



**RHEINGOLD**  
Hotel-Restaurant-Cafe

# Arrangements

Schifferstr. 2 (ehm. Rheinstr. 39)

64579 Gernsheim am Rhein

Telefon: 0 62 58 - 94 90-0

E-Mail: [info@hotel-rheingold.de](mailto:info@hotel-rheingold.de)

Web: [www.hotel-rheingold.de](http://www.hotel-rheingold.de)

Öffnungszeiten: Dienstag-Sonntag ab 11:30





## Herkunft und Geschichte

Gegründet wurde das Rheingold bereits 1908 von Fritz Andres, welcher seinerzeit als Zulieferer für Proviantboote tätig war.

Jean Andres übernahm das Rheingold und eröffnete neben einer Metzgerei und einem Lebensmittelhandel einen Gastronomiebetrieb direkt am Rhein. Sonntags fanden dort zudem sehr häufig Tanzveranstaltungen für die Ortsansässigen statt.

In dritter Generation nun übernahm Hans Andres senior das Restaurant Rheingold, welches mittlerweile in Hotel-Restaurant-Café Rheingold umbenannt wurde.

Von nun an gab es auch Eis aus eigener Herstellung.

Auch die hauseigene Kegelbahn sorgte für Unterhaltung der Gernsheimer Anwohner.

In vierter Generation führt Hans Karl Andres junior das Hotel-Restaurant weiter. Gemeinsam mit seiner Familie kombiniert er erfolgreich die Tradition des Familienbetriebs mit der Moderne.

Durch ständige Umbaumaßnahmen wurde das Hotel und Restaurant zu dem, was es heute ist:

Ein idyllisch gelegener Fleck, direkt am Rhein an der Gernsheimer Hafenspitze, mit einem gewissen Flair von Urlaub. Auf der einen Seite der direkte Blick auf den Rhein, auf der anderen Seite ein herrlicher Einblick in den Gernsheimer Jachthafen.

Mit außergewöhnlichen Veranstaltungen, dem Biergarten, der Genusswerkstatt und Eis aus eigener Herstellung lässt sich im Rheingold ein Schatz der Vielfalt entdecken.

Genießen Sie als unser Gast!





# Unsere Räumlichkeiten

## Restaurant Brunhild

Unser Restaurant verfügt über rund 40 Sitzplätze mit Blick auf den Rhein. Über drei Stufen gelangt man in den Raum Gunther.

## Raum Gunther

Raum Gunther bietet Platz für 22 Personen mit unserer Piratenhöhle als Spielecke für die Kleinen und ebenfalls einer Fensterfront mit Blick auf den Rhein.

## Die Genusswerkstatt

Bei unserem Umbau der ehemaligen Eisdiele zu unserer Genusswerkstatt hatten wir die Vorstellung, den Genuss und das „Selbst Werken“ zu kombinieren. Aufgrund dessen haben wir unsere Genusswerkstatt mit modernen Haushaltsgeräten eingerichtet, die dem Besucher das Arbeiten mit bekannten Arbeitsmitteln ermöglicht. Wir bieten Platz für bis zu 30 Personen in stilvollem Ambiente.

## Sonnenterrasse

Die Sonnenterrasse bietet mit ihrer gemütlichen Bestuhlung und ihrem einmaligen Blick auf den Rhein ein gewisses Flair von Urlaub. Hier kann man mit gepflegtem Essen und Getränken ein paar gemütliche Stunden verbringen. Auch ein leckerer Eisbecher aus eigener Herstellung lässt sich hier genießen.

## Saal Krimhild

Der große Saal Krimhild mit Blick auf den Rhein bietet Platz für Feierlichkeiten für bis zu 80 Personen. Angrenzend liegt unser Biergarten mit Überdachungsmöglichkeit welcher gerne für einen Empfang genutzt wird.

## Raum Siegfried & Hagen

Raum Siegfried verfügt über rund 30 Plätze, Raum Hagen über rund 18, beide Räume bieten die Möglichkeit die Hafenterrasse zu nutzen mit Blick auf den Jachthafen.

Der besondere Clou dieser Räume ist eine Trennwand, die sich bei Bedarf wegschieben lässt und somit ein Raum entsteht, der für eine Personenzahl von 50 Gästen ausreichend Platz bietet.

## Biergarten

Der Biergarten unter den Platanen bietet auch im Hochsommer angenehm kühle Plätze, hier lässt es sich bei einem frisch gezapften Bier gut aushalten. Mit unseren Aktionstagen, wie dem Happy-Hour-Donnerstag von 19:00 bis 21:00 Uhr, verwöhnen wir Sie gerne in unserem Biergarten.

## Hotelzimmer

Das 3-Sterne-Hotel verfügt über 4 Doppelzimmer und 4 Einzelzimmer. Die Zimmer sind nach modernem Standard eingerichtet. Sie verfügen jeweils über ein Bad mit Dusche und WC, Telefon, WLAN und SAT TV. Die Zimmer sind entweder mit Rheinblick oder mit Blick auf den Jachthafen.





# Basisarrangement

## „Schöne Anfänge“

### Beispiel-Menü

#### Sinnlicher Auftakt

Spargel-Mango-Salat  
mit Shrimps und Baquette

#### Liebling der Venus aber auch von Jupiter

Duo von Barbarie Entenbrust auf  
Spargel-Cous-Cous und Medaillons vom Rind mit  
Birne und Gorgonzola sowie jungem Gemüse und  
Mandelkroketten

#### Süße Gelüste für Leidenschaftliche: Ein Tornado von heiß und kalt braut sich zusammen

Herzliche Eisbombe  
mit Feuer-Fontänen  
und heißer Chili-Schokolade

### Arrangement

Komplette Bereitstellung des Festraumes ohne  
zusätzliche Kosten, inkl. Hausdekoration:  
Tischwäsche, Servietten, Kerzen und Vasen mit  
saisonalen Schnittblumen, ab einer Personenzahl  
von 45 erwachsenen Gäste.

### Empfang

Wir begrüßen jeden Gast mit einem Glas  
Winzersekt, dazu Orangen- oder  
Johannisbeersaft.

Bei schönem Wetter bieten wir einen Bereich im  
Biergarten unter den Platanen an.

### Abendessen

- ~ Menükarten inklusive
- ~ festliches Hochzeitsmenü in 3 Gängen nach Vorlage
- ~ drei korrespondierende Weine, Biere, Softdrinks,  
Wasser und Kaffeespezialitäten max. für 5 Stunden

### Preis pro Person 80,10 €

Kinder unter 6 Jahren laden wir zum Essen ein.

Für Kinder von 6 bis 12 Jahren berechnen wir das  
Essen mit 50 %.

Nach 5 Stunden werden die Getränke laut Karte  
berechnet und das Personal nach Bedarf  
abgerechnet, 30,-€ pro Servicekraft und Stunde.

### Preisgestaltung – schöne Anfänge

Empfang Sekt	4,50 €
Hausdekoration	7,90 €
Spargel-Mango-Salat mit Shrimps	9,60 €
Duo von Ente und Rindermedaillon	24,80 €
Süße Gelüste	6,80 €
Getränke Pauschale 5 Stunden	26,50 €
<b>Gesamt alles inklusive</b>	<b>80,10 €</b>





# Hochzeitsarrangement

„Für Immer & Ewig“

## Beispiel-Menü

### Wie alles begann...

mit einer von Liebe erwärmten  
Mandelcremesuppe

### Doch bevor die Liebe heißer brennt als Feuer, gibt es etwas sinnlich Kühles zur Vorspeise...

Antipasti Variation  
Tomaten, Zucchini, Aubergine, Champignons  
und Oliven

Liebevoll hausgebeizter Lachs und  
Räucherforellenfilets

Roastbeef von rosaner Zartheit  
mit voller Hingabe gratinierter  
Ziegenkäse „mediterran“

### Die volle Hingabe von Zärtlichkeit gilt stets dem Hauptgang...

sanft gegarte Barbarie Entenbrust auf  
Spargel-Cous-Cous

behutsam gebratene Schweinemedallions an  
feuriger Pfeffersauce und Spätzle

Niedertemperatur gegartes Entrecôte an einer  
warmherzigen Portweinjus dazu Kroketten

Fruchtig, knackige Seeteufel – Spargel – Spieße

### Zum süßen und innigen Abschluss...

Crème Brûlée live gratiniert und mit leckeren  
Eiskreationen vollendet

## Arrangement

Komplette Bereitstellung des Festraumes ohne  
zusätzliche Kosten, inkl. Hausdekoration:  
Tischwäsche, Servietten, Kerzen und Vasen mit  
saisonalen Schnittblumen, ab einer Personenzahl  
von 45 erwachsenen Gäste.

## Empfang

Wir begrüßen jeden Gast mit einem Glas  
Winzersekt mit Orangen- oder Johannisbeersaft.

Dazu reichen wir Fingerfood-Spezialitäten.

Bei schönem Wetter bereiten wir Ihnen zum  
Empfang Ihrer Gäste gerne einen Bereich im  
Biergarten unter den Platanen vor.

## Festlich Speisen vom Buffet

- ~ 4 Gang Menü
- ~ Menükarten inklusive
- ~ drei Weine Ihrer Wahl serviert aus unserem  
Hochzeitsangebot
- ~ Pfungstädter Pils vom Fass, Softdrinks, Wasser
- ~ Kaffeespezialitäten
- ~ eine Runde Digestifangebot nach dem Essen

## Zu später Stunde

Käsespezialitäten mit Trauben, Laugenbrezeln,  
Spunde- sowie Kochkäse, dazu ofenfrisches  
Baguette und Landbrot.

## Preis pro Person 97,70 €

Kinder unter 6 Jahren laden wir zum Essen ein.

Für Kinder von 6 bis 12 Jahren berechnen wir das  
Essen mit 50 %.

Nach 6,5 Stunden werden die Getränke laut  
Karte berechnet und das Personal nach Bedarf  
abgerechnet, 30,-€ pro Servicekraft und Stunde.

Das Angebot gilt für 6,5 Stunden.

Beispiel: ab 17:30 bis 1:00 Uhr





# Hochzeitsarrangement

## „Sorgenfrei“

### Beispiel-Menü

#### Mit Ihrem Liebeszauber Vorspeisen

Salatbouquet mit Dijon-Senf-Vinaigrette  
Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

klares Hochzeitssüppchen

\*\*\*

Champagner-Cassis-Sorbet

\*\*\*

#### Hauptgang bei dem unser Liebesfeuer entfachte

zart geschmorte Kalbsbäckchen  
in Portweinsoße dazu junges Gemüse und  
Pommes-Parisiene

#### Dessert

Raffaello-Eis  
mit exotischen Früchten  
und flambierter Crêpes Suzette

Dieses Menü kostet exklusive Getränke  
46,70 € pro Person

Unser festliches „Sorgenfrei“-Arrangement setzt sich aus verschiedenen Bausteinen zusammen und ermöglicht es Ihnen, völlig sorgenfrei zu feiern. Sie müssen sich nur für einen Termin, Raum und eine Form des Essens entscheiden und Ihre Gäste einladen. Alles Weitere übernehmen wir für Sie.

#### Arrangement

Komplette Bereitstellung des Festraumes ohne zusätzliche Kosten, inkl. Hausdekoration: Tischwäsche, Servierten, Kerzen und Blumen Inspiration, ab einer Personenzahl von 45 erwachsenen Gäste.

#### Empfang

Wir begrüßen jeden Gast mit einem Glas Winzersekt mit Orangen- oder Johannisbeersaft, dazu reichen wir Finger-Food zwei Stück pro Person.

Bei schönem Wetter bereiten wir Ihnen gerne einen Bereich im Biergarten unter den Platanen.

#### Menü mit Ihrem Liebeszauber

- ~ festliches 5 Gang Menü
- ~ Menükarten inklusive
- ~ drei Weine Ihrer Wahl serviert aus unserem Hochzeitsangebot
- ~ Biere, Softdrinks, Wasser, Kaffeespezialitäten
- ~ eine Runde Digestifangebot nach dem Essen

#### Zu später Stunde

Käsespezialitäten mit Trauben, Laugenbrezeln, Spunde- sowie Kochkäse, dazu ofenfrisches Baguette und Landbrot.

#### Preis pro Person 108,30 €

Kinder unter 6 Jahren laden wir zum Essen ein.

Für Kinder von 6 bis 12 Jahren berechnen wir das Essen mit 50 %.

Nach 7,5 Stunden werden die Getränke laut Karte berechnet und das Personal nach Bedarf abgerechnet, 30,-€ pro Servicekraft und Stunde.

Das Angebot gilt für 7,5 Stunden.  
Beispiel: ab 17:30 bis 1:00 Uhr





# Planung der Hochzeit

## sechs Monate vorher

- ♥ Hochzeitstermin mit den Familien abstimmen.
- ♥ Den äußeren Rahmen der Hochzeit festlegen, wie und wo gefeiert werden soll. Eheschließung bei Standesamt anmelden.
- ♥ Gespräch mit dem Pastor vereinbaren, um die Kirche zu reservieren und den Traugottesdienst zu besprechen.
- ♥ Erste vorläufige Gästeliste aufstellen.
- ♥ Restaurant oder anderen Wunschort für die Hochzeitsfeier aussuchen.
- ♥ Musiker, DJ oder Kapelle engagieren. Falls zu Hause gefeiert wird, Partyservice beauftragen.

## fünf Monate vorher

- ♥ Allgemeinen Kostenplan für die Hochzeit aufstellen.
- ♥ Anzeigen, Einladungskarten, Tisch- und Menükarten in Auftrag geben.
- ♥ Termin mit dem Fotografen ausmachen.
- ♥ Soll ein Videofilm gedreht werden?
- ♥ Hochzeitsreise buchen.
- ♥ Hochzeitsauto oder Kutsche bestellen.

## vier Monate vorher

- ♥ Trauzeugen, Brautführer, Brautjungfern und Brautkinder auswählen.
- ♥ Einladungskarten verschicken.
- ♥ Hochzeitskleid mit passenden Accessoires und Anzug kaufen.
- ♥ Garderobe fürs Standesamt aussuchen.
- ♥ Unterkunft für auswärtige Gäste besorgen.

## sechs Wochen vorher

- ♥ Ablauf der Trauung mit dem Pastor besprechen.
- ♥ Ringe kaufen und gravieren lassen.
- ♥ Wunschliste für Verwandte und Freunde auslegen oder Geschenktisch aufstellen lassen.
- ♥ Polterabend planen (wenn Musiker oder DJ, dann wie Hochzeit planen, ca. 6 Monate vorher).
- ♥ Sonderurlaub beim Arbeitgeber einreichen.

## vier Wochen vorher

- ♥ Beim Friseur die Frisur für den Hochzeitstag besprechen.
- ♥ Brautstrauß, Tischdekoration und Ansteckblumen für die Gäste bestellen.
- ♥ Kosmetiktermin ausmachen, Make-up ausprobieren.
- ♥ Ergänzungen der Einladungen und Vergleich mit den Absagen.
- ♥ Lagebesprechung mit den Eltern und Trauzeugen.

## zwei Wochen vorher

- ♥ Tischordnung festlegen und Tischkarten drucken lassen oder schreiben.
- ♥ Hochzeitstorte bestellen.
- ♥ Hochzeitstisch oder Wunschliste ergänzen.

## eine Woche vorher

- ♥ Ringe abholen.
- ♥ Zeitungsinserat aufgeben.
- ♥ Polterabend vorbereiten.
- ♥ Hochzeitsschuhe einlaufen.

## ein Tag vorher

- ♥ Friseurbesuch.
- ♥ Koffer für die Hochzeitsreise packen.
- ♥ Versuchen, gut auszuschlafen.

## am Hochzeitstag

- ♥ Ans Ja sagen denken.

## nach dem Hochzeitstag

- ♥ Für Geschenke und Glückwünsche bedanken.
- ♥ Namensschilder an Klingel und Briefkasten ändern.
- ♥ Ausweise, Steuerkarte, Versicherungen, Konten, Führerschein, Telefonbucheintrag, laufende Verträge usw. überprüfen und ggf. ändern lassen.





# Planung der Feier

Die Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Feier helfen. Eine rechtzeitige Festlegung aller Einzelheiten hilft aber auch uns und lässt für Ihre Festlichkeit den Erfolg garantieren!

## Allgemeines

- Personenzahl \_\_\_\_\_
- Beginn des Empfangs \_\_\_\_\_
- Beginn der Ansprachen \_\_\_\_\_
- Tischform \_\_\_\_\_
- Sitzordnung \_\_\_\_\_
- Ehrentische \_\_\_\_\_
- Tischkarten \_\_\_\_\_
- Menükarten \_\_\_\_\_
- Blumenschmuck \_\_\_\_\_
- Kerzen \_\_\_\_\_
- Fotograf \_\_\_\_\_
- Musiker/Alleinunterhalter \_\_\_\_\_
- Musikalische Darbietung (GEMA-Anmeldung) \_\_\_\_\_
- Tanzfläche \_\_\_\_\_
- Verpflegung von Musikern \_\_\_\_\_
- Damen- und Herrengeschenke \_\_\_\_\_
- Vorauszahlung/Anzahlung \_\_\_\_\_
- Raummiete \_\_\_\_\_
- Garderobe \_\_\_\_\_

## Kulinarisches

- Aperitif/Sektempfang \_\_\_\_\_
- Kalt/warmes Büfett \_\_\_\_\_
- Menüfolge \_\_\_\_\_
- Espresso oder Kaffee nach dem Essen \_\_\_\_\_
- Brände und Liköre anbieten \_\_\_\_\_
- Zwischenmahlzeiten \_\_\_\_\_

## Zahlungsvereinbarung

- Gesamtrechnung     EC-Karte     Barzahlung
- Sonderregelung
- Vorauszahlung/Anzahlung
- Rechnungsadresse

- Sonstiges \_\_\_\_\_







# Reservierung

Vor- und Nachname \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer \_\_\_\_\_

Postleitzahl/Ort \_\_\_\_\_

Rufnummer \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Termin \_\_\_\_\_

Anzahl der Gäste \_\_\_\_\_

Beginn der Feier \_\_\_\_\_

Hotelzimmer \_\_\_\_\_

Räumlichkeiten \_\_\_\_\_

## Hinweis

Gerne reservieren wir für Sie die gewünschten Räumlichkeiten unverbindlich und kostenfrei für einen Monat.

Sollte eine weitere Feierlichkeit an Ihrem Wunschdatum hinzukommen, so behalten wir uns vor, Sie anzusprechen und geben Ihnen selbstverständlich das Vorrecht die Reservierung fest zu tätigen.

Sollten wir nach Ablauf des Monats keine Meldung von Ihnen erhalten, geben wir automatisch die Räumlichkeiten wieder für andere Feierlichkeiten frei.

Servicepersonal

Gast

## Blumen und Dekoration

Anja's Blumenladen  
Inhaberin Anja Geibel  
Fischerstraße 21  
64579 Gernsheim  
Telefon 0 62 58 / 5 25 79

## Musiker

Swen Poth – Gitarrist  
Eichendorffstraße 3  
64579 Gernsheim  
Telefon 0172 / 89 75 729  
www.swenpoth.de

## Fotografie

Anna Heidenreich  
Rathausgasse 3  
64584 Biebesheim  
0 62 58 / 83 23 16  
www.detailfein.de

## Kinderunterhaltung

Nadja Ortmann  
Dr.-Kurt-Schumacher-Str.11  
64589 Stockstadt  
Telefon 0176 / 70 73 49 07  
www.farbenzauber-nadja.de

## Licht, Effekte und Sound

Radio Dietz GmbH & Co. KG  
Inhaber Andreas Dietz, Ursula Dietz  
Raiffeisenstraße 2  
64579 Gernsheim  
Telefon 0 62 58 / 5 28 42  
www.rd-veranstaltungstechnik.de





# Preisliste

Kaffee, Hotel, Frühstück, usw.

## Kaffee und Kuchen

Canapes fein belegt	Stück	2,80 €
Brötchen fein belegt	1/2	2,80 €
Kaffee gerichtet als Buffet	pro Person	2,80 €
Kaffee eingedeckt zur Tafel	pro Person	4,80 €
Kaffee Kanne	2 Liter	11,50 €
Trauerfeiergedeck 2 Stück Kuchen inkl. Kaffee 8,60 €		

Abgerechnet wird nach tatsächlicher Gästeanzahl, auch wenn nicht Verzehrt wurde.

Übriger Kuchen darf selbstverständlich mitgenommen werden.

Stoppegeld pro Flasche 14,50 €

## Hotel

Einzelzimmer 58,00 € pro Nacht inkl. Frühstück für 1 Pers.

Doppelzimmer 68,00 € pro Nacht inkl. Frühstück für 1 Pers.

Doppelzimmer 93,00 € pro Nacht inkl. Frühstück für 2 Pers.

Stornierungen, welche bis zu 2 Tage vor Anreisedatum erfolgen, sind für Sie kostenfrei.

Spätere Stornierungen werden mit 80% des Preises aller gebuchten Übernachtungen berechnet.

## Frühstück

Preis für Gäste die nicht im Hotel übernachten 13,80 €

## Dekoration

Pauschale für Tischwäsche	0,80 €
Stuhlhusse	5,50 €
Schleifen passend zu Stuhlhusse	1,20 €
Organzaband pro Meter	1,00 €
Personalkosten ab 02:00 á Stunde & Personal	30,00 €
Menükarte	kostenlos
Servietten	kostenlos
Kerzen	kostenlos

## Torten

Schwarzwälder Kirsch	36,00 €
Schokosahne	36,00 €
Käsesahne	36,00 €

## Lieferservice

Gr.-Rohrheim, Gernsheim, Biebesheim	35,00 €
Teller mit Besteck pro Person	3,50 €
Glucaschuppe pro liter	12,50 €

## Cocktailmaschine

Verleih Außerhaus pro Tag	200,00 €
pro Cocktail	2,50 €
Auf-, Abbau, Einweisung, Umkreis 15km, Reinigung	inkl.

für Veranstaltung im Haus	100,00€
pro Cocktail	4,90 €

## Gänse

Brust /Keule + Soße ohne Beilagen p.P.	16,40 €
Gans + Beilagen + Flasche Wein	156,00 €
Gans + Flasche Wein	128,90 €
Keule extra p.P.	9,80 €

## Equipment

1 Flipchart	2 Pinnwand	1 Beamer
1 Mikrofon	1 Moderationskoffer	
1 Leinwand	4 Kinderstühle	

## Bestuhlung

Genusswerkstatt	20 ohne Armlehne
Gunther	20 ohne Armlehne
Restaurant	21 ohne Armlehne
Hagen, Siegfried, Krimhild	60 ohne Armlehne
	41 mit Armlehne

## Kochkurse

Kochkurs für mind. 8 Personen	720,00 €
Gäste max. 20 Personen, pro Person	49,00 €
-Bereitstellung aller Wareneinsätze	
-Leihgabe einer Schürze und aller Gerätschaften	
-Verköstigung aller Speisen	
-begleitende Weine und Getränke	

