BURG REICHENSTEIN

HEIRATEN AUF DER BURG REICHENSTEIN

Burg Reichenstein ist eine der schönsten und romantischsten Hochzeitslocations im Rheintal und damit eine der begehrtesten deutschlandweit. Die exquisite Mischung aus stilvoller Eleganz und märchenhaftem Burgflair bieten die Traumkulisse für Hochzeitsfeiern auf Spitzenniveau und werden höchsten Ansprüchen gerecht. Ein Team erfahrener Eventprofis und versierter Wedding Planner sorgt für die reibungslose Organisation und Durchführung. Schöner, spektakulärer, individueller und ungestörter kann man nicht heiraten. So sehen das auch die Experten: Burg Reichenstein wurde 2021 mit dem begehrten Wedding Award Germany ausgezeichnet.

SORGENFREI FEIERN // Neben einem perfekten Ambiente benötigt ein Brautpaar vor und während der Hochzeitsfeier vor allem eines: Jemanden, der stets die Nerven behält und da ist, wenn Unterstützung benötigt wird. Als vielfach bewährte Hochzeitsspezialisten können Sie die Planung und Organisation Ihres schönsten Tages diesbezüglich beruhigt in unsere Hände legen. Und falls sich am Tag des großen Festes die eine oder andere Träne ihren Weg bahnen sollte, helfen wir gerne mit einem Taschentuch aus.

BURG MIT UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN// Burg Reichenstein ist wie geschaffen für den schönsten Tag in Ihrem Leben. Ob kleine Hochzeitsfeier in familiärem Rahmen oder großzügig ausgerichtetes Fest. Ob Ja-Wort im Burggarten oder in der Burgkapelle. Ob mit oder ohne kirchlichen Segen. Auf Burg Reichenstein machen Sie Ihre Hochzeit zu dem unvergesslichen Erlebnis, wie Sie es sich erträumen.

SEKT ODER KUCHEN // Sie feiern vor der imposanten Burgkulisse. An den herrschaftlichen Burgweg schließt sich die großzügige Terrasse des Restaurant „Puricelli“ an. Von hier aus haben Sie einen spektakulären Blick auf den Rhein und die Weinberge. Lassen Sie sich nach der Trauung mit einem Sektempfang und kulinarischen Kleinigkeiten verwöhnen. Oder Sie entscheiden sich für ein Kuchenbuffet. Für Ihre Hochzeitstorte lassen wir uns etwas ganz Besonderes einfallen und setzen sie festlich in Szene. Kuchen und Torten beziehen wir über unsere langjährigen und bewährten Partner.

MENÜ ODER BUFFET // Nehmen Sie Platz an liebevoll dekorierten Tischen. Ganz gleich, ob Sie sich für ein festliches Menü, ein lockeres Buffet oder eine Kombination aus beiden entschieden – Sie genießen frische, saisonale Produkte, die mit viel Leidenschaft und handwerklicher Perfektion vom erfahrenen Küchenchef Nicky Bethge und seinem Team aus unserem Restaurant „Puricelli“ zubereitet werden. Unsere Produkte beziehen wir, wo immer möglich, von Partnern aus der Region. Gemüse und Kräuter kommen überwiegend aus dem eigenen Burggarten. Gerne beraten wir Sie zu den jeweils passenden Weinen aus dem Mittelrheintal oder benachbarten Weinbauregionen wie Rheingau, Pfalz Nahe und Mosel.

RAUSCHENDE PARTY // Ob Lounge, Kapelleninnenhof unter freiem Himmel oder Pferdestall, Burg Reichenstein bietet den passenden Raum für Ihre Party. Unser Cocktailangebot, die passende Unterhaltung und ein Mitternachtsimbiss runden den Abend ab. Feiern und tanzen Sie ausgelassen mit Ihren Gästen bis in die frühen Morgenstunden.

DIE HOCHZEITSNACHT // Für Ihre Hochzeitsnacht empfehlen wir Ihnen das einmalige Ambiente und den atemberaubenden Rheinblick unserer Hochzeitssuite im Boutique-Hotel auf Burg Reichenstein. Insgesamt 23 liebe- und stilvoll gestaltete Zimmer stehen Ihren Gästen zur Verfügung. So können Sie Ihre wunderbare Zeit auf Burg Reichenstein gemeinsam bei einem reichhaltigen Frühstück am nächsten Morgen ausklingen lassen. Hierfür stehen Ihnen unserer gemütliches Jägerzimmer oder der historische Pferdestall zur Verfügung.

ORTE FÜR IHRE TRAUUNG

Auf Burg Reichenstein können Sie sich standesamtlich, kirchlich oder frei trauen lassen. Alle Räumlichkeiten, die für eine Trauung geeignet sind, befinden sich in der Hauptburg.

AHNENGALERIE // für Ihre standesamtliche Trauung bis 40 Personen	€ 200 [1]
BIBLIOTHEK // für Ihre standesamtliche Trauung bis 60 Personen	€ 200 [1]
KAPELLE // für Ihre kirchliche Trauung bis 60 Personen	€ 280 [1]
BURGGARTEN // für Ihre freie oder standesamtliche Trauung bis 200 Personen	€ 550 [1]
KAPELLENINNENHOF // für Ihre freie oder standesamtliche Trauung bis 100 Personen	€ 550 [1]
TURNIERPLATZ // für Ihre freie oder standesamtliche Trauung bis 300 Personen	€ 550 [1]

[1] inklusive hauseigenem Mobiliar sowie Auf- und Abbau.

ORTE FÜR IHRE FEIER

Unser vielseitiges Raum- und Platzangebot bietet den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier – sowohl in der historischen Burganlage als auch in den zeitgenössisch-moderneren Räumen der Vorburg.

AHNENGALERIE // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
bis 30 Personen — je Anlass // € 300 [2]

BURGGARTEN // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
bis 600 Personen — je Anlass // € 300 [2]

KAPELLENINNENHOF // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Party
bis 150 Personen — je Anlass // € 300 [2]

TONNENGEWÖLBE // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
bis 250 Personen — je Anlass // € 300 [2]

TURNIERPLATZ // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
bis 500 Personen — je Anlass // € 300 [2]

JÄGERZIMMER // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
bis 30 Personen — inkl. Pauschale [3]

PFERDESTALL // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
bis 80 Personen — inkl. Pauschale [3]

REMISE & LOUNGE // z. B. für Empfang, Kaffee & Kuchen oder Dinner
80 bis 140 Personen — inkl. Pauschale [3]

[2] Inklusive hauseigenem Mobiliar. Das Personal für Auf- und Abbau sowie die Durchführung des Anlasses wird nach effektivem Stundeneinsatz in Rechnung gestellt. Je angefangener Stunde: Servicekraft € 45, Serviceleiter € 55.
[3] Inklusive hauseigenem Mobiliar und Personal.

HOCHZEITSPAUSCHALEN & EXKLUSIVE ERWEITERUNGEN

Die Pauschale ist buchbar ab 30 Personen. Gültig von 15 Uhr bis 02 Uhr.

PLATIN

- Sektempfang, Mineralwasser, Saftschorlen 0,33l und Bier für drei Stunden
- 3 Häppchen pro Person zum Empfang
- 4-Gang-Hochzeitsmenü oder Buffet kreiert nach Ihren Wünschen
- korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee- und Teespezialitäten nachdem Essen,1 Digestif pro Person
- Mitternachtssnack
- Menükarten, Namenskarten & Tischplan

p. P. // € 200

INKLUSIVLEISTUNGEN ALLER PAUSCHALEN

- eingedeckte Tafeln mit Gläsern und Stoffservietten
- weiße Tischwäsche
- Kerzenleuchter oder Teelichter mit Kerzen
- Burgzoll

Unser Angebot gilt (von April bis Oktober) freitags ab 60 Erwachsenen und samstags ab 80 Erwachsenen für je 11 Stunden.
Selbstverständlich können sie auch mit weniger Gästen feiern! Die Pauschale i.H.v. 200,00 EUR pro Person ist allerdings an Freitagen und Samstagen für die Mindestpersonenzahl zu entrichten.

Wir legen folgenden Tagesplan zugrunde:

14 Uhr	Trauung im Burggarten
15 – 18 Uhr	Sektempfang, Fotoshooting, optional Boule spielen, Erkunden des Burggeländes mit Audioguide
18:30 Uhr	Beginn Dinner, danach Tanz
24 Uhr	Mitternachtssnack
2 Uhr	Ende

Wir garantieren Ihnen, dass Sie am Abend die einzige Hochzeitsgesellschaft im Restaurantgebäude sind. Weitere Veranstaltungen wie Familienfeiern oder Firmenevents könnten auf dem Gelände gleichzeitig stattfinden.

Gefeiert werden kann bis 2 Uhr.
Ab 0 Uhr berechnen wir pro Stunde einen Nachtzuschlag i.H.v. € 350

Reinigungspauschale € 350

KINDER

Getränkepauschale für Kinder und Jugendliche

- 0 bis 2 Jahre — ohne Berechnung
- 3 bis 6 Jahre — p. P. // € 4,5
- 7 bis 11 Jahre — p. P. // € 7,5
- 12 bis 15 Jahre — p. P. // € 13,5
- ab 16 Jahren — volle Berechnung der Pauschale

Speisen werden nach individueller Absprache festgelegt und entsprechend berechnet.

EINZELMODULE

Buchbar ab 15 Personen

- Secco-Empfang mit Mineralwasser & Orangensaft für eine Stunde
  p. P. // € 15,9

- Sektempfang mit Mineralwasser, Softgetränken & Säften für eine Stunde
  p. P. // € 19,9

- Fingerfood-Auswahl
  - 3-teilig — p. P. // € 9
  - 5-teilig — p. P. // € 13
  - 8-teilig — p. P. // € 18

- Kaffee- & Teepauschale, pro Stunde — p. P. // € 4,9

- Gedeckpreis Hochzeitstorte — p. P. // € 5,6

- Reichensteiner Marktwagen inklusive Limonaden — € 250
  (2x 8l hausgemachte Limonade nach Ihrem Geschmack)

- Dienstleisteressen & Getränke — p. P. // € 50
  (ein Hauptgang und Softgetränke inkl.)

- Dessertbuffet — p. P. // € 6,5

- Longdrink- und Cocktailpakete ab 22 Uhr
    - 50 Drinks € 265
    - 100 Drinks € 500
    - 200 Drinks € 950

  Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus unserem Angebot:
  - Mojito - Caipirinha - Whisk(e)y-Cola
  - Cuba-Libre - Wodka-Lemon - Wodka-Orange
  - Gin-Tonic - Ladies on Fire (Sekt mit Beeren)
  - Gingerinka (Ginger Ale & Cachaça)

EXKLUSIVE ERWEITERUNGEN

- Traubogen (Gestell ohne Dekoration) € 100
- mobiler Beamer & Leinwand € 50
- Stuhlhussen p. Stück // € 15
- Fackeln p. Stück // € 12
- Nutzung eines zusätzlichen Raumes gegen Zahlung von Raummiete.

EXKLUSIVE BUCHUNG DER BURG
FREITAGS 15 UHR BIS SONNTAGS 13 UHR

DIAMANT-WOCHENENDE

- Welcome Abend am Freitag als BBQ Event inkl. Softgetränke, 2 Weine für 6 Stunden
  Ab Samstag:
- Sektempfang, Mineralwasser & Saftschorlen 0,33l mit 3 Häppchen pro Person für drei Stunden
- 4-Gang-Hochzeitsmenü oder Buffet kreiert nach Ihren Wünschen
- korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee- und Teespezialitäten nachdem Essen,1 Digestif pro Person
- Mitternachtssnack
- Menükarten, Namenskarten & Tischplan
- eingedeckte Tafeln mit Gläsern und Stoffservietten
- weiße Tischwäsche
- Kerzenleuchter oder Teelichter mit Kerzen
- Burgzoll
- Kaffee und Kuchen
- Raummiete Trauung
- Raummiete Empfang
- Raummiete Abendveranstaltung
- Hochzeitstorte
- Ausgewählte Getränke den ganzen Tag
- Cocktailpaket 100 Stück ab 22 Uhr, *danach berechnen wir nach Verbrauch
- Hochzeitsmanagement
- Personal Auf- und Abbau
- Nachtzuschlag pro Mitarbeiter und Stunde
- Beamer und Leinwand
- Kinderessen & Kindergetränke
- Reichensteiner Marktwagen inklusive Limonaden
  (2x 8l hausgemachte Limonade nach Ihrem Geschmack)
- Reinigungspauschale
  Floristik: Traubogen, Brautstrauß, Anstecker, Saaldekoration, Dekoration zum Empfang * Preferrerd Partner
- Stuhlhussen
- Frühstück am Samstag von 08:30 bis 11 Uhr
- Brunch am Sonntag im Pferdestall von 9 bis 13 Uhr
- Alle 24 Zimmer von freitags 15 Uhr bis sonntags 11 Uhr
- Keine Sperrstunde

60 Gäste	40.000 EUR
80 Gäste	46.000 EUR
100 Gäste	53.000 EUR

KULINARISCHE INSPIRATION, VORSCHLÄGE UND BEISPIELE

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

- Saiblingstatar mit Gartengurke und eigenem Kaviar
- Kräutercrepesroulade mit Egerlingen
- Mini-Quiche mit Lauch und Crème Fraîche

MENÜ

SOMMERLICHE BLATTSALATE
eingelegte Feigen aus Christians Garten / Speck / Croûtons / Honig-Senfvinaigrette
***
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL
Krustentierfumet / wilder Blumenkohl
***
ROSA GEBRATENES RINDERFILET
Trüffeljus / junger Blattspinat / Knollenselleriepüree
***
PAVÉ VON CASSIS & GUANAJA SCHOKOLADE
Limone / Champagnersorbet

Vegetarische Variante //
SOMMERLICHE BLATTSALATE
eingelegte Feigen aus Christians Garten / Croûtons / Honig-Senfvinaigrette
***
ROTE BETE CARPACCIO
Hirtenkäse / Walnuss- Pesto / Limettenschaum / Kräutersalat
***
CANNELLONI VON PILZEN
Zitronencreme / junger Blattspinat / sautierte Ochsenherztomaten
***
PAVÉ VON CASSIS & GUANAJA SCHOKOLADE
Limone / Champagnersorbet

BUFFET

VORSPEISEN

- Frische Salatbar mit zweierlei Dressings und diversen Toppings
- Mariniertes mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl und Balsamessig (Peperonata / Perlzwiebeln / Champignons / Paprika / Zucchini / Aubergine)
- Hunsrücker Ziegenkäsetaler in Rosmarinhonig
- Büffelmozzarella mit Basilikum und Strauchtomate
- marinierter Garnelenspieß mit Knoblauchcreme
- verschiedene Dips & aufgeschlagene Salzbutter dazu Brotsorten vom Landbäcker

SUPPEN

- Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Markklößchen
- Ingelheimer Spargelcremesuppe mit Zitronenöl und Knusperstange (saisonal)
- klare Tomatenessenz mit eigenem Raviolo

HAUPTGÄNGE

- Roastbeef vom Black Angus Rind ~live am Buffet tranchiert~ mit Sauce Béarnaise, Karotten-Zuckerschoten-Gemüse und Kartoffelgratin
- mit Kräutern gefülltes Supreme vom Eiffeler Prachthahn
- Frischkäseravioli mit Cherrytomaten
- Tagliatelle aus dem Parmesanleib mit Sommertrüffel
- Medaillons vom Wildlachs in heller Tomaten-Basilikumsauce mit Fregola Sarda

DESSERTS

- Crêpes mit Orangenragout und Vanilleeis aus der Sorbertière
- Moussetörtchen von weißer und dunkler Valrhona-Schokolade
- Arrangement von Sommerfrüchten
- Crème Brûlée von Tonkabohne und weißer Schokolade
- Marinierte Erdbeeren mit Minze
- Schokoladenbrunnen mit Obstspießen

HOCHZEITSMANAGEMENT

STRESSFREI DURCH IHREN HOCHZEITSTAG //

Für die Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit sind wir der professionelle, bestens ausgebildete und erfahrene Partner an Ihrer Seite. Wir sorgen dafür, dass Sie Ihre Feier auf Burg Reichenstein unbeschwert genießen können!

Wir stehen Ihnen für sämtliche organisatorische Anliegen Ihrer Hochzeit zur Seite: beginnend mit einem Besichtigungstermin und der Erstellung eines Budgetplans. Wir übernehmen die gesamte Kommunikation mit Dienstleistern am Hochzeitstag und Ihren Hochzeitsgästen. Wir begleiten den Auf- und Abbau. In zwei jeweils 90-minütigen Beratungsgesprächen stimmen wir uns detailliert über Arrangement, Ablauf und Menü ab.

Nach der Veranstaltung übernehmen wir die Reinigung Ihrer gebuchten Räumlichkeiten. Fundsachen sammeln wir zentral. Gerne betreuen wir zur später Stunde auch den DJ. Nur auf Ihre Geschenke müssen Sie selbst achten.

Wir sind ein anerkannter Handwerks- und Meisterbetrieb mit ausgebildeten Fachkräften. Allerdings sind wir keine Dekorateure oder Techniker. Unser professionelles Hochzeitsmanagement umfasst die o.g. Tätigkeiten.

Hochzeitsmanagement (obligatorisch) € 750
(Bei Buchung der Location nur für Ihre Trauzeremonie/Standesamt plus Empfang wird kein Hochzeitsmanagement berechnet.)

DER MORGEN DANACH

Frühstück im Kreise Ihrer Liebsten p. P. // € 19

(Im Übernachtungspreis ist das Frühstück bereits inklusive.)

ÜBERNACHTUNG //. Unser Boutique-Hotel offeriert mit seinen 23 liebe- und stilvoll gestalteten Zimmern ideale Übernachtungsmöglichkeiten für Sie und Ihre Gäste. Perfekt, um nach der Hochzeitsfeier keine langen Wege mehr in Kauf nehmen zu müssen. Dem Hochzeitspaar empfehlen wir unsere exklusive Burgsuite oder eines der großzügigem Galeriezimmer. Mit der freistehenden Badewanne mit Blick auf den Rhein ist sie ideal, um stilvoll in den Honeymoon zu starten.

Unsere Zimmer stellen wir Ihnen zur Gruppenrate zur Verfügung:

- Doppelzimmer inkl. Frühstück € ab 210
- Einzelzimmer inkl. Frühstück € ab 175

ANREISE & ENTFERNUNGEN

VON OSTEN KOMMEND MIT DEM PKW

- Nehmen Sie die Autobahn A60 und fahren diese bis zum Dreieck Nahetal.
- Nun wechseln Sie auf die A61 Richtung Koblenz und verlassen die Autobahn direkt wieder an der Ausfahrt 49 Richtung Bingen-Mitte.
- Folgen Sie der Bundesstraße B9 Richtung St. Goar.
- Nach 10 Kilometern erreichen Sie Trechtingshausen.
- Nach 700 Metern biegen Sie links in den Burgweg ab.

VON NORDEN, SÜDEN ODER WESTEN KOMMEND MIT DEM PKW

- Nehmen Sie auf der Autobahn A61 die Ausfahrt 49 Richtung Bingen-Mitte.
- Folgen Sie der Bundesstraße B9 Richtung St. Goar.
- Nach 10 Kilometern erreichen Sie Trechtingshausen.
- Nach 700 Metern biegen Sie links in den Burgweg ab.

PARKEN // 20 Parkplätze finden Sie vor dem Burgtor, die bei Bedarf als Buswendeplatz gesperrt werden können. 50 weitere Parkplätze befinden sich unterhalb der Burg an der B9. Ein kleiner Fußweg führt Sie in zwei Minuten hinauf zur Burg. Alle Parkplätze sind kostenfrei.

MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN // Der Bahnhof Trechtingshausen ist nur wenige Gehminuten von der Burg entfernt. Alternativ können Sie auch bis Bingen-Hbf fahren und von dort ein Taxi nehmen.

ENTFERNUNGEN

- Mainz	38 Kilometer
- Wiesbaden	42 Kilometer
- Koblenz	74 Kilometer
- Frankfurt	77 Kilometer
- Mannheim	90 Kilometer
- Köln	165 Kilometer

Haben Sie Fragen oder Wünsche? Möchten Sie einen Besichtigungstermin vereinbaren oder ein Angebot erhalten? Wir sind gerne für Sie da und freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihre Gastgeber
Katrin und Till Gerwinat und das Team der Burg Reichenstein

Burg Reichenstein GmbH & Co. KG
Burgweg 24
55413 Trechtingshausen
T: +49 (0) 6721 6117
info@burg-reichenstein.com
www.burg-reichenstein.com