

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

im Restaurant Weber



WEBER
Restaurant

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 01/2025
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste
ist diese hinfällig.

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN	5
EMPFANG	6
MENÜS	11
AUSZUG GETRÄNKEKARTE RESTAURANT	19
ARRANGEMENTS	21
TISCHPLÄNE	22
GASTGESCHENKE	27
EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER	28
AGBs	30



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 zusammengestellt, die unser Küchenteam 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

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 0 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!

SEKTEMPFANG IM RESTAURANT

Bei schönem Wetter auf der Panoramaterrasse oder auf der Wiese unter dem schönen schattigen Berg-Ahorn.

SECCO | SEKT

W-SECCO® Perlwein trocken	0,75 Ltr. Flasche 25,00 €
BLANC DE NOIR Sekt brut klassische Flaschengärung	0,75 Ltr. Flasche 37,00 €
PINOT ROSÉ Sekt brut klassische Flaschengärung	0,75 Ltr. Flasche 37,00 €
»Bio-Weiß« von Jörg Geiger	0,20 Ltr. Fl. 6,90 €
WEINCOCKTAILS	je Glas 7,50 € // alkoholfrei 6,90 €

ROSÉ LEMON	Rosé Bitter Lemon Limette
PINOT TONIC	Weißburgunder Tonicwater Rosmarin
MÜLLER THAI	Müller-Thurgau Limette Mango Soda
APEROL SPRITZ	W-Secco® Aperol Orange Soda
HUGO	W-Secco® Holunder Limette Minze Soda
alk. freier HUGO	Apfelschorle Holunder Limette Minze Soda

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER	0,7 Ltr. Flasche 5,70 € // 1,0 Ltr. Flasche 6,70 €
------------------------------	--

FEINES ZUM EMPFANG

BADISCHER FLAMMENKUCHEN | (Ø ca. 30 cm.) »handlich geschnitten«
verschieden belegt – je nach Belag zwischen 11,00 – 13,50 € €/Stk.

ZWEIERLEI HÄPPCHEN p. P. 13,50 € €/Stk.
Pumpernickel belegt mit Frischkäse und Räucherlachs
Pumpernickel belegt mit Frischkäse und Schwarzwälder Schinken



GETRÄNKEKARTE RESTAURANT

ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dürrheimer« Mineralwasser Classic, Medium oder Still	0,75 Ltr. 5,70 € // 1,0 Ltr. 6,70 €
»Sinalco« Cola Orange Cola-Mix	0,33 Ltr. 3,70 €
Paulaner Spezi	0,5 Ltr. 4,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,5 Ltr. 4,90 €
Orangensaft	0,2 Ltr. Fl. 3,40 €
Johannisbeernektar	0,5 Ltr. 4,90 €
Johannisbeer-Lavendel-Schorle	0,33 Ltr. 3,70 €
»Bio-Weiß« von Jörg Geiger	0,20 Ltr. Fl. 6,90 €

WEINCOCKTAILS

je Glas | 7,50 € // alkoholfrei 6,90 €

ROSÉ LEMON	Rosé Bitter Lemon Limette
PINOT TONIC	Weißburgunder Tonicwater Rosmarin
MÜLLER THAI	Müller-Thurgau Limette Mango Soda
APEROL SPRITZ	W-Secco® Aperol Orange Soda
HUGO	W-Secco® Holunder Limette Minze Soda
alk. freier HUGO	Apfelschorle Holunder Limette Minze Soda

BIER

Pils Pils alkoholfrei	Bauhöfer	0,33 Ltr. 3,60 €
Weizen	Bauhöfer	0,5 Ltr. 4,80 €

HAUSGEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

GUTSWEIN | 0,75 Liter Flasche

WEISSER BURGUNDER	trocken halbtrocken	26,80 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	26,80 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	26,80 €
SCHEUREBE	lieblich	26,80 €
ROSÉ	trocken	26,80 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	26,80 €

BLACK FOREST | 0,75 Liter Flasche

FOREST WEISS	trocken	26,80 €
FOREST ROT	trocken	26,80 €

PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

GRAUER BURGUNDER	trocken	39,00 €
WEISSER BURGUNDER	trocken	39,00 €
CHARDONNAY	trocken	38,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	Barrique trocken	39,90 €
SYRAH	Barrique trocken	39,90 €

SCHNAPSWAGEN

Unser Service-Team geht auf Wunsch nach dem Hauptgang mit verschiedenen Bränden und Likören durch pro 2 cl | 4,10 €

LONGDRINKS

Gin Tonic	9,00 €
Havana Cola	8,50 €
Jacky Cola	7,50 €

MENÜS

MENÜ 1

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunter gemischter Salat
–
Kleines Süppchen nach Wahl
–
Maispoulardenbrust
mit Ricotta-Füllung | Rahmsoße
glacierte Möhren | Fächerkartoffeln
Kräuternudeln
–
Minidessert
Panna-Cotta | Himbeersoße

Preis p. P. 45,00 €

MENÜ 2

Brotkorb | Aufstrich
–
Gurke | Grüner Apfel | Räucherforelle
–
Kleines Süppchen nach Wahl
–
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
Spätburgunder-Zwiebel-Jus
Speckbohnen | Kartoffelgratin
–
Kleine Crème brûlée

Preis p. P. 55,00 €

MENÜ 3

Brotkorb | Aufstrich
–
Räucherlachs | Avocado | Frischkäse
Blattsalat
–
Kleines Süppchen nach Wahl
–
Rinder- und Kalbsfilet
gebratene Pilze der Saison | Rahmsoße
Gemüsebouquet | Spätzle
Kartoffelplätzchen
–
Dunkles Schokoladenmousse | Sorbet
Früchte der Saison

Preis p. P. 64,50 €

MENÜ 4

Brotkorb | Aufstrich
–
Bunter gemischter Salat
–
Schweinefilet | Rahmsoße
grüne Bohnen | Kräuternudeln
–
Kleines Topfen-Limetten-Mousse
Früchte der Saison

Preis p. P. 38,90 €
zzgl. Kleines Süppchen nach Wahl Preis p. P. 43,40 €

VEGETARISCH | VEGAN

als Alternative im Servierten Menü 1-3

Für Eure Vegetarisch- Veganen Gästen
servieren wir gerne ein Vegetarisches oder
Veganes Menü.

Vorspeise und Suppe passen wir an eure
Auswahl an.

Hauptgang wählt Ihr einen für eure Gäste
aus:

Kartoffeln gefüllt mit Ricotta
und getrocknete Tomaten

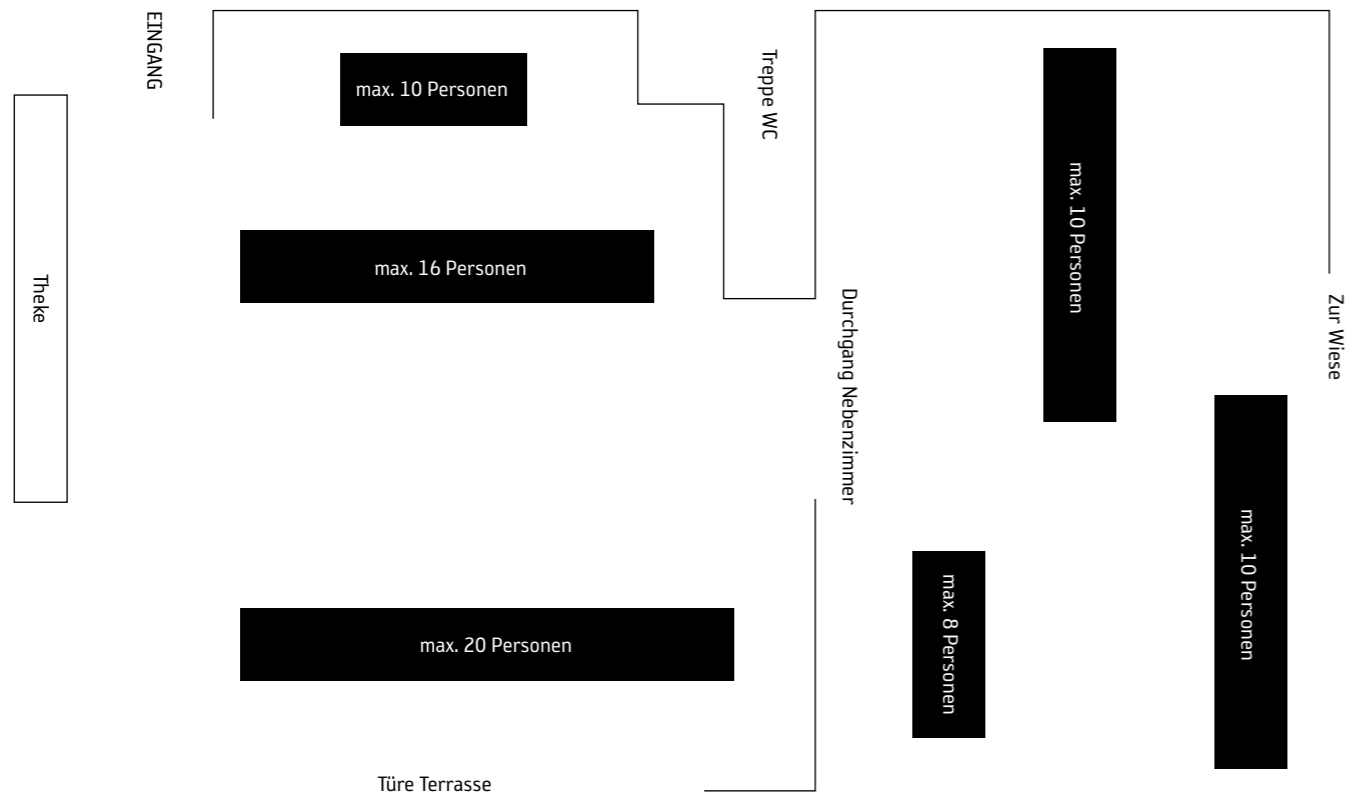
Paprikaragout | Emmentaler (vegane Käse)

Knuspriges Kartoffel-Rösti | Ratatouille |
Ziegenfrischkäse (vegane Feta)

SUPPEN ZUR WAHL

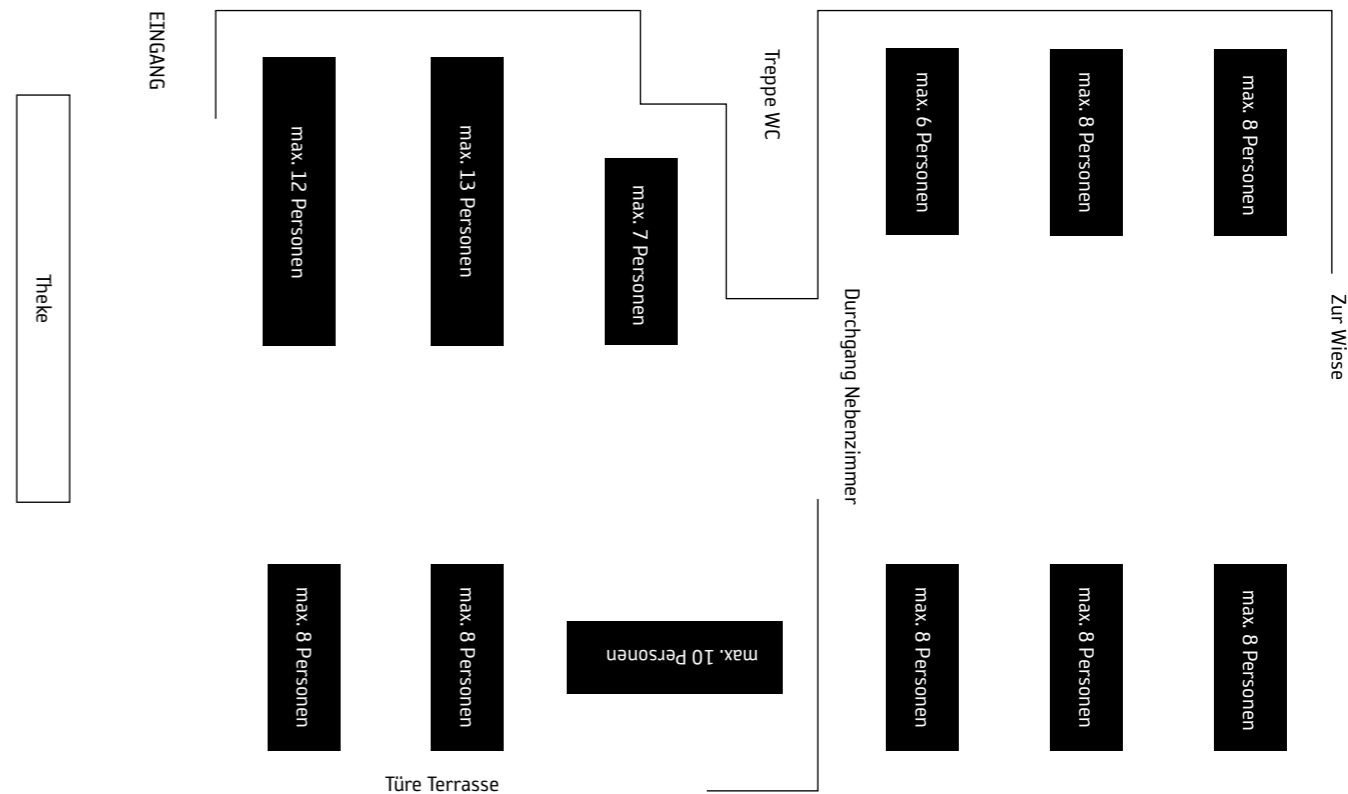
Kürbisrahmsuppe (nach Saison)
Spargelcremesuppe (Mai-Juni)
Pilzrahmsuppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Tomatencremesuppe
Kräuterrahmsuppe
Nudelsuppe mit Markklößchen

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 1 / ca. 74 Personen



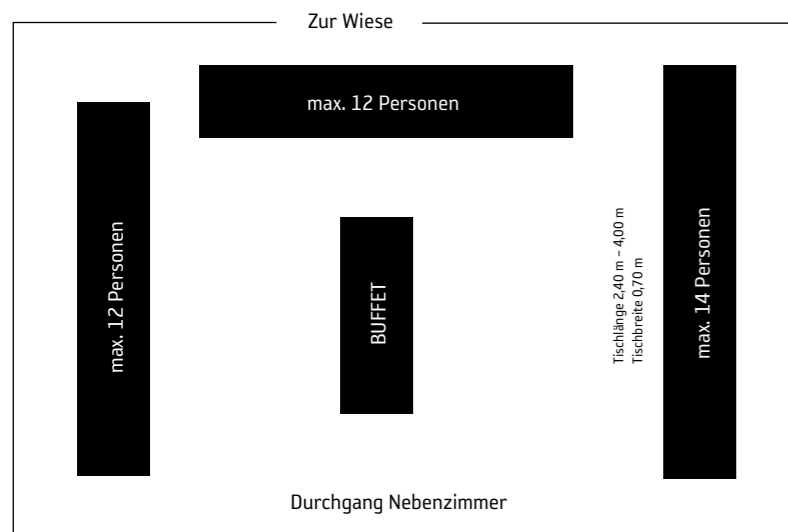
Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | Variante 2 / ca. 106 Personen



Grundmaße Tische:
80x80 cm / 160x80 cm

TISCHPLAN NEBENZIMMER | mit Buffet



SUNDAY-WEDDING

Ihr startet mit einer freien Trauung und stoßt anschließend mit Euren Gästen an (siehe Seite 8). Danach genießt Ihr ein schönes Menü aus den Vorschlägen oder es steht gegen ca. 11:15 Uhr ein leckeres Brunchbuffet bereit.

BRUNCHBUFFET

Kaffee | Tee | Schoki | Orangensaft (bis 12:30 Uhr inklusive)

–

Brötchen | Brot | Konfitüre | Honig | Käse | Wurst | Bircher Müsli im Weckglas

–

Räucherlachs auf CousCous | Räucherschinken auf Melone | Marinierter Feta
Blätterteiggebäck | Blattsalate mit Joghurtdressing | Tomate-Mozzarella | Karottensalat
Gurkensalat | Rote Beete-Salat
Eine Suppe Eurer Wahl

–

Pasta mit Salbei | Parmesan | Nüssen
Hähnchenbrust in Rahmsoße | glasierte Möhren | Spätzle
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten | Rotweinsoße | Speckbohnen | Ofenkartoffeln

–

Limetten-Topfenmousse mit Früchte und Limettensorbet

Preis p. P. 66,00 €

Dieses Arrangement ist buchbar von 10 bis 18 Uhr. Ohne Mindestpersonenzahl aber bis maximal 80 Personen. Mindestumsatz von 4.500 € (ohne Freie Trauung, evtl. Sonderwünsche, Aufbauten o. ä.) Die Kinder speisen nach Kinderkarte und werden danach abgerechnet.





GASTGESCHENKE

Als Vorschlag für ein Gastgeschenk, haben wir unsere MINIS.

Verschiedene Sorten auf Anfrage. Nur solange Vorrat reicht. Wenn Ihr die kleinen Fläschle für Eure Hochzeit möchtet, müsst Ihr diese vorab im Weingut kaufen und mit nach Hause nehmen. Wir können keine Reservierungen vornehmen.

Mit einem Anhänger, einem Spruch, einem Dankeschön, einem Bändchen drum rum oder einfach so, freut sich sicher jeder Gast 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.

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 Jäger in Ettenheim

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

Wildkraut natürlich blumig in Mahlberg

Blumenhäfele in Ettenheim

TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Dimas Hotel in Ettenheim

Express by HolidayInn in Ringsheim

Sleep & Dream in Ringsheim

Rebstock Münchweier

Ferienwohnung Merlin in Ettenheim/Altdorf

Zudem gibt es in unserer Region zahlreiche Ferienwohnungen.



FAQ | AGB RESTAURANT WEBER

Sind Änderungen in den Menüvorschlägen möglich?

Ja. Sowohl beim Fingerfood als auch beim Menü/Bufet.

Wieviel Sitzplätze gibt es im Außenbereich?

Auf unserer Restaurant-Terrasse befinden sich max. 80 Sitzplätze.

Kann im Hintergrund Musik abgespielt werden?

Chilled-Dinner-Party-Musik wird im Restaurant als Hintergrundmusik abgespielt.

Gibt es Spielsachen für Kinder?

Neben unserem großen Abenteuerspielplatz haben wir Bauklötze, Holzisenbahn, Bücher und Malsachen für die Kids.

ANFRAGE UND RESERVIERUNG

Reservierungen von Räumen, Terrassen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Anfragen sind zunächst unverbindlich und werden erst mit unserer schriftlichen Bestätigung des Termins und der Art der Veranstaltung wirksam.

Sie buchen Ihre Feier zu unseren Öffnungszeiten wie folgt:

zum Mittagessen von 11:30 – max. 15:30 Uhr | zum Abendessen von 17:30 – max. 1 Uhr.

NACHMITTAGSZUSCHLAG

Bei Veranstaltungen über die Mittagszeit, können Sie die Räumlichkeiten für Ihre Feier gerne bis 15:30 Uhr nutzen. Für jede weitere Stunde berechnen wir einen Servicezuschlag von 50,00 € (Personal, Strom, Heizung etc.). Da die Räumlichkeiten für den a la carte Service ab 18 Uhr benötigt werden, bitten wir darum, dass die Räumlichkeiten um 17 Uhr frei gegeben sind.

NACHTZUSCHLAG | SPERRSTUNDE

Es besteht die Möglichkeit bis 1 Uhr morgens im Restaurant zu feiern, da die Räumlichkeiten am Folgetag für den a la carte Service wieder benötigt werden. Um 0:45 Uhr ist Ausschankende und Ende der Musik. Spätestens um 1:00 Uhr bitten wir darum, dass alle Gäste und Dienstleister das Restaurant verlassen haben. Evtl. Deko wird noch in der Nacht von unserem Sercie-Team abgebaut und zur Abholung am Folgetag verpackt. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag je angefangene Stunde von 100,00 € (Personal, Strom, Heizung, Abbau Ihrer Deko etc.).

NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN EXLUSIV – ALLEINE

Für Feiern ab 75 Personen reservieren wir für Sie unsere gesamten Räumlichkeiten komplett (Haupt-Nebenzimmer und Terrasse). Unter 75 Personen und Exklusivbuchung berechnen wir folgende Raummiete:

Mittwoch | Donnerstag | Sonntag i. H. von 3.700 €

Freitag | Samstag i. H. von 4.000 €

Hochzeiten | Sunday Wedding i. H. von 4.500 €

Die Raummiete wird ausschließlich durch entsprechenden Verzehr von Speisen und Getränken im Restaurant getilgt. Sonstiges Catering z. B. ins Weingut o. Walnussgarten oder Dienstleistungen (Servisepauschale, Mittags- o. Nachtzuschlag, Menükarten, Dekoaufbau...) ist nicht darin enthalten. Bei Nichterreichen des Mindestverzehrs muss der verbleibende Rest der „Miete“ von Ihnen übernommen werden.

Bei kleineren Gruppen und nicht exklusiver Buchung bitten wir Sie, mit Rücksicht auf unsere a la carte Gäste, auf laute musikalische Unterhaltung zu verzichten.

MENÜAUSWAHL

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Feier mit.

PERSONENZAHL

Bitte meldet die genaue Gästezahl bis 48 Stunden vor dem Anlass, da alle Vorbereitungsarbeiten bis dahin abgeschlossen werden. Die Mindest-Gästezahl zzgl. evtl. weitere Personen wird in Rechnung gestellt.

ESSEN | TRINKEN | KUCHEN

Das Mitbringen von Speisen (dazu zählen auch Desserts!) und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind Kuchen und Torten für Kaffee und Kuchen. Bitte verzichtet hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegartem Eiern hergestellt sind. Externe Caterer sind bei uns nicht gestattet.

BERECHNUNG DER KINDER

Bis 11 Jahre kann vor Ort aus unserer Kinderkarte gewählt werden.

Ab 12 Jahre erfolgt die Abrechnung nach tatsächlicher Bestellung | Verzehr | Menü.

TISCHPLAN

Erstellen wir Individuell.

Unser Restaurant ist mit eckigen, 80 x 80 o. 160 x 80 Eichen-Tischen und grauen Stühlen ausgestattet.

SERVICEKOSTEN

Für das Vorbereiten des Restaurants und Terrasse lt. Veranstaltungsvorlage durch unser Serviceteam, das Platzieren der Tische und Stühle laut Tischplan sowie Eindecken der Tafeln mit allen Besteckteilen, Tischdecken, Servietten, Wein- und Wassergläsern, die Entgegennahme und Abbau der Dekoration berechnen wir eine Servicekostenpauschale 100,00 €.

DEKORATION

Anlieferung und Aufbau am Tag der Feier von 10–12 Uhr möglich. Die Räumlichkeiten sind

dann erst wieder ab dem gebuchten Zeitpunkt zugänglich. Die Gäste können sich gerne schon vorher auf dem Parkplatz oder auf der Terrasse sammeln. Gerne können max. 3 Personen am Tag der Feier zum Dekorieren etc. vorbeikommen. Wir bitten darum, nicht mit der ganzen Familie vor Ort zu erscheinen, sodass wir in Ruhe unsere Arbeiten erledigen können. Es ist bestimmt in Ihrem Interesse, dass nicht die ganze Gesellschaft die dekorierten Räumlichkeiten vor der Feier sieht. Gerne kann die Anlieferung der Deko und Blumen auch am Vortag zwischen 16:30 – 18:00 Uhr nach vorheriger Absprache erfolgen. Lagerung vor Ort möglich. Soll das Eindekoriieren mitgebrachter Dekoration, Blumen, Namens-Tischkarten, Gastgeschenken durch uns erfolgen, berechnen wir 30,00 € je angefangene ½ Stunde

DEKORATION | SCHÄDEN | REINIGUNG FLITTER/BLUMENBLÜTEN

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. Die nach Absprache angebrachten Dekorationen müssen direkt nach Ende der Feier entfernt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, berechnen wir für die Entfernung zusätzlich 50€. Wunderkerzen, Fontänen z.B. für die Hochzeitstorten und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet! Wir berechnen für die Reinigung der Flitter und/oder Blumenblüten zusätzlich 30 €. Eingebraachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernehmen wir keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter/Gast die Versicherung selbst zu besorgen.

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät unseres Restaurants, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.

Es dürfen keine Gegenstände/Kabel etc. mit Klebeband jeglicher Art auf dem Fußboden befestigt werden!

Für die Reinigung von Erbrochenem im Innen- oder Außenbereich berechnen wir zusätzlich je 100,00 €.

Dekorationsgegenstände nehmen Sie – soweit möglich – direkt nach der Feier mit oder wir deponieren diese in unserer Lagerhalle nach Absprache. Diese müssen am darauffolgenden Tag während unserer Öffnungszeiten im Restaurant abgeholt werden.

FEUERWERK

Wir bitten Sie, Sie wenn ein Feuerwerk planen dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden! Die Überreste des Feuerwerks müssen entsorgt und mitgenommen werden. Ansonsten berechnen wir für die Entsorgung zusätzlich 50 €

UMBUCHUNG | STORNIERUNG

Kann eine fix gebuchte Feier nicht durchgeführt werden, aber ein Ersatztermin ausgewählt werden, entstehen keine Kosten. Sollte gar nicht mehr gefeiert werden und der Termin komplett storniert werden, berechnen wir folgendes Ausfallhonorar:

Rücktritt 14 Tage vor der Feier | Durchschnittlicher Menüpreis i. H. von 45,00 € p. P. der ursprünglich gemeldeten Personenzahl.

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.

BEZAHLUNG

Wir stellen nach der Veranstaltung eine Gesamtrechnung aus. Diese kann Bar mit giro-card oder per Überweisung beglichen werden.

