



Unsere
Menüvorschläge

2017





Vorschläge Sektempfang 2017

(Abrechnung nach Verbrauch)

Unser Turmschampus von der Sektkellerei Affaltrach pro Fl. 0,75 l € 18,00

Heuchelberger Secco pro Fl. 0,75 l € 17,20
Heuchelbergkellerei Schwaigern

Pfirsicco Secco pro Fl. 0,75 l € 18,00
Weingut Weinreuter

Lemberger Weissherbstsekt – trocken pro Fl. 0,75 l € 21,50
Privatkellerei Hirsch

Alkoholfreier Secco pro Gl. 0,1 l € 04,00
Alkoholfreier Secco pro Fl. 0,75 l € 20,00
Raumland Traubensecco

dazu Orangensaft oder ganz *regional* unseren
Schwarzriesling Traubensaft von der Heuchelbergkellerei pro Fl. 0,75 l € 13,00
Accolon Traubenlikör vom Heuchelberg pro 2 cl € 1,90
Aperitif-Bierchen (Pils) 0,1 l € 2,10

Kleinigkeiten dazu:

Lauwarmes Blätterteiggebäck gefüllt mit Lachs, Käse oder Schinken
(Wir empfehlen ca. 2- 3Stück pro Person) pro Stück € 1,40

Canapees:

Weißbrotschnittchen hübsch dekoriert & belegt mit:
- Lachs, Camembert oder Serranoschinken pro Stück € 3,10

Fingerfood:

Verschiedene Kleinigkeiten hübsch in kleinen Schälchen angerichtet:
Datteln im Speckmantel, Käse-Früchtespieß,
Geflügelspieß mit Currydipp, Riesengarnele im Kartoffelnest pro Stück € 3,00



Unser Tipp:

Vorspeise als Flying Buffet:

Hier werden die Vorspeisen (verschiedene Leckerbissen) noch am Stehen, portionsgerecht auf kleinen Tellern, Schüsseln und Schalen dekorativ angerichtet. Das Servicepersonal trägt die Gerichte auf langen Brettern in den Raum oder bei schönem Wetter in´s Freie und bietet sie den Gästen an.

Je nach Speise kann mit den Fingern, Spießchen oder kleinen Gabeln gegessen werden. Vor den Augen des Gastes zieht eine Reihe von schön angerichteten Speisenkreationen vorbei.

Zum Beispiel:

- Karotten-Tomatencappucino mit Käsegebäck
- Forellenfilet-Tatar im Chicoreeblatt
- Riesengarnele auf Limonenrisotto
- Geflügel-Kokosspieß auf Tomatenchutney
- Roastbeef-Röllchen mit knackigem Chinakohl
- Tomaten-Mozzarella- Spieß mit Balsamico & Basilikumpesto

je Vorspeise € 4,00

Unser Vorschlag: Sie wählen anstelle eines Vorspeisenbuffets 3 Vorspeisen/Person



Menü zum Zusammenstellen 2017:

Alle Preise gelten in Kombination mit anderen Speisen als Menü!

<i>Suppen:</i>	- Klare Suppe von Frühlingszwiebeln und Kräuterflädle	€ 5,00
	- Kartoffel-Feldsalatsüpple mit Croutinos	€ 5,50
	- Tomaten-Karottensüpple mit Chili	€ 5,50
	- Kürbiscremesüpple mit Kernöl + gerösteten Kernen	€ 5,90
	- Spargelschaumsüpple mit Einlage	€ 5,90
	- sommerliches Kräuterschaumsüpple mit Einlage	€ 5,60
	- Festtagsüpple „Heuchelberg“ Rinderkraftbrühe, fein gekrättert, mit Maultäschle, Grießklöschen und Flädle	€ 5,90

Vorspeisen: (zu allen Salaten wird Weißbrot und Ciabatta serviert)

	- Bunte Gartensalate in Vinaigrette	€ 6,00
	- Blattsalatbouquet mit frischen Champignons und Walnußvinaigrette: in den Wintermonaten; alternativ Himbeerdressing: in den Sommermonaten	€ 6,00
	- Feldsalat mit Speck und Croutons (im Winterhalbjahr)	€ 7,50
	- verschiedene Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet	€ 9,50
	- Blatt- und Gartensalate, frische Früchte, luftgetrockneter Schinken, gehobelten Parmesanspänen und Wildkräuter an Lemonendressing (in der Saison auch mit Spargel oder Kürbisspalten)	€ 9,90
	- Vorspeiseteller mit Blattsalatbouquet, Melone mit Serranoschinken, Graved- Lachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich, gehobelter Parmesan und Hausdressing	€ 10,50



Hauptgerichte:

Hier können Sie wählen zwischen 2 Fleischsorten oder Fleisch und Fisch miteinander kombiniert + 2erlei Beilagen + 2erlei Gemüse

Der Hauptgang wird als Buffet aufgebaut Das teurere Gericht bestimmt den Preis

Bis 10 Personen können wir den Hauptgang auch gern auf Platten servieren.

Wenn Sie als Vorspeise eine Suppe wählen, so kann auf Wunsch auch gerne zum Aufpreis von 3,60 €/pro Pers. Salat zum Büffet gestellt werden z. B. bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

- | | |
|--|---------|
| - Putenbrust, im Ofen gebacken, mit einer leichten Basilikumsoße | € 18,20 |
| - Kräuterbraten vom Schwein mit Rahmsauce von frischen Wiesenchampignons | € 17,70 |
| - Rinderschmorbraten mit Lembergersauce | € 19,50 |
| - Entrecote vom Rind, rosa gebraten, mit Kräuterkruste und Schalotten-Rotweinsauce | € 23,50 |
| - Schweinelendchen mit Rahmsauce von frischen Wiesenchampignons | € 19,50 |
| - Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibutter | € 26,90 |
| - Rehbraten mit Wildsauce und Preiselbeerbirnen | € 25,50 |
| - Rinderfilet mit einer Rahmsauce mit frischen Wiesenchampignons | € 28,00 |
| - Lachstranchen mit Kräuterkruste dazu Limonen-Kräutersauce | € 20,50 |
| - Auf der Haut gebratener Flusszander mit Zitronengrassöl | € 21,00 |

dazu können 2 verschiedene Beilagen und 2 verschiedene Gemüse ausgewählt werden:

Beilagen:

- | | |
|------------------------|--|
| -Kartoffelgratin | - Herzoginkartoffeln |
| -Spätzle | - Rissoni (Nudeln in Reisform)mit Parmesan |
| -Schupfnudeln | - Pommes frites |
| -Kräuterspätzle | - Semmelknödel |
| -Tannenzapfenkroketten | - Tagliatelle weiß und grün gemischt |
| -Petersilienkartoffeln | - Rosmarinkartöffelchen |
| -gebratene Gnocchis | - Linguine mit Tomatenstückchen |

Gemüse:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| - Brokkoli in Mandelbutter | - mediterranes Grillgemüse (Auberginen, Paprika, Zwiebeln Zucchini und Kirschtomaten) |
| - Karmellisierte Karottenstifte | - Spargelgemüse zur Spargelzeit |
| - gegrilltes Paprikagemüse | - Wirsinggemüse oder Rotkohl (Nur im Winter) |
| - Blumenkohl mit Buttersemmelbröseln | - gebratene Zucchini-scheiben |
| - junges Kohlrabigemüse (saisonal) | |



DESSERTVORSCHLÄGE 2017

1.) Dessert wird serviert:

- Minidessert: Kugel Vanille – oder Schokoeis mit Waldbeeren in Fruchtsauce in kleinem Schälchen auf Holzbrettern ansprechend dekoriert serviert € 3,90
- Zartes Vanilleeis auf Fruchtschaum, garniert mit frischem Obstsalat € 6,40
- Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen € 6,20
- Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren € 6,40
- Eiskuchen mit Waldbeerenfruchtsauce und Sahne € 6,40
- Traubeneisdessert; Vanilleeis mit eingelegten halbierten Trauben und Sahne € 6,60
- Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtucker € 6,30
- Schokoladenküchle mit flüssigem Kern auf Vanillespiegel mit Vanilleeis und Früchten der Saison € 8,50
- Dessertvariation mit Erdbeersorbet, Schokoladenkuchen Panna cotta mit Fruchtemus und frischen Früchten € 9,90

2.) Dessert wird am Büffet mit Lichterblitzen und Musik serviert:

- frischer Obstsalat
- verschiedene Eiskuchen mit Lichterblitzen
- heiße Waldbeeren
- Schokosauce und Krokantstreusel (30-50 Personen) € 9,90

Ab 40 Personen zusätzlich zu o.g. Positionen am Büffet:

- mousse au chocolat + Panna cotta mit Fruchtpüree und Tiramisu

Dessert-Gesamtpreis € 9,90



3.) Dessertbuffet mit großem Schokoladenbrunnen

- Fruchtspieße
- frische Früchte
- Schokoladenbrunnen
- verschiedene Eiskuchen serviert mit Lichterblitzen
- Schälchen mit Mousse au chocolat und Panna cotta
- kleine süße Überraschung (z.B. Tiramisu oder Panna cotta mit Fruchtピューree)

ab 40 Personen

€ 11,90

4.) Dessert mit Kuchen kombiniert

Unser Tipp für Gäste die zum Mittagessen kommen und noch zu Kaffee & Kuchen bleiben wollen. Nach dem Hauptgang wird eine längere Pause eingelegt und das Dessert mit Kaffee & Kuchen kombiniert

- heiße Waldbeeren in Fruchtsauce
- verschiedene Eiskuchen
- 2erlei Blechkuchen in Stückchen geschnitten
- Krokantstreusel und Schokosauce

€ 9,90

Hierzu können Kaffeetassen eingedeckt werden und es kann Kaffee in Thermoskannen auf die Tische gestellt werden.

Oder man stellt zum Dessertbuffet ein paar Tassen und nach Absprache einige Kannen Kaffee, wenn vermutet wird, dass nicht sehr viele Gäste Kaffee möchten

*Das sind nur einige Auswahlmöglichkeiten für Sie.
Natürlich gehen wir gerne auf Ihre persönliche Wünsche ein!*



Festtagsbuffet 2017

Hier kommt es sehr gut an, wenn vorneweg noch ein Süpple serviert wird

Vorspeise vom Buffet:

- fünf frische Salate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings
- Brotkorb

(Anstelle des Salatbuffets könnte auch ein schöner Salatteller mit Brot an den Tischen serviert werden z.B: verschieden Blattsalate mit frischen Früchten, Serranoschinken, gehobelte Parmesanspä, und Wildkräuter an Limonendressing)

Hauptgang vom Buffet:

- Kräuterkrustenbraten vom Schwein mit Pilzrahmsauce
- gebratene Putenbrust mit Basilikumsauce
- dreierlei Gemüse (Fingermöhren, Blumenkohl & Broccoli)

zwei Beilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Kräuterspätzle
- Tannenzapfenkroketten

Pro Person € 28,10

Dessert vom Buffet:

- frischer Obstsalat
- verschiedene Eiskuchen mit Lichterblitzen serviert
- heiße Waldbeeren
- Schokosauce und Krokantstreusel

Ab 40 Personen zusätzlich:

- Mousse Chocolat + Panna cotta mit Fruchtpüree

pro Person € 9,90

oder

Dessert wird serviert:

z.B. - Vanilleeis mit Sahne + heißen Himbeeren

pro Person € 6,40



Großes Festtagsbuffet 2017

Vorspeisen vom Buffet:

- Brotkorb
- verschiedene Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressings Champignons und Oliven
- Karotten- und Gurkensalat
- gebratenes und mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze & Paprika)
- Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- pochierter ganzer Lachs (Schaustück) und Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich und Dillsenfauce

Hauptgang vom Buffet:

- Schweinelendchen am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce
- auf der Haut gebratener Flusszander mit Zitronengrassößle
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibuttersauce

- dreierlei Gemüse je nach Saison und Absprache

- zwei Beilagen nach Wahl:
 - Kartoffelgratin
 - Spätzle
 - Schupfnudeln
 - Kräuterspätzle
 - Tannenzapfenkroketten

(Weitere Beilagen- und Gemüsevarianten finden Sie beim Menü zum Zusammenstellen)

ab 50 Personen

pro Person Euro 43,00

Dessert: Wählen Sie aus unseren Dessertvorschlägen!



Kalt-Warmes-Italienisches-Büffet 2017

Vorspeisen vom Buffet:

- Brotkorb & Grissini
- Blattsalate
- griechischer Bauernsalat
- Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesansplitter
- Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und weißem Balsamico
- gebratenes und mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze & Paprika)

Hauptgang vom Buffet:

- Lachs mit Kräuterkruste dazu eine Kräuter-Rieslingsoße
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibuttersoße
- Picatta Milanese von Schweinelendchen dazu Tomatensoße
- Spaghetti mit Tomatenstückchen
- gebratene Gnocchi
- grüne & weiße Nudeln, Reis oder Rissoni mit Kräuter und Parmesan
- mediterranes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Pilze, Paprika und Tomaten)

Dessert:

Wird mit Lichterblitzen nach Einbruch der Dunkelheit serviert:

- Obstsalat
- verschiedene Eiskuchen
- Tiramisu
- heiße Kirschen
- Schokosoße und Krokantstreusel

ab 35 Personen

pro Person Euro 53,50



Kalt-Warmes-Turm-Buffet 2017

Vorspeisen vom Buffet:

- Brotkorb
- Lachsvariation : Ganzer Wildlachs am Stück pochiert dazu Räucherlachs und Gravedlachs mit Dill-Senf Sauce und Sahnemeerrettich
- marinierte Krabben
- Melone mit Parmaschinken
- Geflügelspießchen im Kokosmantel auf Tomatenchutney
- Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
- Champignons & Oliven
- Gurken- und Karottensalat
- gebratenes und mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze & Paprika)
- Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) oder Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesansplitter

Hauptgang vom Buffet:

- Rinderlende am Stück,
- dunkle Kräutersauce oder Portweinsauce
- Krustenbraten vom Schwein mit Rahmsoße mit frischen Wiesenchampignons
- gebratene Maispoulardenbrüstchen mit Basilikumsauce
- Kartoffelgratin
- kleine Semmelknödel
- Spätzle
- karamellisierte Vanillemöhrchen und Broccoli mit Mandelbutter

Dessert:

- frischer Obstsalat
- verschiedene Eiskuchen serviert mit Lichterblitzen
- Schälchen mit Mousse au chocolat und Panna cotta

ab 50 Personen

pro Person Euro 59,00

Es kann natürlich auch getauscht werden, zum Beispiel können die Maispoulardenbrüstchen durch gegrillten Zander mit Zitronengrassöble ersetzt werden.



Unsere Alternative zu einem Brunch:

Heuchelberger Landpartie – unbeschwert – locker – lecker

Wir bieten nicht nur einen unbezahlbaren Ausblick auf das Heilbronner Land, sondern auch die perfekte Kulisse für einen unvergesslichen Tag. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit einem sommerlichen Buffet verwöhnen. Wir verarbeiten nur frischeste Zutaten und garantieren dabei höchste Qualität in einzigartiger Atmosphäre.

Unsere Landpartie beginnt um ca. 11.00h - Bei guter Witterung natürlich im Freien auf einem unserer schönen Festplätze, ansonsten in unseren Räumlichkeiten.

Bei Ankunft Ihrer Gäste gibt es in fröhlicher, lockerer Atmosphäre an den Stehtischen einen Aperitif Ihrer Wahl – Wir reichen dazu leckere Kleinigkeiten.

Danach gibt es ein leichtes Mittagessen vom Büffet - und nach einer längeren Pause, die man zu guten Gesprächen, Vorträgen, einem kleinen Ausflug in den Wald, die Weinberge oder auf den Turm nutzen kann, anschließend gibt's dann Süßes für alle Naschkatzen.

- Aperitif Ihrer Wahl z.B.: Eiswanne mit Softdrinks und Bier, Secco, Traubensaft und Waldbeerenbowle (Wird nach Verbrauch abgerechnet)

Zum Aperitif: - 1 Gläschen grüner Smoothie – frisch zubereitet–

- Geröstete Brotschnitten mit:
 - Gemüse-Schnittlauch-Rührei & grünem Pfeffer
 - Avocado-Kichererbsen Hummus
 - Hüttenkäse und Räucherlachs

Hauptgang vom Büffet:

- bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings
- Gurkensalat und mediterraner Kartoffelsalat
- ofenfrisches Brot
- Piccata Milanese von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce
- Lachs mit Kräuterkruste dazu Limonensauce
- Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce
- Bio-Linguini mit Tomatenstückchen
- Rissoni mit Parmesan
- Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten

- nach längerer Pause -

Dessert

- zweierlei Blechkuchen in kleine Stückchen geschnitten
- Eiskuchen mit Musik und Lichterblitzen serviert
- Waldbeerenragout
- frischer Obstsalat
- Krokantstreusel und Schokoladensauce

pro Person 39,00 Euro



Mitternachtssnacks 2017

Gulaschsuppe mit Chilli und Brot

Die Anzahl der Portionen muss vorher festgelegt werden

pro Portion 5,00 €

*Käsebrett mit Hartwürstle und Trauben, dazu ein Brotkorb
mit dreierlei Brot*

Für die gemeldete Personenanzahl

pro Person 2,50 €

**Wir dekorieren Ihnen das Käsebrett auch gerne als Hochzeitstorte für einen
Aufpreis von 70,00 €.**



Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten bieten zahlreiche Möglichkeiten für die Umsetzung Ihres Festes. Variieren Sie Ihre Auswahl je nach Gästezahl.

Tische und Stühle, die Tanzfläche, die Größe des Buffets, etc. werden nach Absprache und räumlichen Gegebenheiten gestaltet. Dasselbe gilt für eine individuelle Dekoration.

Bei warmem Wetter kann natürlich in unserem schönen Garten mit „Toscanafeeling“ gefeiert werden. Es ist auch möglich den Nachmittagskaffee außen zu genießen und das Abendessen mit Tanz innen. In einer heißen Sommernacht können Sie Ihre Feier als traumhafte Gartenparty mit Fackelschein und Lampions feiern

Grafenstübchen mit großem Panoramafenster *geeignet für 15 - 26 Pers.*

Der ideale Raum für kleine Familienfeiern bei denen es kommunikativ und gemütlich zugehen soll. Geburtstage, Taufen, Konfirmationen und kleine Betriebsfeste.

Mikrofon- und Musikanlage vorhanden. Keine Tanzfläche

Weinberglounge mit großem Freiplatz *geeignet für 20 - 36 Pers.*

Ein sehr schöner Raum für kleinere Feierlichkeiten.

Hier kann sowohl innen wie außen gefeiert werden.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Kaminzimmer, Turmstube und Panoramazimmer *geeignet für 90 -150 Pers.*

geöffnet als ein großer Saal

Ein sehr schöner großer Raum, der trotz der vielen Plätze sehr gemütlich ist und ein besonderes Flair hat.

2 offene Kamine, rundum verglast – Aussicht von jedem Platz hinunter in´s Tal.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Panoramazimmer *geeignet für 36 - 60 Pers.*

Wunderschöner Raum mit großen Leuchtern und offenem Kamin.

Die Fenster einer Fensterfront können komplett versenkt werden, sodass man halboffen sitzt. Hier können große Tische (Tafeln mit 10-16 Personen) gestellt werden

Mikrofon-, Musikanlage und je nach Personenanzahl Tanzfläche vorhanden.

Rundum verglast.



Panoramazimmer mit Turmstube

geeignet für 60 - 80 Pers.

Hier kommt zum Panoramazimmer noch die Turmstube hinzu.

Hierfür wird die Fensterfront, die das Panoramazimmer von der Turmstube trennt entfernt.

Alle Leute können sich sehen und hören. Jedoch ist die Turmstube 3 Stufen höher als das Panoramazimmer.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Kaminzimmer

geeignet für 40 - 60 Pers.

mit offenem Kamin in der Mitte.

Hier sind die Tische rund um den Kamin angeordnet mit je 6 – max. 8 Plätzen.

Sehr gemütliche Atmosphäre, rundum verglast.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Kaminzimmer mit Turmstube

geeignet für 60 - 90 Pers.

als ein großer Raum.

Hier wird die Fensterfront, die das Kaminzimmer und die Turmstube trennt – entfernt.

Dadurch entsteht ein großer Raum – alles auf einer Ebene.

Die Fenster können hier nicht geöffnet werden. Bei schönem, warmem Wetter sollte man also auf jeden Fall nach außen auf den schönen Festplatz ausweichen.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Panorama-Pavillon

geeignet für 30 - 55 Pers.

Ein sehr schöner Zelt pavillon mit gemütlichem Holzboden und einem super Panoramablick durch die durchsichtige Zeltwände, die natürlich bei schönem Wetter geöffnet werden, sodass man im Freien sitzt.

Sehr gemütliche Mischbestuhlung mit Sesseln und Stühlen. Für die kühlere Jahreszeit gibt es einen Ofen (wie in einer Schirmbar), sowie Schaffelle und Kuschedecken.

Platz zum Tanzen vorhanden.

Musik- und Mikrofonanlage aufgebaut.

Tanzfläche je nach Personenanzahl vorhanden.

Weinberghäusle

geeignet für 10 - 24 Pers.

Hüttenromantik pur, Panoramablick, stimmungsvolle Beleuchtung mit Fackeln, Kerzen und Laternen.

Wenn es kalt wird gibt es einen Kaminofen zum Selberschüren und im Winterhalbjahr Schaffelle und Kuschedecken.



KOSTEN - Familienfeiern, Hochzeiten und andere Veranstaltungen 2017

Trauung am Turm

EUR 400,00

Von Dienstag – Freitag ab 50 Personen
(Samstags nur im März & April buchbar)

Selbst Mitgebrachtes:

Kuchengedeck (bei mitgebrachtem Kuchen) zum Kaffee

EUR 3,10

Krümelgeld wenn zum Sektempfang die Häppchen und
Gebäck mitgebracht wird

EUR 1,70

Krümelgeld wenn anstelle Dessert mitgebrachte Kuchen

EUR 3,80

Korkgeld (bei mitgebrachtem Wein pro Flasche bis 0,75 ltr.)

EUR 18,50

Nachtzuschlag ab 1.00h

1.Nachtzuschlag von 1.00h-2.00h

EUR 100,00

2.Nachtzuschlag von 2.00h-3.00h

EUR 100,00

3.Nachtzuschlag von 3.00h-4.00h

EUR 160,00

Kinderpreise für Menü/Büffet:

Bitte bei Personenzahlangebe extra angeben!

Kleinkinder bis einschl. 3 Jahre

gratis

Kinder 4 – 11 Jahre

halber Preis

Kinder ab 12 Jahren

voller Preis



Miete Räumlichkeiten Umsatzgarantie

Wir verlangen für unsere Räumlichkeiten keine Miete. Allerdings gibt es an bestimmten Tagen in manchen Räumen einen Mindestumsatz. Nach Rücksprache sind Sondervereinbarungen möglich.

Mindestumsatz für das Panoramazimmer mit Festplatz

Freitags von 17.00h bis 3.00h	EUR	3.500,00
Samstags von 17.00h bis 3.00h	EUR	5.100,00

Dekoration

Die Tische werden mit weißen Tischtüchern, Dunilinservietten (sehr gute Qualität, Farbe nach Absprache) oder weißen Stoffservietten und wenn gewünscht mit Windlichtern.

Dieser Service ist in unserem Menü/Büffetpreis enthalten.

Frische Blumen können mitgebracht oder von uns gegen Berechnung arrangiert werden.

Bereitstellung von:

Leinwand	EUR	20,00
Funkmikrofon innen und mit kleiner Box außen	EUR	20,00
Funkmikrofon mit großer Box außen	EUR	40,00

Outdoorpauschale:

Die Outdoorpauschale ist bei Hochzeiten von Mitte April-Ende Oktober ein Muss!

(Damit der Festplatz auch wirklich ein festliches Ambiente ausstrahlt)

Der Festplatz wird mit weißen Tüchern, Stehtischen Fackeln etc. für einen schönen Aperitif und zum zwischendurch draußen Stehen und teilweisen sitzen hergerichtet.

Outdoorpauschale: Miete & Deko

Der Platz wird wie oben beschrieben hergerichtet.

Gedeckt zum Essen für das Fest wird aber auf jeden Fall innen.

<u>Die Pauschale ist personenunabhängig</u>	EUR	200,00
---	-----	--------



Mindestumsatz für die Weinberg lounge

Samstags & Sonntags mittags oder abends	EUR	1.100,00
Bei Hochzeiten (da in der Regel pro Tag nur eine Belegung möglich)	EUR	1.500,00
Outdoorpauschale pro Personen mit kleinen Platzdeckchen 80 x 80	EUR	1,00
Outdoorpauschale pro Person mit weißer herunterhängender Tischdecke	EUR	2,50

Mindestumsatz für den Pavillon (Hier gibt es keine Outdoorpauschale)

Samstags & Sonntags mittags oder abends	EUR	1.500,00
Bei Hochzeiten (Da in der Regel pro Tag nur eine Belegung möglich)	EUR	2.500,00

Hüttenpauschale für Feste in der Weinberghütte

**Bei Festen im Weinberghäusle berechnen wir von
September bis Ende April eine Hüttenpauschale. Diese ist abhängig von der Personenzahl:**

ab 12 Personen	EUR	60,00
10 & 11 Personen	EUR	80,00
darunter	EUR	100,00

Cocktailbar:

**Auf Wunsch können wir eine Cocktailbar mit Cocktailmixer bereitstellen. Diese können Sie im
Panoramazimmer, Kaminzimmer und Pavillon dazu buchen.**

Aufbau und Bereitstellung für 5 Stunden pauschal	EUR	150,00
Für jede weitere Stunde berechnen wir 50,00 Euro		
Wenn weniger wie 60 Personen	EUR	250,00
- Cocktails nach Verbrauch je Cocktail	EUR	5,90

Umbaupauschale

Fällt nur an wenn außergewöhnliche Tischpläne gewünscht werden

Preis nach Absprache



Belegungszeiten Samstag und Sonntag

Bei Feiern mit weniger als 40 Personen werden am Samstag unsere Räume immer 2x belegt. Das heißt Sie können mittags feiern, hier sollte die Ankunftszeit zwischen 11.00h und 12.30h/13.00h liegen.

Feiern können Sie dann bis max. 16.30h

Am Abend können Sie frühestens um 18.00h anfangen zu feiern.

Feiern kann man dann bis um 1.00h nachts.

Ab 1.00h kostet jede weitere Stunde Nachtzuschlag.

Ein Erlebnisessen dauert ca. 3-4 Stunden

Tipp für eine Anschluss Veranstaltung:

Es kann zum Beispiel eine Wanderung zu einem Besen oder zu einer Weinkellerei gemacht werden.

Super Tipps finden Sie auch in unserem Event-Flyer.

.

*Wenn sie Fragen haben können sie
uns gerne anrufen!*

Tel. 07131/401849 oder E-Mail info@heuchelberg.com



Reservierungsvertrag

Zwischen: Heuchelberger Warte
Inhaber: Inge und Jürgen Wieland
Auf dem Heuchelberg 1
74211 Leingarten



Herr Max Mustermann
Frau Manuela Mustermann
Musterstr. 33
74211 Musterstadt

Leistung: Hochzeitsfeier

Datum: am 01.01.2018

Uhrzeit: Bitte geben Sie uns noch bekannt, wann Sie beginnen möchten

Personenzahl: ca. 90 - 100 Personen

Preis pro Person: ca. 70,-- EUR /Person (Ist ein geschätzter Wert)

Wir haben für Sie wunschgemäß folgende Räumlichkeiten reserviert:

Kaminzimmer + Panoramazimmer + Turmstube (1 Raum) + Festplatz
(Mindestumsatz 5.100,--)

Sollten es weniger als 90 Vollzahler werden, so beträgt die Miete für den zusätzlichen Raum bei:

60 Personen - Euro 1100,00
70 Personen - Euro 600,00
75 Personen - Euro 400,00
80 Personen - Euro 300,00
ab 90 Personen - 0,00

Die Details werden noch besprochen!

Stornobedingungen:

Bei einer Absage nach Vertragsabschluss bis 120 Tage vor der Veranstaltung behalten wir 400,00 €. Bei 119 – 61 Tage vor der Veranstaltung behalten wir die komplette Anzahlung als Entschädigung ein. Bei einer Stornierung zwischen dem 60.-41. Tag vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen 50% der Veranstaltungskosten. Bei einer Absage ab 40 Tagen vor der Veranstaltung, berechnen wir Ihnen 80% der Veranstaltungskosten.

01.01.2017

(Datum / Unterschrift Veranstalter)

.....

(Datum / Unterschrift Gast)



Standard- Tischplan für ca. 100 Personen für das Kaminzimmer, Turmstube und Panoramazimmer (Insgesamt 1 Raum)

Sofern Sie von unseren Standard- Tischpläne abweichen möchten, erheben wir eine Umbaupauschale zwischen 250,00 € - 600,00€ (je nach Aufwand)

