



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT • GASTRONOMIE

Menüvorschläge 2017

Vorschläge Sektempfang 2017

Sekt Turmschampus von der Sektellerei Affaltrach (wird nach Verbrauch abgerechnet)	pro Fl. 0,75 l	€ 18,00
Heuchelberger Secco (dto.) (Heuchelbergkellerei Schwaigern)	pro Fl. 0,75 l	€ 17,20
Pfirsicco Secco (Weingut Weinreuter) (dt.)	pro Fl. 0,75 l	€ 18,00
Lemberger Weissherbstsekt – trocken (Privatkellerei Hirsch)	pro Fl. 0,75 l	€ 21,50
Alkoholfreier Secco (Raumland, Traubensecco)	0,1 ltr.	€ 4,00
Alkoholfreier Secco (Raumland, Traubensecco)	pro Fl. 0,75 l	€ 20,00

dazu Orangensaft , Blutorangensaft (Abrechnug. nach Verbrauch)
oder ganz regional unseren

Schwarzriesling Traubensaft von der Heuchelbergkellere	pro Fl. 0,75 l	€ 13,00
Traubenlikör Acolon vom Heuchelberg	1cl./Glas	€ 1,90
Aperitif-Bierchen (Pils)	0,1 ltr	€ 2,10

Kleinigkeiten dazu:

Lauwarmes Blätterteiggebäck gefüllt mit Lachs, Käse oder
Schinken (ca. 2-3Stück pro Person)

pro Stück € 1,40

Canapees:

Weißbrotschnittchen belegt mit Lachs, Camembert und Serranoschinken
hübsch dekoriert

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

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 einem langen Brett 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-Ananasspieß auf Tomatenchutney
- Roastbeef-Röllchen mit knackigem Chinakohl
- Tomaten-Mozzarella- Spieß mit Balsamico + Basilikumpesto je Vorspeise € 4,00

unser Vorschlag: Sie wählen anstelle eines Vorspeisenbüffet´s 3 Vorspeisen/Person

Menü zum Zusammenstellen 2017:

Alle Preise gelten in Kombination mit anderen Speisen als Menü!

Suppen:

- Klare Suppe von Frühlingszwiebeln und Kräuterflädle € 5,00
- Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutinos € 5,50
- Tomaten-Karottensuppe mit Chili € 5,50
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl + gerösteten Kernen € 5,90
- Spargelschaumsuppe mit Einlage € 5,90
- sommerliches Kräuterschaumsuppe mit Einlage € 5,60
- Festtagssuppe „Heuchelberg“
Rinderkraftbrühe, fein gekräutert, mit Maultäschle,
Grießklöschen und Flädle € 5,90

Vorspeisen: zu den 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 € 9,90
(in der Saison auch mit Spargel oder Kürbisspalten)
- Vorspeisenteller 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 -bis 10 Personen können wir den Hauptgang auch gern auf Platten servieren. Das teurere Gericht bestimmt den Preis. (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 + 3,60 Euro)

- Putenbrust, im Ofen gebacken, auf einer leichten Basilikumsoße	€ 18,20
- Kräuterbraten vom Schwein mit einer Rahmsauce von frischen Wiesenchampignons	€ 17,70
- Rinderschmorbraten mit Lembergersauce	€ 19,50
- Entrecote vom Rind rosa gebraten mit Kräuterkruste mit Chalottensauce-Rotweinsauce	€ 23,50
- Schweinelendchen mit einer 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 Lemonen-Kräutersauce	€ 20,50
- Auf der Haut gebratener Flusszander mit Zitronengrassöfle	€ 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
- Karmellisierte Karottenstifte,	(Auberginen, Paprika, Zwiebeln
- gegrilltes Paprikagemüse	Zucchini und Kirschtomaten)
- Blumenkohl mit Buttersemmelbrösel	- Wirsinggemüse oder wahlweise Rotkohl
- junges Kohlrabigemüse (saisonal)	(in den Wintermonaten)
- Spargelgemüse zur Spargelzeit	- gebratene Zucchini-scheiben

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 Zimtzucker € 6,30
- Schokoladenküchle mit flüssigem Kern auf Vanillespiegel mit Vanilleeis und Früchten der Saison € 8,50
- Dessertvariation mit Erdbeersorbet, Schokoladenkuchen Panna cotta mit Früchtemus 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 Fruchtpüree)

ab 40 Personen

€ 11,90

4.) Dessert mit Kuchen kombiniert – geeignet für Gäste, die zum Mittagessen kommen und noch zu Kaffee + Kuchen bleiben wollen und nach dem Hauptgang eine längere Pause einlegen wollen

- 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

Zur Vorspeise
vom Buffet

* Brotkorb

* fünf frische Salate der Saison mit 2 verschiedene Dressing

(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 Lemonendressing)

Hauptgang vom Buffet:

* Kräuterkrustenbraten vom Schwein mit Pilzrahmsoße

* gebratene Putenbrust mit Basilikumsauce

* dreierlei Gemüse (Fingermöhrchen, Blumenkohl, Broccoli)

* zwei Beilagen nach Wahl: Kartoffelgratin

Spätzle

Schupfnudeln

Kräuterspätzle

Tannenzapfenkrokette

pro Pers. EUR 28,10

Dessert vom Buffet: * frischer Obstsalat

* verschiedene Eiskuchen je nach Personenzahl mit Lichterblitzen serviert

* heiße Waldbeeren

* Schokosauce und Krokantstreusel

Ab 40 Pers. zusätzlich

* Mousse Chocolat + Panna cotta mit Fruchtputee

pro Person EUR 9,90

oder

Dessert wird serviert:

z.B.

* Vanilleeis mit Sahne + heißen Himbeeren

pro Person EUR 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 Gemüse lauwarm
(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 ZitronengrassöÙle
- * Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibuttersauce
- * dreierlei Gemüse je nach Saison und Absprache
- * zwei Beilagen nach Wahl: Kartoffelgratin
Spätzle
Schupfnudeln
Kräuterspätzle
Tannenzapfenkroketten *und andere*
(siehe Beilagen und Gemüsemöglichkeiten bei Menü zum Zusammenstellen)

ab 50 Personen pro Person Euro 43,00

Dessert: siehe extra Blatt Dessertvorschläge!

Kalt-Warmes-Italienisches-Büffet 2017

Vorspeisen:

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

Hauptgang:

- * Lachs mit Kräuterkruste dazu eine Kräuter-Riesling soße
- * Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibuttersoße
- * Picatta Milanese von Schweinelendchen dazu Tomatensoße
- * Spaghetti mit Tomatenstückchen
- * gebratene Gnocchi
- * grün/weiße Nudeln, Reis oder Rissoni mit Kräuter und Parmesan (Nudeln in Reisform)
- * 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-Bufferet 2017

Vorspeisen

- * Brotkorb
- * Lachsvariationen :
 - ganzer Wildlachs am Stück pochiert,
 - 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 + mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen + Paprika)
- * Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) oder Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesansplitter

Hauptgang

- * Rinderlende am Stück,
- * dunkle Kräutersauce oder Portweinsauce
- * Krustenbraten vom Schwein mit Rahmsoße mit frischen Wiesenchampignons
- * gebratene Maispouardenbrüstchen mit Basilikumsauce
- * Kartoffelgratin
- * kleine Semmelknödel
- * Spätzle
- * karamellierte Vanille Möhrchen 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 könnten natürlich auch zum Beispiel die Maispouardenbrüstchen durch gegrillten Zander mit ZitronengrassöÙe ersetzt werden.



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 Aperitiv:

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

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 Lemonensauce
- Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce
- Bio-Linguini mit Tomatenstückchen
- Risoni mit Parmesan
- Rosmarinkartoffelchen in Olivenöl gebraten

nach längerer Pause

Dessert

zweierlei Blechkuchen in kleine Stückchen geschnitten

- Eiskuchen mit Musik und Lichterblitze serviert
- Waldbeerenragout
- frischer Obstsalat
- Krokantstreusel und Schokoladensauce

pro Person 39,00 Euro

Kinderpreise: 0 – 3 Jahre gratis 4 – 11 Jahre: halber Preis
ab 12 Jahre Vollzahler

Angebote für die „kleine Gruppe“

2017 (ab 4 Personen)

Auch in kleiner Runde werden Sie von uns bestens versorgt. Genießen Sie mit Ihren Gästen die stimmungsvolle Atmosphäre mit der einmaligen Aussicht in unserem Biergarten und lassen Sie sich in Urlaubsstimmung versetzen.

Leichtes Sommermenü

Zum Aperitif:

Heuchelberger Secco 0,1 ltr. + Gemüstick und Grissini mit 3erlei Dips

- kleiner bunter Salat mit frischen Früchten + gehobelm Parmesan
- Grillteller mit Stückchen vom Rind und Pute, leckere Grilldips
- Lembergsauce
- dazu Rosmarinkartoffeln, Spätzle und warmes Gazpachoragout
- Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison

oder als fleischlose Alternative:

- Gegrillter Zander mit Gazpachoragout, Pesto und Rosmarinkartoffeln
- Veganes Gemüsecurry mit buntem Wok Gemüse, mild gewürztem Kokos-Curry und Reismudeln

EUR 31,50

Heuchelberger – Weinbergschmaus (ab 4 Personen)

Bei Voranmeldung: Dienstag - Donnerstag

- **Pfirsicco** (Secco mit Weinbergpfirsicharoma)
- **Blattsalate** mit gebratenen Maultaschenstreifen
- **Weinbergteller:** Rostbrätle von Rind & Pute mit ZwiebelsöÙle
dazu gibt's Käsespätzle & Bubespitzle
(nach Absprache können die Beilagen selbstverständlich auch verändert werden)
- **Traubeneisdessert:** Vanilleeis mit eingelegten Weintrauben
dazu Sahne und Waffelherzen
(im Frühling und Sommer mit eingelegten Waldbeeren)

oder als fleischlose Alternative:

- Käsespätzle

EUR 34,00

Mitternachtssnack 2017

Gulaschsuppe mit Chilli um Mitternacht

Gulaschsuppe mit Chilli + Brot p. Portion 5,00 €

Die Anzahl der Portionen muss im Vorfeld festgelegt werden

KÄSEBRETT mit Hartwurstle und Trauben schön ausgarniert, 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 bei der 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 Personen

Es ist 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 Personen

Ein sehr schöner, neu gestalteter Raum für kleine Feierlichkeiten.

Hier kann sowohl innen wie außen gefeiert werden.

Mikrofon- ; Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Kaminzimmer Turmstube und Panoramazimmer

geeignet für 90 -150 Personen

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

rumdumverglast – Aussicht von jedem Platz hinunter in´s Tal.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Panoramazimmer

geeignet für 36 – 60 Personen

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.

Rundumverglast.

Panoramazimmer mit Turmstube

geeignet für 60 – 80 Personen

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 Personen

mit offenem Kamin in der Mitte.

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

Sehr gemütliche Atmosphäre.

Rundumverglast.

Mikrofon-, Musikanlage und Tanzfläche vorhanden.

Kaminzimmer mit Turmstube

geeignet für 60 – 90 Personen

als ein großer Raum.

Hier wird die Fensterfront, welche 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.

Zeltpavillon

geeignet für 30 -55 Personen

Ein sehr schöner Zeltpavillon mit gemütlichem Holzboden und einem

Superpanoramablick 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.

Auf Wunsch oder bei Bedarf (Erlebnissessen) wird eine Musik- und

Mikrofonanlage aufgebaut. Tanzfläche je nach Personenanzahl vorhanden.

Weinberghäusle

geeignet für 10 – 24 Personen

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
Dienstag –Freitag ab 50 Personen	
Samstags können wir leider keine Trauungen am Turm mehr durchführen (außer im März +April)	
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 Personenzahlangabe extra angeben:	
Kleinkinder bis einschl. 3 Jahre	gratis
Kinder 4 – 11 Jahre	halber Preis
Kinder ab 12 Jahren	voller Preis

Miete Räumlichkeiten/Mindestumsatz

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.

Pauschale Personenunabhängig EUR 200,00

Mindestumsatz für die Weinberglounge

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 80x80	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:

	2016	2017
2017		
ab 12 Personen	EUR 60,00	70,00
10 + 11 Personen	EUR 80,00	90,00
darunter	EUR 90,00	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
--	-----	------



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

Tipp für eine Anschluss Veranstaltung:

Es kann zum Beispiel eine Wanderung zu einem Besen gemacht werden oder zu einer Weinkellerei. Die 2. Belegung kann bei uns frühestens um 18.00h beginnen.

Feiern kann man dann bis um 1.00h nachts.

Ab 1.00h kostet jede weitere Stunde Nachzuschlag.

Ein Erlebnisessen dauert ca. 3-4 Stunden.

Wenn sie noch Fragen haben können sie uns gerne auch anrufen.

Tel. 07131/401849 oder per Email info@heuchelberg.com

Reservierungsvertrag

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

und: Familie

Leistung: Hochzeitsfeier

Datum: am 2017

Uhrzeit: bitte geben Sie uns noch bekannt, ob Sie
nachmittags oder abends beginnen

Personenzahl: ca. Personen

Preis pro Person ca. 70,- EUR /Person (ist ein minimum geschätzter Wert)

Wir haben für Sie wunschgemäß folgende Räumlichkeiten reserviert:

Räume: Kaminzimmer + Panoramazimmer + Turmstube (wird alles zusammen 1 Raum)
+ Festplatz (Mindestumsatz 5.100,00€)

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 - Euro 0,00

Die Details werden noch besprochen !

Stornobedingungen:

Bei einer Absage nach Vertragsabschluss bis 120 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir 400,00€ ein. 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.

.....

(Datum)

.....

(Unterschrift Veranstalter)

.....

Datum - (Unterschrift Kunde)

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)

