



GUT HERMANNSBERG
VORMALS KÖNIGLICH-PREUSSISCHE
WEINBAUDOMÄNE



**// EXKLUSIV & STILVOLL
FEIERN AUF GUT HERMANNSBERG**

//EXKLUSIV & STILVOLL FEIERN AUF GUT HERMANNENBERG

Zwischen den Weinbergen, mit wundervollem Ausblick auf die Nahe, bietet Gut Hermannsberg Ihnen die exklusive Location für Ihre Feier. Egal ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder Ihre Traumhochzeit, ob mit 20, 50 oder 80 Personen, wir machen Ihr Fest unvergesslich.

Liebevoll, individuell und mit Gespür fürs Detail wird alles geplant und aufeinander abgestimmt. Mit Sektempfang auf dem traumhaften Sonnendeck, Kaffee & Kuchen auf der Nahe-Terrasse und einem köstlichen Abendessen in einer der schönsten Vinotheken Deutschlands.

Genießen Sie ein stilvolles Fest in exklusiver Atmosphäre!

//GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Mit unserem Baukasten, können Sie Ihre Feier ganz individuell und nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Ob Kaffee & Kuchen oder Donutbar, Häppchen zum Sektempfang oder das Abendessen als Buffet oder Menü, Sie entscheiden! Ich freue mich Sie zu beraten und mit Ihnen zusammen Ihre unvergessliche Feier zu planen.

Gerne möchte ich Sie auch zu einem persönlichen Gespräch einladen, ich freue mich schon auf unser Kennenlernen!

Ihre Laura Heine
Leitung Events & Tagung

//IHRE ANSPRECHPARTNERIN

LAURA HEINE

GUT HERMANNENBERG
Ehemalige Weinbaudomäne
55585 Niederhausen an der Nahe

Tel: 06758 / 92500
E-Mail: l.heine@gut-hermannenberg.de
www.gut-hermannenberg.de



//KAFFEE & KUCHEN

Genießen Sie Kaffee & Kuchen auf unserer Nahe-Terrasse mit herrlichem Ausblick, als Stehbuffet auf dem Sonnendeck oder gemütlich in unserer Vinothek. Sie bringen selbst Kuchen mit, oder wir stellen Ihnen eine köstliche Auswahl zusammen, GANZ WIE SIE WOLLEN!

/Kuchen- & Tortentraum

- Kuchen- & Tortenauswahl von uns zusammengestellt, angeschnitten und als Kuchenbuffet präsentiert
- Kaffee in Kannen, Tee und Kakao inklusive

EUR 17.-

/Verwandschafts Lieblinge

- Kuchen & Torten bringen Sie selbst mit, diese werden von uns angeschnitten und als Kuchenbuffet präsentiert
- Kaffee in Kannen, Tee und Kakao inklusive

EUR 8.-

/Alles selbst gemacht

- Kuchen & Torten bringen Sie selbst mit, diese werden von uns angeschnitten und als Kuchenbuffet präsentiert
- Kaffee in Kannen, Tee und Kakao werden nach Verzehr berechnet

EUR 4.-

/DONUTBAR

- **Der Trend aus den USA!** Mit einer farbenfrohen und köstlichen Auswahl an Mini-Donuts, begeistern Sie Ihre Gäste mit der etwas anderen Kaffeetafel
- Kaffee in Kannen, Tee und Kakao werden nach Verzehr berechnet

EUR 5.-

Alle Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen MwSt. und pro Person



//SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem prickelnden Glas Sekt auf unserem Sonnendeck. Genießen Sie den Ausblick, nette Gespräche und das Zusammenkommen an einem eindrucksvollen Ort.

/Auftritt

- Sekt vom Gut Hermannsberg
- Orangensaft
- Mineralwasser

nach Verzehr

/Purer Genuss

- Sekt vom Gut Hermannsberg
- Orangensaft
- Mineralwasser
- **für die Dauer von 1 Stunde**

EUR 10.- /Std.

//FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

Reichen Sie Ihren Gästen zum Sektempfang eine Auswahl an herzhaften Snacks und Häppchen. GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN!

Laugengebäck mit Kräuterquark	EUR 4.-
Blätterteig Häppchen	EUR 7.-
Mini Flammkuchen	EUR 6.-
Snacks im Weckglas	EUR 8.-
gemischtes Fingerfoodbuffet	EUR 10.-

//HOCHZEITSPAKET „VÖLLIG UNBESCHWERT“

Gerne bieten wir Ihnen auch ein bereits zusammengestelltes Hochzeitspaket an, so feiern Sie ganz unbeschwert und ohne viel Planungsaufwand.

Genießen Sie einfach IHREN GROSSEN TAG!

Unser Hochzeitspaket
„völlig unbeschwert“
enthält:

- ◊ Raummiete für den Tag der Feier
- ◊ Umbau der Vinothek, Set-Up mit Runden Tischen
- ◊ Stuhlhussen in weiß
- ◊ Tischdecken und Stoffservietten in weiß
- ◊ Sektempfang auf unserem Sonnendeck
- ◊ gemischtes Fingerfood zum Empfang
- ◊ ausgewähltes 3-Gang Menü
- ◊ Mitternachtssnack
- ◊ Endreinigung & Rückbau der Vinothek
- ◊ Personal bis 1.00 Uhr

EUR 235.- bei einer Feier mit 50 Personen

EUR 210.- bei einer Feier mit 60 Personen

EUR 195.- bei einer Feier ab 70 Personen

Getränkeverzehr: alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Weine und Bier werden nach Verbrauch berechnet.



//KULINARIK

Gutes Essen darf bei einer Feier nicht fehlen, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist unser Ziel. Die folgenden Menüs und Buffets sind Ideen und können natürlich jahreszeitlich angepasst und abgeändert werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch einen individuellen Vorschlag.

/MENÜS

Menü I

Gebackener Ziegenkäse
mit Chutney der Saison und Salatbouquet

Gefüllte Bio-Hahnenbrust
mit Pommes duchesse und jungem Gemüse

oder

Lachsfilet auf Schalotten-Ingwer
mit Pilaf-Reis

oder

Gemüse-Lasagne mit Shi-Take-Pilzen,
Tomatenjus und Rohkostjulienne

Crème brûlée mit Himbeerspuma

mit Hahnenbrust EUR 45.-
mit Lachsfilet EUR 47.-
mit Gemüse-Lasagne EUR 41.-

/MENÜS

Menü II

Papayasalat mit knackigen Gemüsen
und Sweet-Chili

Erbsensüppchen
mit Minze und Birne

Roastbeef vom freilaufenden Black Angus
mit Gratin dauphinois und Zuckerschoten

oder

Kabeljaurücken „Bonne Femme“
mit Rieslingschaum und Gemüse-Tagliolini

oder

Lauch Tarte an Salatvariation

Schokotraum „Valhrona Grand Cru“
mit Mangoschaum

mit Roastbeef EUR 55.-
mit Kabeljau EUR 52.-
mit Lauch Tarte EUR 46.-



/BUFFET

Buffet ab 35 Personen

Papaya-Salat mit Bio-Huhn
Meeresfrüchtesalat mit Gambas
Ententerrine mit grünem Pfeffer
Regenbogensalat (vegetarisch)
Vitello Tonnato

Gefüllte Bio-Hahnenbrust mit Cognac-Rahmsauce
Roastbeef bei Niedrigtemperatur gegart mit
Schalotten-Rotwein-Reduktion oder Roquefortcreme
Lachsfilet auf Schalotten Ingwer
Kabeljau-Rücken sous vide gegart mit Riesling-Schaum
Gemüse-Lasagne mit Shi-Take Pilzen (vegetarisch)

Mousse au chocolat „After eight“
Creme brulée Himbeer-Espuma
Mango-Lassi mit Kokossorbet
Orangen-Panna Cotta
Tiramisu

mit je 3 Komponenten pro Gang EUR 50.-
mit je 4 Komponenten pro Gang EUR 61.-
mit je 5 Komponenten pro Gang EUR 72.-

//MITTERNACHTSSNACK

Käse vom Brett mit Feigensenf **EUR 8.-**

Currywurst mit Pommes frites **EUR 9.-**

Mini Pizzen **EUR 6.-**

Vesper Brett mit Wurst & Käse **EUR 8.-**

Gulaschsuppe mit Brötchen **EUR 6.-**

//DIES & DAS

/PERSÖNLICHES KENNENLERNEN

Um Sie bei der Planung Ihrer Feier zu unterstützen und Ihnen ein möglichst individuelles Angebot zu unterbreiten, möchte ich Sie gerne persönlich Kennenlernen. Der direkte Kontakt ist ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit, denn nur so können wir Sie perfekt beraten.

Lassen Sie uns einen unverbindlichen Termin zum persönlichen Kennenlernen vereinbaren.

Wir wollen Sie von uns, dem Gut Hermannsberg und der einzigartigen Location überzeugen.

/GÄSTEHAUS

Unser mit liebe fürs Detail eingerichtete Gästehaus lädt zum Verweilen und wohlfühlen ein.

Eingebettet in die Natur der Weinberge finden Sie bei uns einen Ort der Entschleunigung.

Das Gästehaus bietet mit seinen 11 Doppelzimmern Platz für 22 Personen, durch Aufbettung in unseren Appartements können bis zu 30 Personen bei uns übernachten.

Bitte beachten Sie:

Bei großen Veranstaltungen am Wochenende müssen alle 11 Gästezimmer von freitags bis sonntags angemietet werden. Hierfür bekommen Sie, in Verbindung mit einem Fest auf Gut Hermannsberg, natürlich eine vergünstigte Rate.

Nutzen Sie den Freitag und starten Sie Ihr Hochzeits-/Veranstaltungswochenende bereits mit dem engsten Kreis im Gut Hermannsberg und veranstalten Sie zum Beispiel ein gemütliches, kleines Get together.

WIR FREUEN UNS SCHON !



/GET TOGETHER AM VORTAG

Für Ihr Get together können wir Ihnen verschiedene Varianten vorschlagen, zum Beispiel:

Rustikale Winzer-Vesper

mit Wurst- & Käsespezialitäten, Bauernbrot, Brezeln, Pfefferbeißern, Griebenschmalz und vielem mehr

EUR 25.-

Tarte-Buffer mit Salaten

verschiedene Tarte mit großem gemischtem Salatbuffet

EUR 20.-

Getränke zum Get together werden nach Verzehr berechnet.

/TESTESSEN

Gerne wollen wir Sie einladen, unsere Küche und das Gut Hermannsberg kennen zu lernen. Genießen Sie eine Übernachtung am Wochenende inkl. Halbpensionsmenü und überzeugen Sie sich von unserer Kochkunst.

WIR WOLLEN, DASS SIE EIN GUTES GEFÜHL HABEN!

/BEZAHLUNG

Eine Buchung kommt durch Unterschrift unter der Veranstaltungsvereinbarung zu Stande. Bis 80 Tage vor Veranstaltung werden 50% des, in der Veranstaltungsvereinbarung kalkulierten Preises (exkl. Getränkeverzehr) fällig.

Weitere 30% des kalkulierten Gesamtbetrages werden bis 30 Tage vor Veranstaltung fällig. Hierfür stellen wir Ihnen Anzahlungsrechnungen aus. Der restliche Betrag kann innerhalb von 14 Tagen nach der Feier überwiesen werden.

Alle Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen MwSt. und pro Person

//ZUSATZLEISTUNGEN

Raummiete Vinothek 1 Tag exklusiv enthält: ♦ Personal bis 1.00 Uhr ♦ Tischdecken & Stoffservietten ♦ Umbau der Vinothek ♦ Rückbau und Endreinigung (bei Hochzeitspaket bereits inkludiert)	EUR 7500.- pro Tag
Nachtzuschlag ab 1.00 Uhr	EUR 150.- pro Std.
Ausschankpauschale für unsere Weine	EUR 10.- pro 0,75 l EUR 20.- pro 1,50 l
Stuhlhussen	EUR 7.- pro Stk.
Blumenschmuck pro Gesteck (Preis variiert je nach Größe)	ab EUR 40.-
Sonderformen Servietten	auf Anfrage

//UNSERE PARTNER

DEKOSERVICE

Tischlein deck dich - Gisela Euler
Tel: 06755 1391

Web: www.tischleindeckdich-odernheim.de

DJ

Stefan Wink
Tel: 01577 2075836
Web: www.dj-happymusic.de

FLORISTIK

Rosenrot Floristik
Tel: 0671 48313133

FOTOGRAF

Jan Hillnhütter
Tel: 0179 6927272
Web: www.janhillnhuetter.de



//EXKLUSIVE FIRMENVERANSTALTUNGEN

Egal ob Produktpräsentation, exklusives Dinner für Ihre besten Kunden oder eine Feier für die Belegschaft. Auf Gut Hermannsberg sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Wir planen mit Ihnen ein Event der Extraklasse.

SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN!

Lassen Sie sich von einem Sternekoch aus unserem Köche-Portfolio genussreich bekochen. Wir arbeiten unter anderem mit Daniel Gottschlich vom Ox & Klee in Köln zusammen. Haben aber auch noch weitere Köche, mit denen wir kooperieren.

Wir kümmern uns natürlich auch um Ihr perfektes Rahmenprogramm. Ganz egal ob Lasershow, Musiker oder Comedian, wir helfen Ihnen den Abend optimal zu gestalten.

Vereinbaren Sie gerne einen Termin zum persönlichen Gespräch mit uns, damit wir Sie von uns und dem Gut Hermannsberg, als Eventlocation überzeugen können.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

REFERENZ HUGO BOSS AG

HUGO BOSS

Atemberaubend ist der Blick auf Gut Hermannsberg, wenn man sich über die kleine Straße zwischen den Weinbergen nähert. Unsere Veranstaltung fand an einem nebligen Herbsttag statt, was das Weingut in einen magischen und mystischen Ort verzauberte. Die herbstliche Stimmung ließ unsere hochkarätige Veranstaltung außergewöhnlich erstrahlen. Wir erhielten einen maßgeschneiderten Service, der alle Wünsche erfüllte und somit unseren Kunden eine exklusive Veranstaltung bot, mit der wir Wein- und Gourmet-Welten kombinieren konnten.

Liene Mihalova, Hugo Boss AG

//EXKLUSIV TAGEN AUF GUT HERMANNSBERG

...WO WEINBERGE DEN ARBEITSORT UMGEBEN

/GROSSE LAGE Ganztagespauschale 8h inkl. Winzer-Vesper am Abend	/ORTSWEIN Ganztagespauschale 8h	/GUTSWEIN Halbtagespauschale 4h Beginn oder Ende mit dem Mittagess
persönliche & individuelle Tagungsbetreuung	persönliche & individuelle Tagungsbetreuung	persönliche & individuelle Tagungsbetreuung
WLAN, Flat Screen, VGA/HDMI Connect, AppleAirPlay, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Moderationskoffer	WLAN, Flat Screen, VGA/HDMI Connect, AppleAirPlay, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Moderationskoffer	WLAN, Flat Screen, VGA/HDMI Connect, AppleAirPlay, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Moderationskoffer
-Mineralwasser medium & still -Softgetränke	-Mineralwasser medium & still -Softgetränke	-Mineralwasser medium & still -Softgetränke
- Kaffee & Tee - herzhaftes Snacks - Obstsalat	- Kaffee und Tee - herzhaftes Snacks - Obstsalat	wahlweise mit Pause am Vormittag oder Nachmittag
- Vitalsalat oder hausgemachte Suppe - leckeres saisonales Hauptgericht	- Vitalsalat oder hausgemachte Suppe - leckeres saisonales Hauptgericht	- Vitalsalat oder hausgemachte Suppe - leckeres saisonales Hauptgericht
- Kaffee & Tee - süße Leckerein - frisches Obst	- Kaffee & Tee - süße Leckerein - frisches Obst	wahlweise mit Pause am Vormittag oder Nachmittag
- regionale Wurstspezialitäten - große Käseauswahl - Pfefferbeißer - frisch gebackenes Brot - Laugenbrezeln		
EUR 89.- pro Person ab 10 Personen	EUR 72.- pro Person ab 10 Personen	EUR 55.- pro Person ab 10 Personen



Bei Gruppen mit weniger als 10 Personen berechnen wir eine zusätzliche Raummiete.
Die oben genannten Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. der derzeit gültigen MWST.