

Hilton Mainz Hotel

# Gelungenes Facelift

In bevorzugter Lage an der Uferpromenade des majestätischen Rheins, mit direktem Blick auf die Anlegestelle der Flusskreuzfahrtschiffe – und nur wenige Minuten von den Sehenswürdigkeiten der Innenstadt entfernt, befindet sich das Hilton Mainz Hotel.



Rheinromantik pur: Zur „blauen Stunde“ einen Drink auf der Terrasse genießen und dabei das Ablegen der Flusskreuzfahrtschiffe beobachten.



Die elegante Lobby präsentiert sich in modernem Look.

W eltoffen, charmant, humorvoll und gastfreundlich – diese Eigenschaften schreibt man den Mainzern zu. Dass dies wirklich so ist, haben wir im Hilton Hotel Mainz im Restaurant „Weinstube“ beim Abendessen erleben dürfen. Mit den Eheleuten Konni und Klaus mit Tochter Sandra vom Nachbartisch – in Mainz geboren und dadurch als „wascheschte Määnzer“ geltend – entwickelte sich schnell ein fröhliches Gespräch. „Wir kommen immer wieder gerne hierher“, erzählen die drei. Das Essen ist ausgezeichnet, der Service aufmerksam, das Ambiente vermittelt elegantes Flair und dennoch Authentizität. Wir erfahren von Klaus, dass er für eine der Firmen tätig war, die 1969 das Haus gebaut hatte. Tochter Sandra studiert an der berühmten Mainzer Gutenberg Universität, findet es spannend hier den lebhaften Schiffsverkehr auf dem Fluss zu beobachten und Konni hat in den technisch perfekt ausgestatteten Tagungsräumen mehrfach kreative Stunden verbracht. Das neue Buffet- und à la carte Konzept des Restaurant „Weinstube“ findet bei der Familie ebenfalls Anklang.

## Charmantes Design

Seit 2011 präsentiert sich das Hilton in Mainz im neuen Look. Außen blieb die klassische Architektur erhalten. Innen ließen sich die Designer von den Farben und Formen der regionalen Weinkultur inspirieren und sorgten mit Rot-, Braun- und Beige-Tönen für eine warme Atmosphäre. Moderne und optische Weite vermitteln raffinierte Lichtinstallationen und gerade Strukturen. Die renovierten

Zimmer sind allesamt mit Kaffee-/Teetzubehör, HD-Plasma-Bildschirm und WLAN sowie den komfortablen Hilton Serenity Beds ausgestattet. Flexibel variierbare Tagungsräume mit Rheinblick fördern innovative Ideen und, sollte die Platzkapazität von 480 Tagungsplätzen nicht ausreichen, steht die an das Hotel angrenzende Rheingoldhalle, die durch einen Übergang mit dem Hotel verbunden ist, mit 15 barrierefreien Veranstaltungsräumen parat.

## Feste feiern

„Wir möchten nicht nur unseren internationalen Gästen, sondern vor allem auch dem lokalen Publikum in unserem Haus einen besonderen Ort zum Feiern bieten“, erläutern uns Hoteldirektor Roland Rössler und Marketing Manager Matthias Sinner das neue Konzept der „Brasserie“. Denn: Das Restaurant „Brasserie“ des Hilton Mainz wurde im Zuge der Erneuerungen im August 2012 zur multifunktionalen Event-Location

Hereinspaziert und herzlich Willkommen – in der neuen Event-Location „Brasserie“.





umstrukturiert. Der halbrunde Raum bietet einen atemberaubenden Blick auf den Rhein und besticht durch eine kunstvoll verzierte Glaskuppel. Dieser spezielle Platz unter der Glaskuppel ist bei Rednern besonders beliebt. Das stilvolle Ambiente verleiht ihren Vorträgen den Zauber jener Leichtigkeit, die den Zuhörern bei Jubiläen, Geburtstags- und Firmenfeiern oder Hochzeiten lange im Gedächtnis bleibt. „Ja, die ‚Brasserie‘ ist für Feiern jeglicher Art geeignet und lässt sich vielseitig verwandeln – auf Wunsch auch in eine rockige Disco“, schmunzelt Roland Rössler.

### Restaurant „Weinstube“

Küchenchef Stefan Hörndler und sein Team verwöhnen die Gäste des Restaurant „Weinstube“ und der Event-Lo-

tion „Brasserie“ gleichermaßen. Der gebürtige Franke und Roland Rössler setzen auf die feinen Weine und hochwertigen Produkte von sieben heimischen Partnern. Durch kurze Transportwege wird Frische mit hervorragender Qualität unter die Topfdeckel gebracht. An sieben Abenden der Woche und Sonntags auch mittags, kredenzt das Küchenteam den Gästen ein vielseitiges Büffet. Gaumenfreuden, die saisonal variieren und keine Wünsche offen lassen; samt den flüssigen Genüssen, ob mit oder ohne Alkohol, die bereits im Preis enthalten sind. À la Carte kommen Gerichte mit regionalem Touch auf die Teller, sowie saftige Burger & Co. – die internationalen Hilton Classics. Wir folgten der Empfehlung des Küchen-

chefs und probierten „Kalbsschnitzel Mainz Hilton“. Zartes Fleisch, das mit einer Soße aus dem regional beliebten „Spundekäs – einer aromatisch gewürzten Quark-Sahnemischung – kombiniert wird. Kartoffelstäbchen, Röstzwiebeln und gemischter Salat runden die Kreation ab. Fantasiervoll und lecker. Unsere Gesprächspartner vom Nachbarisch haben das Essen vom Büffet genossen. „Heute haben wir geschlemmt und die Kalorien einfach ignoriert“, lächelt Konni. Wir warteten noch gespannt auf den „weißen Espresso“ den Klaus zum Abschluss beim aufmerksamen Service bestellte. Ihm wurde ein Schlückchen Wein in der Esspressotasse serviert – charmant und humorvoll...

Monika Kühnel ■



Unvergessliche Stunden erleben: Die „Brasserie“ mit herrlichem Rheinblick für kleine und große Events.  
Unten: Die „Weinstube“ bietet Genuss zu jeder Tageszeit.





**Hilton Mainz**  
 Rheinstraße 68, 55116 Mainz  
 Tel.: +49 6131 2450  
 Fax: +49 6131 2453099  
 E-Mail: [info.mainz@hilton.com](mailto:info.mainz@hilton.com)  
 Internet: [www.hilton.de/mainz](http://www.hilton.de/mainz)

Generalmanger: Roland Rössler  
 Küchenchef: Stefan Hörndler

**Service: Exzellent**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Modern**