



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

UNSER ANGEBOT FÜR IHRE HOCHZEIT IM SOMMER 2018

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 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 Location 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 2018 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	25,90 €
2. Secco “Herr Ernst” - mit Limoncello	pro Glas 0,1l	4,50 €

SNACKS ZUM EMPFANG

Obazda-Dip mit Salzgebäck	p.P.	4,50 €
Minifrikadellen auf Kartoffelsalat	p.P.	4,50 €
Shrimpssalat mit Chicorée	p.P.	5,00 €
Graved Lachs auf Rustico Baguette mit Dill-Senf-Topping	p.P.	5,00 €
Bruschetta mit verschiedenen Toppings	p.P.	5,50 €
Heiße Maronen	p.P.	3,50 €
Schwarzbrotsschnitte mit Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickles	p.P.	5,50 €
Crudités, Stäbchen von Paprika, Sellerie und Möhren mit verschiedenen Dips	p.P.	5,50 €

MENÜ

Suppe	p.P. 8,50 €
Bouillabaisse mit Knoblauch-Croûtons	
Pasta	p.P. 17,50 €
Schwarze Tagliolini mit Seeteufel, Orangenfilets und Kirschtomaten-Konfit	
Empfehlung: Zwischengang	p.P. 5,50 €
Rieslingsorbet mit Minze	
Hauptgang	p.P. 24,50 €
Im Ganzen rosa gebratenes Rinderfilet in Kräuterkruste auf Spätburgundersauce mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln <i>(Vegetariern bieten wir auf vorherige Anmeldung eine Alternative)</i>	
Dessertbuffet (wird gemeinsam mit der Torte serviert)	p.P. 7,50 €
Minis von Panna Cotta, Weincreme und Tiramisu	



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 *(12 Tassen pro Kanne)*

pro Kanne 27,00 €

Kuchenbüffet Vorschlag

Wir servieren auf Platten Käsekuchen, Streuselkuchen, Apfeltorte,

Obsttorte, Frankfurter Kranz

pro Stück 3,90 €

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

Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot

p.P. 6,50 €

oder

Käsebrett: Allgäuer Bergkäse, Rohmilchkäse, Blauschimmelkäse

p.P. 9,50 €

REINIGUNG TISCHWÄSCHE

Tischdecke

pro Stück 8,90 €

Stoffserviette in weiß

pro Stück 2,50 €

(Berechnung nach Verbrauch/ tatsächlichem Bedarf)



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 <i>(12 Tassen pro Kanne)</i>	7	27 €	189,00 €
Kuchen-Gedeckpreis	85	2,50 €	212,50 €
Suppe	85	8,50 €	722,50 €
Pasta	85	17,50 €	1.487,50 €
Hauptgang	85	24,50 €	2.082,50 €
Dessert	85	7,50 €	637,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot	60	6,50 €	390,00 €
Tischdecken <i>(Schätzung)</i>	35	8,90 €	311,50 €
Servietten	85	2,50 €	212,50 €
Mitarbeiter <i>(Feier endet hier um 3 Uhr)</i>	44	29,75 €	1.309,00 €

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

Gesamtbetrag 8.319,50 €

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

ZAHLUNGSVEREINBARUNG

- Für Ihre Veranstaltung veranschlagen wir einen Mindestumsatz von 12.750,- Euro.
Bei Nichterreichen berechnen wir die Differenz als Raummiete.
- 6.375,- Euro sind als Vorkasse zu leisten
- Restzahlung vor Ort in Bar oder mit EC-Karte
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet
- Personenzahländerung bis 5 Werktage vorher schriftlich möglich, welche dann auch als Berechnungsgrundlage dient

Bestätigt (Name/ Unterschrift), Datum

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Niederwald Gastronomie im Besucherzentrum GmbH für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

1. Allgemeines

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Vermietung von Bankett- und Ausstellungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Lieferungen und Leistungen. Der Inhalt des Vertrages richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Bestellvereinbarung und diesen Bedingungen.

2. Reservierungsoption

Kommt bis zum Ablauf einer dem Besteller eingeräumten Optionszeit zur Anmietung von Räumlichkeiten ein Vertrag nach Maßgabe der Ziff. 1. nicht zustande, sind wir berechtigt, über die bis dahin reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

3. Vertragsabschluss

Die Reservierung von Raum und Flächen ist für beide Teile nur verbindlich, wenn der Besteller als alleinverantwortlicher Veranstalter die Bestellvereinbarung unterzeichnet hat. Diese beruht auf unserem Angebot und enthält neben dem Datum der Veranstaltung den Umfang unserer Leistungen. Ergänzungen, Änderungen und Nebenabreden, gleich welcher Art, bedürfen zu Ihrer Rechtswirksamkeit unserer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung. Die Überlassung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters.

4. Um- und Abbestellungen

Um- und Abbestellungen können durch den Veranstalter bis spätestens 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn ohne Kostenbelastung schriftlich vorgenommen werden. Bei Um- bzw. Abbestellungen, die uns nach diesem Zeitpunkt zugehen, bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 25% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Bei Um- oder Abbestellungen innerhalb von 4 Wochen bis zum Veranstaltungsbeginn bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Sollte der Raum noch weitervermietet werden können, so wird dies schadenmindernd angerechnet. Bei kurzfristigen Anfragen wird der Termin der Um- und Abbestellungsfrist durch uns neu festgelegt. Bei Stornierung einer Musikveranstaltung werden zusätzlich die Stornogebühren der Musiker in Höhe von 50% der Gage in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die genaue Teilnehmeranzahl, Ihre Menüauswahl, sowie die Angaben für die Menükarte, soweit gewünscht. Bei einer Verringerung der Teilnehmerzahl innerhalb von 4 Tagen, werden die nicht in Anspruch genommenen Gedecke mit 50% des tatsächlichen Pro Kopf Umsatzes in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst mit 100%. Eine erforderliche und im Angebot benannte Mindestteilnehmerzahl darf nicht unterschritten werden. Natürlich müssen wir uns das Recht vorbehalten, dass wir bei einer Erhöhung der Personenzahl die Mehrkosten in Rechnung stellen dürfen.

6. Zahlung

Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Stimmt unsere Gastronomie jedoch in Sonderfällen zu, wird eine Servicegebühr oder Korkgeld berechnet.

8. Pflichten des Veranstalters

Die Bewirtung erfolgt, soweit keine anderen Nebenabsprachen getroffen wurden, ausschließlich mit den von uns zur Verfügung gestellten Speisen und Getränken. Ausnahmen dieser Regelung bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.

9. Dekorationsmaterial

Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen, sowie der Aufbau von Veranstaltungstechnik bedürfen unserer vorherigen Zustimmung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Vorbehaltlich einer anderen Absprache mit uns, muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.

10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet uns gegenüber auch für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellter Speisen und Getränke. Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die beim Auf- und Abbau oder während der Veranstaltung verursacht werden, ohne Verschuldens-Nachweis.

11. Rücktritt

Wir behalten uns vor, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn uns die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt, Brand, Erkrankung, Arbeitskampfmaßnahmen, Energiemangel oder ähnliche Gründe unmöglich oder unzumutbar wird.

12. Haftung

Für die Beschädigung oder den Verlust von eingebrachten Sachen des Veranstalters und der Teilnehmer sowie für sonstige Schäden haften wir nur, sofern uns, unseren Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist, soweit gesetzlich zulässig, in jedem Falle aber für indirekte und Folgeschäden, ausgeschlossen.

13. Schlussbestimmungen

Sollte eine dieser Bestimmungen ganz oder teilweise ungültig werden, so berührt dies die Gültigkeit des Vertrages und der anderen Bestimmungen des Vertrages nicht.