

- ZUM MITNEHMEN - Eventbroschüre 2018/2019

EINSTEIN

GASTRONOMIEGRUPPE

Da Vinci

EINSTEIN

Café · Restaurant · Cocktailbar

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio

Deinhard's

Gewölbekeller



EINSTEIN

EXCLUSIVE CATERING

Aus Liebe zum Detail

CAFE
RHEINANLAGEN
BIERGARTEN

Kurfürstliches
SCHLOSS ROBLENZ

RMCC
Rhein · Mosel · Congress · Center

Coenen Palais
Eventlocation



Firmungstraße 30
56068 Koblenz

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag:
9:00 – 0:00 Uhr

Freitag, Samstag
und vor Feiertagen:
9:00 – 2:00 Uhr

Sonn- & Feiertags:
10:00 – 0:00 Uhr

RESERVIERUNGEN

0261 / 91 44 999 oder
info@einstein-koblenz.de
www.einstein-koblenz.de



Firmungstraße 2
56068 Koblenz

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag:
10:00 – 0:00 Uhr

Freitag:
10:00 – 2:00 Uhr

Samstag – Sonntag:
9:00 – 2:00 Uhr

RESERVIERUNGEN

0261 / 10 05 833 oder
info@adaccio.de
www.adaccio.de



Rheinstraße 96
56235 Ransbach-Baumbach

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Mittwoch – Freitag:
10:30 – 15:00 Uhr
17:00 – 00:00 Uhr

Samstag – Sonntag:
16:00 Uhr – open End

Dienstag:
Ruhetag

RESERVIERUNGEN

02623 / 92 67 177 oder
rb@adaccio.de
www.adaccio.de



Hohenzollernring 25
50672 Köln

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag – Donnerstag
11:30 – 01:00 Uhr

Freitag – Samstag
11:30 – 02:00 Uhr

RESERVIERUNGEN

0221 / 27 09 99 66 oder
koeln@adaccio.de
www.adaccio.de

Da Vinci



Deinhardplatz 3
56068 Koblenz

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Samstag:
17:30 – 0:00 Uhr

Sonntag:
12:00 – 14:30 Uhr
17:30 – 0:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

RESERVIERUNGEN

0261 / 92 15 444 oder
info@davini-koblenz.de
www.davini-koblenz.de



An der Zeltinger Brücke
54470 Bernkastel-Kues

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag:
11:00 – 23:00 Uhr

Winteröffnungszeiten
03.01.2019-03.03.2019
Mi. - Fr. 17:00 - 23:00 Uhr
Sa - So 11:00 - 23:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

RESERVIERUNGEN

06532 / 95 150 oder
info@brauhaus-kloster-machern.de
www.brauhaus-kloster-machern.de



Julius-Wegeler-Straße 4
56068 Koblenz

**Tagungs- &
Eventlocation**

ANFRAGEN

0261 / 12 252 oder rmcc@
einsteingastronomiegruppe.de
www.einstein-exclusive-
catering.de



Neustadt 24
56068 Koblenz

**Tagungs- &
Eventlocation**

ÖFFNUNGSZEITEN

Grand Café:
Mittwoch – Sonntag:
14:00 – 19:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

ANFRAGEN

0261 / 12 252 oder
schloss@
einsteingastronomiegruppe.de



Kaiserin-Augusta-Anlagen
20
56068 Koblenz

Deinhardplatz 3
56068 Koblenz

Firmungstraße 2
56068 Koblenz

Hofstraße 272
56077 Koblenz

Schönbornsluster Str. 14,
56070 Koblenz

ÖFFNUNGSZEITEN

Biergarten:
ab April je nach
Wetterlage geöffnet

Café:
Mittwoch – Sonntag:
14:00 – 19:00 Uhr

**Tagungs- &
Eventlocation im
Gewölbekeller**

**Eventcatering
Hochzeiten
Firmenfeste
Familienfeiern
Tagungen
Messen
Konzerte
Galas · u.v.m.**

**Eventcatering
Hochzeiten
Firmenfeste
Familienfeiern
Tagungen
Messen
Konzerte
Galas · u.v.m.**

**Tagungs- &
Eventlocation**

RESERVIERUNGEN

0261 / 12 252 oder
rmcc@
einsteingastronomiegruppe.de

ANFRAGEN

0261 / 92 139 920
info@einsteingastronomiegruppe.de
www.einstein-exclusive-catering.de

ANFRAGEN

0261 / 92 139 920
bankett@
einsteingastronomiegruppe.de
www.einstein-exclusive-catering.de

ANFRAGEN

0261 / 92 139 920
bankett@
einsteingastronomiegruppe.de

ANFRAGEN

0261 / 92 139 920
bankett@
einsteingastronomiegruppe.de

Liebe Gäste,

wir heißen Sie ganz herzlich in einem unserer Betriebe der Einstein Gastronomiegruppe willkommen und hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Gastronomiegruppe steht für Herzlichkeit im Service und klare, ehrliche Küche. Und das seit über 21 Jahren. Was 1997 mit einem kleinen Bistro begann, hat sich heute zur Individualgastronomie mit 6 unterschiedlichen Konzepten an 12 verschiedenen Standorten entwickelt. Es ist unser Ziel, alle unsere Gäste in Bezug auf Geschmack, besondere Vorlieben und Budgetwünsche zufrieden zu stellen.

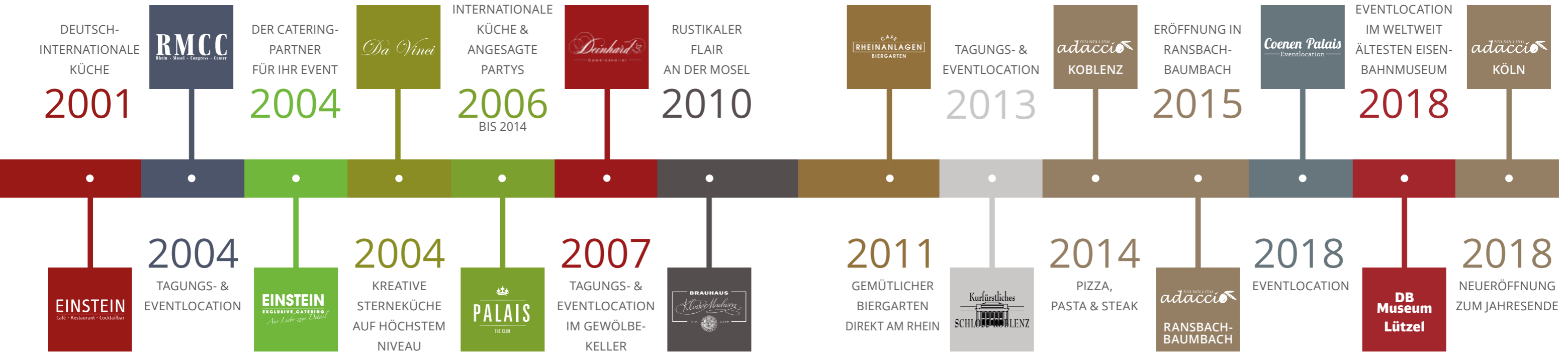
Auch haben wir im Jahr 2018 unser Portfolio an Eventlocations nochmals um zwei wunderbare Standorte erweitert: Das traumhafte Coenen Palais in Koblenz Ehrenbreitstein eignet sich hervorragend für Firmenveranstaltungen, Familienfeste und

Hochzeiten. Die Location „Deutsche Bahn Museum“ in Koblenz-Lützel ist für alle die, die etwas Spezielles, aber Besonderes suchen. Für größere Mitarbeitererevents sicher eine sehr gute Wahl.

Besonders freuen wir uns darüber, für unser adaccio Konzept endlich einen weiteren TOP-Standort gefunden zu haben. Ende 2018 eröffnen wir das Restaurant am Hohenzollernring 25 in Köln. Wie auch unsere beiden anderen adaccio's in Koblenz und Ransbach-Baumbach ist die Immobilie rundherum verglast, wodurch unsere prächtige adaccio Theke besonders zur Geltung kommt. Wir sind sehr gespannt und voller Motivation, unser Konzept in der Kölner Gastro Szene zu etablieren.

Genießen Sie die Zeit bei uns!
Ihre Familie Tayhus

ZEITREISE





GESCHENKGUTSCHEINE

FÜR BESONDERE MOMENTE

GESCHENKGUTSCHEIN mit Betrag

FRÜHSTÜCKSGUTSCHEIN

im Einstein Mo. - Fr. 10,90€ · Sa. 11,90€ | pro P.
im adaccio Koblenz 11,90€ | pro P.

BRUNCHGUTSCHEIN

im Einstein 21,90€ | pro P.

3-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

im Einstein | adaccio | Kloster Machern 25,00€ | pro P.

CANDLE-LIGHT-DINNER

im Da Vinci

4-Gang-Menü 250,00€ | für 2 Personen
5-Gang-Menü 300,00€ | für 2 Personen
7-Gang-Menü 370,00€ | für 2 Personen
9-Gang-Menü 440,00€ | für 2 Personen

Inklusive Aperitif-Empfang, korrespondierenden Weinen,
Wasser und Kaffeespezialitäten.

*Gerne erstellen wir Ihnen auch einen Gutschein nach
Ihren Wünschen.*

GESCHENKGUTSCHEINE

Wer mag es nicht, sich verwöhnen zu lassen und sich um nichts kümmern zu müssen? Ein geselliges Frühstück im Café Einstein, ein mediterraner Abend mit Freunden im adaccio oder ein Candle-Light-Dinner mit der Person Ihres Herzens im Da Vinci. Gerne erstellen wir Ihnen auch einen individuellen Gutschein nach Ihren Wünschen.

Ihren Gutschein erhalten Sie im entsprechenden Betrieb oder Sie bestellen ihn direkt unter www.einsteingastronomiegruppe.de

NEU DAS COENEN PALAIS

Mit der Übernahme der historienreichen Eventlocation „Coenen Palais“ erweitert die Einstein Gastronomiegruppe das Portfolio der Veranstaltungsräume in und um Koblenz an einem neuen Standort nahe der Festung Ehrenbreitstein.

1714 nach Plänen des Hofbaumeisters Ravensteyn durch Landrentmeister H. L. Coenen erbaut, erstrahlt das Palais seit 2007 im neuen, komplett sanierten und liebevoll renovierten Glanz.

Direkt am Rhein, vis à vis der Koblenzer Altstadt und am Fuße der Festung Ehrenbreitstein gelegen, verbinden sich Tradition und barocker Charme mit über 14 Jahren Erfahrung im Cateringbereich zu einer einzigartigen Location.

Gerne begleiten wir Sie von der Planung, über die Organisation, bis hin zur Durchführung bei jeder Art von Event: Egal ob Hochzeit, Familienfeier oder Tagung. Von der Kreation exquisiter Delikatessen, die Ihren Vorlieben entsprechen, über Weinempfehlungen und opulentem Ambiente, bis hin zum makellosen Service bieten wir Ihnen alles, was Sie für die Durchführung eines perfekten Events benötigen.



NEU DAS DEUTSCHE BAHN MUSEUM

Das 1882 gegründete DBMuseum in Nürnberg mit seinen Außenstellen in Koblenz und Halle an der Saale ist das älteste Eisenbahnmuseum der Welt. Die Schwerpunkte der Ausstellung des Standortes Koblenz sind die elektrische Zugförderung und das Reisen mit der Bahn. Mit der Übernahme der historienreichen Eventlocation erweitert die Einstein Gastronomiegruppe das Portfolio der Veranstaltungsräume.

Die Lokhalle bietet Platz für vielerlei Veranstaltungen. Sie hat eine nutzbare Fläche von 600 qm. Historische Fahrzeuge können als Hintergrundkulisse platziert werden. Das Aufstellen von Stühlen und Tischen ist in jeder Variation möglich und bietet somit Sitzgelegenheiten für Gruppen bis 200 Personen, oder Stehempfänge für 300 – 400 Personen. Platz für Bühnen oder Tribünen ist ebenfalls vorhanden. Durch große Fenster zur Ostseite wird der Raum mit Tageslicht durchflutet. Die Halle kann mit einem Kfz erreicht und befahren werden. Zusätzlich sind zwei Salonwagen mit je 25 Sitzplätzen vorhanden, die für kleinere Veranstaltungen und Tagungen genutzt werden können. Die Wagen sind auch in der kalten Jahreszeit einsetzbar, da sie mit einer Ölheizung ausgestattet sind.



DBMuseum



EINSTEIN & ADACCIO TV – SEHEN & GESEHEN WERDEN

Es gibt eine Vielzahl von Werbemöglichkeiten. Wirklich erfolgreich ist jedoch seit langem die Fernsehwerbung. Deshalb haben das Café Einstein und adaccio für Sie eine neue Werbepattform geschaffen, welche individuell, exklusiv, einzigartig und anders ist. Wenn Sie gerne als Firma oder Dienstleister die Hauptrolle spielen, auffallen und von vielen Menschen gesehen werden wollen, dann sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne und gestalten Ihren persönlichen Werbespot, der Sie zum Star im Einstein und/oder adaccio macht.

PROFESSIONELLE VIDEO-ERSTELLUNG

Unsere Designer erstellen gerne Ihren individuellen TV-Spot für Sie. Im Sonderpreis von einmalig 299,00 € enthalten sind die Spotkonzeption, Videoerstellung inkl. professioneller Foto und Videoaufnahmen zur Eigennutzung.

Fordern Sie Infos an unter
tv@einsteingastronomiegruppe.de

	EINSTEIN & ADACCIO TV
Ausstrahlung auf	Großleinwand oder -bildschirme (Stirnwand) 3 x 2,30 m
Ausstrahlungsfrequenz	6 mal pro Stunde
Spotlänge	30 – 45 Sekunden
durchschn. Gästeanzahl	14.900 Gäste pro Monat
Mediakosten	ab 259,00 € pro Monat



TIPP: Bei Belegung von Einstein & adaccio TV erhalten Sie einen Bundle-Rabatt von 25 %.

the Visagistin & Hairstylist
beauty key

Özlem Tayhus
Viktoriastraße 33, 56068 Koblenz
Telefon 01 76 / 64 92 82 50
ozlemtayhus@hotmail.de



- Professionelles Make-Up & Hairstyling für Fotoshootings
- Freundlich dezentes Tagesmake-Up
- Verführerisches Abendmake-Up
- Stilvoll elegantes Brautmake-Up & Hairstyling
- Make-Up & Hairstyling für TV & Werbefotos, Laufsteg und Galas



EINSTEIN EXCLUSIVE CATERING STELLT SICH VOR

Ein ausgezeichnetes Catering-Event ist kein Zufall, sondern das Ergebnis exakter und detaillierter Planung. Für Feiern, die lange in guter Erinnerung bleiben sollen, haben wir die besten Voraussetzungen – sowohl in der Auswahl der Räumlichkeiten, als auch in der individuellen Beratung und einer einwandfreien Organisation. Sowichtig wie hochwertige Zutaten für ein perfektes Geschmackserlebnis sind, so bedeutsam ist die Auswahl der „Zutaten“ für Ihr unvergessliches Event. Wird eine Zutat vernachlässigt, kann dies den Geschmack der gesamten Veranstaltung verändern.

Von der Kreation exquisiter Delikatessen, die Ihrer Vorliebe entsprechen, über Weinempfehlungen und opulente Ambiente, bis hin zum makellosen Service.

Jedes Detail wird sorgfältig ausgesucht und zu wundervollen Momenten für Sie und Ihre Gäste verarbeitet.

Wir halten grundsätzlich eine gesunde Balance zwischen Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und vegetarischen Gerichten. Selbstverständlich bieten wir auf Wunsch auch gluten- und laktosefreie Speisen an und kennzeichnen diese.

Als Unternehmen der Einstein Gastronomiegruppe kann das Einstein Exclusive Catering auf alle zwölf Locations mit ganz unterschiedlichen Konzepten zurückgreifen. Darunter befinden sich unter anderem ein uriges Brauhaus mit atemberaubender Moselkulisse, ein Gourmetrestaurant mit modern puristischem Interieur, eine top moderne Kongresshalle oder auch das kurfürstliche Schloss. Außerdem bestehen verschiedene Kooperationen mit vielen externen Räumlichkeiten.

Deshalb sind wir sicher – mit uns findet jeder sein Lieblingsplätzchen. Wir freuen uns auf Sie!

UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

SERVICEORIENTIERUNG

Service wird in unserem Unternehmen groß geschrieben. Beginnend mit ersten Gesprächen und Besichtigungen vor Ort, tauchen wir mit Ihnen schon zu Beginn tief in Ihr Event ein. Es folgt die Erstellung eines übersichtlichen und genau auf Ihre Wünsche angepassten Angebots. Ob bei der Planung im Vorfeld Ihrer Veranstaltung oder am Tag Ihres Events selbst, unsere Mitarbeiter handeln stets nach dem bekannten Motto: Der Gast ist König!



ERFAHRUNG

Mit großem Stolz können wir auf ca. 17.000 Veranstaltungen in den letzten 14 Jahren mit jeweils 10–10.000 Personen zurückblicken. Zu unseren Kunden gehören neben zahlreichen Privatkunden, viele namhafte Unternehmen aus Wirtschaft und Industrie, sowie Persönlichkeiten aus der Politik, die uns regelmäßig ihre beeindruckenden Events anvertrauen.



MITARBEITER

Wir verfügen über einen Pool von 500 qualifizierten Mitarbeitern, die bereits seit vielen Jahren im Team zusammenarbeiten. Dadurch ist jede Handlung aufeinander abgestimmt und Ihre Veranstaltung wird zu einem perfekten Event.

„Mit Liebe zum Detail“ ist bei der Einstein Gastronomiefamilie ein roter Faden, der die Menschen innerhalb des Teams verbindet, auch deshalb wird jedes Event mit unserem Catering einzigartig.“

Alessandra Godon, Veranstaltungsleitung Deinhard's Gewölbekeller und Kurfürstliches Schloss zu Koblenz



STIMMEN UNSERER KUNDEN



“

Liebe Frau Godon,

wir möchten uns bei Ihnen und Ihrem Team ganz herzlich für unsere Jubiläumsfeier im Kurfürstlichen Schloss bedanken. Von der Planung über das kulinarische Erlebnis, den Service bis zum letzten Glas Wein war es mit Ihnen eine sehr gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen
Daniela Funke, Martini Mogg Vogt

”

“

Liebe Alessandra,

ich möchte mich im Namen aller meiner Kolleginnen und Kollegen bei Dir – bei Euch – recht herzlich für den toll organisierten Abend bedanken. Das Feedback aus unseren Reihen war durchweg mehr als positiv. Essen Top – kam sehr gut an mit den Grill- und Tranchierstationen, Service Top, Räumlichkeiten Top. Es gab nix zu meckern – das will schon was heißen bei unseren Leuten.

Auch ganz lieben Dank für Euren tollen Service in der Rhein Mosel Halle – hier hat auch alles von A bis Z gestimmt und das Essen war auch sehr gut. Es macht immer wieder viel Spaß mit Euch zusammen zu arbeiten. DANKE !!!!!!!

Ganz lieben Dank und viele Grüße
Daniela Wilhelm, Lohmann & Rauscher

”

”

“

Liebe Frau Neudeck,

wir wollen uns hiermit noch einmal ganz herzlich für die reibungslose und tolle Zusammenarbeit auf dem 12. Deutschen Nahverkehrstag bedanken.

Wir haben von Ihrem Team und Ihnen vor der Veranstaltung als auch vor Ort eine tolle Betreuung erhalten und es hat uns wirklich sehr viel Spaß gemacht. Sowohl wir als auch die Gäste fanden die Bewirtung sehr, sehr lecker.

Wir hoffen, auch Sie haben sich mit unserer Zusammenarbeit wohlfühlt. Vielleicht sehen wir uns ja 2019 wieder!

Herzliche Grüße
Barbara Arweck,
12. Deutscher Nahverkehrstag
Kongressorganisation

”

”

EINSTEIN

EXCLUSIVE CATERING

Aus Liebe zum Detail

“

Liebe Frau Stolzenberg,

sowohl die Vorbereitungen am Vortag als auch die Zeremonie, der Empfang und das Abendessen haben unseren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen! Das besondere Highlight und das einzigartige i-Tüpfelchen war der nicht zu übertreffende Service des herausragenden Teams um Herrn Rischen, da uns stets jeden Wunsch von den Augen abgelesen hat und massgeblich für den überwältigenden Tag verantwortlich war. Auch das Feedback der Hochzeitsgesellschaft war ausnahmslos positiv - alle waren restlos begeistert von Ihrem tollen und ausgezeichneten Personal! Wir bitten Sie, unseren verspäteten Dank an Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiterzugeben.

Nochmals herzlichen Dank und beste Grüße aus Berlin!
Martina und Axel Dohmen

”

”

“

Sehr geehrte Damen und Herren,

am Ostersamstag, habe ich mit meiner Frau einen sehr schönen Abend im Da Vinci verbracht. Wir haben das 4-Gang Menü mit Weinbegleitung gegessen und waren begeistert; vorab kamen geschmacklich und optisch wunderbare kleine Geschmackserlebnisse als Gruß aus der Küche und als Besonderheit ein Gruß aus dem Weinkeller. Die Speisen waren ausgefallen, aber nicht exzentrisch, geschmacklich sehr gut zubereitet, gut aufeinander abgestimmt und schön dargeboten.

Die Weinbegleitung war gut ausgesucht, passte harmonisch zur Speisenfolge und rundete das Geschmackserlebnis ab. Das Servicepersonal war sehr freundlich und aufmerksam und sorgte zusammen mit dem zeitgemäßen Ambiente für eine schöne, gastliche Atmosphäre.

Die Preise waren angemessen und nicht übertrieben. Alles in allem kann man dem Team des Da Vinci zu dieser Leistung nur gratulieren.

Wir kommen wieder!
Dieter Kirchner

”

“

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sabina und ich möchten allen Beteiligten unseren Dank aussprechen für diesen gelungenen Tag. Frau Godon hat sich von Anfang an, von der Planung bis zum Schluss hervorragend um uns gekümmert, ging auf Wünsche und Fragen ein, hat für einen reibungslosen Ablauf der Feier gesorgt und stand immer zur Verfügung.

So viel Einsatz und Geduld kann sich jedes Brautpaar nur wünschen. Professionell und erfahren, das konnte ich auch besonders während der Feier bemerken. Immer einen Blick auf das Geschehen gerichtet, damit der Ablauf nicht gehindert oder gestört werden konnte. Alle Gäste haben das Essen gelobt und wir haben auch nichts anderes erwartet. (...) großes Lob an die Küche. Das Personal möchte ich auch lobend erwähnen, auf jeden Gast wurde geachtet, leere Gläser und Teller wurden schneller weggeräumt als man gucken konnte und neue Getränke serviert, man wusste genau was Gäste getrunken hatten. Höflich und zuvorkommend, jede und jeder einzelne. Selbst am nächsten Tag verlief mit dem Abbau alles bestens, die Deko usw. wurde zusammengepackt und in einem separaten Raum gelagert wo wir dann in Ruhe alles ins Auto laden konnten. Die Torte wurde sogar noch umverpackt und in Folie eingepackt, so dass wir diese schön transportieren konnten. Ich hoffe ich habe jetzt kein Detail ausgelassen. Negative Kritik sucht man vergebens und genau so möchte man auch seinen schönsten Tag erleben.

Alessandra, vielen lieben Dank für alles!
Stefan & Sabina

”

AUSZUG UNSERER KUNDEN

EINSTEIN

EXCLUSIVE CATERING

Aus Liebe zum Detail



RÜCKBLICKE

WEIHNACHTSFEIER DER LOHMANN GMBH & CO. KG

Wie bereits in den vergangenen zwei Jahren feierte die Lohmann GmbH & Co. KG wieder mit über 300 gutgelaunten Mitarbeitern eine unvergessliche Weihnachtsfeier im festlich gehaltenem adaccio Koblenz. Neben der hell erleuchteten Fassade wurde auch die gesamte Innenausstattung des adaccio in die firmentypischen Grün- und Rottöne der Firma Lohmann gehüllt. Zunächst wurde jeder eintreffende Gast mit einem Glas Sekt oder Sekt-Orange begrüßt, um einen guten Start in einen gelungenen Abend zu gewährleisten. Mit einem umfangreichen Buffet auf zwei Etagen des Restaurants konnte jeder kulinarische Wunsch erfüllt werden. Unter dem Motto „Italien“ wurde neben Pastasalat, Saltim Bocca und mit Ricotta & Spinat gefüllten Tortellini ebenfalls eine große Vielfalt von frisch im Steinofen gebackenen Pizzen serviert. Aber auch für gutes Entertainment wurde gesorgt: Nachdem an der Fotobox mit Direktdruck ein Erinnerungsfoto für den Abend geschossen werden konnte, sorgte ein DJ für eine ausgelassene Partystimmung. Und damit noch nicht genug: Wer zu diesem Zeitpunkt noch nicht müde war, konnte dann noch im Club „Die Zwei“, welcher direkt unter dem adaccio liegt, bis in die frühen Morgenstunden in perfekter Partystimmung die Veranstaltung ausklingen lassen.



25-JÄHRIGES JUBILÄUM DER KTO GMBH

Das Motto der Jubiläumsfeier: „Winterwunderland“

Kein einfaches Motto, wenn man das Datum dazu bedenkt. Im Juli feierte die KTO Kälte- und Klimatechnik GmbH ihr 25-jähriges Bestehen im Schloss Koblenz. Für diesen Anlass durften wir im Sinne der Fullservice-Orientierung die komplette Organisation übernehmen. Wir begannen mit dem Empfang der Gäste vor einer Fotowand und dem Druck der Bilder vor Ort. Selbstverständlich wurden unsere Gäste von unserem Team, welches entsprechend dem Anlass gestylt und mit passenden Schürzen einheitlich gekleidet wurde, herzlich empfangen. Die aufwendige Dekoration wurde nur von dem ausgefallenen und extravaganten Buffet übertriften, welches die 240 Gäste im Kaisersaal des Schlosses genießen durften. Nach dem Bankett und der Firmenpräsentation, geleitete die Band die Gäste nach unten zu dem bis zu diesem Zeitpunkt noch verborgenem „Eisraum“ alias dem Partyraum, in dem die Band den Gästen richtig einheizte! Hier wurden die Gäste mit einer Theke sowie Loungemöbeln aus Acryleis und einer spektakulären Cocktailshow überrascht. Die eigens angefertigten Cocktailstäbchen waren der Hingucker und der viele Kunstschnee machte das Winterwunderland fast wahrhaftig!



WHU GRADUATION BALL 2018

Am 29. September 2018 fanden sich rund 1.000 Bachelor- und Masterabsolventen für ihr feierliches Bankett in der Rhein-Mosel-Halle sowie die After-Show-Party im Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz ein. Für die Absolventen der WHU wurde die Rhein-Mosel-Halle auf drei Stockwerken multifunktional modifiziert. Ab 18:00 Uhr trafen unsere Gäste der WHU ein und wurden mit einem Sektempfang begrüßt. Mehrere Getränkestationen machten es uns möglich, all unsere Gäste auf dem schnellsten Wege gebührend zu bedienen.

Ab 19:00 Uhr empfing unser 80-köpfiges Team die gesamten Absolventen auf drei Ebenen für ein exklusives 3-Gang-Menü,

welches unseren Gästen, parallel auf das Rahmenprogramm abgestimmt, serviert wurde. Die After-Show-Party im Schloss Koblenz, das für die Absolventen in eine Diskothek verwandelt wurde und bis in die frühen Morgenstunden Herberge der Feierwütigen war, rundete diesen großartigen Event ab. Für den reibungslosen Ablauf und den Erfolg dieser Veranstaltung sorgte das ganze Team der Einstein Gastronomiegruppe, sowie das Organisations-Team der WHU.

Wir freuen uns, auch den nächsten Ball in 2019 wieder ausrichten zu dürfen und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.



SOMMEREMPfang IHK KOBLENZ AM 23.08.2018

Kurfürstliches Schloss zu Koblenz



Großaufgebot vor dem Koblenzer Schloss: Mehrere vollbeladene Lkw rollten vor. Fleißige Hände entluden gleich tonnenweise Küchenequipment, Kühlschränke, Konvektomaten, Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche. Eben alles, was man so braucht, um ein Großevent auszurichten.

Ursache für das nur nach außen hin hektisch wirkende, in Wirklichkeit aber straff organisierte Treiben: Die IHK Koblenz lud am 23. August zum jährlichen „Sommerabend der Wirtschaft“ erstmalig ins Kurfürstliche Schloss ein. Als Full-Service-Dienstleister war die Einstein Gruppe verantwortlich für den kompletten Aufbau, das gastronomische Veranstaltungsmanagement und natürlich die Gaumenfreuden der hochkarätigen Gäste.

Nach der Eröffnungsrede von IHK-Präsidentin Susanne Szczesny-Oßing und des offiziellen Programms im Kaisersaal konnten sich die über 600 Gäste im Schlossgarten auf eine kulinarische Reise durch die Region, aber auch durch die Einstein Gruppe begeben. In drei mit Front-Cooking-Geräten ausgestatteten Pagodenzelten kredenzt die Chefköche Daniel Pape und Jürgen Flatt mit ihren jeweiligen Küchenbrigaden zahlreiche Speisen. Vor den Augen der Gäste frisch zubereitet wurden Fisch, Fleisch, Pasta und vegetarische



Gerichte. Für jeden Geschmack war etwas dabei. Das alles wurde begleitet durch ausgesuchte Weine regionaler Winzer, Sekt und Biere aus dem Einzugsgebiet der IHK Koblenz.

Gegen 23 Uhr endete die Veranstaltung. Für das Einstein-Team war aber noch lange nicht Schluss. Die Stände im Schlossgarten mussten noch in der Nacht abgebaut werden. Am nächsten Morgen fuhren wieder die LKW's vor. Erst am Abend des Folgetages konnten sich die Mitarbeiter zufrieden zurücklehnen: Müde, aber in der Gewissheit, Veranstalter und Gästen ein tolles Erlebnis bereitet zu haben.



LIEBES BRAUTPAAR,

der erste große Schritt ist gemacht, die Frage aller Fragen ist gestellt. Doch was kommt jetzt?

Die Planung einer Traumhochzeit scheint für viele ein nervenraubendes Ereignis zu sein – muss es aber nicht! Vertrauen Sie uns und legen Sie den wichtigsten Tag in Ihrem Leben in unsere Hände.

Wir führen Sie durch den gesamten Planungsprozess, von der Auswahl einer Eventlocation, über das benötigte Equipment & der Dekoration, bis hin zur Erstellung eines individuellen Menüs oder Buffets. Dadurch planen wir Ihre Hochzeit mit Ihrer ganz persönlichen Note. Erhalten Sie alles aus einer Hand und genießen Sie unseren Rundum-Service, ganz nach dem Motto: Sie träumen – wir planen!

Unsere Angebote werden individuell erstellt und ganz Ihren Bedürfnissen, Vorstellungen und Ihrem Budget angepasst.

Vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie!



Ihr Team des Bankettbüros ist erreichbar:

per Telefon:

0261 / 12 252 oder 0261 / 92 139 920

per Email:

bankett@einsteingastronomiegruppe.de

oder

schloss@einsteingastronomiegruppe.de

Kurfürstliches Schloss zu Koblenz



Arrangement 1: Simply the Best

- Empfang im romantischen Klosterhof, Schlossgarten oder im Foyer (je nach Location) mit Riesling Sekt, Orangensaft und Mineralwasser
- Saisonale Auswahl an herzhaften Snacks
- 3-Gang-Menü oder Buffet
- Korrespondierende Weine
- Alkoholfreie Getränke, Bier, heiße Getränke
- Buffet- oder Menügedeck, Tischwäsche
- Stehtische und Stehtischhussen
- Kleine Tischdekoration mit Kerzenleuchter
- Menükarte mit individuellem Text
- Mitternachtsimbiss
- Service- und Küchenpersonal
- Veranstaltungsleiter, der die Feier durchgehend begleitet
- Raummiete und Reinigung (außer Kurfürstliches Schloss zu Koblenz, RMCC sowie externe Locations)

121,50 €
p.P.

HOCHZEITSMESSE IM
SCHLOSS KOBLENZ
26. & 27. JAN 2019

Feiern Sie Ihre Hochzeit in der Zeit vom
01. Oktober - 30. April und Sie erhalten
Vorteile im Wert von bis zu 300 €.
Wie z.B. eine Candybar!

Arrangement 2: Harmony

- Alle Leistungen von Arrangement 1, zzgl.
- Tischdekoration mit Kerzenleuchter, Tischwäsche und Blumengesteck in gewünschter Farbe
- Design- & Lichteffekte im Innenraum
- Dekorative Staffelei für den Tischplan
- DJ-Package inkl. Tontechnik, Musikanlage und Unterhaltung

139,50 €
p.P.

Wir bedanken uns ganz
herzlich bei über
80 Brautpaaren, die ihren
besonderen Tag im
Sommer 2018 in unsere Hände
legten und uns
ihr Vertrauen schenken!

Arrangement 3: Sie träumen. Wir planen.

- Alle Leistungen von Arrangement 1 & 2, zzgl.
- Empfang im romantischen Klosterhof, Schlossgarten oder Foyer mit Riesling Sekt, Hugo, Aperol Spritz, Orangensaft und Mineralwasser
- Große Auswahl an herzhaften Snacks
- 4-Gang-Menü oder Buffet
- Buffet- oder Menügedeck, Stühle inkl. Stuhlhussen
- Hochzeitstorte mit Tischfeuerwerk

149,00 €
p.P.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein
individuelles Angebot. Wir freuen uns
über Ihre Anfrage unter 0261 / 12 252
oder 0261 / 92 139 920.

UNSER TEAM DER BANKETT- UND CATERINGABTEILUNG STELLT SICH VOR



FERIT TAYHUS
Geschäftsführung



BIANCA STOLZENBERG
Leitung
Bankettbüro



MONA NEUDECK
Leitung
Rhein-Mosel-Halle



ALESSANDRA GODON
Leitung
Deinhard's & Schloss



MIRIAM HEITMANN
Leitung
Kloster Machern



MARCEL SAINS
Mitarbeiter Bankett



CHRIS IMIG
Leitung Logistik



JÜRGEN FLATT
Leitung Bankettküche



JOHANNA KRÄMER
Auszubildende



NIKLAS WALBRÜL
Auszubildender

IHR EVENT MIT UNS

Wir, das Team der Einstein Gastronomiegruppe, überlassen nichts dem Zufall, wenn es um Ihre Wünsche geht. Vom ersten Kennenlernen bis zum Veranstaltungsende sind wir mit Ihrem persönlichen Ansprechpartner, führender Kompetenz und Engagement für Sie da.

Seite an Seite planen wir mit Ihnen ihr individuelles Event mit der perfekten Location für Sie und zeichnen uns durch Exklusivität, kulinarische Vielseitigkeit und Ideenvielfalt aus.





EIN FEST DER SINNE IM RESTAURANT DA VINCI

„Da Vinci – das ist für alle Beteiligten nicht nur ein Restaurant. Kreativität leben ist die oberste Maxime unseres Wirkens. Als kulinarisches Flaggschiff der Einstein Gastronomiegruppe haben wir nur das Finden und Erfinden von lukullischen Genüssen zur Aufgabe. Es vergeht kein Tag, an dem der Küchenchef nicht an neuen Kombinationen feilt. Jeder Zwischenschritt auf dem Weg zu einem fertigen Gericht probiert der Sommelier. Auf dieser Grundlage inspiriert besucht dieser dann jeden Montag altbekannte und neu entdeckte Weingüter – auch in den entlegensten Weinregionen.

Wenn die mitgebrachten Tropfen wiederum die Speisen gekonnt untermalen, entsteht eine wunderbare Symbiose. Dann fehlt nur noch ein entzücktes Gesicht unserer lieb gewonnen Gästeschaar und schon ist das Werk vollbracht. Wir freuen uns auf Sie!“

Die Küche bietet ein drei- bis neungängiges Degustationsmenü, in zeitlos französischer Klassik, modern interpretiert. Papes produktorientierte Küche setzt darauf, den Eigengeschmack jeder einzelnen Komponente gekonnt in Szene zu setzen.



KOMMENTARE DER RESTAURANTKRITIKER



DER GUIDE MICHELIN (1 STERN, 2 BESTECKE, STIL: DESIGN):

Fast alles ist neu: die trendig-moderne Einrichtung, die Küchencrew, das Serviceteam. Geblieben ist die sehr gute und finessenreiche kreative Küche, die in Menüform geboten wird.



SCHLEMMER ATLAS (3 BESTECKE):

Im Da Vinci kontrastiert ein großzügig geschnittener, im modernen Chic gestylten Gastraum mit Bar und Designerstühlen. Küchenchef Pape und seine Brigade haben ihren Gästen eine moderne Gourmetküche mit klassischem Fundament zu bieten.



SAVOIR VIVRE, INGO SCHMIDT (3+ SONNEN):

Pape, ein kulinarischer Senkrechtstarter, von dem das kulinarische Deutschland in Zukunft noch viel hören und schmecken wird.



DER FEINSCHMECKER (2 1/2 F):

Dieses Restaurant gehört zu den Besten in Deutschland!



VARTA FÜHRER (3 DIAMANTEN):

Sehr gute Küche, freundlicher Service, gepflegter Rahmen. Hier werden die Speisen in ausgezeichneter Qualität und Optik zubereitet.

HERBST- UND WINTERZAUBER IM DA VINCI

In der kalten Jahreszeit verwandelt sich das Da Vinci in den wohl feinsinnigsten Ort in Koblenz und Umgebung.

Die elektrische Beleuchtung wird runtergefahren und der Raum erleuchtet durch ein Meer von Kerzen. Schon bei Betreten des Hauses spürt man die Entspannung und das Verwöhnprogramm kann starten. Nur wenige Tische, ein Teppich, der die gewöhnlichen Umgebungsgeräusche dämpft, und ein unverkrampfter Service, der keine Wünsche offen lässt.

Abseits alles Alltäglichen stellt sich Ruhe ein und die Sinne werden geschärft für ein Erlebnis von besonderer kulinarischer Güte.

*Verwöhnen lassen - Kraft tanken -
Das Leben einfach nur genießen*

Da Vinci



NACH DEN STERNEN GREIFEN!



von links nach rechts: Lutz Esser, Daniel Pape, Herr Schondev (Metro), Werner Mehren (Metro)

Da Vinci

EIN GESPRÄCH MIT DANIEL PAPE

Koblenzer Sternekoch: Daniel Pape weiß, was Koblenzer mögen. (Interview mit der Rhein Zeitung, Frau Katrin Steinert 02.01.2018)

Steinert: Herr Pape, auch Sterneköche sind ganz normale Menschen. Wenn Sie sich selbst beschreiben: Welche drei Sätze fallen Ihnen dann ein?

Pape: Ich bin eine durch und durch norddeutsche Natur. Ich gehe in Dingen auf, die ich liebe – vor allem anderen natürlich im Kochen. Und ich bin ein geselliger Mensch.

Steinert: Was können Sie im richtigen Leben und was in der Küche wirklich gut?

Pape: Andere Leute für eine Sache begeistern, was gleichzeitig auch für die Teamarbeit in der Küche gilt.

Steinert: Gibt es ein Gericht oder ein Lebensmittel, ohne das der Mensch Daniel Pape nicht leben könnte?

Pape: Erbsensuppe – am liebsten von meiner Oma. Eine wunderbare Kindheitserinnerung.

Steinert: Wissen Sie noch, was Sie als Kind werden wollten?
Pape: Koch – Familientradition! Dass ich in der Gourmetküche gelandet bin, war aber anfangs nicht abzusehen.

Steinert: Schauen wir den Koblenzern mal aufs Maul: Was essen die Schängel besonders gern?

Pape: Besonders beliebt bei den Koblenzern sind Gerichte mit intensiven Soßen. Da wird so mancher Nachschlag verlangt.

Finden Sie den ganzen Beitrag online:

www.rhein-zeitung.de/region/lokales/koblenz



THEATER, WINE & DINE

AB 39 € p. P.

Auf Vorbestellung bieten wir unseren Gästen ein speziell auf den Theaterbesuch abgestimmtes Programm, das „Theater, Wine and Dine“ an, welches Gourmet und Kultur perfekt miteinander verbindet. Bei diesem Arrangement kommen Sie z.B. vor dem Theater in den Genuss von Aperitif, Vorspeise und Hauptgang, um in der Pause auf einen leichten Zwischen-gang mit Wein zurück zu kehren. Nach Ende der Vorstellung wartet bereits der finale Abschluss des Menüs begleitet mit einem Espresso auf Sie.



CANDLE-LIGHT-DINNER

Zeit zu zweit:

Das Candle-Light-Dinner ist die ideale Gelegenheit, um gemeinsam dem hektischen Alltag zu entfliehen.

Es erwartet Sie ein romantisch eingedeckter Tisch im Kerzenlicht und ein Aperitif-Empfang. Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem 4-, 5-, 7- oder 9-Gang-Überraschungsmenü, welches wir mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten begleiten.

Verschenken Sie Genuss:

Gerne erstellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein in folgenden Varianten:

4-Gang | 250 Euro für zwei Personen

5-Gang | 300 Euro für zwei Personen

7-Gang | 370 Euro für zwei Personen

9-Gang | 440 Euro für zwei Personen



SILVESTER-GALA-ABEND

Unser Silvesterprogramm ist der perfekte Jahresabschluss. Die seichten Töne unseres Hauspianisten sorgen für eine ganz besondere Stimmung. Es werden große Gewächse aufgezogen und das 9-Gang Gala-Menü lässt keine kulinarischen Wünsche offen!

Wir freuen uns sehr, mit Ihnen gemeinsam das neue Jahr zu beginnen.



Da Vinci

UNSER GOURMETRESTAURANT SUCHT VERSTÄRKUNG

| Koch (w/m)

| Pâtissier (w/m)

| Restaurantfachmann (w/m)

Werden Sie Teil eines jungen Teams und erleben Sie sich vom ersten Tag an in einem abwechslungsreichen Tätigkeitsfeld. Erweitern Sie ihr Wein-Wissen durch Winzerbesuche, Fortbildungen und fortlaufende Sommelier-Schulungen, perfektionieren Sie Servicefähigkeiten in einem angenehmen Arbeitsklima oder lernen Sie mit den Sternen zu kochen. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, sende uns Sie uns Ihren aussagekräftigen Lebenslauf an:

karriere@einsteingastronomiegruppe.de

Wir freuen uns auf Sie!



DAS EINSTEIN STELLT SICH VOR

Im Jahr 2001 öffnete das „Einstein“ im Herzen der historischen Altstadt seine Pforten und ist der Namensgeber unserer Gastronomiegruppe.

Es vereint das Flair von Café, Restaurant und Cocktailbar – lädt Jung und Alt zum Verweilen ein. Jeden Morgen herrscht hier reges Treiben, wenn sich die Gäste um das reichhaltige Frühstücksbuffet mit frischem Obst, Saft und heißen Waffeln tummeln. In entspannter Atmosphäre tauschen Sie sich aus, lassen sich das Frühstück schmecken und genießen den herzlichen und familiären Service. An Sonn- und Feiertagen wird ein Brunchbuffet geboten. Das Frühstücksbuffet wird so um eine Auswahl

an schmackhaften Vorspeisen, Hauptgerichten und Dessertvariationen ergänzt. Hier findet jeder, was das Herz begehrt, hier wird jeder satt!

Aber auch zur Mittagszeit hält das Einstein immer etwas Passendes bereit: Unser Küchenteam überrascht Sie mit täglich wechselnden, leichten Mittagsangeboten und versüßt Ihnen so Ihre Mittagspause. Zu jeder Tageszeit erwartet Sie raffiniertes ehrliches Essen in entspannter Atmosphäre – erleben Sie unser Restaurant und lassen Sie sich kulinarisch begeistern.

Wir freuen uns, Sie im Einstein begrüßen zu dürfen.



ÜBERBLICK

FRÜHSTÜCKSBUFFET

09 bis 12 Uhr, reichhaltiges Frühstücksbuffet inkl. heißen Waffeln, Antipasti, Obst und Saft vom Buffet. Frühzeitige Reservierung empfehlenswert.

Mo.-Fr. 10,90 €

Sa. 11,90 €

MITTAGSGERICHT

Täglich wechselnde Mittagsangebote von Montag – Freitag.

ab 7,90 €

Kinder von 0-5 J. brunchen gratis, Kinder von 6-11 J. brunchen zum halben Preis!

SONNTAGSBRUNCH

10 bis 14 Uhr, reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie eine Auswahl an warmen Speisen inkl. Vorspeisen und Desserts. Dazu Saft vom Buffet und Kaffee und Tee ohne Limit. Frühzeitige Reservierung empfehlenswert.

21,90 €

HAPPY COCKTAIL

Täglich von 17 bis 20 Uhr und mittwochs sogar bis 24 Uhr.

LADIES FRÜHSTÜCK

Jeden Mittwoch: Was gibt es Schöneres, als mit den besten Freundinnen in den Tag zu starten und bei einem leckeren Frühstück den neuesten Klatsch und Tratsch auszutauschen? Kommt Mittwochs ins Einstein und erhaltet ab sechs Ladies ein Glas Sekt / alkoholfreien Sekt gratis dazu.

Das Angebot gilt nicht an Feier- und Brückentagen, sowie den Ferien in Rheinland-Pfalz, gültig ab 18 Jahren, kein Alternativgetränk möglich.

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

Pa Amb Oli

in Olivenöl geröstetes Brot, mit marinierten Tomaten, Rucola, Serrano Schinken und Parmesan

Gebratenes Lachssteak

mit Karotten-Kartoffel Stampf, grünem Spargel & Beurre Blanc

Spinat-Salat mit Räucherlachs

Kirschtomaten, Pinienkernen, Sonnenblumenkernen, Oliven, Spiegelei

Risotto mit Rinderfiletstreifen

dazu gebratene Waldpilzen

„Schnitzel Einstein“

Paniertes Schweinerückensteak mit Tomate, Schafskäse und Gouda überbacken, dazu Pommes Frites und Salatbeilage

Caesar Burger

Gebratene Hähnchenbrust auf Romana Salatherzen mit Caesar Dressing, Parmesan und Tomaten mit Pommes Frites

Rumpsteak vom australischem Rind

250 Gramm - Klassisch mit Fettrand gebraten, dazu grüne Bohnen und Kräuterbutter

Schoko-Brownie

mit Butterscotch-Sauce und Waldbeersorbet

EINSTEIN

Café · Restaurant · Cocktailbar

EINSTEINS 3-GÄNGE-GENIESSER-MENÜ

Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen und genießen Sie ein leckeres 3-Gang-Menü. Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine aus unserer Schatzkammer.

Ihr Einstein Team wird Sie gerne beraten.





EINSTEIN LIVE

JEDEN 1. DONNERSTAG IM MONAT

Ob Jazz, Pop, Funk, Soul oder Rock. Im Café Einstein bieten wir den unterschiedlichsten Künstlern die Plattform, unsere Gäste mit ihrem Programm zu begeistern. So heißt es jeden ersten Donnerstag im Monat (in Ausnahmefällen auch an anderen Terminen) ab 19.00 Uhr „Einstein Live“. An diesen Tagen sorgen regionale und auch überregionale Bands mit ihren Songs für phantastische Stimmung im Café Einstein. Die Programmvor-schau finden Sie auf: www.einstein-koblenz.de

TERMINE 2018

- 08.11.2018 Einstein Live mit ONE
- 24.12.2018 Weihnachtliches Frühstücksbuffet
- 25.12.2018 Weihnachtsbrunch
- 26.12.2018 Weihnachtsbrunch
- 31.12.2018 4-Gang-Menü mit Liveband & Tombola

TERMINE 2019

- 01.01.2019 Neujahrsbrunch
- 28.02.2019 Weiberfastnachtsparty
- 04.03.2019 Rosenmontagsparty



MEHMET TAYHUS

SILVESTER IM EINSTEIN

GALA-MENÜ MIT LIVEBAND

Jedes Jahr freuen wir uns darauf, mit Ihnen gemeinsam in das neue Jahr zu feiern. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit einem 4-Gang-Gala-Menü. Den musikalischen Part übernimmt die Partyband Desperado. Die traditionelle Silvestertombola wartet wieder mit tollen Preisen auf Sie. Der Erlös wird einem sozialen Zweck gestiftet.

SILVESTERMENÜ

inkl. Sektempfang, Programm und Tombola | 65,00 €



EINSTEIN

Café · Restaurant · Cocktailbar



SILVESTER TOMBOLA 2017/2018

Café Einstein spendet Einnahmen aus Silvester Tombola an den Kinderschutzbund Koblenz e.V.

Im Café Einstein fand zu Silvester wieder ein Gala-Abend mit großer Tombola statt: Wie jedes Jahr wurden zahlreiche hochwertige Preise von regionalen Partnern gesponsert und verlost. Der Hauptpreis, eine hochwertige Damen Armbanduhr, wurde von Juwelier Schöne und der Einstein Gastronomiegruppe gestellt. Die Einnahmen wurden auf 2.000 Euro aufgerundet. Letzte Woche nahm Thomas Anders, als Schirmherr des Kinderschutzbundes Koblenz den Scheck entgegen. Das Geld wird für das neue Präventionsprojekt gegen sexuellen Missbrauch an Jungen und Mädchen verwendet. Schulen und Kitas, die sich anmelden, erhalten nicht nur Fortbildungen und Theaterstücke, sondern auch einen Koffer mit Fachliteratur und Materialien. Prävention ist wertvoller als Fachwissen: es kann Kindern eine unbeschwertere Kindheit geben. Ein großes „Dankeschön“ geht an die Einstein Gastronomiegruppe, die jedes Jahr ein tolles Event mit sozialem Engagement auf die Beine stellen.



Foto (von links nach rechts):

Sabine Spohr (Geschäftsführerin Einstein Gastronomie),

Thomas Anders, Anke Jorzig (Geschäftsführerin KSB),

Rosi Graefen (2. Vorsitzende KSB), Mehmet Tayhus (Café Einstein)

EINEN GROSSEN DANK AN UNSERE PARTNER & SPONSOREN



EINSTEIN

Café • Restaurant • Cocktailbar



DAS ADACCIO STELLT SICH VOR



Pizza, Pasta & Steak – das Konzept ist so einfach, wie genial. Im Jahr 2014 eröffnete das erste Restaurant am Josef- Görres-Platz in Koblenz. Der Erfolg ermutigte direkt zur Eröffnung eines zweiten Standortes: die italienisch inspirierten Gerichte kannst Du auch in Ransbach-Baumbach im Westerwald genießen.

Es kommen knusprig dünne Pizzen, hausgemachte Pasta und frisch zubereitete, kreative Salate auf den Teller. Auch die saftig gegrillten Steaks sind ein Genuss für den Gaumen, denn durch spezielle Lagerungs- und Zubereitungsverfahren wird das Fleisch einmalig zart.

Als süßer Abschluss des Besuchs werden köstliche Leckereien von der Haus-Pâtisserie Café Baumann angeboten, hausgemachte

italienische Desserts und natürlich die neuen gluten- und lakto-sfreien Schokokuchen.

Beim Betreten der adaccio Restaurants sticht sofort die hell beleuchtete Theke ins Auge. Sie ist das Markenzeichen von adaccio – denn mit einer schier unendlichen Auswahl an Spirituosen und Champagner verwandelt sie das Restaurant in eine Cocktailbar.

Wer also einfach nicht genug bekommt, kann es sich bequem machen und bei den Klängen von angenehmer Loungemusik das große Cocktail- und Ginangebot genießen oder sich die Speisen als „take away“ mit nach Hause nehmen.

adaccio – die gesunde Art des Genusses.

UNSERE KÜCHENPHILOSOPHIE

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

- ☛ das adaccio seine Pasta nach einem traditionellen italienischen Hausrezept selbst herstellt?
- ☛ die Pizzen im speziellen adaccio-Steinofen unglaublich lecker und knusprig werden?
- ☛ du alle Pizzen, Pasta und Burger auch glutenfrei und alle Heißgetränke laktosefrei genießen kannst?
- ☛ du im adaccio ganz tolle glutenfreie Desserts essen kannst?
- ☛ die ganz besondere und seltene Fleischqualität aus den nachhaltigen Futter- und Aufzuchtbedingungen von Rind, Schwein und Co. resultiert? Aus Überzeugung wird im adaccio nur Fleisch von Farmen bezogen, auf denen die Tiere stressfrei und glücklich ohne Hormone und Antibiotika aufwachsen.
- ☛ du deine Lieblingsgerichte auch als TakeAway in kompostierbaren Schalen und der speziellen adaccio Pizza-Box mit nach Hause nehmen kannst?



AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

Antipasti Variation

Chorizo, Parmesan, marinierte Oliven, Parmaschinken, Bresaola, Feta

Mediterraner

Blattsalat, Rucola, Kirschtomate, gegrillte Hähnchenstreifen, Pilze, Gouda, Cashews, Avocado, Balsamico-Dressing

Salat adaccio

Blattsalat, Ziegenkäse, Tomaten, Feigen-Confit, Parmesan, Avocado-Creme, Kräuter-Senf-Dressing

Fettuccine | Caperi Rossi

Pesto Rosso, Mozzarella, Kapern, Kirschtomate, Rucola, Parmesan

Pizza Salami Oriental

Tomatensauce, Rindersalami, Knoblauch, Champignons, Paprika, Mozzarella

US STRIPLOIN, getreidegefüttert

(Das Rumpsteak aus dem Roastbeef mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung) | 200 Gramm oder 300 Gramm

Australischer Beef Burger adaccio | Home Fries

Brioche Bun, 200g AUS Beef, BBQ Sauce, Spezial Sauce Bacon, geschmorte Zwiebel, Blattsalat, Tomate, geschmolzener Käse, Spiegelei, saure Gurke, Home Fries

Barchetta adaccio Special

Tomatensauce, Rucola, Weichkäse, Zwiebel, Champignon, Kirschtomate

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée mit Erdnusseis

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio



UNSERE FLEISCHQUALITÄT

Unsere Gäste sagen uns nach, wir haben das „beste Fleisch der Region“. Wir fühlen uns geehrt und arbeiten kontinuierlich daran, diesen Ruf zu halten. Wir sind selbst sehr froh darüber, solch eine hervorragende Qualität gefunden zu haben. Und die kommt nicht von ungefähr – wir beziehen unser Fleisch von einem Lieferanten, der eine strenge Philosophie verfolgt: sein Fleisch stammt ausschließlich von Farmen, in denen die Tiere stressfrei und glücklich aufwachsen und frei von Hormonen und Antibiotika sind. Die Aufzucht in natürlicher Freilandhaltung, strengste Qualitätskontrollen und eine ganz besondere Zusammensetzung der Futtermittel lassen unser Rind & Co zum besten Gourmetfleisch avancieren.

Wähle z. B. zwischen Grandchester - getreidegefüttertem Black Angus Filet aus Australien, Family Beef - getreidegefüttertem US Black Angus oder dem Thüringer Duroc Schwein.

Unsere Fleischqualität ist dadurch spürbar, sichtbar und vor allem schmeckbar. Genug der Worte – überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Dich!



AFTER WORK PARTY

Endlich ist es wieder soweit – nach der Sommerpause starten wir in die After-Work-Saison. Und dazu laden wir euch, liebe Genießer und Partyfans, herzlich ein. DJ Chris Kub, gute Weine und tolle Menschen - ein Abend unter Freunden. An festgelegten Freitagen starten wir das Event mit unserer Aperitivo Time: von 19 - 21 Uhr und servieren Dir Snacks und Champagner für nur 6,50 €/Glas.

Lasst Arbeit, Arbeit sein und genießt den Abend mit uns! Termine findet ihr auf unsere Website www.adaccio.de

GENIEßEN IN DER COCKTAILLOUNGE:

Die schier unendliche Auswahl an Spirituosen, Weinen und Champagner verwandelt das adaccio in eine trendige Cocktailbar. Es erwarten euch altbekannte Klassiker, aber auch interessante Kreationen wie der adaccio Julep, den ihr nur in eurem adaccio bekommt. Mit 35 verschiedenen Sorten Gin, 65 Sorten Cognac, Rum & Whisky und einer breiten Auswahl an den besten Champagner wird der Abend sicher lustig.

Eine gute Gelegenheit sich durch die Cocktailkarte zu probieren, bietet die Happy Hour, immer Sonntag bis Mittwoch von 20 bis 23 Uhr.





ÜBERBLICK – ADACCIO KOBLENZ

LUNCH-TIME

Wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte von Mo – Fr ab 11.30 Uhr.

HAPPY VINO

Immer Mo. - Do eine Flasche Wein „Suprise“, Brotvariation, Oliven, Parmesan 19,90 €

BIG NIGHT IN OR OUT – ADACCIO TAKE AWAY

Alle Pizzen, Pasta & Salatkreationen kannst Du auch zu Hause genießen. Transportiert werden diese in kompostierbaren Schalen und der speziellen adaccio Pizza-Box.

FRÜHSTÜCK IM ADACCIO KOBLENZ

Jeden Samstag & Sonntag von 09.00 bis 12.00 Uhr empfängt Dich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet inklusive heißen Waffeln, Salaten, Obst & Saft 11,90 €

PREMIUM FRÜHSTÜCK & CHAMPAGNER

Mo - Fr von 10 bis 13 Uhr servieren wir Dir ein hochwertiges Frühstück mit einem Glas Champagner. 19,90€
Wahlweise mit einer Tasse Kaffee 16,50€

HAPPY COCKTAIL

Jeden So bis Mi von 20 bis 23 Uhr.

AFTER-WORK-PARTY

An ausgewählten Freitagen versammeln sich tolle Menschen zum After Work. Unsere Termine findet ihr auf unserer Homepage: www.adaccio.de



Ihr Gastgeber
IRFAN GENCER

ÜBERBLICK – ADACCIO RANSBACH-BAUMBACH PIZZA PASTA & STEAK *adaccio*

FUSSBALL BUNDESLIGA LIVE

Liveübertragung aller Bundesligaspiele auf Großbildschirmen. Dazu alle gezapften Biere 0,3 l für nur 2,00 €

TIPP: HAPPY VINO

Jeden Mittwoch eine Flasche Wein „Surprise“ mit Brotvariation, Oliven und Parmesan 19,90 €.

CURRY-WURST & BIER

Jeder Donnerstag ist ein Curry-Wurst-Tag mit der Curry-Wurst „adaccio“, Home Fries und Westerwaldbräu 0,2 l 8,90 €
ohne Home Fries 7,90 €

BURGER-ABEND

Jeden Mittwoch erhaltet ihr alle unsere Burger 1,00 € günstiger. Zusätzlich gibt es je Burger ein leckeres 0,2 l Westerwaldbräu gratis.



Ihre Gastgeberin
MERAL KOCA



Ihr Gastgeber
KENAN ERDEM





ÜBERBLICK – ADACCIO KÖLN *NEU*

Das italienische Konzept der Einstein Gastronomiegruppe wird ab Dezember 2018 auch in Köln, **HOHENZOLLERNRING 25**, seine Gäste begeistern. Ob als Absacker nach dem Kino (gegenüber dem Filmpalast Köln), zum Energietanken nach einer ausgiebigen Shoppingtour (4 Minuten fußläufig zur Ehrenstrasse) oder einfach zum Genießen, heißen wir Dich herzlich willkommen.

Lass Dich von unserem adaccio Team bei leckeren Speisen und Getränken verwöhnen. Wähle dabei zwischen Pasta aus unserer eigenen Manufaktur, Pizza aus dem Steinofen, köstlichen Salatkreationen und hervorragendem Fleisch aus bester Aufzucht. Alles unter dem Motto: adaccio, die gesunde Art des Genusses.

Auch bei unserer Bar kommen die Feinschmecker auf ihre Kosten. Eine breite Auswahl an Gin-, Wodka- oder Whiskey-sorten wartet auf euch. Neben den hochwertigen Wein- und Champagnerflaschen beinhaltet selbst unsere offene Weinkarte ausgezeichnete „Tröpfchen“ der Moselregion.

LUNCH-TIME

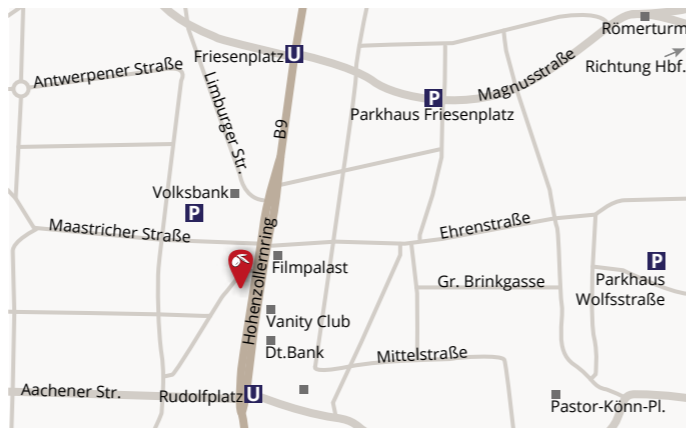
Wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte von Mo – Fr ab 11.30 Uhr.

HAPPY VINO

Jeden Mittwoch eine Flasche Wein „Suprise“, Brotvariation, Oliven, Parmesan 19,90 €

BIG NIGHT IN OR OUT – ADACCIO TAKE AWAY

Alle Pizzen, Pasta & Salatkreationen kannst Du auch zu Hause genießen. Transportiert werden diese in kompostierbaren Schalen und der speziellen adaccio Pizza-Box.



adaccio PIZZA PASTA & STEAK - die gesunde Art des Genusses



WERDE TEIL DES ADACCIO-TEAMS ALS AUSHILFE, TEILZEIT- ODER VOLLZEITMITARBEITER

Sous Chef

Als „rechte Hand“ des Küchenchefs unterstützt Du ihn in allen Belangen unserer Qualitätsansprüche, bei der Schulung von Mitarbeitern, dem Einkauf und der Erstellung der Speisekarte.

Wenn Du eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und mehrjährige Berufserfahrung hast, sowie die Motivation, bei der Weiterentwicklung des adaccio Konzeptes mitzuwirken, bist Du angekommen.

Koch

Als Mitglied der Küchencrew im Frontcookingbereich erstellst Du eigenständig dein Mise en Place und bist fit auf Deinem Posten.

Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch ist nicht unbedingt notwendig. Du solltest aber Berufserfahrung und Motivation mitbringen und Freude daran haben, unsere Gäste zu verwöhnen. Eine gute Einarbeitung wird Dir dabei helfen.

Service Mitarbeiter

Ob als Service- oder Thekenmitarbeiter – wenn Du mit dem Herzen Gastgeber bist, dann werde Teil unseres Teams. Wir suchen aufgeschlossene und herzliche Mitarbeiter, die unsere Gäste begeistern können.

Sommelier

Du bist Weinexperte? Kannst unsere Gäste optimal in allen Belangen der Getränkekunde beraten? Dann bist Du hier genau richtig!

Sende deine Bewerbung an karriere@einsteingastronomiegruppe.de



DAS KLOSTER MACHERN STELLT SICH VOR

Umgeben von Weinbergen direkt an der Mosel, unweit von Bernkastel-Kues befindet sich das ehemalige Zisterzienserkloster.

Kulinarisch, wie auch architektonisch, hat das heutige Brauhaus Kloster Machern viel zu bieten. Neben der hochwertig rustikalen Küche, ist es auch für seine eigene Klosterbrauerei bekannt.

Im Sommer finden Sie keinen schöneren Platz zum Verweilen: Unsere große Sonnenterrasse mit 200 Plätzen ist ein traumhafter Ort, um den Alltagsstress zu vergessen. Die Mosel zu Füßen und den Blick auf die weiten Weinberge gerichtet, können

Sie einen der regionalen Spitzenweine oder ein hausgebräutes kühles Bier von Braumeister Michael Berthold genießen.

Freunde historischer Spielsachen, aber auch wertvoller Ikonen kommen bei einem Besuch im Spielzeug- und Ikonenmuseum ebenso auf ihre Kosten. Eine LEGO® Ausstellung zeigt mit viel Liebe zum Detail, wie man Gebäude, Städte und Straßenlandschaften nachbauen kann. Eine Spielecke im Museum und ein Spielplatz im Klosterpark begeistert die Kleinen.

HISTORISCHER AUSFLUGSORT

Das großzügige Areal und die verschiedenen Räumlichkeiten des Brauhaus Kloster Machern bieten großen und auch kleinen Gruppen ideale Möglichkeiten. Reisen Sie mit dem Bus, dem Schiff oder sogar zu Fuß an – bei uns sind Sie bestens aufgehoben. Für Busgruppen steht ein geräumiger Parkplatz zur Verfügung. Die Gruppen werden schnell und perfekt betreut, egal ob Braustube, Zisterzienserstube, Grillkeller, Terrasse oder im Selbstbedienungsbereich des Biergartens.

Wir freuen uns auf Sie!



AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

Unsere leckeren Brauhaustöpfchen

Dreierlei vom: Schmalz, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, Obazda mit Meersalz und Brotkorb

„Salat du Chef“

Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons mit Kräuterdressin

Sauerbraten vom Rind

mit Rotkohl und Kartoffelkößen

Hähnchen-Currygeschnetzeltes

mit Basmati-Reis

Schweinshaxe mit Braumeistersosse

dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße

Braumeisterschnitzel

mit Klosterbiersauce dazu Pommes Frites

Heringsfilet Hausfrauenart

Heringsfilet in hausgemachter Sauce mit Zwiebel-, Apfel- und Gurkenscheiben dazu knusprige Wirtshaus-Kartoffeln

„Zisterzienserpfännchen“

Schweinefilettranchen mit Champignonsauce, Wirtshaus-Kartoffeln und Bohnengemüse

Zartbitter-Schokoladenküchlein

mit Vanille-Eis



Unser selbstgebrautes Klostermachern Bier von Braumeister Michael Berthold.

HEIRATEN IM KLOSTER MACHERN

Das Kloster Machern wurde im 13. Jahrhundert errichtet und bestand in dieser Funktion bis 1802. Im späten 20. Jahrhundert wurde es aufwändig saniert, so dass die barocken Gebäude heute in neuem Glanz erstrahlen.

Die Schönheit und Reinheit des Klosters erzeugt eine höchst romantische Stimmung. Auch die idyllische Lage am linken Ufer der Mosel mit einem traumhaften Klostergarten trägt zum Sinnbild der perfekte Hochzeitslocation bei. Da das Standesamt Bernkastel-Kues eine Außenstelle im Kloster Machern betreibt, können Brautpaare hier standesamtlich getraut werden. Zudem bietet sich eine freie Trauung in der historischen Corneliuskapelle des Klosters an.

Die vielfältigen räumlichen Möglichkeiten des Kloster Macherns bieten Platz für bis zu 200 Personen. Jeder Raum hat seinen ganz eigenen besonderen Charme, so dass jeder den passenden für sich findet - ob gemütlich und rustikal im Grillkeller oder ganz märchenhaft im Barocksaal. Das traumhafte Klosterambiente lässt die Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie kennen zu lernen und den schönsten Tag Ihres Lebens mit Ihnen gemeinsam zu planen.



UNSERE RÄUME

- Barocksaal** 50 – 180 Personen
romantisches Ambiente wie im Märchenschloss
- Zisterzienser Stube** 50 – 90 Personen
Brauhaus-Charme
- Grillkeller** 30 – 70 Personen
gemütlich und rustikal – wie bei den Rittern
- Restaurant** bis 100 Personen
Das Herzstück des Klosters
- Feierliches Standesamt** 25 – 40 Personen
kleiner Festsaal
- Außenterrasse** ca. 250 Personen



Ihre Gastgeberin
JULIA KRUPP



Ihr Gastgeber
FERDINAND HOEBNER





BRAUHAUS
Kloster Mächern
A. D.  1238

Feiern Sie Ihre Hochzeit in der
Zeit vom 01. Oktober - 30. April
und Sie erhalten Vorteile
im Wert von bis zu 300 €.





VERSTÄRKUNG GESUCHT

Wir suchen engagierte Mitarbeiter, die Spaß am Umgang mit Menschen haben und bei denen Teamfähigkeit und Ehrlichkeit im Vordergrund stehen.

Wenn Sie engagiert mitarbeiten, keine Wochenendarbeit scheuen und sich in einem Team wohlfühlen, sind Sie die richtige Ergänzung für uns. Wir sind ein Betrieb der Einstein Gastronomiegruppe und bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, Weiterbildungsmöglichkeiten und einen sicheren Arbeitsplatz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Servicekraft (m/w)
- Thekenkraft (m/w)
- Koch (m/w)
- Küchenhilfe (m/w)

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung unter:
karriere@einsteingastronomiegruppe.de

TERMINE

28.10.2018	Hochzeitsmesse Sonntag
25.12.2018	1. Weihnachtsfeiertag (11:30 - 21:30 Uhr à la carte)
26.12.2018	2. Weihnachtsfeiertag (11:30 - 21:30 Uhr à la carte)
31.12.2018	Silvester (12 - 15:00 Uhr à la carte · 18:30 - 03:00 Gala-Büffet)
01.01.2019	Neujahr 11:30 - 21:30 Uhr à la carte

FIRMENFEIERN UND TAGUNGEN

Egal ob Mitarbeiterversammlung, Jubiläen oder sonstige Feierlichkeiten. Im Kloster Machern bieten wir Ihnen die perfekte Location für Ihren Event. Besonders beliebt sind Feiern im Barocksaal oder auf der großzügigen Terrasse. Für den rustikalen Geschmack eignet sich unser Grillkeller, zu dem passend ein deftiges Grillbüffet angeboten wird.

Für Ihre Tagung bieten wir Ihnen verschiedene Räume – auf Wunsch auch mit technischer Ausstattung – an. Sogar Messen werden gerne bei uns veranstaltet.





DAS CAFÉ RHEINANLAGEN STELLT SICH VOR

Das Café Rheinanlagen befindet sich direkt am Rheinufer in den Kaiserin Augusta Anlagen, einer der schönsten Plätze in Koblenz. Die gesamte Uferpromenade wurde im Zuge der Bundesgartenschau komplett neu gestaltet.

Da sich der Umbau des gesamten Areals Café Rheinanlagen noch in Planung befindet, erhalten wir den Cafébetrieb sowie unseren Biergarten vorerst im traditionellen Gebäude bzw. Gelände aufrecht.

Das Café befindet sich wenige Stufen über dem Biergarten. Dort werden Sie von unserem freundlichen Servicepersonal empfan-

gen. Gemütliche Sitzplätze befinden sich auf der Terrasse, wie auch im Gebäude. Für den kleinen Hunger bieten wir Ihnen hervorragenden Kuchen und Kaffeespezialitäten an.

Der Biergarten ist während der Sommermonate in seinem gewohnt rustikalen Flair für Sie geöffnet. Dort sitzen Sie direkt am Rhein, während abends romantische Lichterketten für Stimmung sorgen. Wir bieten Ihnen kalte Getränke, Kaffee und Kuchen sowie verschiedene warme Snacks im Selbstbedienungssystem an.



DER DEINHARD'S GEWÖLBEKELLER STELLT SICH VOR

Im historischen Kellergewölbe des Stammhauses der Deinhard Sektkellerei befinden sich einzigartige Räume, die bereits im „Roh-Zustand“ eine unglaublich romantische und super gemütliche Atmosphäre ausstrahlen.

Aus diesem Grund eignet sich die Location für nahezu alle Anlässe. Sie möchten als Firma Ihre Mitarbeiter oder Führungskräfte zu einem besonderen Abend einladen? Dann buchen Sie doch unsere große Tafel im Kellermuseum, umgeben von uralten Fässern, Flaschen und historischem Equipment und lassen sich kulinarisch verwöhnen. Für größere Gruppen eignet sich der

Veranstaltungsraum im Gewölbekeller, dessen Wände mit Weinflaschen geschmückt sind. Der Raum kann in allen Farben beleuchtet und mit Ihrer Corporate Identity verwandelt werden. Ob Sie eine große Tafel oder verschiedene Tischinseln wünschen, bei uns stehen Ihnen alle Möglichkeiten zur Verfügung.

Tagung, Firmenfest, Familienfeier oder Hochzeit – wir freuen uns sehr darauf, diesen Tag mit Ihnen gemeinsam zu erleben.

HISTORIE ERLEBEN

Das Deinhard's Stammhaus in der schönen Koblenzer Altstadt wurde 1794 als geschichtsträchtiges Weinhandelshaus gegründet und ist weltweit bekannt. Bereits 1843 begann Deinhard, als eines der ersten Häuser in Deutschland, mit der Herstellung von Sekt. Der Originalkeller, welcher heute auch als Museum dient, bietet sich ideal für Veranstaltungen, Familienfeiern, Geburtstage und weiteren Feierlichkeiten an. Der urige Charme des Gewölbekellers ist unvergleichbar. Verbringen Sie einen unvergesslichen Abend mit uns!



DEINHARD'S GEWÖLBEKELLER – DIE GANZ BESONDERE EVENTLOCATION

„Als ich den Gewölbekeller das erste Mal betrat war ich direkt eingenommen von seinem Charme und dem urigen Ambiente. Meine Begeisterung für unsere etwas andere Eventlocation ist seit dem mit jeder durchgeführten Veranstaltung weiter gewachsen. Das liegt zum einen daran, dass sich der Gewölbekeller mit Licht in die verschiedensten Atmosphären verwandeln lässt und zum anderen können wir uns mit unserem Angebot sehr individuell an unseren Gäste anpassen.“

So sind wir in der Lage, von Hochzeiten und familiären Feiern bis hin zu Firmenevents und Weihnachtsfeiern, aber ebenso auch klassischen Tagungen alles zu verwirklichen. Bei Hochzeiten und Familienfeiern wird der Gewölbekeller meist in einen Bankett-

saal verwandelt, alles ist in weiß eingedeckt und das Kerzenlicht gepaart mit den angestrahlten Flaschenregalen sorgen für ein einzigartiges Bild. Ein tolles Gefühl, wenn man den Raum betritt. Für Gesellschaften bis 110 Personen können wir eine gemütlich gestellte Bestuhlung anbieten, sodass sich auch noch Platz für eine Party-Ecke ergibt. Dies stellt vor allem bei Hochzeiten und Firmenfeiern, wenn nach dem Bankett noch ein ausgelassenerer Rahmen folgen soll, einen großen Gewinnfaktor dar.

Wir besitzen mit dieser Eventlocation also ein All-Round-Talent, das den Full-Service-Gedanken der Einstein Gastronomiegruppe ausdrücklich unterstreicht.“

Alessandra Godon, Leitung Deinhard's & Schloss



Quelle: Koblenz Touristik, Fotograf Frey

DIE RHEIN-MOSEL-HALLE STELLT SICH VOR

Wo, wenn nicht direkt am Rhein?! Die Rhein-Mosel-Halle ist der zentrale Veranstaltungsort in Koblenz. Sie präsentiert sich nach einer Generalsanierung 2010-2012 technisch und architektonisch auf dem neusten Stand der Zeit.

Durch den Anbau eines Tagungszentrums und der Umgestaltung des Eingangsbereichs stehen unseren Gästen 15 Veranstaltungsräume, mit Flächen zwischen 35 bis 1.300 m² zur Verfügung. Gruppen von 10 bis 1.400 Personen können individuell Platz finden. So können in der Rhein-Mosel-Halle Veranstaltungen

vom Sinfoniekonzert im großen Saal, über eine große Tagung, bis hin zur Besprechung mit nur wenigen Teilnehmern stattfinden.

Es muss aber nicht immer so förmlich sein. In der Rhein-Mosel-Halle kann man zu jedem Anlass mit grandiosem Ausblick feiern. Für das Wohl Ihrer Gäste wählen Sie einfach Ihren Favoriten aus den Tagungsarrangements des Einstein Exclusive Catering, welcher dann auf Ihren individuellen Tagungsablauf angepasst wird.

EVENTLOCATION FÜR

TAGUNGEN | HOCHZEITEN | FIRMENFESTE | GALAS | KONZERTE | MESSEN | FAMILIENFEIERN

UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN

TAGUNGSPAUSCHALE CLASSIC

von 08:00 Uhr - 18:00 Uhr, ab 50 Pers.

Kaffeepause am Vormittag (ca. 30 min)

- Tasse Kaffee oder Tee

Mittagessen (ca. 60 min)

- Tellergericht, pro Person, auf Empfehlung des Küchenchefs.

- 1 x Softgetränk nach Wahl

Kaffeepause am Nachmittag (ca. 30 min)

- Tasse Kaffee oder Tee

Pauschalpreis „Classic“ 29,90 €*

TAGUNGSPAUSCHALE HALF-DAY

Kaffeepause am Vormittag (ca. 30 min)

- Tasse Kaffee oder Tee

- Variationen gefüllter Croissants

Mittagessen (ca. 60 min)

- Reichhaltiges Lunchbuffet auf Empfehlung des Küchenchefs

- 1 x Softgetränk nach Wahl

Pauschalpreis „Half-Day“ 39,50 €*

TAGUNGSPAUSCHALE BUSINESS

Alle Leistungen aus Classic

- + Variationen gefüllter Croissants

- + Auswahl frischer Joghurt Cups

- + Business Lunch auf Empfehlung des Küchenchefs, anstelle eines Tellergerichts

- + Auswahl verschiedener Süßspeisen

- + Obstkorb

Pauschalpreis „Business“ 49,50 €*

TAGUNGSPAUSCHALE DELUXE

Alle Leistungen aus Business

- + Verschiedene herzhaftes Teilchen

- + Lunchbuffet Deluxe auf Empfehlung des Küchenchefs, anstelle Business Lunch

Pauschalpreis „Deluxe“ 59,50 €*

BEI ALLEN PAUSCHALEN INKLUSIVE:

Equipment

- Tischwäsche für Buffetflächen und Stehtische

- Banketttafeln zum Mittagessen werden mit Tischsets eingedeckt

Personal

- Service-, Theken- und Küchenmitarbeiter

- Veranstaltungsleiter

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich weitere Leistungen wie Begrüßungskaffee oder Getränke im Tagungsraum an. Wir kalkulieren Ihnen auch Ihre ganz individuelle Tagungspauschale.

Sprechen Sie uns an!

* Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und von 08:00 Uhr - 18:00 Uhr, ab 50 Pers.



RMCC
Rhein · Mosel · Congress · Center

UNSERE RÄUME

Großer Saal: bis zu 1.000 Personen

Rheinsaal: 70 – 270 Personen

Atrium: 300 – 784 Personen

Galerie: 136 – 310 Personen

Rheinlounge: 45 – 100 Personen

10 weitere Tagungs- und Besprechungsräume zwischen 30 m² und 335 m².





Quelle: Koblenz Kongress

DAS KURFÜRSTLICHE SCHLOSS STELLT SICH VOR

Das Kurfürstliche Schloss zu Koblenz gehört zu den bedeutendsten Schlossbauten des französischen Frühklassizismus in Südwestdeutschland und ist eines der letzten Residenzschlösser, das unmittelbar vor der französischen Revolution in Deutschland gebaut wurde.

Heute bietet das Schloss im Mittelteil exklusive Räumlichkeiten für festliche Bankette, Tagungen und Familienfeiern.

Das Mittwoch bis Sonntag geöffnete und frei zugängliche Grand Café lädt zu einem Besuch ein. Zum Rhein hin befindet sich ein ebenfalls frei zugänglicher, herrlicher Garten im lennéschen Stil.

Ursprünglich von Kurfürst Clemens Wenzeslaus von 1777 bis 1786 errichtet, wurde das Schloss, welches sich im ehemaligen Bundesgartenschau Gelände befindet, im Zuge dieser 2011 komplett saniert. So stehen dort 5 exklusive Räume in historischem Ambiente von 100 – 370 m² zur Verfügung. Neben Tagungen, Meetings, Workshops und Konzertveranstaltungen werden die Räumlichkeiten auch für private Feierlichkeiten, vor allem Hochzeiten, genutzt.

Standesamtliche Trauungen, die ebenfalls im Schloss angeboten werden, runden das Angebot ab.

HEIRATEN IM SCHLOSS

Das Koblenzer Schloss ist eine beliebte Location zum Heiraten. Das Besondere ist nicht nur der einzigartige Charme, sondern auch die vielfältigen Möglichkeiten, die sich bieten.

Von der standesamtlichen Trauung, über den Sektempfang im Schlossgarten, bis hin zur ausgelassenen Feier im Garten- oder Kaisersaal.

Immer mehr Brautpaare entdecken das Kurfürstliche Schloss für sich, um den schönsten Tag im Leben zu feiern. So fanden im vergangenen Sommer an jedem Wochenende mindestens eine Hochzeit; teilweise auch zwei oder drei Hochzeiten statt. Dies führt allerdings dazu, dass die besten Termine schnell vergeben sind. Deshalb ist besonders bei den Samstagsterminen für das Jahr 2019 Eile geboten.

Wir beraten Sie gerne unter 0261 / 12 252 und freuen uns darauf Sie kennenzulernen.

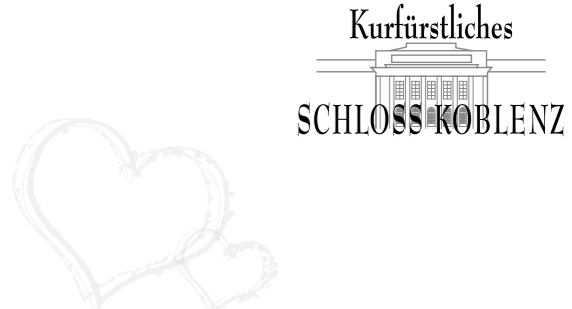


Kurfürstliches
SCHLOSS KOBLENZ





Quelle: Koblenz-Touristik



TAGEN IM SCHLOSS KOBLENZ

- Exklusive Räumlichkeiten für Kongresse, Tagungen, Messen, Bankette oder Galas
- 4 prächtige Veranstaltungsräume in historischem Ambiente von 100 - 370 m²
- Bestuhlung für bis zu 430 Personen
- modernste Veranstaltungs- und Klimatechnik
- Installationsmöglichkeiten für jegliche Licht-, Kommunikations- und Bühnentechnik
- barrierefrei



UNSERE RÄUME

Kaisersaal bis zu 410 Personen
für festliche Bankette, Firmenfeierlichkeiten und Tagungen

Spiegelsaal bis zu 272 Personen
Empfänge, Begrüßungsreden

Gartensaal 52 – 160 Personen
kleinere Tagungen, Seminare, Familienfeste und Hochzeiten

Lennésaal 48 – 144 Personen
Tagungen, Workshops, Vorträge

Augustasaal bis zu 72 Personen
für Tagungen, Workshops und kleinere Feste



TERMINE

31.12.2018 Silvesterparty mit Sidewalk

22.02.2019 OFD - Ball

28.02.2019 Weiberfaschingsparty

02.03.2019 MEGA Karnevalsparty mit De' Hofnarren

Kartenvorverkauf unter: schloss@einsteingastronomiegruppe
oder in den Vorverkaufsstellen Café Einstein und adaccio
Koblenz.



TIPP!

Besuchen Sie auch unsere
Facebook-Seiten und schauen
sich unseren Imagetrailer
auf YouTube an:



TIPP!

Entdecken Sie die
Einstein Gastronomiegruppe
auf unserer Webseite!

www.einsteingastronomiegruppe.de

Wir bedanken uns bei unseren Partnern!



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Coca-Cola
EUROPEAN PARTNERS



Ackermann
FRUCHTIMPORT

REDESTEN

PRODUCE OF FRANCE
CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
DEPUIS 1864 A EPERNAY

trinkontor
— Bitburger Bier GmbH —

IMPRESSUM Herausgeber: Einstein Gastronomiegruppe, Firmungstraße 2, 56068 Koblenz