

# FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

im Restaurant Weber



**WEBER**  
Restaurant

Alle Preise inkl. MwSt. | Stand 03/2022  
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  
auf Wunsch mit saisonalem Sirup

0,75 Ltr. Flasche | 21,60 €  
Glas | 0,60 €

### WEINCOCKTAILS

ROSÉ LEMON | Rosé, Schweppes Bitter Lemon, Limettenscheibe  
THAI RIESLING | Riesling, Mangosirup, Limettensaft, Limettenscheibe  
APEROL SPRIZZ | W-Secco®, Aperol, Soda, Orangenscheibe  
HUGO | W-Secco®, Holunder, Soda, Minze, Limette  
ALKOHOLFREIER HUGO | Soda, Holunder, Minze, Limette

Glas | 6,60 €  
Glas | 6,60 €  
Glas | 6,60 €  
Glas | 6,60 €  
Glas | 5,50 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER légère  
ORANGENSAFT

1,0 Ltr. Flasche | 6,10 €  
0,5 Ltr. Krug | 4,50 €

### MOBILIAR

STEHTISCH

pro Tisch | 4,00 €



## FEINES ZUM EMPFANG

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

verschieden belegt mit Zwiebel-Lachs

9,40 €/Stk.

Vegetarisch nach Saison (z.B. Tomate/Lauch, Pilze/Paprika, Kürbis)

8,60 €/Stk.

Speck-Zwiebel

8,30 €/Stk.

### **BUNT GEMISCHTES FINGERFOOD** »WARM-KALT«

Die Auswahl variiert je nach Jahreszeit

Preis p. P. 9,90 €

### **HAUSGEBACKENE KLEINE GUGELHUPF**

mit Speck-Zwiebel | Spinat-Frischkäse | Nüsse

4,50 €/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 die hausgebackenen kleinen Gugelhupf siehe S. 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 100,00 €.*



## EIN MENÜ – EIN PREIS – KOMPLETTANGEBOT

von 19 bis 24 Uhr | ab 30 Personen

### APERITIF

W-SECCO® Perlwein  
auf Wunsch mit Orangensaft

### MENÜ

Hausgebackenes Brot und Aufstrich

–

Gemischter Salat | Kerne

–

Kräuterrahmsuppe

–

### Hauptgang als Buffet

Kalbsrahmbraten

Maishähnchen in Pilzrahmsoße

Gebratenes Kabeljaufilet in Rieslingsoße

*Vegetarisch*

Spinatlasagne | Nudeln | Kartoffelgratin

Zweierlei Gemüse der Saison

–

Mascarpone-Limetten-Cremé | Früchte |

Eisiges

### GETRÄNKE

#### Weine zum Menü

Weißer Burgunder

1 LITER trocken

Spätburgunder Rotwein

1 LITER trocken | halbtrocken

#### Alkoholfreies

Säfte | Bier

Bad Dürrheimer Mineralwasser

classic | medium | still

#### Kaffee

p. P. ein Kaffee oder ein Espresso

oder ein Milchkaffee

#### Schnaps

nach dem Hauptgang eine Schnapsrunde

Sonstiges Exklusiv

Preis p. P. 67,70 €

## FEINES ZUR JAHRESZEIT

### FRÜHLINGSMENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Bunter Salat | gebratene Pilze

–

Cappuccino vom Kräuterrahmsüpple

–

Gebratene Maispouardenbrust

Pilzrahmsoße

Frühlingsgemüse | neue Kartoffeln

–

Marinierte Erdbeeren | weißes Kaffee-Eis

Preis p. P. 39,00 €

### FRÜHLINGSMENÜ 2

Marinierter Feta | Wassermelone Parma

Schinken

Blattsalate mit Rucola

–

Medaillon von Kalb und Rinderfilet

oder

Kabeljaufilet

Holländische- und Rahmsoße

Buntes Gemüse | Kräuternudeln

Ofenkartoffeln

–

Karamellisiertes Limettenmousse

marinierte Erdbeeren | Hausgemachtes

Lavendeleis

Preis p. P. 52,90 €

### FRÜHLINGSMENÜ 3

Hausgebackenes Brot und Butter

–

Blattsalate mit gebratenen Fischfilets

–

Kalbsrücken und Rinderrücken | Rahmsoße

Rotwein-Zwiebelsoße

Spargelspitzen | Karotten | Brokkoli

Rösti | Spätzle

–

Crème brûlée | Joghurteis | verschieden

marinierte Beeren

Preis p. P. 45,80 €

### SOMMERMENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

»Gartensalat«

Blattsalate | Ziegenkäse | Kirschtomaten | Kresse

–

Erbsenschaumsüppchen im Weckglas

–

Kalbsrahmbraten | Pilzrahmsoße

oder

Gebratenes Rotbarschfilet

Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

–

im Glas serviert

Panna Cotta | Beerensorbet

Preis p. P. 47,20 €

### SOMMERMENÜ 2

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Knuspriger Waldpilzstrudel marinierte Kirschtomaten | Blattsalate

–

Tomatencremesüppchen im Weckglas

–

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef | Rotwein-Zwiebelsoße

Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln | Sour Cream

–

Dunkles Schockomousse | Blaubeeren | Sorbet

Preis p. P. 43,70 €

### SOMMERMENÜ 3

Hausgebackenes Brot | Aufstrich

–

Milder Ziegenfrischkäse geschmorte Kirschtomaten | Oliven | Salatblätter

–

Tomatensuppe im Weckglas serviert

–

Maishähnchenbrüstchen | Rahmsoße

oder

Lachsfilet | Rieslingsoße

Buntes Gemüse | Kräuternudeln | Kartoffelplätzchen

–

Topfenmousse mit Sommerfrüchten

Hauptgang Fleisch 43,80 €

Hauptgang Fisch 46,90 €

### SOMMERBUFFET | ab 40 Personen

Brotkorb | Aufstrich

–

**Drei Minivorspeisen im Weckglas serviert**

Parmaschinken und Melone | Tomate und Büffelmozzarella  
mariniertes Gemüse und Räucherlachs | Blattsalat

–

Badische Hochzeitssuppe im Weckglas

–

**Hauptgang**

Fischfilets | Hähnchenbrust in Rahmsoße

Zartes Schweinefilet im Speckmantel

Rinderbraten in Spätburgundersoße

Blumenkohl | grüne Bohnen | Kräuterkarotten

überbackene Rahmkartoffeln | Nudeln

Preis p. P. 41,10 €

### HERBSTMENÜ 1

Blattsalate | karamellierte Nüssen

Birnenspalten | Parmesanspäne

–

Cappuccino von der Pastinake

–

Schwarzwälder Kalbsvögele mit Schinken  
und Ei gefüllt | Pilzrahmsoße

oder

Gebrautes Lachsfilet im Kürbiskernmantel  
feines Herbstgemüse

Nudeln | überbackene Rahmkartoffeln

–

Walnussparfait | Glühweinzwetschgen

Preis p. P. 42,70 €

### HERBSTMENÜ 2

Milder Ziegenfrischkäse | Rote Beete

Walnüssen | Feldsalat

–

Cappuccino von Pilzen

–

Gebratene Entenbrust | Cassis-Soße  
Wirsinggemüse | Kartoffelplätzchen

–

Walnuss-Halbgefrorenes | Nougatmousse  
Rotweinpfeffer

Preis p. P. 46,10 €

### WINTERMENÜ 1

Feldsalat | Speck | Kracherle

–

Cappuccino vom Kürbis

–

Geschmorte Gänsekeule

Spätburgundersoße

Apfelrotkohl | gebackene Grießknödel

–

Warmer Blätterteig-Apfelstrudel

Vanillesoße | Vanilleeis

Preis p. P. 40,10 €



## ... UND FÜR DAS GANZE JAHR

### WINTERMENÜ 2

Hausgebeizter Lachs  
Kartoffel-Kürbisküchle | Feldsalat  
–  
Cappuccino vom Meerrettich  
–  
In Spätburgunder geschmortes Rehragout  
Preiselbeeren  
oder  
Steak vom Rinderrücken  
Rotwein-Zwiebelsoße  
Winterliches Gemüse | Knöpfele  
Schupfnudeln  
–  
**im Glas serviert**  
Mousse von Nuss-Nougat | Weißweinbirne  
Eisiges  
  
Preis p. P. 50,00 €

### WINTERMENÜ 3

Schwarzwälder Schinken  
gebratene Birnenschnitz  
winterliche Blattsalate  
karamellisierte Nüsse  
–  
Cappuccino von der Pastinake  
–  
Medaillon vom Hirschrücken  
Wachholderrahm | Serviettenknödel  
rahmiger Speckrosenkohl  
–  
Lauwarmer Schokokuchen | Kaffeeis  
  
Preis p. P. 51,90 €

### WINTERBUFFET | ab 40 Personen

Feldsalat | geröstete Kerne | Kracherle  
–  
Cappuccino von der Sellerie  
–  
**Hauptgang als Buffet**  
Herzhafter Braten vom Jungschwein  
Rinder-Tafelspitz in Spätburgunder geschmort  
Gebratene Fischfilets | Rieslingsoße  
Vegetarische Lasagne von Linsen  
Wurzelgemüse  
Zweierlei winterliches Gemüse  
Nudeln | überbackene Rahmkartoffeln  
–  
**im Glas serviert**  
Topfen-Orangenmousse | Orangenkompott  
und Eisigem  
  
Preis p. P. 40,50 €

### MENÜ 1

Hausgebackenes Brot | Aufstrich  
–  
Bunte Blatt- und Rohkostsalate | geröstete  
Kerne  
–  
Schweinefilet im Speckmantel gebraten |  
Pilzrahmsoße  
Feines Gemüse | Spätzle  
–  
Obstsalat | Vanilleeis  
  
Preis p. P. 34,90 €

### MENÜ 2

Hausgebackenes Brot | Aufstrich  
–  
Bunte Blatt- und Rohkostsalate | geröstete  
Kerne  
–  
Badisches Festtagssüpple  
–  
Geschmorte Ochsenbäckle  
feines Gemüse | Nudeln  
–  
Schwarzwälder im Glas  
  
Preis p. P. 42,30 €

### BADISCHES SONNTAGSESSEN

Nudelsüpple | Rinderbrühe | Nudeln  
Gemügestreifen | Rindfleischstreifen  
–  
Ochsenfleisch | Meerrettichsoße  
Preiselbeeren | Wurzelgemüse  
Petersilienkartoffeln | Rote Beete-Salat  
  
Preis p. P. 27,40 €

## BADISCHES MENÜ

Badische Lauchtarte | kleiner Salat

–

Cappuccino von der Kartoffel

–

Geschmorte Kinnbäckle vom Schwein

Burgundersoße | Rotkraut | Kartoffelbrei

–

Grießschnitte mit Zimt-Zucker

Apfelkompott

Preis p. P. 36,90 €

## VEGETARISCHES MENÜ

Gerne können Sie unser wechselndes, saisonales Vegetarisches Menü auf unserer Homepage unter [www.weingut-weber.com](http://www.weingut-weber.com) einsehen.

## Kleiner Auszug aus der Getränkekarte im Restaurant

### ALKOHOLFREIES UND WEITERE GETRÄNKE

»Bad Dürrheimer« Mineralwasser		
Classic, Medium oder Still	0,75 Ltr.   5,10 €	
legère	1,0 Ltr.   6,10 €	
»Sinalco« Cola   Orange   Cola-Mix	0,33 Ltr.   3,10 €	
Traubensaftschorle   Weingut Weber	0,25 Ltr.   2,90 €	

### 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.   3,30 €
-------------------------------	--------------------

### ULMER BIER | FAMILIENBRAUEREI BAUHÖFER | RENCHEN

Pils   Pils alkoholfrei	0,33 Ltr.   3,10 €
Weizen	0,5 Ltr.   4,20 €

### 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	23,50 €
GRAUER BURGUNDER	trocken	23,50 €
SAUVIGNON BLANC	trocken	24,50 €
SCHEUREBE	lieblich	24,50 €
ROSÉ	trocken	23,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	trocken	23,50 €

#### BLACK FOREST

FOREST WEISS	trocken	24,50 €
FOREST ROT	trocken	24,50 €

#### 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.

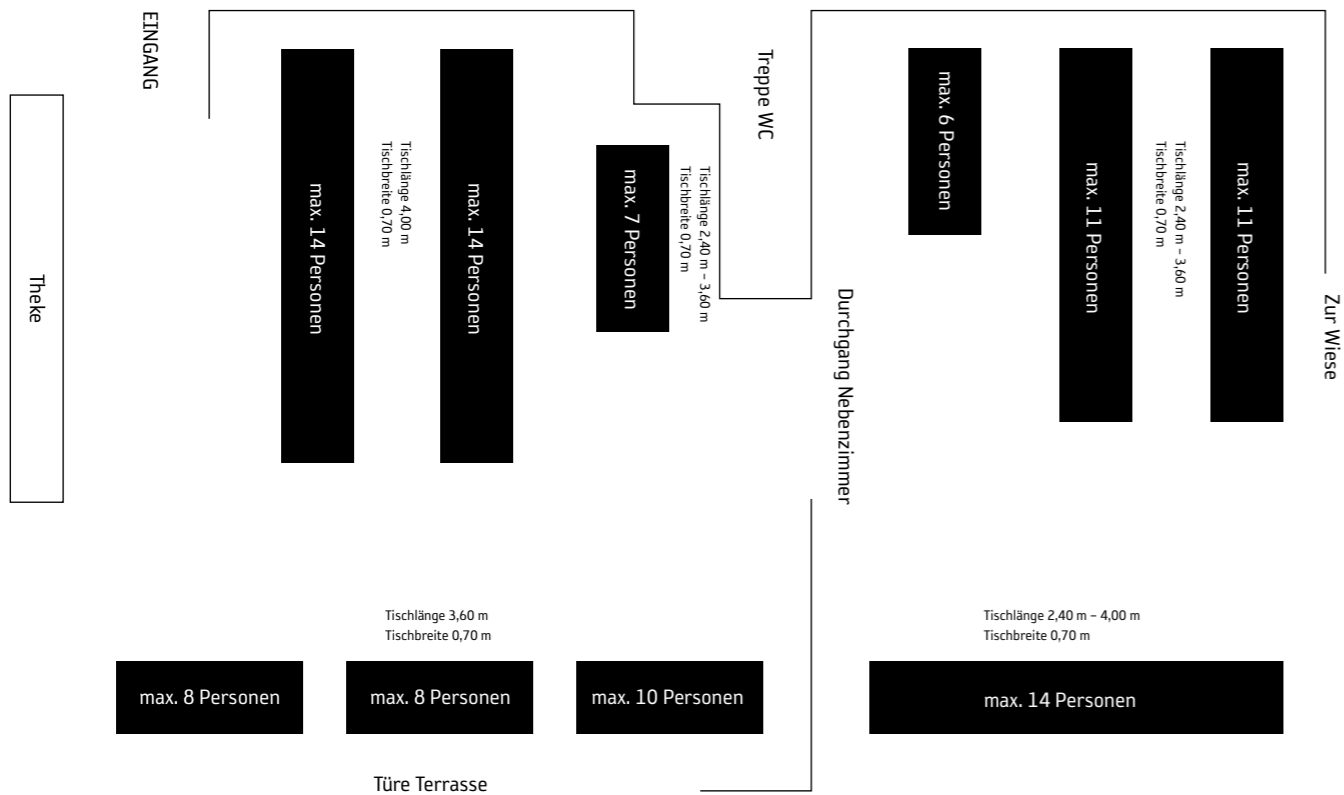
### MUSIK

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.

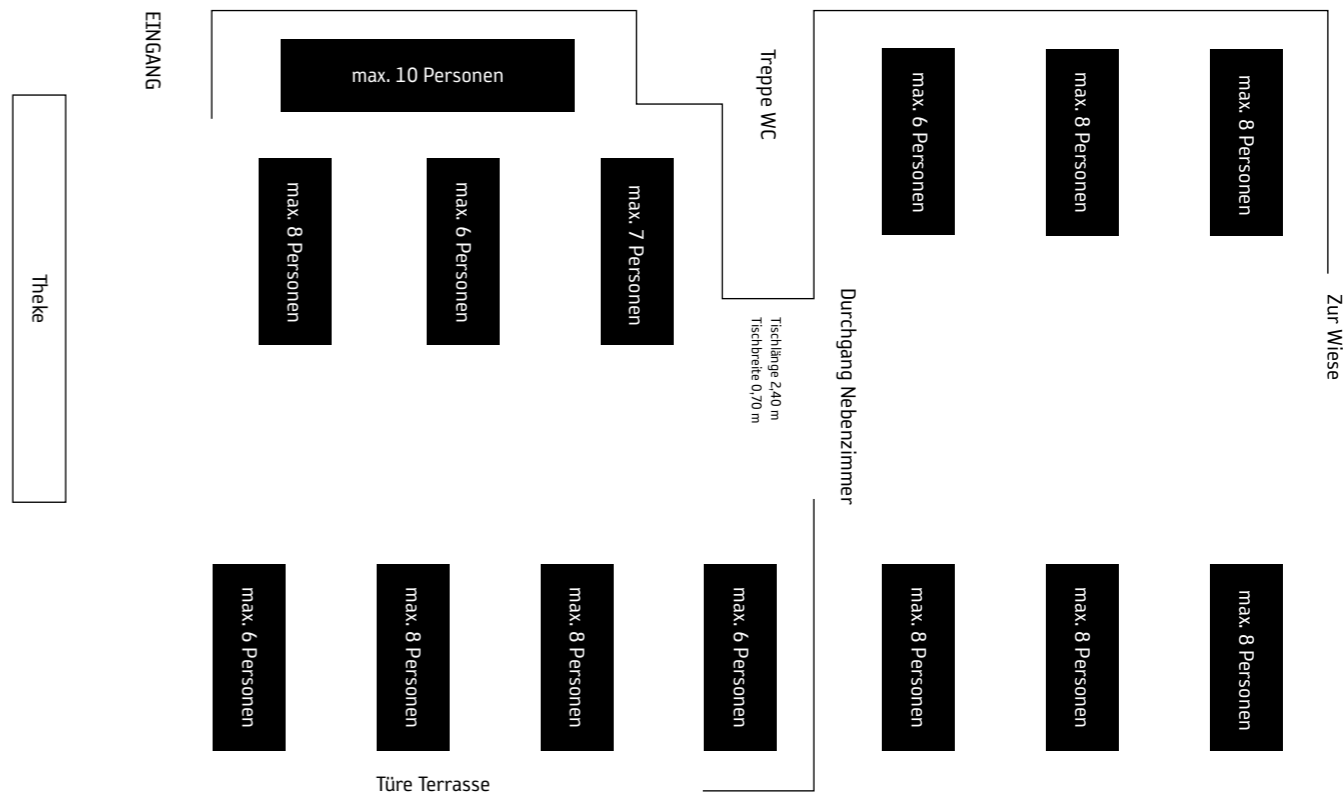
### FEUERWERK

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!

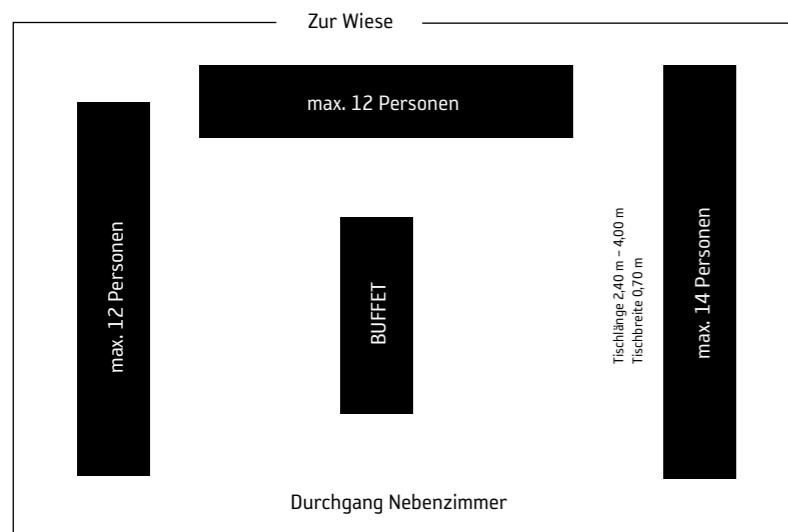
## TISCHPLAN GESAMTES RESTAURANT | eckige Tische, Variante 1



## 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 6). 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 | Mariniertes 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. 37,90 €

*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.*



## SET UP FÜR FREIE TRAUUNG

Bei schönem Wetter in unserem Walnussgarten.

Bei schlechtem Wetter in der Produktionshalle im Weingut.

Vorbereitung und Aufbau  
Festbank mit weißer Husse  
Festbank grau ohne Husse

Pauschal | 200,00 €

pro Bank | 15,00 €

pro Bank | 5,00 €

Inkl. Bestuhlung für das Brautpaar.

*Am Tag vor der Hochzeit wird bis spätestens 19 Uhr von unserer Seite aus entschieden, ob die freie Trauung draußen oder drinnen stattfindet!*

*Bei einer Personenzahl bis 35 Personen steht das Nebenzimmer des Restaurants bei schlechtem Wetter bereit. Ab 35 Personen findet die freie Trauung in der Produktionshalle im Weingut statt. Hierfür fällt eine Locationmiete von 500,00 € zzgl. Set Up und Sektempfang an. Außerdem ändert sich dann das Sektempfangs-Angebot. (siehe Exposé auf [www.weingut-weber.com/hochzeit](http://www.weingut-weber.com/hochzeit))*





## GASTGESCHENKE

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

### WEIN

WEISSER BURGUNDER SE trocken	250 ml	3,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN SE trocken	250 ml	3,00 €

### SECCO

W-SECCO® Perlwein trocken	250 ml	3,00 €
---------------------------	--------	--------

### ALKOHOLFREI

TRAUBENSAFTSCHORLE	250 ml	2,00 €
--------------------	--------	--------

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

Es kann natürlich auch für jeden Gast individuell ausgesucht werden. Z.B. für die Kinder eine Traubensaftschorle, für die Damen ein W-Secco und für die Herren einen Gin?



## EMPFEHLUNGEN FÜR DIENSTLEISTER

Hier ein paar Empfehlungen von unserer Seite aus.

### MUSIKER | BANDS

Matthias Reinelt | [www.matthias-reinelt.de](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

Ferienwohnung Burg, Haus no. 19 in Schmieheim

Zudem gibt es in unserer Region zahlreiche Ferienwohnungen.



## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN | RESTAURANT WEBER (AGB)**

### **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 Uhr – max. 15:30 Uhr oder zum Abendessen von 17:30 Uhr – max. 1 Uhr.  
Nachzuschlag: Ab 24 Uhr, je angefangene Stunde 50,00 €.  
Bis max. 1 Uhr morgens haben Sie die Möglichkeit bei uns zu feiern.

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 Mindestverzehrs 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.

### **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 verzichten Sie hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegarten Eiern hergestellt sind. Externe Caterer sind bei uns nicht gestattet.

### **BERECHNUNG DER KINDER**

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

### **SERVICEKOSTEN**

Bei großen Feiern mit großen Umbau/Aufbau/Änderungen im Restaurant berechnen wir für das Herrichten des Restaurants (wie z. B. Tische stellen, Dekoration entgegen nehmen usw.) eine Servicekostenpauschale von 100,00 €.

### **DEKORATION | SCHÄDEN**

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! Es dürfen auch keine Gegenstände/Kabel etc. mit Klebeband jeglicher Art auf dem Fußboden befestigt werden! Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

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. 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 Hochzeitstorten und Tischfeuerwerk sind nicht gestattet!  
Eingebrachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernehmen wir keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter/Gast die Versicherung selbst zu besorgen. Sollte es Konfettikanonen geben, dürfen die Flitter ausschließlich aus silbernem Aluminium sein. Keine bunten Alu- oder Papierflitter, da diese Flecken hinterlassen!  
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. Der Betreiber kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.

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

#### 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 €.

#### CORONA | UMBUCHUNG | STORNIERUNG

Kann eine Feier aufgrund von Corona und den Einschränkungen der Bundesregierung 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 50 Tage vor der Feier | Durchschnittlicher Menüpreis i. H. von 40,00 € 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.

#### BEZAHLUNG

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

#### WICHTIGER HINWEIS

Aufgrund von hausinternen Planungen und Baumaßnahmen behalten wir uns vor, den Restaurant-Betrieb vorübergehend in einem Restaurant-Zelt oder Ähnlichem weiterzuführen. Evtl. Änderungen bei der Umsetzung werden wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.



**Restaurant Weber**

Im Offental 1 | 77955 Ettenheim

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