



Unsere
Menüvorschläge
2019



Vorschläge Sektempfang 2019

(Abrechnung nach Verbrauch)

Unser Turmschampus von der Sektkellerei Affaltrach pro Fl. 0,75 l € 19,40

Heuchelberger Secco pro Fl. 0,75 l € 18,50
Heuchelbergkellerei Schwaigern

Pfirsicco Secco pro Fl. 0,75 l € 19,40
Weingut Weinreuter

Lemberger Weissherbstsekt – trocken pro Fl. 0,75 l € 22,90
Privatkellerei Hirsch

Rieslingsekt Brut – VDP Gutssekt Flaschengärung pro Fl. 0,75 l € 25,40
Weingut des Grafen Neipperg Schwaigern

Alkoholfreier Sekt WG Heilbronn pro Fl. 0,75 l € 19,40

dazu Orangensaft oder ganz *regional* unseren

Schwarzriesling Traubensaft von der Heuchelbergkellerei pro Fl. 0,75 l € 13,50

Accolon Traubenlikör vom Heuchelberg pro 2 cl € 2,10

Aperitif-Bierchen (Pils) pro 0,1 l € 2,20

Kleinigkeiten dazu:

Lauwarmes Blätterteiggebäck gefüllt mit Lachs, Käse oder Schinken

(Wir empfehlen ca. 2- 3 Stück pro Person) pro Stück € 1,60

Canapees:

Weißbrotschnittchen mit einer Portion Liebe frisch dekoriert & belegt mit:

- Lachs, Camembert, Serrano Schinken oder Avocado Dip pro Stück € 3,30



Fingerfood:

Verschiedene Kleinigkeiten hübsch in kleinen Schälchen angerichtet:

Datteln im Speckmantel, Käse-Früchtespieß,

Melonenwürfel mit italienischem Landschinken,

Geflügelspieß mit Currydipp, Riesengarnele im Kartoffelnest

Tomaten – Mozzarella Spieß

Heuchelbergfalafel mit Sesam und leckerem Dip

Schwäbisches Tabouleh (Hirse, Quinoa und Gemüsetatar mit Petersilie und Minzdressing / vegan)

pro Stück € 3,10

Leckere Süppchen im Glas mit Strohalm serviert:

z.B. Bärlauch-, Spargel-, Tomaten – Karotten-, Süpple,

veganes Linsen-Curry-Kokos Süpple,

Kürbisschaumsüpple je nach Jahreszeit

pro Stück € 3,10

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.

Kleine Vorspeisen, die im Stehen gegessen werden können,

Zum Beispiel:

- Forellenfilet-Tatar im Chicoreeblatt
- Riesengarnele auf Limonenrisotto
- Roastbeef-Röllchen mit knackigem Chinakohl
- Kräuterflädle mit Hüttenkäse und Lachs

je Vorspeise € 4,50

Unser Vorschlag:

Sie wählen anstelle eines Vorspeisenbuffets 3 Fingerfood-Vorspeisen/Person.



Menü zum Zusammenstellen 2019:

Alle Preise gelten in Kombination mit anderen Speisen als Menü!

Suppen:

- Klare Suppe von Frühlingszwiebeln und Kräuterflädle	€	6,00
- Festtagssuppe „Heuchelberg“ Rinderkraftbrühe fein gekrättert, mit Maultäschle, Grießklöschen, Gemüsestreifen und Flädle	€	6,50
- oder Schaumsüppchen der Saison, z.B. Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutons	€	6,50
- Tomaten-Karottensuppe mit Chili	€	6,50
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl + gerösteten Kernen (15.09-15.12.)	€	6,50
- Spargelschaumsuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch (Mitte April – Mitte Juni)	€	6,50
- sommerliches Kräuterschaumsuppe mit Einlage, mit gerösteten Pinienkernen und Lemonen-Öl	€	6,50

Vorspeisen:

(Zu allen Salaten wird Weißbrot und Ciabatta serviert)

- Bunte Blatt- und Gartensalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing	€	6,70
- Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing (im Winterhalbjahr)	€	8,20
- Blatt- und Gartensalate mit Ziegenkäse auf Melone mariniert	€	11,90
- Blatt- und Gartensalate, frische Früchte, luftgetrockneter Schinken, gehobelten Parmesanspänen und Wildkräuter an Lemonendressing und Minzpesto (in der Saison auch mit Spargel oder Kürbisspalten)	€	11,90
- Vorspeisenteller liebevoll angerichtet mit Blattsalatbouquet, Melone mit Serranoschinken, Graved- Lachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich, gehobeltem Parmesan und Hausdressing	€	13,40



Hauptgerichte:

Hier können Sie wählen zwischen 2 Fleischsorten oder Fleisch und Fisch miteinander kombiniert + 2erlei Beilagen + 2erlei Gemüse. Alle Soßen werden separat am Büffet in verschiedenen Töpfen angeboten.

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

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

Wenn Sie als Vorspeise eine Suppe wählen, so kann auf Wunsch auch gerne zum Aufpreis von 3,60 €/pro Person Salat zum Büffet gestellt werden (bunte Blattsalate mit Hausdressing).

- saftig gebratene Putenbrust aus dem Ofenrohr mit Kräuterpesto, mit einer Rahmsauce von frischen Wiesenchampions € 20,20
- Kräuterbraten vom Schwein mit Pfefferrahmsauce oder dunkler Kräutersauce € 18,90
- Rinderschmorbraten mit Lemberger Soße € 20,90
- Rostbraten vom Rindertafelspitz gebraten (sous vide gegart mit 57/18) und Schalotten-Rotweinsauce € 24,90
- Schweinelendchen mit Rahmsauce von frischen Wiesenchampignons € 20,90
- Rinderfilet mit einer feinen Portweinsauce, dunkler Kräuterjus oder Schalotten-Rotweinsauce € 29,90
- Lachstranchen mit Kräuterkruste dazu Limonen Sauce € 21,90
- Auf der Haut gebratener Flusszander mit ZitronengrassöÙe € 22,40

Vegetarische oder vegane Hauptgerichte an das Büffet bei Veranstaltungen:

- Mildes Bergcurry mit viel Gemüse, Süßkartoffeln, Kichererbsen und Reis € 17,90
- Riesenravioli mit Ricottakäse, grünem Spargel oder Broccoli (je nach Saison) Schmortomaten, ParmesansöÙe (vegetarisch) € 17,90
- Steinpilzravioli mit Pilzrahm, Orangenöl und frischen Kräutern (vegetarisch) € 18,90
- halbierte Ofenkartoffeln mit Erbsenhumus und Gemüsetatar (vegan) € 17,90



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

Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Herzoginkartoffeln
- Spätzle
- Linguini mit Tomatenstückchen
- Semmelknödel
- Rosmarinkartöffelchen
- Tannenzapfenkroketten

Gemüse:

- Brokkoli in Mandelbutter
- Karamellisierte Karottenstifte
- Blumenkohl mit Kräuterbröseln
- Spargelgemüse zur Spargelzeit
- buntes Ofengemüse der Saison
- **mediterranes Grillgemüse** (Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Kirschtomaten)



DESSERTVORSCHLÄGE 2019

1.) Dessert wird serviert:

- Minidessert: Kugel Vanille – oder Schokoeis mit Waldbeeren in Fruchtsauce in kleinem Schälchen auf Holzbrettern ansprechend dekoriert serviert € 4,10
- Salat von frischen Früchten mit einer großen Kugel Bourbon – Vanilleeis € 6,70
- Bourbon - Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen € 6,70
- Bourbon - Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren € 6,70
- Traubeneisdessert; Vanilleeis mit eingelegten halbierten Trauben und Sahne (zur Erdbeerzeit mit frischen Erdbeeren) € 7,00
- Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtzucker € 7,00
- Schokoladenküchle mit flüssigem Kern auf Vanillespiegel mit Vanilleeis und Früchten der Saison € 9,60
- Dessertvariation mit Erdbeersorbet, Schokoladenkuchen Kokos Panna Cotta mit Früchtemus und frischen Früchten € 10,50

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

- Salat von frischen Früchten mit Minze
- verschiedene Eiskuchen mit Lichterblitzen
- heiße Waldbeeren
- Schokosauce und Krokantstreusel (30-50 Personen) € 10,50

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

- Mousse au chocolat + Kokos Panna Cotta mit Fruchtputz und Tiramisu

Dessert-Gesamtpreis € 10,50



3.) 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
- € 10,50

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 (Filterkaffee 1 Ltr 14,90 €, 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 2019

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 und Toppings: Brotcroutons, Oliven, Champions

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

Hauptgang vom Buffet:

- Kräuterkrustenbraten vom Schwein mit Lembergersauce
- saftig gebratene Putenbrust aus dem Ofenrohr mit Kräuterpesto feiner Rahmsauce mit frischen Wiesenchampions
- dreierlei Gemüse (Fingermöhrrchen, Blumenkohl & Broccoli)

zwei Beilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Rosmarinkartöffelchen
- Tannenzapfenkroketten

pro Person € 30,40

Dessert vom Buffet:

- Salat von frischen Früchten
- verschiedene Eiskuchen mit Lichterblitzen serviert
- heiße Waldbeeren
- Schokosauce und Krokantstreusel

Ab 40 Personen zusätzlich:

- Mousse Chocolat & Kokos Panna Cotta mit Fruchtpüree

pro Person € 10,50

oder

Dessert wird serviert:

z.B. - Bourbon - Vanilleeis mit Sahne & heißen Himbeeren

pro Person € 6,70



Großes Festtagsbuffet 2019

Vorspeisen vom Buffet:

- Brotkorb
- verschiedene Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressings und mit verschiedenen Toppings:
Champignons, Oliven, Croutons und geröstete Kerne
- Karotten- und Gurkensalat
- gebratenes und mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze & Paprika)
- Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
- Melonenscheiben mit luftgetrocknetem Schinken
- pochierter ganzer Lachs (Schaustück) und Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich und Dillsenf - Honigsauce

Hauptgang vom Buffet:

- Schweinelendchen am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce
- auf der Haut gebratener Flusszander mit ZitronengrassöÙle
- Rinderfilet mit Portweinsauce oder Schalotten-Rotweinsauce oder dunkler Kräuterjus
- *Zwei oder dreierlei Gemüse je nach Saison und Absprache*
- *Zwei Beilagen nach Wahl z.B. :*
 - Kartoffelgratin
 - Spätzle
 - RosmarinkartöÙfelchen
 - Tannenzapfenkroketten

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

ab 50 Personen

pro Person Euro 45,50

Dessert: Wählen Sie aus unseren Dessertvorschlägen!



Kalt-Warmes-Mediterranes-Büffet 2019

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 Lemonensauce
- Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce, Portweinsauce oder dunkler Kräuterjus
- Picatta Milanese von der Hähnchenbrust mit Tomaten - Basilikumsauce
- Rosmarinkartoffelchen
- Bio Linguini mit Tomatenstückchen
- Rissoni mit Parmesan,
- mediterranes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Pilze, Paprika und Tomaten)

Dessert:

Wird mit Lichterblitzen nach Einbruch der Dunkelheit serviert:

- Salat von frischen Früchten
- verschiedene Eiskuchen
- Tiramisu
- heiße Kirschen in Fruchtsauce
- Schokosoße und Krokantstreusel

ab 35 Personen

pro Person Euro 54,50



Kalt-Warmes-Turm-Buffet 2019

Vorspeisen vom Buffet:

- Brotkorb
- Lachsvariation : Ganzer Wildlachs am Stück pochiert dazu Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill-Senf Sauce und Sahnemeerrettich
- marinierte Krabben
- Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- Strauchtomaten mit Büffel - Mozzarella und frischem Basilikum
- verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings:
Champignons, Oliven, Brotcroutons und gerösteten Kernen
- Gurken- und Karottensalat
- gebratenes und mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze & Paprika)
- Rindercarpaccio mit Ruccola, Parmesan und Pinienkerne

Hauptgang vom Buffet:

- Rinderlende am Stück gebraten
- dunkle Kräutersauce oder Portweinsauce
- Lachs mit Kräuterkruste und Zitronensauce
- gebratene Maispouardenbrüstchen
in einer Rahmsoße von frischen Wiesenchampignons
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartöffelchen in Olivenöl gebraten
- Spätzle
- Ofengemüse der Saison und Broccoli mit Mandelbutter

Dessert:

- Salat von frischen Früchten
- verschiedene Eiskuchen serviert mit Lichterblitzen
- Schälchen mit Mousse au chocolat und Kokos Panna Cotta

ab 50 Personen

pro Person Euro 62,00



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 wird sonntags angeboten und beginnt um 11.30 h - 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 es 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: CANAPEES mit: - Lachs, Camembert und Erbsenhumus mit Kirschtomaten

Hauptgang vom Büffet:

- bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings verschiedenen Toppings:
Champignons, Oliven, Brotcroutons und gerösteten Kernen
- 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
- buntes Ofengemüse
- 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

ab 30 Personen

pro Person 43,00 Euro



Mitternachtssnacks 2019

Gulaschsuppe mit Chili und Steinofenbrot

Die Anzahl der Portionen muss vorher festgelegt werden

ab 40 Pers pro Portion 5,70 €

Currywurst und Baguette

Die Anzahl der Portionen muss vorher festgelegt werden

ab 40 Pers pro Portion 3,50 €

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

Ab 40 Personen	160,00 €
Ab 50 Personen	190,00 €
Ab 60 Personen	220,00 €
Ab 80 Personen	250,00 €
Ab 100 Personen	280,00 €

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 *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 15 - 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 2019

Trauung am Turm

Von Dienstag – Freitag ab 50 Personen EUR 430,00
(Samstags nur im März & April buchbar)

(Wir bieten das oben genannte Equipment. Für besondere Vorstellungen muss eine Dekofirma gebucht werden.)

Trauung auf dem Sonnendeck des Festplatzes

(auch samstags möglich), Bestuhlung wie vorhanden es kann nicht umgestellt werden
Bereitstellung von benötigtem Equipment EUR 170,00

Selbst Mitgebrachtes:

Kuchengedeck (bei mitgebrachtem Kuchen) zum Kaffee EUR 3,50

(Bitte beachten Sie: Mitgebrachte Kuchen und Festtagstorten können bei uns im Kühlhaus gelagert werden, müssen jedoch stapelbar verpackt angeliefert werden. Diese bauen wir dann dekorativ als Kuchenbuffet auf und setzen auch Ihre Hochzeits – und Thementorte in Szene. Die Tische decken wir festlich ein und kümmern uns nach dem Anschneiden und das Verteilen um Ihre Gäste. Eventuelle Reste werden wieder gekühlt.)

Kanne Filterkaffee 1 Liter EUR 14,90

Krümegeld wenn zum Sektempfang die Häppchen und
Gebäck mitgebracht wird EUR 1,90

Krümegeld wenn anstelle Dessert mitgebrachte Kuchen EUR 6,00

Krümegeld Mitternachtssnack nur mitgebrachter Kuchen EUR 2,00
(Wenn Käsebrett bestellt wurde kein Aufpreis)

Korkgeld (bei mitgebrachtem Wein pro Flasche bis 0,75 ltr.) EUR 18,90

Nachtzuschlag ab 1.00h

1.Nachtzuschlag von 1.00h - 2.00h EUR 120,00

2.Nachtzuschlag von 2.00h - 3.00h EUR 120,00

3.Nachtzuschlag von 3.00h - 4.00h EUR 180,00

Kinderpreise für Menü/Buffet: 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/Umsatzgarantie

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

Von Januar bis März gibt es niedrigere Umsatzgarantien (Bei Interesse bitte anfragen)

Umsatzgarantie für das Panoramazimmer mit Festplatz

von Mai – Oktober - nach Rücksprache Sondervereinbarungen möglich!

Freitags von 17.00h bis 3.00h EUR 3.700,00

Samstags von 17.00h bis 3.00h EUR 5.300,00

von Februar - Mitte April:

Freitags von 17.00h bis 3.00h EUR 2.700,00

Samstags von 17.00h bis 3.00h EUR 4.300,00

März

Freitags von 17.00h bis 3.00h EUR 2.200,00

Samstags von 17.00h bis 3.00h EUR 3.700,00

Dekoration

Die Tische werden mit weißen Tischtüchern oder weißen Tischläufern, weißen Stoffservietten und wenn gewünscht mit Windlichtern eingedeckt.

Dieser Service ist in unserem Menü/Büffetpreis enthalten.

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

(Bitte beachten Sie: wir arbeiten mit verschiedenen Deko-Unternehmen zusammen, die alles für Sie übernehmen und vieles als Leihgegenstand anbieten. Selbstverständlich können Sie Ihre eigene Dekoration auch selbst mitbringen und organisieren. Wir übernehmen dann das Dekorieren für Sie. Ohne Berechnung bei Festen bis zu 50 Personen, bis 30 Minuten Dekorieren. Bei Festen von 50 – 100 Personen bis zu 1 Stunde Dekoarbeiten. Bei einem größeren Aufwand berechnen wir EUR 35,00 pro Std./Mitarbeiter.)

Bereitstellung von:

Leinwand EUR 20,00

Funkmikrofon innen und mit kleiner Box außen EUR 20,00

Funkmikrofon mit großer Box außen EUR 50,00

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.

Die Pauschale ist personenunabhängig EUR 250,00

Im Winter (mit Feuerstelle + Fellen) EUR 100,00



Umsatzgarantie für die Weinberglounge

von Mai – Oktober - nach Rücksprache Sondervereinbarungen möglich!

Samstags & Sonntags mittags oder abends	EUR	1.100,00
Bei Hochzeiten (da in der Regel pro Tag nur eine Belegung möglich)	EUR	1.650,00

kleine Outdoorpauschale:

Miete für den kleinen Festplatz, der mit Mitteldecken zum Kaffee eingedeckt wird und am Abend mit Fackeln und Windlichtern beleuchtet wird	EUR	70,00
--	-----	-------

große Outdoorpauschale:

Miete für den kleinen Festplatz, der festlich mit Tischdecken zum Essen eingedeckt wird und am Abend mit Fackeln und Windlichtern beleuchtet wird	EUR	100,00
---	-----	--------

Umsatzgarantie für den Pavillon (Hier gibt es keine Outdoorpauschale)

von Mai – Oktober - nach Rücksprache Sondervereinbarungen möglich!

Freitags mittags oder abends	EUR	1.200,00
Samstags & Sonntags mittags oder abends	EUR	1.500,00
Bei Hochzeiten (Da in der Regel pro Tag nur eine Belegung möglich)		
Freitags	EUR	2.400,00
Samstags	EUR	2.650,00

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	70,00
10 & 11 Personen	EUR	90,00
darunter	EUR	120,00
Umsatzgarantie wenn nur eine Belegung	EUR	850,00

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	160,00
Beginn spätestens ab 21.00 Uhr (normal 21.00 Uhr – 2.00 Uhr)		

Für jede weitere Stunde berechnen wir 50,00 Euro

Wenn weniger wie 60 Personen	EUR	250,00
- Cocktails nach Verbrauch je Cocktail	EUR	6,00



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. 17.00h.

Sie wollen länger bleiben, dann ist das natürlich möglich. Dann gilt die Umsatzgarantie von Hochzeiten.

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 Nachzuschlag.

Ein Erlebnisessen dauert ca. 3-4 Stunden

Tipps 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.

Trinkgeld-Ratgeber:

Die Gastronomie ist eine Trinkgeld Branche. Bei Veranstaltungen sind die sonst üblichen 8-10% Trinkgeld aber nicht nötig. Bei Veranstaltungen gilt als Faustregel: Rechnen Sie circa 2 - 3 Euro Trinkgeld pro Veranstaltungsgast.

Preisgarantie:

Seit über 25 Jahren profitieren Sie von unserer Preisgarantie. Faire Preise sind sorgfältig kalkuliert und für alle Gäste gleich! Kein Gast erhält die gleiche Leistung zu einem günstigeren Preis als Sie!

Besprechungstermin:

Wir laden Sie zu uns ein, um alle Details zu klären und stimmen genau ab, was Sie sich wünschen. *Hierfür vereinbaren Sie am besten 8 Wochen vor Ihrem Fest einen Besprechungstermin.* Mit unserer Erfahrung und Liebe zum Detail helfen wir Ihnen eine unvergessliche Feier bei uns zu planen. Uns liegt es am Herzen Sie zu beraten und zu begeistern!

*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 Musterfrau
Musterstr. 33
77777 Musterstadt

Leistung: Hochzeitsfeier

Datum: am 01.01.2019

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 5.300,--) Anzahlung bei Vertragsabschluss 900,00 €

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 - 0,00

Die Details werden noch besprochen !

Stornobedingungen:

Bei einer Absage nach Vertragsabschluss bis 120 Tage vor der Veranstaltung behalten wir 700,00 €. 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.

01.01.2019
(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- Tischplänen abweichen möchten, erheben wir eine Umbaupauschale zwischen 250,00 € - 600,00€ (je nach Aufwand)

