# MENÜ- UND GETRÄNKEAUSWAHL FÜR IHRE FEIER

Für Ihre geplante Feier / Ihr Geschäftsessen in unserem Haus haben wir eine Auswahl an Menüs für Sie zusammengestellt.

Bitte wählen Sie daraus ein Menü mit einer Vorspeise für die gesamte Gruppe und beachten Sie unsere hinzubuchbaren Leistungen. Auf Wunsch können Sie aus einer der Getränkepauschalen wählen – alternativ ist auch eine Getränkeauswahl à la carte möglich.

Wir bitten Sie, uns Ihre Auswahl spätestens eine Woche vor Ihrem Besuch mitzuteilen, damit wir alles bestmöglich für Sie vorbereiten können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Sitte-Veranstaltungs-Team

**Hier geht´s zu den Übersichten:**


- Menüs bis 40 Personen
- Menüs bis 70 Personen
- Getränkepauschalen
- Extras



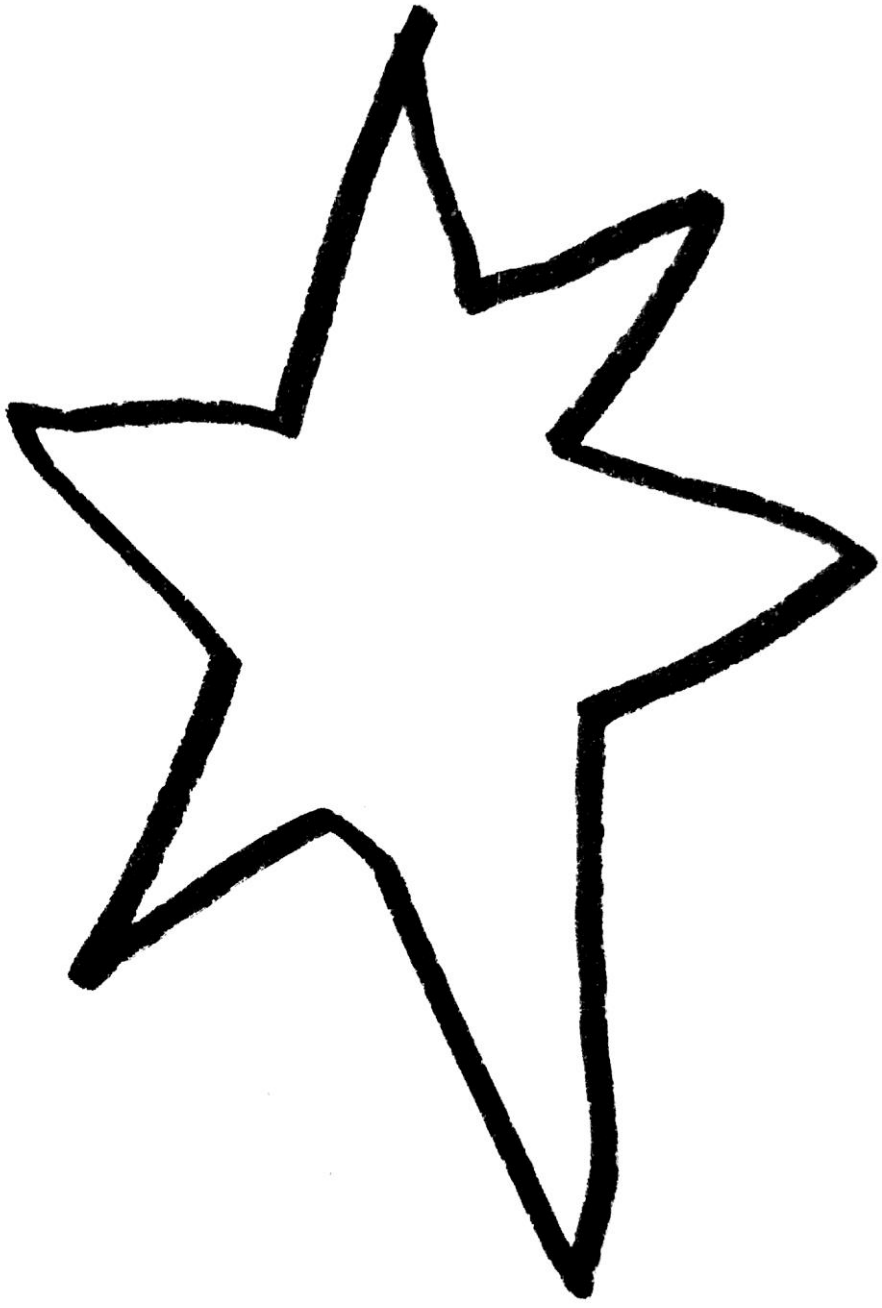
Sitte
Restaurant

Restaurant Sitte GmbH
Karlstraße 15
64283 Darmstadt
Telefon 06151-22 2 22
www.restaurant-sitte.de

# MENÜAUSWAHL

## NOVEMBER - DEZEMBER 2026

**bis 40 Personen**



# WINTER-MENÜ HEINRICH

## VORSPEISE

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT ❀ ⚘
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ⚘
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE ❀
Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis

WEIHNACHTSDESSERT ❀ ⚘
Cassis- und Mangocreme auf glutenfreiem Schokoladenboden, serviert auf einem Spiegel aus Himbeerpüree

## HAUPTSPEISE

RUMPSTEAK
200 g Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, serviert mit gebratenen Kartoffeln

LACHSFILET "TRONDHEIM" ⚘
norwegisches Lachsfilet vom Grill mit wildem Brokkoli und Reis, garniert mit marinierten Tomaten

RAVIOLI RUCOLA ❀
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**52,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ LUISE

## VORSPEISE

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE
Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis

WEIHNACHTSDESSERT
Cassis- und Mangocreme auf glutenfreiem Schokoladenboden, serviert auf einem Spiegel aus Himbeerpüree

## HAUPTSPEISE

GÄNSEBRUST
auf eigener Sauce, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

LACHSLASAGNE
gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto

RAVIOLI RUCOLA
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**52,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ
# LUDWIG

## VORSPEISE

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE
Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis

WEIHNACHTSDESSERT
Cassis- und Mangocreme auf glutenfreiem Schokoladenboden, serviert auf einem Spiegel aus Himbeerpüree

## HAUPTSPEISE

GÄNSEBRUST
auf eigener Sauce, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

WILDSCHWEINGULASCH
saftiges Gulasch vom Wildschwein aus südhessischen Wäldern, serviert mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

RAVIOLI RUCOLA
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**51,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ
# ELEONORE

## VORSPEISE

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE
Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis

WEIHNACHTSDESSERT
Cassis- und Mangocreme auf glutenfreiem Schokoladenboden, serviert auf einem Spiegel aus Himbeerpüree

## HAUPTSPEISE

WILDSCHWEINGULASCH
saftiges Gulasch vom Wildschwein aus südhessischen Wäldern, serviert mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

LACHSLASAGNE
gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto

RAVIOLI RUCOLA
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**42,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ KARL

## VORSPEISE

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT ❀ ❋
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ❋
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE ❀
Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis

WEIHNACHTSDESSERT ❀ ❋
Cassis- und Mangocreme auf glutenfreiem Schokoladenboden, serviert auf einem Spiegel aus Himbeerpüree

## HAUPTSPEISE

KOCHKÄSESCHNITZEL
paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Kochkäse und gebratenen Kartoffeln

LACHSLASAGNE
gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto

RAVIOLI RUCOLA ❀
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

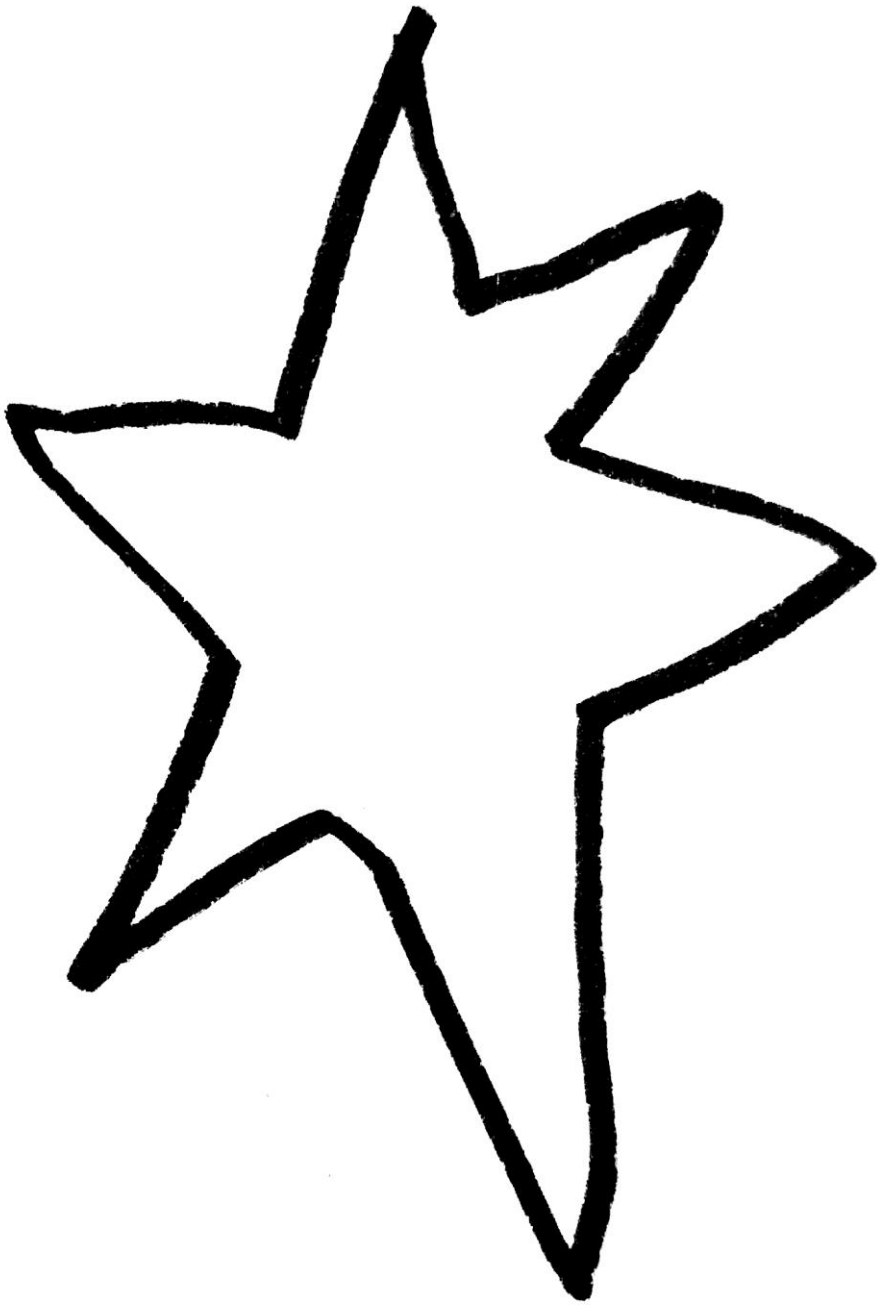
**Menüpreis**
**40,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# MENÜAUSWAHL

## NOVEMBER - DEZEMBER 2026

**bis 70 Personen**



❀ vegan ✿ vegetarisch ❋ glutenfrei
Spuren möglich

# WINTER-MENÜ LUISE

## VORSPEISE

wählen Sie **EINE** Vorspeise für die gesamte Gruppe

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT ❀ ❋
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ❋
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

AMERICAN CHEESECAKE ✿
kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln

## HAUPTSPEISE

GÄNSEBRUST ❋
auf eigener Sauce, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

LACHSLASAGNE
gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto

RAVIOLI RUCOLA ❀
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**52,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ
# LUDWIG

## VORSPEISE

wählen Sie **EINE** Vorspeise für die gesamte Gruppe

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT ❀ ❋
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ❋
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

AMERICAN CHEESECAKE ✿
kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln

## HAUPTSPEISE

GÄNSEBRUST ❋
auf eigener Sauce, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

WILDSCHWEINGULASCH
saftiges Gulasch vom Wildschwein aus südhessischen Wäldern, serviert mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

RAVIOLI RUCOLA ❀
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**51,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ
# ELEONORE

## VORSPEISE

wählen Sie **EINE** Vorspeise für die gesamte Gruppe

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT ❀ ❀
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ❀
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

AMERICAN CHEESECAKE ✿
kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln

## HAUPTSPEISE

WILDSCHWEINGULASCH
saftiges Gulasch vom Wildschwein aus südhessischen Wäldern, serviert mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

LACHSLASAGNE
gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto

RAVIOLI RUCOLA ❀
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**42,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# WINTER-MENÜ KARL

## VORSPEISE

wählen Sie **EINE** Vorspeise für die gesamte Gruppe

GEMÜSECREMESUPPE
aus winterlichem Wurzelgemüse mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl

WINTERSALAT ❀ ❋
Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl

— optional statt Wintersalat
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ❋
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing
**+ 5,- Aufpreis**

## DESSERT

AMERICAN CHEESECAKE ✿
kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln

## HAUPTSPEISE

KOCHKÄSESCHNITZEL
paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Kochkäse und gebratenen Kartoffeln

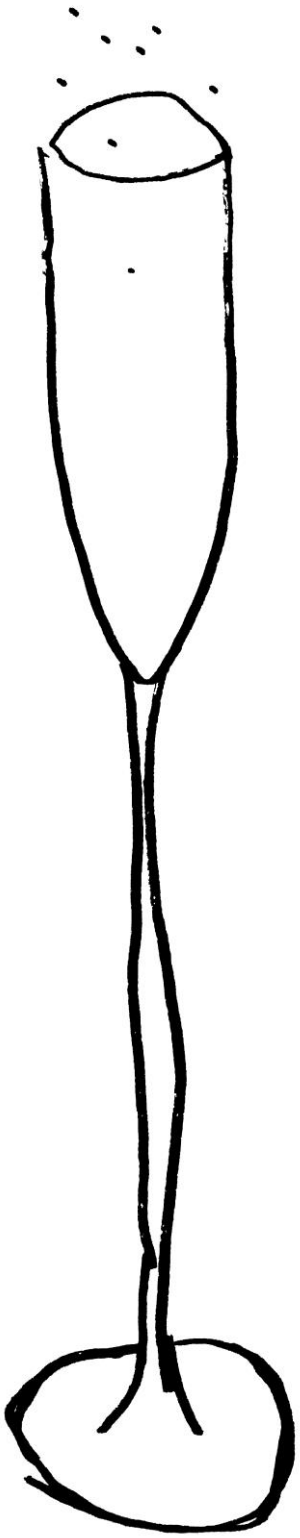
LACHSLASAGNE
gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto

RAVIOLI RUCOLA ❀
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola

**Menüpreis**
**40,-**

— zubuchbar
BRUSCHETTA & PINSA-BROT ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln & vier Stücke ofenfrisches Sauerteigbrot jeweils mit Basilikumpesto auf Platten zur Vorspeise zum Teilen in die Tischmitte
**12,4 pro Platte**

# UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN



**Für bis zu 5 Stunden**

**Bis maximal 22:00 Uhr**

## WASSER-PAUSCHALE
4,5 pro Person

# Sitte
## Sprudel

regionales, gefiltertes Wasser
0,3 l
0,7 l

# Sitte
## Still

regionales, gefiltertes Wasser
0,3 l
0,7 l

# GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

35,5 pro Person

**inklusive Wasser-Pauschale:**

## SAFT

Apfelsaft naturtrüb
Orangensaft
Rhabarbernektar
Maracujanektar
Johannisbeernektar
0,3 l
0,5 l

als Schorle
0,3 l
0,5 l

## SOFTDRINKS

Coca-Cola
Coke Zero
Sprite
Fanta
Mezzo Mix
0,3 l
0,5 l

Bitter Lemon
Tonic Water
Ginger Ale
0,3 l
0,5 l

Karamalz
0,33 l

## KAFFEE

Kaffee

Espresso

Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato

alle mit Biomilch
alternativ mit Oatly Haferdrink

## TEE

Darjeeling
Bio Assam
Bio Grüntee Sencha
Bio Pfefferminz
Bio Kamille
Hibiskus Himbeere

## GROHE FASSBIER

HELL
naturtrüb – 5,1 % vol.
0,5 l

DUNKEL
Malzaroma – 5,1 % vol.
0,5 l

WEIZEN
fruchtig – 5,2 % vol.
0,5 l

## PFUNGSTÄDTER FASSBIER

EDEL-PILS PREMIUM
edelherb – 4,9 % vol.
0,3 l
0,5 l

URWEIZEN HEFE ALKOHOLFREI
< 0,5 % vol.
0,5 l

## PFUNGSTÄDTER FLASCHENBIER

Pfungstädter Pilsner alkoholfrei
0,0 % vol.
0,33 l

Radler naturtrüb alkoholfrei
< 0,5 % vol.
0,33 l

## APFELWEIN

Naturtrüber Odenwälder Apfelwein
frisch vom Fass – 6,0 % vol.
pur | süß | sauer
0,25 l
0,5 l
1 l Bembel

## WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER trocken
Weingut Frey | Rheinhessen
herzhaft mit moderater Säure
0,2 l
0.75l

CHARDONNAY trocken “Aimery“
Pays d’Oc
Sieur d’Arques | Limoux
frisch und fruchtig
0,2 l
0.75l

## ROTWEIN

LEMBERGER feinherb
Weingut Eberbach-Schäfer | Württemberg
sanfte Gerbstoffe und schöne Frucht
0,2 l
0.75l

MERINO TINTO | Casa Relvas
Aragonez, Trincadeira und Alicante Bouschet Portugal , Alentejo
Kräftig-würzig mit intensiver Frucht von Kirschen und dunklen Beeren
0,2 l
0.75l

## ROSEWEIN

ROSE trocken
Weingut Johanninger | Rheinhessen
saftig, frisch und herrlich unkompliziert
0,2 l
0.75l

# GETRÄNKEPAUSCHALE PREMIUM

42,5 pro Person

**inklusive Basic:**

## HAUSLIMONADE

SOUR LEMON
erfrischende Limonade aus Zitrone mit Eis
0,4 l

YUZU ELDER
erfrischende Limonade aus asiatischer Yuzu und Holunder mit Eis
0,4 l

## EISTEE

Rauch Eistee– echter Tee, reine Frucht und klares Wasser aus den Alpen

Eistee Pfirsich
Eistee Granatapfel
0,33 l

## APERITIF

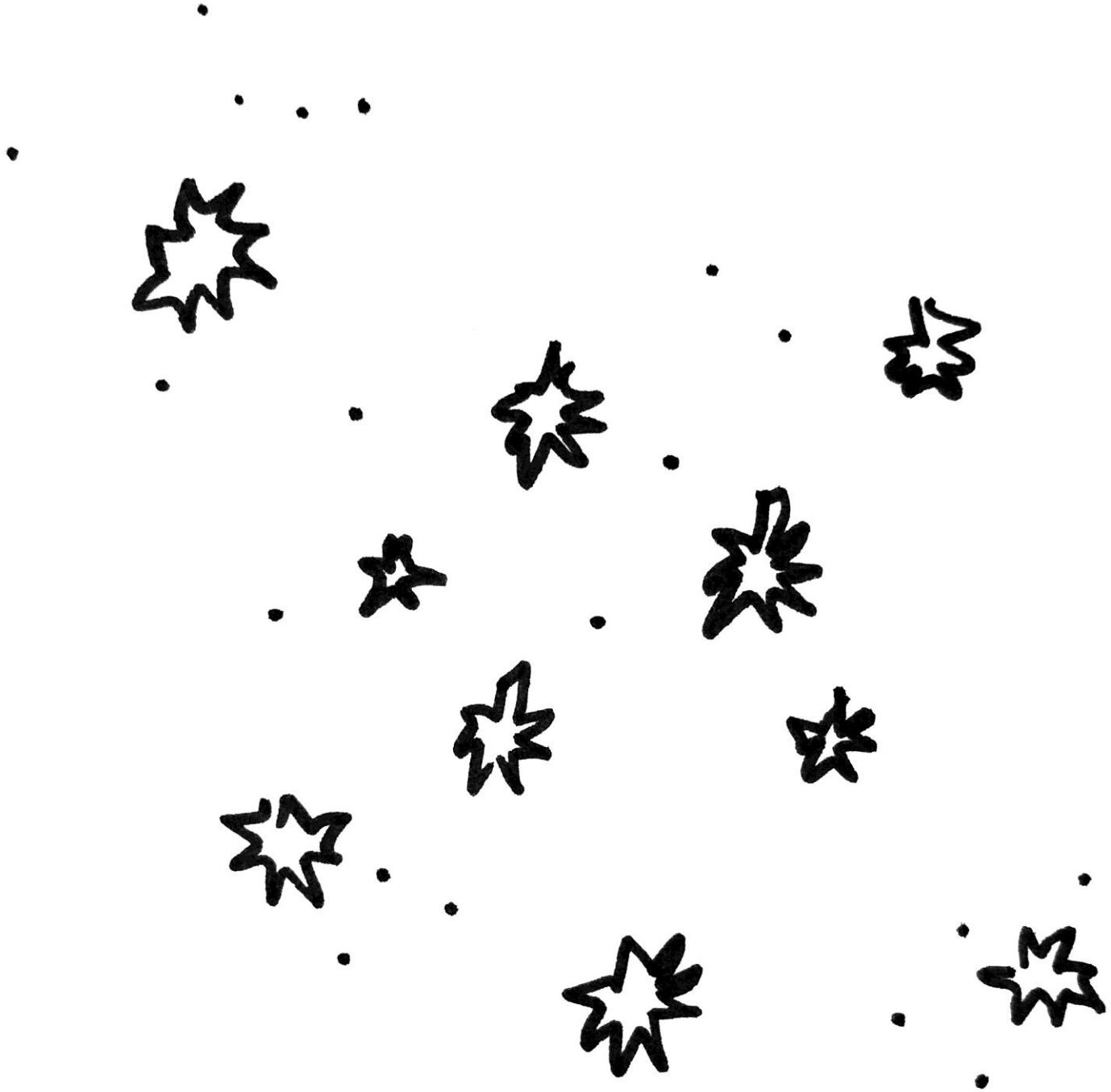
LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis
0,3 l

APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol , Soda, Orange, Eis
0,3 l

## APERITIF ALKOHOLFREI

HUGO ALKOHOLFREI
0,0 % vol.
Sparkling Riesling, Soda, Holunder, Limette, Minze, Eis
0,3 l

# UNSERE EXTRAS



# WEIßE TISCHDECKEN





die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten sowie Kerzen eingedeckt

**3,5 pro Person**

# BLUMEN IM GLAS





diese bestellen wir für Sie bei Fleur In

**14,- pro Vase**

www.blauer-engel.de/uz14a

Alle Preise in Euro

Gedruckt auf 100 % Altpapier
Wir nutzen 100 % Ökostrom
Menüauswahl-U40_08.2026

Sitte
Restaurant

Restaurant Sitte GmbH
Karlstraße 15
64283 Darmstadt
Telefon 06151-22 2 22
www.restaurant-sitte.de

Öffnungszeiten:
täglich ab 11.30 Uhr
Küche:
12.00 – 21.20 Uhr
Abendkarte:
bis 22.20 Uhr