



MENÜ VORSCHLÄGE

ab 20 Personen
buchbar bis 31. Oktober 2017

für Kinder und Vegetarier bereiten
wir gerne eine Alternative zu



AM NIEDERWALD
DENKMAL AN GENUSS



MENU SUGGESTIONS

from 20 people
valid until October 31, 2017

we gladly offer alternatives
for children and vegetarians



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Sehr geehrte Damen und Herren,

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 in unserer Almhütte (*max. 65 Personen vom 01.11.2017 bis 14.01.2018*), erwartet Sie und Ihre Gäste eine unvergleichbare Atmosphäre in einem der Hotspots im Rheingau. Deutschlandweit einmalig!

Anbei finden Sie unterschiedliche Menüvorschläge von unserem Küchenchef Lorenzo Piazza, der für die Winterzeit regionale und internationale Zutaten für Sie zusammengestellt hat.

Wir haben ihre Anfrage bis zum **xx. Monat 2017 als Option** bei uns eingetragen. Bitte bestätigen Sie uns Ihre Reservierung bis dahin schriftlich, da wir nach diesem Datum die Räumlichkeiten wieder in den freien Verkauf geben.

Als Detail für Ihre Gäste empfehlen wir Ihnen Menükarten, die wir individuell nach Ihren Vorgaben bedrucken können. Tischdekoration und Blumenschmuck gestalten wir frei nach Ihren Wünschen.

Bitte teilen Sie uns spätestens 5 Werktage vor Veranstaltung ihr gewünschtes Menü per Fax oder Email mit. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass die von Ihnen 3 Werktage vor Reservierungsdatum mitgeteilte Personenzahl Berechnungsgrundlage ist.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team **AM NIEDERWALD**

Silke Piazza
Restaurantleiterin
silke@am-niederwald.de

Bestätigt (Name/ Unterschrift), Datum

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

IHR EMPFANG YOUR RECEPTION

Genießen Sie die herrliche Aussicht und stoßen Sie mit Ihren Gästen an
Enjoy the magnificent view and clink glasses with your guests

1. Sektempfang mit unserem Rheingau Riesling Sekt
„Edition Germania“ brut pro Flasche 25,90 €
Tipp: Dazu Spundekäs'-Dip mit Wurstsalat und Bauernbrot p.P. 4,50 €
Cream-cheese-dip, sausage salad and farmer's bread
2. Secco "Herr Ernst" - mit Limoncello pro Glas 0,1l 4,50 €
Tipp: Dazu Bruschetta mit verschiedenen Toppings p.P. 5,50 €
Salami & Paprika, Parmaschinken & Artischocken, Tomate & Basilikum
Bruschetta with different toppings Salami & peppers, prosciutto & artichokes, tomato & basil
3. Wellness Wasser (mit Limette und Minze) pro Glas 0,4l 4,50 €
Wellness water (with lime slices and mint leaves)

SONNENUNTERGANGS DRINK von 17 Uhr bis 19 Uhr SUNDOWNER DRINK from 5 pm to 7 pm

Ihre Gäste genießen die herrliche Aussicht und lassen den Tag ausklingen.
Bitte entscheiden Sie sich für 1 Drink für Alle.

Your guests enjoy the magnificent view and let the day release. Please choose 1 drink for all.

1. Rüdesheim Aperitif
(Riesling sparkling wine with grape liqueur) per glass 0,20l 6,00 €
OR
2. Unglaublich –The Rheingau Hugo-
(Riesling, Elderflower syrup, lemon, water) per glass 0,275l 6,00 €
OR
3. Aperol Spritz
(Secco, Aperol, water, orange slice) per glass 0,2l 6,00 €

Zusätzlich ab 20 Personen | Additional from 20 persons

Schwarzbrotsschnitten verschieden belegt
Black bread slices with different toppings p.P. 4,50 €

OR

Bruschetta mit verschiedenen Toppings
Bruschetta with different toppings p.P. 5,50 €



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

QUICK LUNCH MIT 60-MINUTEN-GARANTIE

Buchbar zwischen 11:30 Uhr und 14:30 Uhr

QUICK LUNCH WITH 60-MINUTE GUARANTEE

Bookable from 11:30 am to 02:30 pm

Beim Eintreffen der Gäste steht bereits ein saisonaler Salat und mariniertes Obst bereit.

Wir servieren einen Hauptgang Ihrer Wahl nach Absprache.

When guests arrive, a seasonal salad and marinated fruits are already served.

We serve a main course of your choice by arrangement.

Penne mit Basilikum-Pesto und Pecorino

Penne with tomato-basil-sauce

Komplettpreis p.P. 15,90 €

Schweinebraten mit Kartoffelknödeln

Roast pork with potato dumplings

Komplettpreis p.P. 16,90 €

Tagliatelle mit hausgemachter Bolognese

Fusilli with salsaiccia and red onions in red-wine-sauce

Komplettpreis p.P. 17,90 €

KAFFEEPAUSE MIT 30-MINUTEN-GARANTIE p.P. 9,50 €

COFFEE BREAK WITH 30-MINUTE GUARANTEE

Beim Eintreffen der Gäste steht Kaffee in Thermoskannen bereit.

When guests arrive is coffee in thermoses ready.

Wir servieren dazu gemischt auf Platten – *We serve mixed on plates*

Käsekuchen, Streuselkuchen, Apfeltorte, Obsttorte, Frankfurter Kranz

von der Patisserie Pretzel aus Geisenheim/Rheingau

Cheesecake, crumble cake, apple pie, fruit cake, Frankfurter Kranz (Butter cream)

from the Patisserie Pretzel from Geisenheim/Rheingau

Wir kalkulieren pro Person mit 2 Tassen Kaffee und 1,5 Stück Kuchen

We calculate per person with 2 cups coffee and 1,5 cake pieces

RÜDESHEIMER KAFFEE ZEREMONIE p.P. 7,90 €

RÜDESHEIMER COFFEE CEREMONY

Wir flambieren den Original Rüdesheimer Kaffee live an Ihrem Tisch.

The Original Rüdesheim coffee is flamed at your table.



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

ADRIA p.P. 45 €

Rucola Salat mit Limetten-Minz-Dressing, gebratenen Garnelen und Kirschtomaten

Rocket salad with lime-mint-vinaigrette, fried prawns and cherry tomatoes

**Doradenfilet, Meeresfrüchte und mediterranes Gemüse
im eigenen Sud gegart, in der „Carta Fata“-Folie serviert**

Sea bream, seafood and Mediterranean vegetables, cooked in its own brew and served in "carta fata" foil

Duett von Erdbeere und Rhabarber mit Joghurteis (saisonal)

Duet of strawberry and rhubarb with yoghurt ice cream (seasonal)

CANDLE LIGHT DINNER p.P. 60 €

Tafelspitzsülze mit Grüne Soße und Brotsalat vom Altdeutschen Brot der Bäckerei Faust

Beef aspic with herbal sauce and bread salad from the Old German bread of the bakery Faust

**Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Pfifferlingsrahmsauce
und hausgemachten Semmelknödeln**

Roast of veal whole grilled with chanterelle cream sauce and homemade bread dumplings

3 Käse vom Rheingau Affineur mit Trauben, Radieschen, Oliven und Rustico Baguette

3 cheese from the Rheingau Affineur with grapes, radishes, olives and rustico baguette

Semifreddo von weißer Schokolade und Minze mit Mangosauce

Semifreddo of white chocolate and mint with mango sauce

**Fragen Sie auch nach unseren Ideen
für Ihre Weihnachtsfeier oder Neujahrsempfang**
Ask about our ideas for your Christmas celebration or New Year's reception



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

GRILL-LOVERS p.P. 39 €

Buchbar ab 18:30 Uhr

Bookable from 06:30 pm...

Ihre Private Live-Grill-Station auf der Terrasse...

Live-BBQ on the terrace...

BBQ-Cheese-Burger, Schweinerückensteak, Bratwurst, Lammkotelette, Hähnchenbrust mit Erdnuss-Marinade, Speck, Riesengarnelen, Lachs, mariniertes Gemüse, Caesar Salat mit Rosmarin-Crôutons, Ofenkartoffel, Maiskolben Bauernbrot, Baguette, Kräuter- & Knoblauchbutter BBQ-Sauce, Guacamole, Cocktail-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf

BBQ-Cheese-Burger, pork saddle steak, Bratwurst, lamb chops, chicken breast with peanut marinade, bacon, king prawns, salmon, marinated vegetables, Caesar salad with rosemary-bread-crumbs, baked potato, corn on the cob, farmer's bread, baguette, herbal- & garlic-butter and different sauces

VEGGIE-LIFE-STYLE p.P. 32 €

Sommersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen und Himbeerdressing

Summer salad with gratinated goat cheese, caramelized nuts and raspberry dressing

Pfifferlingsrisotto mit Parmesanschaum

Chanterelle risotto with spume of parmesan cheese

Gegrillte Ananas mit Rheingauer Honigsirup, Pistazieneis und roten Johannisbeeren

Grilled pineapple with regional honey syrup, pistacchio ice-cream and red currants



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

KULINARISCHE WEINPROBE p.P. 75 €

Sie suchen sich das Anbaugebiet aus...

...z.B. Rheingau oder Rheinhessen oder Franken oder Italien

Wir servieren das passende...

...4,5-Gänge-Menü inkl. Aperitif, korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee

Lebendig präsentiert durch einen Winzer oder unseren Geschäftsführer.

Wir stehen in engem Kontakt mit vielen Top-Winzern in Deutschland

You choose the wine region...

... e.g. Rheingau or Rheinhessen or Franconia or Italy

We serve the corresponding ...

... 4,5-course-menu incl. Aperitif, matching wines, water and coffee

Live presentation through the winegrower or our CEO.

We are in close contact with many top winemakers in Germany.

VORSCHAU

PREVIEW

01.11. – 26.12.2017

FÜR 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG

FOR 4 PERSONES WITH PRIOR RESERVATION

1 Gans im Ganzen gebraten, frisch aus dem Ofen,
mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel

1 Goose right from the oven with red cabbage, potato dumplings and stuffed roast apple

Saisonpreis 2017

Season price 2017

FÜR 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG

FOR 4 PERSONES WITH PRIOR RESERVATION

1 Gans im Ganzen gebraten, frisch aus dem Ofen,
mit Rotkraut, Kartoffelknödeln, gefülltem Bratapfel
und 1 Flasche Haus-Rotwein

*1 Goose right from the oven with red cabbage, potato dumplings, stuffed roast apple
and 1 bottle of house red wine*

Saisonpreis 2017

Season price 2017



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

AB 20:00 UHR SERVICE

Während unserer Öffnungszeiten ist der Service inkludiert. Ab 20 Uhr stellen wir pro 20 Gästen 1 Servicemitarbeiter in Rechnung, sowie 1 Thekenmitarbeiter pauschal für bis zu 70 Gäste.

Pro Mitarbeiter und pro Stunde 29,00 €

SERVICE FROM 8:00 PM

During our opening hours' service is included. From 08:00 p.m. we charge 1 serviceman per 20 guests as well as a barman for up to 70 guests.

Per employee and per hour 29.00 €

ZAHLUNGSVEREINBARUNG

- Für Ihre Veranstaltung veranschlagen wir einen Mindestumsatz von x.xxx,- Euro. Bei Nichterreichen berechnen wir die Differenz als Raummiete.
- x.xxx,- 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

PAYMENT CONFIDENCE

- *For your event, we estimate a minimum turnover of x.xxx, - Euro. If the number is not reached, we calculate the difference as a space lease.*
- *x.xxx, - Euro payment in advance*
- *Final payment on the spot in cash or with EC card*
- *Drinks are calculated according to consumption*
- *Change of number of guests up to 5 business days in advance possible in writing, which also serves as a payment basis*

Bestätigt (Name/ Unterschrift), Datum

WEITERE IDEEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

MORE IDEAS FOR YOUR EVENT

- ❖ **Just White Party**
Just White Party
- ❖ **Venezianische Nacht**
Venice night
- ❖ **Die Alm die kennt kei' Sünd'**
The Alm knows no sin
- ❖ **Südtirol trifft Rheingau**
South Tyrol meets Rheingau

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.