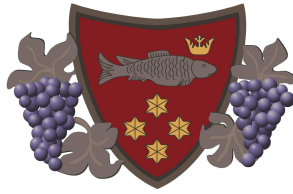


RHEINHOTEL SCHULZ

Genießen Sie fantastische Zeiten
im Rheinhotel Schulz



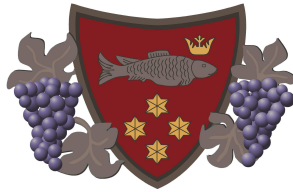
Rheinhotel Schulz GmbH, Vogtgasse 4-7, 53572 Unkel am Rhein
Telefon +49.2224.90105-0 Telefax +49.2224.90105-99
Email: info@rheinhotel-schulz.de, www.rheinhotel-schulz.de



RHEINHOTEL SCHULZ

Daten und Fakten

Anschrift:	Rheinhotel Schulz GmbH**** Vogtsgasse 4-7 53572 Unkel am Rhein Tel: +49 (0) 2224 / 90105-0 Fax: +49 (0) 2224 / 90105-99 Email: info@rheinhotel-schulz.de Internet: www.rheinhotel-schulz.de
Lage:	einzigartige Lage direkt am Rhein mit Blick auf das Siebengebirge, mitten in der Unkeler Innenstadt
Zimmer:	37 Einzel- und Doppelzimmer, Suiten 3 verschiedene Kategorien
Restaurant:	elegant eingerichtetes Restaurant mit saisonalen und regionalen Gerichten, welche ausschließlich aus frischen Produkten hergestellt werden
Veranstaltungsräume:	Petit Salon, Salon Bellevue, Grand Salon, Restaurant von 42 qm ² bis 157 qm ² Gesamtkapazität 10 - 110 Personen



RHEINHOTEL SCHULZ

Verkehrsverbindung und Lage des Hotels

- in der Innenstadt von Unkel, direkt am Rhein
- Tiefgarage und Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung
- 5 Minuten zu Fuß zum Bahnhof in Unkel
- 3 Minuten zu Fuß zur Bushaltestelle
- Ca 50 km zum Flughafen Köln/Bonn
- Ca 40 km zum ICE Bahnhof Siegburg / Bonn
- Rheinschiffahrt Anleger Köln-Düsseldorfer und Bonner Personen Schifffahrt direkt am Hotel

Anfahrt

Aus Norden und Osten:

- A59 über Flughafen Köln/Bonn bis Kreuz Bonn / Ost
- oder A555 Richtung Bonn bis Kreuz Bonn-Nord, dann A565 bis Kreuz Bonn-Beuel, rechts auf A59 bis Kreuz Bonn-Ost
- dann B42 über Königswinter nach Unkel

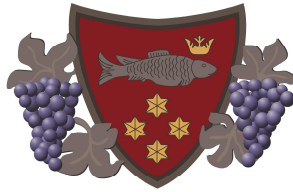
Aus Westen oder Süden:

- A3/E35 bis Abfahrt Bad Honnef/Linz, links auf L253 Richtung Linz, rechts abfahren Richtung Bruchhausen, dann auf B42 rechts abbiegen bis 2. Ausfahrt Unkel
- A61/E31 bis Dreieck Sinzig, rechts Richtung Sinzig bis Rheinfähre Linz, über den Rhein setzen, links abbiegen auf B42 Richtung Bonn weiter bis 1. Ausfahrt Unkel

In Unkel:

Ab Ausfahrten B42 folgen Sie bitte den Schildern RHEINHOTEL SCHULZ

Gerne arrangieren wir Ihren Transfer zum Rheinhotel Schulz



RHEINHOTEL SCHULZ

Unsere Räumlichkeiten

Raum	Raummaße Länge x Breite	Größe	U-Form	Bankett	Tafel/n	Tageslicht
Petit Salon	9,10 x 4,70 H: 2,80 m	42 qm ²	10	24	20	Ja
Salon Bellevue	7,85 x 8,40 H: 2,80 m	65 qm ²	20	40	24	Ja
Grand Salon	10,20 x 8,40 H: 2,80 m	85 qm ²	24	64	56	Ja
Bellevue + Grand	18,05 x 8,40 H: 2,80 m	151 qm ²	44	110	96	Ja
Restaurant	14,80 x 11,80 H: 2,80 m	157qm ²	-	110	100	Ja

Die Bestuhlungsformen gelten ohne Buffet und Tanzfläche.

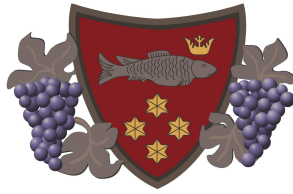
Petit Salon und Salon Bellevue sowie unser Restaurant haben eine große Fensterfront mit Blick auf den Rhein.

Grand Salon und Salon Bellevue verfügen über eine Außenterrasse.

Alle Räumlichkeiten sind klimatisiert.

Unser Restaurant stellen wir ab 70 Personen und /oder einen Mindest-Restaurant-Umsatz von 8000,- EUR exklusiv bis 3 Uhr zur Verfügung.





RHEINHOTEL SCHULZ

Tagungspauschalen 2012

Diese Arrangements gelten für Tagungsgruppen an 10 Personen

Pauschale Harmonie 56,00 EUR pro Person	Pauschale Teamgeist 69,00 EUR pro Person	Pauschale Erfolg 99,00 EUR pro Person
Kaffeepause Vormittag oder Nachmittag mit Kaffee / Tee, Obst und Feingebäck	Kaffeepause Vormittag mit Kaffee / Tee sowie Snacks der Saison	Kaffeepause Vormittag mit Kaffee / Tee sowie Snacks der Saison
Mittagessen als 2-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 15 Personen)	Mittagessen als 2-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 15 Personen)	Mittagessen als 2-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 15 Personen)
Tagungsgetränke im Raum all included (Softgetränke)	Kaffeepause Nachmittag mit Kaffee / Tee sowie Snacks der Saison	Kaffeepause Nachmittag mit Kaffee / Tee sowie Snacks der Saison
Tagungsgetränke zum Essen nach Verbrauch	Tagungsgetränke im Raum all included (Softgetränke)	Tagungsgetränke im Raum all included (Softgetränke)
Persönliche Tagungsbetreuung	Tagungsgetränke zum Essen nach Verbrauch	Abendessen als 3-Gang Menü oder Buffet (ab 15 Personen)
	Persönliche Tagungsbetreuung	Getränke zum Essen nach Verbrauch
		Persönliche Tagungsbetreuung
Standardtechnik im Raum* Schreibtischunterlagen und Stifte	Standardtechnik im Raum* Schreibtischunterlagen und Stifte	Standardtechnik im Raum* Schreibtischunterlagen und Stifte

- * Standardtechnik: 1 Flipchart, 2 Pinnwände mit Papier, 1 Leinwand

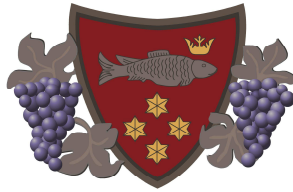
Raummiete

Petit Salon	€ 150,00
Salon Bellevue	€ 200,00
Grand Salon	€ 250,00
Bürosuite	€ 200,00

Medien

Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00
Leinwand	€ 20,00
TV / DVD	€ 30,00

Beamer	€ 40,00
Telefonanlage	€ 40,00
Moderatorenkoffer	€ 25,00
Rednerpult	€ 30,00



RHEINHOTEL SCHULZ

Übernachtungsmöglichkeiten

Unser Hotel verfügt über 37 Zimmer und Suiten.
Das Haupthaus hat 5 geräumige Suiten, 2 Junior Suiten sowie 4 große Doppelzimmer.
Der Sonnenflügel besitzt 7 Doppel-, 4 Frenchbett- und 7 Einzelzimmer.
Im Rheinflügel erwartet Sie 1 Suite sowie 7 große Doppelzimmer.

Fast alle Zimmer haben Rheinblick und teilweise Balkon/Terrasse.

Unsere Standardzimmer im Sonnenflügel sind im Landhausstil eingerichtet.
Die Komfortzimmer befinden sich im Rheinflügel und sind sehr modern möbliert.
Unsere Superior Zimmer sind alle im Haupthaus gelegen, elegant und zeitlos.

Alle Zimmer verfügen über Telefon, TV, kostenfreier Internetzugang.
Eine Minibar ist in fast allen Zimmern vorhanden.
Safefächer finden Sie an unserer Rezeption.



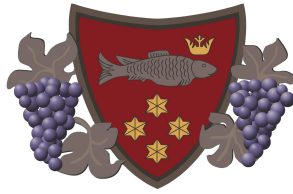
Haupthaus



Sonnenflügel



Rheinflügel



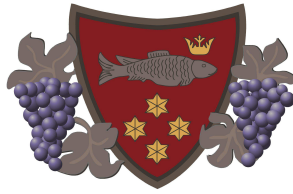
RHEINHOTEL SCHULZ

Fingerfood

Canapés verschieden belegt	
Mit Brie	2,10 EUR
Mit Camembert	2,10 EUR
Mit Tomate und Mozzarella	2,10 EUR
Mit Serrano Schinken	3,40 EUR
Mit gekochtem Schinken	2,90 EUR
Mit geräucherter Entenbrust	3,60 EUR
Mit Parmaschinken	3,90 EUR
Mit geräuchertem Forellenfilet	3,40 EUR
Mit gebeiztem Lachs	3,40 EUR
Mit geräuchertem Lachs	3,90 EUR
Bruschetta	1,20 EUR
Gemügesticks mit Kräuterschmand im Pokal	5,00 EUR
Pikantes Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	2,00 EUR
Kleine Frühlingsrollen mit Chilisoße	2,00 EUR
Gedörrte Pflaume im Speckmantel	1,50 EUR
Kartoffel-Royale mit Räucherlachs und Kapern	2,20 EUR
Tête de Moine mit Kräuterricotta gefüllt	2,00 EUR
Frischkäsetrüffel mit Tomate und Pesto	2,00 EUR
Gänselebertrüffel mit dunklem Brot und Gewürzpfel	3,50 EUR
Thunfischtatar mit Saiblingskaviar und Meerrettich	3,20 EUR
Salat von Atlantik-Hummer mit Balsamicolinsen	3,80 EUR
Salat vom Büsumer Krabben und Mango	3,20 EUR
Blutwurst im Blätterteig	2,90 EUR

Suppen / Mitternachtssnack

Steinpilzcrèmesuppe mit Blätterteighaube (saisonabhängig)	7,50 EUR
Minestrone	4,50 EUR
Karotten-Ingwer-Suppe mit Molkeschaum	6,50 EUR
Essenz von Strauchtomaten mit Basilikum	6,50 EUR
Rinderconsommé	6,50 EUR
Internationale Käseauswahl vom Brett	9,00 EUR
Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Croutons	5,50 EUR
Gulaschsuppe	5,50 EUR
Tomatencremesuppe	3,90 EUR
Currywurst im Glas	2,50 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Menüvorschläge

Menü 1

Pâté en croûte mit Waldorfsalat
an Salatbouquet
in Balsamicodressing

Schweinefilet auf Champignonsauce
mit Kartoffelgratin und
Gemüseragout

Mandelparfait
mit kandierten Früchten
auf Himbeerspiegel

29,50 EUR

Menü 2

Spinatrahmsuppe mit Bouchot Muschel

Gefüllte Poulardenbrust auf Specksauce
dazu ein Brokkoli – Blumenkohl - Bouquet
und Tagliatelle

Creme Caramel

34,50 EUR

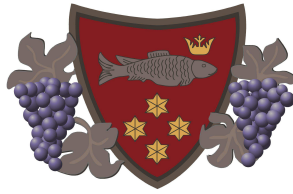
Menü 3

Ziegenkäse im Blätterteig
auf gemischten Blattsalaten

Duo vom Lachs und Zander
auf Pesto-Risotto, Ratatouille
mit Schnittlauchsauce

Marinierte Erdbeeren
mit Lavendelsorbet

38,50 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Menü 4

Trilogie vom Lachs
In Rosmarin mariniert, leicht geräuchert und feines Lachs - Rillette
mit einem kleinen Salatbouquet in Vinaigrette

Zucchini Cappuccino

Rosa gebratene Nantaiser Entenbrust
mit Gewürz - Honig karamellisiert
dazu gebackenes Gemüse im Brickteig

Croquant vom Mandel und Orange
mit Schokoladensorbet

44,50 EUR

Menü 5

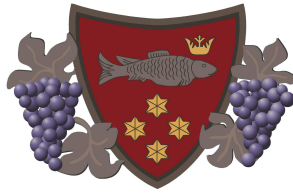
Gebratene Jakobsmuschel mit
Wildkräutersalat und altem Essig

Hokkaido - Kürbissüppchen
mit Kaffeeschaum und
Kürbiskernöl

Rücken und Sugo vom Salzwiesenslamm
auf Olivenpüree dazu
Princessbohnen

Dreierlei von der Schokolade
mit Passionsfrucht

59,50 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Menü 6

Hummersalat auf Zucchini-Trüffel

Wolfsbarschfilet auf Fenchel – Safran - Bett

Sorbet von Passionsfrucht
mit Champagner aufgefüllt

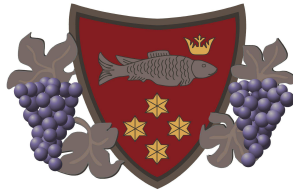
Gebratenes Rinderfilet auf
Gänsestopfleber mit
Anna Kartoffeln

Käsevariation
mit Trauben und Walnuss

Dessert Symphonie

Café und Petit Fours

65,00 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Buffetvorschläge ab 15 Personen

Buffet 1

Roher und gekochter Schinken an Honigmelonenschiffchen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Butter

Rinderkraftbrühe

Putenbrust im Ganzen gebraten

Rinderragout mit Rosinen

Gebratenes Seelachsfilet im Cornflakesmantel

Butternudel

Petersilienkartoffeln

Vichy - Karotten

Blumenkohl

Gebackener Strudel mit Vanillesauce

Kleine Auswahl an verschiedenen Cremes

24,50 EUR

Buffet 2

Ganzer pochierter Lachs

Rosa gebratenes Roastbeef mit Walldorfsalat

Anti Pasti

Glasierte Schweinemedallions mit Früchten garniert

Mini Pasteten mit Sauce Cumberland

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Butter

Cremesuppe von Lauch

Am Stück gebratene Rinderhüfte

Poulardenbrust mit Kräuterjus

Filet vom Viktoriabarsch mit Limonensauce

Spinatlasagne

Rosmarinkartoffeln

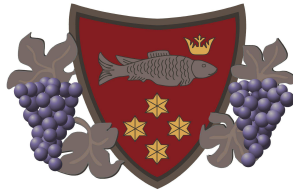
Gemüseauswahl

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Zweierlei Mousse au Chocolate

Marinierte Beeren mit Schlagsahne

34,50 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Buffet 3

Paprika - Zucchini Terrine mit Tomatencoulis
Geflügelsalat an Cocktailsauce
Kalbsrücken rosa gebraten dazu verschiedene Mousse
Hausgebeizter Lachs mit Honig - Dill - Sauce
Geräucherter Heilbutt mit Meerrettichsauce
Crevetten an Pommerysensaft
Meeresfrüchtesalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

Kräuterschaumsuppe

Edelfischvariation mit Rieslingsauce
Roastbeef am Stück gebraten dazu Portweinsauce
Rehkeule in Ingwersauce
Kartoffelgratin, Basmatiwildreis
Gemüseauswahl

Champagner-Bayrischcreme mit mariniertem Orangenfilet
Eisbombe, Tiramisu
Quark-Kirsch-Strudel an Vanillesauce
Gefüllte Ananas mit Obstsalat

46,50 EUR

Buffet 4

Strauchtomaten mit echtem Mozzarella di Buffalo dazu Aceto Balsamico, Olivenöl
Meeresfrüchtesalat
Nudelsalat mit Schinken und Nussvinaigrette
Grapefruit-Fenchel-Salat

Putenbruststreifen mit gerösteten Pinienkernen auf Ruccolasalat
Anti Pasti

In Rosmarin gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Vitello Tonnato mit Kapernsauce

Serrano Schinken mit Honigmelone

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

Minestrone

Lasagne mit Spinat, Lachs und Shrimps
Kalbsrücken in Pestokruste mit Thymiansauce
Neue Kartoffel, Ratatouille

Tiramisu mit Mokkasauce

Panna Cotta mit Caramelsauce

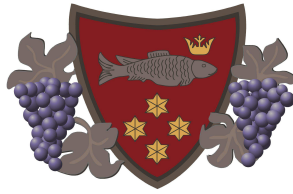
Crème Caramel

Erdbeermousse

Exotischer Früchtesalat in Melone

Auswahl an französischem Käse

52,00 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Kinderkarte

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
10,50 EUR

Hähnchenbrust mit Gemüse und Kartoffelpüree
11,00 EUR

Spaghettis mit Tomatensauce
6,00 EUR

Pommes frites
5,00 EUR

Kindermenü

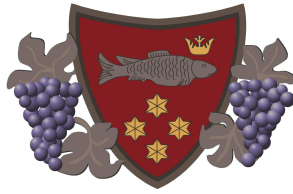
Kraftbrühe mit Einlage

Cordon-Bleu auf Tomatensauce
mit Butter-Spaghetti

Eisbecher

17,50 EUR

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.



RHEINHOTEL SCHULZ

Bankettgetränkekarte

Sekt, Prosecco und Champagner

Menger Krug, Deidesheim

Menger Krug Pinot Brut	0,75l	38,00 EUR
Menger Krug Rosé Brut	0,75l	38,00 EUR

Prosecco Brut Mionetto	0,75l	28,00 EUR
------------------------	-------	-----------

Taittinger, Reims

Brut Reserve	0,75l	94,00 EUR
Prestige Rosé Brut	0,75l	118,00 EUR
Comtes de Champagne	0,75l	168,00 EUR

Deutsche Weißweine

Mittelrhein

0,75 l

Weingut KRUPP

2011 Unkeler Sonnenberg, Riesling Hochgewächs, trocken	20,00 €
<i>Ein feinfruchtiger Riesling mit mineralischer Note.</i>	

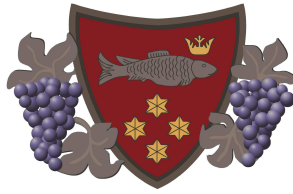
Weingut Scheidgen

2010 Riesling von den Terrassen <i>Sehr schöner mineralisch, frischer, ausgewogener Riesling</i>	21,50 €
---	---------

Ahr

Weingut BROGSITTER

2010 No 1, Blanc de Noir, trocken	29,00 €
<i>Er hat die Kraft und die Säurearmut eines Spätburgunders, die Frische, Frucht und Eleganz eines exzellenten nicht zu schweren Weißweines.</i>	



RHEINHOTEL SCHULZ

Mosel

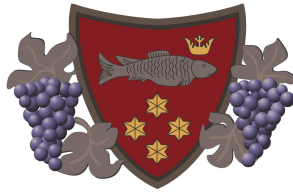
	0,75l
Weingut Kries 2010 Riesling Hochgewächs, trocken Ein schöner sehr harmonischer, Mineralischer Wein, mit Apfel und Aprikosen Duft.	20,00 €
Weingut Kries 2010 Riesling – K – halbtrocken Schön gewachsen auf Mosel Schiefer, Klasisch ausgebaut , mit wenig Säure.	20,50 €
Weingut KALLFELZ, Zell-Merl 2010 Merler Stephansberg Selection, Riesling Spätlese, trocken. <i>Zeichnet sich durch harmonische Säurestruktur sowie Filigranität aus. Mit feinfruchtiger und belebender Frische, kräftig im Geschmack.</i>	35,00 €
Weingut F.J. REGNERY, Klüsserath 2007 Riesling Kabinett, trocken / feinherb <i>Leichter spritziger Riesling mit einem Apfel-, Zitrusduft und Honigtöne</i>	22,00 €

Rheingau

Weingut SCHLOSS VOLLRADS, Oestrich 2009 Riesling Kabinett, trocken <i>Wunderschöne Nuancen weißer Steinfrucht (Weinbergpfirsich)</i>	33,00 €
--	---------

Rheinhessen

Weingut JEAN BUSCHER, Bechtheim 2009 Weißer Burgunder, Edition „S“, trocken <i>Dank seiner Fülle und einer nachhaltigen Fruchtigkeit, überzeugt der Wein mit imposantem Geschmacksvolumen.</i>	29,00 €
2009 Silvaner, Edition „S“, feinherb <i>Feinfruchtiger Silvaner mit dezentem Bukett und einer reifen Säure</i>	20,00 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Baden

	0,75l
Weingut Heger 2010 Grauburgunder – Q- trocken Ein Spitzen Wein, der Mineralisch, fruchtig zu gleich ist.	23,00 €
Winzergenossenschaft OBERBERGEN IM KAISERSTUHL 2010 Grauer Burgunder, Kabinett trocken <i>Ein Weißwein mit rassiger Säure und sortentypischem Bukett. Es dominieren dezente Aromen von Birne, Ananas, Kokosnuss und Zitrusfrüchten.</i>	22,00 €

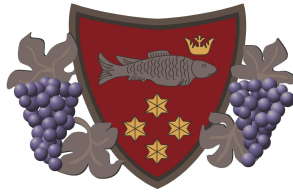
Weißherbst / Rosé

Ahr

Weingut BROGSITTER 2010 Spätburgunder Rosé, Graf von Are, feinherb <i>Er hat eine finessreiche Frucht ist Bukettreich und aromatisch.</i>	26,00 €
2010 Spätburgunder Rosé, Private Edition, trocken <i>Spritzig frischer Rosé, erstaunliche Fülle und animierende Eleganz des Weines</i>	25,00 €

Rheinhessen

Weingut JEAN BUSCHER, Bechtheim 2009 Spätburgunder Rosé, mild <i>Er besticht in der Nase mit süßen Erdbeeraromen, ist sehr vollmundig mit einer herrlichen Frucht.</i>	21,00 €
--	---------



RHEINHOF SCHULZ

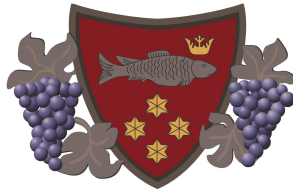
Deutsche Rotweine

Mittelrhein

	0,75 l
Weingut KRUPP, Unkel 2010 Spätburgunder „Unkeler Funkeler“, trocken <i>Feine Tannine und typische Aromen von dunklen Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren.</i>	20,00 €
2009 Regent, trocken <i>Der Regent präsentiert sich fruchtbetont und kräftig.</i>	20,00 €
Weingut Scheidgen 2011 Blauer Portugieser – feinherb <i>Dieser Wein besticht einfach, durch seine Klarheit & Komplexität .</i>	20,00 €

Ahr

Weingut BROGSITTER 2010 Spätburgunder, Private Edition, trocken <i>Besticht mit seinem intensivem Bukett und rubinroter Farbe. Feine Aromen von Waldbeeren.</i>	35,00 €
2008/09 Frühburgunder Edition „B“, trocken <i>Im Eichenfass ausgebaut. Lebendige und reintonige Nase nach Nelken.</i>	34,00 €
Weingut MEYER NÄKEL 2010 Spätburgunder, trocken <i>Intensive Frucht von Brombeere, Blaubeere, Pflaumen, leichtes Lakritz und Röstaromen.</i>	39,00 €
2010 Frühburgunder, trocken <i>Eine vergessene Art des Pinot Noir. Samtige Struktur und dezente Feinwürzigkeit.</i>	52,00 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Baden

	0,75 l
Winzergenossenschaft OBERBERGEN IM KAISERSTUHL 2009 Spätburgunder, trocken	21,00 €
<i>Sehr eleganter, fruchtiger Spätburgunder von den wertvollen Weinbergen des Kaiserstuhles.</i>	

Ausländische Weißweine

Frankreich

Côte de Beaune

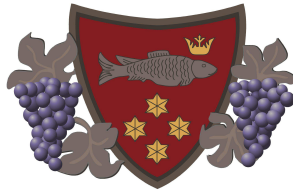
	0,75 l
2008 Pouilly Fuissé Louis Jadot, Beaune	68,00 €
<i>Frisches Bouquet von saftigen Zitronen und Grapefruits mit feinen Noten von Haselnuss.</i>	

Burgund

2007 Chablis Les Vaudevey, Premier Cru Domaine Laroche, St. Martin	79,00 €
<i>Tolle Frische und Feinheit im Geschmack.</i>	

Bordeaux

2003 Château Coutet, Premier Cru Classé Sauternes	99,00 €
<i>Voll mit blumigen Aromen von Caramel und Bratapfel.</i>	



RHEINHOF SCHULZ

Italien

Sizilien

2009 Grillo, Duca di Camastra

Bonifacio

Frisches Aroma von Aprikose. Er wirkt angenehm mit wuchtiger Struktur.

0,75l

29,00 €

2010 Torculum Pinot Grigio

Alto Adige di Origine Controllata, Südtirol

Kräftiger Körper, viel Frucht, feines Birnenaromen

28,00 €

Ausländische Rotweine

Frankreich

Bordeaux

St. Emilion

2007 Château Rozier

Ein verführerisches Bouquet von süß gereiften Beeren, Pflaumen und Lakritz.

65,00 €

2001 Château Faugères

Grand Cru

Am Gaumen konzentriert mit einer herrlichen Aromatik von Eichen- und Zedernholz.

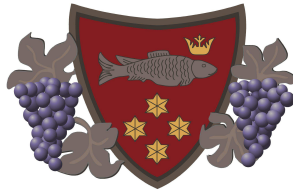
118,00 €

Pomerol

2000 Château Lagrange

Aromen von Cassis, Fenchel und Gewürzpflanzen.

149,50 €



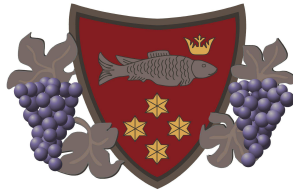
RHEINHOTEL SCHULZ

Burgund

		0,75l
Côte de Beaune		
1998 Beaune 1er Cru „Clos de Couchereaux“		128,00 €
Louis Jadot		
<i>Saftige, reife schwarze Kirschen und schwarze Pflaume. Noten von Erde und Mineralien zeichnen diesen Wein aus.</i>		
Rhônetal		
2007 Châteauneuf du Pape La Crau		99,50 €
„Vieux Telegramme“		
<i>Das gut gereifte Tannin macht den Gaumen samtweich. Mit warmwürzigen Aromen.</i>		
2000 Hermitage „Monier de la Sizeranne“		140,00 €
M. Chapoutier		
<i>Dieser Wein begeistert durch seine intensive Textur, so dass man ihn in trauter Einsamkeit verkosten möchte.</i>		
1997 Barbe rac, Châteauneuf du Pape	1,5 l	280,00 €
M. Chapoutier		
<i>Reichhaltiger, strukturierter Rotwein voller Power und Potential. 50 Jahre alte Rebstöcke.</i>		

Spanien

2009 Candidato Tempranillo		36,00 €
Barrique – Vino de la Tierra - Castilla		
<i>Bukett von reifen Waldbeeren und Pflaumen. Ein wunderbarer runder Tempranillo mit einer schönen Vanillenote, roten Beeren und Zedernholz.</i>		
2009 Finca Antigua		28,50 €
Syrah		
<i>Feinwürziger Duft mit Akzenten von reifen Pflaumen, pfeffriger Note, Aromen von Veilchen, Karamell und Mocca.</i>		



RHEINHOTEL SCHULZ

Italien

2009 Claps Refosco dal Penduncolo rossa 0,75l
Refosco 28,50 €
*Rubinroter Klassiker mit blumigem Bukett nach frischem Obst.
Am Gaumen Aromen von roten, süßen Früchten*

Australien

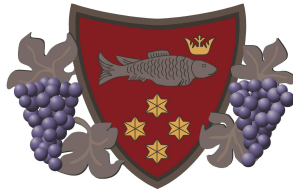
2009 Shiraz Cabernet „Koonunga Hill“ 41,00 €
Penfolds
*Der Duft wird von Aromen von reifen Beeren und
Bitterschokolade geprägt zu denen sich dezente Töne von
Tabak und Eukalyptus gesellen.*

Chile

2006 Montes Alpha Merlot 150,00 €
Montes Alpha
Rubinrote Farbe, frisches Bouquet von Kirschen mit intensivem Charakter

Südafrika

2005/06 Kanonkop, Cabernet Sauvignon 88,00 €
Paul Sauer, Simonsberg
Sehr ausgewogen, harmonisch und fast anmutend am Gaumen.

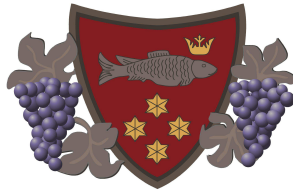


RHEINHOTEL SCHULZ

Edelsüße Weißweine

Pfalz

	0,375 l
Weingut MÜLLER-CARTOER, HAARDT an der Weinstraße 2000 Mussbacher Eselshaut, Rieslaner Auslese	72,00 €
Weingut ED. WEEGMÜLLER, Neustadt 2002 Haardter Herzog, Riesling Auslese	38,00 €
2002 Haardter Herrenletten, Scheurebe Beerenauslese	100,00 €
1996 Haardter Herzog, Scheurebe Eiswein	120,00 €
1998 Haardter Bürgergarten, Riesling Eiswein	140,00 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Spirituosen

Aquavit

Malteser Aquavit	2 cl	3,50 EUR
Aalborg Jubilaeums Aquavit	2 cl	4,50 EUR
Linie Aquavit	2 cl	4,50 EUR

Bitter

Ramazotti	2 cl	3,50 EUR
Averna	2 cl	3,50 EUR
Fernet Branca	2 cl	3,50 EUR
Mentha Branca	2 cl	3,50 EUR

Obstbrände

Steinhäuser Mirabelle	2 cl	6,50 EUR
Steinhäuser Williamsbirne	2 cl	6,50 EUR
Steinhäuser Himbeergeist	2 cl	5,50 EUR

Grappa

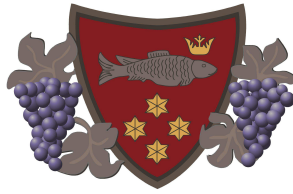
Grappa di Poli Muscato	2 cl	6,50 EUR
Grappa di Poli Sapa	2 cl	6,50 EUR

Cognac, Brandy, Calvados

Remy Martin Cognac	2 cl	3,50 EUR
Martell Cognac	2 cl	6,50 EUR

Liköre

Grand Marnier	2 cl	3,50 EUR
Amaretto	2 cl	3,50 EUR
Baileys	2 cl	3,50 EUR
Weinbergpfirsich, Brogsitter	2 cl	3,50 EUR
Sambuca	2 cl	3,00 EUR



RHEINHOTEL SCHULZ

Alkoholfreie Getränke

Fanta	0,2 l	2,50 EUR
Coca Cola	0,2 l	2,50 EUR
Coca Cola Light	0,2 l	2,50 EUR
Sprite	0,2 l	2,50 EUR
Bitter Lemon	0,2 l	2,80 EUR
Ginger Ale	0,2 l	2,80 EUR
Tonic Water	0,2 l	2,80 EUR
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,00 EUR

Mineralwasser

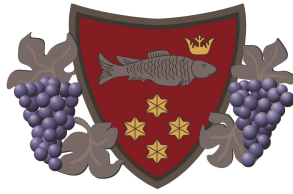
Apollinaris Selection	0,2 l	3,00 EUR
Apollinaris selection	0,75 l	7,00 EUR
Apollinaris Silence	0,2 l	3,00 EUR

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,00 EUR
Roter Rabenhorster Bio	0,2 l	3,00 EUR
Ananassaft	0,2 l	3,00 EUR
Orangensaft	0,2 l	3,00 EUR
Tomatensaft Bio	0,2 l	3,00 EUR

Biere

Bitburger vom Fass	0,25 l	2,20 EUR
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,00 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	3,80 EUR
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	3,80 EUR
Malzbier	0,33 l	3,00 EUR

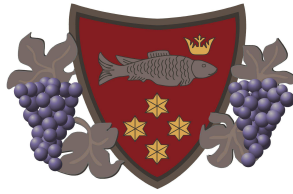


RHEINHOTEL SCHULZ

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,80 EUR
Kännchen Kaffee	5,50 EUR
Kanne Kaffee, 1L	10,50 EUR
Tasse Kaffee Hag	2,80 EUR
Kännchen Kaffee Hag	5,50 EUR
Espresso	2,80 EUR
Doppelter Espresso	5,50 EUR
Cappuccino	3,50 EUR
Milchkaffee	3,50 EUR
Latte Macchiato	3,50 EUR
Heiße Schokolade	3,00 EUR
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 EUR
Portion Tee	2,80 EUR
Kännchen Tee	5,50 EUR

Wir bieten Ihnen folgende Teesorten an:
Pfefferminz, Kamille, Schwarzer-, Grüner-, Früchtetee



RHEINHOTEL SCHULZ

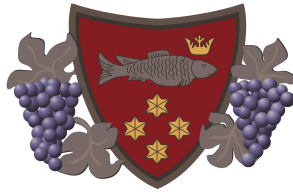
Festtags- und Hochzeitsarrangement ab 15 Personen

1 Glas Sekt zum Empfang
4-Gang Menü oder Buffet
½ Flasche Wein von uns auf das Essen abgestimmt
1 Flasche Mineralwasser 0,75l
1 Tasse Kaffeespezialität
Tischdekoration
Kerzen
2 Menükarten pro Tisch

74,- EUR pro Person

Für Feierlichkeiten in unserem Restaurant, ist ein Mindest-Restaurant-Umsatz in Höhe von 8000,- zu erbringen. Das Restaurant steht Ihnen bis 3 Uhr exklusiv zur Verfügung.

Nach 3 Uhr werden pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde 40,- EUR berechnet.



RHEINHOTEL SCHULZ

Folgende Menü's und Buffet stehen für das Arrangement zur Wahl:

Menü 1

Carpaccio vom Weideochsen
mit Blattsalaten und Wachtelei

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Molkeschaum

Gebratenes Filet vom Victoria-Seebarsch
Auf Kartoffel-Gemüse-Fondue
und Safransauce

Crème Brûlée
mit Passionsfruchtsorbet

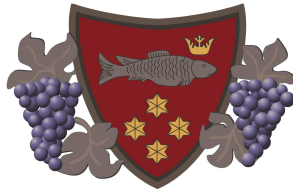
Menü 2

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Gambas,
Kirschtomaten und gerösteten Kernen

Velouté von Erbsen und Minze

Poulardenbrust nach Art der Winzerin
mit Rotweinschalotten
und Grießstrudel

Vanillecrème
mit marinierten Beeren
und Orangen-Karamell-Sauce



RHEINHOTEL SCHULZ

Menü 3

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Blattsalaten und altem Balsamessig

Essenz von Strauchtomaten
mit Basilikum

Medaillons vom Schweinefilet
mit leichter Senfkornjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Duett von der C allebaut-Schokolade
mit Passionsfrucht

Buffet

Melone mit Parmaschinken
Tomate Mozzarella mit Sauce Pesto und Pinienkernen
Salat von Meeresfrüchten mit mediterranem Dressing
Gebeizter Lachs mit Orangen und Basilikum
Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine,
Austernpilzen und Knoblauch

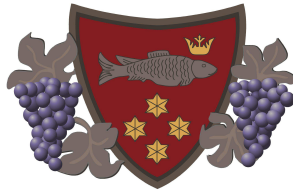
Minestrone

Lasagne

Gebratene Filets vom Loup de Mer
Roastbeef am Stück gebraten
Piccata Milanese vom Schweinerücken
Gnocchi mit Käse überbacken
Ratatouillegemüse

Tiramisu

Obstsalat mariniert mit Marsala
und Zitronenmelisse
Panna Cotta mit Fruchtcoulis



RHEINHOTEL SCHULZ

Eventarrangement Freude

Preis

80-100 Personen EUR 109 p.p.

60-79 Personen EUR 105 p.p.

40-59 Personen EUR 114 p.p.

20-39 Personen EUR 118 p.p.

Location (bis 03:00)

1 Raum- Raummiete pro Tag entsprechend Personenzahl, **Inklusive**

Wahlweise Restaurant, Salon Petit, Grand Salon, Salon Bellevue, Kleines Schulz

Nach 3 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde 40,- EUR.

Bestuhlung

Buffet und Arbeitstische, Tische für Getränkestation, Tische und Stühle inkl. Tischwäsche

Inklusive

Besteck, Gläser und Porzellan

Getränke

Bitburger oder Kölsch vom Fass (inklusive Zapfausstattung)

1 Glas Prosecco zum Empfang, Hausmarke Weißwein und Rotwein (Unkeler Sonnenberg Riesling und Unkeler Funkeler Spätburgunder)

Andere Weine gegen Aufpreis (siehe Anlage)

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Cola, Cola light und Kaffee auf Wunsch

Weitere Getränke nach Verbrauch

Speisen

Zum Beispiel Hochzeitsbuffet / Menü (siehe Anlage)

Service

20-39 Personen 2 Servicekräfte **inklusive**

40-59 Personen 3 Servicekräfte **inklusive**

60-79 Personen 4 Servicekräfte **inklusive**

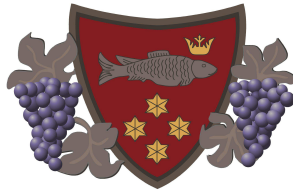
80-100 Personen 5 Servicekräfte **inklusive**

Zu späterer Stunde wird das Personal abhängig vom Arbeitsaufkommen reduziert.

Sollten Sie einen exklusiveren Service wünschen, so werden für zusätzliche Kräfte zu einem Stundensatz

EUR 40 pro Mitarbeiter gerne gestellt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot mit Berechnung aller Leistungen nach Bestellung.



RHEINHOTEL SCHULZ

Kaffeetrinken im Rheinhotel Schulz



Unser Angebot für gemeinsame Stunden mit Blick auf den Rhein

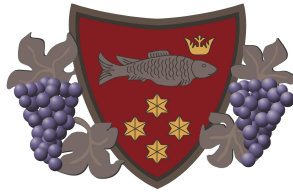
2 Tassen Kaffee und ein leckeres Stück Kuchen

nur 7,00 € pro Person

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie in unserem Hause begrüßen dürften.

Das Angebot gilt ab 15 Personen.

Ihr Team vom **Rheinhotel Schulz**



RHEINHOTEL SCHULZ



Kindertage im Rheinhotel Schulz



Egal ob Kindergeburtstag, Kindergarten, Schule,

Wir heißen alle willkommen zum großen

Backspass

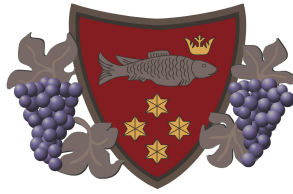
Waffeln, Crêpes, Plätzchen, Muffins etc.

Alles natürlich ohne Zucker,



bereiten wir mit den kleinen Konditoren von morgen zu.
Für Getränke ist selbstverständlich gesorgt

Alles für nur 20€ Pro Bäckermeister
Das Angebot gilt ab 10 Kinder.



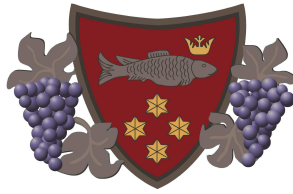
RHEINHOTEL SCHULZ



Zusätzliche Leistungen

Menükarte mit individuellem Text	2,50 EUR / Stück
Tischkarte	1,50 EUR / Stück
Korkgeld für Weine (0,75l)	20,00 EUR / Flasche
Korkgeld für Champagner (0,75l)	30,00 EUR / Flasche
Korkgeld für Spirituosen (0,75l)	100,00 EUR / Flasche
Serviergeld für mitgebrachte Hochzeitstorte beim Verzehr im Bankettraum	1,50 EUR / pro Person
Bei Benötigung eines separaten Raumes zum Verzehr der Torte berechnen wir zusätzlich	200,00 EUR
jeder selbst mitgebrachte Kuchen	20,00 EUR
Tortenfeuerwerk	2,00 EUR / pro Stück
Tanzfläche 200 qm ²	200,00 EUR
Leinwand	20,00 EUR
Beamer	40,00 EUR
Rednerpult	30,00 EUR
Mikrofon und Verstärkeranlage	110,00 EUR

Sollte eine zusätzlich Anmietung durch eine Fremdfirma nötig sein, gelten die oben genannten Preise nicht.



RHEINHOTEL SCHULZ

Unsere Empfehlungen

Blumen:

Blütenzauber
Inh. Simone Ott
Hauptstraße 22
53619 Rheinbreitbach
Tel: 02224 / 9013233
www.bluetenzauber-rheinbreitbach.de

Musik:

DJ Agentur Moonlight
Herr Georg Zons
Dickstraße 103
Tel: 02242 / 9010598
53773 Hennef
www.dj-agentur-moonlight.de

Klavierspieler
Herr Andreas Arenz
Postfach 119
53568 Unkel / Rhein
Tel. / Fax: 02224 / 79716
www.andy-simon-sextett.de

Torten:

Pâtisserie Bonjour
Kaiserstraße 50
53721 Siegburg
Tel: 02241 / 62910
www.bonjour-cafe.de

Konditorei Hüntten
Dottendorfer Straße 20
53129 Bonn
Tel: 0228 / 231155
www.konditorei-huerten.de

Bäckerei-Konditorei-Café Nowak
Linzer Straße 45
53562 St. Katharinen / Noll
Tel: 02645 / 2557
www.baeckerei-nowak.de

Kirche:

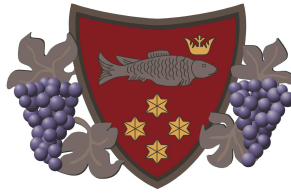
Evangelisches Pfarramt
Fritz-Henkel-Straße 1
53572 Unkel
Tel: 02224 / 5433

Katholisches Pfarramt
Corneliaweg 5
53572 Unkel
Tel: 02224 / 980875

Standesamt:

Stadtverwaltung / Rathaus Bad Honnef
Rathausplatz 1
53604 Bad Honnef
Tel: 02224 / 1840
www.bad-honnef.de

Standesamt Unkel
Linzer Straße 4
53572 Unkel
Tel: 02224 / 180637
www.vgunkel.de



RHEINHOTEL SCHULZ



RHEINHOTEL SCHULZ

KOCHEN MIT DAVID BAILLET

Küchenparty für Firmen und Kunden.
Beim gemeinsamen Kochen und
anschließendem Genuss kommt nie
Langeweile auf. 3 Gang Menü incl.
Aperitif, begleitenden Wein und
alkoholfreie Getränke.
Min. 10 Teilnehmer.

90,00 EURO
Preis pro Person

incl. Übernachtung + Frühstück

165,00 EURO
Preis pro Person



Rheinhotel Schulz GmbH • Vogtsgasse 4-7 • D-53572 Unkel am Rhein
Telefon +49.2224.901050 • Telefax +49.2224.9010599 • info@rheinhotel-schulz.de • www.rheinhotel-schulz.de
Amtsgericht Montabaur • HRB 14664 • Geschäftsführerin Regina Mai • Direktor R. Schmid

Rheinhotel Schulz GmbH, Vogtsgasse 4-7, 53572 Unkel am Rhein
Telefon +49.2224.90105-0 Telefax +49.2224.90105-99
Email: info@rheinhotel-schulz.de, www.rheinhotel-schulz.de