

Bankettinformationen 2024

Ringhotel Bonn / Remagen

-Ihr Gastgeber für jeden Anlass-



Ringhotel Haus Oberwinter
Am Unkelstein 1a
53424 Remagen - Oberwinter

Telefon: 0 22 28 - 600 40-0
E-Mail: hotel@haus-oberwinter.de
Internet: www.haus-oberwinter.de



Inhaltsverzeichnis

Hotel Haus Oberwinter	3
Veranstaltungsräume	4
Musik & Fotos	5
Dekoration	6
Sekt-Empfang	8
Kaffee & Kuchen	9
Buffets	10
Hochzeitsarrangement „Unkelsteinchen all inclusive“	14
Nach dem Essen	15
Menü	16
Weine	17
Hochzeits-Checkliste	22
Bankettbestimmungen	24



Unsere Vielfalt überrascht und macht Lust auf mehr!

Ob ein Candle-Light-Dinner zu zweit, ein Essen mit Familie oder Freunden, die Taufe, Kommunion oder Konfirmation Ihres Kindes, der runde Geburtstag, Ihre Hochzeit oder ein Jubiläum, wir haben das richtige Ambiente und das gewisse Know-how, damit IHR Tag unvergessen bleibt!

Neben unserem a la carte Restaurant „Am Unkelstein“ mit Kaminecke und angrenzender RheinTerrasse bietet unser Bankettraum „Wintergarten“ den optimalen Rahmen für Ihre Feier mit bis zu 100 Personen.

In stimmungsvoller Atmosphäre mit Panoramablick lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und genießen unvergessliche Stunden in Ihrem Hotel Haus Oberwinter!

Vom Essen, den Getränken, über die Dekoration bis hin zum Alleinunterhalter – Sie feiern und wir kümmern uns um den Rest!

Kategorie:

3

Lage:

Oberhalb vom Mittelrhein, nahe der Bundesstadt Bonn und der Rotweinmetropole Bad Neuenahr-Ahrweiler auf einer Anhöhe mit Panoramablick auf das Mittelrheintal.

Zimmer:

23 Doppelzimmer

27 Einzelzimmer

Entfernungen:

Flughafen Köln-Bonn	40 km
Flughafen Düsseldorf	100 km
Flughafen Frankfurt	140 km
Bahnhof Remagen	3 km
Hauptbahnhof Bonn	18 km
ICE- Bahnhof Siegburg	30 km
A 562 (AS Bad Godesberg)	14 km
A 61 (AS Sinzig)	15 km

Gastronomie:

- Restaurant	100 Plätze
- RheinTerrasse	40 Plätze
- Bankettsaal	90 Plätze
- Biergarten	200 Plätze

Wellness:

Kostenfreie Nutzung unserer Sauna und des Fitnessraums für Hotelgäste

Parken:

80 kostenfreie Hotelparkplätze und ein Busparkplatz

Sonstiges:

Das ganze Hotel ist barrierefrei und bequem mit Lift erreichbar und verfügt über einen WLAN Hotspot.

Ihre Ansprechpartner:

Michael Vierjahn, Direktor

Tel.: +49 (0) 2228 600 400



Veranstaltungsräume

Bankettsaal „Wintergarten“

befindet sich in der 3. Etage. Von dort haben Sie einen wunderschönen Panoramablick auf die Rheinschleife von Unkel bis Bad Hönningen und bietet Platz für bis zu 90 Personen. Der Raum kann bis max. 23:00 Uhr genutzt werden.

Mindestumsatz 3.000,0

Restaurant Rhein 636

befindet sich im Erdgeschoss, mit RheinTerrasse und Panoramablick auf den Rhein und bietet Platz für bis zu 90 Personen. Das Restaurant kann bis max. 3:00 Uhr genutzt werden.

Mindestumsatz 5.000,0

RheinTerrasse & Lounge

unsere Terrasse mit Blick auf den Rhein eignet sich optimal für den Sektempfang, kleinere Gruppen oder einen gemütlichen Grillabend.

Die RheinTerrasse & Lounge kann leider nicht exklusiv gebucht werden.

Biergarten Rhein 636

Unser Biergarten befindet sich vor dem Hotel in erster Linie zum Mittelrhein mit traumhaftem Blick auf die Rheinschleife bei Remagen. Er eignet sich für Gruppen bis 200 Personen.

Mindestumsatz 4.000,0



Musik, Fotos etc.

Musik

<u>Tanzband:</u>	Dance Music Band	0 22 24 - 989 44 98
	Dancing Sound	0 22 25 – 17 13 0
<u>Music Entertainer:</u>	Olli Steudter	0 67 24 – 95944
<u>Piano:</u>	Julian Schneid	0163 – 84063 07
<u>Alleinunterhalter:</u>	Frank Heinen (Wersi Orgel)	02642 - 9986643
<u>DJ's:</u>	MGEntertainment	02245 - 913246

Musikanlage

Unsere hauseigene DJ-Anlage inklusive Musikboxen, Mikrofön und Beleuchtung (eigener Laptop kann angeschlossen werden) 200,0

Klavier

E-Piano „Clavinova“ 50,0

Feuerwerk

Dauer ca. 5 Minuten, Bestellung direkt über das Hotel ab 600,0

Großfeuerwerk

Feuerwerk Tillmann, Preise auf Anfrage 02642 - 906 464

Hochzeitstauben

Uwe Stoffel, www.ihrehochzeitstauben.de 0 23 69 / 74 28 812

Fotografen

Sie möchten Ihre Feier unvergessen machen? Für die schönsten Bilder und Momentaufnahmen empfehlen wir Ihnen:

Foto Flück, Sinzig 0 26 42 - 4 33 73
www.foto-flück.de

Majle Fotografie 015 77 - 14 59 134
www.majle-fotografie.de

Hagen Hoppe 0 26 42 – 99 35 30
www.hagenhoppe.com



Dekoration

Wir können Ihnen folgende Dekorationspakete anbieten:

„Unkelsteinchen“

16,0 pro Arrangement

- ❖ Schmale Blumenvase mit einer Blume
- ❖ Streudekoration aus Glas

„Unkelsteinchen deluxe“

29,0 pro Arrangement

- ❖ Große Blumenvase mit 5 Blumen Ihrer Wahl
- ❖ Streudekoration aus Glasperlen, Diamanten etc.
- ❖ Tischbänder

Gern organisieren wir auch Blumengestecke in den Farben Ihrer Wahl

Wir arbeiten mit den folgenden Floristen zusammen:

Blumen Meyer, Sinzig

02642 - 980740

Blumen Assenmacher, Oberwinter

02228 - 1762

Weitere Dekorationsartikel auf Anfrage

Tischwäsche

Damast Tischwäsche können Sie in den Farben Weiß und Champagne wählen.



Dekoration

Buffetkarten	Buffetkarte „Unkel“	pro Stück	4,0
Stuhl Hussen	Stretch-Hussen mit Raffung an der Rückenlehne und Schleifenband (Farbe nach Wunsch) Mind. Bestellmenge 40 Stück	pro Stück	ab 15,0
Bodenstrahler / Stehtischstrahler	farblich individuell abgestimmt auf Ihre Dekoration	pro Stück	10,0
LED- Tisch- leuchten	farblich individuell abgestimmt auf Ihre Dekoration	pro Stück	2,0
Biergarten Garnitur	Je ein Tisch, zwei Bänke sowie Hussen	pro Set	15,0
Biergarten Bank	eine Bank mit Hussen	pro Stück	5,0
Pavillon	3 x 6 m	pro Stück	190,0
Beamer	inkl. transportabler Leinwand	pro Stück	60,0

Je nach Aufwand behalten wir uns das Recht vor für das Verteilen von Dekorationsartikeln o. ä. 0,75 pro Person zu berechnen.



Sektempfang

„Classic“

Sekt „Edition Unkelsteinchen“

24,9 pro Fl. 0,75 l

Burggarten Sekt Riesling brut

39,9 pro Fl. 0,75 l

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr VDP. Prädikatsweingut

Orangensaft

9,9 pro Fl. 1,0 l

Baguette Scheiben

- belegt mit Schinken, Salami, Käse oder Pute

2,9 pro Stück

- belegt mit Roastbeef, Lachs, Brie, Forellenfilet

3,9 pro Stück

Knabbergebäck

5,0 pro Person

Salzgebäck, Käsestangen, Nüsse

Abrechnung erfolgt nach Verbrauch

Sektempfänge „all inklusive“

„Unkelsteinchen“

(mit 3 Stehtischen)

12,0 pro Person

Sekt „Edition Unkelsteinchen“ und Orangensaft

Pro Person 2 belegte Baguette Scheiben (Schinken, Salami, Käse, Pute)

„Unkelsteinchen deluxe“

(mit 3 Stehtischen)

18,0 pro Person

Sekt „Edition Unkelsteinchen“ und Orangensaft

Pro Person 2 belegte Baguette Scheiben (Roastbeef, Lachs, Brie, Forellenfilet)

Der Sektempfang ist für 2 Stunden berechnet und endet mit der Eröffnung Ihres Buffets. Sekt, den Sie im Laufe Ihrer Feier bestellen wird separat berechnet. Wir weisen Sie darauf hin, dass im Sektempfang „classic“ keine Stehtische enthalten sind, diese können Sie für 7,50 pro Tisch dazu buchen.

Aufpreis Stehtisch mit Tischdecke 6,50 pro Stück oder mit Stehtisch Husse 16,50 pro Stück.



Kaffee & Kuchen

Kaffee & Kuchen Arrangement

16,0 pro Person

- ❖ Kaffee, Tee und Mineralwasser (Kaffee in Thermoskannen)
- ❖ 2 Stück Kuchen oder Torte

Das Angebot gilt in einem Zeitraum von 2 Stunden.

Kuchen und Torten á la carte bieten wir Ihnen wie folgt an

Preis in €	Torte/ Kuchen
Apfelkuchen	46,0
Käsekuchen	46,0
Marmorkuchen	46,0
Obstkuchen (verschiedene Sorten)	46,0
Eierlikör-Sahnetorte	58,0
Erdbeer-Sahnetorte	58,0
Flockensahne	58,0
Florentinercremetorte	58,0
Himbeer- Käse- Sahnetorte	58,0
Käse-Sahnetorte	58,0
Mandel-Bienenstich	58,0
Mozarttorte	58,0
Pfirsich-Maracuja-Sahnetorte	58,0
Sachertorte	58,0
Sahne- Nuss-Torte	58,0
Schokoladen-Sahnetorte	58,0
Schwarzwälder-Kirschtorte	58,0
Waldfrucht-Sahnetorte	58,0
Frankfurter Kranz	66,0

weiter Sorten auf Anfrage

Bitte beachten Sie, dass diese Preise nur bei einer Mindestabnahme von 3 Kuchen bzw. Torten gelten. Ansonsten berechnen wir einen Aufpreis.

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen, hierfür berechnen wir ein Servicegeld in Höhe von 3,0 pro Person. Wir weisen Sie darauf hin, dass Sie dazu verpflichtet sind, sich an die HACCP-Richtlinien zu halten (d.h. die Kühltette nicht unterbrochen werden darf).

Kaffee und koffeinfreien Kaffee schenken wir in Thermoskannen aus. Tee servieren wir Ihnen in Kännchen.

Buffetvorschläge

Die Mindestpersonenanzahl für ein Buffet beträgt 30 Erwachsene. Bei geringerer Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis. Kinder (4 bis 12 Jahre) berechnen wir mit 2,50 pro Lebensjahr. Wir übernehmen die Garantie für die Qualität der Speisen und eine ausreichende Menge im Rahmen von 2 Stunden nach der Buffeteröffnung.

Vegetarisch

Vorspeisen

Antipasti von Auberginen / Zucchini / Paprika
Tomaten-Mozzarella / Balsamico
Gefüllte Wrap-Röllchen / Rucola / Schafskäse
Couscous Salat im Glas
Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings
Knackiges Rohkostgemüse mit Kräutercreme
Auswahl an Minibrötchen / Brot
Butter / Kräuterbutter

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe / Basilikumcroutons

Hauptgerichte

Spinat-Quark-Lasagne /
Ricotta / Kräutersauce
Gemüse Maultaschen / Rahmschalotten
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl

Desserts

Marinierter Obstsalat mit Minze
Gebundene Waldbeeren / Vanillesoße

44,0 pro Person

Rheinisch

Vorspeisen

Hausgemachte Mini-Frikadellen / Dijon Senf
Bratenplatte von Kasseler / Roastbeef
Räucherlachsrollchen im Pfannkuchenmantel
Matjessalat / Hausfrauen Art
Fleischkäsesalat / Senf Saat
Gurkensalat / Dillsauce
Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings
Knackiges Rohkostgemüse mit Kräutercreme
Auswahl an Minibrötchen / Brot
Butter / Schmalz

Suppe

Kartoffelsuppe / Mettenden

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten /
Rosinen-Mandelsauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Röstkartoffeln / Serviettenknödel
Rahmwirsing / Sauerkraut / Bohnen

Desserts

Apfelstrudel
Gebunden Beeren / Vanillesauce
Variation von Obstfilets

49,0 pro Person

Haus Oberwinter

Vorspeisen

Marinierter Lachs / Meerrettichsauce
Geräucherte Eifeler Forelle / Limonenpfeffer
Rosa gebratene
Roastbeefscheiben / Remoulade
Nudelsalat
Kartoffelsalat/ Vinaigrette
Mariniertes Grillgemüse /
Oliven und Fetakäse
Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings
Knackiges Rohkostgemüse mit Kräutercreme
Auswahl an Minibrötchen / Brot
Butter / Kräuterbutter

Suppe

Rinderbouillon / Gemüsewürfel /
Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte

Tranchen vom
Eifeler Schweinefilet / Pfeffersauce
Zanderfilet / Gemüsebett / Dillsauce
Tagliatelle
Gratinierte Kartoffeln
Variation von Marktgemüse

Desserts

Weinschaumcreme / Zitronenzesten
Variation von Obstfilets
Mokkamousse / Karamel-Äpfel

52,0 pro Person

Mediterran

Vorspeisen

Hausgemachte Antipasti von:
Zucchini / Paprika / Champignons /
Tomaten / Oliven
Marinierte Lachscheiben in Zitronensaft
Cantaloupe-Melone / Serrano-Schinken
Dreierlei Bruschetta
Vitello Tonnato / Kapern
Nizzasalat
Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings
Knackiges Rohkostgemüse mit Kräutercreme
Auswahl an Minibrötchen / Brot
Butter / Olivenöl

Suppe

Minestrone
(Italienische Gemüsesuppe mit
Nudeln und Reis)

Hauptgerichte

Hähnchenbrust Saltimbocca/
Salbei und Schinken / Zitronenjus
Doradenfilet / geschmolzene Tomaten
Gnocchi in Pesto Rosso / Grana Padano
Drillinge / Rosmarin
Ratatouille

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta / Orangensauce
Mundobst Platte

59,0 pro Person

HeimatGenuss

Vorspeisen

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben
vom Eifler Weiderind / Remouladensauce
Honig-Melone / Ahrtaler Rauchfleisch
Mousse von der geräucherten
Eifeler Forellen / Pumpernickeltaler
Kräuter-Kartoffel-Salat / Speck
Auswahl an Minibrötchen / Brot
Butter / Kräuterbutter

Suppe

Rheinische Kräutersuppe / Brotcroutons

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten vom
Eifler Weiderind / Dornfeldersauce
Gebratenes Eifeler Forellenfilet / Rieslingsauce
Grumbeer-Pannekuche
(Kartoffelküchlein mit Apfelmus)
Spätzle
Rotkohl / Saisonales frisches Marktgemüse

Desserts

Leutesdorfer Weißweincrème
Crème Caramel / Sinziger Honig
Variation von Obstfilets

64,0 pro Person

Gourmet

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust / Apfelchutney
Im ganzen pochierte Lachsforelle / Dillcreme
Carpaccio vom Rind / Rucola /
Grana Padano
Romanatomen-Mozzarella / Basilikumpesto
Duett von Räucherfischen
Forelle / Lachs mit korrespondierenden Saucen
Garnelecocktail im Glas
Antipasti im Glas
Auswahl an Minibrötchen / Brot
Butter / Kräuterbutter

Suppe

Klassische Hummersuppe mit Cognac

Hauptgerichte

Tranchen vom Roastbeef / Sauce Béarnaise
Kross gebratene Entenbrust /
Orangen-Pfeffer-Sauce
Edelfischfilets mit Riesengarnelen an
feinem Gemüse / Safran-Riesling-Sud
Überbackene Kartoffeln
Gemüsereisbällchen
Saisonales frisches Marktgemüse

Desserts

Zitronen-Cheesecake-Törtchen
Zweierlei Schokoladenmousse
Crème Caramel
Obstspieße

75,0 pro Person

Grillbuffet

Vorspeisen

Kartoffelsalat / Essig-Öl
Bauernsalat / Tomate / Gurken / Oliven /
Paprika / Fetakäse
Gurkensalat / Dill-Joghurt
Nudelsalat / Kirschtomaten /
Rucola / Pinienkerne, Cole Slaw Salat
Tomate-Mozzarella / Basilikum Pesto
Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings
Knackiges Rohkostgemüse mit Kräutercreme
Auswahl an Minibrötchen / Baguette
Butter / Kräuterbutter

Vom Grill

Marinierte Hähnchenbrust / Tandori
Rinderhüftsteaks / Knoblauch-Thymian
Rostbratwürstchen

Beilagen

Rosmarin-Drillinge
Maiskolben / gesalzene Butter
Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

Saucen

BBQ-Sauce / Currysauce
Tzatziki / Senf / Ketchup

Desserts

Panna Cotta / Erdbeersauce
Mousse au Chocolat
Variation von Obstfilets

59,0 pro Person

dazu buchbar
Spanferkel am Spieß ca. 15 kg (frisch)
für ca. 25 Personen /ab 390,0
und /oder

Schweinenackensteaks / Paprika /Pfeffer
12,9 pro Person
Marinierte Lachsspieße / Limetten /Ingwer
12,5 pro Person

Brunch Buffet

Verwöhnen Sie sich bei
unserem Brunch Buffet mit
unbeschwerten Momenten,
kulinarischer Vielfalt und einem
wundervollen Blick auf den Rhein.

BEISPIEL AUSZUG AUS DEM BRUNCH

Auswahl an ofenfrischen
Brot- und Brötchensorten,
Croissants und Schwarzbrot

diverse Schinken-, Frischwurst- und
Käsesorten,
Frischkäse und Kräuterquark

verschiedene Marmeladensorten,
Honig, Nutella
Müsli, Cornflakes und Cerealien

Fruchtjoghurt, Joghurt, Fruchtquark, Quark
gekochte Eier, gebratener Speck, Rührei,
Nürnberger Rostbratwürstchen, Hackbällchen

ein wechselnder Warmanteil mit
Beilagen und saisonalem Gemüse

Frischer Obstsalat, Plunderteilchen und
Kuchen etc.

verschiedene Kaffeespezialitäten und
Säfte vom Buffet
Filterkaffee am Tisch

54,0 pro Person

Hochzeitsarrangement „Unkelsteinchen all inclusive“ 119,0 pro Person

Kinder 4-12 Jahre 45,0 pro Person

- ❖ Rheinisches, Vegetarisches oder Haus Oberwinter Buffet
- ❖ Ausgesuchte Weine mit unseren Hausweinen „Unkelsteinchen“ (Weiß- und Rotwein, trocken & halbtrocken)
- ❖ Vulkan Pils und Reissdorf Kölsch vom Fass
- ❖ Hefeweizen aus der Flasche (hell, dunkel & alkoholfrei)
- ❖ Alkoholfrei Getränke (Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle)
- ❖ Kaffee, Espresso und Cappuccino sowie eine Digestif-Runde mit unserer Hausmarke „Unkelsteinchen Williams-Birne“, Ramazzotti und Baileys
- ❖ Wahlweise Käsebrett „Haus Oberwinter“ oder Mitternachtssuppe
- ❖ Tischdecken und Servietten
- ❖ Auf- und Abbau, Serviceentgelt, Mehrwertsteuer sowie Nachtzuschlag von 18.00-0.00 Uhr sind im Preis enthalten.
- ❖ Kostenfreies Zimmer für das Brautpaar

Das all inclusive Angebot gilt in der Zeit von 18.00 – 0.00 Uhr

Alle vor 18.00 Uhr bzw. nach 0.00 Uhr verzehrten Getränke werden nach Verbrauch berechnet sowie ab 0.00 Uhr ein Nachtzuschlag in Höhe von € 100,0 je angefangener Stunde.

Aufpreise:

Buffet „Mediterran“	6,0 € pro Person
Grill Buffet	9,0 € pro Person
Buffet „HeimatGenuss“	11,0 € pro Person
Buffet „Gourmet“	20,0 € pro Person

Wir übernehmen die Garantie für die Qualität der Speisen und eine ausreichende Menge im Rahmen von 2 Stunden nach der Buffeteröffnung.

Die Mindestpersonenanzahl für ein Buffet beträgt 30 Erwachsene.

Bei geringerer Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

Kinder (4-12 Jahre) € 2,50 pro Lebensjahr



Mobiler Eiswagen von Eisweiler

Servicepauschal

220,0 einmalig

Desinfektion und Reinigung, Logistik, Wartung und Reparatur, Versicherung, Auf- und Abbau, Personalvorbereitung, Lizenzen und Genehmigungen

Personalkosten

45,0 pro Stunde

Eiskugel

1,9 pro Kugel

Der Eiswagen wird erst nachträglich nach Rechnungslegung durch Eisweiler berechnet. Die Kosten hierfür zählen nicht zum Mindestumsatz, da es sich um eine externe Leistung handelt.

Nach dem Essen

Käsebrett „Haus Oberwinter“

14,0 pro Person

verschiedene Schnitt- und Weichkäse
wie z.B. Gouda / Münsterländer / Brie / Camembert / Bavaria Blu

Käsebrett „Le gourmet“

17,0 pro Person

verschiedene Rohmilch- und Weichkäse nach Saison
wie z.B. Roquefort / Ziegenkäse mit Honig / Kräutercreme

Zu allen Käsebretern reichen wir Ihnen
Butter / Brotsortiment / Knabbergeback / Trauben / Oliven

Mitternachtssuppen

Tomatensuppe / Basilikumcreme

7,0 pro Person

Rinderkraftbrühe / zweierlei Topping

8,0 pro Person

Gulaschsuppe

9,0 pro Person

Zu allen Suppen reichen wir Brot

Menü

Stellen Sie sich Ihr Menü jahreszeitlich und dem Anlass entsprechend selbst zusammen! Für die kulinarische Harmonie Ihres Festes ist es wichtig, dass Sie sich für ein einheitliches Menu entscheiden. Dieses garantiert eine bessere Speisenqualität sowie einen ruhigeren Service. Alternativ bieten wir ab 30 Personen ein Buffet an.

Die angegebenen Preise beziehen sich jeweils pro Person.

Vorspeisen

Räucherlachs in Crêpes-Mantel /
Dillschmand / Salatspitzen in
Vinaigrette 12,50

Rosa Roastbeefröllchen /
Remoulade / Salatbouquet 12,5

Serrano-Schinken / Rote Beete /
gehobelter Pecorino / Limonen-
Walnuss-Marinade 15,0

„Vegetarisch /Vegan“
Antipasti / Aubergine /
Zucchini / Paprika /
Mozzarella / Basilikumpesto 10,0

Suppen

Karotten-Orangen-Suppe /
Chili / Hähnchenbruststreifen 7,0

Waldpilzessenz /
Gemüsewürfel 8,0

Kräuterrahmsuppe /
Räucherforelle 9,0

Vegane Passierte Kartoffelsuppe /
Kräuter -Croutons 8,0

Hauptgerichte

Gedämpftes Lachsfilet / Riesling-
Buttersauce/ Kirschtomaten /
Spinat Tagliarini 26,0

Zanderfilet auf der Haut gebraten /
Krebssauce / Rahmsauerkraut /
Kartoffelpüree 27,0

Maispouardenbrust /
Orangen-Salbei-Sauce/
Mandel-Brokkoli / Kartoffelzapfen 22,0

Eifeler Schweinefilet / Pommery-
Senfsauce / Rahmspitzkohl /
Herzoginkartoffeln 26,0

Kalbsgeschnetzeltes / Champignons /
Marktgemüse / Spätzle 26,0

Lasagne / Ricotta -Spinat
Tomatenconfit/ 21,0

Dessert

Weißes Mokka mousse /
Karamel-Äpfel 9,0

Dessertteller „Haus Oberwinter“
(Schokoladenmousse / Eis / Obst)
Käsevariation

Rohmilch- und Hartkäse /
Trauben / Feigensenf 15,0

Weißweine

Weingut Emmerich Leutesdorf, Mittelrhein

Leutesdorfer Riesling Hochgewächs	0,75 l	26,9
Qualitätswein, trocken		
<i>Ein pfiffiger Wein aus dem Steilhang, dadurch überzeugt er im Geschmack als herzhaft, kräftiges Riesling Erlebnis. Passt zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel genauso wie leichte Gemüse und Salate.</i>		
Leutesdorfer Riesling Hochgewächs	0,75 l	26,9
Qualitätswein, halbtrocken		
<i>Es erwartet Sie die enorme Frucht eines ganzen Obstkorb mit einem zarten Duft nach Pfirsich und etwas Mango. Diesen Riesling adeln wir mit der Auszeichnung „Alte Reben“.</i>		
<i>45 Jahre sind diese alt und stecken ihre Wurzeln tief ins Felsmassiv und Vulkangestein.</i>		

Weingut Scheidgen Leutesdorf, Mittelrhein

Leutesdorfer Chardonnay	0,75 l	24,9
Qualitätswein, trocken		
<i>Die Fülle an Mineralstoffen, Aromen und Ingredienzien ist die Überraschung. 10 Stunden wurden die Trauben im eigenen Saft ruhen gelassen, damit er die typischen Aromen in sich aufnimmt. Passt gut zu Antipasti, Salate, Fisch und Pasta, aber auch zu Lamm und leichten Fleischgerichten.</i>		

Dagernova Weinmanufaktur Dernau, Ahr

Riesling	0,75 l	23,9
Qualitätswein, trocken		
<i>Feiner Riesling Duft; erfrischender, fruchtiger Geschmack nach Zitrusfrüchten</i>		
Riesling	0,75 l	23,9
Qualitätswein, halbtrocken		
<i>In der Nase exotische Früchte; im Geschmack Zitrusfrüchte wie Orangen und Mandarinen</i>		

Weingut Peter Kriechel, Ahr

Rivaner	0,75 l	28,9
Qualitätswein, feinherb		
<i>weicher Rivaner mit wenig Säure, sehr fruchtig, frisch, nicht zu schwer wunderbarer Wein für den Sommer passt gut zu Spargelgerichten, aber auch zu Fisch und Salat</i>		

Weißweine

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr

VDP.Gutsweine

Blanc de Noir	0,75 l	26,9
---------------	--------	------

Spätburgunder weiß gekeltert, Qualitätswein, trocken

Starke Zitrusfrüchte, etwas Litschi, gute Konzentration, kompakt und cremig im Abgang

Grauburgunder	0,75 l	29,9
---------------	--------	------

Qualitätswein, trocken

Feine erdige Noten, Burgundertypische Walnussdüfte mit dezenter Beerenfrucht, etwas Melone; sanfte eingebundene Säure. Ein charaktvoller Wein mit Körper und Schmelz. Im Sommer zu Salaten mit gebratenem Geflügel aber auch zu geschmortem Kaninchen in einer kräftigen Sauce.

Neuenahrer Chardonnay	0,75 l	36,9
-----------------------	--------	------

Qualitätswein, trocken

Saftiger Chardonnay vom Lössboden. Ein deutscher Chardonnay mit hoher Mineralität, intensiver Frucht und Schmelz. Lebendiger Typ, mit kraftvoller Struktur ausgebaut in alten Holzfässern. Mineralisch elegante Aromen nach überreifen gelben Früchten, Birne, Orangenschale ein Hauch Walnuss und dezente exotische Noten umspielen den Gaumen. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße. Vielseitiges Einsatzgebiet: solo oder zu gehaltvollen Gerichten.

VDP.Ortsweine

Neuenahrer Weißburgunder 0,75 l	36,9
---------------------------------	------

Qualitätswein, trocken

Gewachsen auf Löss / Lehm Böden rund um Bad Neuenahr. Lebendig, dennoch opulent, passt er zu vielen Gelegenheiten. Feine mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht: satt gelbe Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch reifer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, erfrischenden Säure und feiner Eleganz. Trocken und mit einem Küsschen Holz aus dem kleinen Fass, ist er ein gerne gesehener Begleiter bei Tisch!

Weingut Sonnenberg, Ahr

Grauburgunder	0,75 l	26,9
---------------	--------	------

Qualitätswein, feinherb

Intensive Frucht, feinperlig und angenehme Säurestruktur. Idealer Essensbegleiter, auch zu kräftigeren Speisen. Hellgold schimmernd weist es in der Nase den typischen Duft von grünen Früchten, wie reifer Apfel und Birne, aber auch Nuancen von überreifen Bananen auf.

Weissburgunder	0,75 l	26,9
----------------	--------	------

Landwein Rhein, trocken

Ein fruchtig- frischer Wein mit einem interessanten Spiel von leichter Frucht und zarter Säure. Sehr elegant und idealer Partner zu Fischgerichten und Spargel, aber auch ohne Essensbegleitung als sommerliche Erfrischung auf der Terrasse zu genießen.

Rosé / Blanc de Noir

Dagernova Weinmanufaktur Dernau, Ahr

Ahrweiler Klosterberg	0,75 l	23,9
Spätburgunder Rosé, Qualitätswein, trocken		
<i>Bouquet von exotischen Früchten, im Mund Clementinen und roter Apfel.</i>		

Weingut Peter Kriechel, Ahr

Ahrweiler Klosterberg	0,75 l	28,9
Spätburgunder Rosé, Qualitätswein, feinherb		
<i>Feiner Duft nach roten Johannisbeeren, mit einem an Erdbeeren erinnernden Nachhall</i>		

Blanc de Noir	0,75 l	31,9
Spätburgunder- Weiß gekeltert, Qualitätswein, halbtrocken		
<i>Ein frischer, fruchtiger und belebender Wein</i>		

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr VDP. Prädikatsweingut

Rosé	0,75 l	29,9
Qualitätswein, trocken		
<i>Der Rosé bezaubert mit einem schön duftigen Bouquet. Er besitzt eine fein gegliederte Struktur und einen langanhaltenden Nachhall. Zupackend mit sehr viel Trinkfluss.</i>		

Weingut Sonnenberg, Ahr

Blanc de Noir	0,75 l	29,9
Qualitätswein, trocken		
Bronze farbener Blanc de Noir. Durch seine tropischen Früchtearomen, wie Pfirsich, Maracuja und Aprikose und mit der samtweichen Restsüße ist er ein idealer, frischer und prickelnder Wein.		

Rotweine

Weingut H.J. Kreuzberg, Ahr, VDP. Prädikatsweingut

„Lifestyle-Kollektion – Deutscher Wein“

Pinot Noir 0,75 l 26,9

Qualitätswein, trocken

Rote Früchte (Himbeere und Kirsch) mit einem Hauch von Zartbitter-Schokolade. Geschmeidige Tannine, feinaromatisch mit ausbalancierter Säure

„VDP-Kollektion – Rotweine aus dem alten Holzfass“

Spätburgunder „Unplugged“ 0,75 l 39,9

Qualitätswein, trocken

Facettenreich und geschmeidig am Gaumen. Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten. Eleganter Pinot Noir mit deutlicher Würze, Extrakt und präsender Säure. Langer Nachhall.

„VDP-Kollektion – Rotweine im Barrique gereift“

Devonschiefer Spätburgunder 0,75 l 49,9

Qualitätswein, trocken 0,375 l 29,9

im Barrique ausgebaut

Kraftvoll, mit ausgeprägter dunkler Frucht und deutlichen Gewürznoten. Der Wein zeigt zart rauchige Anklänge, begleitet von floralen Aromen, die bis zum Nachhall reichen. Extraktreich und gut entwickelte Tannine.

Dagernova Weinmanufaktur Dernau, Ahr

Bachemer Frühburgunder 0,75 l 23,9

Qualitätswein, halbtrocken

Dunkles Rubin; feine Aromen von roten Früchten; fruchtiger, feinherber Geschmack

DAGERNOVA Spätburgunder 0,75 l 24,9

Qualitätswein, trocken

Dunkles Rubinrot; in der Nase ein intensiver Duft nach dunklen Beeren; im Mund rund und voll.

Spätburgunder 0,75 l 24,9

Qualitätswein, lieblich

Würzig, frisch und fruchtig

Weingut Peter Kriechel, Ahr

Spätburgunder 0,75 l 31,9

Qualitätswein, trocken

Rubinrot, im Geruch reife Früchte, im Mund; Noten von leckerer Beerenfrucht

Regent 0,75 l 34,9

Qualitätswein, trocken

Dunkles Kirschrot; der Geruch erinnert an dunkle Waldfrüchte; im Geschmack primär Blaubeeren und Preiselbeeren

Rotweine

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr VDP. Prädikatsweingut

Spätburgunder <Vulkangestein> 0,75 l 28,9

Qualitätswein, trocken

Unkomplizierter süffiger Wein für jeden Tag. In der Nase zarter Kirschduft. Ausgewogen, lebendig und leicht. Ideal zur Alltagsküche, Abendbrot mit mildem Käse.

Selections Spätburgunder <P.J. SIGNATUR> 0,75 l 34,9

Qualitätswein, trocken

Ein hochwertiger Pinot Noir von internationalem Format, deutliche Fruchtnote erinnernd an Cassis, Waldbeere, schwarze Kirschen und Pflaumen. Die Frucht wird flankiert von dezenten Holznoten großer und kleiner Fässer

Weingut Sonnenberg, Ahr

Frühburgunder 0,75 l 39,9

Qualitätswein, trocken

Kräftiger, angenehm trockener Rotwein mit bekömmlichem Körper, weist frisches Erdbeeraroma auf, das mit gutem Zusammenspiel zwischen Säure-Alkohol-Fruchtgeschmack abgerundet wird.

Spätburgunder 0,75 l 26,9

Qualitätswein, halbtrocken

Hat eine sehr intensive kirschrote Farbe und zeigt einen samtweichen, harmonischen Fruchtgeschmack mit geringer Holznote und leichter angenehmer Gerbstoffintensität im Abgang.

Sekt / Secco / Champagne

Sekt „Edition Unkelstein“ Jahrgangssekt, trocken 0,75 l 24,9

Burggarten Riesling brut Sekt 0,75 l 39,9

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr VDP. Prädikatsweingut

Lagen- und Preisänderungen sind möglich

Korkgeld

Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen berechnen wir ein Korkgeld:

Weißwein 20,0 pro Flasche

Rotwein/ Rosé 25,0 pro Flasche

Sekt 25,0 pro Flasche

Hochzeits-Checkliste

Schon Monate im Voraus will so eine große Feier gut durchdacht und geplant werden.

Denn schließlich gibt es so viele Dinge, an die man denken muss. Nicht dass es in der Kirche zu den Klassikern einer chaotischen Hochzeit kommt. Wer hat die Ringe?

Nach und nach kann man hier die einzelnen Arbeitsschritte abhaken und so sehen, welche Dinge man schon erledigt hat, und welche noch anstehen. Damit dieser Tag auch wirklich der schönste in Ihrem Leben wird.

6 – 12 Monate vorher

- ☐ Dokumente für Standesamt und Kirche besorgen
- ☐ Termin festlegen und buchen
 - ☐ Standesamt
 - ☐ Kirche
- ☐ Grobe Planung der Gäste / Gästeliste
- ☐ Grobe Budgetierung der Feierlichkeiten
- ☐ Flitterwochen planen
 - ☐ Urlaub einreichen
 - ☐ Hochzeitsreise buchen
 - ☐ Rahmenbedingungen für die Hochzeit festlegen
 - ☐ evtl. an Impfung / Reisepass / Visum denken
- ☐ Trauzeugen wählen und Bescheid geben
- ☐ Band / DJ buchen
- ☐ Fotograf auswählen und erste Absprachen (Wann, Wo und Wie?) treffen
- ☐ Termin für Polterabend oder Bierabend festlegen und ggf. Zelt organisieren
- ☐ Fahrzeug oder Kutsche auswählen und buchen
- ☐ Kleidung auswählen (Braut & Bräutigam)
- ☐ Location wählen
 - ☐ Kirche
 - ☐ Ringhotel Haus Oberwinter
- ☐ Einladungen + Anfahrtsskizze verschicken (Unbedingt: Stichtag für die Rückantwort angeben!)

3 Monate vorher

- ☐ Speisen & Getränke, Dekoration für Feierlichkeit auswählen
- ☐ Geschenkeliste erstellen / Hochzeitstisch
- ☐ Rückmeldungen der Gäste eintragen
- ☐ Übernachtungsmöglichkeiten für auswärtige Gäste organisieren (natürlich ebenfalls im Ringhotel Haus Oberwinter)
- ☐ Ringe auswählen und bestellen

- ☐ Ablaufplan für die Feierlichkeit erstellen
- ☐ Blumenkinder / Schleierträger organisieren
- ☐ Gästebuch / Einwegkameras besorgen
- ☐ ggf. Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren
- ☐ Tanzkenntnisse auffrischen

Einen Monat vorher

- ☐ Tischkarten drucken
- ☐ Sitzplan erstellen
- ☐ Dankeschön-Geschenke für die Helfer besorgen
- ☐ Rücksprache zu den Terminen halten (Band, DJ, ...)
- ☐ Blumendekoration und Brautstrauß bestellen
- ☐ Zeitungsanzeigen
- ☐ Hochzeitstorte bestellen

Spätestens 1 Woche vorher

- ☐ Friseur und Kosmetiktermine festlegen
- ☐ Hochzeitsschuhe einlaufen

Am Tag vor der Hochzeit

- ☐ Kleidung zurechtlegen
- ☐ Trauringe bereitlegen
- ☐ Papiere / Ausweise bereitlegen
- ☐ Handtasche mit Notfallausrüstung packen
 - ☐ Deo
 - ☐ Kopfschmerzmittel
 - ☐ Klebeband
 - ☐ Nähzeug
 - ☐ Make-up
 - ☐ Pflaster
 - ☐ Ersatzschuhe
- ☐ Taschentücher
- ☐ Kleingeld einpacken
- ☐ Brautstrauß bereitstellen
- ☐ Relaxen und abends evtl. Candle-Light-Dinner in einem Restaurant genießen

Am Hochzeitstag

- ☐ genießen Sie Ihren großen Tag

Nach der Hochzeit

- ☐ Rechnungen bezahlen
- ☐ Dankeskarten an die Gäste und Helfer schicken
- ☐ Geschenke für die Helfer verteilen
- ☐ Fotos beim Fotografenaussuchen

Bankettbestimmungen

Terminabsprache: Die Details und die ungefähre Personenzahl sollten ca. 30 Tage vor der Veranstaltung mit uns besprochen werden. Sofern Sie Änderungswünsche in der Zusammenstellung der Menüs oder Buffets haben ist dies selbstverständlich möglich. Bitte beachten Sie, dass sich daraus eventuell Preisänderungen ergeben können. Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü oder Buffet für alle Gäste gewählt werden. Bei Absprachen, die länger als 4 Monate im Voraus stattfinden behalten wir uns eine Preisanpassung von bis zu 10% bei Preissteigerungen vor.

Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung) Ein Rücktritt von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

Tritt der Kunde zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

Kinder: Für Kinder (4 bis 12 Jahre) können Sie auch ein spezielles Kinder-Menü zusammenstellen. Hierzu bieten wir z. B. Spaghetti mit Tomatensauce oder ein Kinderschnitzel mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup an und als Dessert einen Eisbecher „Anton“. Sollten Kinder am Buffet oder Menü teilnehmen berechnen wir 2,00 € pro Lebensjahr. Kleinkinder erhalten ein Gedeck ohne Berechnung.

Vegetarier, Diabetiker und Allergiker: Vegetarische Speisen werden in der Menüfolge nach Absprache serviert. Für Diabetiker bieten wir auf Wunsch geeignete Süßspeisen und Kuchen an. Gern bieten wir auch Laktose freie oder Gluten freie Speisen an. Hierfür müssen wir allerdings einen Aufpreis berechnen (bitte vorbestellen)

Personenzahl: Sollte die Personenzahl, welche Sie bei Terminabsprache bekannt geben, sich ändern, geben Sie uns dies bitte sofort, jedoch bis spätestens 2 Woche vor Veranstaltungsbeginn bekannt. Weitere Stornierungen von Einzelgästen können nur bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn entgegengenommen werden. Zur Rechnungslegung gilt dann diese Personenzahl. Nehmen kurzfristig mehr Gäste als angemeldet an Ihrer Feier teil, werden Speisen nachserviert (soweit möglich) und es wird die Anzahl der anwesenden Personen berechnet.

Die Mindestpersonenanzahl für ein Menü beträgt 10 Erwachsene, für ein Buffet 30 Erwachsene. Bei geringerer Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

Nacht- bzw. Nachmittagszuschlag: Sofern Sie bei Abendveranstaltungen nach 24.00 Uhr noch bei uns feiern möchten berechnen wir hierfür einen Nachzuschlag von 100,- € je angefangener Stunde. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Gäste bei allen Veranstaltungen bis 3.00 Uhr feiern dürfen. Die RheinTerrasse darf bis 23.00 Uhr genutzt werden.

Bei Mittagsveranstaltungen stehen Ihnen die angemieteten Räumlichkeiten bis 17.00 Uhr zur Verfügung. Eine spätere Nutzung ohne Speisenverzehr ist nur nach vorheriger Vereinbarung und nur im Bankettsaal „Wintergarten“ zum Preis von € 100,00 je angefangener Stunde möglich.

Bezahlung: Wir bitten Sie höflichst um eine Anzahlung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn in Höhe von 20 % vom zu erwartenden Gesamtumsatz. Die Bezahlung der Rechnung ist via Überweisung, Barzahlung oder EC-Kartenzahlung möglich. Kreditkarten akzeptieren wir bei Veranstaltungen leider nicht.

GEMA: Alle Musikveranstaltungen müssen vom Gast/Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren sind vom Gast/Veranstalter zu tragen. Der Gast/Veranstalter stellt das Hotel von evtl. Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z. B. wegen Nichtanmeldung durch den Gast/Veranstalter) entstehen oder geltend gemacht werden, frei.

Rauchverbot: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in allen Räumlichkeiten ein Rauchverbot gilt.

Feuerwerk: Nach Absprache dürfen Sie auf unserem Außengelände Feuerwerk der KLASSE II mit behördlicher Sondergenehmigung abbrennen lassen. Im Gebäude ist das Zünden von sämtlichen Feuerwerksartikeln (auch Herzen-Kanonen, Eisfontänen oder Tischfeuerwerk) grundsätzlich nicht erlaubt. Sollten diese Artikel dennoch genutzt werden, behalten wir uns die Berechnung einer Reinigungsgebühr vor. Für sämtliche Schäden am Gebäude, Inventar etc. haftet der Veranstalter.

Musik: Bei Veranstaltungen mit Musik muss die Lautstärke ab 0.00 Uhr auf Zimmerlautstärke (max. 65 dB) gesenkt werden. Das Personal ist angehalten diese Regelung, im Interesse anderer Gäste, durchzusetzen. **Die Nutzung eines Subwoofers ist nicht gestattet.**

Sonstiges: Alle Preise sind Endpreise in € und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Bedienungszuschlag. Wir behalten uns vor, Preissteigerungen durch unerwartet eintretende Erhöhungen unserer Zulieferer weiter zu belasten. Sollten Sie unseren Mitarbeitern Trinkgeld zukommen lassen wollen, bitten wir Sie, dies direkt den Mitarbeitern zu geben und nicht mit der Rechnung zu überweisen.

Kommt es zu einem Vertragsabschluss, gelten zusätzlich unsere allgemeinen Geschäfts- und Veranstaltungsbedingungen.