



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

UNSER ANGEBOT FÜR IHRE HOCHZEIT IM SOMMER 2019

Schenken Sie sich und Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung im Restaurant **AM NIEDERWALD – DENKMAL AN GENUSS**. Wir bieten Ihnen einen sensationellen Ausblick in einem unverwechselbaren Ambiente, der Ihnen noch lange im Gedächtnis bleiben wird.

Im Restaurant (*max. 80-90 Personen*) oder im Sommer auf der Terrasse (*max. 200 Personen*) erwartet Sie und Ihre Gäste eine unvergleichbare Atmosphäre in einem der Hotspots im Rheingau. Deutschlandweit einmalig!

Anbei finden Sie einen unserer Vorschläge für Ihre Hochzeit. Selbstverständlich passen wir diesen Vorschlag individuell nach Ihren Wünschen an.

Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns, so dass Sie vor Ort die Örtlichkeit kennen lernen und erleben können und wir die Details gemeinsam festlegen können.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team **AM NIEDERWALD**

Peter Häfner
Geschäftsführer

Niederwald Gastronomie i.Bz. GmbH
Geschäftsführer: Peter Häfner
Am Niederwald 4
65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon +49 (0)6722 / 710 33-70
Email info@am-niederwald.de
Internet www.am-niederwald.de

Bankverbindung
Rheingauer Volksbank
IBAN DE76 5109 1500 0001 5022 71
BIC GENODE51RGG
Amtsgericht Wiesbaden
HRB 28873

Steuernummer
043 240 17150
USt-IdNr.
DE305112022



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

HOCHZEIT SOMMER 2019 MIT 85 PERSONEN

IHR EMPFANG

Genießen Sie die herrliche Aussicht und stoßen Sie mit Ihren Gästen an.

- | | | |
|---|---------------|---------|
| 1. Rheingau Riesling Sekt „Edition Germania“ brut | pro Flasche | 26,00 € |
| 2. Secco “Herr Ernst” - mit Limoncello | pro Glas 0,1l | 4,50 € |

SNACKS ZUM EMPFANG

Spundekäs'-Dip mit Salzgebäck	p.P.	4,00 €
Obazda-Dip mit Salzgebäck	p.P.	4,00 €
Landbrotsschnitte mit rohem Schinken und Mixed Pickles	p.P.	4,50 €
Minifrikadellen auf Kartoffelsalat	p.P.	4,50 €
Shrimpsalat mit Chicorée	p.P.	5,00 €
Landbrotsschnitte mit angemachtem Rindermett und Cornichons	p.P.	5,00 €
Graved Lachs auf Rustico Baguette mit Dill-Senf-Topping	p.P.	5,00 €
Bruschetta mit verschiedenen Toppings	p.P.	5,00 €
Crudités, Stäbchen von Paprika, Sellerie und Möhren mit verschiedenen Dips	p.P.	5,00 €

MENÜ

Vorspeise	p.P.	13,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Marinade und Wildkräutersalat		
Suppe	p.P.	7,50 €
Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe) mit dreierlei Einlagen		
Zwischengang	p.P.	5,50 €
Rieslingsorbet mit Minze		
Hauptgang	p.P.	23,00 €
Rosa Kalbsrückensteak auf Bärlauchrahmsoße mit Tagliatelle <i>(Vegetariern bieten wir auf vorherige Anmeldung eine Alternative)</i>		
Dessertbuffet <i>(wird gemeinsam mit der Torte serviert)</i>	p.P.	9,50 €
Riesling-Wein crème, verschieden Eissorten und frisches Obst der Saison		



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Cocktails/ Long Drinks

pro Drink 7,50 €

GIN Tonic, Jacky Cola, Wodka Lemon, Asbach Cola (oder nach Wunsch)

Getränke

Preise laut aktuell veröffentlichter Getränkekarte.

Wir empfehlen Ihnen Tischweine weiß, rot und rosé.

Wir stellen große Flaschen RhönSprudel Classic und Naturell auf den Tischen bereit.

HOCHZEITSTORTE

Kaffee in Thermoskannen *(8 Tassen pro Kanne)*

pro Kanne 17,50 €

Kuchenbüffet Vorschlag

Wir servieren auf Platten Käsekuchen, Streuselkuchen, gedeckter Apfelkuchen, Obsttorte, Frankfurter Kranz

pro Stück 4,00 €

Die Hochzeitstorte können Sie bei der Patisserie Pretzel in Geisenheim aussuchen und bestellen.

In diesem Fall berechnen wir einen Gedeckpreis von

p.P. 2,50 €

AB 20:00 UHR SERVICE

Während unserer Öffnungszeiten ist der Service inkludiert.

Ab 20:00 Uhr stellen wir pro 20 Gästen 1 Servicemitarbeiter in Rechnung, sowie 1 Thekenmitarbeiter pauschal für bis zu 70 Gäste.

Wir berechnen pro Mitarbeiter und pro Stunde 29,75 €.

24:00 UHR MITTERNACHTSSNACK

Hausgemachte Gulaschsuppe

p.P. 6,50 €

oder

Käsebrett: Allgäuer Bergkäse, Rohmilchkäse, Blauschimmelkäse

p.P. 10,50 €

SONSTIGES

Reinigung Tischdecke

pro Stück 8,90 €

Reinigung Stoffserviette in weiß

pro Stück 2,50 €

(Berechnung nach Verbrauch/ tatsächlichem Bedarf)

Menükarten

pro Stück 2,50 €



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

RECHNUNGSBEISPIEL

	Anzahl	Preis	Gesamtpreis
Secco "Herr Ernst" - mit Limoncello	85	4,50 €	382,50 €
Fingerfood	85	4,50 €	382,50 €
Kaffee in Thermoskannen	15	17,50 €	262,50 €
<i>(8 Tassen pro Kanne)</i>			
Kuchen-Gedeckpreis	85	2,50 €	212,50 €
Vorspeise	85	13,00 €	1.105,00 €
Suppe	85	7,50 €	637,50 €
Zwischengang	85	5,50 €	467,50 €
Hauptgang	85	23,00 €	1.955,00 €
Dessert	85	9,50 €	807,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	60	6,50 €	390,00 €
Tischdecken <i>(Schätzung)</i>	30	8,90 €	267,00 €
Menükarten	42	2,50 €	105,00 €
Servietten	85	2,50 €	212,50 €
Mitarbeiter Stunden	42	29,75 €	1.249,50 €

(Feier endet hier um 3 Uhr)

(Kinder unter 8 Jahren zählen als halbe Person, Kinder unter 4 Jahren werden nicht gezählt)

Gesamtbetrag 8.436,50 €

(exklusiv Getränke, Deko, Musik, DJ oder Sonstiges)

ZAHLUNGSVEREINBARUNG

- Für Ihre Veranstaltung veranschlagen wir einen Mindestumsatz von 12.750,- Euro, dies entspricht 150,- Euro pro Person.
Bei Nichterreichen berechnen wir die Differenz als Raummiete.
- 50% des zu erwartenden Mindestumsatzes berechnen wir als Vorkasse
- Die Restzahlung kann durch Überweisung erfolgen, sofern wir eine schriftliche Kostenübernahmebestätigung vorliegen haben
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet
- Personenzahländerungen sind bis 5 Werktage vorher schriftlich möglich, welche dann auch als Berechnungsgrundlage dienen

Bestätigt (Name/ Unterschrift), Datum