



HEUCHELBERGER WARTE

*Feiern auf dem
Heuchelberg*
2021

01. MÄRZ BIS 15. NOVEMBER 2021

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



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

Feiern

AUF DEM HEUCHELBERG

2021

EGAL OB
HOCHZEIT, GEBURTSTAG,
FIRMENVERANSTALTUNG,
WEIHNACHTSFEIERN,
TAUFE, FIRMUNG U.V.M

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 Traumanorama. Anschließend geht's rein in unsere wunderschönen Räumlichkeiten.

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

INHALT

- AB S.3 FEIER-BAUKASTEN
- S.4 RÄUMLICHKEITEN
- AB S.5 EMPFANG / GETRÄNKE
- AB S.9 FESTAGSKÜCHE
 - S.10 Empfang / Fingerfood
 - S.11 Festtagsbuffet
 - S.12 Turmbuffet
 - S.13 Landpartie
 - S.14 Grillen & BBQ
 - S.15 Menü-/Buffetvorschläge ab 15 Personen
 - S.17 „Noch nicht Perfekt“
 - S.18 Upgrades Vorspeise
 - S.19 Upgrades Dessert
 - S.20 Mitternachtsnacks
 - S.20 Nachtzuschläge
- AB S.21 EXTRAS
 - S.21 Cocktail-/Weinbar
 - S.22 Weinbergfahrt + Weinerlebnisführung
 - S.23 Escape Games
 - S.24 Heimat Gin Tasting
 - S.25 Fotobooth + Stehgreiftheater
 - S.26 Dekoration
- S.27 TRAUUNG
- S.29 RAHMENPROGRAMME
 - S.29 Feiern auf dem Berg + Fest im Weinberghäusle
 - S.30 Berg- & Wiesenfest + Hexenschmaus
 - S.31 Turmfiesta + Überraschungsparty
- S.32 DEIN BERG FÜR ALLE ANLÄSSE UND JAHRESZEITEN - BERG ON FIRE
- S.34 INFORMATIONEN + RESERVIERUNG

BEI UNS SEID IHR RICHTIG - FEIERT EIN UNVERGESSLICHES FEST



**STELLT EUCH EURE
PERFEKTE FEIER AUS UNSEREN
ANGEBOTEN ZUSAMMEN:**

①

RÄUMLICHKEITEN



②

EMPFANG/GETRÄNKE



③

SPEISEN



④

EXTRAS FÜR EUER FEST



⑤

RAHMENPROGRAMME



1

RÄUMLICHKEITEN

UNSERE RÄUMLICHKEITEN BIETEN ZAHLREICHE MÖGLICHKEITEN UM GRANDIOSE FESTE ZU FEIERN. VARIERT EURE RAUMAUSSWAHL JE NACH GÄSTEZAHL.

**FRAGT EINFACH FÜR EURE GÄSTEZAHL DAS FEST BEI UNS AN:
info@heuchelberg.com**

Wir senden dann die passenden Raumbeschreibungen mit Eckdaten und eventuellen Umsatzgarantien zu.

UMSATZGARANTIE

*Wir verlangen für unsere Räumlichkeiten **keine** Miete. Allerdings gibt es an bestimmten Tagen und manchen Räumen eine Umsatzgarantie. Das bedeutet das Speisen, Getränke und sonstige Kosten bei Eurem Fest zusammengenommen mindestens den Betrag der Umsatzgarantie erreichen müssen. Fehlbeträge werden ausgeglichen.*

Nach Rücksprache sind Sondervereinbarungen möglich. Von Januar bis März gibt es niedrigere Umsatzgarantien (bei Interesse bitte anfragen)



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 € 20,40
von der Sektkellerei Affaltrach
- ▶ **HEUCHELBERGER SECCO** _____ pro Fl. 0,75 l € 19,90
Heuchelbergkellerei Schwaigern
- ▶ **RIESLINGSEKT BRUT – VDP GUTSSEKT FLASCHENGÄRUNG** _____ pro Fl. 0,75 l € 26,90
Weingut des Grafen Neipperg Schwaigern
- ▶ **ALKOHOLFREIER SEKT „ZERO“** _____ pro Fl. 0,75 l € 20,40
Weingenossenschaft Heilbronn

DAZU ORANGENSAFT ODER GANZ REGIONAL UNSEREN...

- ▶ **SCHWARZRIESLING TRAUBENSAFT** _____ pro Fl. 0,75 l € 14,40
von der Heuchelbergkellerei Schwaigern

3.

UNSERE HIGHLIGHTS ZUM EMPFANG

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

► **SPRITZIGE APERITIFS**

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

pro 0,25 l € 6,50

► **BERG OF LOVE FESTBIER – DAS PERFEKTE UPGRADE FÜR DIE ERFRISCHENDE EISWANNE**

Freut Euch auf unser tolles Bier von einer der besten Brauereien Deutschlands.
Das Berg of Love Bier gebraut von der Brauerei Faust

pro 0,33 l € 4,00

► **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.

Freut Euch auf unsere Lieblingsorten Melone-Minze / Zitrone-Gurke-Rosmarin oder Ingwer-Anis

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:

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

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

€ 3,50

PRO GAST IST EIN GLAS GERECHNET, EMPFIEHLT SICH ZUM BEISPIEL FÜR FEIERN MIT FESTEM BUDGET

GETRÄNKE

WIR BIETEN EUCH EINE LIEBEVOLL ZUSAMMENGESTELLTE AUSWAHL AN HOCHWERTIGEN GETÄNKEN FÜR EUER FEST.

HIER FINDET IHR UNSERE AKTUELLE GETRÄNKEKARTE:

HIER GEHT'S ZUR
GETRÄNKEKARTE



GETRÄNKEKARTE

Ihr könnt Eure Gäste aus unserem gesamten Getränkeangebot wählen lassen, oder Ihr grenzt einzelne Kategorien ein. (Zum Beispiel - keine Spirituosen und Longdrinks).
Alkoholfreies, sowie Bier kann nicht eingegrenzt werden.



Bei Festen ab 40 Personen ist es um einen guten Service zu bieten ein Muss, dass Wasser und Tischwein eingedeckt werden. Korkgeld (bei mitgebrachten Wein pro Flasche bis 0,75 ltr.) € 19,90

Spirituosen können nicht mitgebracht werden.



Finde uns auf Instagram!
@heuchelberger_warte

3

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!





KLEINIGKEITEN ZUM Empfang

BLÄTTERTEIG- KÖRBCHEN

LAUWARME BLÄTTERTEIGKÖRBCHEN.

Diese leckeren Kleinigkeiten werden hübsch auf Schiefertafeln angerichtet und von unserem Serviceteam gereicht

AB 30 STÜCK
MÖGLICH

SORTEN GEMISCHT:

TOMATE-MOZZARELLA

SPINAT-KÄSE

KÄSE-SCHINKEN

CHAMPIGNON

WIR EMPFEHLEN
CA. 2-3 STÜCK PRO PERSON

PRO STÜCK
€ 1,70

FINGERFOOD

LECKERE KLEINIGKEITEN
HÜBSCH IN KLEINEN
SCHÄLCHEN ANGERICHTET.
PERFEKT UM IM STEHEN
VERNASCHT ZU WERDEN.

AB 30 STÜCK
PRO SORTE MÖGLICH

SONNENGEREIFTE
STRAUCHTOMATEN MIT CREMIGEM
BÜFFELMOZZARELLA & BASILIKUM

HEUCHELBERGFALAFEL MIT SESAM
UND SAISONALEM DIP

MAULTASCHENSPIESS AN
VINAIGRETTE UND
SCHMELZZWIEBELN

PRALINE VON MELONE
UND ZIEGENKÄSE

RIESENGARNELE IM KARTOFFELNEST
MIT LECKEREM DIP

MINISCHNITZEL VOM
LANDSCHWEIN AUF KARTOFFELSALAT

GEFLÜGELSPIESS IM KOKOSMANTEL
DAZU CURRY-DIP

PRO STÜCK
€ 3,70

SÜPPCHEN

LECKERES SÜPPCHEN IM
GLAS MIT STROHHALM
SERVIERT

AB 30 STÜCK
PRO SORTE MÖGLICH

LECKERE SÜPPCHEN DER SAISON

Z.B. BÄRLAUCH-, SPARGEL-, ODER
KÜRBISSÜPPE

TOMATEN-KAROTTENSÜPPE
MIT CHILI

LINSEN-CURRY-KOKOS SÜPPE
VEGAN

PRO STÜCK
€ 3,70



FINGERFOOD ALS FLYING BUFFET

Diese Leckerbissen eignen sich ideal um die Vorspeise als Flying Buffet zu servieren. Das sorgt für eine lockere, zwanglose Atmosphäre und Abwechslung. Die leckeren Häppchen kommen portionsgerecht und dekorativ angerichtet auf kleinen Tellern, Schüsseln und Schalen angeschwebt. Unser Servicepersonal trägt die Gerichte auf langen Brettern in den Raum oder bei schönem Wetter natürlich auch in 's Freie.

AUFGEPASST: Natürlich muss es hierfür genügend Platz zum Stehen und Stehtische geben - auch bei schlechter Witterung. Ein Flying Buffet ist besonders toll bei einer Mischbestuhlung. (Mischbestuhlung heißt es gibt Sitz- und Stehplätze ca. 30/70 Prozent)

IDEAL
FÜR JEDEN
FESTTAG

AB 25 PERSONEN

Festtags-Buffer

AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL
(Dieser ist nicht im Menüpreis enthalten)

HEUCHELBERGER
FESTTAGSSÜPPE

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle /
Grießklöschen / Maultäschle
(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

BROKKOLI IN MANDELBUTTER

DESSERT

CHEESECAKE
IM GLAS

mit Kekscrumble &
saisonaalem Fruchtkompott

Wählt Ihr das Menü ohne
Änderungen erhaltet Ihr unseren
Vorteilspreis (Ohne Empfang)

PRO PERSON
€ 41,90

UNSERE
EMPFÄNGE
FINDET IHR
AUF S. 5

VORSPEISEN
UPGRADES
AUF S. 18

WEITERE
DESSERT
MÖGLICHKEITEN
FINDET IHR
AUF S. 19

IDEAL FÜR
HOCHZEITEN
+ FEINE FESTE

GROSSES

Turm-Buffer

AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN VOM BUFFET

BROTKORB

VERSCHIEDENE BLATTSALATE
DER SAISON MIT 2ERLEI
DRESSINGS UND MIT
VERSCHIEDENEN TOPPINGS:
Champignons / Oliven /
Croutons / geröstete Kerne

KAROTTEN- UND GURKENSALAT

GEBRATENES UND MARINIERTES
ANTIPASTI-GEMÜSE
Zucchini / Auberginen /
Pilze / Paprika

STRAUCHTOMATEN
MIT BÜFFELMOZZARELLA
+ FRISCHEM BASILIKUM

MARINIERTER MELONE MIT
LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN

GANZER POCHIERTER LACHS
(SCHAUSTÜCK)
UND RÄUCHERLACHS
dazu Sahnemeerrettich
und Senf-Honigsauce

GARNELENSALAT

DESSERT-
BUFFET MIT
LICHTERBLITZEN
UND MUSIK

€ 22,90

HAUPTGANG VOM BUFFET

RINDERFILET SOUS VIDE GEGART & AM STÜCK GEBRATEN
dazu Schalotten-Rotweinsauce oder dunkle Kräuterjus

KROSS GEBRATENES FILET VOM BACHSAIBLING
auf cremigem Blattspinat mit Zitronengrassauce

BRÜSTCHEN VOM LANDGOCKEL
mit frischen Kräutern dazu Rahmsauce mit frischen
Wiesenchampignons

Zwei Beilagen

ROSMARINKARTÖFFELCHEN + SPÄTZLE

Zweierlei Gemüse

SAISONALES OFENGEMÜSE + BROCCOLI MIT MANDELBUTTER

€ 29,90

DESSERT- BUFFET

SALAT VON FRISCHEN
FRÜCHTEN
mit Minze

VERSCHIEDENE EISKUCHEN
mit Lichterblitzen

SCHOKOSAUCHE UND
KROKANTSTREUSEL

WALDBEERENRAGOUT

MOUSSE AU CHOCOLAT

KOKOS PANNA COTTA
mit Fruchtpüree (vegan)

TIRAMISU

€ 13,90

Wählt Ihr das Menü ohne Änderungen
erhaltet Ihr unseren Vorteilspreis

€ 63,90 PRO PERSON

Gerne kann das Dessert-Bufferet ohne zusätzliches
Tellergeld mit der Hochzeitstorte ergänzt werden.

IDEAL FÜR
GEBURTS-
TAGSFEIERN

UNBESCHWERT – LOCKER – LECKER
Unsere Alternative zu einem Brunch



Heichelberger Landpartie

AB 40 PERSONEN

Wir bieten nicht nur einen unbezahlbaren Ausblick auf das Heilbronner Land, sondern auch die perfekte Kulisse für einen unvergesslichen Tag!

Unsere Landpartie ist nur Sonn- & Feiertags buchbar und beginnt um 11.30 h. Bei guter Witterung natürlich im Freien auf einem unserer schönen Festplätze, ansonsten in unseren Räumlichkeiten.

Bei Ankunft Eurer Gäste gibt es in fröhlicher, lockerer Atmosphäre an den Stehtischen einen Aperitif Eurer Wahl – Wir reichen dazu leckere Kleinigkeiten. Danach gibt es ein leichtes Mittagessen vom Buffet - und nach einer längeren Pause, die man zu guten Gesprächen, Vorträgen, einem kleinen Ausflug in den Wald, in die Weinberge oder auf den Turm nutzen kann, gibt's dann Süßes für alle Naschkatzen.

APERITIF

LOS GEHT'S MIT EINEM
APERITIF EURER WAHL

z.B.: Eiswanne mit
Softdrink / Bier /
Secco / Säften
(Siehe ab S. 5 / Wird nach
Verbrauch abgerechnet)

Zum Aperitif:

**LAUWARME
BLÄTTERTEIGKÖRBCHEIN.**

TOMATE-MOZZARELLA

SPINAT-KÄSE

KÄSE-SCHINKEN

CHAMPIGNON

3 STÜCK PRO PERSON

EINZELPREIS
€ 5,10



HAUPTGANG VOM BUFFET

BUNTE BLATTSALATE MIT
ZWEIERLEI DRESSINGS &
LECKERE SALATE

Toppings: Champignons /
Oliven / Brotcroutons /
geröstete Kerne

GURKENSALAT UND
MEDITERRANER KARTOFFELSALAT

BRÜSTCHEN VOM
LANDGOCKEL

mit frischen Kräutern dazu
Rahmsauce mit frischen
Wiesenchampignons

ROSTBRATEN VOM TAFELSPITZ
Sous Vide gegart und am
Stück gebraten mit
Rotwein-Perlzwiebelsauce

FILET VOM BACHSAIBLING
in Limonenbutter gebraten
dazu Zitronengrassauce

BIO-LINGUINI mit
Tomatenstückchen

ROSMARINKARTOFFELN
+ BUNTES OFENGEMÜSE

EINZELPREIS
€ 32,10

DESSERT- BUFFET

ZWEIERLEI
SAISONALE TARTES

EISGUGELHUPF

SCHOKOSAUCHE UND
KROKANTSTREUSEL

WALDBEERENRAGOUT

FRISCHER OBSTSALAT

EINZELPREIS
€ 12,90



VORTEILSPREIS:
€ 45,60
PRO PERSON

Wählt Ihr das Menü
ohne Änderungen
erhaltet Ihr unseren
Vorteilspreis

Grillen ist Sommer!

UNSERE BUFFET-VORSCHLÄGE
FÜR DAS PERFEKTE SOMMERFEST:

AB 30 PERSONEN

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 18

HAUPTGANG VOM BUFFET

FRISCH VOM GRILL

RINDERTAFELSPITZ
am Stück gegrillt

HÄHNCHENKEULEN
mit frischen Kräutern

GEGRILLTER BACHSAIBLING
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
VANILLEEIS / SAHNE / PISTAZIENSTAUB / MINZE**
Alternativ die Desserts von S 15 & 16 (gleicher Preis)
oder unser grandioses Dessertbuffet (+6,50 pro Person)

Menü - Preis pro Person
41,90 €

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

BERG BARBECUE

**WIR WERFEN FÜR EUCH
UNSEREN SMOKER AN!**

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

SAISONALES SALATBUFFET

SIEHE AUF SEITE 18

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 GERÄUCHERT
mit einer aromatischen Barbecue-Würzung

SÜSSKARTOFFELWEDGES

DAZU

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

DESSERT

**FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON MIT
VANILLEEIS / SAHNE / PISTAZIENSTAUB / MINZE**
Alternativ die Desserts von S 15 & 16 (gleicher Preis)
oder unser grandioses Dessertbuffet (+6,50 pro Person)

MENÜ - PREIS PRO PERSON
46,90 €

Menüvorschläge

AB 15 PERSONEN

A

AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL

Unsere Empfänge findet Ihr ab
S. 5 (nicht im Menüpreis enthalten)

KAROTTEN-INGWERSÜPPE
MIT KOKOSSCHAUM

(vegan & glutenfrei)
(SERVIERT)

HAUPTGANG VOM BUFFET

LACHSMEDAILLONS
MIT
KRÄUTERKRUSTE

auf Blattspinat dazu
Zitronengrassauce

GEBRATENE BRÜSTCHEN
VOM LANDGOCKEL

dazu Rahmsauce mit frischen
Wiesenchampignons

BEILAGEN

LINGUINI MIT TOMATENSTÜCKEN

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT

VANILLEEIS, MIT
WALDBEEREN

Vanilleeis mit Waldbeeren
in Fruchtsauce
und Sahneklecks

↓
Pro Person
35,90 €

B

AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL

Unsere Empfänge findet Ihr ab
S. 5 (nicht im Menüpreis enthalten)

MEDITERRANES
KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN

Frisches Kräutersüppchen / geröstete Pinienkerne / Limonenöl
(SERVIERT)

HAUPTGANG VOM BUFFET

ROSTBRATEN VOM
RINDERTAFELSPITZ

(sous vide gegart & am
Stück gebraten)
mit Schalotten-Rotweinsauce

FILET VOM
BACHSAIBLING

(In Limonenbutter gebraten)
dazu Zitronengrassauce

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN

LINGUINI MIT TOMATENSTÜCKEN

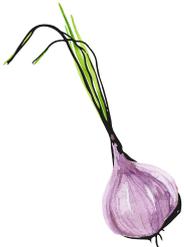
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

DESSERT

SCHOKOLADEN
DUETT

weißes und dunkles
Schokoladenmousse
mit Kekscrumble

↓
PRO PERSON
36,90 €



Menüvorschläge

AB 15 PERSONEN

C

AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL

Unsere Empfänge findet Ihr ab
S. 5 (nicht im Menüpreis enthalten)

HEUCHELBERGER
FESTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle /
Maultäschle / Grießklößchen

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 &
saisonaalem Fruchtkompott

↓
Pro Person
40,90 €

V

AUFSTIEG ODER
TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL

Unsere Empfänge findet Ihr ab
S. 5 (nicht im Menüpreis enthalten)

KAROTTEN-INGWETRSÜPPE
MIT KOKOSSCHAUM

Vegan und Glutenfrei

BUNTER BLATTSALAT

mit Himbeerdressing und
gebratenen Pilzen

HAUPTGANG VOM BUFFET

GEMÜSERISOTTO

Saisonaales Gemüse
veganer Cashew Parmesan

BERG-CURRY

Feines Kokos-Curry
mit fernöstlichem Gemüse
und Süßkartoffelwürfeln

BEILAGEN

SAISONALE GEMÜSE

BROKKOLI

REIS

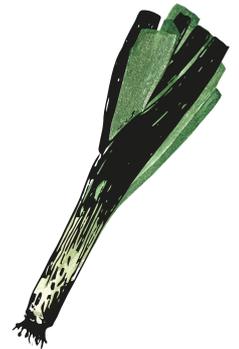
DESSERT

SCHOKOLADENKUCHEN

veganer, warmer
Schokoladenkuchen mit
Passionsfruchtsorbet

↓
PRO PERSON
36,40 €

UNSER
VEGANES
MENÜ



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.

„NOCH NICHT PERFEKT?“

Bei allen Menüvorschlägen (S.15-16) 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 Landgockel durch den Rostbraten aus Menü B- so gilt der Menüpreis von Menü B.

EXTRA HAUPTGANG

Ihr möchtet ein 3. Fleisch / Fischgericht zum Hauptgang? Wählt einfach Euren Liebling aus unseren Vorschlägen aus (S. 15-16). Je nach Gruppengröße gelten folgende Aufpreise:

20 - 30	Gäste	_____	→	+ 6,00 € pro Person
31 - 50	Gäste	_____	→	+ 4,50 € pro Person
51 - 150	Gäste	_____	→	+ 3,00 € 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 € pro Person
ab 40	Gäste	_____	→	+ 1,00 € pro Person

KINDERPREISE FÜR MENÜ/BUFFET

Bitte bei Personenzahlangebe extra angeben!

Kleinkinder bis einschl. 3 Jahre	_____	→	GRATIS
Kinder von 4 - 11Jahre	_____	→	HALBER PREIS
Kinder ab 12 Jahre	_____	→	VOLLER PREIS

UPGRADES VORSPEISEN

GÖNNT EUCH EIN UPGRADE ZUR VORSPEISE.
DIE AUFPREISE GELTEN AUF DIE MENÜPREISE
VON MENÜ A,B,C ODER D

SALATE STATT SUPPE

- ▶ **BUNTE BLATT- & GARTENSALATE...**
... mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Hausdressing
Aufpreis: _____ +1€ pro Person
- ... dazu karamellierte Melone & Ziegenkäse
Aufpreis: _____ +4€ pro Person

VORSPEISENTELLER

VORSPEISENTELLER
SERVIERT BIS MAX. 40 PERSONEN
... AB 40 PERSONEN ALS BUFFET
+ € 8,90 PRO PERSON

VORSPEISENTELLER: Marinierte Melone mit
Parmaschinken / Strauchtomaten mit
Büffelmozzarella / Mediterranes Gemüse /
Wildkräutersalat / Beeren / Parmesan /
geröstete Pinienkerne

AB 40
Personen

SALATBUFFET

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

AUFPREIS: +6,50€ pro Person

- ▶ **BAUERN Salat** mit Tomaten / Gurke / Oliven /
Zwiebeln und Hirtenkäse
- ▶ **BEEREN-RUCOLA-SALAT** mit saisonalen
Beeren und einem hausgemachten
Balsamicodressing
- ▶ **BLATTSALATE DER SAISON** mit
unserem Hausdressing
- ▶ **MEDITERRANER KARTOFFEL SALAT**
- ▶ **COLESLAW - AMERIKANISCHER KRAUTSALAT**
- ▶ **STRAUCHTOMATEN MIT
BÜFFELMOZZARELLA** und frischem Basilikum

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

SAISONALES

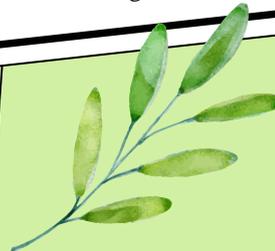
Saisonales Süsspchen
ohne Aufpreis

AB 15. MÄRZ – 15. APRIL }
BÄRLAUCHSCHAUMSÜSSPCHEN

15. APRIL – 15. JUNI }
SPARGELSÜSSPCHEN

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

15. SEPTEMBER – 31. OKTOBER }
KÜRBISSÜSSPCHEN



UPGRADES DESSERTS

**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 SAISONALE TARTES)**

AUFPREIS 6€

**UNSERE
DESSERTEMPFEHLUNG
FÜR FEIERN AM
MITTAG**

DESSERTVARIATION

(SERVIERT)
+ 5,90 PRO PERSON
BIS MAX. 40 PERSONEN

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

DESSERT BUFFET

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 Fruchtpüree
- ▶ MOUSSE AU CHOCOLAT
- ▶ TIRAMISU

AUFPREIS: +6,50€ pro Person

AB 40
Personen



SELBST MITGEBRACHTES

KUCHENGEDECK ZUM KAFFEE: € 3,70 (bei mitgebrachten Kuchen. Nachspeisen können nicht mitgebracht werden)

AUFGEPASST: Mitgebrachte Kuchen und Festtagstorten können bei uns im Kühlhaus gelagert werden.

Bitte stapelbar verpackt & beschriftet anliefern. Wir bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf und setzen auch Eure Hochzeits- oder Thementorte in Szene. Die Tische decken wir festlich ein und kümmern uns nach dem Anscheiden um das Verteilen an Ihre Gäste. Reste werden wieder gekühlt damit Ihr sie nach Hause mitnehmen könnt.

AB 30 PERSONEN

Mitternachtssnacks

DAS HIGHLIGHT UM MITTERNACHT

CURRYWURST

CURRYWURST UND BAGUETTE

Die Anzahl der
Portionen muss vorher
festgelegt werden

PRO PORTION
€ 4,50



PREMIUM KÄSEBRETT

HEUCHELBERGER KÄSEBRETT MIT EINER PREMIUM KÄSEAUFWAHL

SCHÖNES KÄSEBRETT
MIT HARTWÜRSTLE UND
TRAUBEN.
DAZU EIN BROTKORB MIT
DREIERLEI BROT

PRO PORTION
€ 6,90



NACHTZUSCHLÄGE

Ab 1.00 Uhr morgens berechnen wir pauschal pro Feier + Stunde einen Nachtzuschlag

1. Nachtzuschlag von 1.00h - 2.00h	→	€ 140,00
2. Nachtzuschlag von 2.00h - 3.00h	→	€ 140,00
3. Nachtzuschlag von 3.00h - 4.00h	→	€ 200,00

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 €**
 Beginn spätestens ab 21.00 Uhr (normal 21:00 – 2:00 Uhr)
 Für jede weitere Stunde berechnen wir **50,00 €**

Bei weniger als 60 Personen **250 €**

Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail nur **6,80 €**.
 (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 Weinzahn 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 €**

+ 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
(21-27 Pers.) pro Person Euro 14,00

FAHRT 2:

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



WEIN - ERLEBNISFÜHRUNG

Mit einem/einer zertifizierten Weinerlebnisführer/in des Weinlandes Württemberg läufst Du ca. 1h von einem unserer Parkplätze hoch auf dem großen Weinberg „Heuchelberg“. Dabei erfährst du in lockerer Art und Weise Interessantes vom Weinbau über Geologie bis zur Geschichte der Gegend.

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

AB 12 PERSONEN

Kosten für Führung, Wein und Wasser:

12 - 15 Personen	→	13,00 € / pro Person
16 - 20 Personen	→	12,00 € / pro Person
21 - 30 Personen	→	11,50 € / 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 bösartige 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 € / pro Person

AB 10 Personen → 18,00 € / 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 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€**

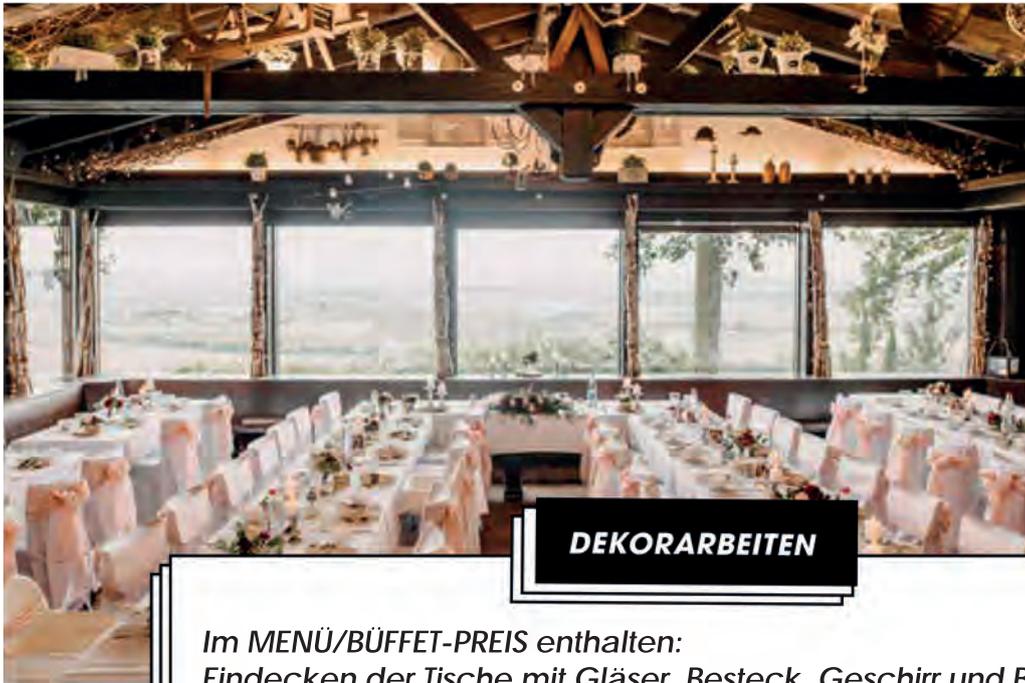
+ Fahrtkosten: 75 €
+ Verpflegung (Essen und Trinken)

EXTRAS

Dekoration

Die Tische werden mit weißen Tischdecken oder weißen Tischläufern und weißen Stoffservietten eingedeckt. Ebenso schönes Besteck, Gläser und Geschirr sowie die Bedienung von unserem Servicepersonal sind alles Leistungen, die im Menü/Büffetpreis enthalten sind. Frische Blumen können mitgebracht werden. Fertig arrangiert in Vasen oder Gefäßen, so dass diese nur noch aufgestellt werden müssen.

! Aufgepasst: Wir arbeiten mit verschiedenen Deko-Unternehmen zusammen, die alles für Euch übernehmen und vieles als Leihgegenstand anbieten. Selbstverständlich könnt Ihr auch Eure eigene Dekoration mitbringen und organisieren. Wir übernehmen dann das Dekorieren für Euch.



DEKORARBEITEN

Im MENÜ/BÜFFET-PREIS enthalten:
Eindecken der Tische mit Gläser, Besteck, Geschirr und Blumen (diese müssen fertig arrangiert und mit Wasser befüllt angeliefert werden.) Weitere Dekoarbeiten übernehmen wir gerne nach vorheriger Absprache.

€ 45,00
pro Std./Mitarbeiter

Windlichter mit weißen
Steinen und Teelicht
Miete mit Reinigung
pro Stück € 2,00

BEREITSTELLUNG VON:

LEINWAND	→	€ 25,00
FUNKMIKROFON INNEN MIT KLEINER BOX AUBEN	→	€ 25,00
FUNKMIKROFON INNEN MIT GROBER BOX AUBEN	→	€ 60,00

FREIE TRAUUNGEN AUF DEM BERG 2021

HEIRATEN AUF DEM

Berg of Love

TRAUUNG AM Turm

AB € 480

ROMANTIK PUR - TRAUUNG AM TURM - BUCHBAR FÜR HOCHZEITEN IM GROSSEN FESTSAAL ab 50 Personen

FREITAG € 480 / SAMSTAG € 580
buchbar für Feiern im Panoramazimmer

Folgendes Equipment ist dabei:

Stromkabel mit drei Steckdosen / 1 Traubogen /
2 Stühle mit Hussen für das Brautpaar / max. 20 Bierbänke
mit Hussen / 1 Stehtisch / Verhüllung der städtischen
Abfallkörbe / Mikrofon

Für besondere Arrangements muss eine Dekofirma gebucht werden



TRAUUNG AUF DEM Sonnendeck

€ 350

**LASST EUCH FEIERN AUF DEM
FESTPLATZ / SONNENDECK**

Auch Samstags möglich
(Bestuhlung wie vorhanden es kann nicht umgestellt werden)

Folgendes Equipment ist dabei:

Traubogen und Stühle mit Hussen für das Brautpaar / 6 Bänke
mit weißen Hussen / Strom / Mikrofon / Stehtisch

TRAUUNG IN DER Waldtrauzone

€ 440

**WALDROMANTIK - BUCHBAR FÜR HOCHZEITEN
IM PANORAMA-PAVILLON max. Platz für 50 Personen**

Folgendes Equipment ist dabei:

Traubogen und 2 Stühle für das Brautpaar mit Hussen / Stromkabel
mit 3 Steckdosen / 10 Bierbänke mit Hussen / Mikrofon / Stehtisch

Für besondere Arrangements muss eine Dekofirma gebucht werden



Finde uns auf Instagram!
@bergoflove

5

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 im Winter in der Terrine serviert, im Sommer für jeden Gast im Weckglas. 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.22).



FÜR GRUPPEN VON 15 - 24 PERSONEN

Die Umsatzgarantie für das Weinberghäusle beträgt:

von So. - Do. → 670,00 €

am Fr. + Sa. → 720,00 €

ALS GANZTAGSBELEGUNG 900,00 €

**BEI FESTEN IM WEINBERGHÄUSLE
BERECHNEN WIR EINE HÜTTENPAUSCHALE
VON 70,00 € PERSONENUNABHÄNGIG.**

Berg- & Wiesenfest

2021

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 Schuften 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.

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 DASHEUCHELBERGER GRILLFEST

AB 23 PERSONEN

Kosten Animations-Programm:

23 – 30	Personen	→	4,50 € / pro Person
31 – 80	Personen	→	3,50 € / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,00 € / pro Person

**MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM**

Hexenschmaus[®]

2021

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 € / pro Person
31 – 80	Personen	→	3,50 € / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,00 € / pro Person

**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.**

Kosten Animations-Programm:

AB 23 PERSONEN

23 – 30	Personen	→	6,50 € / pro Person
31 – 80	Personen	→	5,50 € / pro Person
81 – 150	Personen	→	4,00 € / pro Person



**MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM**

or Überraschungs- party

2021

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.

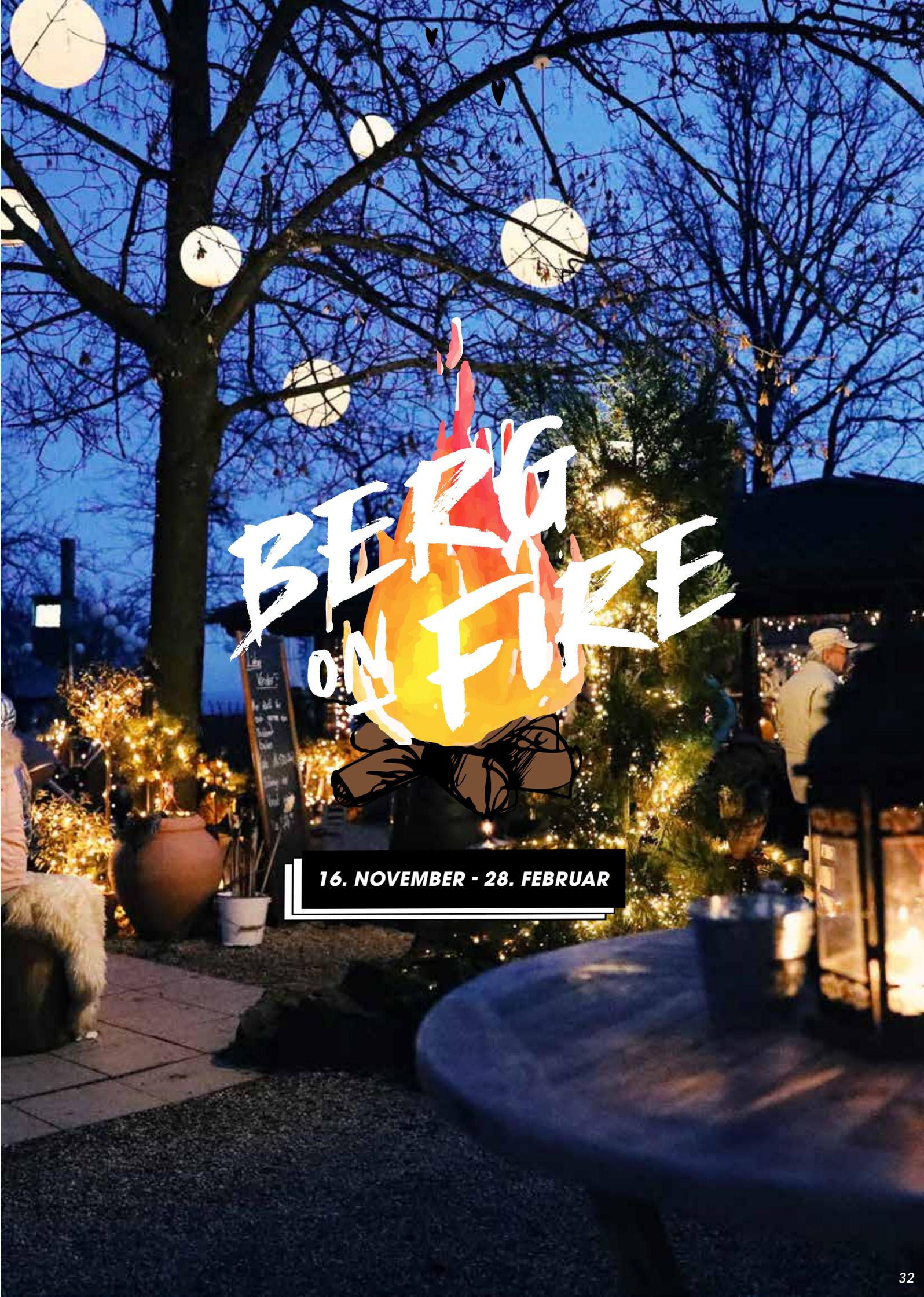
EUREN EMPFANG UND DAS MENÜ KÖNNT IHR AUS UNSEREN ARRANGEMENTS AUSWÄHLEN: ZUR ÜBERRASCHUNGSPARTY EMPFEHLEN WIR EMPFANG 1+2 UND MENÜ C

Kosten Animations-Programm:

AB 23 PERSONEN

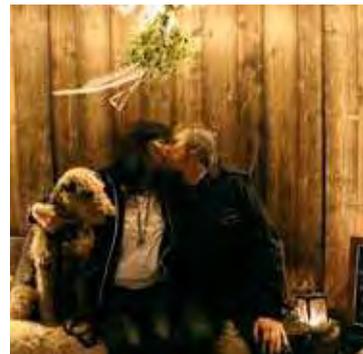
23 – 30	Personen	→	4,50 € / pro Person
31 – 80	Personen	→	3,50 € / pro Person
81 – 150	Personen	→	3,00 € / pro Person

**MIT
UNTERHALTUNGSPROGRAMM**

A night scene of a festival or market. The background shows trees with bare branches and several large, glowing white circular lights hanging from them. In the foreground, there are decorated trees with warm white lights, a large terracotta pot, and a person in a white coat and hat. A large, stylized graphic of a fire with the text 'BERG ON FIRE' is overlaid in the center. The fire is depicted with bright yellow and orange flames and a dark, sketchy base. The text 'BERG ON FIRE' is written in a bold, white, hand-drawn font.

BERG ON FIRE

16. NOVEMBER - 28. FEBRUAR



Finde uns auf Instagram!
[@heuchelberger_warte](https://www.instagram.com/heuchelberger_warte)



HEUCHELBERGER WARTE
EVENT · GASTRONOMIE

Feiern auf dem Berg

2021

01. MÄRZ BIS 15. NOVEMBER 2021

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
FÜR DICH !**

Auf dem Heuchelberg sind wir Event
und Feier erprobt. Seit 28 Jahren wird
hier oben „gefeschtelt“ und gefeiert.

Ob wildes Geburtstagsfest oder
gediegene Jubiläumsfeier, ob mit
Rahmenprogramm oder ganz
ohne - wir haben für jeden Anlass
das Richtige für Dich. Ihr könnt
Euch in der Planung ganz auf unsere
Erfahrung und unser Know-How
verlassen.

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 4.00 Uhr morgens.
Bei Stornierungen beachtet bitte die Fristen, siehe AGB's auf unserer Homepage
www.heuchelberg.com.