



---

Balthasar Ress Weinbar & Vinothek

»Veranstaltungskonzept«

---

**BR**  
**BALTHASAR RESS**  
WEINBAR & VINOHEK



Sie suchen eine Location zum Feiern, für Ihren Empfang oder einfach als Treffpunkt mit modernem loungigen Charakter?

Sie können die Weinbar & Vinothek exklusiv zu folgenden Konditionen buchen:

**Mietpreis & Mindestumsatz:**

Anmietung der Räume ab 19:30 Uhr bis max. 3:00 Uhr

**€ 100,00**

Bei einer Exklusiv-Buchung gehen wir von einem **Mindestumsatz an Getränken oder Speisenleistungen aus unserem Angebot von € 1.500,00** aus.

Cateringleistungen von externen Anbietern zählen nicht zum Mindestumsatz. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete gebucht.

In den Konditionen enthalten:

-Servicepersonal bis 24:00 Uhr

-Zwischen-und Endreinigung


-Veranstaltungsvorbereitungen inkl. etwaige Mobiliar-Umbauten

Sondereinbarungen nach individueller Absprache je nach Veranstaltungskonzept möglich.

**Nach 24:00 Uhr werden die Servicemitarbeiter mit € 25,00 pro Std & Mitarbeiter berechnet zzgl. benötigter Arbeitsstunden zum Aufräumen nach Verlassen der letzten Gäste.**

**Platzkapazitäten:**

Innenbereich mit gemischter Sitz-und Stehbestuhlung max. 35 Personen  
inkl. Außenbestuhlung max. 50 Personen



<b>Datum</b>		
<b>Uhrzeit</b>		<b>Tätigkeit/ Idee Ablauf</b>
xxxx		
bis 18.00 Uhr		regulärer Betrieb
18.00-19.15 Uhr		Zwischenreinigung & Vorbereitungen für die Feier
18.30 Uhr		Aufbau DJ
ab 19.30/20.00 Uhr		Eintreffen Gastgeber & Gäste Sekt-Empfang bei angenehmen Wetter draußen
ca. 20.00 Uhr		Reinkommen, Garderobe ablegen, Getränkesservice
ca. 20.00 Uhr		Snackbuffet/ Fingerfood
ca. 02.00 Uhr max. 03.00 Uhr		Ende der Feier



## Weine- und Sekte am Abend

(Vorschlag, Auswahl nach Verkostung)

Deutscher Sekt Pinot Noir Rosé Brut à € 27,90/ 0,75l  
2015 „VON UNSERM“ Riesling Sekt brut à € 33,00/ 0,75l

2016 „VON UNSERM“ Rheingau Riesling trocken à € 21,00/ 0,75l  
2016 Rheingau Riesling Kabinett trocken à € 19,50/ 0,75l  
2017 Rhein Pinot Blanc trocken à € 18,90/ 0,75l  
2017 Hattenheim Riesling feinherb à € 24,90 / 0,75l

2017 Rhein Pinot Noir Rosé trocken à € 18,90/ 0,75l

\*\*\*

Gerolsteiner Wasser medium oder naturell 0,5l á € 4,00

Alkoholfreie Getränke  
Kaffee auf Nachfrage

Digestif auf Nachfrage

**Abrechnung nach effektivem Verbrauch.**

**Optional**

**Longdrinks pauschal**

Flasche Tanqueray London Dry Gin (Imported) 0,70l € 52,00  
oder Flasche Bombay Sapphire Gin 0,70l € 62,00  
Flasche Tonic Water 1,0l € 8,50

*Wir servieren die Gin Tonic inkl. Eiswürfel und Gurke/Zitrone. (vgl. Einzelpreis ca. € 8,00 pro Stück)*

**Weincocktails auf Anfrage**



## KNABBEREIEN

»Knabbereien serviert in einer Porzellanschale«

Rosmarin Chips à € 2,50

Gemischte Schale Nüsse à € 3,00

Oliven à € 3,00

Brezeln à € 1,00

**Neben den Knabbereien bieten wir Ihnen eine Auswahl verschiedener Snackplatten  
aus eigenem Angebot an (siehe nächste Seite).**

**Darüber hinaus können Sie Speisen von unserer Catering Partnerin Frau Gabi Würtz auswählen  
(fließen nicht in den Mindestumsatz).**

**Erste Vorschläge hierzu finden Sie ebenfalls anbei.**

**Auf Nachfrage unterbreiten wir Ihnen Vorschläge nach Ihren konkreten Wünschen.**

## SCHINKEN, VESPER- UND KÄSEPLATTEN



### 1. Schinkenplatte Jamón Ibérico de Bellota

Feinster Hinterschinken von freilebenden Ibérico-Schweinen  
aus der Region Sierra de Aracena  
in Andalusien. 70% Eichelfütterung und eine Reifezeit von  
2-3 Jahre verleihen diesem Schinken seinen einzigartigen Geschmack.

- mit Landbrot, Olivenöl und Salz –  
dekoriert mit Chips, Oliven und Brezeln

€ 85,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

### 2. Schinken-Salami- Platte

Zweierlei Schinken  
und Eichsfelder Stracke Salami frisch aufgeschnitten

- mit Landbrot, Olivenöl und Salz –  
dekoriert mit Chips, Oliven und Brezeln

€ 55,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

### 3. Vesper - Platte

Eine Sorte Schinken  
und Eichsfelder Stracke Salami frisch aufgeschnitten

Käsewürfel, Gewürzgurken, Spundekäs´  
- mit Salzbrezeln und Landbrot –  
dekoriert mit Nüssen und Oliven

€ 49,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

### 4. Käse - Platte

Verschiedene hochwertige Weich- und Hartkäsesorten  
dazu Spundekäs´, Käsewürfel und Feigensenf

- mit Salzbrezeln und Landbrot –  
dekoriert mit Nüssen und Trauben

€ 69,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

## Warme Gerichte

### Eintöpfe und ähnliches

Wilde Currywurst mit Ananas, Mango, Ingwer und kleinem Brötchen € 7,90 p.P.

Chili con Carne à € 6,90 p.P.

Ungarisches Gulasch à € 6,90 p.P.

Indisches Curry mit Huhn, Kichererbsen, Kokosmilch à € 7,90 p.P.

Geschnetztes, Pilze, Zwiebeln, Riesling, Knoblauch, Frühlingszwiebeln à € 7,90 p.P.

Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika à € 6,90 p.P.

Bärlauchcrèmesuppe à € 5,90 p.P. (je nach Saison)

Riesling-Gemüsesuppe à € 5,90 p.P.

Karottencrèmesuppe mit Ingwer & Orangen à € 5,90 p.P.

Edelfisch-Tomatensuppe à € 7,90 p.P.

Schwarzwurzel-Birnen-Crèmesuppe à € 6,50 p.P.

Spargelcrèmesuppe à € 5,90 p.P. (je nach Saison)

**Wir empfehlen, maximal 2 Gerichte auszuwählen.**

**Die Minimum-Bestellung pro Gericht beträgt 12 Portionen.**

**Unsere Cateringpartnerin benötigt die Auswahl und Anzahl bis spätestens 1 Woche vor Event.**

Weitere Fingerfood-Vorschläge gerne auf Anfrage.

## Dekoration

Gerne verwenden wir unsere reguläre Tagesdekoration.  
Diese besteht aus orange farbigen Töpfen mit Kakteen.

## Menükarte

Gerne erstellen wir Ihnen kostenfrei unsere Balthasar Ress Menükarte  
mit Ihren ausgewählten Speisen und Getränken.

Einen Anlasstext lassen Sie uns gerne noch zukommen.

## Bestuhlung

Die Bestuhlung bleibt unverändert stehen.

Wenn der DJ loslegt, werden die Stühle im oberen Bereich verräumt,  
teils an die Seite, teils nach draußen in den Hausflur.

Weitere Wünsche nach Absprache gerne umzusetzen.

## Musik

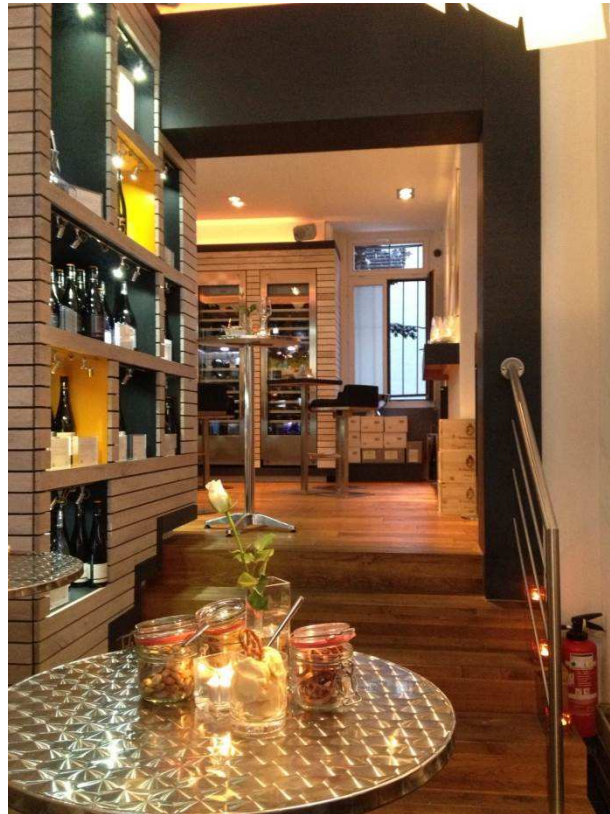
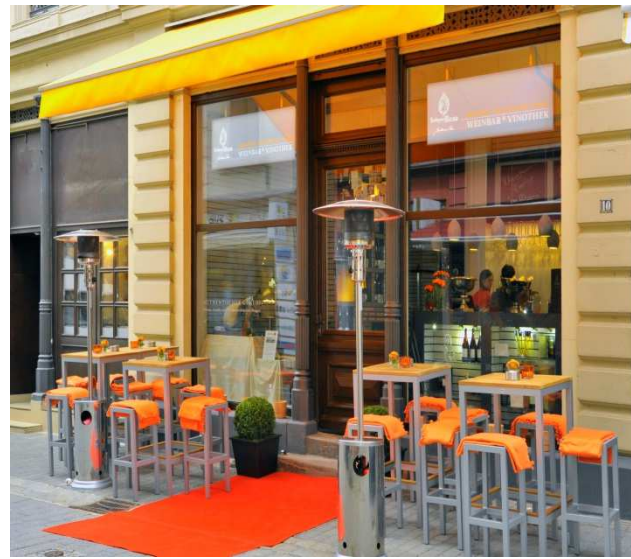
Sie können unsere Hausanlage nutzen oder einen DJ engagieren.

Musik darf ausschließlich im Innenbereich gespielt werden.

Nach 22 Uhr muss die Tür und alle Fenster geschlossen werden.

Unsere Klimaanlage sorgt für entsprechend angenehme Temperatur.





## Ihre Feier mit ca. 30 Personen

<b>Mindestumsatz Getränke und Speisen aus eigenem Angebot</b>	<b>1.500,00 €</b>
Weine, Sekte & Softs (nach effektivem Verbrauch) ca. € 30,00 p.P.	<i>900,00 €</i>
Snackbuffet aus Angebot der Weinbar	je nach Auswahl
Warmes Catering	je nach Auswahl
Personal ab 24:00 Uhr / 25,00 €/Stunde	je nach Einsatz
Miete / Weinbar & Vinothek exklusiv	100,00 €
<b>Gesamtsumme <u>Mindestumsatz &amp; Raummiete</u></b>	<b>1.600,00 €</b>
<u>zzgl. Cateringkosten</u>	

### Leistungen

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Hat Ihnen unser Angebot gefallen? Haben Sie weitere Fragen oder Wünsche?

Sprechen Sie uns gerne an!

Herzliche Grüße aus der  
Balthasar Ress Weinbar & Vinothek

Nina Baumgärtner  
Betriebsleitung

Telefon: 0611-50 58 469  
E-Mail: [weinbar@balthasar-ress.de](mailto:weinbar@balthasar-ress.de) oder  
[nina.baumgaertner@balthasar-ress.de](mailto:nina.baumgaertner@balthasar-ress.de)  
[www.balthasar-ress.de/weinbar](http://www.balthasar-ress.de/weinbar)

Öffnungszeiten:  
Mo-Do.: 15.00-22.00 Uhr  
Fr: 12.00-24.00 Uhr  
Sa: 10.00-24.00 Uhr  
Sonn- und Feiertags geschlossen

**Inhaltsstoffe unserer Weine & Lebensmittel  
gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung**

Brot von „Lebe gesund“: enthält Gluten

Käse der Wiesbadener Bergkäse Station: kann Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch enthalten.

Käsewürfel (Edamer) der Firma Bayernland: enthält Kuhmilch, Speisesalz, Käsereikulturen, Farbstoff Beta Carotin

Spundekäs´der Firma Schwälbchen: enthält Milchmischerzeugnis aus Sauerrahm, Paprika, Zwiebeln, Jodsatz, Johannisbrotkernmehl, Guakernmehl

Senfgurken von „Lebe gesund“: enthält Branntweinessig, Meerrettich

Rosmarinchips von der Firma Lorenz: Süßmolkepulver, Milcherzeugnisse

**Allgemeine Information zu unserer Getränke- und Speisekarte**

Alle angebotene Weine enthalten Sulfite (außer wenn anders angegeben)

Bei den angebotenen Weinen handelt es sich (außer wenn anders angegeben) um Rheingau Qualitätsweine b.A. oder, wenn ein Prädikat angegeben ist, um Rheingau Prädikatsweine b.A. Das Herkunftsland ist bei allen Weinen Deutschland (außer wenn anders angegeben).