



HEUCHELBERGER WARTE  
EVENT · GASTRONOMIE

*Firmenfeiern  
auf dem Heuchelberg*

**2024**

**GÜLTIG AB 01.03.2024 BIS 31.10.2024**





**HEUCHELBERGER WARTE**  
EVENT · GASTRONOMIE

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

# Feiern auf dem Heuchelberg

**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  
unsere langjährigen Erfahrung (bereits über 30 Jahre),  
unsere Beratungskompetenz und unsere  
individuellen, maßgeschneiderten Konzepten.

Wir machen Eure Feier zu einem ganz besonderen  
Event, das genau so verläuft, wie Ihr es Euch vorstellt.

So romantisch und festlich, so fröhlich und  
heiter – in jedem Fall 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  
"Heuchelberger Hupfer" kostenlos hinauffahren.

Oben angekommen, genießt Ihr erstmal ein paar  
kühle Getränke in unserem herrlichen Garten mit  
Traumpanorama. Anschließend geht's rein in unsere  
wunderschönen Räumlichkeiten.

Alle Infos zu unseren Räumlichkeiten findet Ihr auf  
[www.heuchelberg.com](http://www.heuchelberg.com)

## INHALT

- AB S.3 FEIER-BAUKASTEN**
- S.4 RÄUMLICHEKEITEN**
- AB S.5 EMPFANG / GETRÄNKE**
- AB S.9 FESTTAGSKÜCHE**
  - S.10 EMPFANG / FINGERFOOD
  - S.11 FESTTAGSBUFFET
  - S.12 TURMBUFFET
  - S.13 LANDPARTIE
  - S.14 GRILLEN & BBQ
  - S.15 GUT & GÜNSTIG BUFFET
  - S.16 MENÜ- / BUFFETVORSCHLÄGE
  - S.18 "NOCH NICHT PERFEKT"
  - S.19 UPGRADES VORSPEISE
  - S.20 UPGRADES DESSERT
  - S.21 MITTERNACHTSSNACKS
  - S.21 NACHTZUSCHLÄGE
- AB S.22 EXTRAS**
  - S.22 COCKTAIL- / WEINBAR
  - S.23 WEINBERGFAHRT + WEINERLEBNISFÜHRUNG
  - S.24 ESCAPE GAMES
  - S.25 HEIMAT BAR
  - S.26 FOTOBOOTH + STEHGREIFTHEATER
  - S.27 DEKORATION
- AB S.28 RAHMENPROGRAMME**
  - S.28 FEIERN AUF DEM BERG  
+ FEST IM WEINBERGHÄUSLE
  - S.29 BERG- & WIESENFEST + HEXENSCHMAUS
  - S.30 TURMFIESTA + ÜBERRASCHUNGSPARTY
- S.31 DEIN BERG FÜR ALLE ANLÄSSE  
UND JAHRESZEITEN – BERG ON FIRE**
- S.33 INFORMATIONEN + RESERVIERUNG**

BEI UNS SEID IHR RICHTIG - FEIERT EIN UNVERGESSLICHES FEST

PREISANPASSUNGEN WEGEN POLITISCHER EREIGNISSE  
(MINDESTLOHN-ERHÖHUNG, STEUERERHÖHUNG, KRIEG, usw.)  
NICHT AUSGESCHLOSSEN

♥  
**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 RAUMAUSWAHL JE NACH GÄSTEZAHL.**

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

Die aktuellen Getränkepreise entnehmt ihr in unserer Getränkekarte.

**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**  
von der Sektkellerei Affaltrach
- ▶ **HEUCHELBERGER SECCO**  
Heuchelbergkellerei Schwaigern
- ▶ **RIESLINGSEKT BRUT – VDP GUTSSEKT FLASCHENGÄRUNG**  
Weingut des Grafen Neipperg Schwaigern
- ▶ **ALKOHOLFREIER SEKT „ZERO“**  
Weingenossenschaft Heilbronn

**DAZU ORANGENSAFT ODER GANZ REGIONAL UNSEREN...**

**... SCHWARZRIESLING TRAUBENSAFT**  
von der Heuchelbergkellerei Schwaigern

**3.**

### UNSERE HIGHLIGHTS ZUM EMPFANG

Die aktuellen Getränkepreise entnehmen Sie in unserer Getränkekarte.

**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*

► **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*

► **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 5 Liter Limonadenballons. Freut Euch auf unsere Lieblingssorten Melone-Minze / Zitrone-Gurke-Rosmarin oder Orange-Lemone-Minze*

— pro Ballon= **54,62€**  
+ MwSt.

**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**

**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



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 mitgebrachtem Wein pro Flasche bis 0,75 ltr.) € 21,01 + MwSt.

Spirituosen können nicht mitgebracht werden.



Finde uns auf Instagram!  
@heuchelberger\_warte



## 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*

**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

GEBRATENE NUDELTASCHEN  
MIT PORTOBELLOPILZ-  
FÜLLUNG AUF WALDPILZEN  
(vegan)

PRALINE VON MELONE  
UND ZIEGENKÄSE

RIESENGARNELE IM KARTOFFELNEST  
MIT LECKEREM DIP

MINISCHNITZEL VOM  
LANDSCHWEIN AUF KARTOFFELSALAT

GEFLÜGELSPIESS IM KOKOSMANTEL  
DAZU CURRY-DIP

PRO STÜCK  
**4,12€**  
+ MwSt.

**VEGAN &  
DELICIOUS**

**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  
**2,44€**  
+ MwSt.

**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

APFEL CRUMBLE

mit Vanilleeis, Sahne &  
Schokosauce

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

PRO PERSON  
46,64€  
+ MwSt.

VORSPEISEN  
UPGRADES  
AUF S. 18

UNSERE  
EMPfänge  
FINDET IHR  
AUF S. 5

WEITERE  
DESSERT  
MÖGLICHKEITEN  
FINDET IHR  
AUF S. 19

IDEAL FÜR  
HOCHZEITEN  
+ FEINE FESTE

GROSSES

# Turm-Bufferet

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

MEDITERRANER ZIEGENKÄSE-SALAT  
mit Oliven / Tomaten / Pinienkernen

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

PRO PERSON  
28,99€  
+ MwSt.

## HAUPTGANG VOM BUFFET

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

KROSS GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE  
auf cremigem Blattspinat mit Zitronengrassauce

BRÜSTCHEN VOM LANDGOCKEL  
mit frischen Kräutern dazu Rahmsauce mit frischen  
Wiesenchampignons

Zwei Beilagen

ROSMARINKARTOFFELN + SPÄTZLE

Zweierlei Gemüse

SAISONALES OFENGEMÜSE + BROCCOLI MIT MANDELBUTTER

PRO PERSON  
45,46€  
+ MwSt.

## 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

PRO PERSON  
19,24€  
+ MwSt.

Wählt Ihr das Menü ohne Änderungen  
erhaltet Ihr unseren Vorteilspreis

**€71,85 + MwSt. 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 Büffet - 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. Hier könnt ihr auch auf Wunsch 1-2 eigene Kuchen dazustellen. Kaffee aus Filterkannen kann am Tisch oder am Buffet eingedeckt werden.

## 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)

## VORSPEISE (serviert)

### BUNTE BLATT- UND GARTEN- SALATE MIT UNSEREM HAUSDRESSING SERVIERT.

Toppings: Geröstete Kerne /  
Oliven / Brotcroutons  
Mit Brot auf den Tischen

8,82€  
+ MwSt.

## DESSERT- BUFFET

### ZWEIERLEI SAISONALE TARTES

### EISGUGELHUPF

### SCHOKOSAUCE UND KROKANTSTREUSEL

### WALDBEERENRAGOUT

### FRISCHER OBSTSALAT

17,56€  
+ MwSt.

Zum Aperitif:

### LAUWARME BLÄTTERTEIGKÖRBCHEIN.

TOMATE-MOZZARELLA  
SPINAT-KÄSE  
KÄSE-SCHINKEN  
CHAMPIGNON

2 STÜCK PRO PERSON

7,06€  
+ MwSt.

## HAUPTGANG VOM BUFFET

### BRÜSTCHEN VOM LANDGOCKEL

mit frischen Kräutern dazu  
Rahmsauce mit frischen  
Wiesenchampignons

### RINDERRÜCKEN

sous vide gegart  
und am Stück gebraten mit  
Rotwein-Perlzwiebelsauce

### LACHSMEDAILLONS

mit Kräuterkruste auf Blattspinat  
dazu Basilikumsauce

### BIO-LINGUINI

mit Tomatenstückchen

### ROSMARINKARTOFFELN +BUNTES GEMÜSE

46,97€  
+ MwSt.

**ACHTUNG: Alles zu diesen  
Preisen nur Sonntagmittags  
buchbar.**

## VORTEILSPREIS:

Pro Person  
**58,82€**

+Mwst.  
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

GEGRILLTE MEDAILLONS VOM  
RINDERRÜCKEN

HÄHNCHENSTEAKS IN  
FRUCHTIGER MARINADE

GEGRILLTE WÜRSTLE

FETAKÄSE  
mit Tomaten, Olivenöl und  
frischen, mediterranen Kräutern

#### DAZU

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

### DESSERT

WEISSE SCHOKOLADENCREME  
MIT PISTAZIENCREME & BEEREN  
Alternativ die Desserts von S.15 & 16 (gleicher Preis)  
oder unser grandioses Dessertbuffet  
(+13,03€ + MwSt. pro Person)

Menü - Preis pro Person  
**53,95€** + MwSt.

## 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

SHORT RIBS  
vom Landochsen

SPARERIBS  
vom Schwäbisch Hällischen  
Landschwein

SÜSSKARTOFFELWEDGES

LACHSMEDAILLONS  
mit Kräuterkruste auf Blattspinat

FETAKÄSE  
mit Tomaten, Olivenöl und frischen,  
mediterranen Kräutern

#### DAZU

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

### DESSERT

WEISSE SCHOKOLADENCREME  
MIT PISTAZIENCREME & BEEREN  
Alternativ die Desserts von S.15 & 16 (gleicher Preis)  
oder unser grandioses Dessertbuffet  
(+13,03€ + MwSt. pro Person)

MENÜ - PREIS PRO PERSON  
**58,80€** + MwSt.

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



# gut & günstig buffet



DIESE ANGEBOTE SIND NUR  
VON MONTAG BIS DONNERSTAG  
BUCHBAR!

## SCHWÄBISCH- MEDITERRAN

### AM BUFFET DAVOR ODER DAZU

BUNTE BLATTSALATE  
HAUSDRESSING  
GERÖSTETE BROCROUTONS  
GERÖSTETE KERNE  
MEDITERRANER KARTOFFELSALAT

### HAUPTGANG VOM BUFFET

HÄHNCHEN TOSKANISCHER ART IN ROT-  
WEIN GESCHMORT MIT MEDITERRANEM  
GEMÜSE, OLIVEN UND SCHMORTOMATEN

CANNELLONI GEFÜLLT MIT RICOTTA-  
SPINATFÜLLUNG

GNOCCHI MIT SALBEIBUTTERSAUCE

RISSONI MIT ERBSEN UND PARMESAN

### DESSERT SERVIERT

GEEISTE TIRAMISU SCHNITTE  
MIT WALDBEERENRAGOUT

## SCHWÄBISCH- RUSTIKAL

### AM BUFFET DAVOR ODER DAZU

BUNTE BLATTSALATE  
HAUSDRESSING  
GERÖSTETE BROCROUTONS  
GERÖSTETE KERNE  
KARTOFFELSALAT

### HAUPTGANG VOM BUFFET

KRÄUTERKRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN  
MIT DUNKLER KRÄUTERSAUCE

PUTENBRATEN DAZU RAHMSAUCE MIT  
WIESENCHAMPIGNONS

SPÄTZLE

TANNENZAPFEN-KROKETTEN

BROCCOLI MIT MANDELBUTTER

### DESSERT SERVIERT

VANILLEEIS MIT WALDBEEREN  
UND SAHNE

### MENÜ/BUFFET MIT DESSERT PRO PERSON:

NETTO 33,87€  
MWST. 19% 6,03€  
BRUTTO 39,90€

### MENÜ/BUFFET OHNE DESSERT PRO PERSON:

NETTO 29,33€  
MWST. 19% 5,57€  
BRUTTO 34,90€

# 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  
Basilikumsauce

GEBRATENE BRÜSTCHEN  
VOM LANDGOCKEL  
dazu Rahmsauce mit frischen  
Wiesenchampignons

BEILAGEN

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT

VANILLEEIS, MIT  
WALDBEEREN

Vanilleeis mit Waldbeeren  
in Fruchtsauce  
und Sahneklecks

Pro Person  
44,96€ + MwSt.

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

RINDERRÜCKEN

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

LACHSMEDAILLONS  
mit Kräuterkruste auf Blattspinat  
dazu Basilikumsauce

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN

LINGUINI MIT TOMATENSTÜCKEN

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

DESSERT

SCHOKOLADEN  
DUETT

weißes und dunkles  
Schokoladenmousse  
mit Kekscrumble

Pro Person  
46,97€ + MwSt.





# 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

APFELCRUMBLE

mit Vanilleeis, Sahne  
& Schokosauce

Pro Person  
52,10€ + MwSt.

V

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

BUNTER BLATTSALAT

mit Himbeerdressing und  
gebratenen Pilzen

HAUPTGANG VOM BUFFET

GEBRATENE NUDELTASCHEN

mit Portobello-Pilzfüllung auf  
gebratenen Waldpilzen

BERG-CURRY MIT REIS

Feines Kokos-Curry mit  
fernöstlichem Gemüse und  
Süßkartoffelwedges

GERÖSTETER BROKKOLI

mit veganer Mandelbutter

DESSERT

KOKOS-PANNACOTTA

mit Frucht пюре  
und Früchten der  
Saison / Minze

PRO PERSON  
45,97€ + MwSt.

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 Rinderrücken 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	_____	→	<b>+7,31€</b> + Mwst.	pro Person
31 – 50	Gäste	_____	→	<b>+6,05€</b> + Mwst.	pro Person
51 – 150	Gäste	_____	→	<b>+4,71€</b> + Mwst.	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	_____	→	<b>+3,36€</b> + Mwst.	pro Person
ab 40	Gäste	_____	→	<b>+2,52€</b> + Mwst.	pro Person

## KINDERPREISE FÜR MENÜ/BUFFET

Bitte bei Personenzahlangabe extra angeben!

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



# UPGRADES DESSERTS



## DESSERTVARIATION

(SERVIERT)  
**AUFPREIS: +8,32€ + Mwst.**  
 PRO PERSON  
 BIS MAX. 40 PERSONEN

- ▶ SAISONALE FRÜCHTE
- ▶ HAUSGEMACHTES SORBET
- ▶ SCHOKOLADENMOUSSE

## DESSERT-BÜFFET

KAFFEE, KUCHEN & DESSERT.  
 AUCH ZUM DESSERT KOMMT EIN BÜFFET  
 IMMER SUPER AN!  
**AUFPREIS: +13,03€ + Mwst.**

PRO PERSON

- ▶ DESSERTBUFFET mit Lichterblitzen & Musik
- ▶ FRISCHER FRUCHTSALAT mit Minze
- ▶ VERSCHIEDENE EISKUCHEN mit Lichterblitzen
- ▶ WALDBEERENRAGOUT
- ▶ SÜSSE TOPPINGS
- ▶ KOKOS PANNA COTTA mit Fruchtpüree
- ▶ MOUSSE AU CHOCOLAT
- ▶ TIRAMISU

AB 40  
 Personen

**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 2ERLEI SAISONALE TARTES)**

**AUFPREIS: +13,03€ + Mwst.**  
 PRO PERSON

**UNSERE  
 DESSERTEMPFEHLUNG  
 FÜR FEIERN AM  
 MITTAG**

**SELBST MITGEBRACHTES !**

**KRÜMELGELD PRO PERSON FÜR BACKWAREN: +5,00€ bei mitgebrachten Kuchen, Hochzeitstorte und Backwaren (auch für den Sweet-Table)**  
 Nachspeisen dürfen 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.

Kuchen vom Nachmittag kann nicht am Abend nochmals „aufgetischt“ werden.

Reste werden wieder gekühlt damit Ihr sie nach Hause mitnehmen könnt.

BUCHBAR AB  
MINDESTENS 30 PERSONEN

# Mitternachtssnacks

DAS HIGHLIGHT UM MITTERNACHT

AUCH VEGAN  
(MIT TOFU)  
MÖGLICH

## CURRYWURST

### CURRYWURST UND BAGUETTE

Die Anzahl der  
Portionen muss vorher  
festgelegt werden

PRO PORTION  
6,13€  
+Mwst.

## PREMIUM KÄSEBRETT

### HEUCHELBERGER KÄSEBRETT MIT EINER PREMIUM KÄSEAUFWAHL

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

PRO PORTION  
9,24€  
+Mwst.

## LÄNDLICHE KÄSEAUFWAHL

### KÄSEBRETT

MIT SCHNITTKÄSE,  
HARTKÄSE UND WEICHKÄSE  
DAZU EIN BROTKORB MIT  
DREIERLEI BROT

PRO PORTION  
6,13€  
+Mwst.



## NACHTZUSCHLÄGE

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

- |                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| 1. Nachtzuschlag von 1.00h - 2.00h | → 193,28€ + Mwst. |
| 2. Nachtzuschlag von 2.00h - 3.00h | → 193,28€ + Mwst. |
| 3. Nachtzuschlag von 3.00h - 4.00h | → 243,70€ + Mwst. |

4

# EXTRAS

## FÜR EUER FEST



### COCKTAILBAR

Auf Wunsch können wir eine Cocktailbar mit Cocktailmixer bereitstellen. Unsere Bar könnt Ihr im Panoramazimmer, Kaminzimmer und Pavillon dazu buchen.

Aufbau und Bereitstellung für 5 Std. pauschal **252,10€**  
+ MwSt.  
Beginn spätestens ab 21.00 Uhr (normal 21:00 – 2:00 Uhr)  
Für jede weitere Stunde berechnen wir **46,22€** + MwSt.

M $\square$ 60 Personen **302,52€** + MwSt.

Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail nur **6,64€** + MwSt.  
(Wir verwenden ausschließlich Markenspirituosen für unsere Drinks)

Unter 50 Personen:  
Do-it-yourself-Cocktails  
Abrechnung nach Verbrauch



### 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 Weindozen für ca. 2 Stunden nach dem Hauptgang pauschal **176,47€**  
+ MwSt.  
+ die Weine, die tatsächlich verkostet werden zu den Preisen aus Getränkekarte.

# EXTRAS



## WEINBERGFAHRT

Mit dem „Weinbergexpress“ (TÜV geprüftes Fahrwerk mit Traktor) fahren Sie in geselliger Runde ganz gemütlich von der Heuchelberger Warte über Wald, Wiese und Weinberge. Hier erfahren Sie Interessantes über Land, Leute und den Weinanbau.

Dieser Weinberg-Express ist wunderschön ausgebaut mit Tischen an denen man sich gesellig gegenüber sitzt – in der Mitte mit einem Gestell, welches Gläser und Flaschen sichert, so dass man während der Fahrt schon gut gemeinsam feiern und „schwätzen“ kann. Wein könnt Ihr dort beim Winzer erwerben – Flasche für **13,50 €**.

**AB 15 PERSONEN**

Dauer **ca. 1,5 Stunden Rundfahrt** oder von der Stadtbahnhaltestelle **LEINGARTEN WEST** nach oben auf den Berg.

15-20 Personen	→	<b>17,65 € + MwSt.</b> PRO PERSON
21-27 Personen	→	<b>16,81 € + MwSt.</b> PRO PERSON



## 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	→	<b>15,13 € + MwSt.</b> PRO PERSON
16 - 20 Personen	→	<b>13,45 € + MwSt.</b> PRO PERSON
21 - 30 Personen	→	<b>12,61 € + MwSt.</b> PRO PERSON

# EXTRAS

## ESCAPE ABENTEUER AUF DEM BERG

„KOMBIERT 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 12-100 PERSONEN AN! FREUT EUCH AUF FOLGENDE HERAUSFORDERUNGEN: “

### INDOOR

#### OPERATION MINDFALL

analoge 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.

### OUTDOOR

#### OPERATION MINDFALL

analoge Rätsel

**Das Spiel startet mit allen gemeinsam auf dem Parkplatz Heuchelberger Warte.**

Nach einer Einführung ins Spiel gibt es eine kleine Wanderung über den Heuchelberg von **90 – 120 Minuten** bis man oben ankommt.

Während man unterwegs ist, werden die Rätsel gelöst und vielleicht auch das eine oder andere Geheimnis unterwegs gefunden und gelöst.

**FÜR 12 BIS 100 SPIELER**

Dauer: 60 – 90 Min.  
Alter: 12+

25€ PRO  
PERSON

**FÜR 14 BIS 200 SPIELER**

Dauer: 90 – 120 Min.  
Alter: 12+

25€ PRO  
PERSON

Bestellung und Abrechnung über das durchführende Partnerunternehmen.



# Heimat-Bar

**Ein tolles Highlight für Euer Fest ist unsere HEIMAT Bar zum selber mixen!**

Wir stellen für Euch feinste Spirits von den HEIMAT DISTILLERS, sowie die passenden Filler, Früchte, Kräuter und das passende Equipment bereit, so dass ihr Euch selbst leckere Premium Drinks zubereiten könnt!

Zutaten: Limetten- & Gurkenscheiben, Limettenwürfel, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Minze, Eiswürfel, Crushed Ice, Rohrzucker

Equipment: Heimat- Cocktailrezepte, Cocktailgläser, Strohhalm, Barmatten, Eisbehälter, Eisschaufeln, Zangen, Barlöffel, Stößel, Shaker

**AUFBAU 180,- €** – Getränke (Filler & Spirits) werden nach Verbrauch berechnet

#### **FILLER:**

Soda, Ginger Ale, Tonic Water, Cola, Ginger Beer, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

**ALLE 0,75L / 11,47€ + MwSt.**

#### **SPIRITS:**

Heimat Gin, Heimat Vogelfrei (alkoholfreier Gin), Ramero Blanco, Ramero Cask Selection, Ingefaer (frischer Zitronen-Ingwerspirit), Rosé-Gin Aperitif – Unser Berglillet

**ALLE 0,5L / 67,32€ + MwSt.\***

#### **HIER EINIGE REZEPTIDEEN DIE MÖGLICH SIND:**

##### **Gin:**

Heimat Tonic, Heimat Mule, Gin Fizz, Gimlet, Tom Collins, Herbal Habitat, Basil Smash, Rosé-Gin Aperitif: Love Wildberry – unser Berglillet

**– Alle auch alkoholfrei möglich mit HEIMAT VOGELFREI –**

##### **Rum:**

Mojito, Cuba Libre, Daiquiri, Dark & Stormy, JFK Harris

##### **Ingefaer:**

Inge Sprizz, Inge Soda

**– \*AM ABEND ABHANDENGEKOMMENES EQUIPMENT WIRD BERECHNET. –**  
Angebrochene Flaschen werden berechnet und können nach der Feier mitgenommen werden.

# 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.

UNSER TOP-FAVORIT MIT DEN TOLLSTEN FOTOBOXEN IST  
[WWW.UNVERGESSLICHEFOTOS.DE](http://WWW.UNVERGESSLICHEFOTOS.DE)  
TEL. 0176 23899447  
BITTE NEHMT NUR EINE FOTOBOX MIT SOFORTAUSDRUCK.



## 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 Stegreif. 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 Improvisationstheater 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 / IMPRO-SHOW

Preise auf Anfrage

# EXTRAS

## Dekoration

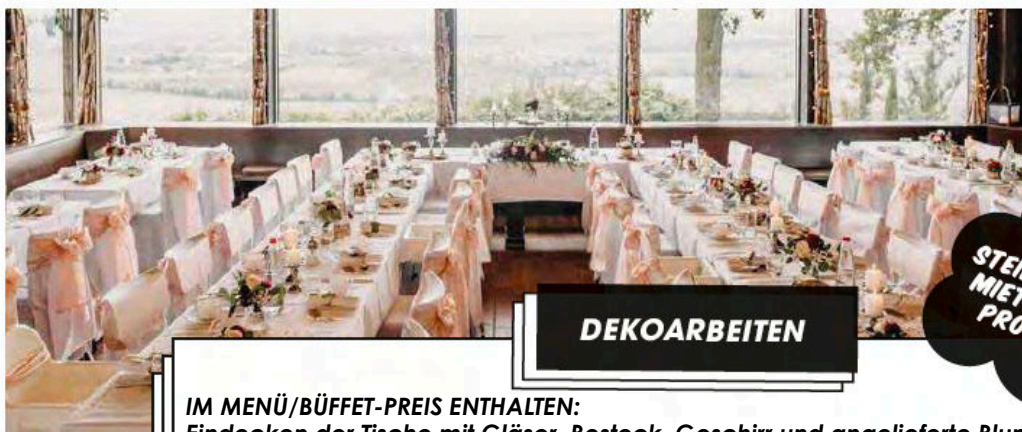
Die Tische werden mit weißen Tischdecken oder weißen Tischläufern, weißen Stoffservietten und wenn gewünscht mit Windlichtern eingedeckt.

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 EIGENNE DEKORATION MITBRINGEN UND ORGANISIEREN. WIR ÜBERNEHMEN DANN DAS DEKORIEREN FÜR EUCH. BEI FESTEN BIS ZU 50 PERSONEN**



### DEKOARBEITEN

#### IM MENÜ/BÜFFET-PREIS ENTHALTEN:

Eindecken der Tische mit Gläser, Besteck, Geschirr und angelieferte Blumen (diese müssen fertig arrangiert und mit Wasser befüllt angeliefert werden.) Weitere Dekoarbeiten übernehmen wir gerne nach vorheriger Absprache.

Umfangreichere Dekoarbeiten müssen extern übernommen werden z.B. durch eine Deko-Firma, Blumengeschäft, privates Deko-Team (z.B. Arbeitskollegen, Nachbarn). Alle externen Dienstleister können gerne ab 12.00h anliefern und aufbauen.

Wenn wir die Aufbauarbeiten der Dekoration übernehmen berechnen wir:

pro Std./Mitarbeiter

€ 46,22  
+ Mwst.

WINDLICHTER  
MIT WEISSEN  
STEINEN UND TEELICHT  
MIETE MIT REINIGUNG  
PRO STÜCK € 2,00

### BEREITSTELLUNG VON:

LEINWAND

€ 25,21  
+ Mwst.

FUNKMIKROFON INNEN MIT KLEINER BOX AUBEN

€ 25,21  
+ Mwst.

FUNKMIKROFON INNEN MIT GROBER BOX AUBEN

€ 63,01  
+ Mwst.

ZUSÄTZLICHER TISCH MIT WEISSER HUSSE

€ 25,21  
+ Mwst.

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:

Bei Festen im Weinberghäusle berechnen wir eine Hüttenpauschale einmalig von **75,63€ + Mwst.**

von So. - Do.	→	<b>714,29€</b> +Mwst.
am Fr. + Sa.	→	<b>831,93€</b> +Mwst.

**ALS GANZTAGSBELEGUNG 1092,44€ + Mwst.**

# Berg- & Wiesenfest

## 2024

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 DAS HEUCHELBERGER GRILLFEST**



**AB 37 PERSONEN**

**Kosten Animations-Programm:**

37 – 50 Personen	→	<b>5,88€</b> + Mwst. PRO PERSON
51 – 80 Personen	→	<b>5,04€</b> + Mwst. PRO PERSON
81 – 150 Personen	→	<b>3,78€</b> + Mwst. PRO PERSON

**MIT  
UNTERHALTUNGSPROGRAMM**

# Hexenschmaus<sup>®</sup>

## 2024

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 30 PERSONEN**

**Kosten Animations-Programm:**

30 – 40 Personen	→	<b>5,88€</b> + Mwst. PRO PERSON
40 – 59 Personen	→	<b>5,04€</b> + Mwst. PRO PERSON
60 – 79 Personen	→	<b>4,20€</b> + Mwst. PRO PERSON
80 – 150 Personen	→	<b>3,78€</b> + Mwst. 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:

30 – 39 Personen	→	<b>10,39€</b> + Mwst. PRO PERSON
40 – 80 Personen	→	<b>8,40€</b> + Mwst. PRO PERSON
81 – 150 Personen	→	<b>5,04€</b> + Mwst. PRO PERSON

**AB 30 PERSONEN**

MIT  
UNTERHALTUNGSPROGRAMM

# Überraschungs- party 2024

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:

30 – 40 Personen	→	<b>5,88€</b> + Mwst. PRO PERSON
40 – 59 Personen	→	<b>5,04€</b> + Mwst. PRO PERSON
60 – 79 Personen	→	<b>4,20€</b> + Mwst. PRO PERSON
80 – 150 Personen	→	<b>3,78€</b> + Mwst. PRO PERSON

**AB 30 PERSONEN**

MIT  
UNTERHALTUNGSPROGRAMM



# BERG ON FIRE

**AB NOVEMBER BIS ENDE FEBRUAR**

**IN DEN WINTERMONATEN GIBT ES TOLLE ANGEBOTE PASSEND ZUR JAHRESZEIT.  
ERLEBT WINTER-ROMANTIK PUR MIT UNZÄHLIGEN FUNKELNDEN KERZEN & LICHTERN, MEHRE-  
REN FEUERSTELLEN, SOWIE KNISTERNDEN KAMINEN!**

**WEITERE INFOS AUF UNSERER HOMEPAGE:  
[WWW.HEUCHELBERG.COM](http://WWW.HEUCHELBERG.COM)**



Finde uns auf Instagram!  
@heuchelberger\_warte





HEUCHELBERGER WARTE  
EVENT · GASTRONOMIE

# Feiern auf dem Berg

## 2024

Es gelten immer die Getränkepreise der aktuellen  
Getränketele.

**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 über 30 Jahren  
wird hier oben „gefeschelt“ 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. 1 bis 2 Kranke können dann noch bis 3 Tage vorher abgemeldet werden.

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](http://www.heuchelberg.com).