

Bankettinformationen 2020

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“	13
Brunch- Buffet	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 Sterne Superior

Lage:

Direkt am 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

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:

Ingo Rettschlag, Direktor
Michael Vierjahn, Stellv. 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
(Mindestpersonenzahl: 30) Raummiete 550,00

Restaurant „Am Unkelstein“

befindet sich im Erdgeschoss, mit RheinTerrasse und Panoramablick auf den Rhein und bietet Platz für bis zu 120 Personen
(Mindestpersonenzahl: 55) Raummiete 750,00

RheinTerrasse

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

Raummiete

20 % vom Gastronomieumsatz werden auf die Raummiete angerechnet

Rechenbeispiel: Gastronomieumsatz 3000,00 \triangleq 20 % = 600,00

Raummiete	750,00
- 20 % vom Gastroumsatz	600,00
Zu zahlende Raummiete	150,00

Das heißt, wenn Sie mit Ihrer Veranstaltung 3.000,00 Umsatz im Restaurant erzielen, zahlen Sie nur eine Raummiete von 150,00. Der Gesamtumsatz von 3.000,00 entspricht einem pro Kopf Verzehr von 46,15 bei 65 Personen.



Musik, Fotos etc.

Musik

<u>Tanzband:</u>	Dance Music Band	0 22 24 - 989 44 98
	Dancing Sound	0 22 25 - 17 13 0
Music Entertainer	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>	MGEentertainment	02245 - 913246

Musikanlage

Unsere hauseigene DJ-Anlage inklusive 2 CD-Playern, Mikrofon und Beleuchtung (eigener Laptop kann angeschlossen werden) 150,00

Klavier

E-Piano „Clavinova“ 50,00

Ehrensolut

3 Böllerschüsse für Jubiläen oder Hochzeiten 50,00

Feuerwerk

Dauer ca. 5 Minuten, Bestellung direkt über das Hotel 550,00

Großfeuerwerk

Feuerwerk Tillmann, Preise auf Anfrage 02642 - 906 464

Hochzeitstauben

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

Hochzeitcabrio

Inhaber: Horst Pleimes 0172 2415011

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-flueck.de

Laubertphoto 0178 - 86 28 300
www.laubertphoto.com



Dekoration

Wir können Ihnen folgende Dekorationspakete anbieten:

„Unkelsteinchen“

9,90 pro Arrangement

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

„Unkelsteinchen deluxe“

23,90 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 Tischwäsche aus Damast können Sie in den Farben Weiß und Champagne wählen. Duni Evolin Tischdecken können Sie in den Farben Schwarz und granite grey (nur rechteckig) wählen. Der Aufpreis hierfür beträgt 2,50 € pro Person. Weitere Farben auf Anfrage.



Dekoration

Buffetkarten	Buffetkarte „Unkel“	pro Stk.	3,50
Stuhl Hussen	Stretch-Hussen mit Raffung an der Rückenlehne und Schleifenband (Farbe nach Wunsch) Mind. Bestellmenge 40 Stück	pro Stk.	9,95
Bodenstrahler / Stehstischstrahler	farblich individuell abgestimmt auf Ihre Dekoration	pro Stück	10,00
LED- Tisch- leuchten	farblich individuell abgestimmt auf Ihre Dekoration	pro Stück	2,00
Biergarten Garnitur	Je ein Tisch, zwei Bänke sowie Hussen	pro Set	15,00
Pavillon	3 x 6 m	pro Stück	150,00
Beamer	inkl. transportabler Leinwand	pro Stück	60,00

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“
Orangensaft

22,90 pro Fl. 0,75 l
9,50 pro Fl. 1,0 l

Baguette Scheiben

- belegt mit Schinken, Salami, Käse oder Pute
- belegt mit Roastbeef, Lachs, Brie, Forellenfilet

2,40 pro Stück
2,90 pro Stück

Knabbergebäck

Salzgebäck, Käsestangen, Nüsse

3,90 pro Person

Abrechnung erfolgt nach Verbrauch

„Unkelsteinchen“

(mit 3 Stehtischen)

9,90 pro Person

Sekt „Edition Unkelsteinchen“ und Orangensaft

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

„Unkelsteinchen deluxe“

(mit 3 Stehtischen)

14,90 pro Person

Sekt „Edition Unkelsteinchen“ und Orangensaft

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

Der Sektempfang 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

14,90 pro Person

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

Das Angebot gilt in einem Zeitraum von 2 Stunden. In Verbindung mit dem „Unkelsteinchen all inclusive“ Paket gilt alles im Rahmen von 15.00 - 02.00 Uhr.

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

Preis in €	Torte/ Kuchen
Apfelkuchen	38,00
Käsekuchen	38,00
Marmorkuchen	38,00
Obstkuchen (verschiedene Sorten)	38,00
Eierlikör-Sahnetorte	48,00
Erdbeer-Sahnetorte	48,00
Flockensahne	48,00
Florentinercremetorte	48,00
Himbeer- Käse- Sahnetorte	48,00
Käse-Sahnetorte	48,00
Mandel-Bienenstich	48,00
Mozarttorte	48,00
Pfirsich-Maracuja-Sahnetorte	48,00
Sachertorte	48,00
Sahne- Nuss-Torte	48,00
Schokoladen-Sahnetorte	48,00
Schwarzwälder-Kirschtorte	48,00
Waldfrucht-Sahnetorte	48,00
Frankfurter Kranz	54,00

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 3,00 pro Person. Wir weisen Sie darauf hin, dass Sie dazu verpflichtet sind, sich an die HACCP-Richtlinien zu halten (d.h. die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf).

Kaffee und koffeinfreien Kaffee schenken wir in Thermoskannen, zum Preis von 9,90 pro 1 L - Kanne aus. Tee servieren wir Ihnen in Kännchen zum Preis von 4,40 pro 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 2,00 pro Lebensjahr

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

Spanferkel Grillbuffet

Im Ganzen gegrilltes Spanferkel
Rindsbratwurst und marinierte
Hähnchenbrust vom Grill

Kartoffelecken

Rosmarinkartöffelchen

Gegrilltes Gemüse, Maiskolben

Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten

Vinaigrette, Balsamico- und
Joghurtdressing

Nudelsalat, Couscous-Salat

Kartoffelsalat, Mais-Paprika-Salat

Krautsalat, Gurkensalat
Tomatensalat

Barbecue-, Curry- und
Knoblauchsauce

Ketchup & Senf

Baguette

Gebrannte Vanillecreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

32,50 pro Person

Rustikal

Hausgemachte Frikadelle auf
buntem Linsensalat

Schinkenröllchen gefüllt mit
Waldorfsalat

Bratenplatte von Pute und Schwein

Crêpinette vom Räucher- und
Graved Lachs

Matjes im Weckglas

Brot und Schmalz

Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Rouladen nach Hausfrauen Art

Mini Grillhaxen in Specksauce

Schlachtplatte mit Blut-,
Leberwurst und Wellfleisch

Sauerkraut, Schnibbelbohnen

Kartoffelstampf, Serviettenknödel

Bauernomelette vegetarisch

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoladencreme mit
Eierlikörmousse

Obstplatte

34,50 pro Person

Haus Oberwinter

Hausgebeizter Lachs mit Kräutern
aus unserem Kräutergarten auf
fruchtigem Linsensalat
Gebratene Black Tiger Garnele auf
Zucchini mit Orangenmayonnaise
Scheiben vom rosa gebratenen
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Hähnchensalat mit Sesamöl,
Sojasprossen, Mango und
Glasnudeln
Mariniertes Grillgemüse mit
Oliven und Fetakäse
Brot und Butter

Rinderkraftbrühe mit
Markklößchen und Gemüsestreifen

Medaillons vom
Schweinefilet in Waldpilzsauce
Poulardenbrust an
Orangen-Salbeisauce
Pochiertes Lachsfilet in
Rieslingsauce
Bandnudeln, Kartoffelgratin
Mandel-Brokkoli, glasierte
Babykarotten, Blumenkohl

Champagne Mousse mit
Zitronenzesten
Limonen-Himbeermousse
Schoko-Ingwer-Tarte
Eistorte mit frischen Früchten

39,50 pro Person

Mediterran

Hausgemachte Antipasti mit
gegrillten Zucchini, Paprika,
Champignons,
getrocknete Tomaten, Oliven
Schafskäse in
Kräutermarinade auf Rucola
Cantaloupe Melone mit
Serrano-Schinken
Dreierlei Bruschettas
Vitello Tonato, Caprese

Brot und Olivenöl

Minestrone

Lammragout
Saltimbocca von der Pute
alla Romana mit
Salbei und Schinken
Lachs-Garnelenspieß auf
gegrillten Auberginen
Gnocchi in Pesto Rosso,
Rosmarinkartoffeln
Ratatouille

Tiramisu
Stracciatellacreme
Lavendelblüten-
Panna cotta mit Himbeeren
Mousse au chocolat
frischer Obstsalat

45,50 pro Person

HeimatGenuss

Waldorfsalat mit Wildschinken
Tafelspitzsülze vom
Eifler Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef vom
Eifler Weiderind mit
Sauce Remoulade

Cantaloupe Melone mit
Ahrtaler Rauchfleisch

Mousse von der geräucherten
Bengener Forellen auf
Pumpernickel
Brot und Butter

Ahrtaler Kräutersuppe

Rheinischer Sauerbraten vom
Eifler Weiderind

Schweinefilet vom Eifelschwein
Gebratenes Bengener Forellenfilet
Gemüse-Döppekooche
(vegetarisch)
Rotkohl, Rahmspinat
Spätzle, Kartoffelgratin

Ahrtaler Weißweincreme
Panna Cotta mit
Spätburgunder Pflaume
Joghurtmousse mit Walnüssen
karamellisiert mit
Sinziger Waldhonig
Obstplatte

49,50 pro Person

Gourmet

Scheiben von
geräucherter Entenbrust mit
Aprikosen-Chutney

Carpaccio mit gehobeltem
Grana Padano und Rucola
Feine Tranchen vom
Kalbstafelspitz mariniert in
Steirischem Kürbiskernöl

Variation vom Räucherfisch mit
Forelle, Makrele und Lachs
Shrimps Cocktail
Brot und Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe

Roastbeef vom
Eifler Weiderind vom
Brett geschnitten mit
Sauce Béarnaise

Schweinefilet an Pilzrahmsauce
Lachsfilet mit Blattspinatkruste
Saisonale Gemüseauswahl
gratinierte gefüllte Champignons
Kartoffelgratin
Bandnudeln a la creme

Crêpes mit heißen Kirschen
Eistorte „Fürst Pückler“
Zweierlei Schokoladenmousse
Creme Brûlée
Obstspieße

58,50 pro Person

Hochzeitsarrangement „Unkelsteinchen all inclusive“

89,- pro Person

Kinder 4-12 Jahre 29,- pro Person

- ❖ Buffet Rustikal oder Haus Oberwinter
- ❖ Ausgesuchte Weine mit unseren Hausweinen „Unkelsteinchen“ (Weiß- und Rotwein, trocken & halbtrocken)
- ❖ Vulkan Pils und Gaffel 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 18.00-02.00 Uhr sind im Preis enthalten.
- ❖ Kostenfreies Zimmer für das Brautpaar

Das all inclusive Angebot gilt in der Zeit von 18.00 – 02.00 Uhr

Alle vor 18.00 Uhr bzw. nach 2.00 Uhr verzehrten Getränke werden nach Verbrauch berechnet sowie ab 02.00 Uhr ein Nachtzuschlag in Höhe von € 100,00 je angefangener Stunde.

Aufpreise:

Buffet „Mediterran“	6,00 € pro Person
Buffet „HeimatGenuss“	10,00 € pro Person
Buffet „Gourmet“	19,00 € 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
saisonaem Gemüse

Frischer Obstsalat, Plunderteilchen und Kuchen etc.

verschiedene Kaffeespezialitäten und Säfte vom Buffet,
Filterkaffee am Tisch

37,90 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) € 2,00 pro Lebensjahr

Nach dem Essen

Käsebrett „Haus Oberwinter“ 8,90 pro Person

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

Käsebrett „Le gourmet“ 12,90 pro Person

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

Zu allen Käsebretern reichen wir Ihnen Butter,
Brotsortiment, Knabbergebäck sowie Trauben und Oliven

Mitternachtssuppen

Kartoffelcremesuppe mit Mettwurstchen 4,90 pro Person

Klare Brühe mit Einlage 4,50 pro Person

Gulaschsuppe 5,50 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 Menü 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

Hähnchen mit Sesam auf Glasnudelsalat	7,90
Scheiben vom rosa gebratenem Eifler Roastbeef mit Sauce Remoulade und Spargel-Kirschtomatensalat	11,90
Mariniertes Grillgemüse mit Oliven und Fetakäse	6,90
Hausgebeizter Lachs mit Kräutern aus unserem Kräutergarten auf fruchtigem Linsensalat	10,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen	4,90
Kürbis-Orangensuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,90
Ahrtaler Kräutercremesuppe	4,50
Kartoffelsumme mit Majoran-Schaum und Speck	4,90
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	4,50

Hauptgerichte

Pochiertes Lachsfilet in Rieslingsauce, Blattspinat Kirschtomaten, Bandnudeln	17,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rahmsauerkraut Rosmarinkartoffeln	18,90
Maispoullarde mit Orangen-Salbeisauce Mandel-Romanesco, Bandnudeln	16,90
Schweinefilet im Blätterteig Portwein-Schalotten Sauce Speckbohnen, Kartoffelgratin	17,90
Rinderbraten in Ahr-Burgundersauce, Rotkohl, Spätzle	16,90
Gnocchi mit Tomatensauce Mediterranes Gemüse, Grana Padano	14,90

Dessert

Bayerische Creme mit Rotem Beerenragout	5,50
Dessertteller „Haus Oberwinter“	9,90
Auswahl von verschiedenen Rohmilch- und Hartkäsen mit Trauben und Feigensenf	9,90

Weißweine

Weingut Peter Kriechel, Ahr

Rivaner	0,75 l	20,90
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>		

Dagernova Weinmanufaktur Dernau, Ahr

Ahrweiler Klosterberg	0,75 l	20,90
Riesling, Qualitätswein, trocken, für Diabetiker geeignet <i>Feiner Riesling Duft; erfrischender, fruchtiger Geschmack nach Zitrusfrüchten</i>		

Dernauer Klosterberg	0,75 l	20,90
Riesling, Qualitätswein, halbtrocken <i>In der Nase exotische Früchte; im Geschmack Zitrusfrüchte wie Orangen und Mandarinen</i>		

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr

Grauburgunder	0,75 l	22,90
Qualitätswein, trocken <i>Feine erdige Noten, Burgundertypische Walnussdüfte untermalt 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 Soße.</i>		

Weißburgunder	0,75 l	22,90
Qualitätswein, trocken <i>In der Farbe strahlend goldgelb mit zarten grünen Reflexen. Ein exotischer Duft nach reifer Birne, Banane, Limette, Honigmelone und Ananas. Auf der Zunge bestätigen sich diese Aromen und werden durch eine feine Auftaktsüße noch verstärkt und durch eine filigrane, lebendige Säure abgerundet. Passt perfekt zu Fisch von geräuchert bis zart gewürzt und zu Geflügel</i>		

Neuenahrer Chardonnay	0,75 l	26,90
Qualitätswein, trocken <i>Saftiger Chardonnay vom Lössboden. Kein Übersee, kein frankophiler Geschmack, 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.</i>		

Blanc de Noir	0,75 l	26,90 €
Spätburgunder, Weiß gekeltert, Qualitätswein, trocken <i>Starke Zitrusfrüchte, etwas Litschi, gute Konzentration, kompakt und cremig im Abgang</i>		

Weißweine

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr e.G., Ahr

Weissburgunder 0,75 l 23,90

Qualitätswein, feinherb

Ein herrlich frischer Weissburgunder für Genießer. Delikate und feine Citrus Aromen zeichnen ihn aus. Ideal zu Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

Weingut Emmerich Leutesdorf, Mittelrhein

Leutesdorfer Riesling Hochgewächs 0,75 l 21,90

Qualitätswein, trocken

Ein pffiger 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.

Leutesdorfer Riesling Hochgewächs 0,75 l 21,90

Qualitätswein, halbtrocken

Es erwartet Sie die enorme Frucht eines ganzen Obstkorbess mit einem zarten Duft nach Pfirsich und etwas Mango. Diesen Riesling adeln wir mit der Auszeichnung „Alte Reben“.

45 Jahre sind diese alt und stecken ihre Wurzeln tief ins Felsmassiv und Vulkangestein.

Leutesdorfer Chardonnay 0,75 l 26,90

Qualitätswein, trocken

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.

Weingut 1640 Mohr, Leutesdorf, Mittelrhein

Leutesdorfer Gartenlay 0,75 l 24,90

Muskateller, Qualitätswein, Kabinett, halbtrocken

Feines Bukett von Holunder, unverkennbares Aroma der Muskattraube, weich und sehr aromatisch

Weingut Pieper, Königswinter, Mittelrhein

Rhöndorfer Drachenfels 0,75 l 28,90

Ehrenfelser, Qualitätswein, Spätlese, süß

Duft von Grapefruit, elegantes Spiel von Süße und Säure, verführerisch lecker

Passt zu Käse und Dessert

Rotweine

Dagernova Weinmanufaktur Dernau, Ahr

Bachemer Frühburgunder Qualitätswein, halbtrocken <i>Dunkles Rubin; feine Aromen von roten Früchten; fruchtiger, feinherber Geschmack</i>	0,75 l	20,90
Dagernova No 1 Spätburgunder, Qualitätswein, trocken <i>Rubinrot; intensive Spätburgundernase mit Aromen die an Erdbeeren und Brombeeren erinnern; auch im Mund viel Frucht; grazil und geschmeidig.</i>	0,75 l	34,90
Dagernova No 2 Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb <i>Rubinrot; betörend fruchtiges Aroma mit einem Hauch von heller Schokolade und Vanille; langer begeisternder Nachhall.</i>	0,75 l	34,90

Weingut Peter Kriechel, Ahr

Spätburgunder Qualitätswein, trocken <i>Rubinrot, im Geruch reife Früchte, im Mund; Noten von leckerer Beerenfrucht</i>	0,75 l	25,90
Regent Qualitätswein, trocken <i>Dunkles Kirschrot; der Geruch erinnert an dunkle Waldfrüchte; im Geschmack primär Blaubeeren und Preiselbeeren</i>	0,75 l	26,90

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr

Spätburgunder <Vulkangestein> Qualitätswein, trocken <i>Unkomplizierter süffiger Wein für jeden Tag. In der Nase zarter Kirschduft. Ausgewogen, lebendig und leicht. Ideal zur Alltagsküche, Abendbrot mit mildem Käse.</i>	0,75 l	26,90
Selections Spätburgunder <P.J. SIGNATUR> Qualitätswein, trocken <i>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</i>	0,75 l	32,90

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr e.G., Ahr

Nikolaus N. Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken <i>Ein feinfruchtiger kräftiger Spätburgunder, den man jeden Tag gern öffnet und einen nie enttäuschen wird. Ein harmonischer Begleiter zu Nudelgerichten mit kräftiger Käsesauce und Schmorgerichten.</i>	0,75 l	27,90
--	--------	-------

Rotweine

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

„Lifestyle-Kollektion – Deutscher Wein“

Pinot Noir 0,75 l 25,90

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 31,90

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 42,90

Qualitätswein, trocken 0,375 l 29,90

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.

„VDP-Kollektion - Grosse Gewächse“

Frühburgunder „Reserve“ 0,75 l 54,90

Qualitätswein, trocken 0,375 l 35,90

im Barrique ausgebaut

Dicht-cremiger und mundfüllender Wein, der sich sehr geschmeidig mit zarter Frucht präsentiert. Komplex, mit ausbalancierter Tanninstruktur. Wein mit großem Potential.

Korkgeld

Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen berechnen wir ein Korkgeld:

Weißwein 16,00 pro Flasche

Rotwein/ Rosé 20,00 pro Flasche

Sekt 20,00 pro Flasche

Champagner 37,50 pro Flasche

Rosé

Dagernova Weinmanufaktur Dernau, Ahr

Ahrweiler Klosterberg	0,75 l	21,90
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	21,90
Spätburgunder Rosé, Qualitätswein, feinherb		
<i>Feiner Duft nach roten Johannisbeeren, mit einem an Erdbeeren erinnernden Nachhall</i>		

Blanc de Noir	0,75 l	25,90
Spätburgunder- Weiß gekeltert, Qualitätswein, halbtrocken.		
<i>Ein frischer, fruchtiger und belebender Wein</i>		

Weingut Burggarten Heppingen, Ahr

Rosé	0,75 l	22,90
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>		

Sekt / Secco / Champagne

Sekt „Edition Unkelstein“ Jahrgangsekt, trocken	0,75 l	22,90
---	--------	-------

Champagne Ruinar	0,375 l	54,00
------------------	---------	-------

Lagen- und Preisänderungen sind möglich

sonstige Getränke

Tönissteiner Gourmet Mineralwasser Medium oder Naturell	0,75 l	5,90
---	--------	------

Orangensaft	1,0 l	9,50
-------------	-------	------

Bitburger Pils oder Gaffel Kölsch vom Fass	0,2 l	2,30
--	-------	------

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

2 Monate vorher

- 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.

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.