

Vorläufe Informationen!

Fahrt mit der MS Jules Verne

Rhein in Flammen bei Rüdesheim/Bingen am 6. Juli 2019



Ein Cruise mit der *Jules Verne* ist ein pures Luxuserlebnis auf dem Wasser! Das exklusive Veranstaltungsschiff aus den Niederlanden glänzt mit modernster Technik und Innenausstattung vom Feinsten. Den Gästen wird mit zwei großen Genießer-Buffets (jeweils ein Buffet auf jedem Deck) bestes gastronomisches Niveau geboten. Das stilvolle Interieur mit Panoramafenstern auf zwei Ebenen wurde von Toparchitekten entworfen. Auf der Jules Vernes bereiten vier Köche in der großen bordeigenen Küche sämtliche Speisen frisch zu. Nach dem Essen genießen Sie die entspannt-elegante Atmosphäre an Bord und begeben sich dann für die Feuerwerke auf das große Freideck. Hier werden an einer Bar Getränke zur Selbstbedienung angeboten. Sie buchen mit der Jules Verne ein exklusives „All inclusive-Paket“. Im Fahrtpreis sind Sektempfang, Buffet und alle alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Pils, Sekt und Rüdesheimer Weine enthalten.

Im Anschluss an das Boarding in Rüdesheim erwartet Sie ein perlendes Glas Sekt zur Begrüßung. Das Schiff legt nach dem Einstieg der Gäste ab und nimmt Kurs in den schönsten Teil des UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintals, bevor Sie für ein sommerliches Buffet der Extraklasse an Ihrem Tisch abgeholt werden.

Genießen Sie das stilvolle Ambiente, bevor Sie sich für die Feuerwerke auf das Freideck begeben. Nach dem Essen und vor den Rhein in Flammen-Feuerwerken bleibt genug Zeit, das schöne Interieur des Schiffes und die Fahrt im Mittelrheintal zu genießen. Bei ausreichender Dunkelheit ab ca. 22.30 Uhr beginnen die Rhein in Flammen-Feuerwerke. Dabei hat die Jules Verne natürlich eine Top-Position mit bester Sicht auf alle Feuerwerke. Die Veranstaltung endet ca. um Mitternacht mit dem großen Abschlussfeuerwerk inmitten des Rheines. Danach legt das Schiff zum Ausstieg wieder in Rüdesheim am Rhein an.

Musik mit dem Duo Royal Acoustic



Das sympathische Duo Royal Acoustic sind die Sängerin Erna und der Gitarrist Pogello. Die beiden Musiker bieten raffinierte Arrangements und gefühlvolle Interpretationen von Pop- und Rockklassikern sowie Funk, Rhythm and Blues. Temperamentvolle Latin-Rhythmen und virtuoser Flamenco runden das Repertoire ab. Bei schönem Wetter spielen die Musiker auf dem Freideck für Sie.

Während des Essens wird Hintergrundmusik gespielt (keine Livemusik).

Stand: 23.07.2018 – Der Veranstalter behält sich Änderungen vor!

Die Karten für die Jules Verne eignen sich auch als besonderes Geschenk oder für Ihre exklusive private Feier. Wir beraten Sie gerne hierzu. Rufen Sie einfach an.

Ticketpreis: 179 Euro inkl. 19 % MwSt. (All inclusive)

Zeitplan und Fahrtstrecke

Die **Jules Verne** wird am **6. Juli 2019 um ca. 18.00 Uhr an einer Brücke in Rüdesheim am Rhein zum Einstieg bereit liegen** (das Boarding wird ca. 30 Minuten in Anspruch nehmen). Mit den Schiffskarten erhalten Sie bereits einen Tischplan, auf dem Ihr Tisch eingezeichnet ist. Am Tisch selbst besteht freie Platzwahl. Für Rhein in Flammen ist das Schiff mit großzügigen 6er, 8er und 10er Tischen ausgestattet. Die **Jules Verne** fährt zuerst in das Obere Mittelrheintal, das aufgrund seiner einzigartigen Kulturlandschaft im Jahr 2003 zum UNESCO Welterbe erklärt wurde. Bei Einbruch der Dunkelheit (ca. 22.00 Uhr) trifft sie auf die anderen Schiffe des Konvois, der dann an sieben Feuerwerksabschussplätzen und illuminierten Burgen vorbei nach Rüdesheim zurück fährt. Nach Ende der Veranstaltung (etwa Mitternacht) legt das Schiff zum Ausstieg in Rüdesheim an.

Rüdesheim Tourist AG, Rheinstraße 29 a, D-65385 Rüdesheim am Rhein

Telefon: 06722 – 906 15-12 (Frau Schäfer) ★ Email: gaby.schaefer@ruedesheim.de

Oft gestellte Fragen...

Dress Code ...

Prinzipiell geben wir gerne als Empfehlung „elegant sportlich“. Und auch wenn es bei sommerlichen Temperaturen verlockend ist, sich leicht zu bekleiden, vergessen Sie bitte auf keinen Fall, eine warme Jacke mitzunehmen. In den späten Abendstunden kann es auf dem Wasser kühl werden und die Veranstaltung endet erst kurz vor Mitternacht.

Auf dem Freideck ...

Während der Feuerwerke ist es auf den Schiffen allgemein üblich zu stehen, damit alle Gäste die Feuerwerke verfolgen können. Das Freideck ist daher teilweise bestuhlt, teilweise mit Stehtischen ausgestattet. Spätestens zu Beginn der Feuerwerke entsteht jede Menge „Bewegung an Deck“, da jeder gerne eine gute Sicht auf die Feuerwerke haben möchte und die Feuerwerke nicht nur von einer Seite des Rheines aus abgeschossen werden. Im Innenbereich sind Plätze an festen Tischen reserviert – am Tisch selbst ist freie Platzwahl.

Essen und Service an Bord ...

Bitte bedenken Sie, dass der Bordservice nach dem Einstieg fast gleichzeitig ca. 400 Gäste mit Getränken versorgt. Im Ticketpreis ist neben dem Buffet auch eine Getränkepauschale angeboten, um den Service an Bord für Sie so angenehm wie möglich zu gestalten. Zum ersten Gang zum Buffet werden Sie tischweise abgeholt.



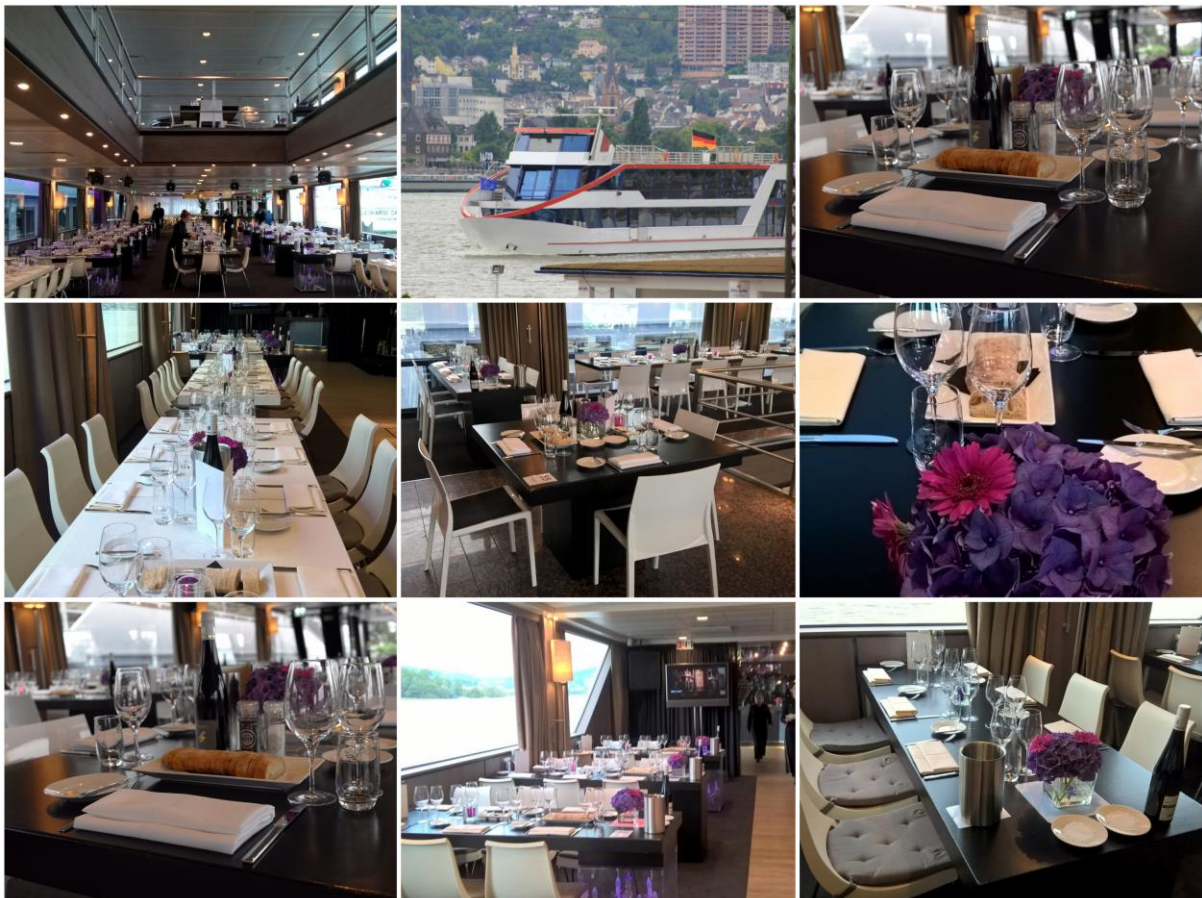
Information zu den Feuerwerken

Auf dem nachfolgenden Kartenausschnitt sehen Sie die Fahrtstrecke während der Feuerwerke. Die Veranstaltung endet erst mit dem Finalfeuerwerk auf dem Rhein!



Quelle: Google Maps

Impressionen von der Jules Verne - Rhein in Flammen aus den vergangenen Jahren



Feuerwerksbuffet Jules Verne 2019 (Buffetbeispiel 2018 kann variieren)

Wir begrüßen Sie an Bord mit einem Glas Rüdesheimer Sekt. Die Tische sind bereits eingedeckt mit einem kleinen *Amuse Gueule*. Die Gäste werden bei der ersten Buffetrunde tischweise zum Buffet geführt. Bitte lassen Sie sich abholen. Das Buffet wird frisch zubereitet vom bordeigenen Küchenteam.

Salate

Kartoffelsalat-Variationen (mit Knoblauch, Speck + Apfel sowie Lachs und süßsaurer Gurke)

Thunfischsalat mit Zwiebeln, Ei und Kapern

Salat Pomodoro mit Tomaten, Gurke, Mozzarella und Pinienkerne)

Sellerie, Mais, Mandarinen, Cashewnüsse mit Gartenkräuter-Dressing

Salat aus geschnittenem Räucherlachs und Kapern, Weißkohl, Möhre, Fetakäse, Paprika und Frühlings-Zwiebeln

Eiersalat mit Lauchringen, Curry und gehackter Petersilie, Mediterraner Pastasalat



Kalte Speisen

Coppa di Parma & Salami Mugnano

Mortadella an Oliven

Hähnchenroulade mit Pflaumen-Salbei-Füllung

„Gebändigte“ Pfeffer-Makrele

Matjeshering mit geschnittenen Zwiebeln

Gemischte Fischarten an Dill-Honig-Dressing



Warme Speisen

Zarter Lamm-Schmortopf mit Champignons + Kräutern

Hähnchenstreifen in Currymarinade mit Ananas

Paella Reisgericht mit spanischen Kräutern, Muscheln und Garnelen

Bintjes Kartoffelpüree mit Knollensellerie, Crème Fraiche und Butter

Frittierte Tintenfischringe mit Rucola und Limone

in Nussöl gebackene saisonale Gemüse

Beilagen

Knusprig gebackenes Baguette

Griechische Oliven

Pesto aus Basilikum

Cajun/Ingwer Mayonnaise

Limetten-Schnittlauch Soße

Desserts

Parfait aus Niederländischem „Bitterkoek“ und Karamel, mit Amarena-Kirschen und Schlagsahne

Feine Quarkspeise mit Sommerfrüchten und niederländischem „Kletschopp“

Gerne wird ein vegetarisch-veganes Menü als Alternative zum Buffet angeboten. Dann benötigen wir schon bei der Bestellung Ihrer Karten eine Information zu diesem Essenswunsch.

Freuen Sie sich auf eine Auswahl an hervorragenden Rüdesheimer Riesling-Sekt und Wein an Bord der Jules Verne. Im Fahrtpreis sind alkoholfreie Getränke, Kaffee, Bier sowie Wein und Sekt enthalten. Hochprozentiges kann gegen Zuzahlung an Bord bestellt werden.