



FEIERLICHKEITEN AUF DEM THEURERHOF



THEURERHOF

1620

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit auf unserem exklusiven Theurerhof planen. Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen schmackhafte Variationen, die Ihr Fest unvergesslich werden lassen.

Unser Theurerhof liegt direkt am Ortsrand von Calw-Speßhardt und befindet sich nur wenige Kilometer von unserem Hotel Berlins KroneLamm entfernt.

Sie erreichen den Hof bequem mit dem Auto, haben aber auch die Möglichkeit einen schönen Waldspaziergang zu unternehmen.

Unser Theurerhof bietet den perfekten Rahmen für Ihre ganz besonderen Festlichkeiten in exklusivem Ambiente.

Sie haben die Möglichkeit das gesamte Hof-Ensemble ganz für sich und Ihre Gäste zu haben oder sich in kleineren Kreisen auf bestimmten Räumlichkeiten zu entfalten.

Die Räume verteilen sich auf zwei Etagen. Im Dachstuhl befindet sich der große Heuboden, darunter fünf weitere gemütliche Stuben sowie im Außenbereich das Gartenhaus.

Unsere langjährige Erfahrung sowie die gastronomische Vielfalt, die unsere drei Restaurants Naturparkrestaurant Berlins Lamm, Gourmetrestaurant Berlins Krone und das Wanderheim bieten, sind ideale Voraussetzungen für ein rundum gelungenes Event.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für ein gelungenes Fest. Haben Sie spezielle Wünsche oder besondere Vorstellungen?

Gerne beraten wir Sie persönlich!

Ihre Familie Berlin mit Theurerhof-Team

Berlins KroneLamm | Familie Berlin
Marktplatz 1 - 3 | 75385 Bad Teinach-Zavelstein
0 70 53 92 94-0 | info@berlins-hotel.de | www.berlins-hotel.de
Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH
IBAN: DE15 6665 0085 0000 1952 86 | SWIFT-BIC: PZHSDE 66
Geschäftsführer: Gudrun Berlin | HRB-Nr.: 732 587
Handelsregister Stuttgart | Ust-ID: DE 268 192 692

INHALT

	Seite
Getränkepauschalen	3
Aperitif	4
Empfehlungen zum Aperitif	4
Beliebte Menüs vom Küchenchef für Sie zusammengestellt	5
Suppen	7
Salate & Vorspeisen	7
Warme Vorspeisen & Zwischengerichte	8
Hauptgerichte	8
Desserts	9
Kuchen & Torten	9
Mitternachtssnack	10
Allgemeine Geschäftsbedingungen & Zusatzleistungen	11

Ihre Ansprechpartnerin
Tugba Aslan
veranstaltung@berlins-hotel.de
+49 (0) 7053 9294-0



GETRÄNKEPAUSCHALEN

	4 Stunden	6 Stunden	9 Stunden
Pauschale 1 Hochdorfer Flaschenbiere, Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke	€ 24,00	€ 29,00	€ 39,00
Pauschale 2 Hochdorfer Flaschenbiere, Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine), Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke	€ 34,00	€ 39,00	€ 49,00
Pauschale 3 Riesling- und Rosésekt „Theurerhof Edition“ wahlweise mit Holunderblütensirup oder Orangensaft aufgefüllt Hochdorfer Flaschenbiere, Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine), Mineralwasser still, medium, classic, Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden, Fanta, Coca Cola, alkoholfreie Heißgetränke, 1 Digestif pro Person	€ 38,00	€ 43,00	€ 53,00
Digestif Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt (Kirschwasser, Williamsbirne, Zavelsteiner Burggeist, Himbeergeist)			
Kinder Kinder bis drei Jahre sind von uns eingeladen. Im Alter von drei bis 15 Jahren berechnen wir pro Kinderjahr.	€ 1,00	€ 1,50	€ 2,00
Ab 16 Jahren berechnen wir den üblichen Pauschalprei.			

Die Pauschalen gelten pro Person und sind ab 25 Erwachsenen buchbar.
Gerne können Sie die Pauschalen auch noch während dem Fest verlängern
zum Aufpreis von € 6,00 pro Person und Stunde. Ein Wechsel der
Pauschalen nach Beginn Ihrer Feier ist nicht möglich.

APERITIF & EMPFANG

Theurerhof-Selektion, Schlosskellerei Schloss Affaltrach aus Württemberg		
Theurerhof-Rosésekt, extra trocken	0,75 l	€ 42,00
Theurerhof-Rieslingsekt, brut	0,75 l	€ 42,00
wahlweise mit Holunderblütensirup oder Orangensaft	0,1l	€ 6,90
Orangensaft	0,1l	€ 3,90
Schwäbischer Mostcocktail		
Himbeersirup, Apfelmust, Theurerhof-Rieslingsekt	0,1l	€ 7,90
Hugo		
Holunderblütensirup, Theurerhof-Rieslingsekt, Weißwein, Soda, Limette, Minze	0,1l	€ 8,50
Aperol Spritz		
Aperol, Theurerhof-Rieslingsekt, Soda, Orange	0,1l	€ 8,50
Alkoholfreier Prosecco, Jörg Geiger	0,1l	€ 6,90
Hibiskus-Spritz alkoholfrei		
Hibiskus, Tonic Water, Limette, Beeren	0,1l	€ 8,50

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

Die folgenden Empfehlungen zum Aperitif servieren wir ausschließlich im Stehen als Fingerfood und können daher nicht als Vorspeise gewählt werden.

CANAPÉES

Schinken roh oder gekocht, Salami, Roastbeef, kalter Braten, verschiedene Käsesorten

Brie, Kräuterfrischkäse, angemachter Gervais € 3,90

Hausgebeizte Lachsforelle, geräuchertes Würzbachtaler Bachforellen-, oder Matjesfilet

Französische Rohmilchkäsesorten auf Vollkornbrot € 4,50

HERZHAFTES APEROGEBÄCK

Warme Schinken-Käsehörnchen € 3,10

Blätterteig-Käsegebäck oder Mini-Pizzagebäck € 3,20

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Balsamico und Basilikum € 3,00

Gerauchte Schweinebäckle auf Heckengäulinsen € 3,70

3 verschiedene Sorten Gemüsesticks (pro Person) mit verschiedenen Dips € 3,70

Angemachter Frischkäse auf Pumpernickel (2 Stück) € 3,00

THEURERHOF-APERO

Maultäschle auf Gurken-Kartoffelsalat

Fleischküchle mit Senf

Käse-Früchtespießchen vom Sommenhardter Bauernkäse € 8,50





THEURERHOF-MENÜ

Bunter Salatteller mit Rohkost-, Blatt und Kartoffelsalaten in Kräutervinaigrette mit knusprigen Räucherspeckstreifen

Eine Maultasche in kräftiger Rinderbrühe

Geschmorte Rehkeule in Wachholderrahm mit frischen Pilzen, Preiselbeere, dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel

Warmer Apfelkuchen mit Weinschaumsoße und Bio-Vanille Madagaskar-Eis

€ 58,50 pro Person



SPESSHARDTER-SCHLEMMERTAFEL

VORSPEISENBUFFET

Rauchforellenfilet aus dem Würzbachtal mit Sahnemeerrettich

Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Senf-Dillsöße

Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse

Rehmedaillons mit Lebermousse garniert

und Apfel-Sellerie-Salat

3 Rohkost- und 2 Blattsalate, 2 Dressings,

Schweizer Wurstsalat, Kartoffelsalat

Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

HAUPTGANG AM TISCH SERVIERT

Kalbsrücken mit Rosmarin am Stück gebraten

mit Preiselbeer-Pfeffersoße, Marktgemüse,

Kartoffelgratin und Schupfnudeln

DESSERTBUFFET

Schwarzwälder Heidelbeerpfannküchle

Bio Vanille-Madagaskar-Eis

Salat von frischen Früchten

Quarkmousse

Schokoladenkuchen und

Weinschaumsoße

€ 69,00 pro Person

**BELIEBTE MENÜS
VOM KÜCHENCHEF
FÜR SIE
ZUSAMMENGESTELLT**



STALLWÄCHTER MENÜ

AUF DIE TISCHE EINGESETZT

Mühlenbrot und gesalzene Butter

* * *

Kartoffelrahmsuppe

mit Majoran und gerösteten Weißbrotwürfeln

* * *

Schwäbischer Festtagsbraten

vom Rind und Schwein mit Trollingersoße,

dazu Omas Süßkraut und gelbe Rüben,

hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat

* * *

Warmer Apfelkuchen mit Weinschaumsoße

und Bio Vanille-Madagaskar-Eis

€ 47,50 pro Person

VEGANES MENÜ

Rote Bete-Carpaccio

mit Wildkräutersalat in Apfelessig,

dazu geröstete Nüsse und Meerrettichschaum

* * *

Kartoffelrahmsuppe

mit Lauchrauten und Croutons

* * *

Tomatentagliatelle

mit hausgemachtem Kräuterpesto,

Pinienkernen und Rucolastroh

* * *

Kokos-Panna Cotta

mit Früchteragout und Bio-Mangosorbet

€ 49,90 pro Person

VORAB AUF DIE TISCHE EINGESETZT

Butter, Kräuterquark- und Schmalztöpfchen mit frischem Mühlenbrot	€ 3,00
Hausgebackenes Brot mit gesalzener französischer Rohmilchbutter	€ 3,50

KREIEREN SIE IHR WUNSCHMENÜ

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein Vielzahl von Gerichten, aus denen Sie Ihr ganz persönliches und für alle Gäste einheitliches Wunschmenü zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass auf dem Theurerhof keine Gerichte zur Wahl möglich sind. Auf Alternativen für Gäste, die sich vegan/vegetarisch ernähren oder an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

SUPPEN

Eine Maultasche in kräftiger Rinderbrühe	€ 8,00
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle	€ 8,00
Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€ 9,00
Tomatencremesuppe mit Wachholderbrand und Sahnehaube	€ 7,20
Kartoffelsüppchen mit Lauchrauten und Croûtons	€ 7,50
Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen (nach Jahreszeit)	€ 9,00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (nach Jahreszeit)	€ 7,00
Essenz vom heimischen Wild mit gefülltem Flädle	€ 9,90
Rahmsuppe von Steinpilzen mit Grauburgunder verfeinert	€ 9,00

SALATE & VORSPEISEN

Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit hausgemachtem French-, Balsamico- oder Joghurtdressing	€ 8,50
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Croûtons und knusprigen Speckstreifen	€ 9,50
Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne, kleinem Salatbouquet, Mühlenbrot und Butter	€ 12,00
Hausgebeizter oder geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße, kleiner Salatgarnitur, Mühlenbrot und Butter	€ 13,00
Schwarzwälder Wildschinken an Salatbouquet mit Preiselbeerbalsamico, gehobeltem Bauernkäse und gerösteten Walnüssen	€ 13,90
Erlesene Blattsalate mit Himbeerdressing und Sonnenblumenkernen vegan	€ 9,00
Rote Bete-Carpaccio mit Salatbouquet an Apfel-Balsamicovinaigrette vegan	€ 10,90

WARME VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Lauwarmer Maultaschensalat mit Radieschenvinaigrette	€ 10,00
„Schwabenleckerle“ Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken	€ 10,50
Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal in Honig-Nussbutter gebraten, dazu feine Kräuterrahmnüdelchen	€ 16,90
Warmes Lauchtörtchen mit Sauerrahm an kleinem Salatbouquet	€ 12,00

HAUPTGERICHTE | FLEISCH

RIND UND STAUFERICO-SCHWEIN

Schwäbischer Festtagsbraten vom Rind und Schwein mit Trollingersoße, dazu Omas Süßkraut, gelbe Rüben, hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat	€ 28,90
--	---------

KALB

Kalbsrücken mit Rosmarin am Stück gebraten mit Preiselbeer-Pfeffersoße, dazu Marktgemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln	€ 39,90
---	---------

WEIDELAMM VOM SCHÄFER BAUER, WILDBERG

Frisch aus dem Ofen: Geschmorte Lammkeule auf Thymianjus mit grünen Bohnen und Speckkartoffeln	€ 37,90
---	---------

WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Geschmorter Rehkeule in Wachholderrahm mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Semmelknödel	€ 34,90
---	---------

GEFLÜGEL VOM BAUERN NOTHACKER, LIEBELSBERG

Perlhuhnbrust mit Portweinssoße, dazu saisonales Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	€ 32,50
--	---------

HAUPTGERICHT | FISCH

AUS DER WÜRZBACHTALER FORELLENZUCHT

Gedünstetes Würzbachtaler Lachsforellenfilet in Rahmsoße mit Grauburgunder verfeinert, dazu Blattspinat und Bandnudeln	€ 31,50
---	---------

HAUPTGERICHTE | VEGETARISCH & VEGAN

Berlins Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Spinat, Paprika und Bauernkäse	€ 21,50
Schupfnudelpfanne mit saisonalem Gemüse und Champignons in würziger Käsesoße	€ 21,50
Tomatentagliatelle mit hausgemachtem Kräuterpesto, Pinienkernen und Rucolastroh vegan	€ 22,90

DESSERTS

2 Kugeln Bio-Vanille-Madagaskar-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 9,00
Hausgemachte Beerengrütze mit Joghurtsoße und Bio-Vanille Madagaskar-Eis	€ 9,00
Zweierlei Schokoladenmousse auf Fruchtsoßenspiegel, mit marinierten Früchten	€ 10,50
Warmer Apfelkuchen mit Weinschaumsoße und Bio-Vanille-Madagaskar-Eis	€ 10,50
Crème brûlée Gebrannte Creme mit Himbeerragout und Bio-Zitronen-Ingwer-Sorbet	€ 10,50
Theurerhof-Variationen Schwarzwälder Heidelbeerpfannkühle, Bio-Vanille-Madagaskar-Eis, Salat von frischen Früchten, feine Quarkmousse, Schokoladenkuchen und Weinschaumsoße	€ 16,90
Kokos-Panna Cotta mit Früchteragout und Bio-Mangosorbet vegan	€ 11,50

FEINE KUCHEN & TORTEN

GEBACKENE KUCHEN	CREMETORTEN/SAHNETORTEN
Französischer Apfel-Mandel	Schwarzwälder Kirschtorte
Heidelbeerkuchen	Rumbombe
Zwetschge-Streusel	Nusscreme
Käse-Mandarine	Pfirsich-Maracuja
Rahmkuchen	Erdbeersahne
Johannisbeer-Baiser	
Himbeer-Bisquit	
Erdbeer-Bisquit	
Linzertorte	
€ 54,90 12 Stück	€ 84,90 16 Stück
€ 45,90 8 Stück Durchmesser 20 cm	

Auf Anfrage servieren wir Ihnen herzlich gerne Ihren persönlichen Lieblingskuchen.

Unsere leckeren Kuchen und Torten beziehen wir vom Wellnesshotel Talblick in Schömberg. In unserem Naturparkrestaurant Berlins Lamm verwöhnen wir unsere Gäste bereits jahrelang mit diesen süßen Verführungen. Sie haben die Möglichkeit, aus der obigen Auswahl, ganze Kuchen und Torten für Ihre exklusive Feierlichkeit auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass Kuchen und Torten nur im Ganzen bestellt werden können.

MITTERNACHTSSNACK

Den Mitternachtssnack bauen wir ab ca. 23.00 Uhr als Buffet auf.

Herzhafte Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch und Gemüse	€ 7,50
Pikante Currywurst	
Gebratene Oberländer in pikanter Currysoße	€ 6,50
Schwäbische Saitenwürstle mit Senf und Kartoffelsalat	€ 6,50
Schwäbischer Wurstsalat mit Fleisch- und Schwarzwurststreifen in Essig-Öl-Marinade	€ 9,90
Schwäbische Vesperplatte	
Blutwurst Leberwurst Schninkenwurst Schwartenmagen gerauchte Bauernbratwürste Schwarzwälder Rauchfleisch Essiggurken Radieschen Zwiebelringe Tomaten Gurken Paprika Griebenschmalz Kräuterquark Butter Senf Meerrettich	€ 16,90
Käsebrett	
Auswahl an Hart- und Weichkäsen Frischkäse Unter anderem unser Bauernkäse vom Bauernhof in Sommenhardt	€ 10,00

Zu allen Mitternachtssnack-Varianten servieren wir unser frisches
Theurerhof-Bauernbrot.





ALLGEMEINE GESCHAFTSBEDINGUNGEN & ZUSATZLEISTUNGEN



MINDESTUMSÄTZE

FEIERN AB 60 PERSONEN/ALLEINIGE NUTZUNG DES GESAMTEN THEURERHOF- ENSEMBLES

- Zwischen 10.00 Uhr und 17.00 Uhr
 - € 5.000,00
- Abendveranstaltungen bis 03.00 Uhr oder
Verlängerung in den Abend (in diesen Fällen
findet während Ihrer Feier keine andere
Veranstaltung auf dem Theurerhof statt)
 - € 8.500,00

KLEINERE FEIERN UNTER 60 PERSONEN

- Zwischen 10.00 und 17.00 Uhr
 - € 3.000,00
- Abendveranstaltungen bis 03.00 Uhr oder
Verlängerung in den Abend
 - € 4.500,00

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir uns vorbehalten bei einer Personenzahl von weniger als 60 Personen, bei Bedarf eine weitere Festlichkeit auf dem Theurerhof zu veranstalten. Wenn Sie das gesamte Hof-Ensemble gerne ausschließlich für sich wünschen, erhöht sich der Mindestumsatz auf die oben genannten Umsätze ab 60 Personen.

Sollten die Umsätze - ohne Nachtzuschläge, Trinkgelder, Gedeckpreise, Korkgelder und Dekoration - nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

ABENDVERANSTALTUNGEN

Ab 00.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag für unsere diensthabenden Mitarbeiter:innen in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde. Ab 01.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag von € 250,00 pro angefangene Stunde. Damit wird auch zusätzlicher Aufwand wie beispielsweise Umstell-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten abgedeckt. Größere Verunreinigungen (zum Beispiel nach Spielen oder künstlerischen Aufführungen) werden zusätzlich berechnet. Die Einhaltung der gesetzlichen Regelungen für die Arbeitszeiten ist uns sehr wichtig. Daher benötigen wir bei Abendveranstaltungen eine geplante Endzeit, nach der wir unsere Mitarbeiter einplanen.

RÄUMLICHKEITEN

Auf unserem geräumigen Heuboden ist Platz für 60 bis maximal 68 Personen. Auf der Ebene des Eingangs befinden sich fünf Gaststuben: Küche (bis 8 Personen), Grüne Stub' (bis 14 Personen), Wohnstub' (bis 26 Personen), Schlafstub' (bis 14 Personen) und Alte Stub' (bis 16 Personen). Leider ist unser Theurerhof nicht barrierefrei. Bitte beachten Sie, dass sich die Gästetoiletten im Untergeschoss befinden und ebenfalls über Treppen zu erreichen sind.

ÜBERNACHTUNGEN

- Hotel Berlins KroneLamm: Gerne buchen wir für Ihre Gäste Zimmer in unserem Hotel (Doppelzimmer ab € 238,00). Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden einen Mindestaufenthalt von 2 - 3 Nächten haben. Wir sind Ihnen bei der Suche nach alternativen Übernachtungsmöglichkeiten in der Region gerne behilflich.
- Wanderheim Zavelstein: Unsere Übernachtungsmöglichkeiten im Wanderheim sind rustikal, einfach und sauber. Toiletten befinden sich auf dem Flur und die Gemeinschaftsduschen (Benutzung inklusive) im Keller. Insgesamt Im Wanderheim haben wir zwei Doppelzimmer und 15 Schlafplätze im Matratzenlager (ab € 15,00 bis € 22,00 pro Person).

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Der Mindestumsatz ist bis drei Monate im Voraus als Anzahlung zu leisten. Maßgeblich für die Berechnung ist die genannte Personenzahl bis eine Woche im Voraus, sofern sich diese nicht erhöht hat.

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Ihre Rechnung können Sie bar, per EC-Karte, Visa, Mastercard oder per Überweisung begleichen.

STORNIERUNGEN

- bis 6 Monate vor Veranstaltung: kostenfrei
- bis 3 Monate vor Veranstaltung: 50 % des Auftragswertes
- bis 1 Monat vor Veranstaltung: 80 % des Auftragswertes

Jeweils brutto, gerechnet ab dem Datum der Veranstaltung. Wurde noch kein Menü ausgewählt, wird der Mindestumsatz anteilig berechnet.

PREISE

Unsere Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld und verstehen sich pro Person/Portion.

DETAILBESPRECHUNG

Wir bitten Sie für die Absprache einen Termin für eine Menübesprechung bis spätestens etwa vier Wochen vor der Veranstaltung zu vereinbaren. Jede Festlichkeit soll für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Wir legen Ihnen nahe, unseren Theurerhof im Voraus zu besichtigen. Vereinbaren Sie dafür gerne jederzeit einen Besichtigungstermin.

Bitte beachten Sie, dass wir jegliche Änderungen, die Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen, bis eine Woche vor Veranstaltung kostenfrei umsetzen.

KINDER

Für Kinder bis zwölf Jahre dürfen Sie gerne vorab Gerichte aus unserer Kinderkarte auswählen.

KUCHENTAFEL

- Kuchenauswahl von uns (siehe Seite 9)
- Selbstmitgebrachte Kuchen und Backwaren: Das Mitbringen von Speisen bedarf unserer Zustimmung. Für alle mitgebrachten Backwaren berechnen wir für unsere Servicemitarbeiter:innen, Geschirraufwand, Vorbereitungskosten, Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration u.ä. € 4,50/Gedeck. Bei Teillieferungen verringert sich der Betrag anteilig. Wir weisen Sie darauf hin, dass wir aus hygienischen Gründen gesetzlich gezwungen sind, von jeder mitgebrachten Torte/Kuchen eine Rückstellprobe zur Aufbewahrung zu entnehmen.

KORKGELD

Falls Sie Ihre eigenen Weine, Sekte oder Spirituosen mitbringen möchten, ist dies nach Rücksprache gerne möglich. Für Servicemitarbeiter:innen, Gläser etc. berechnen wir pro Flasche folgende Korkgelder:

Wein 0,75 l | € 20,00 | Sekt 0,75 l | € 22,00

Wein/Sekt 1,5l | € 38,00 | Spirituosen 0,75l | € 77,00

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Das Standesamt Bad Teinach-Zavelstein führt auf Wunsch standesamtliche Trauungen in der Burgruine durch. Die Nutzung der Burgruine muss vorab beim Schwarzwaldverein Zavelstein beantragt werden. Gerne stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur Verfügung (inklusive Aus- und Abbau).

- Stühle mit weißen Hussen: € 10,00/pro Stuhl (maximal 30 Stühle)
- Trautisch mit weißer Tischdecke: € 25,00
- Bierbank mit weißer Husse: € 15,00/Bank (maximal 8 Stück)

TISCH- UND BLUMENDEKORATION

Die angegebenen Menüpreise verstehen sich jeweils inklusive Stoffservietten und Windlichter. Die Stuben sind mit hochwertigen Holztischen ausgestattet und werden daher ohne Tischdecken eingedeckt (optional zubuchbar € 10,00/Tisch) Die runden Tische auf dem Heuboden werden mit weißen Tischdecken eingedeckt (inklusive).

Individuell passende Tisch- und Blumendekoration bereiten wir je nach Anlass farblich abgestimmt gerne für Sie vor (Preis richtet sich nach Tafelgröße, Materialaufwand und Jahreszeit). Blumengestecke oder Vasen berechnen wir ja nach gewünschten Blumen und Aufwand. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen. Für den Ausbau und beispielsweise das Verteilen von Platzkarten berechnen wir einen Aufpreis je nach Aufwand.

MENÜKARTEN

Menükarten von uns gefertigt, mit persönlichem Anlass zu € 4,00/Stück. Alternativ können Sie Menükarten auch gerne selbst gestalten und mitbringen.

PRÄSENTATIONEN

Gerne stellen wir Ihnen gegen eine einmalige Gebühr Beamer und Leinwand zur Verfügung. Bitte sprechen Sie Ihr Rahmenprogramm oder Präsentationen im Voraus mit uns ab.



MUSIK

Die GEMA-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen.

Wir bitten um Verständnis, dass die Nachtruheregelung, mit Rücksicht auf die menschlichen und tierischen Anwohner, ab 23.00 Uhr beginnt. Unser Theurerhof ist zwar abseits gelegen, laute Musik schallt jedoch in den Ort. Daher bitten wir Sie die Musiklautstärke ab dieser Uhrzeit entsprechend anzupassen.

ENDE DER FEIERLICHKEIT

Sie sind herzlich eingeladen, Ihre Feierlichkeit auf unserem Theurerhof bis 03:00 Uhr zu genießen. Bitte beachten Sie, dass die Feierlichkeiten ausschließlich bis 03:00 Uhr stattfinden können.

DRUCKFEHLER UND ÄNDERUNGEN IN DEN MENÜVORSCHLÄGEN

Druckfehler in den Menüvorschlägen haben keine Gültigkeit. Die Menüvorschläge haben ihre Preisbindung nur so lange, bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.

ALLGEMEINE GESCHAFTSBEDINGUNGEN & ZUSATZLEISTUNGEN

