



HEUCHELBERGER WARTE

Erlebnisseiern
auf dem
Heuchelberg
2020

15. MÄRZ BIS 31. OKTOBER 2020

Auf dem Heuchelberg 1 / 74211 Leingarten / T 07131 401849 / info@heuchelberg.com / www.heuchelberg.com



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

Erlebnisseiern

AUF DEM
HEUCHELBERG
2020



INHALT

- S.3 ERELBNISFEIER-BAUKASTEN
- AB S.4 EMPFANG
- AB S.6 SPEISEN
- S.10 RAHMENPROGRAMME
 - S.11 FEIERN AUF DEM BERG
 - S.11 FEST IM WEINBERGHÄUSLE
 - S.12 BERG- & WIESENFEST
 - S.12 HEXENSCHMAUS
 - S.13 RÄUBERFEST
 - S.13 TURMFIESTA
 - S.14 ÜBERRASCHUNGSPARTY
- AB S.15 EXTRAS
- AB S.22 RESERVIERUNG

IHR HABT LUST AUF EINE RUNDUM PERFEKTE FEIER?

DANN SEID IHR BEI UNS GENAU RICHTIG!

Feiert ein unvergessliches Fest in einer der bezauberndsten Locations der Region. Vertraut unserer langjährigen Erfahrung (bereits 28 Jahre), unserer Beratungskompetenz und unseren individuellen, maßgeschneiderten Konzepten.

Wir machen Eure Feier zu einem ganz besonderen Event, dass genau so verläuft wie Ihr es Euch vorstellt. So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter - in jedem Falle einzigartig und unvergesslich.

Los geht's an unserer Talstation mit einem Aufstieg hoch zu uns auf den Gipfel. Alle die nicht laufen können oder wollen, dürfen mit unserem Transferbus „Heuchelberg Hupfer“ kostenlos hinauf fahren.

Oben angekommen genießt Ihr erstmal ein paar kühle Getränke in unserem herrlichen Garten mit Traumpanorama. Anschließend geht's rein in unsere wunderschönen Räumlichkeiten.

HIGHLIGHT: Zu jedem unserer Räume gehört ein eigener Außenbereich! (Einzige Ausnahme: Das Grafenstübchen)
Bei schönem Wetter könnt Ihr auf dem Heuchelberg also immer auch im Freien feiern, chillen oder tanzen

Alle Infos zu unseren Räumlichkeiten findet Ihr auf
www.heuchelberg.com

**STELLT EUCH EURE
PERFEKTE FEIER AUS UNSEREM
BAUKASTEN ZUSAMMEN:**

①

EMPFANG

②

SPEISEN

③

RAHMENPROGRAMME

④

EXTRAS FÜR EUER FEST



LOS GEHT'S IMMER MIT EINEM GEMEINSAMEN EMPFANG:

UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EINEN GELUNGENEN EMPFANG:

HIGHLIGHT: Bei uns kann der Empfang bei fast jedem Wetter außen stattfinden.
Bei Regen spannen wir einfach unsere großen Schirme für Euch auf.

1.

UNSERE ERFRISCHENDE EISWANNE

UNSERE ERFRISCHENDE EISWANNE: MIT VERSCHIEDENEN SAFTSCHORLEN, SOFTDRINKS UND FLASCHENBIEREN – DA IST FÜR JEDEN DAS RICHTIGE DABEI.

Z.B.:

- ▶ **BERG OF LOVE FESTBIER / FAUST NATURRADLER & FAUST ALKOHOLFREI**
- ▶ **WASSER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE**
- ▶ **SÄFTE** (Traubensaft / Apfelsaft / Johannisbeernektar / Orangensaft)
- ▶ **FANTA / COCA COLA**

ABRECHNUNG NACH VERBRAUCH - PREISE IN UNSERER GETRÄNKEKARTE

Die erfrischende Eiswanne ist Standard bei uns auf dem Berg. Gerade wenn Ihr keinen Sektempfang wünscht ist sie ideal um Euren Gästen trotzdem einen tollen Empfang zu bieten – und der darf bei einem Fest auf dem Berg nicht fehlen.

2.

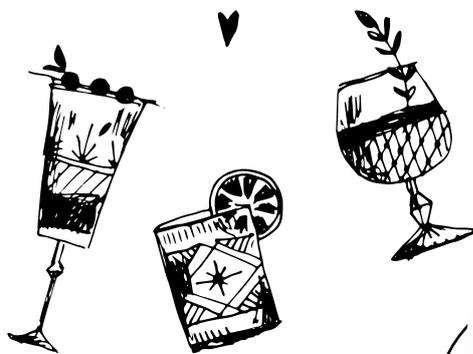
KLASSISCHER SEKTEMPFANG

GEMEINSAM ANZUSTOSSEN IST NIE VERKEHRT. BESTELT EUCH DIESE SPRITZIGEN TRÖPFCHEN IN DIE EISWANNE:

- ▶ **UNSER TURMSCHAMPUS** _____ pro Fl. 0,75 l € **19,90**
von der Sektkellerei Affaltrach
- ▶ **HEUCHELBERGER SECCO** _____ pro Fl. 0,75 l € **19,40**
Heuchelbergkellerei Schwaigern
- ▶ **PFIRSICCO SECCO** _____ pro Fl. 0,75 l € **19,90**
Weingut Weinreuter
- ▶ **LEMBERGER WEISSHERBSTSEKT – TROCKEN** _____ pro Fl. 0,75 l € **23,90**
Privatkellerei Hirsch
- ▶ **RIESLINGSEKT BRUT – VDP GUTSSEKT FLASCHENGÄRUNG** _____ pro Fl. 0,75 l € **26,40**
Weingut des Grafen Neipperg Schwaigern
- ▶ **ALKOHOLFREIER SEKT „ZERO“** _____ pro Fl. 0,75 l € **19,90**
Weingenessenschaft Heilbronn

DAZU ORANGENSAFT ODER GANZ REGIONAL UNSEREN...

- ... **SCHWARZRIESLING TRAUBENSAFT** _____ pro Fl. 0,75 l € **13,90**
von der Heuchelbergkellerei Schwaigern
- ▶ **ACCOLON TRAUBENLIKÖR** vom Heuchelberg _____ pro 2cl € **2,30**
- ▶ **APERITIF-BIERCHEN (Pils)** _____ pro 0,1 l € **2,40**



3.

UNSERE HIGHLIGHTS ZUM EMPFANG

UNSERE HIGHLIGHTS ZUM EMPFANG: MIT DIESEN LECKEREN ERFRISCHUNGEN KÖNNT IHR EUREM EMPFANG DAS GEWISSE ETWAS VERPASSEN.

► **SPRITZIGE APERITIFS - DIE MEISTEN APERITIF DRINKS GIBT'S AUCH ALKOHOLFREI!**

z.B.: Aperol-Spritz / Hugo / Höhenrausch oder Ingwer-Traubenspritz

pro 0,25 l € 6,50

► **FAUST CRAFT BIERE – DAS PERFEKTE UPGRADE FÜR DIE ERFRISCHENDE EISWANNE**

Freut Euch auf verschiedene tolle Craftbiere von einer der besten Craft-Brauereien Deutschlands. Eine unserer liebsten Brauereien liefert Euch ...

z.B.: Hochzeitsbier / Braureserve / Auswandererbier & natürlich das Berg of Love Festbier

pro 0,33 l € 5,00

► **WASSERBAR MIT AROMATISIERTEM WASSER – GESUND & LECKER!**

Unser selbstgemachten infused waters sind perfekt für alle die gesund & lecker anstoßen möchten. Sie sind alkohol- & zuckerfrei und werden lediglich aus Wasser, Früchten & Kräutern zubereitet. Serviert werden sie in 5Liter Limonadenballons.

pro 5,00 l € 48,90

4.

EIN GLÄSCHEN ZUM ANSTOSSEN

EIN SCHÖNER EMPFANG GEHÖRT ZU EINEM TOLLEN FEST EINFACH DAZU – WENN DER PREIS AUCH FÜR DIE GETRÄNKE SCHON IM VORFELD FESTSTEHEN MUSS EMPFEHLEN WIR DIESE VARIANTE:

► **0,1LTR SECCO, AUF WUNSCH MIT TRAUBENSAFT GEMISCHT**

(Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit einem unserer Speisenarrangements)

€ 3,00



UNSERE FESTTAGSKÜCHE

REGIONAL INSPIRIERT, MODERN INTERPRETIERT UND EINFACH NUR LECKER!

Unser gastronomisches Konzept verbindet durch Liebe und Leidenschaft schwäbische Spezialitäten mit modernen Einflüssen aus aller Welt.

Die Auswahl der Zutaten und die Art und Weise der Zubereitung basiert ausschließlich auf frischen und qualitativ hochwertigen Produkten.

Unsere Rohprodukte beziehen wir von verlässlichen Lieferanten mit denen wir schon seit Jahren eng zusammenarbeiten und die uns Nachhaltigkeit und Regionalität gewährleisten können. So können wir mit gutem Gewissen immer gleichbleibende Qualität und Frische garantieren.

Um diesem hohen Anspruch gerecht werden zu können stellt unser Küchenteam so viel wie möglich selbst her (z.B. alle Saucen, Gewürzmischungen, Dressings, Dips, Cremes, Sorbets, Desserts und vieles mehr). Auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker verzichten wir dabei vollständig. Fertige Produkte kommen kaum zum Einsatz und wenn, dann nur von ausgesuchten Herstellern die unsere Werte & Überzeugungen teilen (z.B. Albgold Teigwaren).

Die Frische der Zutaten, sowie das handwerkliche Können und die Kreativität unserer Köche sind der Grund warum das Essen hier oben nicht nur gut bekommt, sondern auch außerordentlich gut schmeckt.

IHR KÖNNT EUCH AUSSERDEM DARAUF VERLASSEN, DASS ALLE GERICHTE AUS UNSERER FESTTAGSKÜCHE MIT VIEL LIEBE ANGERICHTET WERDEN, RICHTIG LECKER AUSSEHEN & SCHMECKEN. .

Viel Spaß beim Aussuchen Eures Menüs!



UNSERE

Menüvorschläge

A

**AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS**

EMPFANG NACH WAHL
(Aus unserer Getränkekarte)

**KAROTTEN-INGWERSÜPPE
MIT KOKOSSCHAUM**
(vegan & glutenfrei)
(SERVIERT)

HAUPTGANG VOM BUFFET

**LACHSMEDALLIONS
MIT
KRÄUTERKRUSTE**
auf Blattspinat dazu
Zitronengrassauce

**GEBRATENE BRÜSTCHEN
VOM LANDGOCKEL**
dazu Rahmsauce mit frischen
Wiesenchampignons

BEILAGEN

TAGLIATELLE

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT

**VANILLEIS MIT
WALDBEEREN**

Lauwarme Beeren &
Sahneclecks

Pro Person

34,90 € BRUTTO / 29,33 NETTO

B

**AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS**

EMPFANG NACH WAHL
(Aus unserer Getränkekarte)

**MEDITERRANES
KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN**
Frisches Kräutersüppchen / geröstete
Pinienkerne / Limonenöl
(SERVIERT)

HAUPTGANG VOM BUFFET

**ROSTBRATEN VOM
RINDERTAFELSPITZ**
(sous vide gegart & am
Stück gebraten)
mit Charlotten-Rotweinsauce

**FILET VOM
BACHSAIBLING**
(In Limonenbutter gebraten)
dazu Zitronengrassauce

BEILAGEN

GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN

LINGUINI MIT TOMATENSTÜCKEN

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

DESSERT

**2 MINIDSSERTS
ZUR WAHL**

Schokoladenmousse &
Kokos Panna Cotta

Pro Person

35,90 € BRUTTO / 30,17 NETTO

C

**AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS**

EMPFANG NACH WAHL
(Aus unserer Getränkekarte)

**HEUHELBERGER
FESTTAGSSÜPPE**
Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle /
Grißklößchen / Maulläschle
(SERVIERT)

HAUPTGANG VOM BUFFET

RINDERFILET
(sous vide gegart & am
Stück gebraten)
mit feiner Portweinsauce

**GEBRATENE BRÜSTCHEN
VOM
LANDGOCKEL**
dazu Rahmsauce mit frischen
Wiesenchampignons

BEILAGEN

CREMIGES KARTOFFELGRATIN

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE

OFENGEMÜSE DER SAISON

DESSERT

**CHEESECAKE
IM GLAS**

mit Kekscrumble &
saisonaem Fruchtkompott

Pro Person

40,90 € BRUTTO / 34,37 NETTO

**WEITERE TIPPS ZUM
ESSEN FINDET IHR AUF
DEN NÄCHSTEN SEITEN:**

Allergiker & spezielle Ernährungsweisen:
Gäste mit Allergien und speziellen Ernährungsweisen (Religiöse Vorschriften, Veganer, etc.) bekommen bei Voranmeldung ein passendes Menü serviert und können sich zusätzlich am Buffet bedienen.

VEGETARISCHE & VEGANE ALTERNATIVE:

- Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum (vegan & glutenfrei)
- Berg Curry: feines Kokos-Curry mit fernöstlichem Gemüse, Süßkartoffeln und handgerollten Gemüsefalafeln (vegan & glutenfrei)
- Kokospannacotta mit Erdbeersorbet
- zusätzlich bedienen sich auch die Vegetarier vom Buffet

„NOCH NICHT PERFEKT?“

VORSPEISEN & DESSERTS:

Bei allen Menüvorschlägen (S.7) können die Suppen und Desserts ohne Preisänderung getauscht werden.

Auf Wunsch können auch die Hauptgänge miteinander getauscht werden - Es gilt stets der Menüpreis der höchsten gewählten Kategorie.

Wählt Ihr z.B.: Menü A und ersetzt den Schweinebraten durch die Ente aus Menü C gilt der Menüpreis von Menü C.

EXTRA HAUPTGANG

Ihr möchtet ein 3. Fleisch- / Fischgericht zum Hauptgang? Wählt einfach Euren Liebling aus unseren 7 Vorschlägen aus (S. 7). Je nach Gruppengröße gelten folgende Aufpreise:

20 – 30	Gäste	→	+ 6,00 € brutto / 5,04 € netto / pro Person
31 – 50	Gäste	→	+ 4,50 € brutto / 2,94 € netto / pro Person
51 – 150	Gäste	→	+ 3,00 € brutto / 2,52 € netto / pro Person

EXTRA BEILAGE

Ihr könnt nach Belieben aus allen genannten Beilagen wählen.
Je nach Gruppengröße gelten pro Extra Beilage folgende Aufpreise:

bis 40	Gäste	→	+ 2,00 € brutto / 1,68 € netto / pro Person
ab 40	Gäste	→	+ 1,00 € brutto / 0,84 € netto / pro Person

UPGRADES!

SAISONALES SÜPPCHEN, KNACKIGEN SALAT, EIN SALATBUFFET ODER UNSERE GESELLIGEN TISCHBUFFETS KÖNNT IHR EUCH ALS VORSPEISE WÄHLEN:

SAISONALES SALATE

- **BUNTE BLATT- & GARTENSALATE...**
... mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Hausdressing
Aufpreis: **+1€ pro Person**
- ... dazu karamellierte Melone & Ziegenkäse
oder frische Früchte, Parmesan & Tranchen vom Landgockel
Aufpreis: **+4€ pro Person**

SAISONALES SALATBUFFET

AB 40
Personen

Sechs frische Salate der Saison
mit leckeren Toppings und Brotauswahl
mit Kräuterquark.

AUFPREIS: **+6,50€ pro Person**

- **COUS-COUS SALAT** mit Kirschtomaten / Paprika & Blattpetersilie in herrlich erfrischem Zitronendressing
- **BEEREN-RUCOLA-SALAT** mit saisonalen Beeren und einem hausgemachten Balsamicodressing
- **BLATTSALATE DER SAISON** mit unserem Hausdressing
- **MEDITERRANER KARTOFFELSALAT**
- **STRAUCHTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA** und frischem Basilikum

LECKERE
SALAT-TOPPINGS:
CHAMPIGNONS, OLIVEN,
CROUTONS &
GERÖSTETE KERNE

SAISONALES

Saisonales Süsspchen
ohne Aufpreis

AB 15. MÄRZ – 15. APRIL }
BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

15. APRIL – 15. JUNI }
SPARGELSÜPPCHEN

16. JUNI – 14. SEPTEMBER }
BUNTE BLATT- & GARTENSALATE MIT
GEMÜSESTREIFEN, GERÖSTETEN
KERNEN & HAUSDRESSING +1€ P.P.

15. SEPTEMBER – 31. OKTOBER }
KÜRBISSÜPPCHEN

VORSPEISETELLER

VORSPEISETELLER
(SERVIERT)
+ 8,90 pro Person
BIS MAX. 40 PERSONEN

VORSPEISETELLER: MARINIERTE MELONE MIT
PARMASCHINKEN / STRAUCHTOMATEN MIT
BÜFFELMOZZARELLA / MEDITERRANES GEMÜSE /
WILDKRÄUTERSALAT / BEEREN / PARMESAN /
GERÖSTETE PINIENKERNE

DESSERTVARIATION

DESSERTVARIATION
(SERVIERT)
+ 6,50 pro Person
BIS MAX. 40 PERSONEN

DESSERTVARIATION: SAISONALE FRÜCHTE /
HAUSGEMACHTES SORBET /
SCHOKOLADENMOUSSE / KOKOS PANNA COTTA

DESSERT BUFFET

AB 40
Personen

AUCH ZUM DESSERT KOMMT
EIN BUFFET IMMER SUPER AN

- **DESSERTBUFFET** mit Lichterblitzen & Musik
- **FRISCHER FRUCHTSALAT** mit Minze
- **VERSCHIEDENE EISKUCHEN** mit Lichterblitzen
- **WALDBEERENRAGOUT**
- **SCHOKOLADENSAUCE** und Krokantstreusel
- **KOKOS PANNA COTTA** mit Fruchtputee
- **MOUSSE AU CHOCOLAT**
- **TIRAMISU**

AUFPREIS: **+6,50€ pro Person**

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. (STATT KOKOS PANNA COTTA,
MOUSSE AU CHOCOLAT & TIRAMISU GIBT ES HIER ZERLEI
OFENFRISCHE BLECHKUCHEN) AUFPREIS 6€

Grillen ist Sommer!

AB 30 Personen

UNSERE BUFFET-VORSCHLÄGE FÜR DAS PERFEKTE SOMMERFEST:

DAZU 4 VERSCHIEDENE, SELBSTGEMACHTE GRILLSAUCEN, KRÄUTER- & GEWÜRZBAR SOWIE HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

HEUCHELBERGER GRILL-FEST

DAS WIRD EIN FEST!

Genießt ein Sommerfest mit frisch gegrillten Leckereien & lässigem Bergfeeling. Freut Euch auf dieses besondere Grill-Menü

SAISONALES SALATBUFFET

SIEHE AUF SEITE. 9

HAUPTGANG VOM BUFFET

FRISCH VOM GRILL

RINDERTAFELSPITZ
am Stück gegrillt

HÄHNCHENKEULEN
mit frischen Kräutern

BACHSAIBLING IM BUCHENSPAN
mit einer aromatischen Barbecue-Würzung

FETAKÄSE
mit Tomaten, Olivenöl und frischen, mediterranen Kräutern

DAZU

Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl fein abgestimmt / Pommes frites / Rosmarinkartöffelchen / Knoblauchbaguette

DESSERT

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON MIT VANILLEIS / SAHNE / PISTAZIENSTAUB / MINZE
Alternativ die Desserts A, B oder C (gleicher Preis) oder unser grandioses Dessertbuffet (+6,50 pro Person)

Menü - Preis pro Person
40,90 BRUTTO / NETTO 34,47 €

BERG BARBECUE

WIR WERFEN FÜR EUCH UNSEREN SMOKER AN!

Erlebt den unvergleichlichen Geschmack eines echten Barbecues. Alle Barbecue Gerichte werden viele Stunden lang im Smoker geräuchert und mit größter Sorgfalt zubereitet! – Perfekt für ein Sommerfest vom Feinsten!

SAISONALES SALATBUFFET

SIEHE AUF SEITE. 9

HAUPTGANG VOM BUFFET

AUS DEM SMOKER

BRUST VOM LANDOCHSE
(Beef Brisket) aus dem Smoker

Nach texanischem Originalrezept / 14 – 20 Stunden lang im Rauch

RIPPCHEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN (Spareribs) aus dem Smoker

Unglaublich zart & einfach nur lecker / 4 – 5 Stunden lang im Rauch

BACHSAIBLING IM BUCHENSPAN
mit einer aromatischen Barbecue-Würzung

SÜSSKARTOFFELSPALTEN
aus dem Smoker

DAZU

Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl fein abgestimmt / Pommes frites / Rosmarinkartöffelchen / Knoblauchbaguette

DESSERT

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON MIT VANILLEIS / SAHNE / PISTAZIENSTAUB / MINZE
Alternativ die Desserts A, B oder C (gleicher Preis) oder unser grandioses Dessertbuffet (+6,50 pro Person)

Menü - Preis pro Person
45,90 BRUTTO / NETTO 38,57 €

3

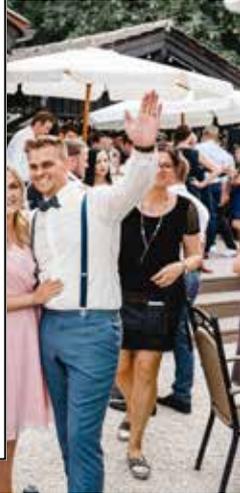
WÄHLT EUER RAHMENPROGRAMM

Feiern auf dem Berg (ohne Unterhaltungsprogramm)

LASST EUCH IN DIE ROMANTISCHE HEUCHELBERGER BERGWELT ENTFÜHREN!

Ihr verbringt eine herrliche Zeit hier oben und genießt das Bergfeeling. Euren Empfang und das Menü könnt Ihr aus unseren Arrangements auswählen und das Programm gestaltet Ihr selber.

(Ihr feiert ohne Rahmenprogramm, es werden nur der Menüpreis und die Getränke berechnet)



Fest im Weinberghäusle

Unsere Weinberghütte gibt den Rahmen für eine ganz besondere Feier mit 15-24 Gästen. Total gemütlich, romantisch und intim. Alle Speisen zusammen an einem großen Tisch. Es gibt Hüttenromantik mit grandiosem Panoramablick und stimmungsvoller Beleuchtung mit Fackeln, Kerzen & Laternen.

Bei sommerlichen Temperaturen kann je nach Witterung eine Fensterfront entfernt werden, so dass ein lauschiges Laubenplätzchen entsteht. Bei kühlem Wetter gibt's einen Kaminofen zum Selberschüren und – je nach Jahreszeit auch noch kuschelige Schaffelle & Decken. Es gibt auch eine Musikanlage, dort könnt Ihr Eure eigene Musik per Handy, Laptop oder ähnlichem einstecken

Das Süpple zur Vorspeise wird in der Terrine zum Selberschöpfen serviert. Ein Unterhaltungsprogramm ist in der Hütte leider nicht buchbar, aber Ihr könnt dieses Fest gerne mit einer Weinwanderung oder einer Weinprobe zum besonderen Erlebnis werden lassen.

(durchgeführt von einem/einer zertifizierten Weinerlebnisführer/in) zum besonderen Erlebnis werden lassen (SIEHE S. 19).



FÜR GRUPPEN VON 15 - 24 PERSONEN

Die Umsatzgarantie für das Weinberghäusle beträgt:

von So. - Do. —————> **650,00 € brutto / 546,22 € netto**

am Fr. + Sa. —————> **700,00 € brutto / 588,24 € netto**

Für unsere Weinberghütte berechnen wir ganzjährig eine Hüttenpauschale von 70,00 € pro Abend oder Mittag.



Berg- & Wiesenfest

2020

Hier geht es zünftig zu. Hüttenromantik, die Mädels bedienen in Lederhosen. Für die Unterhaltung ist Resi zuständig:

Der Doktor hat ihr leider das Arbeiten verboten. Sie hat aber jede Menge G'schäft und deswegen freut sie sich über die vielen netten Gäste, die sie direkt zum Schuffen eingespannt. Bei lustigen Spielwettbewerben, wie z.B. Wettnageln, Baumstammsägen & Maßkrugstemmen wird das meiste geschafft. Als Dankeschön für die fleißigen Helfer präsentiert Resi dann noch einen Stargast (Playback-Show).

Die Sieger werden bei jedem Wettbewerb mit einem Lebkuchenherz als „Bergchampion“ geehrt.

Auf Wunsch spielt auch Alois mit der Quetschkommode für Sie auf.

JE NACH WITTERUNG KANN DAS BERG- & WIESENFEST INNEN ALS HÜTTENZAUBER ODER AUSSEN ALS GRILLFEST STATT FINDEN

EUREN EMPFANG UND DAS MENÜ KÖNNT IHR AUS UNSEREN ARRANGEMENTS AUSWÄHLEN: ZUM BERG- & WIESENFEST EMPFEHLEN WIR EMPFANG 1+4 UND DAS HEUCHELBERGER GRILLFEST

AB 23 PERSONEN

Kosten Animations-Programm:

23 – 30	Personen	→	4,50 € brutto / 3,78 € netto / pro Person
31 – 80	Personen	→	3,50 € brutto / 2,94 € netto / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,00 € brutto / 2,52 € netto / pro Person

**MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM**

Hexenschmaus[®]

2020

Der Heuchelberg-Klassiker schlecht hin! Mit diesem lustigen Programm zum Mitmachen sind gute Laune und ein fröhliches Fest garantiert.

Nach der Begrüßung nimmt unsere Hexe Rumpumpl eine Hexentaufe vor, was meist schon zu viel Freude und Spaß beiträgt. Nach dem Hexenbüffet passiert dann eins, zwei, drei so manch lustige und stimmungsvolle Zauberei. Gute Stimmung für Jung & Alt ist mit Hexe Rumpumpl ist auf jeden Fall gesichert!

EUREN EMPFANG UND DAS MENÜ KÖNNT IHR AUS UNSEREN ARRANGEMENTS AUSWÄHLEN: ZUM HEXENSCHMAUS EMPFEHLEN WIR EMPFANG 1+4 UND MENÜ A

AB 23 PERSONEN

Kosten Animations-Programm:

23 – 30	Personen	→	4,50 € brutto / 3,78 € netto / pro Person
31 – 80	Personen	→	3,50 € brutto / 2,94 € netto / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,00 € brutto / 2,52 € netto / pro Person

**MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM**

Räuberfest

2020

Hier wird es wild! Die „Heuchelberggräuber“ begrüßen Euch in ihrer Mitte, nach der „Räubertaufe“ werden die Räuberrituale und Regularien verkündet. Vorsicht! – Wer sich nicht daran hält, landet unweigerlich am Pranger. Während und nach dem Essensgelage wird gesungen, gespielt und getanzt.

EUREN EMPFANG UND DAS MENÜ KÖNNT IHR AUS UNSEREN ARRANGEMENTS AUSWÄHLEN: ZUM RÄUBERFEST EMPFEHLEN WIR EMPFANG 1+4 UND MENÜ A MIT SCHWÄBISCHEN VORSPEISENBRETTTERN STATT SUPPE

Kosten Animations-Programm:

23 – 30	Personen	→	6,50 € brutto / 5,46 € netto / pro Person
31 – 80	Personen	→	4,62 € brutto / 4,62 € netto / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,36 € brutto / 3,36 € netto / pro Person

AB 23 PERSONEN

MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM

Turmfiesta

Ein Fest wie im Süden. Hier sorgt die „Presentadora de Spasso“ für passende Unterhaltung. Die Gäste werden mediterran dekoriert mit Blumenketten, verschiedenen Hüten & Sombreros. Im Laufe des Abends gibt es so manche Sorpresas (Überraschungen) wie z.B. Playbackauftritte mit südländischer Musik und einen Flamenco-Courso. Auf Wunsch kann italienische oder spanische Live-Musik organisiert werden.

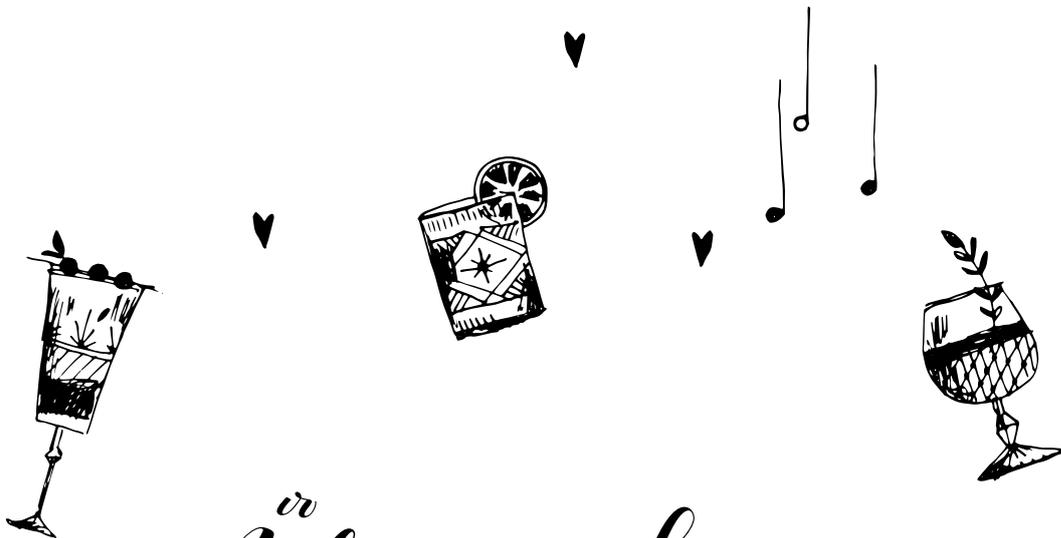
EUREN EMPFANG UND DAS MENÜ KÖNNT IHR AUS UNSEREN ARRANGEMENTS AUSWÄHLEN: ZUR TURMFIESTA EMPFEHLEN WIR EMPFANG 1+4 UND MENÜ B, GERNE AUCH MIT MEDITERRANEN VORSPEISENBRETTTERN STATT SUPPE

Kosten Animations-Programm:

23 – 30	Personen	→	6,50 € brutto / 5,46 € netto / pro Person
31 – 80	Personen	→	5,50 € brutto / 2,62 € netto / pro Person
81 – 150	Personen	→	4,00 € brutto / 2,36 € netto / pro Person

AB 23 PERSONEN

MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM



in Überraschungs-party

2020

Hier macht unsere „Überraschungs-Rosi“ Stimmung! Der Abend beginnt entspannt und gemütlich und endet als lustige Party. Rosi richtet sich bei der Programm-Gestaltung nach Euren Wünschen – je nachdem ob ihr lieber mehr Spiele und Aktionen wünschet um Eure Feier aufzulockern oder eher auf Party und Stimmung aus seid.

Bei schönem Wetter gerne auch im Freien! Erst verwöhnt unsere Bergmannschaft Euch mit feinen Köstlichkeiten aus unserer Heuchelbergküche und anschließend macht unsere Rosi richtig Gaudi.

- Aber alles verraten wir nicht es soll ja schließlich eine Überraschung sein.

EUREN EMPFANG UND DAS MENÜ KÖNNT IHR AUS UNSEREN ARRANGEMENTS AUSWÄHLEN: ZUR ÜBERRASCHUNGSPARTY EMPFEHLEN WIR EMPFANG 1+2 UND MENÜ C

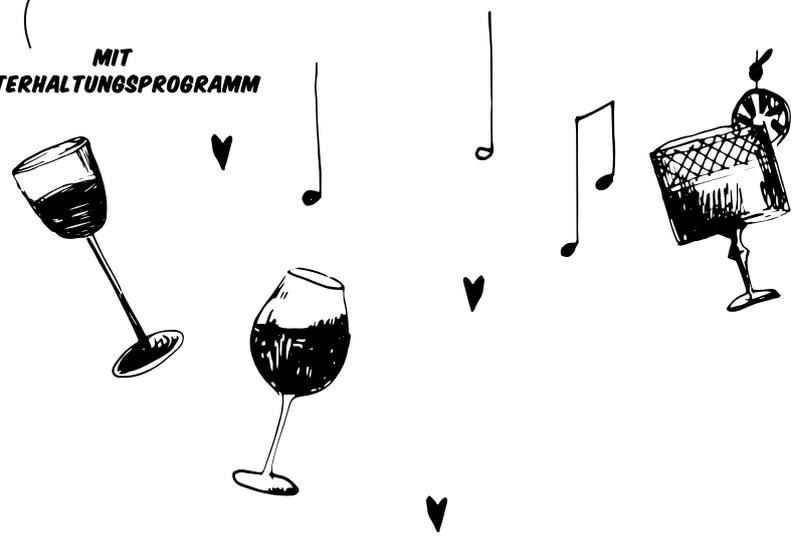


Kosten Animations-Programm:

AB 23 PERSONEN

23 – 30	Personen	→	4,50 € brutto / 3,78 € netto / pro Person
31 – 80	Personen	→	3,50 € brutto / 2,94 € netto / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,00 € brutto / 2,52 € netto / pro Person

MIT UNTERHALTUNGSPROGRAMM



EXTRAS FÜR EURER FEST



COCKTAILBAR

Auf Wunsch können wir eine Cocktailbar mit zertifiziertem Cocktailmixer bereitstellen. Unsere Bar könnt Ihr im Panoramazimmer, Kaminzimmer und Pavillon dazu buchen.

Aufbau und Bereitstellung für 5 Std. pauschal
170 € brutto / 142,85 € netto.

Beginn spätestens ab 21.00 Uhr (normal 21:00 – 2:00 Uhr)
Für jede weitere Stunde berechnen wir
50,00 € brutto / 42,01 € netto.

Bei weniger als 60 Personen **250 € brutto** / 210,08 € netto

Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail nur **6,50 €**.
(Wir verwenden ausschließlich Markenspirituousen für unsere Drinks)



HEUCHELBERGER WEIN-NACHT

Als kleines Highlight Eurer Veranstaltung wird von uns ein Weinprobierstand aufgestellt. Dort können die Gäste an Stehtischen nach dem Hauptgang in geselliger Runde verschiedenste Weine vom Heuchelberg probieren und sich von unserem bestens ausgebildeten Weindozenten über diese informieren lassen. Es entsteht eine sehr kommunikative, lockere Atmosphäre; mit sicherlich vielen guten Gesprächen.

Bereitstellung Weinprobierstand mit Weindozent für ca. 2 Stunden nach dem Hauptgang pauschal
170,00 € brutto (142,85 € netto)

+ die Weine, die tatsächlich verkostet werden zu den Preisen aus Getränkekarte.

EXTRAS



WEINBERGFAHRT

Mit dem „Wengert-Schleicher“ (TÜV geprüftes Fuhrwerk mit Traktor) Fahrt Ihr in geselliger Runde ganz gemütlich von der Stadtbahnhaltestelle „Schwaigern Bahnhof“ über Wald, Wiese und Weinberge hoch zu unserer schönen Wein-Alm. Dazwischen erfahrt Ihr Interessantes über Land, Leute und den Weinanbau.

Natürlich gibt's auch einen Wein zum Probieren.

15-27 PERSONEN

FAHRT 1:

Dauer ca. 1 – 1,5 Std. mit 1 Zehntel Wein
(15-20 Pers.) pro Person Euro 17,50 / netto Euro 14,71
(21-27 Pers.) pro Person Euro 14,00 / netto Euro 11,76

FAHRT 2:

Dauer ca. 1,5 – 2 Std. mit 2 Zehntel Wein
(15-20 Pers.) pro Person Euro 20,50 / netto Euro 17,23
(21-27 Pers.) pro Person Euro 17,00 / netto Euro 14,29



WEIN - ERLEBNISFUHRUNG

Mit einem/einer zertifizierten Weinerlebnisleiter/in des Weinlandes Württemberg laufen Sie in ca. 1 Stunde von einem unserer Parkplätze hoch auf dem großen Weinberg „Heuchelberg“. Dabei erfahren Sie in lockerer Art und Weise Interessantes vom Weinbau über Geologie bis zur Geschichte der Gegend.

Unterwegs werden 3 Weine probiert. Gerne können Sie auch einen Weingegen einen Saft tauschen. Endpunkt und Highlight ist die Besteigung des Turmes „Heuchelberger Warte“ wo oben als Belohnung der traumhafte Ausblick und dazu noch eine extra Überraschung wartet.

AB 12 PERSONEN

Kosten für Führung, Wein und Wasser:

12 – 15	Personen	→	13,00 € brutto / 10,92 € netto / pro Person
16 – 20	Personen	→	12,00 € brutto / 10,01 € netto / pro Person
21 – 30	Personen	→	11,50 € brutto / 9,66 € netto / pro Person

EXTRAS

ESCAPE ABENTEUER AUF DEM BERG

„KOMBINIERT TEAMWORK, LOGISCHES DENKEN UND KREATIVITÄT ZU EINEM LEHRREICHEN UND UNTERHALTSAMEN TEAMEVENT! GEMEINSAM MIT UNSEREN PARTNERN VON ANOMALIE LIVE ESCAPE GAMES BIETEN WIR EUCH ABENTEUERLICHE ERLEBNISSE FÜR 2-100 PERSONEN AN! FREUT EUCH AUF FOLGENDE HERAUSFORDERUNGEN: „

UNSER TIPP:

DER SCHATZ DES GRAFEN

analoge Rätsel

Begebt Euch auf die Suche nach dem sagenumwobenen Schatz des Grafen Eberhart von Württemberg.

Der Erbauer der Heuchelberger Warte war auch ein gefürchteter Kreuzritter.

Was steckt in der Truhe die er in Jerusalem erbeutete?

FINDET ES HERAUS!

Ausgestattet mit einer Box voller Rätselutensilien gilt es spannende Herausforderungen im Team zu lösen um die Geheimnisse der Heuchelberger Warte zu lüften.

Der Schwierigkeitsgrad des Spiels ist je nach Gruppe anpassbar.

FÜR 7 BIS 21 SPIELER

Dauer: 30 – 45 Min.

Alter: 16+

(Auf Wunsch auch für Familien anpassbar)

OPERATION MINDFALL

analoge + digitale Rätsel

Eine multinationale Terrororganisation hat ein hoch gefährliches Virus entwickelt um den Verstand aller Menschen zu kontrollieren.

Ihr werdet als Agenten vom Geheimdienst W.I.S.E. rekrutiert um die Bedrohung abzuwenden. Innerhalb einer Stunde müsst Ihr die Ausbreitung des Virus auf dem Heuchelberg und der ganzen Region Heilbronn stoppen und so die Welt retten.

Dazu werden Euch von W.I.S.E. Agentenkoffer mit verschiedenem Equipment und iPads bereitgestellt.

Der Schwierigkeitsgrad des Spiels ist hoch.

FÜR 6 - 42 SPIELER

Dauer: 90 – 120 Min.

Alter: 16+

Die Operation Mindfall gibt's auch für 42 -100 Spieler als vollständig digitales Rätsel. Den Agenten werden iPads und schriftliche Infos bereitgestellt.

DAS MAGISCHE PORTAL

digitale Rätsel

Aus der dunklen Welt der Magie droht Gefahr! Der Kobold, der das magische Portal bewacht, wurde von einem mächtigen Zauber außer Gefecht gesetzt. Nun streifen bössartige Kreaturen durch die sonst so friedlichen Wälder & Reben des schönen Heuchelberges.

ABER ES GIBT HOFFNUNG - EUCH!

Mit Hilfe des mächtigen Artefaktes können der Legende nach entschlossene Helden die Verstecke der 3 magischen Kristalle finden und das Portal wieder verschließen. Dazu müsst Ihr die versiegelnden Rätsel unter Beweis von Mut, Intelligenz sowie Schnelligkeit lösen. iPads und Augmented Reality Tools entführen euch in eine andere Welt.

Der Schwierigkeitsgrad dieses Spiels ist mittel – Das macht „Das magische Portal“ zum idealen Escape Game für Familien & Einsteiger.

FÜR 6 - 42 SPIELER

Dauer: 90 – 120 Min.

Alter: 10+

ALLE LIVE ESCAPE GAMES SIND BUCHBAR WIE FOLGT:

BIS 10 Personen → 20,00 € brutto / 16,81 € netto / pro Person

AB 10 Personen → 18,00 € brutto / 15,12 € netto / pro Person

EXTRAS



HEIMAT GIN TASTING AUF DEM BERG

**FREUT EUCH AUF EINEN UNTERHALTSAMEN ABEND MIT
KÜHLEN DRINKS & SPANNENDEN EINBLICKEN
IN DIE HERSTELLUNG DER TREND SPIRITUOSE SCHLECHTHIN!**

Ihr wolltet schon immer mal wissen wo das Trendgetränk Gin seinen Ursprung hatte und wie es hier in der Region hergestellt wird? Die Heimat-Gründer zeigen Euch welche Botanicals verarbeitet werden und weihen Euch in die Geheimnisse ihrer Brennereikunst ein. Lernt bei der Pur Verkostung des Gins Eure sensorischen Fähigkeiten kennen und beim Drink Workshop auf was es bei einem perfekten Gin Tonic ankommt.

Freut Euch darauf den einzigartigen Gin vom Fuße des Heuchelberges besser kennenzulernen.

Cheers!

SENSORIK:

Purverkostung von HEIMAT Gin und HEIMAT Barrel Aged Dry Gin.

DRINK WORKSHOP:

Zwei verschiedene Gin Tonic Varianten & ein Gin Cocktail.

GIN WISSEN AUS ERSTER HAND:

Erfahrt vom Heimat Team alles über Gin, seine Geschichte und die Herstellung.



Dauer: 1,5 - 2 Std

39,90 brutto / 33,53 netto pro Person



EXTRAS



PHOTO BOOTH

Der besondere Spaß mit hohem Erinnerungswert. Extra schöne Fotos gehören zu schönen Festen. Mietet eine Fotobox für einen unvergesslichen Abend! Wir haben für Euch verschiedene Adressen von Fotobox-Anbietern und auch noch den ein oder anderen Tipp dazu.



STEHGREIF- THEATER

SPONTAN. WITZIG. SCHNELL.

**WIE AUFREGEND, ANRÜHREND UND WITZIG KANN THEATER SEIN?
UND VOR ALLEM: WIE SPONTAN? BEIM IMPROVISATIONSTHEATER
OHNE GEWÄHR KANN DIE ANTWORT NUR LAUTEN: SEHR!**

Gespielt und gesungen werden Szenen aus dem Stehgreif. Sie erwachsen im Moment aus den Vorgaben der Zuschauer und sind daher einzigartig und unwiederholbar. So entstehen spontane Romanzen, Krimis, Gruselgeschichten, Märchen oder sogar ganze Romane. Die Schauspieler und Musiker des Improvisationstheaters Ohne Gewähr verzaubern seit über zehn Jahren ihr Publikum im Raum Stuttgart und Heilbronn und schenken Ihrer Feier viele unvergessliche Augenblicke. Gerne nehmen wir auch direkt Bezug auf Ihre Firmengeschichte oder aktuelle Begebenheiten, sprechen Sie uns an!

Bühne frei für unvergessliche Augenblicke mit dem Improvisationstheater Ohne Gewähr!

IMPRO-KRIMI

2 x ca. 20 Minuten **1.250€**
3 x ca. 20 Minuten **1.550€**

+ Fahrtkosten: 75 €
+ Verpflegung (Essen und Trinken)

IMPRO-SHOW

Ca. 30 Minuten **750€**
Ca. 45 Minuten **850€**
Ca. 60 Minuten **950€**

Abendfüllende Show:
2 x ca. 45 Minuten **1250€**

+ Fahrtkosten: 75 €
+ Verpflegung (Essen und Trinken)

FEINE FESTE & GANZ BESONDERE EVENTS

Ihr wünscht Euch eine Location mit besonderem Flair und möchtet die Organisation einer ganz besonderen Feier wie Eurer Hochzeit, eine Gala oder ein exklusives Corporate Event in kompetente Hände geben?

Bei uns seid Ihr genau richtig! Für ein unvergessliches Fest nach Maß von 12 bis 450 Gästen haben wir die verschiedensten Möglichkeiten für Euch, die Ihr gerne direkt bei uns anfragen könnt. Vom Sektempfang mit üppigem Flying-Bufferet, einem veganen Grillfest bis hin zu einem Gourmet-Bufferet mit allen Schikanen - Fast alles ist möglich!

Das unvergleichliche Bergfeeling könnt Ihr im Sommer wie im Winter genießen – Hier oben spürt man eine besonders enge Bindung an die Natur und erlebt den ganz eigenen Reiz jeder Jahreszeit hautnah: Unsere herrlichen Winterevents am offenen Kaminfeuer ziehen Euch von Januar bis Anfang März in ihren Bann. Im März und April erlebt Ihr das Frühlingserwachen, im Sommer rauschende Bergfeste und im Oktober den bunten Heuchelberger Herbst.

Genießt die Gastfreundschaft und das tolle Ambiente unseres schwäbischen Chalets mit dem grandiosen Panoramablick. Wir verfügen über vielfältige Räumlichkeiten und großzügige Festplätze im Freien in unterschiedlicher Größe, die Euch je nach Personenanzahl zur Verfügung stehen. Für exklusive Feste mit VIP-Faktor könnt Ihr unsere einmalige Location nach Absprache sogar komplett buchen.

LASST EUCH BEI UNS VERWÖHNEN & SCHENKT UNS EUER VERTRAUEN. IHR WERDET EUCH GARANTIERT STETS MIT FREUDE AN EUER FEST AUF DEM BERG ERINNERN!

WEIHNACHTSZAUBER AUF DEM BERG

Von Mitte November bis 23. Dezember ist das Christkind auf dem Berg zu Hause!

Unser liebevolles Weihnachts-Ambiente wird Euch begeistern. In unserem einzigartigen „**Christmas-Chalet**“ bietet Euch das Heuchelberg-Christkind fröhliche Ideen für die perfekte Weihnachtsfeier. Wir sorgen in romantischem Ambiente nicht nur für ein gutes Essen, sondern gestalten auch das passende Rahmen- und Unterhaltungsprogramm für Euch, wie zum Beispiel: Weihnachten bei Santa, den Weihnachtsüberraschungsabend, die Hexen- oder Räuberweihnacht sowie vieles mehr. Ihr habt die Wahl zwischen weihnachtlich feierlichen oder fröhlich heiteren Angeboten. Gute Stimmung ist garantiert.

Vom Parkplatz steigt Ihr mit Fackeln zum weihnachtlich geschmückten Bergwirtshaus hinauf. Dort gibt's am Feuer einen Glühwein oder alkoholfreien Punsch. Anschließend werdet Ihr je nach Motto von „Santa Claus“, dem Überraschungengel oder der „Hexe Rumpumpel“ begrüßt.

Egal ob 20 oder 290 Personen, wir organisieren einen unvergesslichen Abend für Euch. Angefangen von der passenden Musik bis zum Besuch des Christkinds und sonstigen Überraschungen.

**HABT IHR LUST AUF MEHR? UNSERE WEIHNACHTSANGEBOTE
FINDET IHR UNTER: WWW.HEUCHELBERG.COM**





Finde uns auf Instagram!
@heuchelberger_warte



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

Erlebnisseiern auf dem Berg

2020

15. MÄRZ BIS 31. OKTOBER 2020

**Natürlich sind Änderungswünsche nach Absprache möglich.
Auf Wunsch können wir Euch auch weitere tolle Künstler
für Euer Fest organisieren.**

**Zum Beispiel arrangieren wir für Euch auch ein lebensfrohes
Sommerfest mit spanischer Live-Musik oder eine rauschende Party
mit kompletter Musikband oder DJ.**

**WIR PLANEN
AUCH FÜR DICH !**

**Für alle, die Lust haben
das hyggelige Bergfeeling in
der kalten Jahreszeit zu
genießen, machen wir
natürlich auch tolle
Weihnachts- & Winterevents.**

**Interessiert?
Meldet Euch bei unserem Reservierungsteam**

**Tel: 07131/594039
info@heuchelberg.com**

Bitte gebt mind. 10 Tage vor den Feiern die genaue Personenzahl für unsere Planung bekannt. Berechnet wird die Personenzahl, die uns bis 3 Tage vor der Feier gemeldet ist. Feiern könnt Ihr bei uns bis maximal 3.00 Uhr morgens. Ab 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Veranstaltung Euro 110,-/Stunde! Bei Stornierungen beachtet bitte die Fristen, siehe AGB's auf unserer Homepage www.heuchelberg.com.