

//EXKLUSIV & STILVOLL FEIERN AUF GUT HERMANNSBERG

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 HERMANNSBERG Ehemalige Weinbaudomäne 55585 Niederhausen an der Nahe

Tel: 06758 / 92500 E-Mail: l.heine@gut-hermannsberg.de www.gut-hermannsberg.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 20.-

/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 12.-

/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 5.-

/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 10.-

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.

/Auftakt

- Sekt vom Gut Hermannsberg
- Orangensaft
- Mineralwasser

nach Verzehr

/Purer Genuss

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

EUR 15.- /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 5.-

Blätterteig Häppchen EUR 10.-

Mini Flammkuchen EUR 7.-

Snacks im Weckglas EUR 12.-

gemischtes Fingerfoodbuffet EUR 15.-

//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
- o ausgewähltes 3-Gang Menü
- Mitternachtssnack
- Endreinigung & Rückbau der Vinothek
- Personal bis 1.00 Uhr

Preise auf Anfrage

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.

/MENÜS

Das Menü für Ihre Veranstaltung wird zusammen mit unserem Küchenchef individuell nach Ihren Wünschen für Sie zusammengestellt und auf die Saison angepasst.

Hierfür vereinbaren wir einen Termin vor Ort.

Gerne senden wir Ihnen im Vorfeld schon einige Vorschläge für die Menüauswahl zu.

//MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brötchen

Käse vom Brett mit Feigensenf

Currywurst mit Pommes frites

EUR 12.
Mini Pizzen

EUR 8.
Vesper Brett mit Wurst & Käse

EUR 10.-

EUR 8.-

//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-Buffet mit Salaten

verschiedene Tarte mit großem gemischten Salatbuffet

EUR 25.-

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 Veranstaltungvereinbarung 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:	EUR 8000 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
Ausschankpauschale mitgebrachter Rotwein	EUR 15 pro 0,75 l EUR 25 pro 1,5 l
Stuhlhussen	EUR 7 pro Stk.
Blumenschmuck pro Gesteck (Preis variiert je nach Größe)	ab EUR 40
Sonderformen Servietten	auf Anfrage
Dekomaterial (Vasen / Flaschen / Kerzenhalter / etc.)	kostenfrei





//UNSERE PARTNER

DEKOSERVICE

Madame Design & Fleur Tel: 01512 0197308 Web: www.designundfleur.de

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

Blumenhaus Fickinger-Lanzerath Tel: 0671/32784 Web: www.blumenfila.de

> Rosenrot Floristik Tel: 0671 48313133

FOTOGRAF

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

TRAUREDNERIN

Nadine Osterholzer Tel: 0176 72935213 Web: www.ihrefreietrauung.jimdofree.com

//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 - herzhafte Snacks - Obstsalat	- Kaffee und Tee - herzhafte 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



