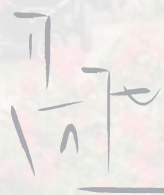




Ihr Fest
auf dem Romantik-Schloss Burg Rheinstein



Romantik-Schloß
Burg Rheinstein

Kleiner
Weinprinz 



Kleiner Weinprinz auf Burg Rheinstein, 55413 Trechtingshausen, 06721/6377 www.kleiner-weinprinz.de

Sehr geehrte Gäste,

schön, dass Sie Ihr Fest
auf Burg Rheinstein feiern
möchten!

Burg Rheinstein ist das
Symbol der
Rheinromantik. Als erste
Burg am Rhein wurde Sie
im 19. Jahrhundert durch
Prinz Friedrich von
Preußen wieder
aufgebaut. Bei diesem
Aufbau verwirklichte sich
der Prinz seinen Traum
von einem romantischen
Schlösschen am Rhein.
Mit verspielten Gärten,
Springbrunnen, einer
kleinen Schlosskapelle und
hohen Türmen versprüht
Burg Rheinstein dadurch
einen ganz besonderen
Charme.

Hierzu bieten wir Ihnen
vom Sektempfang bis
zum rauschenden Fest
viele Möglichkeiten, ganz
nach Ihren Wünschen und
Vorstellungen.

... wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Hecher



Unsere Ideen für Ihr Fest

Sie treffen auf Burg Rheinstein mit Ihren Gästen ein, vielleicht verbinden Sie die Anreise ja mit einer schönen Schifffahrt, und der Burgherr begrüßt Sie mit einem tollen Sektempfang im Burgundergarten der Burg.



Im Kleinen Weinprinz bereiten wir Ihnen einen schönen Abend und servieren Ihnen ein leckeres Menü.



Zwischen Hauptgang und Dessert lädt Sie der Burgherr zu einer romantischen Nachtführung ein. Er führt Sie kurzweilig durch die von Kerzen und Fackeln erleuchtete Burg. Genießen Sie die besondere Atmosphäre der Nacht auf Burg Rheinstein.

Im Anschluss lassen Sie den Abend im Kleinen Weinprinz ausklingen.



Wir verabschieden Sie am Burgtor nach einem schönen Abend!



Unsere Menüauswahl für Ihr Fest

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:

Zum Start in den Abend reichen wir:

Rustikales Baguette
mit Traubenkernöl und frischem Pfeffer

Vorspeisen

Sommersalat mit Wildkräutern, gratiniertem Ziegenkäsetoast, Waldbeeren und Kresse

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen "Seewassergarnelen"

Räucherforellenfilet mit Wildkräutersalat

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rucola, reduziertem Balsamico und frischem Bergpfeffer

Grüner Spargel mit Tomaten-Confit, Aceto Balsamico und Schwarzwälder Schinken

Lachstatar auf Gurkencarpaccio und Pumpernickel mit Pinienkernen

Lachs und Heilbutt mit Wildkräutersalat, Pinienkernen und Limettendressing





Unsere Menüauswahl für Ihr Fest

Suppen

Hummersüppchen mit edlem Weinbrand

Mediterranes Gemüsesüppchen mit Garnele

Rieslingsüppchen mit Laugencroutons und Kresse

Feines Kartoffelsüppchen mit Räucherlachs

Basilikumsüppchen mit sonnengetrockneten Tomaten

Edle Tomatenconsomme mit Ricottaravioli

Tomatencremesüppchen mit Mini-Mozzarella und Basilikum

Steinpilzconsomme mit Gemüseperlen

als Alternative bei schönem Wetter

Gurkenkaltschale mit gebeiztem Lachs

Melonenkaltschale mit Serrano Schinken

Gazpacho mit Garnele





Unsere Menüauswahl für Ihr Fest

Hauptgänge

Zartes Ochsenbäckchen in Spätburgunder, gratinierte Kartoffeln
und frischem Marktgemüse

Osso Buco in Merlot, kleinen Ofenkartoffeln und Ratatouille

Landschwein mit Backpflaume und Dijonsenf, handgeschabte Eierspätzle
und frischem Gartengemüse

Preußen Schmor-Rind mit Portwein und einem Hauch Zartbitterschokolade,
Rosmarinkartoffeln mit Meersalz und jungem Blattspinat

Kalbsröllchen mit Mozzarella und getrockneter Tomate,
Broccoli-Romanescoröschen mit Pinienkernen
und Limetten-Kräuterkartoffeln

Feiner Rinderbraten mit Blauem Blut - Cuvee, junge Karotten und gratinierten Kartoffeln

Bouef Bourguignon mit Rote-Bete-Gemüse und Kräuterkartoffeln

Schweinemedallions in Orangen-Pfeffer, Kartoffel-Sellerie-Püree und Gemüse der Saison





Unsere Menüauswahl für Ihr Fest

Desserts

3erlei Sorbet mit frischen Früchten
und süßer Blätterteigstange

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
Himbeersorbet und frischen Früchten

Tiramisu mit Erdbeer-Minz-Salat und Erdbeersorbet

Apfeltörtchen mit Vanilleeis und karamellisierten Walnüssen

Lasagne von Nougat und Marzipan mit
Erdbeer-Rhabarber-Confit

2erlei Mousse mit frischen Früchten und karamellisierten Nüssen

Schokoladen-Tarte mit Sauerrahmeis

Zum Abschluss...
eine feine Käseauswahl auf der Schiefertafel mit Feigensenf, Feigen, Walnüssen und
Brotauswahl
8,00€ pro Person



Unsere Weinauswahl für Ihr Fest

Kleiner Weinprinz Selektion

... durch Rekultivierung alter Weinberge im Welterbe wurde der Boden für unsere Kleiner Weinprinz - Selektion geschaffen. Die Weine werden nach genauer Selektion vom Weingut Stassen liebevoll für uns vinifiziert. Ein Wein dem Weinprinz würdig!

Preußens Gloria - voll knackig
Riesling, trocken, 0,75l
... unserer mineralisch-knackiger Rheinriesling

Prinzesschen - voll fruchtig
weiß gekelterter Spätburgunder, halbtrocken, 0,75l ...
unser weiß gekelterter Spätburgunder

Blaues Blut - voll beerig
Rotwein Cuvee, trocken, 0,75l
... unser rotes Cuvee aus Spätburgunder und Dornfelder

Weingut Fendel

... das Weingut Fendel ist ein Traditionsbetrieb seit 1648.
Die Weine werden nach alter Sitte in zwei 64 und 50
Meter tiefen Gewölbekellern in Holzfässern ausgebaut.

Weißer Riesling, lieblich 0,75l
... Riesling mit feiner Frucht und angenehmer Restsüße

Weisser Burgunder Classic,
halbtrocken 0,75l

... eine Alternative zu unserem kräftig-mineralischen
Riesling

Dornfelder, feinherb 0,75l

... ein klassischer Spätburgunder aus dem Mittelrheintal

Weingut Toni Jost

... bekannt als erstes Qualitätsweingut des Mittelrheins.
Gründungsmitglied des VDP Mittelrhein und eine
konstante Größe im Qualitäts-Weinbau. Weine einer
Extraklasse!

JODOCUS Riesling, trocken, 0,75l
... trotz Kraft und Fülle, eine zarte Mineralität

TONI JOST Weißburgunder, trocken, 0,75l
... ein frischer Weißburgunder aus den Rheingauerlagen
des Weinguts

Roter Hahn Spätburgunder, trocken, 0,75l
... der Spätburgunder aus Bacharach, Kaminrot und sehr
samtig!

Weingut Dr. Randolph Kauer

... Winzer und Inhaber des einzigen Lehrstuhls für
ökologischen Weinbau in Europa. Das erste ökologische
Weingut am Mittelrhein.

Guts-Riesling, trocken, 0,75l
... ein typischer rheinischer Riesling mit mineralischer
Säure

Oberweseler Oelsberg Kabinett, halbtrocken, 0,75l ...
ein Kabinett aus der ersten und steilsten Lagen am
Rhein

Spätburgunder Weißherbst, trocken, 0,75l
... Tornado heißt dieser Rose und sein Frucht zeigt warum





Programmorschläge für Ihr Fest

Romantische Nachtführung

Das Highlight auf Burg Rheinstein.

Feuer- und Lichtkünstler

Der Feuerkünstler zaubert im Rahmen der Burg mit Licht, Feuer und Faszination echte Gänsehaut!

Christian Dirr

www.comedy-jongleur.info

Tel.: 0651 309412

Der Burgherrn führt Sie und Ihre Gäste durch die von Kerzen und Fackeln erleuchtete Burg und stellt Ihnen auf sehr kurzweilige und persönliche Weise sein Schmuckstück vor.

Spielmann und Gaukler

Wenn Sie Ihr Fest rustikal und ritterlich gestalten möchten, passt einer unser Spielmänner sehr gut! Er begrüßt die Gäste, nimmt die Giftprobe, unterhält mit alten Liedern und schlägt zum Ritter!

Abendpauschale 400€

Dieser Programmpunkt bietet sich z.B. sehr gut nach dem Hauptgang an um Ihren Gästen eine nette Abwechslung und etwas Bewegung zu bieten. Frühestens mit Einbruch der Dämmerung kann die Nachtführung beginnen und spätestens um 23 Uhr. Das nächtliche Erlebnis dauert ca. 1 Stunde.

180€ Pauschal



Unsere Veranstaltungsfibel

Liebe Gäste,

zu Ihrer Übersicht und Information haben wir Ihnen alle unsere Serviceleistungen mit Preise versehen aufgelistet. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

Uhrzeiten für Veranstaltungsablauf

Empfänge können ab 17 Uhr beginnen. Das Abendessen im Kleinen Weinprinz ist ab 18:30 Uhr möglich. Unsere Sperrstunde ist 1 Uhr!

Service

Service und Bedienung unserer fleißigen Burggeister ist im Preis inkludiert. Wenn Sie einen schönen Abend hatten freuen sich die Burggeister natürlich über eine kleine Anerkennung.

Personengröße

Wir bieten Veranstaltungen bis zu 50 Personen an. Wir erwarten einen Mindestumsatz von 2500€. Unter der Woche (Mo-Do) erwarten wir nur einen Mindestumsatz von 2000€. Veranstaltungspakete sind nur in Verbindung mit Empfangspaketen buchbar.

Menüauswahl

Wir bieten ein einheitliches Menü für alle Gäste an. Auf Vegetarier und Allergiker gehen wir gerne ein, bitte beachten Sie jedoch das wir bei Allergien keine 100% Garantie übernehmen können. Kinder bis 4 Jahre werden nicht berechnet, ab 5 bis 13 Jahre berechnen wir 40%, ab 14 bis 16 Jahren wird 80% berechnet.

Fremde Dienstleister

Fremde Dienstleister wie Fotografen, Musiker etc. müssen sich grundsätzlich mit uns in Verbindung setzen, damit wir Sie über die Logistik der Burg informieren können. Sollten diese Dienstleister sich nicht kooperativ zeigen, behalten wir uns vor diese nicht zu akzeptieren.

Musiker und DJ

Wir bieten Ihnen eine Musikanlage mit Ambiente-Licht und Outdoor-Lautsprechern im Kleinen Weinprinz. DJ werden nur ohne eigene Lautsprecher, Lichtsystem etc. akzeptiert.

Menükarten

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Menükarten auf die Tafel.

Blumendekoration

Wünschen Sie mehr Dekoration, als jene die wir von unserer Seite anbieten, empfehlen wir Ihnen Frau Ehrhardt, „Florale Dekorationen“ in Bingerbrück (Tel.: 06721/36394).

Schiffahrt

Ein weiterer toller Programmpunkt ist die Anfahrt mit dem Schiff, wir empfehlen gerne unseren Partner, die Rössler-Linie (www.roesslerLinie.de, Tel: 06722 2353) oder Van de Lücht (Tel: 06723 603570).

Torte als süße Überraschung

Wir empfehlen unseren Haus- und Hoflieferanten: Herr Röthgen, „Cafe Röthgen“ in Bingen (Tel.: 06721/14639)

Personentransport

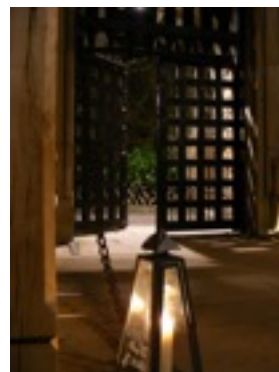
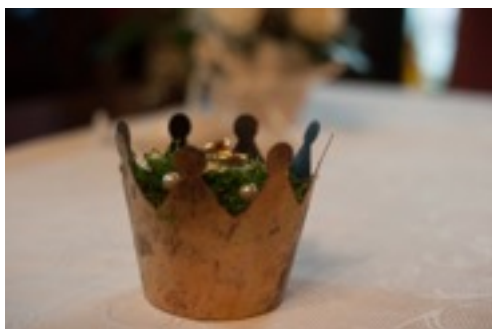
Gerne bieten wir Ihnen an, Ihre Gäste mit Gehbehinderung mit unserem Traktor zur Burg zu fahren, hierfür stellen wir für Berg- und Talfahrt mit 30€ (einfache Fahrt 15€) in Rechnung. Dieses Angebot gilt nur für Personen mit Gehbehinderung. Wir vereinbaren eine Abholzeit, bitten jedoch zusätzlich 15 Minuten vor Eintreffen an der Burg nochmals anzurufen.

Taxi

An- und Abfahrt mit dem Taxi ist eine gute Idee. Ihre Gäste können ein Glas Wein trinken und haben kein Problem mit Parkplatzsuche. Das nächste Taxiunternehmen ist Taxi Eislöffel in Bingen am Hauptbahnhof (Tel.: 06721/14500), es bietet auch Gruppentaxis an.

Tischdekoration im Kleinen Weinprinz

Wir bieten Ihnen für Ihr Fest die Möglichkeit zwischen 2 Dekorationsthemen zu wählen. Neben der Tischdekoration wird auch das Geschirr, Besteck und die Darbietung der Speisen dem Konzept angepasst. Zu unserem Angebot gehört auch die Dekoration der Tische. Gerne zeigen wir Ihnen bei einem Termin ein paar Impressionen - vorab können Sie auch gerne ein paar Eindrücke auf unserer Homepage sammeln!



Übernachtungsadressen in der Umgebung

Wir empfehlen Ihnen gerne Übernachtungsbetriebe in Bingen. Von Bingen können Sie mit Ihre Gästen sehr gut mit dem Schiff oder einem Shuttelservice zur Burg anreisen.

Bingen

NH Bingen
Am Rhein-Nahe-Eck
55411 Bingen
Tel. : 06721/7960
www.nh-hotels.com

135 Zimmer, gehobener Standard

Weinhotel Michel
Mainzer Straße 74
55411 Bingen
Tel. : 06721/91510
www.weinhotel-michel.de

27 Komfortzimmer in sehr schönem Weinhotel

... nichts für Sie dabei, gerne helfen Ihnen unser Tourist-Informationen weiter:

Tourist-Information Bingen
Rheinkai 21
55411 Bingen
Tel. : 06721/184205
www.bingen.de

Unsere AGBs

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen Ein paar Regeln müssen sein...

Die nachfolgenden Bedingungen regeln das Rechtsverhältnis bei Burgfesten, Hochzeiten, Tagungen etc. (im Folgenden Veranstaltungen genannt) zwischen Gästen, Veranstalter/in und Burg Rheinstein/Kleiner Weinprinz, im Folgenden Burg Rheinstein bzw. Veranstalter genannt. Abweichende Geschäftsbedingungen haben keine Gültigkeit.

Vorauszahlung: Burg Rheinstein ist berechtigt je nach Umfang der Veranstaltung eine Vorauszahlung zu verlangen. Sollte diese Vorauszahlung, trotz 1 Mahnungen, nicht getätigt werden, sehen wir die Veranstaltung als storniert an.

Veranstaltungsvertrag: Mit Ihrer Buchung treten Sie in einen befristeten Veranstaltungsvertrag ein, dessen Grundlage diese Veranstaltungsbedingungen sind. Mit Ihrer Bestätigung erkennen Sie diese Veranstaltungsbedingungen ausdrücklich an.

Rechnung: Wir erbringen Ihnen gerne unseren Service und machen alles um Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg werden zu lassen. Qualität hat dabei Ihren Preis und wir erlauben uns daher Ihnen unsere Leistungen in Rechnung zustellen. Da auch wir Rechnungen und Verpflichtungen haben, wünschen wir eine Begleichung der Rechnung ohne Abzug, innerhalb von 7 Tagen. Sollte dies bedauerlicherweise nicht der Fall sein, setzen wir 3 Mahnungen ein. Bitte beachten Sie, dass wir für jede Mahnung 25€ Verwaltungsaufwand berechnen und ab der 2. Mahnung Verzugszinsen ansetzen. Diese richten sich nach den aktuellen Verzugszinsen für Dispositionskredite der Mainzer Volksbank e.G.

Raumänderungen: Raumänderungen aufgrund der Wettersituation oder anderer Umstände bleiben vorbehalten.

Stornierung:

Sollte wir den gebuchten Termin erneut vergeben können, erstatten wir die Anzahlung abzüglich 250€ Bearbeitungsgebühr. Sollte der gebuchte Termin nicht neu vergeben werden ist die gesamte Anzahlung als Stornierungsgebühr zu sehen. Bei kurzfristigen Stornierung von 8 bis 4 Wochen berechnen wir 60% des zu erwartenden Umsatz (Personenanzahl x Paketpreis). Ab 4 Wochen berechnen wir 80%.

Fremder Waren

Fremde Waren (wie Hochzeitstorten) bedürfen immer der Genehmigung. Der Veranstalter übernimmt die Haftung für diese Waren und Lebensmittel. Burg Rheinstein und der Kleine Weinprinz können keine Sicherheiten und Gewährleistungen für fremde Produkte übernehmen.

Ankunft: Den vereinbarten Zeitablauf bitten wir einzuhalten. Die Örtlichkeiten stehen 20 Minuten vor der reservierten Zeit für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung.

Dekoration und Künstler: Jegliche Dekoration oder ähnliches wie Spiele, Künstler etc. bedarf der Absprache. Anzeigen oder Werbung mit dem Namen Burg Rheinstein, Kleiner Weinprinz oder unserem Bildmaterial und Logos bedarf der Genehmigung.

Personenzahl: Wir bitten um die Anzahl der teilnehmenden Personen bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltung. Spätere Reduzierungen können bei Rechnungsstellung nicht berücksichtigt werden. Eine Überschreitung der festgelegten max. Teilnehmerzahlen ist nicht möglich – sehr wichtig!

Mitbringen von Speisen und Getränken: Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Bei Missachtung stellen wir diese in Rechnung: Wein und Sekt 15€ pro 0,75l Flasche - Spirituosen 45€ pro 0,75l Flasche. Der Veranstalter stellt die Burg von jeder Haftung für Waren von Dritten frei (z.B. Konditor, mitgebrachte Kuchen etc.)!

Haftung: Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Gäste und sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

Absage: Bei begründetem Anlass seitens Burg Rheinstein, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb stört, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet, sowie bei höherer Gewalt, kann die Veranstaltung im schlimmsten Fall abgesagt werden.

Salvatorische Klausel: Sollte eine oder mehrere Bestimmungen/Regeln dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise rechtsunwirksam sein, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung/en tritt rückwirkend eine inhaltlich möglichst gleiche Regelung, die dem Zweck der gewollten Regelung am nächsten kommt. Fehlende Bedingungen entsprechen der aktuellen gesetzlichen Regelung.

Gerichtsstand ist Bingen am Rhein.

Kleiner Weinprinz - Marco Hecher - Burg Rheinstein - 55413 Trechtingshausen

Jede Änderung dieser AGB's bedarf der schriftlichen Genehmigung.