

HEIRATEN AUF DEM WEINGUT

außergewöhnlich – einmalig



WEBER

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 01/2020
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste
ist diese hinfällig.

EURE ANSPRECHPARTNERIN



ANNIKA WEBER
Planung Hochzeiten und Events im Weingut
Grafikdesign | Werbung | Marketing

Bürozeiten Montag bis Freitag 10 bis 14 Uhr
Besichtigungen möglich Samstags zwischen 10 und 14 Uhr nach Vereinbarung
Terminvereinbarung per Mail an annika@weingut-weber.de
oder telefonisch unter 07822 89 48 55

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN	5
SEKTEMPFANG AN DER KIRCHE	6
ARRANGEMENTS	9
FREIE TRAUUNG	10
EMPFANG IM RESTAURANT	12
KAFFEE UND KUCHEN	16
MENÜS	18
AUSZUG GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	25
TISCHPLÄNE	27
LOCATIONWECHSEL INS WEINGUT ZUR PARTY	31
GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT	32
ZUR SPÄTEREN STUNDE	35
FAQs ZUR PARTY IM WEINGUT	36
GASTGESCHENKE	41
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	42
AGBs	44



HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Weingut und Restaurant liegt schön und ruhig gelegen auf dem Ettenheimer Kaiserberg zwischen Offenburg und Freiburg mit einem einmaligen Blick über die Rheinebene.

Beginnend in unserem rustikalen Restaurant mit Platz für bis zu 120 Gäste – ob mit einer freien Trauung, Sektempfang auf der Wiese, unter dem schattigen Bergahorn oder Kaffee und Kuchen auf der Panoramaterrasse – genießen Sie leckere Menüs, ganz nach Eurem Geschmack. Zum Dessert und/oder zur Hochzeitstorte, ist der Locationwechsel ins moderne Weingut gegenüber. Mit einem tollen Programmpunkt, wie z.B. einem Feuerwerk o. ä., zieht die komplette Hochzeitsgesellschaft zum Dessert, Hochzeitstorte, Hochzeitstanz usw. um. Dann steigt die Hochzeitsparty. Der Locationwechsel ist in der Regel gegen ca. 22 Uhr. Im Weingut wird im Verkaufsraum und im angeschlossenen Barriquekeller gefeiert – open end. Die Musiker/Bands/Djs finden zwischen den Betonsäulen an der Glasfront Platz und die Tanzfläche ist direkt davor in Verbindung zur Getränketheke. Im Weingut finden bis zu 200 Leute Platz, wer also weitere Gäste zur Party einladen möchte, kein Problem. Vielleicht auch eine tolle Option, statt einem separaten Polterabend oder Arbeitskollegen zur Party einzuladen.

Zudem gibt es auch die Möglichkeit eine lockere Hochzeitsparty z.B. nach einer standesamtlichen Trauung ausschließlich im Weingut zu feiern. Hierfür haben wir eine Auswahl an Fingerfood. Sprecht uns einfach an.

Wir wünschen viel Spaß und Vorfreude bei der Auswahl und stehen Euch für Fragen, Wünsche und Anregungen selbstverständlich gerne persönlich zur Verfügung.

Eure Familie Weber und Team

SEKTEMPFANG AN DER KIRCHE

Richten wir gerne aus

UNSER SERVICE

Anfahrt¹ zum Veranstaltungsort

Stehtische (7 Stück)

Gläser

2 Servicekräfte²

Kühlmöglichkeiten

Pauschal 250 € je Veranstaltung

zzgl. Verbrauch unserem Sekt oder Secco und weiteren Getränken

Secco | Sekt

W-Secco® Perlwein trocken

0,75 Ltr. Flasche | 7,00 €

Blanc de Noir Sekt brut

0,75 Ltr. Flasche | 15,00 €

Pinot Rosé Sekt brut

0,75 Ltr. Flasche | 15,00 €

Alkoholfreies

Orangensaft

1 Ltr. Flasche | 3,00 €

hausteigene Traubensaftschorle

0,25 Liter Flasche | 2,50 €

Peterstaler Mineralwasser classic

0,75 Liter Flasche | 2,00 €

Weitere Wünsche?

¹ Bei Anfahrt über 20 km, fallen zusätzlich 0,50 € pro km an Kosten an.

² Bei größeren Veranstaltungen empfehlen wir zusätzliches Servicepersonal (80 €/Pers.)





ARRANGEMENTS

TISCHE | STÜHLE | TISCHPLAN

Unser Restaurant ist mit eckigen, länglichen Tischen und Stühlen aus Holz ausgestattet. Bei maximaler Auslastung der Tische mit bis zu 8 Personen bekommen wir maximal 120 Personen gestuhlt. Nach Bekanntgabe der Personenzahl, erstellen wir den Tischplan.

RUNDE TISCHE | pro Tisch | 50,00 €

Können wir für Euch organisieren.

Ø 150 cm für max. 8 Personen je Tisch – max. 80 Personen, inkl. Tischdecke und Aufbau

Anmerkung: Nebenzimmer 4 x 8 Personen, Hauptraum 6 x 8 Personen

TISCHDEKORATION

Wird von Euch selbst organisiert und am Tag vor der Hochzeit zu uns gebracht.

RESTAURANT | Uhrzeit mit unserem Restaurant-Team ausmachen unter 07822 89 48 13. Ihr zeigt unserem Team, wie die Dekoration aussehen soll und wir machen das dann für Euch fertig. Sollte es Namenskärtchen geben, müssen diese Tischweise sortiert sein und im Tischplan die Namen eingetragen sein. Diese Leistung ist für Euch kostenfrei.

WEINGUT | Entweder bringt Ihr die Deko mit ins Restaurant und habt die Deko separat für das Weingut in einer Kiste o.ä. und wir machen das ebenfalls für Euch oder Ihr kommt am Tag der Hochzeit zwischen 10 und 14 Uhr ins Weingut und dekoriert selbst, wenn Ihr mehr dekorieren wollt, als nur die Tische/Stehtische.

MENÜKARTEN | pro Karte | 3,00 €

Auf Wunsch schreiben wir Eure Menükarten. Wir haben für die Menükarten DIN A5 Hüllen mit unserem Logo und das Menü kommt auf ein Einlegeblatt.

SET UP FÜR FREIE TRAUUNG

Bei schönem Wetter auf der Wiese unter dem Berg-Ahorn
mit Blick in die Rheinebene oder in unserem Walnussgarten.
Bei schlechtem Wetter in der Produktionshalle im Weingut.

Vorbereitung und Aufbau
Festbank mit weißer Husse

Pauschal | 150,00 €
pro Bank | 15,00 €

Inkl. Tisch als »Altar« und Bestuhlung für das Brautpaar.

*Am Tag vor der Hochzeit wird bis spätestens 19 Uhr von unserer Seite aus entschieden,
ob die freie Trauung draußen oder drinnen stattfindet!*

ZUBUCHBARE ELEMENTE FÜR DIE FREIE TRAUUNG

LIEGESTUHL | Weber-Branding schwarz/weiß (10 Stk. vorhanden)

pro Liegestuhl | 5,00 €

PALETTEN-LOUNGEMÖBEL (max. 40 Sitzplätze)

pro Lounge mit 2 Sitzplätzen | 30,00 €

BARRIQUEFASS als Rednerpult

pro Fass | 10,00 €

ROTER TEPPICH

inkl. Reinigung | 50,00 €



EMPFANG IM RESTAURANT
Bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse oder auf der Wiese unter dem schönen schattigen Berg-Ahorn.

SECCO | SEKT

W-SECCO® | Perlwein trocken
auf Wunsch mit saisonalem Sirup

0,75 Ltr. Flasche | 19,50 €
Glas | 0,50 €

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe
THAI RIESLING | Riesling, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe
APEROL SPRIZZ | W-Secco®, Aperol, Soda, Orangenscheibe
HUGO | W-Secco®, Holunder, Soda, Minze, Limette
ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 5,80 €
Glas | 5,80 €
Glas | 5,80 €
Glas | 5,80 €
Glas | 3,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER légère
ORANGENSAFT

1,0 Ltr. Flasche | 4,90 €
0,5 Ltr. Krug | 4,40 €





FINGERFOOD UND SNACKS

BADISCHER FLAMMENKUCHEN | (Ø ca. 30 cm.)

»handlich geschnitten«

verschieden belegt mit Zwiebel-Lachs

9,20 €/Stk.

Lauch-Käse-Tomate

8,20 €/Stk.

Speck-Zwiebel

7,50 €/Stk.

BUNT GEMISCHTES FINGERFOOD »WARM-KALT«

Preis p. P. 8,50 €

Die Auswahl variiert je nach Jahreszeit

HAUSGEBACKENE KLEINE GUGELHUPF

4,20 €/Stk

mit Speck-Zwiebel | Spinat-Frischkäse | Nüsse

FINGERFOOD »KLASSISCH-MIX«

Preis p. P. 7,00 €

Belegtes Party- und Laugengebäck mit Schinken und Käse

Zweierlei herzhafte Hefezöpfe

geeistes Melonensüppchen

Melonenwürfel im Weckglas mit Schinken und/oder Feta

MOBILIAR

STEHTISCH

pro Tisch | 4,00 €

KAFFEE UND KUCHEN

KAFFEE- UND KUCHENBUFFET | mit Kaffeepauschale

pro Gedeck | 8,70 €

Wir servieren Ihnen Kaffee, Tee, Kakao und stellen Ihre mitgebrachten Kuchen und Torten am Buffet bereit.

KAFFEEBUFFET | ohne Kaffeepauschale

pro Gedeck | 4,20 €

Sie bringen Ihre Kuchen und Torten selbst mit und möchten keine der o.g. Kaffeepauschalen, sondern lassen Ihre Gäste Kaffeespezialitäten á la carte bestellen.

KAFFEE- UND KUCHENBUFFET | im Weingut

pro Gedeck | 1,50 €

Das Kuchenbuffet und/oder die Hochzeitstorte findet erst nach dem Hauptgang im Weingut statt. Im Weingut ist der Kaffee in der Getränkepauschale enthalten. Wir stellen Ihre mitgebrachten Kuchen und Torten am Buffet bereit.



HOCHZEITSMENÜS | komplett serviert

Zum Dessert wird ins Weingut gewechselt. Hier gibt es dann die Minidesserts. Auswahl auf Seite 22. Kinder essen nach Kinderkarte – Auswahl vor Ort – oder Berechnung nach Verzehr am Buffet.

MENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich
—
Schwarzwäler Schinken | Ziegenfrischkäse
bunte Salatblätter
—
Gebratenes Zanderfilet | Rieslingsoße
oder
Steak vom Rinderrücken
Rotwein-Zwiebelsoße
mit
Gemüse vom Markt | Kräuternudeln
Kartoffelplätzchen

Preis p. P. 35,00 €

MENÜ 2

Hausgebackenes Brot | Aufstrich
—
Pilzstrudel | Kirschtomaten | Blattsalate
—
Tomatencremesuppe
—
Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef
Rotwein-Zwiebelsoße
Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

Preis p. P. 35,00 €

MENÜ 3

Hausgebackenes Brot | Aufstrich
—
Bunte Blatt- und Rohkostsalate
geröstete Kerne
—
Badisches Festtagssüpple
—
Geschmortes Ochsenbäckle
in Spätburgunder
feines Gemüse | Nudeln

Preis p. P. 30,10 €

MENÜ 4

Hausgebackenes Brot | Aufstrich
—
Bunte Salatblätter | Garnelenspieß
—
Cappuccino vom Kräuterrahmsüpple
—
Medaillon vom Kalb- und Rinderfilet
Holländische Soße | Rahmsoße
feines Gemüse
überbackene Rahmkartoffeln

Preis p. P. 41,00 €

MENÜ 5

Hausgebackenes Brot | Aufstrich
—
Bunte Blatt- und Rohkostsalate
geröstete Kerne
—
Karottencremesüppchen
—
Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Pilzrahmsoße | Feines Gemüse | Spätzle

Preis p. P. 27,30 €

HOCHZEITSMENÜS | Vorspeise und Suppe serviert, Hauptgang als Buffet

Zum Dessert wird ins Weingut gewechselt. Hier gibt es dann die Minidesserts. Auswahl auf Seite 22. Kinder essen nach Kinderkarte – Auswahl vor Ort – oder Berechnung nach Verzehr am Buffet.

MENÜ A

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Räucherlachs an bunten Salaten

–

Cappuccino von der Tomate

–

Hauptgang vom Buffet

Kalbshaxe im Ganzen geschmort

und am Buffet tranchiert

Schweinefilet im Speckmantel gebraten

Pilzrahmsoupe

Zweierlei Gemüse nach Wahl

Nudeln | Gebackene Rahmkartoffeln

Preis p. P. 34,10 €

MENÜ B

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Marinierter Feta | Wassermelone

Parma Schinken | Rukkula

–

Cappuccino von Waldpilzen

–

Hauptgang vom Buffet

Roastbeef im Ganzen gebraten

Maishähnchenbrustchen

Lachsfilet in Rieslingsoße

Vegetarische Lasagne von Wurzelgemüse

Gegrillte Ofentomaten | Speckbohnen

Kräuternudeln

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Preis p. P. 37,50 €

MENÜ C

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Bunter gemischter Salat

–

Badisches Flädlesüpple

–

Hauptgang vom Buffet

In Spätburgunder geschmortes

Ochsenbäckle

Herzhafter Pfeffer-Grillbraten vom Schwein

Rotbarschfilet in Rieslingsoße

Vegetarisches Kürbis-Kartoffelgratin

Glasierte Karotten | Blumenkohl

Kräuternudeln | Spätzle

Preis p. P. 30,50 €

MENÜ D

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Milder Ziegenfrischkäse

geschmorte Kirschtomaten

Oliven | Salatblätter

–

Cappuccino vom Kräuterrahmsüpple

–

Hauptgang vom Buffet

Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken

Entrecote am Buffet tranchiert

Rahmsoupe | Zwiebelsoupe | Pfeffersoupe

Kabeljaufilet in leichter Senfsoupe

Vegetarische Spinatlasagne

Blumenkohl | Brokkoli | Möhren

Kartoffelplätzchen | Nudeln

Preis p. P. 39,00 €

GRILLBUFFET

Hausgebackenes Brot | Kräuterpesto

–

Bunte Blattsalate | Parmesan

geröstete Sonnenblumenkerne

–

Cappuccino von der Erbsenschote

–

Hauptgang vom Grillbuffet

Steaks vom Entrecote

Zartes Schweinefilet

Paprikasteaks von der Putenbrust

Merquez | Hühnchen

Rotbarschfilet mit Kräutern in der Folie

CousCous | Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Mais | Grilltomaten

Zucchini | Aubergine | Champignons

Paprika | Kürbis

Preis p. P. 38,00 €

HOCHZEITSBUFFET

Vorspeise

Rukkola mit Parmesanspänen
Schwarzwälder Schinken | Parmaschinken | Landschinken | Melone
Feine Salate von Karotte | Gurke | Tomate mit Büffelmozzarella
Blattsalate in Joghurt-Balsamico-Dressing | Cous-Cous-Salat
Räucherlachs | Räucherforellencrème | Meerrettich
Vitello Tonnato vom Hühnchen
Gegrilltes, eingelegtes Gemüse wie
Champignons | Zucchini | Aubergine | Paprika | eingelegter Feta
Kürbis | Oliven | Artischocken
Hausgebackenes Brot

—

Hauptgang

Maispoulardenbrüstchen | Zartes Schweinefilet im Speckmantel
Rosa gebratenes Entrecote | Fischfilets
Gegrillte Tomaten mit Kräuterkruste | grüne Bohnen
Kräuterkarotten | Überbackene Rahmkartoffeln | Nudeln

Preis p. P. 38,00 €

MINIDESSERTS

Hier empfehlen wir 1,5 Stk. pro Person.
Pro Sorte müssen mind. 30 Stk. bestellt werden.

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanillesoße	3,00 €/Stk.
Topfenmousse mit Sommerfrüchten	2,80 €/Stk.
Creme Brûlée	2,85 €/Stk.
PannaCotta mit Beerensoße	2,60 €/Stk.
Mangomousse mit Mangokompott	2,90 €/Stk.
Weißer Schokomousse mit Himbeeren	2,90 €/Stk.
Dunkle Schokomousse mit Blaubeeren	2,90 €/Stk.
Obstspieß	3,05 €/Stk.
Himbeer-Joghurtmousse	2,90 €/Stk.
Limetten-Mascarpone-mousse	2,90 €/Stk.





Kleiner Auszug aus der Getränkekarte im Restaurant

HAUSEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

SELEKTION | 0,75 Liter Flasche

Weine für so ziemlich jede Gelegenheit. Schönes Säure-Süße-Frucht-Spiel.

WEISSER BURGUNDER	trocken halbtrocken	19,50 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	19,50 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	21,50 €
SCHEUREBE	lieblich	21,50 €
ROSÉ	trocken	19,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken halbtrocken	19,50 €

PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

Unsere besten Weine mit langer Lagerfähigkeit. Für besondere Momente und Genießer.

GRAUER BURGUNDER	trocken	35,50 €
CHARDONNAY	trocken	35,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	Barrique trocken	38,30 €
CUVEÉ NOIR	Barrique trocken	29,10 €

ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dürkheimer« Mineralwasser	0,5 Ltr. 3,50 €
Classic, Medium oder Still	0,75 Ltr. 4,50 €
»Sinalco« Cola Orange Cola-Mix	0,33 Ltr. 2,60 €
Traubensaftschorle Weingut Weber	0,25 Ltr. 2,80 €

SAFT | SAFTSCHORLE | FRUCHTSAFTKELLEREI ZIMMER

Apfelsaft naturtrüb	0,25 Ltr. 2,40 €	0,5 Ltr. 4,40 €
Orangensaft	0,25 Ltr. 2,40 €	0,5 Ltr. 4,40 €
Johannisbeernektar	0,25 Ltr. 2,40 €	0,5 Ltr. 4,40 €

BIO-SAFTSCHORLE | JUNG-FRUCHTSÄFTE | TENINGEN

Apfel-Rhabarber	0,33 Ltr. 3,10 €
Apfel-Ingwer	0,33 Ltr. 3,10 €

ULMER BIER | FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER | RENCHEN

Pils Pils alkoholfrei	0,33 Ltr. 2,80 €
Weizen	0,5 Ltr. 3,60 €

AUS UNSERER HAUSBRENNEREI

Walnusslikör	30,0 % Vol. 3,90 €
Weinhefebrand	40,0 % Vol. 2,50 €
Traubenweinbrand	40,0 % Vol. 3,90 €
Williams-Christ-Birnenbrand	40,0 % Vol. 3,70 €

GETRÄNKEPAUSCHALE IM RESTAURANT

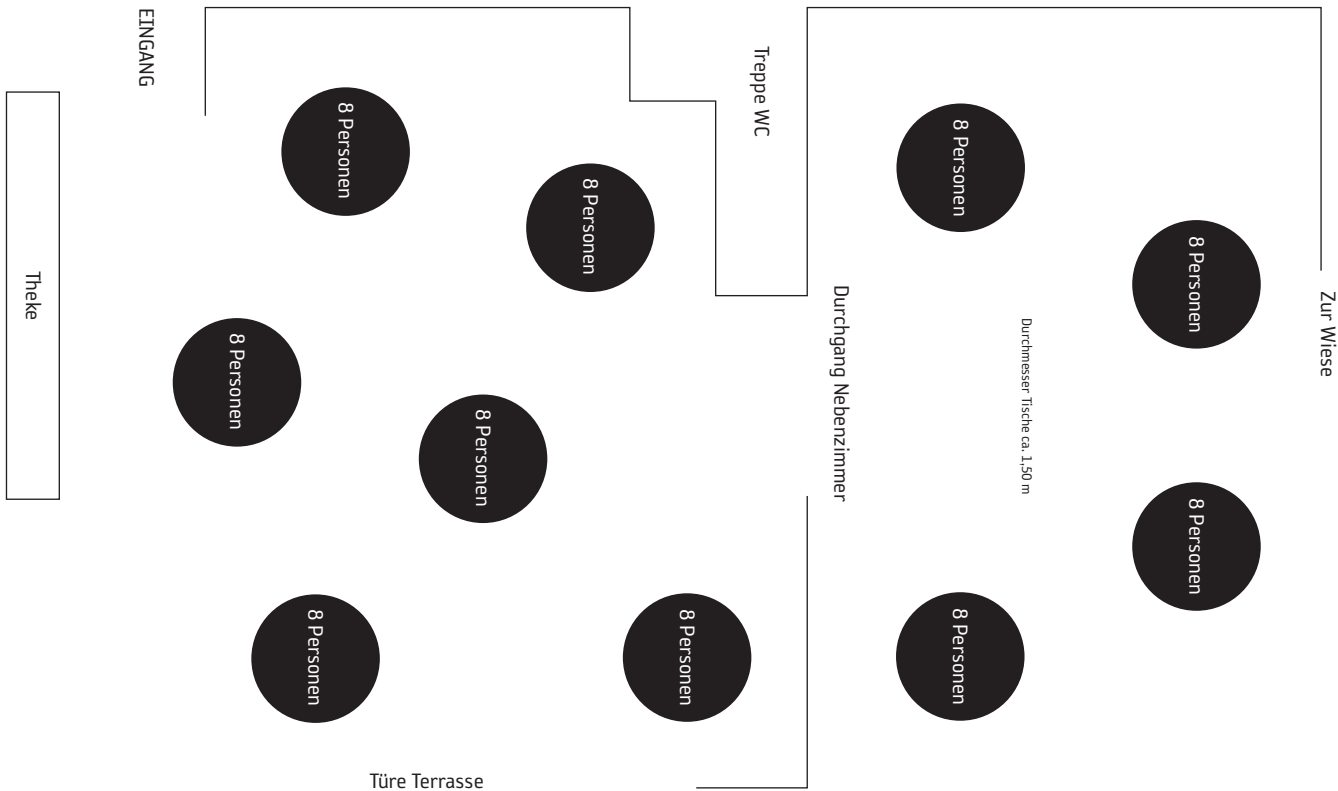
Entweder werden die Getränk eim Restaurant a la carte berechnet oder Sie wählen unsere Getränkepauschale.

Die Getränkepauschale von 16.30 bis 22 Uhr beinhaltet:

- ZUM EMPFANG
- W-Secco® | auf Wunsch mit Orangensaft oder Sirup der Saison
alkoholfreier Hugo | Rosé Lemon
-
- ZUM ESSEN | Sie wählen zwei Weine aus unserer SE-Linie
Grauer Burgunder | Weißer Burgunder | Rosé | Spätburgunder Rotwein
-
- Mineralwasser | Pils | Weizen | Softdrinks | Apfel- und Orangensaft
-
- NACH DEM ESSEN | pro Person
1 Kaffee | Cappuccino oder Espresso
- und
- 1 Digestif zur Wahl vom Schnapswagen
Zwetschge | Mirabelle | Williams | Walnusslikör

Preis p. P. 35,00 €
Kinder werden bis zum 15. Lebensjahr nach Verbrauch berechnet.

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | runde Tische



28



29





LOCATIONWECHSEL ZUR PARTY INS WEINGUT

Nachdem Ihr in unserem Restaurant lecker gegessen habt, wechselt Ihr und Eure Gäste die Location in unser Weingut zur anschließenden Hochzeitsparty (im Verkaufsraum und angrenzendem Barriquekeller).

PAUSCHALPREIS VON 35 € PRO PERSON | ab 22 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails, Bier und Kaffee.

Die Mindestpersonenzahl liegt bei 80 Erwachsenen Personen. Bei kleineren Gruppen wird die Mindestpersonenzahl von 80 Erwachsenen berechnet.

zzgl. Schnäpse und Longdrinks

GIN TONIC-UPGRADE PAUSCHALPREIS VON 43 € PRO PERSON | ab 22 Uhr

inkl. Raummiete, Personal, Reinigung, Wasser, alkoholfreie Getränke, Weine, Weincocktails, Bier, Kaffee und Gin Tonic.

Kinder werden wie folgt bei der Party im Weingut berechnet:

bis 11 Jahre gratis

12 – 15 Jahre 10 €

(Bitte beachten Sie, dass Kinder im Restaurant anders berechnet werden! Siehe AGBs)

Sollte der Locationwechsel vor 22 Uhr sein, müssen wir die Getränke bis 22 Uhr a la carte berechnen. Denkt bitte daran, wenn Ihr weitere Gäste zur Party einladet!

GETRÄNKEAUSWAHL IM WEINGUT

SECCO | WEIN

wählen Sie maximal 3 Weinsorten aus

W-SECCO®	Perlwein trocken
RIESLING	SE trocken
WEISSER BURGUNDER	SE trocken halbtrocken
SCHEUREBE	SE lieblich
GRAUER BURGUNDER	SE trocken
ROSÉ	SE trocken
SPÄTBURGUNDER	ROTWEIN SE trocken halbtrocken
WEINSCHORLE	rot weiß süß sauer

WEINCOCKTAILS

wählen Sie maximal 3 Cocktails aus

ROSÉ LEMON	Rosé Bitter Lemon Limette
SCHEU BERRY	Scheurebe Wild Berry Beeren
PINOT TONIC	Weißburgunder Tonicwater Rosmarin

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

SPRIZZER LEMON	Traubensaftschorle Bitter Lemon Limette
SPRIZZER BERRY	Traubensaftschorle Wild Berry Beeren

BIER | SCHLOSSBRAUEREI SCHMIEHEIM

Pils – Schlössle | 0,33 Ltr. Bügelflasche

ALKOHOLFREIES

Schwarzwaldsprudel	medium
hausteigene Traubensaftschorle	
Coca Cola	
Kaffee	

GIN TONIC

ZWEIMANN Premium Dry Gin | Tonicwater | Limette
(im Gin Tonic Upgrade inkl. ansonsten 8,50 € pro Glas)

SCHNÄPSE

Walnusslikör	2 cl 3,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl 3,00 €
Weinhefebrand	2 cl 3,00 €
Tresterbrand	2 cl 3,00 €

selbst mitgebrachte Schnäpse nach Absprache
Korkgeld | 30,00 €/1 Ltr.-Fl

LONGDRINKS

auf Anfrage





ZUR SPÄTEREN STUNDE

gerne mischen wir auch das Angebot

GROSSES KÄSEBRETT

Internationale Käsesorten | Bibiliskäs | Butter | hausgebackenes Brot

p. P. 7,40 €

RÄUCHERBRETTLE

Schwarzwälder Schinken | Bauernspeck | Pfefferbeisser | Landjäger
Butter | hausgebackenes Bauernbrot

p. P. 7,40 €

HAUSGEBACKENER RUNDER HEFEZOPF

Süß: mit Nuss-Marzipanfüllung
Herzhaft: mit Zwiebeln | Speck oder mit Ziegenfrischkäse | Spinat

15,00 €/Stk

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

mit hausgebackenem Brot

p. P. 5,50 €

WURSTSALAT IM WECKGLAS

mit hausgebackenem Brot

p. Glas 2,50 €

CURRYWURST IM GLAS

zum selber schöpfen mit hausgebackenem Brot

p. P. 3,50 €

FAQs

Wie ist der Ablauf, wenn ein Hochzeitstermin fix gebucht wird?

Wenn der Termin für Eure Hochzeit festgelegt ist, erhaltet Ihr von uns eine Buchungsbestätigung für diesen Termin, die Ihr innerhalb von sieben Tagen unterschrieben an uns zurücksendet. Ein paar Monate vor dem Hochzeitstermin erhaltet Ihr von uns Terminvorschläge für einen Besprechungstermin, an dem die komplette Hochzeitsfeier bzw. der komplette Ablauf mit Essensauswahl und allem drum herum, was bei uns auf dem Weingut abläuft besprochen wird. Das Besprochene erhaltet Ihr innerhalb weniger Tage schriftlich zusammengefasst. Wir berechnen keine Anzahlung, sondern Ihr erhaltet die Gesamtrechnungen nach Eurer Hochzeit. Der Rechnungsbetrag ist in einem Mal zu bezahlen. Hierfür könnt Ihr bei der Bank eine „Ausnahmegenehmigung für Sonderzahlungen“ einholen.

ESSEN IM RESTAURANT

Kann man zum Probeessen kommen?

Wenn Ihr Eure Hochzeit bei uns gebuchht habt, könnt Ihr gerne ein Probeessen von Eurem Hochzeitssessen bekommen. Auch, wenn noch das ein oder andere unklar ist. Dieses Probeessen ist für kostenlos. Bitte habt dafür Verständnis, dass weitere Begleitpersonen zum Probeessen ganz normal im Restaurant abgerechnet werden. Solltet Ihr bestimmte Gerichte probieren wollen, müsstet Ihr das vorab mit Stefanie Weber – Restaurantleitung/Küchenchefin – besprechen, bzw. bei der Tischreservierung mit angeben. Das ist ganz wichtig!

Sind Änderungen in den Menüvorschlägen möglich?

Ja. Sowohl beim Fingerfood als auch beim Menü/Bufet.

Gibt es Hussen?

Für unsere Holzstühle gibt es keine wirklich passenden Hussen. Solltet Ihr daran Interesse haben, welche auszuleihen, müssten die Stuhlhussen vorab getesetet werden. Stehtische haben weder im Restaurant noch im Weingut Hussen, da es keine „Standart-Stehtische“ sind. Im Restaurant sind es Stahl-Stehtische mit Ornamenten und im Weingut eckige Stehtische mit schwarzem Fuß und weißer Tischplatte.

Wieviele Sitzplätze gibt es im Außenbereich?

Auf unserer Restaurant-Terrasse befinden sich max. 80 Sitzplätze.

Kann im Hintergrund Musik abgespielt werden?

Chilled-Dinner-Party-Musik wird im Restaurant als Hintergrundmusik abgespielt.

Wie ist es mit Beamer, Leinwand, Mikrofon?

Eine Leinwand, Mikrofon und ein Beamertisch sind vorhanden. Ein Beamer muss selbst mitgebracht werden. Vorträge, Hochzeitsspiele usw. bieten sich im Restaurant zwischen den einzelnen Gängen gut an. Im Weingut zur Party ist es nicht empfehlenswert, da hier sonst die Partystimmung immer wieder unterbrochen wird.

Gibt es Spielsachen für Kinder?

Neben unserem großen Abenteuerspielplatz haben wir Bauklötze, Holzeisenbahn, Bücher und Malsachen für die Kids.

PARTY IM WEINGUT

Gibt es Sitzmöglichkeiten?

Wir stuhlen für maximal 20 Personen. Die Tische sind quadratisch mit weißer Tischplatte, schwarzem Fuß und ohne Tischdecken. Desweiteren sind ein Sofa und Stehtische vorhanden. Auf dem Vorplatz des Weinguts befinden sich Loungemöbel die ebenfalls mitgenutzt werden. Das sind 16 Sitzplätze.

Was gibt es für Dekoration?

Standartdekoration im Weingut sind schwarze Servietten, Betonkerzen-Teelichter und kleine Thymiansträucher. Hierfür berechnen wir pauschal 10,00 €. In der Regel bringt das Brautpaar die eigene Dekoration mit. Oft wird auch die Dekoration, die vorab im Restaurant verwendet wird beim Locationwechsel ins Weingut gebracht. (Hierfür werden meist 2-3 Leute der Hochzeitsgesellschaft organisiert.)

Gibt es Getränkekarten?

Wir haben für die Theke die Getränkekarten in DIN A4-Aufstellern in unserem Design. Wenn etwas anderes gewünscht ist, muss selbst dafür gesorgt werden.

Wie läuft der Aufbau ab?

Wir bauen für Euch die Loungemöbel, Stehtische und Sitzgelegenheiten auf. Wenn eine Tischdekoration vom Brautpaar gewünscht ist und bei uns angeliefert wird, bauen wir diese ebenfalls gerne für Euch auf. Die Musik/Band/DJ kann am Veranstaltungstag zwischen 10 und 14 Uhr oder ab 20 Uhr aufbauen, sollte aber gegen 21:30 Uhr fertig sein. Oder nach Absprache.

Wie ist es mit Beleuchtung im Weingut?

Wir haben eine kleine Eventbeleuchtung mit LED-Strahler, die in allen möglichen Farben auswählbar ist, da RGB. Wenn mehr gewünscht ist, können wir dies über unseren Veranstaltungstechniker für Licht- und/oder Tontechnik anfragen. In der Regel bringt die Band/Musik/DJ Licht- und Tontechnik mit. Das ist dann völlig ausreichend.

Kann die Dachterrasse mitgenutzt werden?

Nein, leider nicht. Die Partys finden im Verkaufsraum und angrenzendem Barriquekeller statt.

Wie lange darf gefeiert werden?

Open End. Ohne zusätzliche Berechnung.

Gibt es die Möglichkeit Kinder schlafen zu legen?

In der Produktionshalle kann ein Matratzenlager aufgebaut werden. Platz für Wohnmobile und Wohnanhänger haben wir ebenfalls.



GASTGESCHENKE

Als Vorschlag für ein Gastgeschenk, haben wir hier für Euch unsere MINIS zusammengestellt.

WEIN

WEISSER BURGUNDER SE trocken	250 ml	2,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN SE trocken	250 ml	2,50 €

SECCO

W-SECCO® Perlwein trocken	250 ml	2,50 €
---------------------------	--------	--------

GIN

ZWEIMANN Premium Dry Gin	5 cl	7,00 €
--------------------------	------	--------

ALKOHOLFREI

TRAUBENSAFTSCHORLE	250 ml	2,00 €
--------------------	--------	--------

Mit einem Anhänger, einem Spruch, einem Dankeschön, einem Bändchen drum rum oder einfach so, freut sich sicher jeder Gast über diese kleine Aufmerksamkeit.

Die kleinen Fläschchen lassen sich auch gut als »Platzkärtchen« verwenden, indem man einen Anhänger mit dem Namen des Gastes dran hängt.

Es kann natürlich auch für jeden Gast individuell ausgesucht werden. Z.B. für die Kinder eine Traubensaftschorle, für die Damen ein W-Secco und für die Herren einen Gin?

EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER

Hier ein paar Empfehlungen von unserer Seite aus.

MUSIKER | BANDS

Matthias Reinelt | www.matthias-reinelt.de

Piano Vocal | www.piano-vocal.de

Randy Club | www.randyclub.de

DJ'S

DJ Crisu, Uwe Hettenbach

DJ Axel F, Axel Früh

FOTOGRAFEN

Kevin Zurlinden | zurlinden-fotografie.de

Lisa Patzwald | lisapatzwald.de

Anna Huber Fotografie | annafoto.de

Rockwedding von Rock | rockwedding.de

Bildermacherei Junele | bilder-macherei.de

GÄRTNEREIEN

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

Blumen Kiesel in Ettenheim

REDNER FÜR FREIE TRAUUNG

Severine Bury | www.sevibury.de

Andrea Band | info-gesuchtundgefunden@web.de

LICHT- UND TONTECHNIK

Megatron Eventtechnik | Mario Frieze | www.megatron-info.com

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Gasthaus Adler in Ettenheim

Hotel Heckenrose in Ringsheim

Express by HolidayInn in Ringsheim

Rebstock Münchweier

Ferienwohnung Burg, Haus no. 19 in Schmieheim

Zudem gibt es in unserer Region zahlreiche Ferienwohnungen.

KIRCHEN IN ETTENHEIM

<https://www.ettenheim.de/kirchen-kapellen>



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ANFRAGE UND RESERVIERUNG

Eure Anfrage ist zunächst unverbindlich und wird erst mit unserer schriftlichen Bestätigung des Termins und der Art der Veranstaltung wirksam.

Reservierungen von Räumen, Terrassen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen, werden erst mit der Bestätigung durch uns für dieses sowie für den Veranstalter bindend.

PERSONENZAHL

Bitte meldet die genaue Gästezahl bis 48 Stunden vor dem Anlass, da alle Vorbereitungsarbeiten bis dahin abgeschlossen werden. Die Mindest-Gästezahl zzgl. evtl. weitere Personen wird in Rechnung gestellt.

ESSEN | TRINKEN | KUCHEN

Das Mitbringen von Speisen (dazu zählen auch Desserts!) und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind Kuchen und Torten für Kaffee und Kuchen. Bitte verzichtet hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegarten Eiern hergestellt sind. Externe Caterer sind bei uns nicht gestattet.

RESTAURANT | BERECHNUNG DER KINDER

Gerne können die Kinder vor Ort wählen aus unserer Kinderkarte wählen. Die Abrechnung der Kinder erfolgt nach tatsächlicher Bestellung.

GESCHENKETISCH

Bitte sorgt dafür, dass Euer Geschenketisch vor oder während dem Locationwechsel von einer von Euch organisierten Person leergeräumt und Eure Geschenke versorgt werden. Es dürfen keine Geschenke liegen bleiben und wir haften auch nicht für evtl. Verluste.

MUSIK

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn halten wir ab 24 Uhr die Türen im Weingut geschlossen. Die Verpflegung der von Euch gebuchten Musiker muss von Euch übernommen werden. Getränke für Musiker im Weingut bis 2 Personen inkl. | ab 3 Personen Pauschal 30 € für alle Musiker/Band. Im Restaurant Essen/Getränke a la carte.

DEKORATION | SCHÄDEN

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Die angebrachten Dekoationen müssen direkt nach Ende der Feier entfernt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, berechnen wir für die Entfernung zusätzlich 50 €. Wunderkerzen, Fontänen z.B. für die Hochzeitstorten und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet!

Sollte es Konfettikanonen geben, dürfen die Flitter ausschließlich aus silbernem!!! Aluminium sein. Keine bunten Alu- oder Papierflitter, da diese Flecken hinterlassen! Wir berechnen für die Reinigung der Flitter zusätzlich 30 €.

Kerzen/Teelichter/Stumpenkerzen dürfen ausschließlich in Windlichtern aus Glas aufgestellt werden.

Eingebrachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernehmen wir keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter/Gast die Versicherung selbst zu besorgen.

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät unseres Weinguts und Restaurants, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Betreiber kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.

Für die Reinigung von Erbrochenem im Innen- oder Außenbereich berechnen wir zusätzlich je 100,00 €.

Es dürfen keine Gegenstände/Kabel etc. mit Klebeband jeglicher Art auf dem Fußboden befestigt werden! Dadruch wird die Beschichtung unseres Betonbodens beschädigt.

Eure Dekorationsgegenstände nehmt Ihr – soweit möglich – direkt nach der Feier mit oder deponieren diese in unserer Produktionshalle nach Absprache mit dem Team Weingut. Diese müssen am darauffolgenden Montag während unserer Öffnungszeiten im Weingut abgeholt werden. Montag bis Freitag zwischen 10 und 18 Uhr, Samstags 10 bis 14 Uhr.

FEUERWERK

Wir bitten Euch, wenn Ihr ein Feuerwerk plant, dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden! Die Überreste des Feuerwerks müssen entsorgt und mitgenommen werden. Ansonsten berechnen wir für die Entsorgung zusätzlich 50 €.

STORNIERUNG

Wird der von uns aus bestätigte Termin vorab storniert, berechnen wir folgendes Ausfallhonorar:

Rücktritt 200 Tage vor Ihrer Feier | 2.500,00 €

Rücktritt 100 Tage vor Ihrer Feier | 3.500,00 €

PREISE

Alle Preise in diesem Angebot sind brutto-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

BEZAHLUNG

Wir stellen nach der Veranstaltung eine Gesamtrechnung aus. Diese kann Bar, oder per Überweisung beglichen werden. Trinkgelder nehmen wir im Restaurant und im Weingut Bar entgegen.

WICHTIGER HINWEIS

Aufgrund von hausinternen Planungen und Baumaßnahmen behalten wir uns vor, den Restaurant-Betrieb vorübergehend in einem Restaurant-Zelt weiterzuführen. In diesem Fall muss der Hauptgang im Hochzeitsmenü als Buffet gewählt werden. Ihr seid darüber von uns aus informiert worden und damit einverstanden.

**Bitte informiert Dritte, wie Musiker/Band/Fotoboxlieferant usw. über unsere AGB`s.
Dies gilt insbesondere für Klebebänder am Boden!**



Weingut und Restaurant Weber
Im Offental 1 | 77955 Ettenheim
www.weingut-weber.com