



GEBURTSTAG, FIRMENVERANSTALTUNG WEIHNACHTSFEIERN,

feiernant v dem fleuchelberg THE RICHTIG . FEITH UNVERGESULICHE

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 über 30 Jahre), unserer Beratungskompetenz und unseren 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



INHALT

Δ	R	5.3	FEIER-	RAL	KA	STEN
~	_	0.0	I be I be I'V	DAO		21514

S.4 RÄUMLICHKEITEN

AB S.5 EMPFANG / GETRÄNKE

AB S.9 FESTAGSKÜCHE

- S.10 Empfang / Fingerfood
- S.11 Festtagsbüffet
- S.12 Turmbüffet
- S.13 Landpartie
- S.14 Grillen & BBQ
- S.15 Menü-/Büffetvorschläge 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 Bar
- 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

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

STELLT EUCH EURE PERFEKTE FEIER AUS UNSEREN ANGEBOTEN ZUSAMMEN:





2 EMPFANG / GETRÄNKE

> ③ SPEISEN

EXTRAS FÜR EUER FEST

(5)
RAHMENPROGRAMME





UNSERE RÄUMLICHKEITEN BIETEN ZAHLREICHE MÖGLICHKEITEN UM GRANDIOSE FESTE ZU FEIERN. VARIIERT EURE RAUMAUSWAHL 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.



Die aktuellen Getränkepreise entnehmt ihr in unserer Getränkekarte.

1.

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. BESTELLT 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 entnehmt ihr 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= **65,-€**



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

5.

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

HIER FINDET IHR UNSERE AKTUELLE GETRÄNKEKARTE:



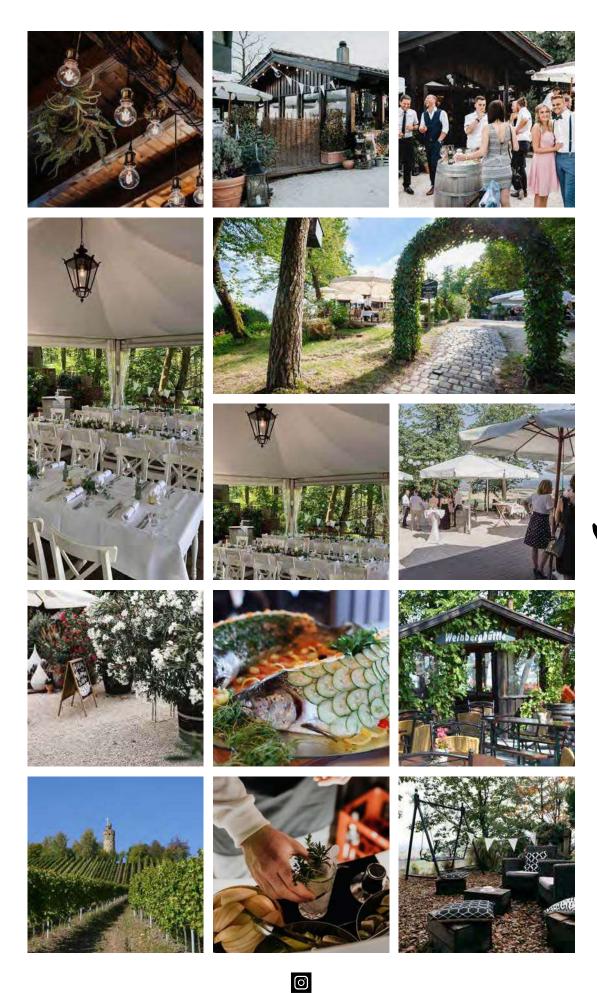


Ihr könnt Eure Gäste aus unserem gesamten Getränkeangebot wählen lassen, oder Ihr grenzt einzelne Kategorien ein. (Zum Beispiel - keine Spirituosen und Longdrinks). Alkoholfreies, sowie Bier kann nicht eingegrenzt werden.



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.) € 25,00

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

Corpfung

VEGAN & DELICIOUS





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 PORTOBELLOPILZFÜLLUNG 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 4.90 €

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 2,90 €



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.

AUFGEPASSI: 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

Festlags-Buffet



AUFSTIEG ODER TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL ★

(Dieser ist nicht im Menüpreis enthalten)

HEUCHELBERGER FESTTAGSSÜPPLE

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 € 55,50



GROSSES

lurm-R AB 50 PERSONEN

BROTKORB

VERSCHIEDENE BLATTSALATE **DER SAISON MIT 2ERLEI DRESSINGS UND**

VERSCHIEDENEN TOPPINGS:

Champianons / 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

MARINIERTE MELONE MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN

GANZER POCHIERTER LACHS (SCHAUSTÜCK) UND RÄUCHERLACHS

> dazu Sahnemeerrettich und Senf-Honigsauce

> > **GARNELENSALAT**



PRO PERSON

HAUPTGANG

€ 34,50

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

SALAT VON FRISCHEN **FRÜCHTEN** mit Minze

VERSCHIEDENE EISKUCHEN mit Lichterblitzen

> SCHOKOSAUCE UND KROKANTSTREUSEL

WALDBEERENRAGOUT

MOUSSE AU CHOCOLAT

KOKOS PANNA COTTA mit Fruchtpüree (vegan)

TIRAMISU

PRO PERSON € 22.90

PRO PERSON € 54.10

> Wählt Ihr das Menü ohne Änderungen erhaltet Ihr unseren Vorteilspreis

€ 85.50 PRO PERSON

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







UNBESCHWERT - LOCKER - LECKER

Unsere Alternative zu einem Brunch

Henchelberger Landpartie

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.



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

10.50€



ZWEIERLEI SAISONALE TARTES

EISGUGELHUPF

SCHOKOSAUCE UND KROKANTSTREUSEL

WALDBEERENRAGOUT

FRISCHER OBSTSALAT

Zum Aperitif:

LAUWARME BLÄπERTEIGKÖRBCHEN.

TOMATE-MOZZARELLA SPINAT-KÄSE KÄSE-SCHINKEN

CHAMPIGNON

2 STÜCK PRO PERSON



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

55,90€

20,90€



VORTEILSPREIS:

70,00€

PRO PERSON

Wählt Ihr das Menü ohne Änderungen erhaltet Ihr unseren Vorteilspreis

8,50€

ACHTUNG: Alles zu diesen Preisen nur Sonntagmittags buchbar.

FÜR DAS PERFEKTE SOMMERFEST:

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

DAZU 4
VERSCHIEDENE,
VERSCHIEDENE,
SELBSTGEMACHTE
SELBSTGEMACHTE
ORILLSAUCEN, KRÄUTERORILLSAUCEN, KRÄUTER
BOWIE HAUSGEMACHTE
KRÄUTERBUTTER

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 (+15.50 \in pro Person)

Menü - Preis pro Person 64.20€



BERG BARRECUE

WIR WERFEN FÜR EUCH UNSEREN SMOKER AN!

Erlebt den unvergleichlichen Geschmack eines echten Barbecues. Alle Barbecue Gerichte werden 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 (+15,50€ pro Person)

MENÜ - PREIS PRO PERSON 62,90€

Meniworschlörge AB 15 PERSONEN





AUFSTIEG ODER TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL

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

KAROTTEN-INGWERSÜPPLE 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** 53.50€



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



SCHOKOLADEN DUETT

weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Kekscrumble

> PRO PERSON 55.90€









Menurde schlöge AB 15 PERSONEN



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 62,00€



AUFSTIEG ODER TRANSFER MIT DEM SHUTTLEBUS

EMPFANG NACH WAHL

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

KAROTTEN-INGWERSÜPPLE 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 Fruchtpüree und Früchten der Saison / Minze

PRO PERSON 54,70€





WEITERE TIPPS ZUM ESSEN FINDET IHR AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN:





"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.

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 - 30Gäste

31 - 50 Gäste +8,70€ pro Person

51 - 150 Gäste

+7,20€ pro Person

+5,60€ pro Person

Ihr könnt nach Belieben aus allen genannten Beilagen wählen. Je nach Gruppengröße gelten pro Extra Beilage folgende Aufpreise:

Gäste bis 40 +4,00€ pro Person

ab 40 Gäste +3,00€ pro Person

KINDERPREISE FÜR MENÜ/BUFFET

Bitte bei Personenzahlangabe extra angeben!

Kleinkinder bis einschl. 3 Jahre — GRATIS

Kinder von 4 - 11 Jahre – 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 V

SALATE STATT SUPPE

- ► BUNTE BLATT- & GARTENSALATE... ... mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen, Hausdressing und Brot Aufpreis: +3,50€ pro Person
 - ... dazu Antipasti mit Oliven & gegrilltem Ziegenkäse

+7,50€ pro Person



AB 40

Personen

SALATBUFFET

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

AUFPREIS: + 11,70€ pro Person

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

ZUM HAUPTGANG EXTRA DAZU:

BUNTE BLATT- UND GARTENSALATE MIT Hausdressing, Brotcroutons, geröstete Kerne und Oliven +5,50€ pro Person

VORSPEISENTELLER

VORSPEISENTELLER SERVIERT BIS MAX. 40 PERSONEN ... AB 40 PERSONN NUR ALS BUFFET MÖGLICH

+14,90€ PRO PERSON

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

SAISONALES

Saisonales Süppchen ohne Aufpreis

AB 15.MÄRZ – 15.APRIL } BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

15. APRIL - 15. JUNI } SPARGELSÜPPCHEN

16. JUNI – 14. SEPTEMBER } SOMMERLICHES KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN

15. SEPTEMBER - 31. OKTOBER } KÜRBISSÜPPCHEN

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: 15,50€



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

Mitternachtssnucks

DAS HIGHLIGHT UM MITTERNACHT



NACHTZUSCHLÄGE

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

- 2. Nachtzuschlag von 2.00h 3.00h → 230,00 €



EXTRAS FÜR EUER FEST







bereitstellen. Unsere Bar könnt Ihr im Panoramazimmer, Kaminzimmer und Pavillon dazu buchen.

> Aufbau und Bereitstellung für 5 Std. pauschal 300,00 € Beginn spätestens ab 21.00 Uhr (normal 21:00 – 2:00 Uhr) Für jede weitere Stunde berechnen wir 55,00 €

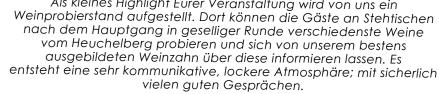
> > M□60 Personen **360,00** €

Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail nur 7,90 € (Wir verwenden ausschließlich Markenspirituosen für unsere Drinks)

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









Bereitstellung Weinprobierstand mit Weindozent für ca. 2 Stunden nach dem Hauptgang pauschal 210,00 €

+ die Weine, die tatsächlich verkostet werden zu den Preisen aus Getränkekarte.















Mit dem "Weinbergexpress" (TÜV geprüftes Fuhrwerk 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 gegenübersitzt – 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



15-20 Personen → **21,00** € PRO PERSON

21-27 Personen — > 20,00 € PRO PERSON







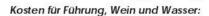






Mit einem/einer zertifizierten Weinerlebnisführer/in des Weinlandes Württemberg läufst Du ca. 1h von einem unserer Parkplätze hoch auf dem großen Weinberg "Heuchelberg". Dabei erfährst du in lockerer Art und Weise Interssantes vom Weinbau über Geologie bis zur Geschichte der Gegend.

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





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 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

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 14 BIS 200 SPIELER

Dauer: 90 – 120 Min.

Alter: 12+

25€ PRC PERSON

FÜR 12 BIS 100 SPIELER

Dauer: 60 – 90 Min.

Alter: 12+

25€ PRC PERSON

Bestellung und Abrechnung über das durchführende Partnerunternehmen.







· Heimat-Bas.

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, Strohhalme, 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 / 14€

SPIRITS:

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

ALLE 0,5L / **80€***

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



EXTRAS'



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 TEL. 0176 2389944 BITTE NEHMT NUR EINE FOTOBOX. MIT SOFORTAUSDRUCK





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 enstehen 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 / IMPRO-SHOW

Preise auf Anfrage







EXTRAS

Dekoration

Die Tische werden mit weißen Tischdecken oder weißen Tischlaäufern, 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



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, Blumengeschöft, 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 → € 55.00

BEREITSTELLUNG VON:

LEINWAND	€ 30,00
FUNKMIKROFON INNEN MIT KLEINER BOX AUBEN	€ 30,00
FUNKMIKROFON INNEN MIT GROßER BOX AUßEN	€ 71,00
ZUSÄTZLICHER TISCH MIT WEISSER HUSSE	€ 30,00



HEIRATEN AUF DEM

Bery of TRAUUNG

AB € **500**

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

FREITAG € 500 / SAMSTAG € 600 buchbar für Feiern im Panoramazimmer

Folgendes Equipment ist dabei:

Stromkabel mit drei Steckdosen / 1 Traubogen Birkenholz mit weißem Deko-Stoff / 2 Stühle mit Hussen für das Brautpaar / max. 20 Bierbänkemit Hussen / 1 Stehtisch / Verhüllung der städtischen Abfallkörbe / Mikrofon

Für besondere Arrangements muss eine Dekofirma gebucht werden



€ 400

€ 500

LASST EUCH FEIERN AUF DEM SONNENDECK

Nur buchbar für Hochzeiten die im Panoramazimmer oder Festsaal sitzen.

(Bestuhlung wie vorhanden es kann nicht umgestellt werden)

Folgendes Equipment ist dabei:

1 Traubogen Birkenholz mit weißem Deko-Stoff. Bestuhlung wie vorhanden + 6 Bierbänke / 2 Stühle mit weißen Hussen für das Brautpaar / Strom + Mikrofon

Zusätzliche Deko wie z.B. Blumen muss selbst oder von der Dekofirma gebracht werden

TRAUUNG



WALDROMANTIK - BUCHBAR FÜR HOCHZEITEN

IM PANORAMA-PAVILLON max. Platz für 50 Personen

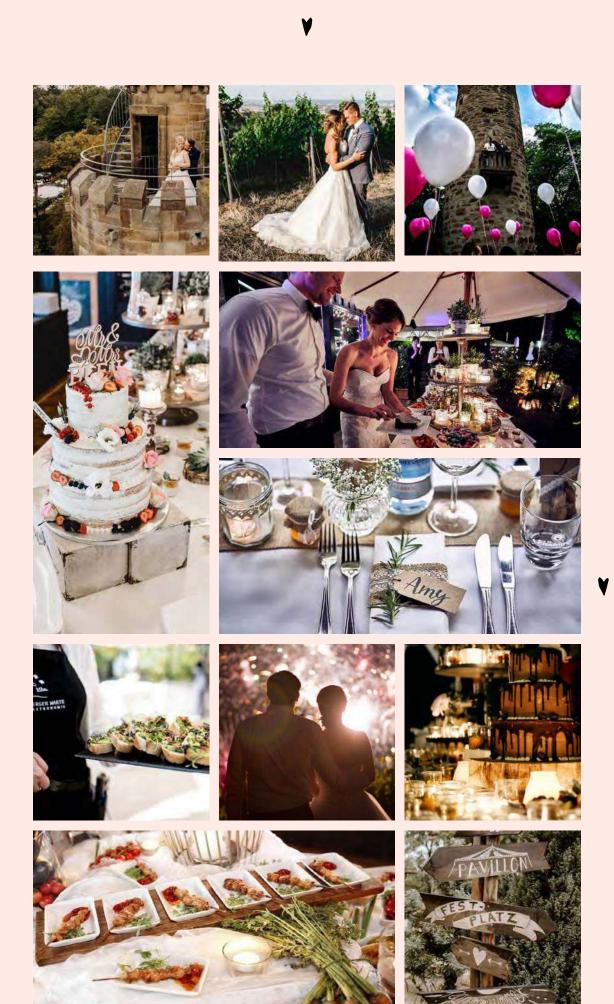
Folgendes Equipment ist dabei:

Traubogen Birkenholz mit weißem Deko-Stoff. 8-max. 12 Bierbänke mit Hussen / 1 Stehtisch / Strom für Mikrofon / 2 Stühle mit weißen Hussen

Für besondere Arrangements muss eine Dekofirma gebucht werden







Finde uns auf Instagram!

@bergoflove

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 Weinberghöusle

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).

Die Umsatzgarantie für das Weinberghäusle beträgt:

Bei Festen im Weinberghäusle berechnen wir eine Hüttenpauschale einmalig von 90,00 Euro

von So. - Do. 850.00€ am Fr. + Sa. 990,00€

ALS GANZTAGSBELEGUNG 1300,00€

Berg-& Wiesenfest

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:

MIT UNTERHALTUNGSPROGRAMM

Hexenschmans®

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

UNTERHALTUNGSPROGRAMM





30



turmfuesta

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 30 PERSONEN

30 - 39 Personen → 13,00€ / PRO PERSON 40 - 80 Personen → 10,00€ / PRO PERSON



MIT UNTERHALTUNGSPROGRAMM

> Überraschungsparty

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.

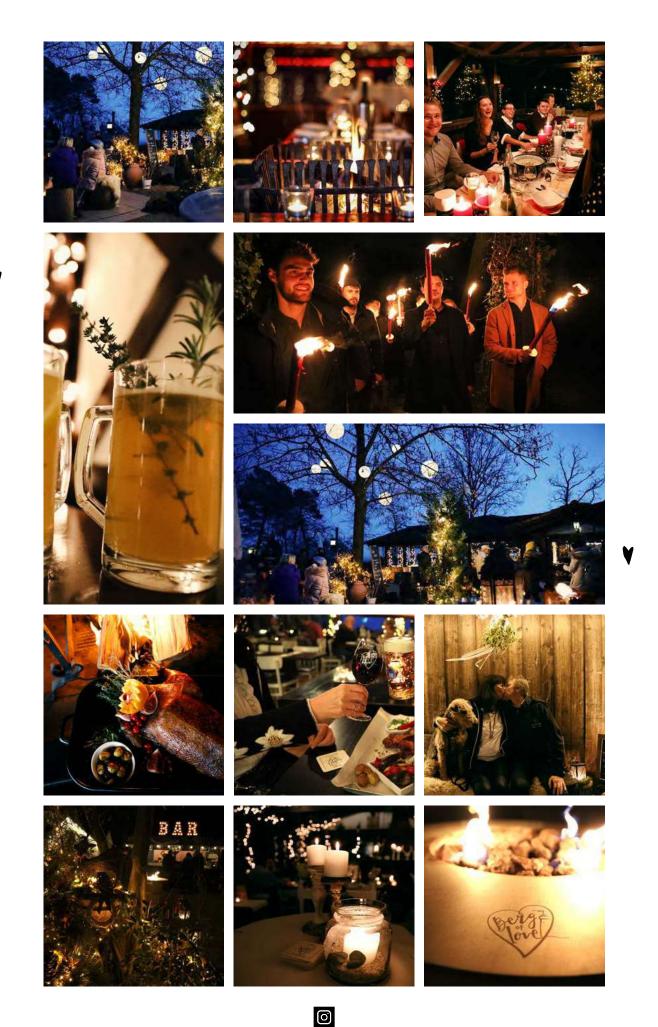
- Aber alles verraten wir nicht es soll ja schließlich eine Überraschung sein.

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 30 PERSONEN





Finde uns auf Instagram! @heuchelberger_warte



Teiern Auf dem Berg

Es gelten immer die Getränkepreise der aktuellen Getränkekarte.

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 "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. 1 bis 2 Kranke können dann noch bis3 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.