

*GEHRERSpargelwelt*



*Veranstaltungen*



*Leidenschaft & Perfektion*

**So unterschiedlich die Anlässe, so einzigartig die Location"**

Sie wünschen sich eine unvergessliche Hochzeit, eine einzigartige Geburtstagsfeier oder einfach eine außergewöhnliche Location? Die BesenART gibt auch Ihrer Feier einen unvergleichbaren Charakter. Inmitten eines sorgsam angelegten und gepflegten Pflanzenbeetes genießen Sie Ihre Feier zu jedem Anlass.



# Raumwunder

## Wie in einer anderen Welt...

Mit viel Liebe zum Detail hat Rainer Gehrler hier seinen grünen Daumen ausgelebt und mit einer Vielzahl von Pflanzen eine besondere Atmosphäre geschaffen.

Der Innenraum bietet Platz für ca. 100 Personen. Auf der Terrasse befinden sich ca. weitere 40 Sitzplätze. Auch für die Kinder ist genügend Platz zum Spielen und Toben vorhanden.

*Beginn: nach Absprache*

*Raummiete einmalig: EUR 2.000*

*Reinigung: EUR 500*

*Nachzuschlag ab 0:00 Uhr EUR 35/h/Mitarbeiter*

*(open end)*

*Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen EUR 3,00/ Person*

*Kaffee zum Kuchenbuffet EUR 2,50/Person*

*Kinderpreise 0-5 Jahren EUR 0*

*6-14 Jahren EUR 20,00*

*Ab 14 Jahren wird der normale Preis berechnet*

*Stuhlhussen ( auf Wunsch) EUR 7,20/Stück*



# *Speisen*



# Buffet Vorschlag



## Vorspeisen

- ◆ *Bruschetta*
- ◆ *Auberginenröllchen mit Feta gefüllt*
- ◆ *Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum*
- ◆ *Meeresfrüchte Salat mit ganzem Pulpo*
- ◆ *Cantaloupe und Galia Melone*
- ◆ *Italienischer Landschinken, Coppa , Chorrito, luftgetrocknete italienische Salami*
- ◆ *Mediterrane Nudelsalate mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven*
- ◆ *Antipasti ( Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons etc.)*
- ◆ *Mediterraner Geflügelsalat mit gebratenem Gemüse*
- ◆ *Salat von Wassermelone, Nektarine, Schafskäse und Rucola*

## Hauptgang

*Pochiertes Lachsfilet mit Limonensoße dazu Blattspinat und Linguine*

*Schweinefilet im Gewürzmantel mit Chiantisoße, mediterrane Bratgemüse und Rosmarinkartoffelchen*

*Pasta mit Tomaten, Rucola und Parmesan*

## Dessert

*Mousse au Chocolat*

*Panna Cotta mit Erdbeermark*

*Tiramisu*

*Früchteplatte (Früchte grob aufgeschnitten)*

# Buffet Vorschlag

## Vorspeisen

Salatvariation mit zweierlei Dressing

Karottensalat

Gurkensalat

Schichtsalat

Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto

Trilogie von mediterranen Nudelsalaten

Hackbällchen mit Schafskäsekern

Geflügelsalat mit gebratenem Gemüse

Lachscreperöllchen

Thunfischtortilla

Datteln im Speckmantel

Gemischter Brotkorb

## Hauptgang

Krustenbraten vom Schwein in Biersoße

Ochsenbäckchen in Rotweinjus

Pochiertes Lachsfilet

Putenschnitzelchen mit Ketchup (für die Kinder)

Tagliatelle

Schwenkkartoffeln mit Rosmarin

Kaisergemüse

Speckbohnen

Champignonrahmsoße

Sauce Hollandaise

Mandelbutter



Als Mitternachtssnack bieten wir Ihnen gerne folgende Leckereien an:

- ◆ Käseauswahl
- ◆ Currywurst in kleinen Gläsern

Unsere Menü- und Buffetpreise liegen pro Person zwischen EUR 49.- und EUR 65.-

# Getränke



*Hier können Sie sich einen Überblick unserer Getränkeauswahl machen.*

*Unsere Weinpreise liegen zwischen 14 und 30 Euro pro Flasche.  
Bei mitgebrachten Weinen berechnen wir 13 Euro Korkgeld.*

*Für den Verzehr von Getränken bieten wir keine Pauschale an,  
sondern berechnen alles nach Verbrauch.  
Bei mitgebrachten Spirituosen berechnen wir pro Flasche 25 Euro.*

*Gerne bieten wir Ihnen vorweg einen Sektempfang.  
Erdbeersecco mit und ohne Alkohol  
Rieslingsekt Hausmarke*

## *Alkoholfreie Getränke*

Peterstaler Classic, Medium, Still	Fl. 0,75l	EUR 6,20
Zitronenlimonade	Fl. 0,75l	EUR 6,20
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi	Fl. 1,0l	EUR 11,00

Wir bieten auch Sortenreine Säfte aus der Privatobstkellerei

Van Namen an

Apfelsaft von Streuobstwiesen

Williams Christ

Schwarze und Rote Johannisbeere

Framboosen Rhabarber

Konstantinopeler Apfelquitte

Jeweils 0,7l für EUR 12,80 pro Flasche

## *Bier vom Fass von der Brauerei Hoepfner*

Hoepfner Pils	Glas 0,3l	EUR 3,-
Hoepfner Pils alkoholfrei	Glas 0,3l	EUR 2,80
Hefeweizen	Glas 0,50l	EUR 4,00
Hefeweizen alkoholfrei	Glas 0,50l	EUR 3,90

## *Spritzige Erfrischer*

Hugo	Glas 0,25l	EUR 5,50
Sommerschorle	Glas 0,25l	EUR 5,50
Aperol Sprizz	Glas 0,25l	EUR 5,50

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Cocktailkarte zusammen

## *Kaffeespezialitäten*

Kaffee Creme	EUR 2,10
Espresso	EUR 2,00
Cappuccino	EUR 2,40
Latte Macchiato	EUR 2,60



Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem ausgesuchten Edelbrand als Menübegleiter.

Unsere Digestife beziehen wir von der Qualitäts Destillerie Scheibel

# Weinauswahl

## Rosé

- ◆ Spätburgunder Weißherbst, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Spätburgunder Rosé QbA, Affentaler WG
- ◆ Carbanet Dorsa, trocken, Gengenbacher Winzer EG

## Weißweine

- ◆ Rivaner, QbA trocken, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Auxerrois, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Weißer Burgunder, trocken, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Pinot Gris, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Spätburgunder Blanc de Noir QbA, trocken, Affentaler WG
- ◆ Riesling QbA, trocken, Affentaler Winzergenossenschaft
- ◆ Riesling und Rivaner, Sasbachwalden
- ◆ Silvaner, trocken, Ralf Köth



## Rotweine

- ◆ Spätburgunder, trocken, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Lagrein, trocken, Affentaler WG
- ◆ Spätburgunder Gutswein, trocken, Weingut Salwey
- ◆ Frühburgunder, Weingut Fritz Wassmer
- ◆ Cuvée Felix, trocken, Weingut Fritz Wassmer

## Grundpaket

*Folgende Dienstleistungen stellen wir Ihnen zu Verfügung:*

- ◆ *Eindecken der Tische (Tischplan mit Namen spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung per E-Mail zukommen lassen)*
- ◆ *Weißer Tischdecken, weiße Stoffservietten mit eingearbeiteter Papierserviette in Wunschfarben werden von uns bereitgestellt.*
- ◆ *Kuchen können einen Tag vor der Veranstaltung gebracht und gekühlt werden.*
- ◆ *Blumenschmuck gestalten Sie nach freien Wünschen mit einem Floristen Ihres Vertrauens. Diese können gerne einen Tag vorher zu uns gebracht werden und werden dann von uns fachgerecht gelagert.*
- ◆ *Tischdekoration wird von Ihnen organisiert.*
- ◆ *Aufbau erfolgt einen Tag vorher bis 17 Uhr.*
- ◆ *Abbau Montags zwischen 8 Uhr und 12 Uhr.*
- ◆ *Strom für DJ oder Band ist vorhanden, bei Verwendung des Starkstromanschlusses werden zusätzlich EUR 150.- berechnet.*
- ◆ *Bei zusätzlich mitgebrachten Lichtelementen berechnen wir EUR 100.- für Strom.*

Ein Probeessen ist leider nicht möglich,  
jedoch laden wir Sie gerne während der Spargelsaison auf ein Essen und eine kleine Weinverkostung ein, um sich einen Überblick machen zu können..



Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

GEHRERSpargelwelt

Franziska Gehrer  
Malscher Straße 288  
D-76448 Durmersheim

Telefon: 0 17 4 - 216 73 46  
Fax: 0 72 45 - 93 23 22

E-Mail: [info@spargelwelt.de](mailto:info@spargelwelt.de)  
Internet: [www.spargelwelt.de](http://www.spargelwelt.de)

Öffnungszeiten während der Spargelsaison

Mo. - Fr.  
17:00 Uhr - 22:00 Uhr  
Sa., So., und Feiertag  
11:00 Uhr - 22:00 Uhr