



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN

Bräustüberl - Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Bankettmappe



Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN **Bräustüberl & Events**

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Seite | 2

Sehr geehrte Gäste,
sehr geehrte Veranstalter,

wir freuen uns über Ihr Interesse an den Angeboten unseres Hauses für Veranstaltungen bis zu 140 Personen in 2 Räumen und in unserem 100m² großen Pagodenpavillon.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung einzuholen, und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein, unser Haus zu besuchen, damit Sie sich vor Ort einen Eindruck über Räumlichkeiten und Möglichkeiten bilden können. Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche kennen zu lernen und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Wir machen aus Ihrer Bankettveranstaltung ein ganz besonderes Ereignis, ob festlich elegant, fröhlich oder heiter – wir gestalten den individuellen Verlauf Ihrer Festlichkeit, wie Sie es sich wünschen.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit & die hohe Servicekompetenz unseres Teams, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Lassen Sie uns ein Teil des Erfolgs Ihrer Veranstaltung werden.

Doris Hihn & Florian König

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN

Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Inhalt

	Seite
Aperitifs	4
Weihnachtliche Menüs	5-7
Winter-BBQ	8
Küchenparty als Weihnachts-/Betriebsfeier	9-10
Kombination Menü & Buffet	11
Buffetvorschläge	12-13
Late-Night – Snack	14
Getränke	15-16
Bankett-Setup und Dekoration	17
Zahlungsvereinbarung & wichtige Information	18

Seite | 3



Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Seite | 4

Unsere Apéritifs zum Stehempfang

Weihnachtlicher Stehempfang im beheizten Pagodenpavillon

Glühwein	Tasse	0,2 l	3,00
Alkoholfreier Punsch	Tasse	0,2 l	3,00

Erfrischende Prosecco - Cocktails

Saisonal – Winter:

Prosecco mit Bratapfel-Likör	Glas	0,1 l	4,30
Frische Granatapfelkerne mit Grenadinesirup und Prosecco	Glas	0,1 l	4,30
Prosecco Apérol	Glas	0,1 l	4,30
Prosecco mit weißem Holunderblütensirup	Glas	0,1 l	4,30
Prosecco – Vino Frizzante	Glas	0,1 l	3,70
Prosecco – Vino Frizzante	Flasche	0,75	23,00

Alkoholfreie Apéritifs

Alkoholfreier Aperitif: Winterzauber	Glas	0,1 l	4,30
Orangensaft mit Grenadine	Glas	0,1 l	2,40
Kindercocktail – Zitronenlimonade mit Waldmeisteraroma	Glas	0,1 l	1,40
Kindercocktail – Fructcocktail	Glas	0,1 l	1,40

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Weihnachtliche Menüs bis 40 Personen

Seite | 5

Die Auswahl der Speisen für Ihre Veranstaltung sollte für alle Gäste das Passende bieten.

Diese Auswahl an Menüvorschlägen haben wir aufgrund unserer Erfahrungen – in der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen für Sie zusammengestellt.

Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, dass die Menüauswahl auf ein **einheitliches** Menü beschränkt ist. Selbstverständlich sind vegetarische Alternativen möglich.

Die Beilagen bei den Menüs I & II werden auf Platten auf den Tischen eingesetzt, so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich selbst nach Geschmack und Appetit reichlich zu bedienen.

Unsere Hauptgericht - Fleischportionen entsprechen in jedem Fall einem Rohgewicht von 180g pro Portion.

Darüber hinaus servieren wir Ihren Gästen gerne einen Fleisch – Nachservice auf Platten (entspricht 8 Portionen), diesen berechnen wir mit 14,- € pro Platte.

Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

Menü I

Festtagssuppe mit Gries-, Brät- & Leberklößchen
frischer Schnittlauch

Gemischter Braten vom Kalb & Landschwein
Rahmsoße & Landsknechtsoße, gebratene Steinchampignons
hausgemachte Semmelknödel und Spätzle

Zimt-Apfelkühle mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person:

25,90 €

optional mit kleinem Salatteller: 29,- €

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Menü II

Waldpilzsüppchen mit gebratenem Speck

Kleiner Salatteller

mit knackiger Auswahl von Blatt- & Rohkostsalaten

Entenkeule aus dem Ofen

mit Orangensoße, hausgemachtem Rotkraut & Kartoffelknödel

Marillenknödel mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

Menüpreis pro Person:

31,80 €

Seite | 6

Menü III

Salatteller mit winterlichen Blattsalaten
gerösteten Nüssen und gebratenen Kräuterseitlingen

Samtige Schwarzwurzel-Sellerie-Cremesuppe

Brotchips

Hauptgerichte zur Wahl:

Tranchen von der Entenbrust

- glaciert mit Blütenhonig,

Orangensoße, Rotkraut & Kartoffelknödel

oder

Filet vom Zander

Safranschaum, Risotto Romana, Wildkräuter

oder

Zucchini – gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse (vegetarisch)
mit gerösteten Pinienkernen und marinierten Kräuterblättern, Würfelkartoffeln

Dessertvariation

mit Ceylon-Zimt-Creme brulée, Schokoladenmousse, Walnusseis

Menüpreis pro Person:

- mit Hauptgericht Ente/Zander 39,- €

- mit Hauptgericht Gefüllte Zucchini 34,50 €

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Menü IV

Rehterrine
Preiselbeeren und Feldsalat

Rinderkraftbrühe
Hausgemachter Brätstrudel & Wurzelgemüse

Tranchen vom sous-vide gegarten Kalbstafelspitz
Meerrettichsoße, Urkarotten & Sellerie-Kartoffel-Mousseline

Flying Dessert
mit kleinen, fein portionierten Süßigkeiten – serviert vom Silbertablett

Menüpreis pro Person:

41,50 €

Seite | 7



Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern



Seite | 8

BBQ – Buffet (auch als Winter-BBQ)

BBQ – Grillbuffet

Dieses wird für den Zeitraum von 1,5 Stunden bereitgestellt

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Nudelsalat, Gurkensalat, Weißkrautsalat, Kartoffelsalat
Antipastiplatten mit luftgetrocknetem Schinken & Coppa, Gemüse
Auswahl von Blattsalaten mit RIESLING - Dressing
Großer Brotkorb mit Stangenweißbrot und Focaccia

Soßen und Dips

Hausgemachtes Knoblauch-Tzatziki
Pikante BBQsoße mit buntem Paprika

Fleisch und Gemüse vom Grill

(einzeln portioniert mit jeweils ca. 80g)

Pulled Pork, Spareribs, Rindersteaks – fein tranchiert
Steaks vom Schweinenacken & Schweinebauch - pikant mariniert
Steaks aus der Putenbrust mit Currynote
Feine Rostbratwürste
Tranchen vom Lachs
Maiskolben
Mediterranes Ofengemüse
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Preis pro Person:

29,- €

Flying Dessert

mit fein portionierten süßen Kleinigkeiten aus unserer Patisserie
2,60 € pro Stück

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern



Seite | 9

Küchenparty Cooking Club – ein Highlight für alle Firmenfeiern

Bei unseren Küchenparties dürfen Ihre Gäste zusammen mit unseren Küchenprofis in unserer geräumigen Profiküche das Menü selber kochen. Die Küche wird hierfür eigens zu einer festlichen Partylocation umdekoriert – mit gedimmtem Licht und coolem Sound aus unserer Boombox.

Küchenparties sind buchbar von 30 bis 50 Personen.

Das perfekte Event um Ihre Mitarbeiter aus unterschiedlichen Abteilungen zusammen zu führen und um die innerbetriebliche Kommunikation zu fördern.

Unsere Küchenparty läuft wie folgt ab:

Eintreffen der Gäste mit Aperitif, hierbei begrüßt die Geschäftsleitung die Gäste. Herr König übernimmt dann die Moderation und führt die Gäste in die Küche. Nach einer Einteilung in die unterschiedlichen Posten wird mit dem Kochen begonnen, dies dauert ca. 1,5 Stunden. Wenn die Vorbereitungen abgeschlossen sind dürfen Ihre Gäste im Restaurant Platz nehmen und unserer Mitarbeiter/innen kümmern sich um den Finish und das Anrichten der Speisen, sowie um den Getränke- und Menüs-service.

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN

Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Menüvorschlag Küchenparty:

Bruschetta auf frisch gebackener Focaccia
(Diese werden auf Platten auf den Tischen eingesetzt.)

Thai – Kokos – Currysuppe, Putensatay

Pasta mit Krabbenfleisch

Tranchen vom Simmentaler Entrecote
Mediterranes Gemüse, Ofenkartoffeln

Zwetschgen-Buchteln mit
Sabbayone und Vanille-Eiscreme

Preis pro Person: 65,- € netto zzgl. 19 % MwSt.

Seite | 10



Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Kombination aus servierten Gängen und Buffet ab 40 Personen

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grieß-, Brät- und Leberklößchen
(wird serviert)

Salatteller mit Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten

(wird serviert)

Hauptgerichte vom Buffet

Medaillons von der Schweinelende

Poulardenbrust aus dem Ofen – gratiniert mit Basilikumpesto

Tranchen von Lachsforelle & Zander

Dunkle Bratensoße & Kerbel-Estragonnage

Buntes Gemüse mit Broccoli, Blumenkohl, glacierten Karotten, grüne Bohnen und Erbsen, Ragout
von Cherry-Strauchtomaten

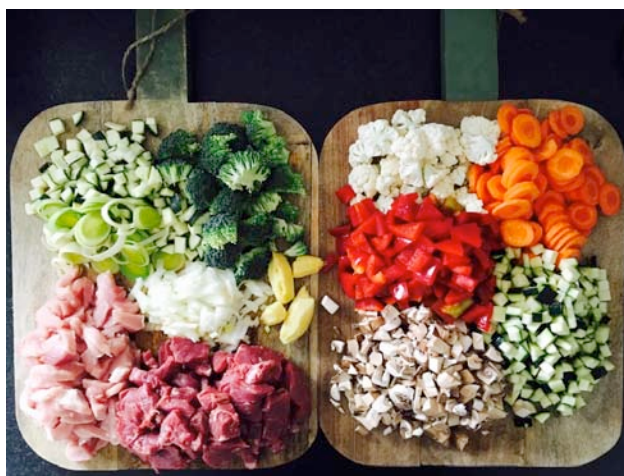
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Tagliatelle & Kräuter-Duftreis

Dessertvariation

mit hausgemachter Creme brûlée, Mousse au Chocolat, Vanille – Pannacotta
(wird serviert)

Buffetpreis pro Person:

34,90 €



Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN

Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Buffetvorschläge

Seite | 12

Buffet I

Vorspeisen & Salate

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Feldsalat, Weißkrautsalat, Rotkrautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat, Karottensalat
Tomate mit Mozzarella, Vitello Tonnato, Walldorfsalat, Fischauswahl mit Räucherlachs und Graved Lachs und geräucherter Forelle, Brotauswahl mit Butter & Schmalz

Hauptgerichte

Filettranchen von der Lachsforelle mit Rieslingsoße
Entenkeulen aus dem Ofen mit Orangensoße
Schweine-Geschnetzeltes mit Pilzrahm

Rotkraut, buntes Gemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Speck-Rosenkohl
Kartoffelgratin, Kartoffelknödel und hausgemachte Spätzle

Dessert

Eisbuffet, Fruchtsoßen, Vanille-PannaCotta & Schokoladenmousse

Buffetpreis pro Person:

29,- €

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Buffet II

Vorspeisen

Hausgemachtes Antipastigemüse mit Zucchini, Paprika, Fenchel, Champignons, Auberginen
Auswahl von Räucherfischen und gebeiztem Lachs
Fein tranchiertes Schweinerücken, Cumberlandsoße
Geräucherte und luftgetrocknete internationale Schinkenspezialitäten, französische
Baguettesalami
Brotauswahl mit frisch gebackenem Baguette und Ciabatta
Auswahl winterlicher Blatt- und Rohkostsalate
Haus- und Balsamicodressing

Suppe

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen

Hauptgerichte

Roastbeef – rosa gebraten, am Buffet tranchiert
Gebratene Filettranchen von Lachsforelle & Zander, Estragonsoße
Supreme vom Perlhuhn
Filetmedaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Beilagen & Gemüse

Blumenkohl, Karotten, grüne Bohnen & Erbsen, Romanesco
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkrapfen, Kräuter-Duftreis

Dessert & Käse

(einzeln portioniert in Fingerfoodgröße)
Unterschiedliche Mousse au Chocolat, Parfaits
Creme brulée, Tiramisu, frisches Obst
Auswahl französischer und internationaler Käsespezialitäten, frisches Obst, Feigensenf
Steinofenbaguette

Buffetpreis pro Person:

37,50 €

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN

Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Late Night & Midnight Snacks

Rustikales Käsebrett mit Auswahl von Hart-, Schnitt- & Weichkäse, Obst,
frisch gebackene Brotspezialitäten

Preis pro Person: 6,80 €

Seite | 14

Großes Vesperbrett mit geräucherten Bauernbratwürstel, Landjägern und Hausmacher Wurstspezialitäten, Senf, Sahnemeerrettich, gekochten Eiern, Essiggurken & Radieserl, Obatzter, sowie Auswahl von Hart- und Schnittkäse, Trauben, Auswahl von frisch gebackenem Weiß- und Schwarzbrot

Preis pro Person: 6,90 €

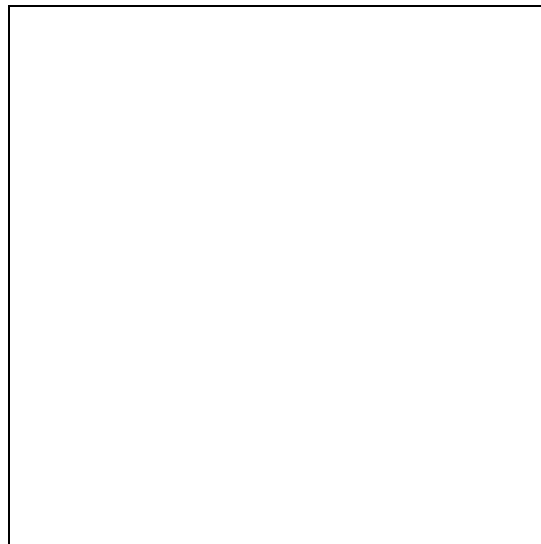
Auswahl französischer und internationaler Rohmilch-Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten & Feigensenfsoße, frisch gebackene Brotspezialitäten

Preis pro Person: 8,80 €

Pikante Thai-Kokos-Curry – Suppe, Black-Tiger Garnelen, frisch gebackene Brotspezialitäten

Preis pro Person 5,80 €

Currywurst-Brunnen mit Pommes – der Partykracher!
Preis pro Person: 5,90 €



Erfahrungsgemäß verlässt vor dem Mitternachtsimbiss der eine oder andere Gast die Veranstaltung, deswegen berechnen wir die Personenzahl und die Mengen der Speisen zum Late Night Snack mit 60 % der Gäste des Abendmenüs.

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus
Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Getränke

Fürst Wallerstein Biere

Fürsten Hell Original	0,5 l	€ 3,00
Fürsten Weizen Original, hell	0,5 l	€ 2,90
Fürsten Weizen Original, hell - leicht	0,5 l	€ 2,90
Fürsten Weizen Original, hell - alkoholfrei	0,5 l	€ 2,90
Fürsten Weizen Original, dunkel	0,5 l	€ 2,90
Fürsten Export Original – im Krügle	0,5 l	€ 3,00
Fürst Wallerstein Landsknecht-Bier	0,5 l	€ 2,90
Fürst Wallerstein Zwickel – Kellerbier unfiltriert	0,5 l	€ 2,90

Fürst Wallerstein Classic Pils vom Fass 0,30 l € 2,60

Radler, hell	0,5 l	€ 2,90
Radler, dunkel	0,5 l	€ 2,90
Russ	0,5 l	€ 2,90
Cola-Weizen	0,5 l	€ 2,90

Saisonal:

Fürst Wallerstein Märzen	0,5 l	€ 2,90
Fürst Wallerstein Winterböckchen	0,30 l	€ 3,60

Alkoholfreie Getränke

Afri-Cola	0,3 l	€ 2,30
Bluna	0,3 l	€ 2,30
Bluna-Mix	0,3 l	€ 3,70
Fürst Wallerstein Tafelwasser - spritzig	0,5 l	€ 2,90
Fürst Wallerstein Tafelwasser - naturell	0,5 l	€ 2,90
Hornberger Lebensquell – naturelle/medium	0,75 l	€ 4,90
Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	€ 2,70

Fruchtsäfte 0,2 l

Apfelsaft		€ 2,30
Orangennektar		€ 2,60
Johannisbeernektar		€ 2,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee		€ 2,10
Latte Macchiato		€ 2,80
Cappuccino Milchschaum		€ 2,70
Espresso	Tasse	€ 2,20
Eilles Tee		€ 4,20

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Unsere Weinempfehlungen

Flaschenweine Weiß:

Bianco di Custoza 0,75l Flasche € 19,00

Weißweincuvée – Italien

Ausgeprägter Duft von Birnen & Limonen. Ein trockener und zugleich fruchtig leichter Weißwein. Ein perfekter Wein für lange Sommerabende, der den Weinfreund munter hält.

Hans Wirsching – St. Veit 0,75l Flasche € 23,00

Weißweincuvée aus Riesling, Silvaner & Scheurebe, trocken - Franken

Herrlich fruchtiges Bukett, belebende Aromen, harmonisch trocken.

Flaschenweine Rosé:

Tipp Campo Lavilla – Rosado 0,75l Flasche € 19,00

Navarra – Spanien

Feinfruchtiger, ausgewogener Roséwein – die ideale Wahl für durchtanzte Sommernächte

Flaschenweine Rot:

Genossenschaftskellerei Württemberg 0,75l Flasche € 18,50

Dornfelder, lieblich

Tief dunkel mit fülligen Fruchtaromen

Tipp Bodegas Enguera „e“ 0,75 l Flasche € 19,00

Tempranillo – Valencia – Spanien

Rebsortenreiner Tempranillo mit optimaler Trinkreife – vollmundig, temperamentvoll – ein treuer Begleiter für späte Abende

Gerne beraten wir Sie persönlich & individuell bei der Auswahl.

Falls Sie Lieblingsweine haben, die Sie selber einkaufen möchten, können Sie diese nach Absprache gerne zu Ihrer Veranstaltung mitbringen. Hierbei berechnen wir pro geöffneten Flasche ein Korkgeld von 13,50 €.

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN

Bräustüberl & Events

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Bankett-Standard-Setup

Seite | 17

Das Bankett-Standard-Setup stellen wir kostenfrei zur Verfügung & beinhaltet folgende Komponenten:

- Menükarten (2 Stück pro Tisch).
- Weiße oder champagnerfarbene Stofftischdecken.
- Zellstoffservietten (Stoffähnlich) 40cm x 40cm, Faltung „Tafelspitz“.
- Windlicht mit Kerze.
- Dekoration nach Tagesangebot.
- Bedienung bis 01:00 Uhr inklusive.
- GEMA-Gebühren für Musikaufführungen (Bands & DJs).
- Stromversorgung für Bands & DJs.

Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft 18,50 € pro Stunde.

Zusätzliche Dekorationselemente gegen Berechnung (pro Stück):

Event Speisekarten im Streifenformat (Ca. 29,5 cm x 8,0 cm)	0,80 €
Stoffservietten mit individueller Faltung	0,80 €
Beamer (lichtstark) mit Leinwand	75,- €

Sämtliche Dekorationselemente sind eine Leihgabe für die Dauer Ihrer Veranstaltung. Bei Verlust oder Mitnahme werden diese in Rechnung gestellt.

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen



FÜRST WALLERSTEIN

FÜRSTLICHER KELLER WALLERSTEIN **Bräustüberl & Events**

Wirtshaus

Firmenfeiern – Bankett – Hochzeiten – Familienfeiern

Seite | 18

Zahlungsvereinbarung & wichtige Informationen

Vier Wochen vor der Veranstaltung (gilt für Hochzeiten) müssen 50% des Menüpreises multipliziert mit der gebuchten Personenzahl angezahlt werden.

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach der Veranstaltung in bar, per EC-Karte oder per Banküberweisung.

Bitte teilen Sie uns spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung eine eventuelle Änderung der Personenzahl mit, sollten wir keine Information erhalten, so müssen wir die bestellte Personenzahl in Rechnung stellen.

**In sämtlichen Räumlichkeiten und Außenbereichen der Fürst Wallerstein Bräustüberl & Events sind Feuerwerke und Nebel verboten.
Eventuell anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden in Rechnung gestellt.**

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Selbstverständlich öffnen wir auf Anfrage gerne individuell für Ihre Veranstaltungen