



MENÜ VORSCHLÄGE


AM NIEDERWALD
DENKMAL AN GENUSS



Ab 20 Personen buchbar
vom 01. November 2018
bis 31. Januar 2019

Für Kinder und Vegetarier bereiten
wir gerne eine Alternative zu





AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN VON NOVEMBER 2018 - JANUAR 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 mit frisch für Sie gekochten Speisen und Weinen der Region.

Im Restaurant (*max. 80 Personen*) und in unserer Almhütte (*max. 65 Personen*) erwartet Sie eine unvergleichbare Atmosphäre, mit Blick auf den Niederwald Tempel, die umliegenden Weinberge, den Rhein und das gegenüberliegende Städtchen Bingen.

Bitte teilen Sie uns spätestens 14 Tage vor Veranstaltung ihr gewünschtes Menü per Fax oder Email mit. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass die von Ihnen 5 Tage vor Reservierungsdatum mitgeteilte Personenzahl Berechnungsgrundlage ist.

3 GANG-MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

Zu jedem Menü servieren wir einen marktfrischen Salat und als Dessert eine Rieslingweincrème mit Trauben

- ❖ Zwei Bratwürste vom Metzger Schneck, dunkle Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree . 18,00 €
- ❖ Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites..... 19,00 €
- ❖ Schweinebraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödeln..... 19,00 €
- ❖ Hausgemachtes Rindersaftgulasch mit Spätzle 20,00 €
- ❖ Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen, Kartoffelknödeln und Apfelkompott 20,00 €
- ❖ Rinderroulade Hausfrauen Art, gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Gurken und Senf, dazu Salzkartoffeln 22,00 €
- ❖ Tafelspitz vom Rind mit Frankfurter „Grüne Sauce“ und Salzkartoffeln..... 22,00 €
- ❖ Poulardenbrust auf Rieslingsauce mit Brokkoli und breiten Nudeln 22,00 €
- ❖ Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterrahmsauce, mit Blattspinat und Dillkartoffeln..... 24,00 €
- ❖ Ganze Forelle "Müllerin" aus dem Wispertal mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 26,00 €

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Vegetarier sind immer möglich.

Aus unserer saisonalen á la carte Karte erstellen wir Ihnen gerne Ihre Ankreuzkarte.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

BASIS6,00 €

- ❖ 1 Glas 0,2l Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser

AUFSTEIGER 15,00 €

- ❖ ½ Flasche Wein 0,75l
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser
- ❖ Tasse Kaffee

GIPFELSTÜRMER20,00 €

- ❖ 1 Glas Rheingauer Riesling Sekt von Ohlig
- ❖ ½ Flasche Wein 0,75l
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser
- ❖ 1 Hausschnaps 2cl
- ❖ Tasse Kaffee



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

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

Beim Eintreffen der Gäste steht Kaffee in Thermoskannen bereit.

Wir servieren dazu gemischt auf Platten –
Käsekuchen, Streuselkuchen, Apfeltorte, Obsttorte, Frankfurter Kranz

Wir kalkulieren pro Person mit 1,5 Stück Kuchen und Kaffee so viel Sie mögen.

RÜDESHEIMER KAFFEE ZEREMONIE p.P. 8,00 €

Wir flambieren den Original Rüdesheimer Kaffee live an Ihrem Tisch.

IHR EMPFANG

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

1. Rheingau Riesling Sekt „Edition Germania“ brut pro Flasche25,90 €
2. Secco “Herr Ernst” - mit Weinbergpfirsichlikör pro Glas 0,1l4,50 €
3. Hausgemachter Glühwein auf der Terrasse pro Tasse 3,50 €

FINGER FOOD

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

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Bitte stellen Sie ihr Menü selbst zusammen. Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Vegetarier sind immer möglich.

WINTER 2018

Vorspeisen / Suppen

Speckknödelsuppe	5,90 €
Rheingauer Rieslingrahmsüppchen mit Crôutons	6,50 €
Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert.....	7,50 €
Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen	7,90 €
Feldsalat mit Balsam dressing, Birnenspalten, gerösteter Speck <i>oder</i> Pastinakenchips.	8,90 €
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette, Gemüsebrunoise, Meerrettichcreme.....	10,90 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Marinade und Salatbouquet	12,90 €

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	16,90 €
Schweinebraten an Apfelweinrahmsoße mit Speckrosenkohl und Kartoffelknödeln	16,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf.....	16,90 €
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Rotkraut und Kartoffelknödeln	18,90 €
Im ganzen gebratenes Schweinekarree an Spätburgunder-Soße, mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und glasierten Karotten.....	21,90 €
Rosa Kalbsrücken im Ganzen gebraten, Kräutersaitlinge in Rahm, Bandnudeln	24,90 €
Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto	24,90 €
Im ganzen medium gebratenes Roastbeef mit Steinpilzen in Rahm und Kartoffelgratin	25,90 €



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Hauptgerichte

Hirschrücken im Ganzen gebraten an Cranberry Sauce, Kartoffelstampf und gebratenen Kräutersaitlingen	26,90 €
Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Soße mit Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet .	26,90 €
Tranche vom rosa gebratenen Lammrücken an Thymian-Jus mit gebackenen Kartoffeln und Schnippelbohngemüse	29,90 €

Vegetarisch

Nordafrikanisches Cous cous mit Paprika Gurkensalat in Joghurt-Minze-Dressing ...	11,90 €
Karamellisierter Ziegenkäse an Salatbouquet mit Wasabinüssen und Waldhonig	12,90 €
Winterlicher Gemüseintopf mit Rustico Baguette	12,90 €
Tagliatelle mit Kräutersaitlingen in Rahm und Trüffel	16,90 €
Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Feldsalat.....	18,90 €

Desserts

Schokosoufflé (<i>englischer Pudding</i>) mit flüssigem Kern mit Rotweibirnen	7,50 €
Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen.....	7,50 €
Gebackene Apfelringe, Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne.....	7,90 €
Gegrillte Ananas mit Rheingauer Honigsirup, Pistazieneis und Brombeeren	8,50 €
Rheingauer Honigparfait mit Portweinpflaumen und kandierten Nüssen	9,50 €
Käseteller (3 Sorten) vom Rheingau Affineur, Radieschen, Trauben, Feigensenf	10,50 €



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

BEISPIELMENÜS

KULINARISCHE WEINPROBE p.P. 75 €

Sie suchen sich das Anbaugebiet aus...

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

Wir servieren das passende...

...hochwertige 4,5-Gänge-Menü

inklusive Aperitif | 4 x 0,15l korrespondierende Weine | Wasser | Kaffee

Lebendig präsentiert und moderiert durch den Winzer oder unseren Geschäftsführer.

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

VEGGIE-LIFE-STYLE p.P. 32 €

Karamellisierter Ziegenkäse an Salatbouquet mit Wasabinüssen und Waldhonig

Steinpilzrisotto mit Parmesanschaum

Gegrillte Ananas mit Rheingauer Honigsirup, Pistazieneis und Brombeeren

MAILAND p.P. 39 €

Rinderkraftbrühe mit Tortellini

Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen

ODER

Karamellisierter Ziegenkäse an Salatbouquet mit Wasabinüssen und Waldhonig

Panna Cotta mit Waldfrüchten



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

NIEDERWALD p.P. 40 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Soße mit Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet

ODER

Gebratenes Zanderfilet an Steinpilz-Risotto und Parmesanchips

Rheingauer Honigparfait mit Portweinflaumen und kandierten Nüssen

HUBERTUS p.P. 33 €

Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelknödeln

ODER

Tagliatelle mit Kräutersaitlingen in Rahm und Trüffel

Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen

GANSERL p.P. 45 €

Feldsalat mit Balsamdressing, Birnenspalten, gerösteter Speck

Gänsebraten (1/4 Gans), frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel

ODER

Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Feldsalat

Schokosoufflé (*englischer Pudding*) mit flüssigem Kern mit Rotweibirnen



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

AB 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG VOM 01.11. – 26.12.2018

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

119,90 €

Saisonpreis 2018

AB 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG VOM 01.11. – 26.12.2018

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

129,90 €

Saisonpreis 2018

DAS RESTAURANT ODER DIE ALMHÜTTE EXKLUSIV

Buchen Sie unser Restaurant oder unsere Almhütte exklusiv ab einem Mindestumsatz von 3.000,- Euro pro Abend. Wird der Mindestumsatz mit dem tatsächlichen Verbrauch nicht erreicht, so wird die Differenz als Raummiete berechnet.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer nicht exklusiven Reservierung noch weitere Gäste im Restaurant platzieren, bis die maximale Kapazität erreicht ist.

ZAHLUNGSVEREINBARUNG

- ❖ 50% der fix kalkulierbaren Bestandteile sind als Vorkasse zu leisten.
- ❖ Restzahlung vor Ort in Bar oder mit EC-Karte.
- ❖ Bei einer schriftlichen Kostenübernahme ist auch eine Zahlung auf Rechnung möglich.
- ❖ Getränke werden nach Verbrauch berechnet, es sei denn es ist eine Getränkepauschale vereinbart.
- ❖ Personenzahländerung bis 5 Werktage vorher schriftlich möglich, welche dann auch als Berechnungsgrundlage dient.

TAG _____ DATUM _____

PERSONENZAHL _____ UHRZEIT _____

ANLASS _____

NAME _____

ADRESSE _____

TELEFON _____ EMAIL _____



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

DATUM ABSPRACHE _____

NAME UND KÜRZEL _____

MENÜFOLGE

APERITIF / EMPFANG

GETRÄNKE á la carte JA

ODER

TISCHWEINE JA

UND

GROSSE FL. WASSER JA

DIGESTIF ABFRAGEN: JA NEIN KAFFEE ABFRAGEN: JA NEIN

MENÜKARTEN: JA *2,50 € p.St.* TISCHDECKEN: JA *Reinigung 8,90 € p.St.*

BLUMENDEKORATION: NEIN GESTECK STRÄUSCHEN FARBE _____
 PREIS _____ €

KAFFEE & KUCHEN: JA WIRD MITGEBRACHT (*Gedeckpreis p.P. 2,50 €*)

WAS SOLL BESTELLT WERDEN?

ZAHLUNGSART: BAR EC-KARTE MASTERCARD VISA

RECHNUNGSADRESSE: _____
(Nur mit schriftlicher Kostenübernahmebestätigung)

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.





AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Niederwald Gastronomie
Am Niederwald 4
65385 Rüdesheim am Rhein

 +49 (0)6722 / 71033-70

 info@am-niederwald.de

 www.am-niederwald.de