



Leistungen & Informationen

EXKLUSIVLOCATION
GUTSHAUS BALTHASAR RESS

Vorwort & Organisation

In diesem Katalog finden Sie alle wichtigen Informationen und Leistungen, für Ihre geplante Veranstaltung, in unserer Exklusivlocation "Gutshaus Balthasar Ress".

Die Kochwerkstatt agiert für Sie als Full-Service Catering-Dienstleister und setzt Ihre Veranstaltungen professionell um – Vom kleinen Empfang bis hin zu Businessveranstaltungen und Hochzeiten.

Im telefonischen oder persönlichen Gespräch, beraten wir Sie umfangreich und gehen dabei gezielt auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Gemeinsam gestalten wir so ein maßgeschneidertes Konzept für ein gelungenes & unvergessliches Fest.

Selbstverständlich beraten wir Sie kostenlos und unverbindlich.



BR
BALTHASAR RESS
EST. 1870

Die Location

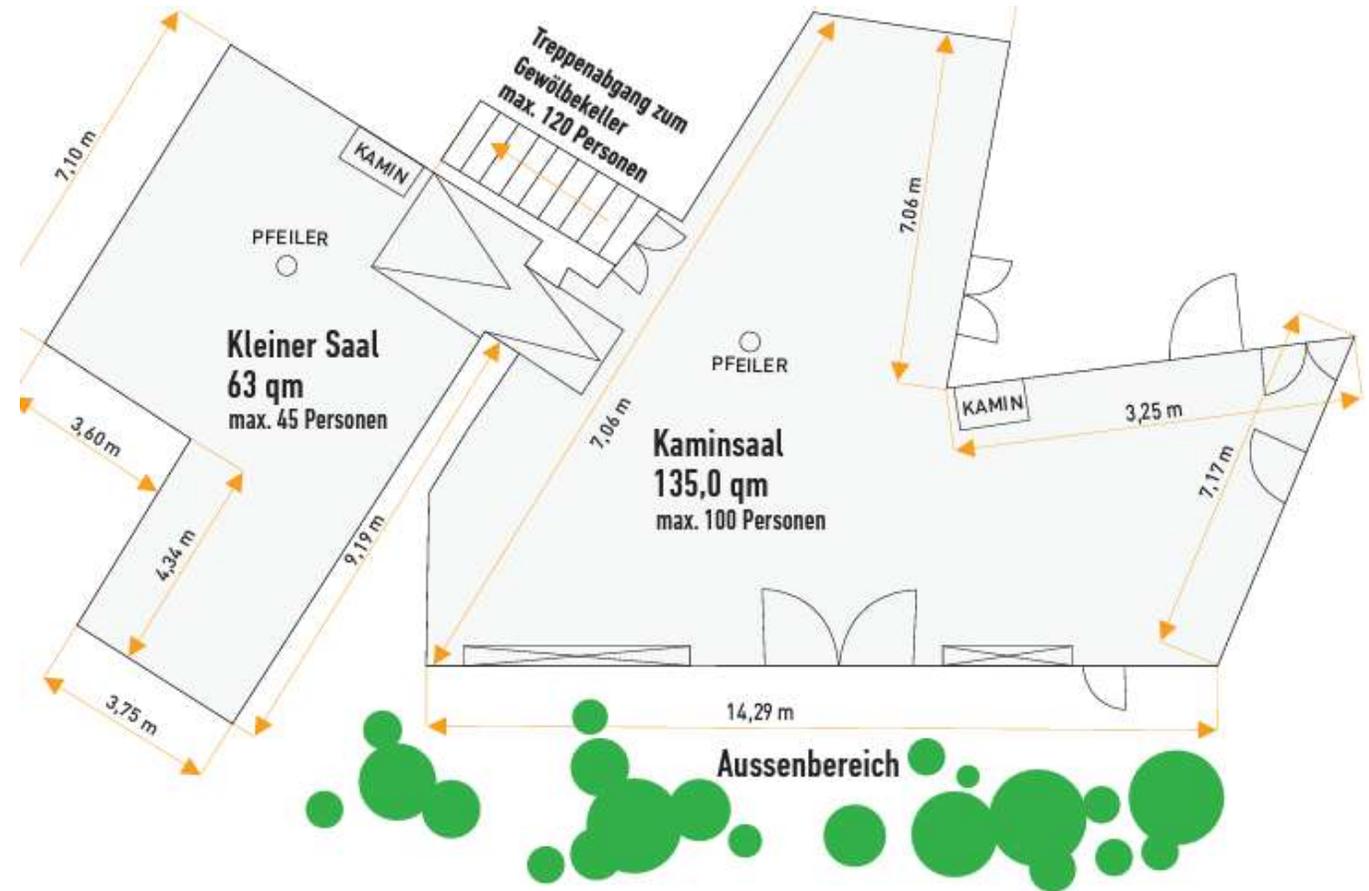
Das gesamte Gutshaus mit einer Grundfläche von über 400 m² bietet ausreichend Platz für Ihr Event.

Die Location bietet mit seinen verschiedenen Räumen und dem großzügigen Außenbereich eine großartige Kulisse und Atmosphäre für Ihre Veranstaltung.

Die maximale Sitzplatzkapazität beträgt **145 Personen**, aufgeteilt auf zwei miteinander verbundenen Räumen.

Die Location wird nach Ihrem individuellen Bestuhlungsplan gestellt, sowie vor und nach Ihrem Event professionell gereinigt.

Raummiete: 2.400,00 € inkl. MwSt.
inkl. Mobiliar, Leiwand, Mikrofon, Beamer, Licht- und Tontechnik, W-Lan und Endreinigung



Kaminsaal

Der Kaminsaal wurde 2019 modernisiert und präsentiert sich nun in völlig neuem Gewand.

Mehr Licht, direkter Blick nach außen in den Hof, hochwertiger Parkett- und Fliesenboden, mundgeblasene Leuchten aus Italien und ein Salon-Bereich mit schweren Ledersesseln.

Durch das Öffnen des großen Tores zum Hof hat man in der warmen Jahreszeit eine luftige Verbindung nach außen.

Die elegante Atmosphäre des Kaminsaals machen ihn zu einer wunderbaren Eventlocation.

Im Kaminsaal finden
bis zu **100 Personen** Platz.



Kleiner Saal

Wer es rustikal liebt, fühlt sich hier zu Hause!

Schwere Balken tragen die Jahrhunderte alte Decke und ein kleiner Kamin erzeugt in der kalten Jahreszeit eine gemütliche und warme Atmosphäre.

Der Kronleuchter und die Sammlung gerahmter Künstleretiketten geben Ihrem Anlass einen repräsentativen Rahmen.

Im kleinen Saal finden
bis zu **45 Personen** Platz.



Gewölbekeller

Der beleuchtete, steile Treppenabgang vom Kaminsaal ausgehend erzeugt Neugierde. Von hier aus hat man Zugang zu den riesigen Gewölbekellern, die sich unter dem gesamten Anwesen erstrecken.

Ein Teil des Gewölbekellers kann für Ihre Veranstaltung genutzt werden.

Er eignet sich bestens für den entspannten „After-Dinner“-Part Ihres Events mit Liveband oder DJ – der perfekte Ort zum Weiterfeiern bis spät in die Nacht.



Gutsgarten

In der warmen Saison lädt auch der großzügige Außenbereich des Gutshauses – Hof und Garten – zum Verweilen und Genießen ein.

Für ein BBQ im Sommer im Schatten der alten Birken sind die Bereiche ebenfalls bestens geeignet.

Auch freie Trauungen finden hier statt.

Für Kinder gibt es ein kleines Haus mit Sandkasten zum Spielen.



A photograph of a wedding reception taking place in a lush garden courtyard. In the center, a bride in a white gown and veil stands with her groom in a dark blue suit. They are surrounded by guests, including a man in a dark suit and a woman in a floral dress. The background features a large, light-colored building with a tiled roof and a large arched window. A black metal pergola structure is visible on the right, with a gold '28' balloon hanging from it. The scene is filled with greenery, including trees and bushes, and the overall atmosphere is bright and festive.

Freie Trauung

Sie sind an einer freien Trauung im idyllischen Gutsgarten interessiert?

Gerne stellen wir Ihnen das benötigte Equipment & Mobiliar für Ihre freie Trauung zur Verfügung.

*Bereits im Mietpreis enthalten:
Metallpavillon im Gutsgarten
inkl. ein Metalltisch & zwei Metallstühle
im Barock-Stil*

Bierbank inkl. Polster und weißer Überwurf-
Husse | 1 Bank für 4 Personen
Pro Bank: 45,00 € inkl. MwSt.

Faltpavillon creme | 4x4 m
Pro Stück: 250,00 € inkl. MwSt.

Sonnenschirm weiß inkl. Ständer | 4 m
Pro Stück: 145,00 € inkl. MwSt.

Logistikpauschale freie Trauung
inkl. Auf- und Abbau | Anlieferung & Abholung
250,00 € inkl. MwSt.





Getränke

Gerne kreieren wir Ihnen zum Empfang der Gäste Ihren eigenen Aperitif.

Individuell und saisonal, passend zum Anlass und zur Jahreszeit (z. B. Mai-Bowle, Glühwein)

Unsere Standard-Aperitifs | nach Verbrauch

Winzer Sekt | 0,1l

Weingut Balthasar Ress Pinot Noir Rosé Brut
Deutscher Sekt VDP.GUTSWEIN

Weingut Balthasar Ress Riesling Brut Deutscher
Sekt VDP.GUTSWEIN*

Ress Familienkellerei GROSS & artig Mousseux
Blanc Alkoholfrei*

**wahlweise mit Orangensaft*

Sektcocktails | 0,2l

Lillet Wild Berry | Rhabarber-Rosmarin-Spritz
Aperol Spritz | Hugo | Quitten-Spritz

Alkoholfreie Drinks | 0,2l

Rhabarber-Rosmarin-Spritz | Homemade Lemonade

Pro Glas: 6,50 € inkl. MwSt

Kleiner Tipp: Wie wär's mit einem Empfang aus dem Balthasar Ress Riesling Bulli? – Sprechen Sie uns gerne an!





Tagesmiete Riesling Bulli: Ab 590,00 € inkl. MwSt
inkl. An- und Abfahrt | Auf- und Abbau

**Alternativer Sektempfang aus dem Riesling Bulli
Alle Drinks können wir auch aus dem Riesling Bulli anbieten*

Unsere Standard-Getränke stehen Ihren Gästen & Ihnen, in Form einer 6-Stunden-Pauschale, zur Verfügung.

Standard-Getränke 6-Stunden-Pauschale
<u>Wasser & Softdrinks</u> Bad Camberger Taunusquelle Medium & Still Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei Bluna Orange, Bluna Zitrone
<u>Säfte & Schorlen</u> Orangen, Apfel, Traube, Rhabarber
<u>Kaffee</u> Kaffeespezialitäten Espresso
<u>Bier</u> Grevensteiner Landbier vom Fass Radler Alkoholfreies Bier
<u>Weine</u> 4 verschiedene Standard-Weine von Balthasar Ress (Auswahl aus unserer Weinkarte) <i>*Gegen einen Aufpreis von 15,00 € pro Person können Sie Weine der Ersten Lage auswählen.</i>
<u>Sekt</u> <i>*Gegen einen Aufpreis von 7,50 € pro Person können Sie Sekt der Pauschale inkludieren.</i>

Pro Person: 39,00 € inkl. MwSt

Verlängerung: 5,50 € pro Stunde/pro geladenen Gast

Kinderpauschale bis 12 Jahre: 15,00 € (einmalig)

Berechnung der Getränke auf Wunsch auch nach Verbrauch möglich – sprechen Sie uns an!



Sie möchten Ihren Gästen einen kleinen
Verdauungsschnaps nach dem Essen anbieten?

Digestif (Preis inkl. MwSt.)
Strinzer Edelbrände 2cl - 3,50 €
BR Alter Weinbrand V.S.O.P. aus Pinot Noir 10 Jahre gereift 2cl - 5,90 €
BR Alter Weinbrand V.S.O.P. aus Riesling 10 Jahre gereift 2cl - 5,90 €
BR Alter Weinbrand XO aus Riesling 20 Jahre gereift 2cl - 8,90 €
BR Tresterbrand auf Pinot Noir 2cl - 4,90 €
BR Tresterbrand aus Sylter Solaris Trauben 2cl - 9,90 €

Unsere Digestifs haben wir standardmäßig im
Haus und können auf Wunsch bestellt werden.

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.



Zusätzliche Drinks wie Longdrinks & Cocktails zur Party gefällig? – Kein Problem!

Longdrinks & Cocktails (Preis inkl. MwSt.)
<u>Sektcocktails 6,50 €</u> Lillet Wild Berry Rhabarber-Rosmarin-Spritz Aperol Spritz Hugo Quitten-Spritz
<u>Special Ress Longdrink 9,00 €</u> Gin Tonic <i>Balthasar's Eleven London dry Gin Thomas Henry Zitronenzeste</i>
<u>Longdrinks 7,50 €</u> Wodka Lemon Port Tonic Cuba Libre Moscow Mule
<u>Cocktails 7,50 €</u> Tequila Sunrise Caipirinha Mojito Long Island Iced Tea Negroni

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Wahlweise können Sie sich für eine Pauschale entscheiden:

100 Drinks für 650,00 € inkl. MwSt
(Ausgenommen: Special Ress Longdrink)





Speisen

Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich regionale und saisonale Zutaten.

Dabei fließen ständig aktuelle Trends in die verschiedenen Speisenvorschläge ein.

Gerne kreieren wir Ihnen ein passendes Buffet, Live-Cooking Buffet, BBQ, Menu oder Flying Menu – ganz nach Ihren speziellen Wünschen und Vorstellungen und natürlich in Zusammenarbeit mit unserem professionellen Küchenteam.

Kleiner Tipp: Denken Sie auch an die richtige Begrüßung Ihrer Gäste (Fingerfood), sowie an den kulinarischen Abschluss (Mitternachtsimbiss)



Zum Empfang Ihrer Gäste halten wir gerne verschiedene Fingerfood-Varianten bereit.

Beispiel

Unser rustikales Krustenbrot vom Holzbrett

Veganer Frischkäse | halbtrocknete Tomaten
Balsamico

Körniger Frischkäse | Radieschen | Gartenkresse

Ziegenfrischkäse | Rote Bete | Honig

Brie | Trauben-Chutney | Walnusskaramell

Italienische Salami | Oliven

Hausgemachte Mettwurst | Bauersenf | Zwiebeln

Landschinken | Salzbutter | Cornichons

Optional:

zusätzlich 2,00 € pro Person
Räucherforelle | Sahne Meerrettich

zusätzlich 3,00 € pro Person
Räucherlachs | Meerrettich | Dill

Pro Person | 3 verschiedene Varianten:
8,00 € inkl. MwSt



Beispiel

Live-Cooking Buffet

inkl. Showköchen & Foodstationen

Vorspeisen im Weckgläschen

Rote Bete Salat | Ziegenfrischkäse | Honig
Frankfurter Grüne Soße | Kartoffelchen
Avocado-creme | Garnele
Lachstatar | Gurken | Gin
Cous Cous Salat | Lampraline | Minzjoghurt

Dazu: Großer Brotkorb

Hauptgang

Live-Cooking von der Schneidestation

Rosa gebratenes Sir-Loi Steak "Stroganoff Style"
mit Champignons in Cognac-Rahm auf feinem Kartoffel-Mousseline

Französische Maishähnchenbrust
auf cremigem Perlgraupenrisotto mit knackigen Erbsen und
gebratenen Pilzen

Live-Cooking von der Pasta-Station

Hausgemachte, getrüffelte Pasta
mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce

Optional | zusätzlich 5,00 € pro Person

Gedämpfter Kabeljau auf Kartoffel-Kräuter-Püree
mit Riesling-Buttersauce

Dessert im Weckgläschen

Kochwerkstatt Style in drei verschiedenen Variationen

Pro Erwachsener: 55,00 € inkl. MwSt

0-5 Jahre = kostenlos

6-12 Jahre = 50% vom Buffetpreis

ab 12 Jahren = 100% vom Buffetpreis



Beispiel
Fine-Dining-Menu

Vorspeise
Hausgebeizter Saibling
Kaviar | Meerrettich | Schmand

Oder/Bitte wählen (Veggie-Alternative)

Handkäs Tatar
Rote Zwiebeln | Salzbutter | geröstetes Bauernbrot

Zwischengang
Schaumsuppe vom Rheingauer Bärlauch mit Sauerteig-Croûtons

Abhängig von der Saison

Hauptgang
Zweierlei Wagyu x Galloway vom Waldhof Niederseelbach
getröffelter Kartoffelstampf | Vichy Karotten-Bündchen

Oder/Bitte wählen (Veggie-Alternative)

Kraut & Rüben
Spitzkohl | getröffelter Kartoffelstampf | rote Bete | Lauch
Himbeeressig

Dessert
Weiße Pralinentarte | Joghurtmousse | Waldbeeren

Pro Person inkl. MwSt.

59,00 € - 3-Gang-Menu | 65,00 € - 4-Gang-Menu

Kindermenu bis 12 Jahre: 12,50 €



Zum krönenden Abschluss und zur späteren Stunde, verwöhnen wir Sie gerne, als kulinarisches Highlight, mit einem passenden Mitternachtsimbiss.

Beispiel

Üppige Vesperplatte vom Holzbrett

Verschiedene Wurst-, Schinken und Käsespezialitäten
Essiggemüse | Tafeltrauben | Feigensenf
Salzbutter | Krustenbrot

Pro Person: 8,50 € inkl. MwSt

Beispiel

DIY-Hot Dog-Station

Klassische Hot Dog-Brötchen & Würstchen
Röstzwiebeln | Gürkchen | Ketchup | Senf
Snackdressing

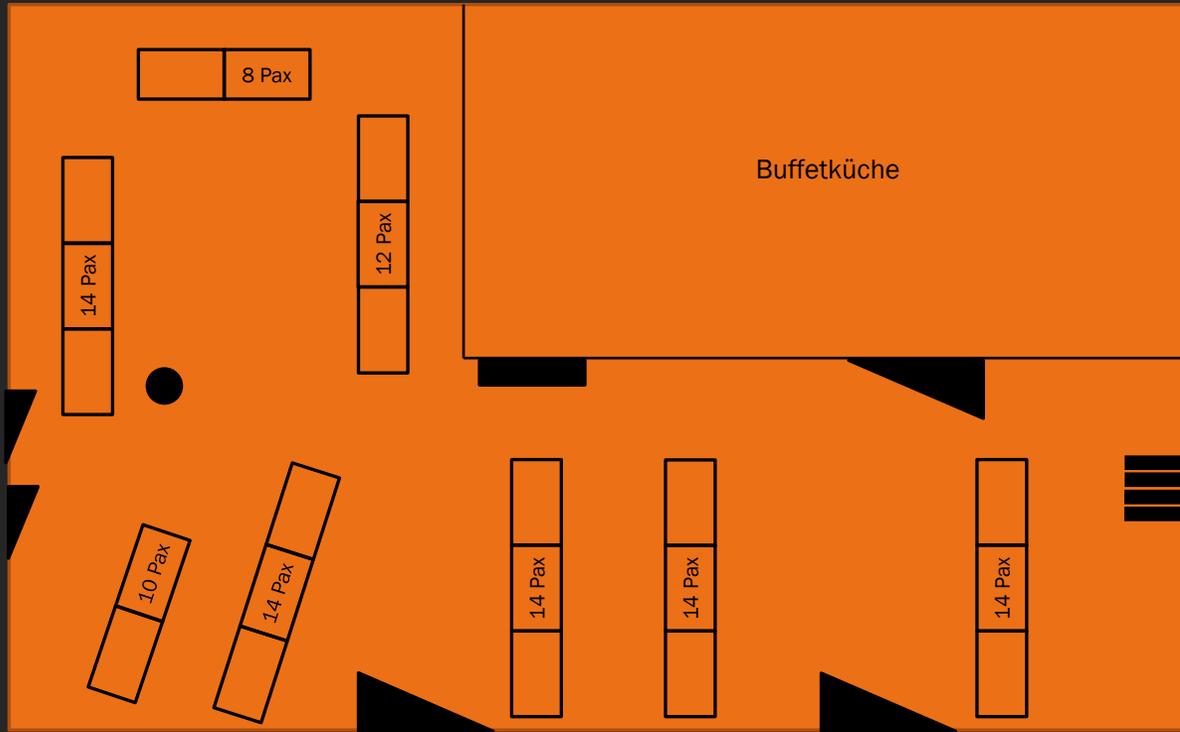
Pro Person: 8,00 € inkl. MwSt



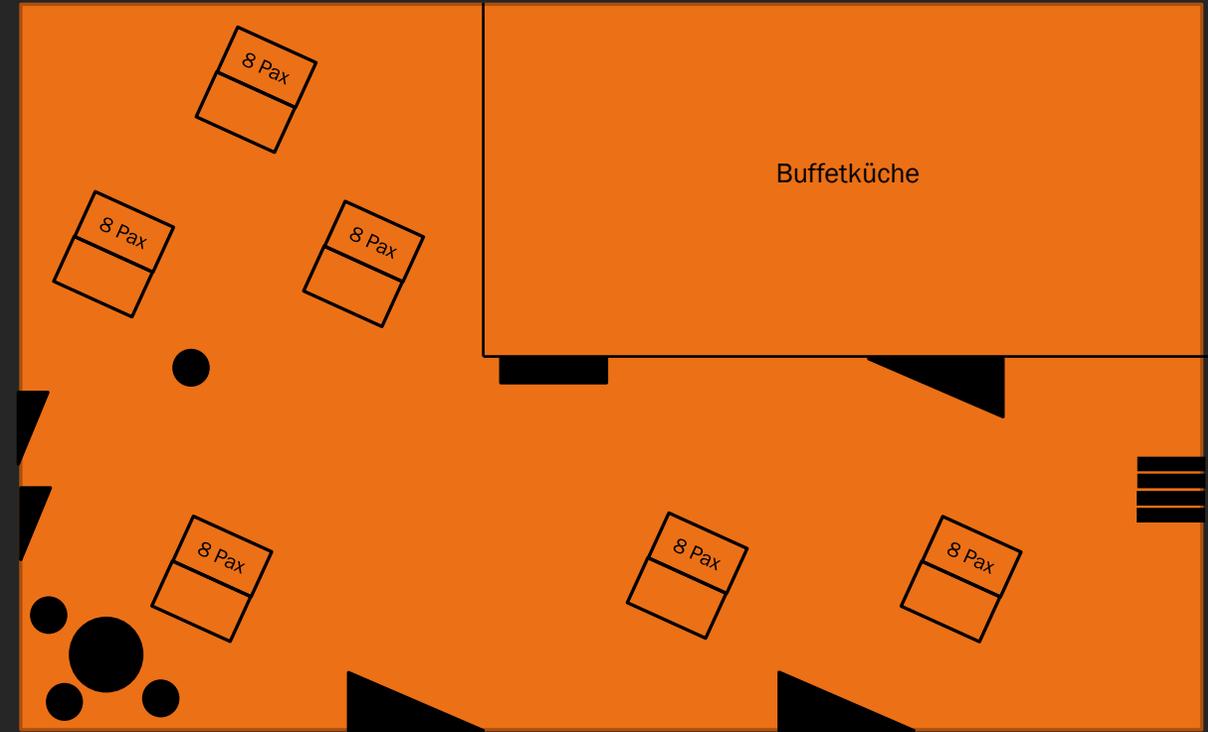


Stellvarianten Kaminsaal

Reihentische | bis zu 100 Personen



Blocktische | bis zu 50 Personen



*Nach Absprache sind auch weitere, individuelle Stellvarianten möglich.

- Nicht maßstabgetreu -

A professional kitchen setup featuring a long wooden counter with various stainless steel equipment, including pots, pans, and stacks of white plates. The lighting is warm and modern, with several geometric pendant lamps hanging from the ceiling. In the background, a chef is visible working at the counter. The overall atmosphere is clean and organized.

Equipment & Setups

Ihre Gäste & Sie benötigen über den Tag verteilt einiges an Equipment, was wir Ihnen in Form einer Pauschale bereitstellen.

Unser Basic-Setup
Gläser Wasserglas, Softdrinkglas, Sektglas, Weinglas, Bierglas, Longdrinkglas, Cocktailglas, Digestifglas
Geschirr & Besteck Kaffee & Kuchengeschirr Dinnergeschirr & Besteck
Servietten Weiße Stoffservietten Cocktailservietten
Optional zusätzlich 2,00 €: Geschirr & Besteck Mitternachtsimbiss
Optional zusätzlich 19,50 €/pro Stück: Weiße Tischdecken

Pro Erwachsener: 14,00 € inkl. MwSt

Kinder bis 12 Jahre: 6,00 € inkl. MwSt

*Gerne decken wir die Tische für Sie ein, ganz nach Ihren individuellen Wünschen.
Beinhaltet das von uns bereitgestellte Equipment zzgl. Ihrer individuellen Dekoration.*



Neben unserem Basic-Setup bieten wir
weitere Equipment-Setups an –
passend zu jedem Anlass.

Sprechen Sie uns gerne an!



Wedding-Setup

p. P: Basic zzgl. 3,00 € inkl. MwSt.



Gala-Setup

p. P: Basic zzgl. 3,50 € inkl. MwSt.



Asia Style-Setup

p. P: Basic zzgl. 4,00 € inkl. MwSt.



Classic chic-Setup

p. P: Basic zzgl. 4,50 € inkl. MwSt.



Boho-Setup

p. P: Basic zzgl. 6,00 € inkl. MwSt.



Unser Personal

Mit Routine und Leidenschaft arbeiten wir an der Umsetzung Ihrer geplanten Veranstaltung.

Denn für uns gehören zu einem gelungenen Catering, mit exzellenter Küche, auch ein guter, fachkundiger und qualifizierter Service.

Kraft	Stundensatz inkl. MwSt.
Serviceleiter	45,00 €
Servicepersonal	35,00 €
Thekenpersonal	35,00 €
Barkeeper	40,00 €
Show-Koch	45,00 €
Location-Betreuer	250,00 € (einmalig)

Nachtzuschlag:

23.59 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 25% - ab 2.59 Uhr einen Nachtzuschlag von 50% auf den jeweiligen Stundensatz.





Eventpartner

Wir arbeiten mit verschiedenen Dienstleistern zusammen, die wir Ihnen gerne empfehlen.

Teilweise können Sie von Sonderkonditionen profitieren, wenn Sie die Feierlichkeit mit uns ausrichten.

Sprechen Sie uns gerne auf unsere Empfehlungen an und gestalten Sie gemeinsam mit uns Ihr perfektes Event.

- DJs | Bands | Show-Acts | Künstler
- Hotels
- Taxi | Shuttle-Services
- Floristen
- Konditoren
- Fotografen



Ablauf

Gerne reservieren wir Ihnen ganz unverbindlich und optional **1-2 Wunschtermine**.

Nach dem ersten Informationsaustausch und anschließender Angebotserstellung, gewähren wir Ihnen eine **Option von 14 Tagen**.

Nach Fixierung des Termins ist spätestens **21 Tage vor der Veranstaltung 75% der Gesamtsumme** fällig – Sie erhalten eine Anzahlungsrechnung per Mail von uns.

Die Personenzahl muss **28 Tage vor Veranstaltungsbeginn** mitgeteilt werden – Eine Korrektur (Abweichung von maximal 10%) ist bis **15 Tage vor dem Event** möglich.

Nach der Veranstaltung erhalten Sie eine Abschlussrechnung über alle Positionen, inkl. der geleisteten Abschlagszahlung. Diese ist **7 Tage nach der Veranstaltung** fällig – ohne Abzug.

BALTHASAR RESS

EST. 1870

Anschrift & Kontaktdaten

Balthasar Ress Gutshaus
Rheinallee 7 | 65347 Hattenheim

Terminvergabe via Balthasar Ress

Full-Service Catering via Kochwerkstatt

Eventmanagement

Eventmanagement

nadja.marcour@balthasar-ress.de
wilma.herke@balthasar-ress.de

kontakt@kochwerkstatt-wiesbaden.de

Tel: 06723-9195-120

Tel: 06126-9592825