



## **Engler's Restaurant im Winzerkeller Ingelheim**

**Herzlich willkommen im Englers Restaurant – einem Ort, an dem Genuss, Tradition und Gastfreundschaft auf einzigartige Weise zusammenkommen!**

Mitten im Herzen der malerischen Weinkulturlandschaft Rheinhessens begrüßen wir Sie in unserem stilvollen Restaurant im historischen Winzerkeller Ingelheim. Unser Haus steht für gehobene Gastronomie, exzellenten Service und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt – perfekt für besondere Anlässe, festliche Feiern oder einen genussvollen Abend in stilvollem Ambiente.

## **Unsere Philosophie – Genuss mit Herz und Leidenschaft**

Im Englers Restaurant verbinden wir die Liebe zur regionalen Spitzenküche mit Kreativität und höchster Qualität. Unsere Gerichte sind inspiriert von der traditionellen deutschen Küche, die wir mit modernen Akzenten neu interpretieren. Dabei setzen wir konsequent auf Frische, Saisonalität und hochwertige Zutaten – viele davon direkt aus der Region. Unsere enge Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern und Winzern garantiert Ihnen nicht nur ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, sondern auch eine tiefe Verbundenheit mit der kulinarischen Kultur Rheinhessens.

## **Der Winzerkeller Ingelheim – Ein Ort voller Geschichte und Charme**

Der historische Winzerkeller, in dem sich unser Restaurant befindetet, ist ein echtes Juwel mit über 120 Jahren Geschichte. Ursprünglich als Weinlager der Ingelheimer Winzer erbaut, wurde das beeindruckende Gebäude aufwendig restauriert und verbindet heute historischen Charme mit modernem Komfort. Besonders der imposante Gewölbekeller mit seinem einzigartigen Ambiente sowie die stilvollen Veranstaltungsräume machen diesen Ort zu einer perfekten Kulisse für unvergessliche Momente. Ob private Feiern, Firmenveranstaltungen oder romantische Abende – im Englers Restaurant wird jeder Anlass zu einem besonderen Erlebnis.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten!



EVENTS • RESTAURANT • LOCATION

## Wichtige Informationen zu Ihrer Veranstaltungsbuchung Liebe Gäste,

damit wir Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen gestalten können, haben wir ein **Auswahlformular** für Sie vorbereitet. Im Anhang finden Sie dieses Formular, in dem Sie Ihr gewünschtes **Veranstaltungspaket** auswählen und wichtige Details zu Ihrer Feier festhalten können.

### So funktioniert es:

- 1. Pakete auswählen:**  
Wählen Sie aus unseren verschiedenen Veranstaltungsangeboten das Paket aus, das am besten zu Ihren Vorstellungen passt.
- 2. Details ergänzen:**  
Tragen Sie alle relevanten Informationen ein, wie z. B. die Anzahl der Gäste, gewünschte Menüoptionen, besondere Wünsche oder Zusatzleistungen.
- 3. Ansprechpartner angeben:**  
Teilen Sie uns mit, wer während der Planung Ihr Hauptansprechpartner ist, damit wir offene Fragen schnell und unkompliziert klären können.
- 4. Rücksendung des Formulars:**  
Senden Sie das ausgefüllte Formular bitte bis **[Datum einfügen]** per E-Mail an [event@englers-restaurant.com](mailto:event@englers-restaurant.com) oder geben Sie es direkt bei uns im Restaurant ab.
- 5. Bestätigung & Planung:**  
Nach Erhalt Ihres Formulars prüfen wir Ihre Angaben und senden Ihnen eine **Buchungsbestätigung** mit allen Details zu. Falls Rückfragen bestehen, setzen wir uns mit Ihnen in Verbindung.
- 6. Abschluss der Planung:**  
Sobald alle Details abgestimmt sind, erhalten Sie eine finale **Veranstaltungsmappe**, in der alle Vereinbarungen und Abläufe festgehalten sind – so steht einer gelungenen Feier nichts mehr im Weg!

Falls Sie Fragen haben oder eine individuelle Beratung wünschen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung gemeinsam mit Ihnen zu planen und Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten!



## Start Ihrer Veranstaltungsplanung

Wir freuen uns, mit der Planung Ihrer Veranstaltung zu beginnen.

Mit viel Liebe zum Detail und einer sorgfältigen Organisation gestalten wir Ihr Fest genau nach Ihren Wünschen.

Schritt für Schritt begleiten wir Sie auf dem Weg zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre perfekte Veranstaltung verwirklichen!

## Raummieten & Buchungsmodalitäten

Wir bieten eine Vielzahl an exklusiven Veranstaltungsräumen für unterschiedliche Gruppengrößen und Anlässe:

- **Der Gewölbekeller** – Unser größter Raum mit beeindruckendem Ambiente, ideal für große Feiern mit bis zu **160 Personen**. *Nur ganztägig buchbar: 1.500 €.*
- **Der Raum Weinblick** – Eine stilvolle Umgebung für gehobene Dinner oder BusinessEvents mit bis zu **45 Personen**. *Halber Tag: 320 € | Ganzer Tag: 550 €.*
- **Der Balkon** – Perfekt für kleinere, intime Feiern mit bis zu **30 Personen** und wunderschönem Blick. *Halber Tag: 300 € | Ganzer Tag: 550 €.*
- **Der Gartenbereich** – Eine idyllische Außenfläche für Sektempfänge, Sommerfeste oder freie Trauungen mit bis zu **100 Personen**. *Halber Tag: 570 € | Ganzer Tag: 950€*
- **Der Winzerkeller Exklusiv** – Die Möglichkeit, die gesamte Location exklusiv für Hochzeiten, Firmenfeiern oder Großveranstaltungen mit bis zu **250 Personen** zu nutzen. *Mindestverzehr: 15.000 € (ohne Gewölbekeller).*

Unsere Räume sind flexibel gestaltbar und können individuell an Ihre Veranstaltung angepasst werden.

## Maßgeschneiderte Veranstaltungen

Ob **Hochzeit, Firmenfeier, Jubiläum oder private Feier** – unser erfahrenes Event-Team unterstützt Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir bieten individuell abgestimmte Menü- und Buffetvarianten, erstklassigen Service und stilvolle Dekoration für ein rundum perfektes Erlebnis.



EVENTS • RESTAURANT • LOCATION

## Saisonale Spezialitäten & Individuelle Pakete (ab 69€ pro Person)

Wir bieten auf Wunsch saisonale Menüs an, die sich an den besten Zutaten der jeweiligen Jahreszeit orientieren:

- **Frühling:** Spargelsalat mit Bärlauchdressing | Lammrücken mit Kräuterkruste | Erdbeer-Rhabarber-Tarte
- **Sommer:** Gazpacho mit Basilikumöl | Gegrilltes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse | Zitronensorbet mit Minze
- **Herbst:** Kürbissuppe mit gerösteten Kernen | Wildragout mit Preiselbeeren und Spätzle | Bratpfel mit Marzipanfüllung
- **Winter:** Maronencremesuppe | Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotkohl | Schokoladenfondant mit Glühweinkirschen

### Rundum-sorglos-Paket

185 € pro Person | 6 Stunden | *inkl. MwSt.*

#### Inklusive Leistungen:

- 🍷 Sektempfang zur Begrüßung
- 🍽️ Wahlweise **3-Gang-Menü** oder **Buffet**
- 🍷 **Getränkepauschale** für 6 Stunden
- 🍴 Auswahl an **Fingerfood**
- 🌙 **Mitternachtssnack** für den späten Hunger
- 🕯️ **Tischwäsche, Auf- & Abbau, Reinigung**

#### Zusätzliche Kosten:

- 🏠 **Raummiete**
- 👥 **Servicepauschale** (nach Absprache & Dauer)

## Gestalten Sie Ihr Menü selbst

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen und stellen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte individuell zusammen. Ob klassisch, modern oder saisonal – wir beraten Sie gerne und kreieren mit Ihnen ein Menü, das perfekt zu Ihrem Anlass passt.

Lassen Sie uns wissen, welche Vorlieben und besonderen Wünsche Sie haben, und wir setzen diese mit höchster Qualität und Sorgfalt um.



### **Kinderpreise:**

- **Kinder von 0 bis 6 Jahren:** kostenfrei
- **Kinder von 6 bis 12 Jahren:** 50 % des regulären Preises
- **Kinder ab 12 Jahren:** voller Preis

### **Buffet-Menüs (ab 50 Personen)**

- **Menü 1: Standard-Buffet ab 69 € pro Person** (klassische und beliebte Auswahl)
  - **Menü 2: Premium-Buffet ab 79 € pro Person** (gehobene Auswahl mit hochwertigen Zutaten)
  - **Menü 3: Deluxe-Buffet ab 89 € pro Person** (exklusive Auswahl für Feinschmecker) •  
Vegetarische Alternativen verfügbar
- 

### **Menü 1: Standard-Buffet**

- **Vorspeise (zur Wahl):**
  - Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck
  - Gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing Tomaten-Mozzarella mit Basilikumöl
- **Hauptgang (zur Wahl):**
  - Schweinebraten mit Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel
  - Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und Gemüse der Saison
  - Lachsfilet mit Zitronen-Dill-Sauce und Basmatireis
- **Vegetarisch (zur Wahl):**
  - Spinatknödel mit Rahmsauce & Parmesan
  - Gemüselasagne mit Béchamel
  - Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen
- **Dessert (zur Wahl):**
  - Apfelstrudel mit Vanillesauce
  - Panna Cotta mit Beerenspiegel
  - Mousse au Chocolat mit Minze



## Menü 2: Premium-Buffer

- **Vorspeise (zur Wahl):**
    - Wildkräutersalat mit karamellisierten Walnüssen
    - Rindertatar mit Kapern und Wachtelei
    - Hummerbisque mit Cognac
  - **Hauptgang (zur Wahl):**
    - Kalbsrücken mit Morchelrahm und Kartoffelgratin
    - Seeteufel-Medaillons mit Champagnersauce und Safranrisotto
    - Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinpolenta und Marktgemüse
  - **Vegetarisch (zur Wahl):**
    - Steinpilzrisotto mit Parmesan
    - Gebratene Auberginen-Röllchen mit Ricottafüllung
    - Kürbisgnocchi mit Salbei-Butter
  - **Dessert (zur Wahl):**
    - Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
    - Tarte Tatin mit Vanilleeis
    - Mascarpone-Crème mit frischen Beeren
- 

## Menü 3: Deluxe-Buffer

- **Vorspeise (zur Wahl):**
  - Jakobsmuscheln auf Selleriepüree
  - Burrata mit Kirschtomaten & Basilikum
  - Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen
- **Hauptgang (zur Wahl):**
  - Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Portweinjus & Butterkartoffeln
  - Rinderfilet mit Trüffelsauce & Marktgemüse
  - Zanderfilet auf Safranrisotto
- **Vegetarisch (zur Wahl):**
  - Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta & Kräuteröl
  - Trüffel-Ravioli in Salbeibutter
  - Gebratener Blumenkohl mit Curry-Kokos-Sauce
- **Dessert (zur Wahl):**
  - Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht-Topping
  - Crème Brûlée mit Vanille
  - Soufflé von Valrhona-Schokolade mit Himbeersorbet



EVENTS • RESTAURANT • LOCATION

### **3-Gang & 4-Gang-Menüs (bis 50 Personen)**

Für **größere Gruppen** bieten wir ebenfalls mehrgängige Menüs an – hierbei können jedoch **zusätzliche Kosten** anfallen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

- **Menü 4: 3-Gang-Menü ab 59 € pro Person**
  - **Menü 5: 4-Gang-Menü ab 69 € pro Person**
- 

#### **Menü 4: 3-Gang-Menü**

- **Vorspeise (zur Wahl):**
    - Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
    - Cremige Selleriesuppe mit Trüffelöl
    - Tomaten-Burrata mit Basilikumöl
  - **Hauptgang (zur Wahl):**
    - Rosa gebratenes Entrecôte mit Portweinjus und Kartoffelgratin
    - Kabeljaufilet mit Safranrisotto und Zitronenschaum
    - Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta und Kräuteröl
  - **Dessert (zur Wahl):**
    - Schokoladenfondant mit Himbeersorbet
    - Panna Cotta mit Passionsfrucht
    - Crème Brûlée mit Tonkabohne
- 

#### **Menü 5: 4-Gang-Menü**

- **Vorspeise (zur Wahl):**
  - Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree
  - Ziegenkäse im Brickteig mit Honig
  - Hummerbisque mit Cognac
- **Zwischengang (zur Wahl):**
  - Hausgemachte Trüffel-Ravioli in Nussbutter
  - Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen
  - Gefüllte Paprika mit Quinoa und mediterranen Kräutern
- **Hauptgang (zur Wahl):**
  - Kalbsrücken mit Morchelrahm und Marktgemüse
  - Wolfsbarschfilet mit Zitronenbutter und Ratatouille
  - Geschmortes Linsenragout mit Kräuteröl
- **Dessert (zur Wahl):**
  - Valrhona-Schokoladenmousse mit Beerenkompott
  - Crêpes Suzette mit Orangenlikör



## Exklusive Getränkepakete

- **Paket 1: Klassik Selection**

- Sorgfältig ausgewählte Weine (Weißwein, Rotwein)
- Frisch gezapftes Bier vom Fass
- Alkoholfreie Erfrischungen (Mineralwasser, Softdrinks, Säfte)

*Preis: 39,00 € pro Person (5 Stunden)*

- **Paket 2: Genuss Edition**

- Hochwertige Weine (Weißwein, Rotwein, Rosé)
- Fass- und Flaschenbiere aus regionalen Brauereien
- Alkoholfreie Premium-Getränke (Wasser, Softdrinks, Säfte)
- Ausgewählte Longdrinks (Gin Tonic, Rum Cola, Wodka Lemon)
- Inklusive **Kaffeevollautomat** mit einer Auswahl an Kaffeespezialitäten

*Preis: 49,00 € pro Person (5 Stunden)*

- **Paket 3: Prestige Collection**

- Edle Weine aus regionalen Spitzenweingütern
- Bierauswahl mit Craft- und Premiumsorten
- Exklusive Softdrinks, Säfte und Mineralwasser
- Signature-Cocktails & Premium-Longdrinks nach Wahl
- Champagner-Empfang für einen stilvollen Start
- Inklusive **Kaffeevollautomat** mit einer Auswahl an Kaffeespezialitäten

*Preis: 59,00 € pro Person (5 Stunden)*

- **Paket 4: Pure Elegance (Alkoholfrei)**

- Stilles und sprudelndes Mineralwasser
- Hochwertige Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite)
- Frische Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft)

*Preis: 29,00 € pro Person (5 Stunden)*

---

Unsere Getränkepakete bieten eine exquisite Auswahl für jeden Geschmack und können individuell an Ihre Veranstaltung angepasst werden. Eine Verlängerung pro Stunde ist gegen Aufpreis möglich.

### Wein & Sekt vom Weingut Doppelstück Wasem

Für unsere Bankettveranstaltungen beziehen wir alle Weine und unseren Sekt exklusiv vom **Weingut Doppelstück Wasem** – einem familiengeführten **Bio-Weingut** mit höchsten Qualitätsansprüchen und tiefen Wurzeln in **Rheinhessen**.

Gerne organisieren wir für Ihre Gruppe auf Wunsch auch eine begleitende Weinprobe – ein genussvoller Einstieg in Ihre Veranstaltung. Je nach Absprache und Verfügbarkeit bieten wir die Weinprobe auch in englischer Sprache an.

Alle Weine stammen aus **zertifiziert biologischem Anbau** und spiegeln die Vielfalt und Eigenständigkeit der **Region** wider.



## Fingerfood & Sektempfang

**Fingerfood-Optionen (mind. 3 pro Person 13.90 €, 10 zur Auswahl)**

- Lachstartar auf Blini
- Mini-Quiche mit Spinat und Ziegenkäse
- Jakobsmuschel mit Zitronen-Butter-Schaum
- Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
- Trüffel-Crostini mit Parmesanspänen
- Gefüllte Datteln mit Frischkäse & Walnüssen
- Garnelenspieße mit Chili-Knoblauch-Marinade
- Roastbeef-Röllchen mit Senf-Dill-Sauce
- Avocado-Tatar mit Mango-Chili-Salsa
- Mini-Wraps mit Lachs und Frischkäse

---

## Aperitif-Buffer – Der perfekte Start in Ihre Feier

Gerne richten wir für Sie ein stilvolles **Aperitif-Buffer** aus, das Ihren Gästen einen genussvollen Empfang bietet. Mit einer Auswahl an erlesenen Getränken und passenden kleinen Köstlichkeiten schaffen wir den perfekten Auftakt für Ihre Veranstaltung.

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen – wir gestalten das **Buffer** ganz nach Ihren Vorstellungen.

## Sektempfang & Getränke-Pakete

### Aperitif-Pakete

- **Paket 1: Standard**  
Rieslingsekt vom regionalen Weingut – Wasser - Orangensaft  
*19,90 € pro Person*
- **Paket 2: Erweitert**  
Aperol Spritz – Hugo – Orangensaft – Wasser  
*24,00 € pro Person*
- **Paket 3: Luxus**  
Champagner – Wasser – Orangensaft – Hugo  
*29,00 € pro Person*

Unsere Aperitif-Pakete bieten den perfekten Empfang für Ihre Gäste und lassen sich individuell an Ihre Veranstaltung anpassen.



## Mitternachtssnack-Karte

Bieten Sie Ihren Gästen einen köstlichen Mitternachtssnack zur späten Stunde. Zur Wahl stehen verschiedene Optionen, die für **10,90 € pro Person** erhältlich sind.

- **Mini-Burger** – Saftige Rindfleisch- oder vegetarische Patties mit frischen Zutaten im Brioche-Bun
- **Flammkuchen-Variationen** – Klassisch mit Speck & Zwiebeln oder vegetarisch mit Ziegenkäse & Honig
- **Currywurst mit hausgemachter Sauce** – Serviert mit knusprigen Pommes
- **Mitternachts-Suppe** – Eine herzhafte Auswahl, z. B. Gulaschsuppe oder Tomatencremesuppe
- **Pulled Pork Sliders** – Zartes, langsam gegartes Schweinefleisch mit BBQ-Sauce im Mini-Brötchen
- **Käsebrett mit Trauben & Nüssen** – Eine feine Auswahl regionaler Käsesorten mit passender Garnitur
- **Pizza-Ecken** – Frisch gebackene Pizzastücke mit verschiedenen Belägen zur Wahl

Unsere Mitternachtssnacks sind perfekt, um Ihre Gäste mit einer genussvollen Stärkung bis in die frühen Morgenstunden zu begleiten.

---

## Wichtige Informationen zu Zusatzkosten und Zahlungsmodalitäten

- **Servicepauschale:** Ab 22:00 Uhr fällt eine Servicepauschale von **200 € pro Stunde** an, bis maximal 03:00 Uhr. Jede angefangene weitere Stunde wird mit **250€** berechnet.
- **Finale Gästeanzahl:** Muss **14 Tage vor der Veranstaltung** mitgeteilt werden, da sonst die volle Personenzahl berechnet wird.
- **Anzahlung:** 35% des Gesamtbetrags sind bei Reservierung fällig. Der Restbetrag ist am Veranstaltungstag fällig.

---

## Pflichtpaket – Für ein stilvolles Gesamtbild

Damit Ihre Feier nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch unvergesslich wird, ist unser stilvolles Ausstattungspaket Teil jeder Veranstaltung. Es umfasst hochwertige Stehtisch-Hussen, edle Stoffservietten sowie festliche Tischdecken und sorgt so für ein harmonisches Gesamtbild und ein gepflegtes Ambiente – ganz gleich, ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier.

Preis pro Person: 22,00 €

Mit diesem Paket schaffen wir den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung und unterstützen Sie dabei, Ihren Gästen einen rundum gelungenen Tag zu bereiten.



EVENTS • RESTAURANT • LOCATION

**Upgrade-Optionen** Ergänzen Sie Ihre Veranstaltung mit stilvollen Extras:

- **Menükarten** – Individuell gestaltete Menükarten für die perfekte Tischpräsentation – 3 € pro Stück
- **Tischnummern** – Elegante Tischkennzeichnungen für eine strukturierte Platzierung – 5 € pro Tisch
- **Willkommensschild** – Hochwertig gestaltetes Schild zur Begrüßung Ihrer Gäste – *Preis auf Anfrage*
- **Gastgeschenke** – Personalisierte Präsente als Erinnerung für Ihre Gäste – *Preis auf Anfrage*

Unsere Upgrades sorgen für eine stilvolle und persönliche Note bei Ihrem Event.

### Dienstleister & Extras

- **Fahrer:** ab 450 € (4 Std.), jede weitere Stunde 120 €. Unsere Fahrer besitzen einen P-Schein und sind für professionelle Personenbeförderung qualifiziert.
- **Fotograf:** Preis auf Anfrage
- **Fotobox:** Enthält 150 Fotos inklusive, Preis ab 200 €. Erweitert auf 250 Fotos für 250€
- **DJ:** Preis auf Anfrage. Unser DJ kann jede Musikrichtung spielen und passt sich Ihren individuellen Wünschen an.
- **Florist:** Preise direkt beim Anbieter. Eine Datei mit Beispielangeboten finden Sie im Anhang oder Sie können den Floristen persönlich besuchen.
- **Übernachtungsempfehlung:** In Zusammenarbeit mit dem nahegelegenen **Weinhotel Wasem** unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation von **Übernachtungsmöglichkeiten** für Ihre Gäste. Das **Wasem Weinhotel** gehört zum familiengeführten **Bio-Weingut Wasem Doppelstück** und bietet **50** liebevoll gestaltete Zimmer im historischen Ortskern von **Ingelheim**.
- **Weinhotel Wasem**, Stiegelgasse 70, 55218 Ingelheim, Tel. +49 6132 433 70,
- E-Mail: [info@wasem-weinhotel.de](mailto:info@wasem-weinhotel.de) oder besuchen Sie die Webseite: <https://doppelstueck.com/weinhotel/>

---

**Hasan Biter**

**Head of Events/Restaurantmanager**

**Engler'S Restaurant GmbH**

📍 Binger Straße 16 | 55218 Ingelheim

☎ +49 17620736245

✉ [kontakt@englers-restaurant.com](mailto:kontakt@englers-restaurant.com)

🌐 [www.englers-restaurant.com](http://www.englers-restaurant.com)



EVENTS • RESTAURANT • LOCATION