



**AM NIEDERWALD**

DENKMAL AN GENUSS

## UNSER ANGEBOT FÜR IHRE HOCHZEIT IM SOMMER 2020

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](mailto:info@am-niederwald.de)  
Internet [www.am-niederwald.de](http://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 2020 MIT 85 PERSONEN

---

### IHR EMPFANG

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

Winzersekt Cuvée Pascal Brut, Weingut Sohns.....	pro Flasche .....	28,00 €
Geldermann Grand Rosé Traditionelle Flaschengärung 2 Jahre gereift .....	pro Flasche .....	30,00 €
Trensecco - mit Weinbergpfirsichlikör .....	pro Glas 0,1l.....	4,80 €
Hausgemachter Glühwein auf der Terrasse .....	pro Tasse .....	3,50 €

---

### SNACKS ZUM EMPFANG

Spundekäs´-Dip auf Salzgebäck.....	p.P.....	3,50 €
Landbrotschnitte mit rohem Schinken und Mixed Pickles.....	p.P.....	4,00 €
Landbrotschnitte mit angemachtem Rindermett und Cornichons.....	p.P.....	4,50 €
Bruschetta mit 2 verschiedenen Toppings (Tomate, Olive) .....	p.P.....	4,50 €
Gourmetlöffel - Krosser Schweinebauch auf Belugalinsensalat .....	p.P.....	5,00 €
Graved Lachs auf Rustico Baguette mit Dill-Senf-Topping.....	p.P.....	5,00 €
Gourmetlöffel - Shrimpsalat mit Chicorée.....	p.P.....	5,00 €
Gourmetlöffel - Thunfisch Sashimi mit Wasabigrème und einem Tropfen Sojasoße .....	p.P.....	5,50 €
Gourmetlöffel - Geflügelleberterrinen auf Portweinsauce mit Feigenstück.....	p.P.....	5,50 €

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**



# AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

## MENÜ

### Vorspeise

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Marinade und Wildkräutersalat p.P. 13,00 €

### Suppe

Hochzeitsuppe (Rinderkraftbrühe) mit dreierlei Einlagen p.P. 7,50 €

### Zwischengang

Rieslingsorbet mit Minze p.P. 5,50 €

### Hauptgang

Rosa Kalbsrückensteak auf Bärlauchrahmsoße mit Tagliatelle p.P. 23,00 €

*(Vegetariern bieten wir auf vorherige Anmeldung eine Alternative)*

### Dessertbuffet *(wird gemeinsam mit der Torte serviert)*

Riesling-Wein crème, verschieden Eissorten  
und frisches Obst der Saison p.P. 9,50 €

### 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 20,00 €

### Kuchenbuffet 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 €



# AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

---

## 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 30,00 €.

---

## 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
Geldermann Grand Rosé	12	30,00 €	360,00 €
Fingerfood	85	5,00 €	425,00 €
Kaffee in Thermoskannen <i>(8 Tassen pro Kanne)</i>	15	20,00 €	300,00 €
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	30,00 €	1.290,00 €

*(Feier endet hier um 3 Uhr)*

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

**Gesamtbetrag 8.534,50 €**

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

## ZAHLUNGSVEREINBARUNG

- Für eine ähnlich gelagerte Veranstaltung wird erfahrungsgemäß ein Umsatz von 150,- Euro pro Person erreicht. Dies entspricht in diesem Beispiel 12.750,- Euro.
- Wir berechnen davon 50% 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