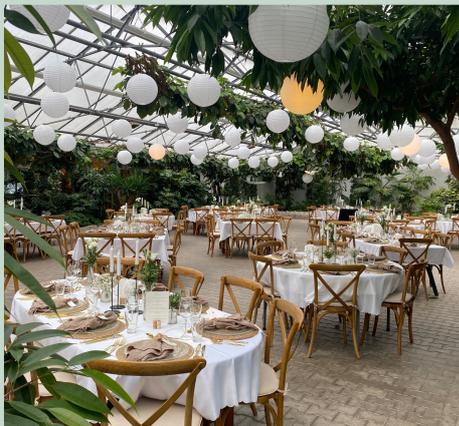


# Veranstaltungsmappe

GEHRERSPARGELWELT &  
BESENART





# Veranstaltungsmappe

Willkommen in der GEHRERSpargelwelt und besenART – einem Ort, wo saisonale Küche und familiäre Gastfreundschaft aufeinandertreffen. Wir freuen uns, Ihnen unsere neue Bankettmappe vorzustellen.

Wir vereinen die Liebe zur Landwirtschaft und Gastronomie. In unseren liebevoll gestalteten Räumlichkeiten möchten wir Ihre besonderen Anlässe zu unvergesslichen Momenten machen.

Entdecken Sie eine Auswahl regionaler Köstlichkeiten, zubereitet mit frischen, saisonalen Zutaten. Unsere Bankettmappe bietet maßgeschneiderte Möglichkeiten für private Feiern, Hochzeiten, Geschäftstreffen und mehr.

Wir laden Sie ein, sich von unserer Mappe inspirieren zu lassen und freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung in der GEHRERSpargelwelt und BesenART zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Willkommen in unserer herzlichen Atmosphäre und köstlichen Welt.

*Ihre Ansprechpartnerin für Events*

Franziska Gehler

Tel.: 07245 - 9323 0

E-Mail: [hochzeit@spargelwelt.de](mailto:hochzeit@spargelwelt.de)

Web: [www.spargelwelt.de](http://www.spargelwelt.de)

Wir sind von Montag bis Freitag von 10.00 bis 17.00 Uhr telefonisch für Sie zu erreichen oder beraten Sie nach Terminvereinbarung ausführlich im persönlichen Gespräch direkt bei uns vor Ort.





# Ein besonderer Ort für Ihren Anlass

In unserem 2012 umgestalteten Gewächshaus bringen Sie Ihre Gäste zum Staunen. Inmitten von tropischen und heimischen Pflanzen können Sie Ihre Feier in vollen Zügen genießen.

Unser Gewächshaus bietet Platz für bis zu 150 Gäste. Die überdachte und windgeschützte Terrasse bietet Platz für weitere 40 Gäste.

Grundfläche Gewächshaus: 300m<sup>2</sup>

max. Personenzahl: 150

Bestuhlung: Runde/ovale Tische oder Tafeln



# Allgemeine Informationen

## MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVER BUCHUNG

Für die exklusive Nutzung setzen wir einen Mindestumsatz von € 4.500,- voraus. Wird dieser nicht erreicht, wird Ihnen der Differenzbetrag als zusätzliche Raummiete am Ende der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Auf den Mindestumsatz werden alle bei uns gebuchten Speisen und Getränkeumsätze angerechnet. Alle sonstigen Kosten wie Equipment, Dekorationskosten etc. gehören nicht dazu.

## ANZAHLUNG/ DEPOSIT FÜR EINE EXKLUSIVE VERANSTALTUNG

Der Auftraggeber verpflichtet sich eine Anzahlung in Höhe von € 2.500,- bei verbindlicher Veranstaltungszusage zu leisten. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig.

## STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Stornierung bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei.

Stornierung bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 50% des Auftragswertes fällig.

Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 70% des Auftragswertes fällig.

Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 100% des Auftragswertes fällig.

## RAUMMIETE

Wir erheben eine Raummiete in Höhe von € 2.000,- pro Veranstaltung.

## ENDREINIGUNG

Wir erlauben uns für die Veranstaltungsräume eine Endreinigungsgebühr von € 500,- zu berechnen.

## ZUSÄTZLICHE AUF- & ABBAUARBEITEN, DEKORATIONSARBEITEN

Falls Sie Dekorationsartikel, Gastgeschenke oder sonstige Materialien für Ihre Veranstaltung bei uns anliefern möchten, bedarf dies einer zeitlichen Abstimmung. Bitte beachten Sie, dass wir einen laufenden Betrieb haben und Ihre Räumlichkeiten erst kurz vor Beginn der Feier zum freien Zugang zur Verfügung gestellt werden können. Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen zu Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Selbst mitgebrachte Menükarten, Gastgeschenke, Deko oder Ähnliches werden nach vorheriger Absprache von unserem Team verteilt, aufgestellt bzw. aufgebaut. Für den Einsatz unserer Mitarbeiter berechnen wir pro anwesendem Mitarbeiter € 35,- pro Stunde.





# Allgemeine Informationen

## MEHRWERTSTEUER

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit.

## NACHTZUSCHLAG

Umsatzunabhängig erlauben wir uns ab Mitternacht einen Nachzuschlag in Höhe von € 65,- pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben.

## DEKORATION

Gerne sind wir Ihnen bei der Dekoration behilflich. Mobiliar, Tischdecken, Stoffservietten sowie Teller etc. sind im Mietpreis enthalten; sollten Sie weitere Wünsche haben, besprechen wir diese gerne.

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Stuhlhussen inkl. Reinigung | pro Stück € 7,20 |
| Menükarten                  | pro Karte € 4,50 |
| Vintage Dekovasen           | pro Stück € 0,50 |
| Heizstrahler                | pro Stück € 50,- |
| Starkstromanschluss         | einmalig € 80,-  |

## PROBEESSEN

Wir bitten um Verständnis, dass wir kein Probeessen der jeweiligen Speisen anbieten können. Um sich von der Qualität unserer Küche zu überzeugen, kommen Sie gerne während unserer saisonalen Öffnungszeiten in die BesenART.

## HOCHZEITSTORTE

Gerne kühlen wir Ihre Hochzeitstorte Ihres Lieblings-Konditors für eine Handlingsgebühr von € 50,-. Bitte achten Sie darauf, dass sämtliche Behälter, Tortenplatten o.ä. deutlich mit Namen gekennzeichnet sind.

## KUCHENGEDECK

Für das Bereitstellen von Geschirr beim Mitbringen eigener Kuchen, berechnen wir € 4,70 als Gedeckpreis pro Person. Kinder sind davon ausgenommen.





# Allgemeine Informationen

## ENTERTAINMENT, RAHMENPROGRAMM & DJ ODER BAND

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl passender Dienstleister behilflich. Der Aufbau von externen Dienstleistern kann entweder am Vortag stattfinden oder am Veranstaltungstag nach Absprache.

## KORKGELD

Wir arbeiten mit verschiedenen Weingütern zusammen und beraten Sie gerne, den passenden Wein für Ihre Veranstaltung zu finden. Sollten Sie dennoch einen eigenen Wein mitbringen wollen, erlauben wir uns ein Korkgeld für 0,75l Flaschen von € 25,- zu erheben.

## WICHTIGE INFORMATIONEN

Aufgrund der noch immer angespannten und volatilen Preisentwicklung, behalten wir uns Preis- und Produktänderungen jederzeit vor.

## KONFETTI, WUNDERKERZEN, FEUERWERKSKÖRPER ETC.

Aufgrund des hohen Reinigungsaufwandes und der durch die Waldnähe gegebenen Risikolage bitten wir von folgenden Aktivitäten abzusehen: Wunderkerzen, Lagerfeuer, Feuerwerke, Luftballon steigen lassen.

## SCHLIESSZEITEN

Es darf bis 5 Uhr gefeiert werden.





# Unsere Weinempfehlung

## WEINGUT FRITZ WASSMER, BAD KROTINGEN

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Auxerrois, trocken, wenig Säure | 0,75l | € 25.- |
| Grauburgunder, trocken          | 0,75l | € 27.- |
| Spätburgunder Rosé, trocken     | 0,75l | € 25.- |
| Pinot & Syrah, trocken          | 0,75l | € 38.- |

## WEINGUT NÄGELSFÖRST, BADEN-BADEN

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Flugkünstler, Sauvignon Blanc | 0,75l | € 30.- |
| Nestwärme, Riesling, feinherb | 0,75l | € 23.- |
| Trinkstorch, rosé, trocken    | 0,75l | € 25.- |
| Qvinum, rot, trocken          | 0,75l | € 28.- |

## WEINGUT WOHLGEMUTH-SCHNÜRR

|                       |       |        |
|-----------------------|-------|--------|
| Sauvignac, trocken    | 0,75l | € 21.- |
| Roséus, rosé, trocken | 0,75l | € 21.- |
| Prior, trocken        | 0,75l | € 24.- |





# Durstlöscher

## APERITIF

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Erdbeersecco mit frischen Erdbeeren                                       | 0,75l | 31.- EUR  |
| Rieslingsekt, Weingut Schnauffer  | 0,75l | 35.- EUR  |
| Chardonnay Sekt, Weingut Schnauffer                                       | 0,75l | 38.- EUR  |
| Pinot rosé Sekt, Weingut Schnauffer                                       | 0,75l | 38.- EUR  |
| Champagne Moët & Chandon Imperial   | 0,75l | 95.- EUR  |
| Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé                                    | 0,75l | 105.- EUR |
| Aperol/Limoncello Sprizz  | 0,2l  | 7,10 EUR  |
| Hugo - Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Minze                           | 0,2l  | 7,10 EUR  |
| Lillet BesenART - aufgefüllt mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Minze | 0,2l  | 7,10 EUR  |

## ALKOHOLFREIES

|  |        |          |
|--|--------|----------|
| Teinacher Mineralwasser Classic, Medium oder Still | 0,75 l | 6,80 EUR |
| Schweppes:   |        |          |
| Tonic Water  |        |          |
| Russian Wildberry                                  | 0,2 l  | 3,80 EUR |
| Bitter Lemon                                       |        |          |
| Coca-Cola/zero, Fanta/zero, Sprite/zero            |        |          |
| Paulaner Spezi/zero                                | 0,33 l | 3,50 EUR |
| Apfel-Schorle                                      |        |          |
| Limonaden:   |        |          |
| Zitrone  |        |          |
| Rhabarber-Mirabelle                                | 0,33l  | 3,80 EUR |
| Johannisbeer-Holunder                              |        |          |
| Limette-Minze                                      |        |          |
| Mango-Maracuja                                     |        |          |

## BIERE

|                    |       |          |
|--------------------|-------|----------|
| Rothaus Pils       | 0,3 l | 3,90 EUR |
| Rothaus Hefeweizen | 0,5 l | 4,90 EUR |





# sicher kalkulieren

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

In unserer Getränke Pauschale sind enthalten:

Aperitif - Willkommensgetränk:

Riesling Sekt, Weingut Schnauffer wahlweise pur oder mit Orangensaft | Schweppes White Peach

Regionale Weinempfehlung vom Weingut Nägelsförs in Baden-Baden:

Qvinum, weiss, trocken

Rosé Trinkstorch

Qvinum, rot, trocken

Rothaus Biere vom Fass sowie alkoholfreies Pils und Hefeweizen

Peterstaler Mineralwasser (still | medium)

Alkoholfreie Getränke (Coca-Cola, Fanta, Saftschorlen)

Heißgetränke

Pro Stunde und Person EUR 9,50

**Die Berechnungsgrundlage ist die reservierte und schriftlich bestätigte Gästezahl je angefangener Stunde - beginnend mit dem Sektempfang.**

Kinder Pauschale für den gesamten Tag der Veranstaltung pro Kind EUR 25.-



# Menüvorschlag

## VORSPEISE ALS TISCHBUFFET

Tomate Caprese  
Cantaloupe & Galia Melone mit Schinken  
Datteln im Speckmantel  
Ziegenkäsecrostini  
Antipasti (Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons)  
Grüner Salat  
Baguetteauswahl & Butter

## HAUPTGANG ALS BUFFET

Rinderrücken rosa gegart, am Buffet tranchiert dazu Rotweinjus  
Piccata Milanese vom Hühnchen  
Gegrilltes Lachsfilet mit Garnelen garniert  
Aubergine und Zucchini gefüllt mit Quinoa und Couscous  
Selbstgemachte Spätzle | Rosmarinkartoffeln  
Spaghetti im Parmesanlaib  
Sommergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Böhnchen)  
Champignonrahmsauce | Limonen-Ingwer Sauce | Sauce al Arrabiata

## DESSERT SERVIERT

Erdbeersorbet | Mousse au chocolat | Panna Cotta

PREIS PRO PERSON 64,00 EUR

## MITTERNACHTSSNACK OPTIONAL

|                          |            |           |
|--------------------------|------------|-----------|
| Käse- und Schinkenplatte | pro Person | 12,50 EUR |
| Currywurst mit Baguette  | pro Person | 5,80 EUR  |

