

# FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

im Restaurant Weber

**WEBER**  
Restaurant

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 03/2023  
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**

## 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 | 22,00 €

### WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe

Glas | 7,50 €

THAI RIESLING | Riesling, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe

Glas | 7,50 €

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

Glas | 7,50 €

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

Glas | 7,50 €

ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 6,00 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER

0,7 Ltr. Flasche | 5,50 €

1,0 Ltr. Flasche | 6,50 €

### MOBILIAR

STEHTISCH

pro Tisch | 4,00 €



## FEINES ZUM EMPFANG

FINGERFOOD »MIX« Preis p. P. 12,50 €  
Fleischküchle | Kartoffelsalat  
Herzhaftes Mini-Sandwich (Schwarzwälder Schinken | Emmentaler)  
Wassermelone | Feta  
Riedkäse | Trauben

HAUSGEBACKENER HEFEZOPF (Kasten- oder Gugelhupfform) Preis p. Stk. 16,50 €  
gefüllt mit Marzipan – Nuss | Frischkäse – Spinat | Mozzarella – Tomate | Speck – Zwiebel

½ BELEGTES BRÖTCHEN MIT FRISCHKÄSE BESTRICHEN »dekorativ ausgarniert«  
*Mindestbestellmenge pro Sorte: 20*  
belegt mit Salami Stück 2,50 €  
belegt mit Schwarzwälder Schinken Stück 2,70 €  
belegt mit Weichkäse »Brie« Stück 2,70 €  
belegt mit Emmentaler Stück 2,60 €  
belegt mit Räucherlachs Stück 3,20 €

BADISCHER FLAMMENKUCHEN | (Ø ca. 30 cm.) »handlich geschnitten«  
Zwiebelkuchen 10,50 €/Stk.  
Lachskuchen 11,70 €/Stk.  
Vegetarisch nach Saison (z.B. Tomate/Lauch, Pilze/Paprika, Kürbis) 10,00 €/Stk.

## WEITERE MÖGLICHKEITEN FÜR EINEN EMPFANG

**GLÜHWEINEMPfang** Preis p. P. 15,00 €

Glühwein auf dem Vorplatz des Weinguts in weihnachtlicher Atmosphäre. Hinweis: An den Freitagen im Dezember findet der Glühweinempfang auf unserer Glühweinlounge statt. Weitere Gäste sind möglich! Der Preis pro Person enthält weißen und roten Glühwein, sowie alkoholfreien Punsch. Dazu können wir Fingerfood von Seite 8 empfehlen oder Buchteln – Preis auf Anfrage.

*Die Mindestpersonenzahl beträgt 40. Bei einer Gruppe unter 40 Personen berechnen wir eine Pauschale von 600,00 €. Bei einer offiziellen Glühweinlounge fällt die Mindestpersonenzahl weg.*

**KLEINE WEINPROBE IM WEINGUT** Preis p. P. 12,00 €

Aperitif | Führung | 3 Weine  
Dauer ca. 45 Minuten

*Die Mindestpersonenzahl beträgt 10. Bei einer Gruppe unter 10 Personen berechnen wir eine Pauschale von 120,00 €.*



## UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ 1

Brotkorb | Aufstrich

–

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

–

Kleines Kräuterschaumsüppchen

–

Maispouardenbrust

gefüllt mit Tomaten-Ricotta

Gebratenes Gemüse | Nudeln

Fächerkartoffeln

–

Panna Cotta mit Beerensoße

Preis p. P. 39,90 €

### MENÜ 2

Brotkorb | Aufstrich

–

Rösti | Räucherlachs | Creme Fraiche

Blattsalat

–

Kleines Rahmsüppchen von der Karotte

–

Rinderfilet | Kalbsfilet | Pilzrahmsoupe

Dreierlei Gemüse

Serviettenknödel | Spätzle

–

Dunkle Schokomousse | Beeren | Eisiges

Preis p. P. 55,00 €

### MENÜ 3

Brotkorb | Aufstrich

–

Milder Ziegenfrischkäse

geschmorte Kirschtomaten | Oliven

Blattsalate

–

Kleine Lauchcremesuppe

–

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten

Dreierlei Gemüse

Ofenkartoffeln mit Rosmarin | Sour Cream

–

Cheesecake-Limettencreme | Früchte

Preis p. P. 51,50 €

#### MENÜ 4

Brotkorb | Aufstrich  
–  
Mozzarella | Basilikumcreme  
bunte Tomaten | Blattsalat  
–  
Flädlesuppe  
–  
Geschmortes Ochsenbäckle | Rotweinsauce  
Dreierlei Gemüse  
Nudeln | Kartoffelgratin  
–  
Obstsalat | 1 Kugel Vanilleeiskrem | Sahne  
  
Preis p. P. 42,00 €

#### MENÜ 5

Brotkorb | Aufstrich  
–  
Bunter gemischter Salat  
–  
Schweinefilet | Rahmsauce  
grüne Bohnen | Nudeln  
–  
Crème brûlée  
  
Preis p. P. 34,00 €

#### Hinweis:

Vegetarischer Hauptgang möglich siehe Speisekarten auf unserer Homepage nach Saison. Gerne können Sie sich ein Menü auch aus der aktuellen Speisekarte zusammenstellen.  
[www.restaurant-weber.de/speisenkarte](http://www.restaurant-weber.de/speisenkarte)

#### Kleiner Auszug aus der Getränkekarte im Restaurant

#### ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dürrheimer« Mineralwasser  
Classic, Medium oder Still 0,75 Ltr. | 5,50 €  
1,0 Ltr. | 6,50 €  
»Sinalco« Cola | Orange | Cola-Mix 0,33 Ltr. | 3,80 €

#### SAFT | SAFTSCHORLE | FRUCHTSAFTKELLEREI ZIMMER

Apfelsaft naturtrüb 0,25 Ltr. | 3,00 € 0,5 Ltr. | 4,50 €  
Orangensaft 0,25 Ltr. | 3,00 € 0,5 Ltr. | 4,50 €  
Johannisbeernektar 0,25 Ltr. | 3,00 € 0,5 Ltr. | 4,60 €

#### ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN

Johannisbeer-Lavendel-Schorle 0,33 Ltr. | 3,50 €

#### ULMER BIER | FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER | RENCHEN

Pils | Pils alkoholfrei 0,33 Ltr. | 3,40 €  
Weizen 0,5 Ltr. | 4,50 €

#### AUS UNSERER HAUSBRENNEREI

Walnusslikör 30,0 % Vol. | 4,50 €  
Weinhefebrand 40,0 % Vol. | 2,80 €  
Traubenweinbrand 40,0 % Vol. | 4,00 €  
Williams-Christ-Birnenbrand 40,0 % Vol. | 4,00 €

#### HAUSEIGENE WEINE | WEINGUT WEBER

#### SELEKTION | 0,75 Liter Flasche

WEISSER BURGUNDER	trocken   halbtrocken	24,00 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	25,00 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	24,00 €
SCHEUREBE	lieblich	24,50 €
ROSÉ	trocken	24,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	24,00 €

#### BLACK FOREST

FOREST WEISS	trocken	25,00 €
FOREST ROT	trocken	25,00 €

#### PREMIUM | 0,75 Liter Flasche

GRAUER BURGUNDER	trocken	39,00 €
CHARDONNAY	trocken	38,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	Barrique trocken	39,90 €
CUVEÉ NOIR	Barrique trocken	29,90 €



## 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

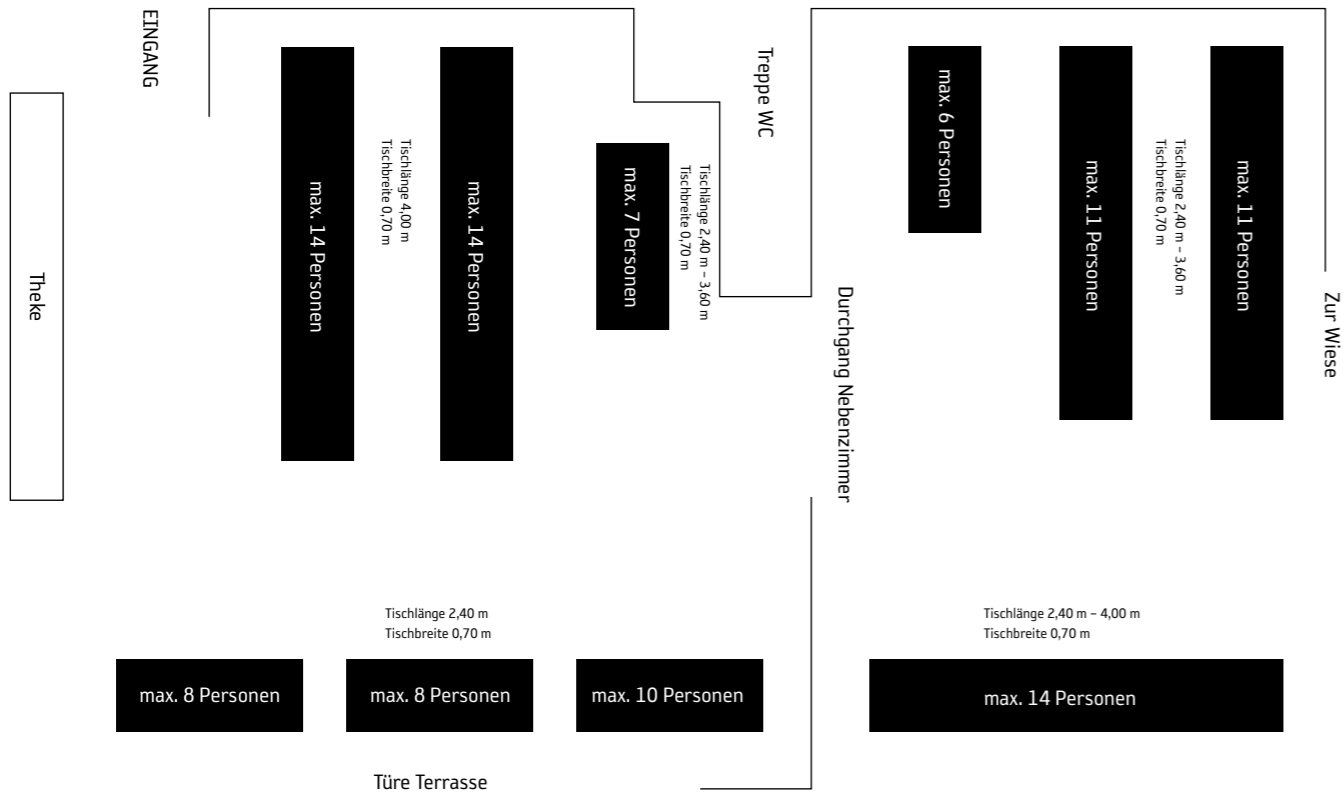
Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn bitten wir Sie ab 0 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Die Verpflegung der von Ihnen gebuchten Musiker muss von Ihnen übernommen werden.

### FEUERWERK

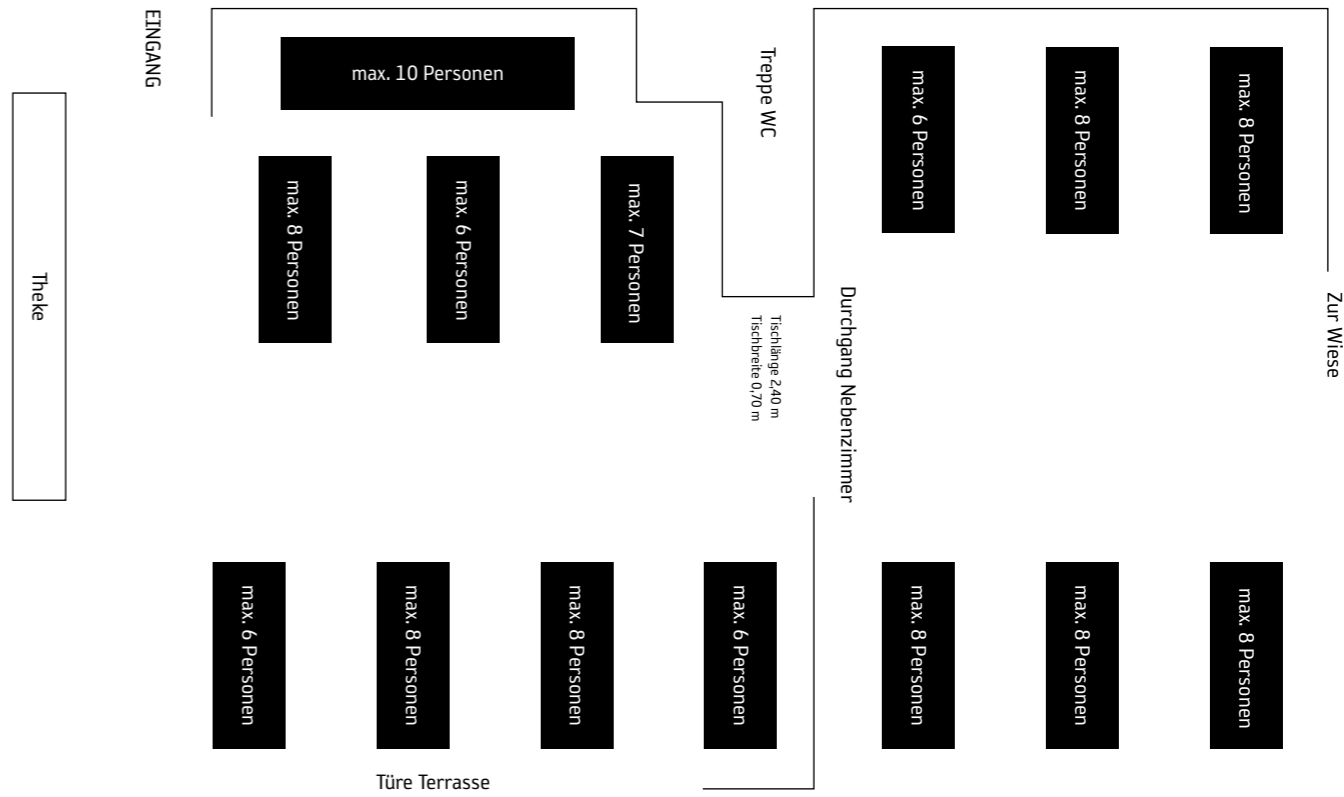
Wir bitten Sie, wenn Sie ein Feuerwerk planen, dieses bei der Stadt Ettenheim anzumelden! Laut Gesetzgeber dürfen Himmelslaternen oder Ähnliches nur noch mit Erlaubnis der Luftfahrtbehörde gestartet werden!



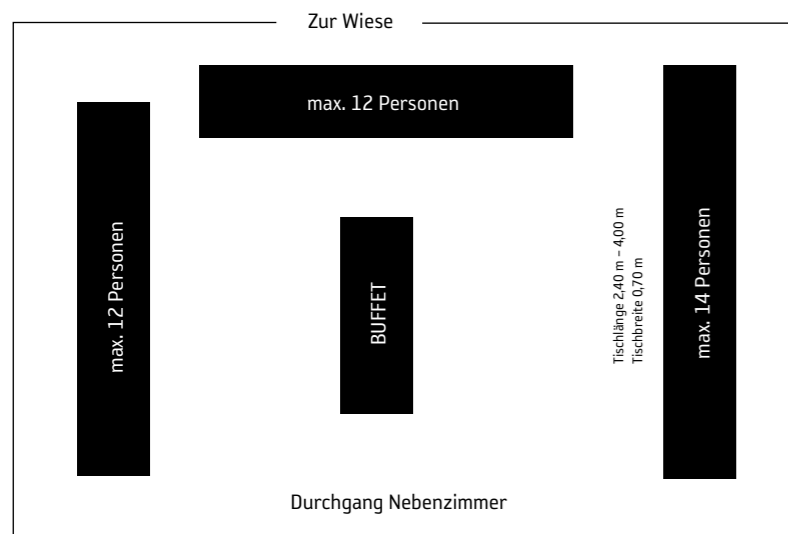
## TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 1



## TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 2



## TISCHPLAN NEBENZIMMER | mit Buffet



## SUNDAY-WEDDING

Ihr startet mit einer freien Trauung auf der Wiese am Restaurant und stoßt anschließend mit Euren Gästen an (siehe Seite 16). 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 | Rotweinsauce | Speckbohnen | Ofenkartoffeln

-

Limetten-Topfenmousse mit Früchte und Limettensorbet

Preis p. P. 40,00 €

*Dieses Arrangement ist buchbar von 10 bis 18 Uhr oder von 14 bis 24 Uhr. Ohne Mindestpersonenzahl aber bis maximal 80 Personen. Mindestumsatz von 4.500 € (ohne Setup, Hussen evtl. Sonderwünsche, Aufbauten o. ä.) Die Kinder speisen nach Kinderkarte und werden danach abgerechnet.*





## GASTGESCHENKE

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

### WEIN

WEISSER BURGUNDER SE trocken	250 ml	4,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN PREMIUM Barrique trocken	250 ml	6,00 €

Nur solange Vorrat reicht. Wenn Ihr die kleinen Fläschle für Eure Hochzeit möchtet, müsst Ihr diese vorab im Wein- gut 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](http://www.matthias-reinelt.de)

Piano Vocal | [www.piano-vocal.de](http://www.piano-vocal.de)

Randy Club | [www.randyclub.de](http://www.randyclub.de)

### GÄRTNEREIEN

Gärtnerei Lösslin in Weisweil

Blumenhäfele in Ettenheim

### TAXI

Taxi700 | Telefon 07822 12 22

Taxi Greiff | Telefon 07824 66 504

### ÜBERNACHTUNGSEMPFEHLUNGEN

Gasthaus Adler in Ettenheim

Express by HolidayInn in Ringsheim

Rebstock Münchweier

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 gerne bis 15:30 Uhr nutzen. Für jede weitere Stunde berechnen wir einen Nachmittagszuschlag von 50,00 € (Personal, Strom, Heizung usw.). 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:

Es besteht die Möglichkeit bis 1 Uhr morgens bei uns im Restaurant zu feiern. Da die Räumlichkeiten für den a la Carte-Service am Folgetag benötigt wird, bitten wir darum, dass die Räume um 1:30 Uhr morgens freigegeben sind, evtl. Equipment muss dann abgebaut sein. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag je angefangene Stunde von 100,00 € (für Personal, Strom, Heizung usw.).

### NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN EXLUSIV-ALLEINE

Für Feiern ab 75 Personen reservieren wir für Sie unsere gesamten Räumlichkeiten komplett (Haupt-Nebenzimmer und Terrasse). Bei kleineren Gruppen bitten wir Sie, mit Rücksicht auf unsere a la carte Gäste, auf laute musikalische Unterhaltung zu verzichten. Sollten Sie die gesamten Räumlichkeiten und Terrasse exklusiv nutzen möchten, so berechnen wir folgende Raummiete: Mittwoch | Donnerstag | Sonntag i. H. von 3.700,00 € – Freitag | Samstag i. H. von 4.000,00 €. Die Raummiete wird durch entsprechenden Verzehr von Speisen und Getränken getilgt. Bei Nichterreichen des Mindestverzehr muss der verbleibende Rest der „Miete“ von Ihnen übernommen werden. Ausnahme: Hochzeiten | Freie Trauungen exklusiv im Restaurant s. Sunday Wedding 4.500,00 €

### PERSONENZAHL

Bitte melden Sie 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.

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

#### 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

Gerne können die Kinder vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen.

#### TISCHPLAN

Unser Restaurant ist mit eckigen, länglichen Tischen und Stühlen aus Holz ausgestattet. Im Nebenzimmer können je nach Bestuhlung zu 40 Personen Platz finden. Im Hauptraum je nach Bestuhlung bis zu 65 Personen.

#### DEKORATION | SCHÄDEN | REINIGUNG FLITTER O. 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 50,00 €.. Wunderkerzen, Fontänen z.B. für die Torten und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet! 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. Wir berechnen für die Reinigung der Flitter und/oder Blumenblüten zusätzlich 30,00 €.

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! 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 50,00 €.

#### 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 30,00 € 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.

#### PREISE

Alle Preise in diesem Angebot sind brutto-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt und Bedienung.

#### BEZAHLUNG

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



**Restaurant Weber**

Im Offental 1 | 77955 Ettenheim

[www.restaurant-weber.de](http://www.restaurant-weber.de)