

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

im Restaurant Weber



WEBER
Restaurant

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 09/2020
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste
ist diese hinfällig.

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN	5
EMPFANG	6
MENÜS	9
AUSZUG GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	18
KAFFEE UND KUCHEN	20
TISCHPLÄNE	24
ARRANGEMENTS	23
ZUR SPÄTEREN STUNDE	29
GASTGESCHENKE	31
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	32
AGBs	34



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

wir danken Ihnen für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen, dass wir Ihre Gäste mit einem feinen Menü in unserem Haus verwöhnen dürfen. Im Folgenden haben wir für Sie Menüs sowie verschiedene Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Dessert zusammengestellt, die unsere Gutsküche mit viel Liebe, fachlichem „Know-How“ und Kreativität zubereitet.

Um Ihrer Feierlichkeit einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, möchten wir Sie bitten, sich auf **ein gemeinsames Menü** aus den folgenden Vorschlägen festzulegen. (Vegetarische und vegane Wünsche werden selbstverständlich gerne berücksichtigt) Einzelne Gänge können untereinander gerne getauscht werden.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Leitfaden für Ihre Feier dienen. Sollten Sie bestimmte Speisen, Beilagen oder Ähnliches in unseren Vorschlägen nicht finden, so zögern Sie bitte nicht uns Ihren Wunsch wissen zu lassen. Sprechen Sie mit uns – wenn wir Ihre Wünsche kennen, können wir diese bestimmt realisieren!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Vorfreude bei der Auswahl und stehen Ihnen für Fragen, Wünsche und Anregungen selbstverständlich gerne persönlich zur Verfügung. (Zur evtl. Menübesprechung vereinbaren Sie bitte einen Termin. Montag und Dienstag haben wir Ruhetag).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Weber und Team

EMPFANG

SECCO | SEKT

W-SECCO® | Perlwein trocken

0,75 Ltr. Flasche | 19,50 €

PINOT ROSÉ oder **BLANC DE NOIR** | Sekt brut

0,75 Ltr. Flasche | 30,00 €

WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe

Glas | 6,10 €

THAI RIESLING | Riesling, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe

Glas | 6,10 €

APEROL SPRIZZ | W-Secco®, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Glas | 6,10 €

HUGO | W-Secco®, Holunder, Soda, Minze, Limette

Glas | 6,10 €

ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 4,50 €

FEINES ZUM EMPFANG

BADISCHE FLAMMENKUCHEN | (Ø ca. 30 cm.) »handlich geschnitten«

verschieden belegt mit Zwiebel-Lachs

9,20 €/Stk.

Lauch-Käse-Tomate

8,20 €/Stk.

Speck-Zwiebel

8,00 €/Stk.

BUNT GEMISCHTES FINGERFOOD »WARM-KALT«

Die Auswahl variiert je nach Jahreszeit

Preis p. P. 7,00 €

HAUSGEBACKENE KLEINE GUGELHUPF

mit Speck-Zwiebel | Spinat-Frischkäse | Nüsse

4,50 €/Stk.

WEITERE MÖGLICHKEITEN FÜR EINEN EMPFANG

NEUER WEIN (Saison) und Zwiebelkuchen

Preis p. P. 6,00 €

GLÜHWEINZAUBER

Preis p. P. 12,50 €

Glühwein auf dem Vorplatz des Weinguts dazu frisch gebackene Buchten

Die Mindestpersonenzahl beträgt 30. Bei einer Gruppe unter 30 Personen berechnen wir eine Pauschale von 375,00 €

STOCKBROTEVENT

»KLASSISCH« Stockbrot zum selber grillen am Weingut

Preis p. P. 8,00 € zzgl. Getränke

»MIT WEINPROBE« Dauer ca. 1,5 Std.

Stockbrot zum selber grillen mit Aperitif und 3 Weine am Weingut

Preis p. P. 18,00 €

Die Mindestpersonenzahl beträgt 30. Bei einer Gruppe unter 30 Personen berechnen wir eine Pauschale von 240,00 € bzw. 540,00 €.

KLEINE WEINPROBE IM WEINGUT

Preis p. P. 10,00 €

Aperitif | Führung | 3 Weine

Dauer ca. 45 Minuten

Die Mindestpersonenzahl beträgt 10. Bei einer Gruppe unter 10 Personen berechnen wir eine Pauschale von 100,00 €.



EIN MENÜ – EIN PREIS – KOMPLETTANGEBOT

von 19 bis 24 Uhr | ab 30 Personen

APERITIF

W-SECCO® Perlwein
auf Wunsch mit Orangensaft

MENÜ

Hausgebackenes Brot und Aufstrich
–
Gemischter Salat | Kerne
–
Erbsenschotensüpple
–
Hauptgang als Buffet
Kalbsrahmbraten
Maishähnchen in Pilzrahmsoße
Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsoße
Vegetarisch
Spinatlasagne | Nudeln | Kartoffelgratin
Zweierlei Gemüse der Saison
–
Mascarpone-Limetten-Cremé | Früchte |
Eisiges

GETRÄNKE

Weine zum Menü
Weißer Burgunder
1 LITER trocken
Spätburgunder Rotwein
1 LITER trocken | halbtrocken
Alkoholfreies
Säfte | Bier
Bad Dürrheimer Mineralwasser
classic | medium | still
Kaffee
p. P. ein Kaffee oder ein Espresso
oder ein Milchkaffee
Schnaps
nach dem Hauptgang eine Schnapsrunde

Sonstiges Exclusiv

Preis p. P. 65,80 €

FEINES ZUR JAHRESZEIT

FRÜHLINGSMENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Bunter Salat | gebratene Pilze

–

Cappuccino vom Kräuterrahmsüpple

–

Gebratene Maispoulardenbrust

Pilzrahmsoße

Frühlingsgemüse | neue Kartoffeln

–

Marinierte Erdbeeren | weißes Kaffee-Eis

Preis p. P. 36,80 €

FRÜHLINGSMENÜ 2

Gebratener Spargel mit Balsamico glasiert

Milder Ziegenfrischkäse | Pinienkerne

Blattsalate

–

Medaillon von Kalb und Rinderfilet
oder

Kabeljaufilet

Holländische- und Rahmsoße

Spargelgemüse | Kräuternudeln | Flädle

–

Karamellisiertes Limettenmousse

marinierte Erdbeeren

Hausgemachtes Lavendeleis

Preis p. P. 49,90 €

SOMMERMENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

»Gartensalat«

Blattsalate | Ziegenkäse | Kirschtomaten

Kresse

–

Cappuccino von der Tomate

–

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef

Rotwein-Zwiebelsoße

oder

Gebratenes Rotbarschfilet

Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

–

im Glas serviert

Panna Cotta | Beerensorbet

Preis p. P. 45,00 €

SOMMERMENÜ 2

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Bunte Salatblätter | 3 Garnelen | Aioli

–

Cappuccino vom Kräuterrahmsüpple

–

Gebratener Lammrücken | Tomaten-Salbeijus

Spinat | überbackene Rahmkartoffeln

–

Mousse von Mango und weißer Schokolade

marinierte Früchte

Preis p. P. 51,00 €

SOMMERBUFFET | ab 30 Personen

Vorspeise

Rukkola mit Parmesanspänen | Vitello Tonnato vom Hühnchen

Schwarzwalder Schinken | Parmaschinken | Landschinken | Melone

Feine Salate von Karotte | Gurke | Tomate mit Büffelmozzarella

Blattsalate in Joghurt-Balsamico-Dressing | Cous-Cous-Salat

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse wie Champignons | Aubergine

Zucchini | Paprika | eingelegter Feta | Kürbis | Oliven | Artischocken

Räucherlachs | Räucherforellencrème | Meerrettich

Hausgebackenes Brot

–

Hauptgang

Maispoulardenbrüstchen | Zartes Schweinefilet im Speckmantel

Rosa gebratenes Entrecote | Fischfilets

Gegrillte Tomaten mit Kräuterkruste | grüne Bohnen

Kräuterkarotten | Überbackene Rahmkartoffeln | Nudeln

Dessert serviert

Beerentiramisu | Beeren | Erdbeersorbet

Preis p. P. 47,80 €

HERBSTMENÜ 1

Blattsalate | karamellisierte Nüssen
Birnenspalten | Parmesanspäne
–

Cappuccino von der Pastinake
–

Schwarzwälder Kalbsvögel mit Schinken
und Ei gefüllt | Pilzrahmsoße
oder

Gebratenes Lachsfilet im Kürbiskernmantel
feines Herbstgemüse
Nudeln | überbackene Rahmkartoffeln
–

Walnussparfait | Glühweinzwetschgen

Preis p. P. 40,30 €

HERBSTMENÜ 2

Milder Ziegenfrischkäse | Rote Beete
Walnüssen | Feldsalat
–

Cappuccino von Pilzen
–

Gebratene Entenbrust | Cassis-Soße
Wirsinggemüse | Kartoffelplätzchen
–

Walnuss-Halbgefrorenes | Nougatmousse
Rotweinapfel

Preis p. P. 43,50 €

WINTERMENÜ 1

Feldsalat | Speck | Kracherle
–
Cappuccino vom Kürbis
–
Geschmorte Gänsekeule
Spätburgundersoße
Apfelrotkohl | gebackene Grießknödel
–

Warmer Blätterteig-Apfelstrudel
Vanillesoße | Vanilleeis

Preis p. P. 37,80 €

WINTERMENÜ 2

Hausgebeizter Lachs
Kartoffel-Kürbisküchle | Feldsalat
–
Cappuccino vom Meerrettich
–
In Spätburgunder geschmortes Rehragout
Preiselbeeren
oder

Steak vom Rinderrücken
Rotwein-Zwiebelsoße
Winterliches Gemüse | Knöpfle
Schupfnudeln
–

im Glas serviert

Mousse von Nuss-Nougat | Weißweinbirne
Eisiges

Preis p. P. 47,20 €

WINTERMENÜ 3

Schwarzwälder Schinken
gebratene Birnenschnitz
winterliche Blattsalate
karamellisierte Nüsse
–

Cappuccino von der Pastinake
–

Medaillon vom Hirschrücken
Wachholderrahm | Serviettenknödel
rahmiger Speckrosenkohl
–
Lauwarmer Schokokuchen | Kaffeeis

Preis p. P. 48,90 €

WINTERBUFFET

Feldsalat | geröstete Kerne | Kracherle
–
Cappuccino von der Sellerie
–

Hauptgang als Buffet

Herzhafter Braten vom Jungschwein
Rinder-Tafelspitz in Spätburgunder gesch-
mort
Gebratene Fischfilets | Rieslingsoße
Vegetarische Lasagne von Linsen
Wurzelgemüse
Zweierlei winterliches Gemüse
Nudeln | überbackene Rahmkartoffeln
–

im Glas serviert

Topfen-Orangenmousse | Orangenkompost
und Eisigem

Preis p. P. 38,20 €

... UND FÜR DAS GANZE JAHR

MENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
geröstete Kerne

–

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Pilzrahmsoße

Feines Gemüse | Spätzle

–

Warmer g'schmelzter Topfenknödel
Beeren | Vanilleeis

Preis p. P. 32,90 €

MENÜ 2

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
geröstete Kerne

–

Badisches Festtagssüpple

–

Geschmorte Ochsenbäckle
feines Gemüse | Nudeln

–

Schwarzwälder im Glas

Preis p. P. 39,90 €

BADISCHES SONNTAGSESSEN

Nudelsüpple | Rinderbrühe | Nudeln

Gemüsestreifen | Rindfleischstreifen

–

Ochsenfleisch | Meerrettichsoße

Preiselbeeren | Wurzelgemüse

Petersilienkartoffeln | Rote Beete-Salat

Preis p. P. 25,80 €

BADISCHES MENÜ

Badische Lauchtarte | kleiner Salat

–

Cappuccino von der Kartoffel

–

Geschmorte Kinnbäckle vom Schwein

Burgundersoße | Rotkraut | Kartoffelbrei

–

Grießschnitte mit Zimt-Zucker

Apfelkompott

Preis p. P. 35,10 €

VEGETARISCHES MENÜ

Gerne können Sie unser wechselndes,
saisonales Vegetarisches Menü auf unserer
Homepage unter www.weingut-weber.com
einsehen.

BADISCHES BUFFET | ab 30 Personen**Suppe serviert**

Kürbissuppe

–

Hauptgangbuffet

Warmer Grillbraten vom Schwein
badisches Schäufele | Putenrollbraten
Rotwein-Zwiebelsoße
Hausgemachter Kartoffelsalat
Ofenkartoffeln
Karotten- und Gurkensalat | Blattsalate
Joghurt-Knoblauchdressing
Buntes Käsebrett mit Bibiliskäse
Bauernbrot | Butter

–

Hausgebackener Hefezopf mit Nussfüllung

Preis p. P. 28,30 €

VESPERBUFFET | ab 30 Personen

Hausgebackenes Brot | Butter

–

Hausracher Schwarz- und Leberwurst
Schwarzwälder Schinken | Kaltes Schäufele
Speck | Pfefferbeißer | Salami
Wurstsalat nach Art des Hauses
Eingelegter Schwartenmagen
Kartoffelsalat | Rosmarin-Ofenkartoffeln
Geräucherter Lachs | Forellenfilets
Sahnemeerrettich
Buntes Käsebrett mit Trauben | Bibiliskäse
Butter | Weingelee

Preis p. P. 21,20 €

FESTTAGSBUFFET | ab 30 Personen

Hausgebackenes Brot und Aufstrich

–

Vorspeisenteller | serviert

Gebratenes Gemüse | Kräuterfrischkäse
Schwarzwälder Schinken

–

Suppe serviert

Cappuccino von Kräutern

–

Hauptgang | Buffet

Geschmortes Ochsenbäckle
in Spätburgunder
Schweinelendchen in Rahmsoße
Lachsfilet in Rieslingsoße
vegetarisch: Spinatknödel auf Pilzen
Blumenkohl | Brokkoli | Nudeln
Kartoffelgratin

–

Dessert | im Glas serviert

Dunkles Schokomousse
Früchte der Saison | Vanilleeis

Preis p. P. 49,90 €



Kleiner Auszug aus der Getränkekarte

HAUSEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

1 LITER

Leichte, frische und unkomplizierte Weine für gemütliche Stunden.

MÜLLER-THURGAU	trocken halbtrocken	14,50 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	16,50 €
WEISSE BURGUNDER	trocken	16,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken halbtrocken	17,50 €

SELEKTION | 0,75 Liter Flasche

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

WEISSE BURGUNDER	trocken halbtrocken	19,50 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	19,50 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	21,50 €
SCHEUREBE	lieblich	21,50 €
ROSE	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 Dürrheimer« Mineralwasser Classic, Medium oder Still

0,5 Ltr. | 3,50 €

0,75 Ltr. | 4,50 €

0,33 Ltr. | 2,60 €

0,25 Ltr. | 2,80 €

»Sinalco« Cola | Orange | Cola-Mix

Traubensaftschorle | Weingut Weber

0,5 Ltr. | 4,40 €

0,5 Ltr. | 4,40 €

0,5 Ltr. | 4,40 €

SAFT | SAFTSCHORLE | FRUCHTSÄFTKELLEREI ZIMMER | RHEINAU

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 €

KAFFEE UND KUCHEN

Sie bringen Ihre Kuchen und Torten selbst mit.

KAFFEE- UND KUCHENBUFFET | mit Kaffeepauschale

pro Gedeck 8,70 €

Ein- und Abdecken Ihrer Kaffeetafel, Annahme, Kühlung, Aufbau und Wieder-verpackung Ihrer Kuchen, servieren und bereitstellen von Kaffee, Kaffee Haag, Tee und Schoki.

KUCHENBUFFET | ohne Kaffeepauschale

pro Gedeck 4,20 €

Annahme, Kühlung, Aufbau und Wiederverpackung Ihrer Kuchen, Bereitstellung des Kaffees am Buffet.

KAFFEE A LA CARTE

bis max. 20 Personen.

Bitte beachten Sie, dass wir gerne Ihre Kaffeetafel nach dem Mittagessen ausrichten, dass Sie die Räumlichkeiten jedoch bis 17 Uhr frei geben müssen.





ARRANGEMENTS

TISCHPLAN UND TISCHDEKORATION

Nach Bekanntgabe der Personenzahl erhalten Sie von uns Ihren individuellen Tischplan für Ihre Sitzplatzordnung.

Wir stellen für Sie – in Absprache mit Ihnen – eine liebevoll gestaltete Tischdekoration zusammen oder organisieren Diese (Preis auf Anfrage). Gerne können Sie Ihre Tischdeko auch selbst anliefern.

Gerne stellen wir Ihre Namenskarten auf. Bitte bringen Sie diese bis spätestens ein Tag vor Ihrer Veranstaltung – Tischweise sortiert – vorbei.

MENÜKARTEN

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen Menükarten zum Preis von 3,00 € pro Karte.

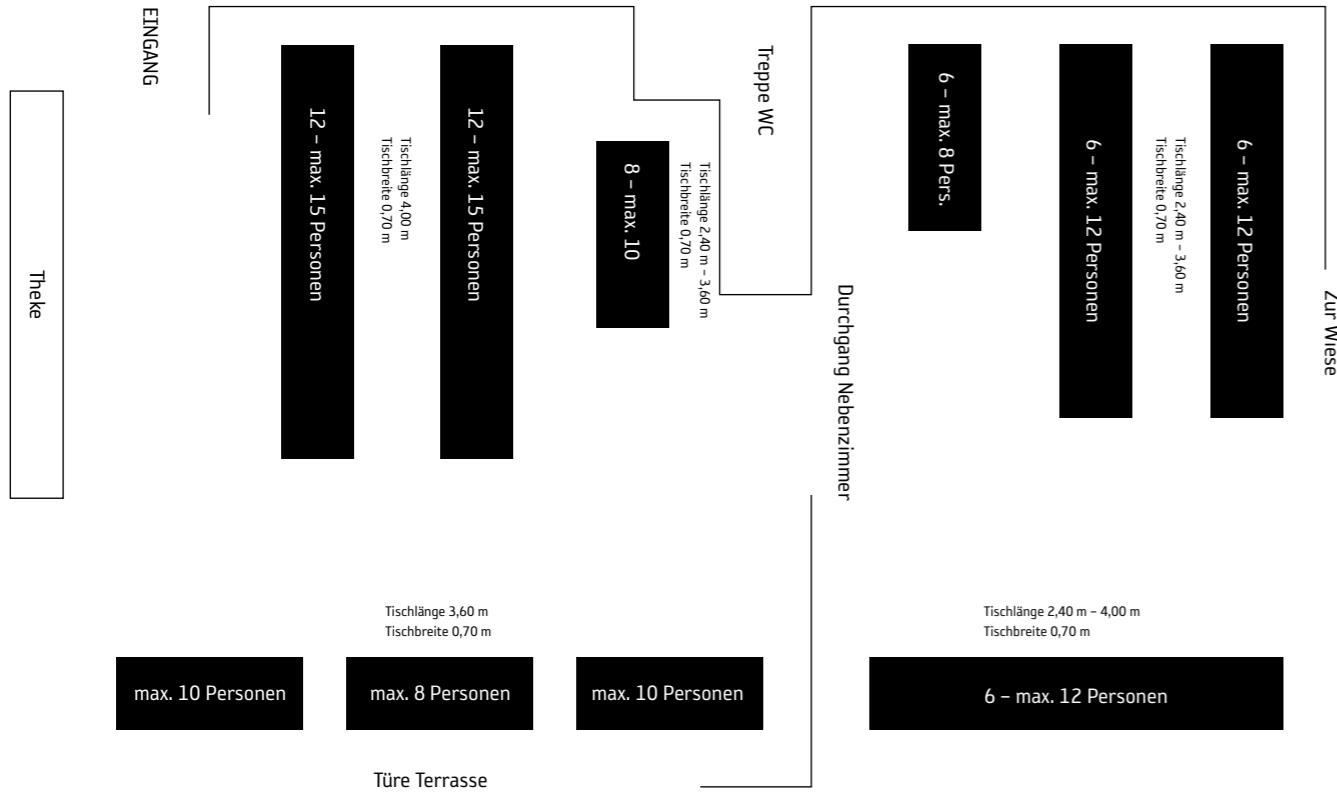
MUSIK

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn bitten wir Sie ab 2 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Die Verpflegung der von Ihnen gebuchten Musiker muss von Ihnen übernommen werden.

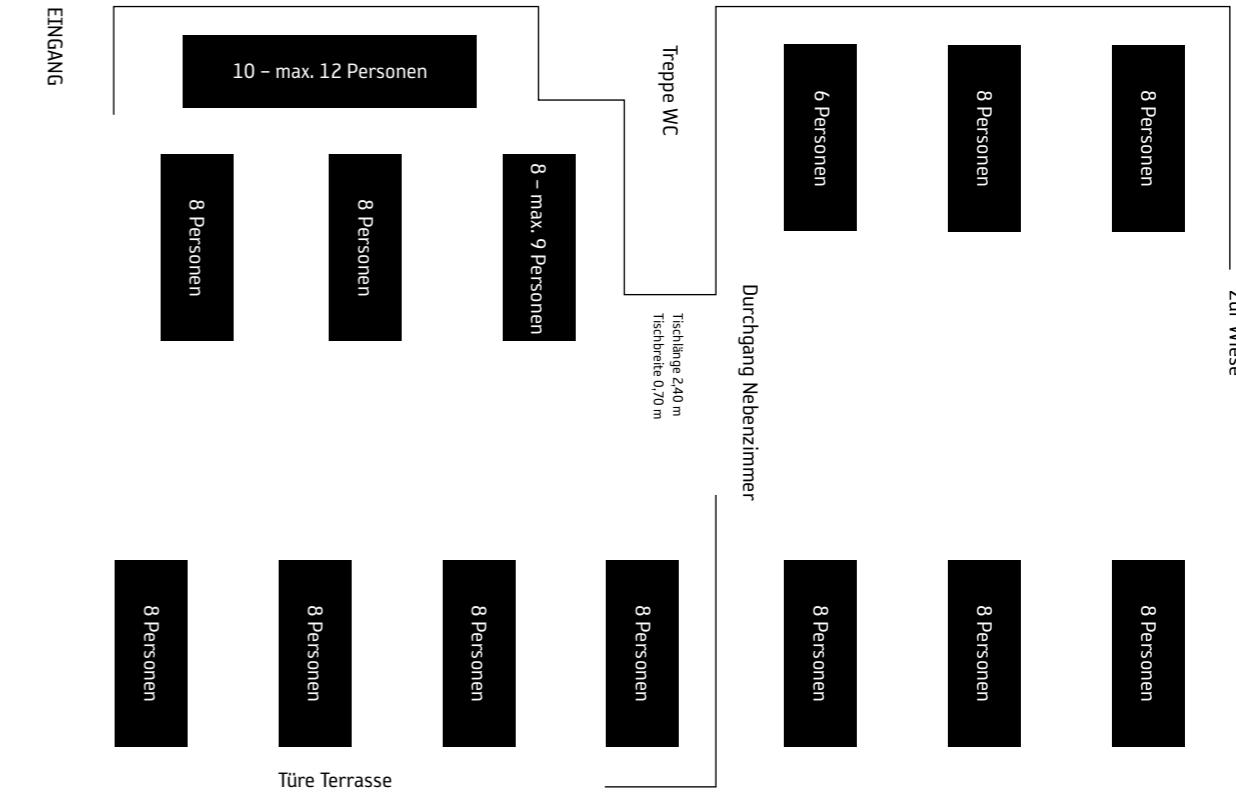
FEUERWERK

Wir bitten Sie, wenn Sie ein Feuerwerk planen, dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden!

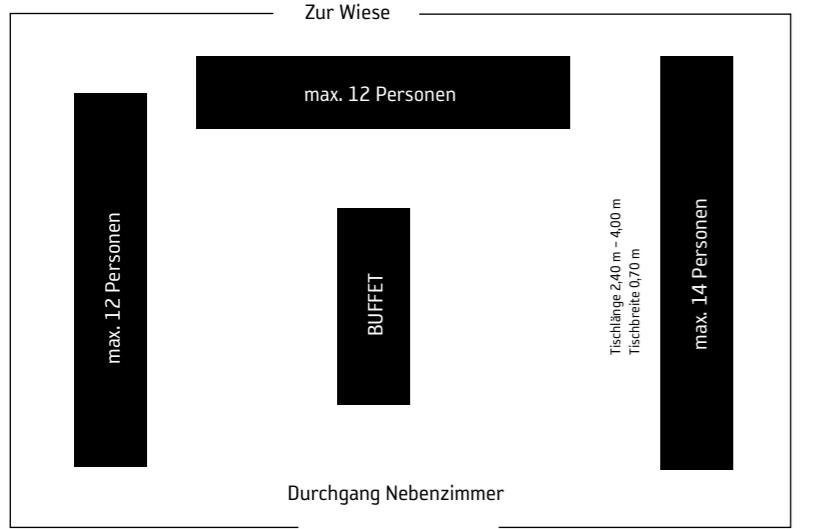
TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 1



TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 2



TISCHPLAN NEBENZIMMER | mit Buffet





ZUR SPÄTEREN STUNDE

GROSSES KÄSEBRETT

Internationalen Käsesorten | Bibiliskäs | Butter | hausgebackenes Bauernbrot

p. P. 7,20 €

RÄUCHERBRETTLE

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

p. P. 7,20 €

HAUSGEBACKENER RUNDER HEFEZOPF

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

15,00 €/Stk

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

mit hausgebackenem Bauernbrot

p. P. 4,60 €



GASTGESCHENKE

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

WEIN

WEISSE BURGUNDER SE trocken	250 ml	2,50 €
SPÄTBURGUNDER ROSÉ 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 Guest 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 Guest 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

GÄRTNEREIEN

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

Blumen Kiesel in Ettenheim

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

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.

Nachtzuschlag: Ab 24 Uhr, je angefangene Stunde 50,00 €. Bis 4 Uhr morgens haben Sie die Möglichkeit bei uns zu feiern.

Für Feiern ab 75 Personen reservieren wir für Sie unsere Räumlichkeiten komplett (Haupt-Nebenzimmer und Terrasse). Bei kleineren Gruppen bitten wir Sie, mit Rücksicht auf unsere a la carte Gäste, auf laute musikalische Unterhaltung zu verzichten.

Sollten Sie die Räumlichkeiten und Terrasse trotz kleinerer Personenzahl alleine nutzen möchten, so berechnen wir eine Raummiete i. H. von 3.500 €. Die Raummiete wird durch entsprechenden Verzehr getilgt. Bei Nichterreichen des Mindestverzehrs muss der verbleibende Rest der „Miete“ von Ihnen übernommen werden.

Zahlungen: Vor Ort in Bar oder per EC-Karte (mit Geheimnummer). Langjährigen Kunden stellen wir zur Überweisung eine Rechnung aus, welche ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar ist.

Bitte melden Sie die genaue Gästzahl inkl. Allergien/Besonderheiten/usw. bis 48 Stunden vor dem Anlass, da alle Vorbereitungsarbeiten bis dahin abgeschlossen werden. Die Mindest-Gästzahl zzgl. evtl. weitere Personen wird in Rechnung gestellt.

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

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für die Reinigung von Erbrochenem im Innen- oder Außenbereich je 50,00 € berechnen.

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

Kann eine Feier oder Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant Weber dies zu verantworten hat, so behält sich das Restaurant Weber den Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung vor. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Feier oder Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren. Der Anspruch des Restaurant Weber beträgt zur Zeit: Bei Stornierungen 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin 10 %, 3 Wochen vor dem Veranstaltungstermin 20 %, 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin 30 %, 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin 40 %, 4 Werktag vor dem Veranstaltungstermin 60 %, 2 Werkstage vor dem Veranstaltungstermin 80 %. Stornierung am letzten Werktag vor dem Veranstaltungstermin 100 %.

Berechnungsgrundlage ist der vereinbarte Menüpreis.

Sollte extra Equipment wie z. B. Hussen, runde Tische o. ä. gebucht sein, geben wir die durch Storno entstandenen Gebühren der jeweiligen Dienstleister direkt an Sie weiter, diese müssen von Ihnen übernommen werden.

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen im Innen- und Außenbereich ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Es ist nicht gestattet Deko oder Sonstiges mit Tesa oder Nägeln o. Ä. zu fixieren! Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Wunderkerzen und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet!

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.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. (Dazu zählen auch Desserts o. Ä.) Ausnahmen sind Kuchen und Torten für »Kaffee und Kuchen«. Bitte verzichten Sie hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegartem Eiern hergestellt sind.



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