Fallerhof Hausen

Wo Gastfreundschaft zuhause ist.

Qualität und Herzlichkeit!

Gültig ab 2025

Restaurant • Hotel • Eventhalle • Eventsaal • Cateringservice

FAMILIE FALLER & DAS FALLERHOF-TEAM BEGRÜSSEN SIE GERNE!

Für Übernachtungsgäste bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet von 6 bis 10 Uhr.

Hier finden Sie uns:

HOTEL & RESTAURANT FALLERHOF
Tunibergstraße 2b

EVENTHALLE & EVENTSAAL
Falkensteinerstraße 4

FERIEN-APPARTEMENTHAUS
Tunibergstraße 22

GÄSTEHAUS VIS À VIS
Tunibergstraße 1a

LONG STAY APARTEMENTHAUS
Möhlinstraße 2

79189 Bad Krozingen – Hausen
Telefon 07633 4400
www.fallerhof.de

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

LIEBE FALLERHOF GÄSTE

Wir bedanken uns herzlichst für Ihr Interesse an unserem Haus und an unseren Leistungen. Seit 1986 begegnen wir unseren Gästen mit **Qualität und Herzlichkeit**. Verbringen Sie hier einen Aufenthalt, der sich anfühlt, wie die Zeit mit guten Freunden.

Mit unseren langjährigen Mitarbeitenden bieten wir Ihnen ein familiäres Umfeld – lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere Gastronomie und Hotellerie, die wir mit **Herzblut, Freundlichkeit und Kompetenz** als Familie und professionelles Team betreiben. Wir sind Ihre flexible Gastro-Adresse: unabhängig von Personenzahl, Ort oder Gegebenheiten – wir bereiten Ihnen ein unvergessliches Fest, ganz nach Ihren Wünschen. Wir arbeiten stets nach dem Motto:
Sie haben ein Fest – wir machen den Rest.

Kleine Gesellschaften verwöhnen wir gerne in unserem Restaurant mit Wintergarten in klassischem oder modernem Ambiente. Des Weiteren verfügen wir über **zwei moderne Eventlocations** zum Feiern und Tagen: Der **Fallerhof-Eventsaal** bietet Platz für 20 – 70 Personen und die **Fallerhof-Eventhallte** für 70 – 280 Personen.

Unsere Räumlichkeiten werden für ein gelungenes Fest ganz nach Ihren Wünschen gestaltet. Ob locker-leger oder edel: Unsere Eventlocations sind für jeden Anlass zu empfehlen.

Möchten Sie am Ort Ihrer Wahl feiern, in einem Garten oder in einer anderen Location? Wir kommen gerne mit unserem Fallerhof-on-Tour Team zu Ihnen. Als **kompetenter Cateringservice** richten wir Feste von 20 – 1000 Personen individuell, professionell und reibungslos aus. Ihr Vorteil: **Alles aus einer Hand.**

Nennen Sie Ihre Vorstellungen und Ihr Budget. Wir erstellen zunächst ein passendes, **unverbindliches Angebot**, das Sie per E-Mail erhalten. Unsere Angebote dienen gerne als Grundlage für ein persönliches Gespräch. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Gesprächstermin.

In dieser Extra-Mappe finden Sie neben ausgewählten Menü-Vorschlägen auch unsere Einzelleistungen. Stellen Sie sich so ein **individuelles Menü** ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

IHRE FAMILIE FALLER &
DAS GESAMTE FALLERHOF TEAM

INHALT

Eventlocations	5
Feiern im Fallerhof – so geht's	7
Sektempfang & Canapés	8
Fingerfood	10
Fallerhof on Tour	12
Schlemmerbuffet	14
Grill Buffet	16
Arragements: Oktoberfest, Brunch & Lunch	18
Menü Vorschläge	22
Individuelle Komponenten	24
Vorspeisenteller	28
Salate	29
Suppen	30
Warme Vorspeisen	31
Hauptgänge	32
Beilagen & Saucen	38
Vegetarisch & vegan	39
Dessert	40
Rundum-Sorglos-Pakete	42
Verleihpreise	49
Spielregeln	50

DAS FALLERHOF RESTAURANT

Das Fallerhof Restaurant Ganztägig warme Küche an 7 Tagen: auf unserer Speisekarte finden Sie frische und saisonale Gerichte, enthalten sind Klassiker und wechselnde Empfehlungen. Aus Überzeugung kochen wir saisonal und regional. Unsere Speisen sind hausgemacht.

Event location

UNSERE EVENTLOCATIONS

Wir bieten Ihnen eine passende Lösung für Ihre Feierlichkeit in unseren Eventlocations

- **Eventsaal** für 20 – 70 Personen
- **Eventhalle** für 70 – 280 Personen
- **Wintergarten geteilt – Teil I** für 10 – 25 Personen
- **Wintergarten geteilt – Teil II** für 20 – 35 Personen
- **Wintergarten gesamt** für 35 – 60 Personen
- **Nebenzimmer** für 20 – 40 Personen

Unsere Räumlichkeiten im Fallerhof sind barrierefrei und verfügen über:

- Behinderten WC
- Tagungstechnik: WLAN, mobiler Großbild TV
- Parkplätze

UNSERE AUSSTATTUNG

Unser Eventsaal und unsere Eventhalle verfügen jeweils über:

- Behinderten WC
- Tagungstechnik: Beamer, Leinwand, WLAN, Tontechnik, Mikrofon, mobiler TV
- modernes Lichtkonzept und Belüftung
- Eventsaal mit Klimaanlage
- Bühne, Empore, Foyer und Bar
- Außenbereich, teilweise überdacht
- Parkplätze

FEIERN IM FALLERHOF SO GEHT'S

Herzlich feiern

PROFESSIONELLE UND INDIVIDUELLE ORGANISATION

Vom Angebot über das Essen, dem Ambiente und dem Service bis zum Rahmenprogramm stehen wir Ihnen mit unserer Beratung gerne zur Seite. Wir sind erst zufrieden, wenn Sie begeistert sind!

SIE FEIERN IHR FEST – WIR ERLEDIGEN DEN REST

Wenn Sie sich für uns entschieden haben, können Sie sich ganz Ihren Gästen widmen und erleben Ihre Feierlichkeit entspannt in einem wunderbaren Rahmen.

Wir richten unsere Eventlocations ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse ein. Von elegant über ausgefallen bis zum gut bürgerlichen Ambiente bieten wir Ihnen und Ihren Gästen einen stimmungsvollen und hervorragend ausgerichteten Rahmen.

Selbstredend bieten wir nicht nur die optimale Location, sondern stellen Ihnen nach Ihrem finanziellen Rahmen individuelle Menüs zusammen!

Für Musik, Dekoration und Unterhaltung geben wir Ihnen gerne Tipps. Unser kompetentes Team berät und unterstützt Sie gerne. Auf der Suche nach anderen Locations können wir Ihnen gerne behilflich sein.

Bei Interesse schreiben Sie uns eine Mail an **info@fallerhof.de**, oder rufen Sie an unter: **07633 / 4400** oder sprechen Sie uns persönlich an.

Sie können gerne einen Gesprächstermin per Mail vereinbaren.

VON DER IDEE BIS ZUM FEST

1. Sie kennen das Datum, ihre Essenswünsche, die grobe Personenzahl, den Ort und ihr Budget
2. Sie senden eine Anfrage per Mail an info@fallerhof.de
3. Wir erstellen ein Angebot, das Sie per Mail als Grundlage zur Diskussion erhalten
4. Wir vereinbaren Sie ein persönliches Gespräch
5. Zwei Wochen vor der Feier teilen Sie uns die endgültige Personenzahl mit
6. Nach Absprache bauen wir auf und liefern unser Equipment an (gerne einen Tag vor der Feier)
7. Am Tag der Feier sind wir rechtzeitig vor Essensbeginn vor Ort
8. Wir geben das Essen aus, räumen ab & ziehen uns zurück
9. Nach der Feier erhalten Sie die Rechnung zur Überweisung

sekt empfang

SEKTEMPFANG & FINGERFOOD

SEKTEMPFANG	12,50 € p.P.

inkl. Gläser, sowie Sekt; Dauer ca. 1 Stunde
Orangensaft, Cassis, Holunderblütensirup & Mineralwasser / auf Wunsch Bier (0,3l Flasche)
Dazu bringen wir gerne zu unseren Verleihpreisen Buffet-Tische & Steh-Tische mit

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD	17,50 € p.P.

inkl. Gläser, sowie Sekt; Dauer ca. 1 Stunde
Orangensaft, Cassis, Holunderblütensirup & Mineralwasser / auf Wunsch Bier (0,3l Flasche)
3 – 4 gebackene Blätterteig-Teile mit Lachs & Schinken
Dazu bringen wir gerne zu unseren Verleihpreisen Buffet-Tische & Steh-Tische mit

TIPP!

WEITERE TIPPS ZU IHREM SEKTEMPFANG

Fingerfood in Form von: Quiche, Pumpernickel, Salzgebäck, Canapés, Speisen im Gläsle u.v.m.
Gerne gehen auf ihre individuellen Wünsche ein.

canapès

Canapés sind kleine, mundgerechte Teilchen auf Baguettescheiben.

CANAPÉS	ab 4,00 €
Schwarzwälder Schinken	
gekochter Bauern-Schinken	
Salami	
Aufschnitt-Wurst	
Putenbrust	
Schweine-Braten	
Kräuter-Frischkäse	
Paprika-Frischkäse	
Brie-Käse	
Schnitt-Käse	
Bibilis-Käse	
Apfelgrieben-Schmalz	
Hummus mit Koriander	
Feta Crème	
Bruschetta	

CANAPÉS	ab 4,50 €
hausgebeizter Lachs	
Parma-Schinken	
Serrano-Schinken*	
Räucherfisch	
Forellenfilet	
Crevetten-Cocktail* im Gläsle	
Räucherlachs	
geräucherte Entenbrust	
Kalbfleisch-Terrine*	
Fisch-Terrine*	
Geflügel-Terrine*	
Gemüse-Terrine*	
Roastbeef*	
Kalbs-Braten	

*ab 20 Stück möglich

Finger food

FINGERFOOD warm ab 5,00 €

teilweise im Löffel oder im Gläsle

- Quiche mit Speck oder vegetarisch*
- 3 gefüllte Blätterteig-Teile mit Schinken & Lachs
- Ravioli mit Sauce
- Nürnbergerle auf Sauerkraut
- Scampi-Spießle
- Frühlingsröllchen
- Chicken-Wings
- gebackene Garnelen Butterfly*
- gebackene Garnelen im Kartoffelmantel mit Dip*
- Zwiebelküchle
- Gambas mit Dip
- Currywurst

FINGERFOOD kalt ab 5,00 €

teilweise im Löffel oder im Gläsle

- Tomaten-Mozzarella-Spießle
- Käse-Früchte-Spießle
- Käse-Würfel mit Trauben & Oliven
- Mini-Laugengebäck
- Roastbeef-Röllchen*
- Mini-Frikadellen
- Gemüsesticks mit Dip
- Geflügel-Cocktail*
- Thunfisch-Cocktail*
- Avocado-Cocktail*
- Gemüsesticks im Tempura-Teig*
- Forellen-Tatar
- Pumpernickel mit Bibilis-Käse

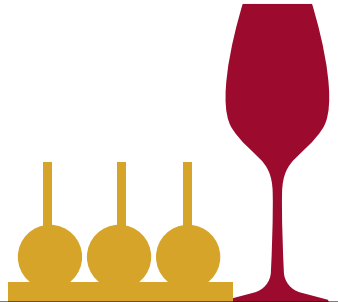
*ab 20 Stück möglich

FINGERFOOD Gourmet ab 5,00 €

teilweise im Löffel oder im Gläsle

- Rinder-Tatar im Löffel*
- Lachs-Tatar im Löffel*
- gratinierter Ziegenkäse mit Honig
- Vitello-Tonnato-Röllchen*
- Lachs-Röllchen
- Shrimps-Cocktail
- Wachtel-Keule auf Babylinsensalat*
- Thunfisch-Praline im Pistazien-Mantel*
- Forellen-Kaviar auf Babylinsen*
- Chorizo in Ricotta-Sauce
- Fin-de-Claire Austern*
- Feigen-Papaya-Melonen-Spießle
- Jakobsmuschel mit Selleriestroh & grünem Apfel*
- Wassermelonen-Gazpacho*
- Garnelen im Tempurateig*
- Manchego mit getrockneten Tomaten & Oliven*
- Meeresfrüchte-Salat mit Rucola
- Entenbrust gebraten auf Bulgursalat
- Ziegenkäse-Lolli in Haselnussmantel
- Frischkäse-Lolli in Haselnussmantel

*ab 20 Stück möglich



Fallerhof on Tour

UNSER PROFESSIONELLER CATERINGSERVICE

Begrüßen Sie Ihre Gäste in einer Location Ihrer Wahl. Das Fallerhof-Team sorgt mit professionellem Catering für Ihre rundum gelungene Feierlichkeit.

DER FALLERHOF-PARTY-SERVICE

Wir behaupten, unser Party-Service spielt mit seinen freundlichen und qualifizierten Mitarbeitern in der obersten Liga der Gastronomie! Testen Sie uns! Wir bedienen Sie gerne, sowohl am Buffet als auch am Tisch. Hier können Sie Ihre Gäste am Ort Ihrer Wahl von uns verwöhnen lassen, im Sommer auch gerne mit unserem Grill-Buffet. Alle Preise verstehen sich inkl. Personalkosten & Kosten für die Bereitstellung und Spülung von Tellern & Besteck.

UNSERE FACHKRÄFTE

helfen Ihnen gerne beim Eindecken mit unseren Tellern, Besteck, Servietten, Tischdecken und Gläsern. Wir geben das Essen vom Buffet aus oder servieren es am Tisch. Wir räumen ab & spülen das Geschirr. Wir garantieren Ihnen zufriedene, begeisterte Gäste!

AUSSER-HAUS-CATERING

Als versierter Catering–Experte richten wir seit über 35 Jahren Feierlichkeiten im Rahmen von 20 bis 1000 Personen aus. Zusätzlich zu unseren Speisen bieten wir Ihnen auch einen Getränke-Service zu einer Getränkepauschale an.

Schlemmer Buffet

UNSER KLASSIKER: SCHLEMMERBUFFET

DIE PERFEKTE KOMBINATION FÜR ALLE IHRE GÄSTE

Unser beliebtes Schlemmerbuffet bietet eine große Auswahl an feinen Speisen als Buffet angerichtet. So finden Ihre Gäste und Sie für jeden Geschmack eine leckere Kombination und speisen so lange, bis der Appetit gestillt ist.

Es lässt sich nach Belieben mit Vorspeisen, Suppen, Salaten oder einem feinen Dessert ergänzen. Neben dem Hauptgangbuffet servieren wir weitere Gänge gerne direkt an den Tisch oder bieten ein ganzes Menü als Buffet an.

Unser Schlemmerbuffet besteht aus 1– 2 Fischen, 2 – 3 verschiedenem Fleisch sowie Beilagen, Gemüse und Saucen.

UNSERE EMPFEHLUNG *** 37,50 € p.P.**

Hausgemachte Hecht-Klößle & Lachs in der Folie (oder Lachs mit Crevetten in der Folie)

Blattspinat & Riesling-Sauce

Roastbeef (gebraten, tranchiert) & gefüllte Hähnchenbrust & Schweinefilet (gebraten, tranchiert)

Pfeffer-Sauce & Pilz-Rahm-Sauce

Kartoffelgratin & feine Nudeln

verschiedenes frisches Gemüse

*kalkuliert für 30 Personen. Ohne Fisch: 30,00 €

unsere Empfehlung

IM SCHLEMMERBUFFET AUSTAUSCHBARE KOMPONENTEN

FISCH

- Rotbarsch
- Zander
- Kabeljau
- Forellen-Filet
- Fisch-Roulade
- Fisch-Ragout
- Fisch-Klößchen

FISCH-BEILAGE

- Ratatouille
- Rahmlauch
- Wirsing
- Babylinsen

Beilagen & Saucen zum Schlemmerbuffet sowie unsere Gemüseauswahl finden Sie ab Seite 38

FLEISCH

- Schweinefilet am Stück gebraten und tranchiert
- Grillbraten vom Schweinehals
- Schweine-Häxle
- Schweine-Medaillons
- Rinder-Braten
- Rinder-Gulasch
- Rinder-Bäckle
- Rinder-Roularde
- Kalbs-Braten
- Kalbs-Haxenbraten
- gefüllte Kalbsbrust
- Kalbs-Geschnetzeltes
- Puten-Braten
- Saltimbocca von der Pute
- Perlhuhn-Brust
- Poularden-Brust
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
- Lamm-Braten
- Lamm-Häxle
- Wild-Ragout

Grill Buffet

GRILLBUFFET

TIPP!

BARBECUE GRILL-BUFFET *** ab 39,50 € p.P.**

Auf unserem Holzkohle-, Feuerring-, Gas- oder Elektro-Grill grillen wir frisch für Sie:

Lachs mit Crevetten in der Folie

wahlweise 3 Sorten Fleisch, aus:
marinierte Lamm-Steaks, Rinder-Steaks, Schweine-Steaks oder Puten-Steaks, sowie Grillwürste

Knoblauch-Sauce & Barbecue-Sauce

hausgemachte Kräutercrème

Senf & Ketchup

Kräuter-Kartoffeln

Salatbuffet:
Nudelsalat & Karottensalat & Blattsalat & griechischer Salat & Tomate-Mozzarella

GRILL-KÄSE **2,00 € p.P.**

GRILL-GEMÜSE **2,00 € p.P.**

*kalkuliert für 30 Personen

TIPP!

KALTES BUFFET AUF PLATTEN **Preis pro Person auf Nachfrage**

Stellen Sie sich Ihr ganz individuelles Buffet nach Belieben zusammen. Hier finden Sie unsere Empfehlungen. Sie haben spezielle Wünsche? Wir beraten Sie gerne.

Gerne können Sie ein kaltes Buffet mit dem Schlemmerbuffet (Seite 14) als kalt-warme Variante kombinieren.

- Fisch-Platte mit hausgebeiztem Lachs & Räucherfisch
- marinierter, gebratener Zander auf gebratenen Zucchini- & Auberginen-Scheiben
- Shrimps-Cocktail
- Meeresfrüchte-Cocktail
- Frischkäse-Terrine im Lachsmantel
- hausgemachte Fisch-Terrine
- hausgemachte Geflügel-Terrine
- hausgemachte Kalbfleisch-Terrine
- hausgemachte Wild-Terrine
- gefüllte Eier
- Schwarzwurst
- Krakauer
- Crêpe-Lachs-Roulade
- Landjäger
- Leberwurst
- Salami
- Schinken-Platte mit Schwarzwälder Schinken & Bauern-Schinken
- Schinken-Röllchen gefüllt mit Spargel (saisonal)
- Vitello-Tonnato-Röllchen
- Kalbfleisch-Bällchen auf Ratatouille-Salat
- Hähnchen-Keule (kalt)
- Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
- Honigmelone mit Parma-Schinken
- Käse-Brett mit Weintrauben

DAZU REICHEN WIR ENTSPRECHEND

- Sauce-Tatar oder Sauce-Cumberland
- verschiedene Dips (z.B. Kräuter-Dip, Avocado-Dip usw.)
- verschiedenes Baguette
- Salat-Buffet (siehe Seite 29)
- verschiedene Desserts (siehe Seite 40)

Oktober Fest

ARRANGEMENTS: OKTOBERFEST

OKTOBERFEST GETRÄNKEPAUSCHALE * 40,00 € p.P.

Die Oktoberfest-Getränkepauschale gilt für 6 Stunden.

Anlieferung unserer Biertheke und Bereitstellung von Maßkrügen sowie Oktoberfest-Dekoration für die Tische

Pils & Weizen vom Fass oder Oktoberfestbier

alkoholfreie Getränke wie Wasser & Apfelsaftschorle & Cola, etc.

verschiedene badische Weine (0,75 l)

Unsere Biergarnituren verleihen wir Ihnen gerne am Ort Ihrer Wahl.

*kalkuliert für 30 Personen.

TIPP!

OKTOBERFEST BUFFET * 35,00 € p.P.

BUFFET kalt

Tafelspitz-Sülze

Lyoner-Salat

kleine Fleisch-Pflanzerl

Krautsalat mit Speck

Kopfsalat & Radieschen

Kartoffelsalat

DAZU REICHEN WIR

Braten-Jus

Pilz-Sauce

bayrisch Kraut oder Sauerkraut

gebratene Semmeltaler

Kartoffel-Knödel oder Kartoffel-Püree

BUFFET warm

wählen Sie 3 Produkte aus

- [ ] Nürnberger Würste
- [ ] Leberkäse
- [ ] Krusten-Braten
- [ ] Spanferkel-Braten
- [ ] Kalbs-Haxen
- [ ] Schweins-Haxen
- [ ] Grill-Braten
- [ ] Hähnchen-Keule

DESSERT

bayrisch Crème

Zwetschgen-Mousse

Quark-Mousse

SPÄTER REICHEN WIR * 5,00 € p.P.

Weißwürste

Laugengebäck

ARRANGEMENTS: BRUNCH

Brunch

BRUNCH 45,00 € p.P.

z. B. ab 9.30 Uhr, Preis inkl. Kaffee & Tee, Dauer ca. 6 Stunden, Ende ca. 15.30 Uhr

SEKT-APERITIF

zu Beginn oder vor dem Mittagessen
(Sekt wird nach Flaschen abgerechnet)

mit Orangensaft & Cassis

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Rührei & Spiegelei

verschiedene Müsli & Cornflakes

zweierlei Joghurt

Milch

Konfitüre & Honig

Butter

Frischkäse

Rohkost (Gemüseauswahl)

Käse-Auswahl

Aufschnittplatte verschiedener Wurstsorten

geräucherter Lachs

Baguette

verschiedene Brötchen

Brot

frisches Obst

verschiedene Säfte

Kaffee

Tee

MITTAGESSEN VOM BUFFET

z. B. mit

Schweinefilet (gebraten & tranchiert)*

Roastbeef (gebraten & tranchiert)*

Pfeffer-Sauce

Pilz-Rahm-Sauce

Lachs mit Spinat & Riesling-Sauce

Nudeln

Kartoffelgratin

frisches Gemüse

3 Salate als Buffet (siehe Seite 27)

DANACH

Kaffee mit Ihren mitgebrachten Kuchen

Alkoholfreie Getränke

Bier

Wein

Wird nach Verbrauch abgerechnet.

* Fleisch austauschbar, siehe Seite 14 (Schlemmerbuffet)

ARRANGEMENTS: LUNCH

Lunch

LUNCH 45,00 € p.P.

z. B. ab 11.00 Uhr, Preis inkl. Kaffee & Tee, Dauer ca. 6 Stunden, Ende ca. 17.00 Uhr

SEKT-EMPFANG ...

(Sekt wird nach Flaschen abgerechnet)

mit Orangensaft & Cassis

... MIT FINGERFOOD

je Person 3 Teile
fein garnierte Canapés z. B. belegt mit

Lachs

Roastbeef

Käse

Putenbrust

MITTAGESSEN VOM BUFFET

z. B. mit

Schweinefilet (gebraten & tranchiert)*

Roastbeef (gebraten & tranchiert)*

Pfeffer-Sauce

Pilz-Rahm-Sauce

Lachs mit Spinat & Riesling-Sauce

Nudeln

Kartoffelgratin

frisches Gemüse

3 Salate als Buffet (siehe Seite 27)

DANACH

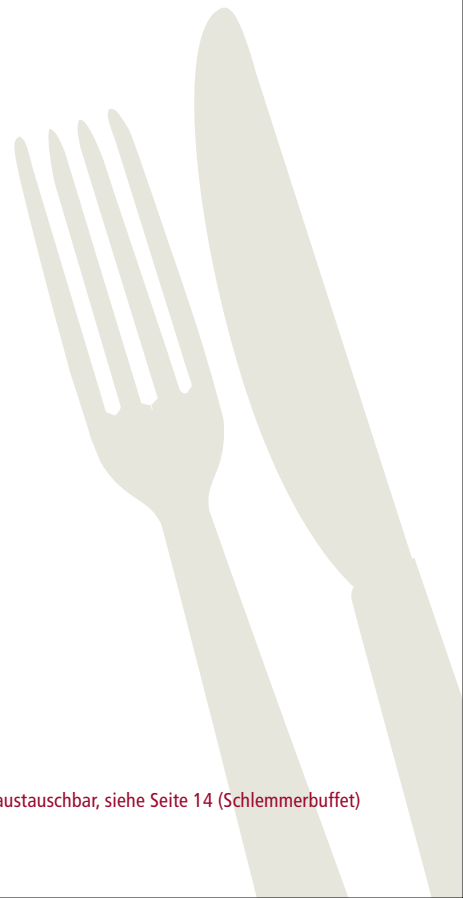
Kaffee mit Ihren mitgebrachten Kuchen

Alkoholfreie Getränke

Bier

Wein

Wird nach Verbrauch abgerechnet.



* Fleisch austauschbar, siehe Seite 14 (Schlemmerbuffet)

Menü vorschläge

WIR BIETEN IHNEN QUALITÄT & HERZLICHKEIT

Unsere sorgfältig ausgewählte Menü-Karte zählt eine Vielzahl feiner Gerichte von badisch über gutbürgerlich, bis hin zu mediterran & vegetarisch. Sollten Sie besondere Wünsche haben, bieten wir Ihnen gerne ein individuelles Menü an.

Aus Überzeugung kochen wir saisonal und frisch. Bei uns können Sie sich auf Professionalität und Flexibilität verlassen!

Die im Folgenden aufgeführten Menüvorschläge bieten wir auf Tellern serviert an.

Ohne Suppe oder Salat abzgl. 3,– €.

Alle Preise beziehen sich auf Veranstaltungen im Fallerhof. Im Restaurant reichen wir zu jedem Menü ein Amuse bouche vorab.

BADISCH FEIN & REGIONAL AUS FALLERHOF'S KÜCHE!

Die Nähe zum Elsass & der Schweiz, aber auch Einflüsse aus dem benachbarten Schwaben finden sich in der Badischen Küche vereint wieder. Typisch sind bspw. die Flädlesuppe, Schäufele, Tafelspitz u.v.m.

KLASSISCHES MENÜ 37,50 €

Flädlesuppe

bunter Salatteller

Gemischter Braten von:
Schwein & Pute
Champignon-Rahmsauce & Braten-Sauce
Kroketten & hausgemachte Spätzle
frisches Gemüse

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

BADISCHES MENÜ 35,00 €

Nudelsuppe mit Gemüseeinlage

Ochsenfleisch mit Meerrettich-Sauce
Preiselbeeren & Bouillon-Kartoffeln
Wirsing & Rote-Bete-Salat

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

TRAUERFEIER MENÜ 27,50 €

Bunter Salatteller

Badisches Schäufele oder Schnitzel oder
Gemischter Braten
Pfeffer-Sauce & Pilzrahm-Sauce
Pommes frites & hausgemachte Spätzle
frisches Gemüse

Qualität und Herzlichkeit!

VEGANES MENÜ 35,– €

Couscous Salat mit Hummus

Petersilienwurzelsuppe

Zucchini-Schiffchen
gefüllt mit Ratatouille & Ofentomaten
Kräuter-Schaum
Perlgraupen-Risotto & Selleriepüree

Cocos-Panna cotta mit frischen Früchten

FISCH MENÜ Preis auf Anfrage

Carpaccio vom Thunfisch mit Avocadocrème
und Kapern

Hummer-Süppchen mit Shrimps

Seezungen-Filet & Seeteufel-Medaillons
Safran-Sauce
Babylinsen & feine Nudeln

Eis & hausgemachtes Sorbet
auf Ananas-Tatar

WILD MENÜ Preis auf Anfrage

Vorspeisenteller mit Mini-Wild-Consommé
hausgemachte Wild-Terrine
Sauce Cumberland
geräucherter Wild-Schinken mit Crissini
Feld-Salat mit Walnüssen

Duett von
Hirsch, Reh oder Wildschwein
aus heimischer Jagd (nach Verfügbarkeit)
Semmelknödel & hausgemachte Spätzle
Maronen & gefüllter Apfel
Burgunder-Sauce
Apfel-Rotkraut

eingelegte Zwetschgen
mit Vanilleeis & lauwarmer Apfel-Kompott

Fallerhof – da weiß man was man hat!

UNSERE WERTE:

- bodenständig
- zuverlässig
- sicher
- kontinuierlich
- innovativ
- hilfsbereit
- gastfreundlich
- termingerecht
- heimatverbunden
- flexibel
- familiär
- saisonal
- regional
- treu
- partnerschaftlich
- locker
- leger
- niveauvoll
- ehrlich
- transparent
- offen

Hochzeits Empfehlung

TIPP!

HOCHZEITSMENÜ 55,00 €

Feinschmecker-Teller mit Mini-Süppchen (wird serviert)

4 Spezialitäten Ihrer Wahl & Salat-Bukett

verschiedenes Baguette

SCHLEMMERBUFFET

Lachs mit Blattspinat & Riesling-Sauce

Poularden-Brust

Kalbs-Rücken gebraten & tranchiert

Champignon-Rahm-Sauce & Pfeffer-Sauce

Kartoffelgratin & feine Nudeln

frisches Gemüse

Dessert Zweierlei im Gläsle

Fleisch & Fisch austauschbar.

Mitternachtssnack, z. B. Chili con Carne pro Person 7,50 €

Wunsch Menü

EIN MENÜ GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

VIELSEITIG & VON BESTER QUALITÄT

Auf den folgenden Seiten finden Sie von Vorspeisen, Suppen über Hauptgänge & Desserts eine vielfältige Auswahl. Wandeln Sie ein Menü Ihrer Wahl nach Ihren eigenen Vorstellungen ab, oder stellen Sie sich Ihr Menü oder Buffet durch alle Gänge hinweg selbst zusammen oder teilen Sie uns eigene Ideen gerne mit.

TIPP!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUR VORSPEISE

4er Gourmet-Vorspeisen-Variation mit Mini-Süppchen
Spezialitäten Ihrer Wahl an Salat-Bukett &
passender Sauce & Baguette (siehe Seite 28) **15,00 €**

Mediterraner Vorspeisenteller mit Mini-Tomaten-Süppchen
Frischkäse-Terrine im Lachsmantel & Melone mit Parma-Schinken
mariniertes, gebratenes Antipasti-Gemüse & Ziegenkäselolli im
Haselnussmantel, Vitello-Tonnato-Röllchen & Tomaten-Mozzarella **15,00 €**

exklusiver Vorspeisenteller nach Ihren Wünschen
z. B. mit Carpaccio, Jakobs-Muscheln auf Algen-Salat, Burrata-Mozzarella,
wilder Brokkoli, Wildkräuter-Salat, etc.
Sprechen Sie uns gerne für eine Beratung an. (siehe Seite 28) **Preis auf Anfrage**

TIPP!

GLAS ZITRUSSORBET AUFGEFÜLLT MIT SEKT | GIN | VODKA 5,00 €

Bei einem exklusiven, mehrgängigen Menü reicht man gerne vor dem Hauptgang ein Sorbet zur Geschmacks-Neutralisierung.

Menü

VORSCHLÄGE FÜR IHRE KALTE VORSPEISE ODER VORSPEISENTELLER

- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum (saisonal)
- gefüllte Röllchen im Löffel aus Roastbeef, Pute, Vitello-Tonnato oder Schinken, z. B. Frischkäse oder Guacamole
- Spargel-Vorspeisen-Variation mit buntem Spargel-Salat, Spargel-Mousse & Spargel-Röllchen (saisonal)
- hausgemachte Tafelspitz-Sülze an Sahnemerrettich & Blattsalat-Bukett
- Frischkäse-Terrine im Lachsmantel an Sahnemerrettich mit Salat-Bukett
- saftige Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken oder Parma-Schinken
- geräucherte Forellen-Filets & Forellen-Kaviar an Sahne-Meerrettich mit Salat-Bukett
- hausgemachte Terrinen von Fisch & Geflügel & Kalb & Wild an Salat-Bukett mit Quitten-Sauce & Sahne-Meerrettich
- Gemüse-Carpaccio mit Salat-Bukett
- hausgebeizter Lachs & Lachs-Tatar an Sahne-Meerrettich mit Salat-Bukett
- geräucherter Lachs mit Salat-Bukett
- Röschen von geräuchertem Lachs auf Kartoffel-Puffer mit Sahne-Meerrettich & Baguette
- Lachs-Teller mit Räucher-Lachs & hausgebeiztem Lachs an Dill-Sauce
- Lachs-Variation mit Fjord-Lachs & Lachs-Mousse an Chicorée & Frischkäse-Terrine im Lachs-Mantel mit Sahne-Meerrettich & Dill-Senf-Sauce
- Crevetten-Cocktail mit Avocado an Chicorée
- Seeteufel-Lachs-Carpaccio mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing, Salat-Bukett & Baguette
- Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing, Salat-Bukett
- gefüllte Roastbeef-Röllchen auf Gemüse-Beet an Sauce Tatar & Crêpe-Lachs-Roulade mit Salat-Bukett
- Antipasti-Vorspeisen-Teller mit marinierten, gebratenen Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons & Vitello-Tonnato-Röllchen & Tomaten-Mozzarella & Crêpe-Lachs-Roulade & Melone-Parma-Schinken
- Carpaccio vom Rinder-Filet mit gehobeltem Parmesan & gerösteten Pinienkernen mit Salat-Bukett
- Wildkräuter-Salat umlegt mit Gebratenem von Land & Meer

- Gänseleber-Terrine an Apfel-Salat & Brioche
- gefüllte Cornettini, z.B. mit Lachstatar oder Rindertatar
- Rindfleischcocktail im Gläsle
- Geflügelcocktail im Gläsle
- Bruschetta
- Quiche
- Ziegenkäselolly im Haselnussmantel
- Frischkäselolly im Haselnussmantel
- Minisüpple Ihrer Wahl

Weitere Vorschläge beim Fingerfood ab Seite 10.

SALATE 6,50 – 9,50 € p.P.

- Blattsalate mit Hausdressing
- gemischter Salat **p.P. 6,50 €**
- Feldsalat (saisonal)
- Wildkräuter-Salat
- Karotten-Salat
- Gurken-Salat
- Tomaten-Salat
- Paprika-Salat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Rucola-Kirschtomaten-Salat
- Rucola-Schafskäse-Salat
- Griechischer-Salat
- Rettich-Salat
- Kraut-Salat
- Kohlrabi-Salat
- Bohnen-Salat
- Rote-Bete-Salat
- Kartoffel-Salat
- Nudel-Salat mit Pesto
- Waldorf-Salat
- Babylinsen-Salat
- Kichererbsen-Salat
- Mais-Salat
- Artischocken-Salat
- Krabben-Salat
- Thunfisch-Salat
- Hering-Salat
- Geflügel-Salat
- Rindfleisch-Salat
- Ochsenmaul-Salat
- Käse-Salat
- Wurstsalat

Menü

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Gemüse-Crème-Suppe	5,00 €
badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	5,50 €
Tomaten-Crème-Suppe	5,50 €
badische Flädlesuppe	6,50 €
Kartoffel-Suppe mit Speck & Kracherle	6,50 €
Kresse-Rahm-Suppe	6,50 €
Kraftbrühe mit Mark-Klößle oder Eierstich	6,50 €
Spargel-Crème-Suppe mit Einlage (saisonal)	6,50 €
Rinder-Kraftbrühe mit Morchel-Klößle	7,50 €
Gulasch-Suppe	7,50 €
badische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit drei Einlagen: Flädle, Markklößle & Nudeln	7,50 €
Minestrone	7,50 €
klare Tomaten-Suppe mit Quark-Klößle	8,50 €
Pfifferling-Rahm-Suppe unter Sahne-Haube	8,50 €
badische Schnecken-Suppe	9,50 €
Wild-Consommé mit Morchel-Klößle	9,50 €
klare Ochsenschwanz-Suppe mit Gemüseperlen & Blätterteig-Stange	9,50 €
Wild-Kraftbrühe mit gefüllten Maultäschle	9,50 €
Kartoffel-Schaum-Suppe mit Crevetten	9,50 €
Hummer-Crème-Suppe & gebratene Riesengarnele	14,50 €
Pot au feu von Edelfischen im Teller	19,50 €
Edelfischsuppe Bouillabaise	19,50 €

Menü

WARME VORSPEISEN

Steinpilz-Ravioli auf Blattspinat mit Parmesan-Espuma	9,50 €
Steinpilz-Nudeln mit feiner Sahne-Sauce	8,50 €
Blätterteig-Pastete gefüllt mit feinem Ragout fin & Butter-Erbsen	10,00 €
Hecht- und/oder Lachs-Klößle an Safran-Sauce mit Blattspinat & feinen Nudeln	12,50 €
Heilbutt auf Babylinsen an Hummer-Sauce & Safran-Risotto	15,00 €
Scampi in Kräuter-Butter gebraten an Knoblauch-Sauce & Baguette	12,50 €
asiatischer Glasnudel-Salat mit Shiitake-Pilzen & gebratene Riesengarnelen	12,50 €
gebackene Garnelen auf 2 Arten an süß-saurer Chili-Sauce mit Blattsalaten & Baguette	13,50 €
Jakobsmuscheln & Gambas an feinen Saucen Salat-Bukett	15,00 €
gefülltes Seezungen-Röllchen an Tomaten-Frühlingslauch & feine Gemüse-Nudeln	17,00 €
Riesen-Garnelen auf Tomaten-Risotto mit Kaiserschoten	15,00 €
Blattsalat-Bukett mit Gebratenem von Land & Meer	19,50 €
Seeteufel-Medaillon im Gemüse-Nest	19,50 €

Hauptgänge

HAUPTGÄNGE FÜR IHRE FEIER

Kombinieren Sie für Ihren Hauptgang diese Hauptkomponenten mit den 2 – 3 Beilagen und 1 – 2 Saucen Ihrer Wahl. Unsre Auswahl finden Sie ab Seite 38.

SCHWEIN

Grill-Braten vom Bio-Schweine-Hals, mariniert mit Senf & Kräutern	18,50 €
Schäufele, Rollschinken oder Bauern-Schinken	17,50 €
paniertes Schweine-Schnitzel	19,50 €
Jäger-, Paprika-, oder Rahm-Schnitzel	20,00 €
Spanferkel-Keule oder -Rücken	22,50 €
Cordon bleu vom Schwein	24,50 €
Piccata Milanese (Schweinefilet im Parmesan-Ei-Mantel)	23,50 €
Schweine-Lende am Stück gebraten & tranchiert	23,50 €
Medaillons vom Schweine-Filet	23,50 €
Pulled Pork	18,00 €

RIND

Rinder-Saftgulasch	20,00 €
Rindfleisch „Badische Art" mit Meerrettich-Sauce & Preiselbeeren	20,00 €
Rinder-Braten	20,00 €
Rinder-Rouladen	22,50 €
Rinder-Zunge in Rotwein-Sauce	22,50 €
Sauerbraten „Rheinische Art"	22,50 €
Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce & Preiselbeeren	25,00 €
Rinder-Filetspitzen in feuriger Sauce	29,50 €
Roastbeef (alternativ Rumpsteak oder Rostbraten), rosa gebraten & tranchiert	27,50 €
Rinder-Filet wahlweise am Stück, als Steak oder Tournedos	45,00 €

KALB

Kalbs-Hüfte, saftig gebraten & tranchiert	27,50 €
gefüllte Kalbs-Brust	22,50 €
Kalbs-Haxen-Braten	25,00 €
Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes „Zürcher-Art"	24,50 €
Wiener Schnitzel oder Kalbs-Steak	25,00 €
Saltimbocca (2 Kalbs-Schnitzel gefüllt mit Salbei & Parma-Schinken)	25,00 €
Cordon bleu vom Kalb	27,50 €
Kalbs-Rücken am Stück gebraten & tranchiert	33,00 €
Kalbs-Filet	45,00 €

FILET-GERICHTE VON SCHWEIN & KALB & RIND

Medaillons vom Schweinefilet oder am Stück gebraten & tranchiert	23,50 €
Filetteller vom Rind & Schwein	30,00 €
Schweine-Filet im Blätterteig	35,00 €
Rinder-Filet-Steak / Tournedos vom Rinder-Filet	45,00 €
Filet-Teller von Rind, Schwein & Kalb	45,00 €
Filet-Teller von Kalb & Rind	48,00 €
Kalbs-Medaillons unter der Kräuterkruste	45,00 €

GEMISCHTE BRATEN VON SCHWEIN, RIND, KALB ODER PUTE

2 Braten Ihrer Wahl mit Beilage	22,50 €

LAMM

Lamm-Braten mit Kräuterjus	22,50 €
Lamm-Ragout mit frischen Pilzen	22,50 €
Lamm-Häxle	22,50 €
Lamm-Koteletts, knusprig gebraten	25,00 €
Lamm-Rücken unter der Kräuterkruste, gebraten & tranchiert	35,00 €
Lamm-Hüfte, rosa gegart	35,00 €

GEFLÜGEL

Hähnchen-Brust gefüllt, gebraten & tranchiert	19,50 €
Hähnchen-Geschnetzeltes	17,50 €
Puten-Rahm-Braten oder Puten-Geschnetzeltes	18,50 €
Puten-Schnitzel, paniert	18,50 €
Coq au vin	19,50 €
Piccata Milanese von der Pute	19,50 €
Poularden-Brust, gebraten & tranchiert	22,50 €
Perlhuhn-Brust, gebraten & tranchiert	22,50 €
Gänse-Braten mit gefülltem Apfel	35,00 €
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten & tranchiert	32,50 €

WILD (SAISONAL, NACH VERFÜGBARKEIT)

Wild-Ragout von Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Preiselbeer-Birne	22,50 €
Braten von Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Preiselbeer-Birne	25,00 €
Schnitzel aus den Keulen von Reh, Hirsch oder Wildschwein	25,00 €
Medaillons vom Reh-, Hirsch- oder Wildschwein-Rücken mit Preiselbeer-Birne	25,00 €
Wildhasen-Filet mit Preiselbeer-Birne	30,00 €
Hirsch-Rücken, gebraten & tranchiert	30,00 €
Reh-Rücken, gebraten & tranchiert	40,00 €

FISCH

Zwischengang	**ab 15,50 €**
Hauptgang	**ab 25,50 €**

- Saibling-Filet
- Lachs (in der Folie gegart)
- Jakobs-Muscheln mit Safran-Sauce
- Duett von Fisch & Riesengarnele
- Garnelen-Spieße
- Trilogie von Fischen & Riesengarnele
- gefüllte Seezungen-Röllchen an Safran-Sauce
- Riesengarnelen
- Seeteufel mit Gambas
- Paella
- Skrei oder Kabeljau (saisonal)

WEITERE FISCH-AUSWAHL

- Lachs
- Victoriabarsch
- Zander
- Seeteufel
- Rotbarsch
- Hechtklößle
- Lachsklößle
- Heilbutt
- Steinbutt
- Steinbeißer
- Thunfisch
- Seezunge
- Wolfsbarsch
- Eglifilet
- Forelle
- Forellen-Filet
- Kabeljau
- Rotbarbe
- Skrei
- Dorade
- Calamari
- Schwertfisch

u.v.m.

BEILAGEN-EMPFEHLUNG ZUM FISCH

- Blattspinat
- Wirsing
- Fenchel
- Lauch
- Ragout von Tomaten & Frühlingslauch
- feine Nudeln
- Reis
- Nudel-Risotto
- Tomaten-Spaghetti
- Kartoffeln

(weiteres auf Seite 38)

GEMÜSE

wir bieten Ihnen immer saisonales Gemüse an, beispielsweise

- Karotten
- Bohnen
- Blumenkohl
- Brokkoli
- Kohlrabi
- Fenchel
- Wirsing
- Ratatouille

u.v.m.

EXKLUSIVE SAUCEN UND BEILAGEN

teilweise gegen Aufpreis

Sauce Hollandaise	**Aufpreis 2,50 € p.P.**
Sauce Bearnaise	**Aufpreis 2,50 € p.P.**
Trüffel-Sauce	**Aufpreis 2,50 € p.P.**
Hummer-Sauce	**Aufpreis 2,50 € p.P.**

- Steinpilz-Sauce
- Safran-Sauce
- Curry-Frucht-Sauce
- Rotwein-Zwiebel-Sauce
- Kartoffel-Terrine
- Kartoffel-Püree, getrüffelt
- Tagliatelle

BEILAGEN

teilweise gegen Aufpreis

- hausgemachte Spätzle
- hausgemachte Kräuter-Spätzle
- breite Nudeln
- Tomaten-Nudeln
- Kräuter-Nudeln
- Schupfnudeln
- Steinpilz-Nudeln
- Penne
- Reis
- Gemüse-Reis
- wilder Reis
- Pfifferling-Risotto
- Kartoffelgratin
- Brat-Kartoffeln
- Dauphin-Kartoffeln
- Kartoffel-Sahne-Pürree
- Semmelknödel
- Kartoffel-Knödel
- Kartoffel-Gnocchi
- Pommes frites
- Kroketten
- Perlgraupen-Risotto

SAUCEN

teilweise gegen Aufpreis

- Braten-Sauce
- Pilz-Rahm-Sauce
- Pfeffer-Sauce
- Champignon-Sauce „à la crème“
- Morchel-Sauce
- Pfifferling-Sauce
- Rahm-Sauce
- Kräuter-Sahne-Sauce
- Cognac-Rahm-Sauce
- Kerbel-Rahm-Sauce
- Riesling-Sauce
- Rotwein-Sauce
- Burgunder-Sauce
- Orangen-Sauce
- Wacholder-Sauce
- Gorgonzola-Sauce
- Sahne-Pesto-Sauce
- Paprika-Sauce
- Marsala-Sauce
- Calvados-Sauce
- Shrimps-Sauce
- Lamm-Jus

Bei Veranstaltungen außerhalb unserer Eventlocations sind Pommes frites und Kroketten nicht geeignet.

Vegetarisch & Vegan

HAUPTKOMPONENTEN Vegetarisch

- Gemüse-Carpaccio mit Rucola-Salat & gehobeltem Parmesan
- crémige Polenta mit sautiertem Gemüse
- Spaghetti mit Tomaten-Sauce, Rucola & gehobeltem Parmesam
- Zucchini-Schiffchen mit Bärlauch-Nudeln
- hausgemachte Semmelknödel mit Champignons in Sahne-Sauce
- Gemüse-Lasagne
- Käsespätzle
- Grillkäse oder Tofu
- Tortellini
- Makkaroni mit Gemüse-Ragout
- Steinpilz-Ravioli
- vegetarische Maultaschen
- Gnocchi mit frischem Gemüse
- Karotten-Sellerie-Püree
- Pilzragout
- Gemüseteller

HAUPTKOMPONENTEN Vegan

- Gemüse-Carpaccio mit Rucola-Salat & gehobeltem Parmesan
- crémige Polenta mit sautiertem Gemüse
- Spaghetti mit Tomaten-Sauce, Rucola & gehobeltem Parmesam
- Zucchini-Schiffchen mit Bärlauch-Nudeln
- Gemüse-Antipasti mit Olivenöl
- warmer, geschmorter Chicoreesalat mit Babylinsen
- gefüllte Paprika mit Salzkartoffeln
- Basmati-Reis-Pfanne mit Gemüse
- warmes Brokkoli-Tomaten-Gratin

Desserts

LECKERE DESSERTS

Eisteller, je Kugel	1,80 €
warmes Schokoladen-Küchle mit Vanille-Eis & heißen Beeren	7,50 €
Obstsalat von frischen Früchten & Sahne	7,50 €
Bayrische Crème mit Früchten (saisonal)	6,50 €
Passionsfrucht-Crème mit Gebäck	6,50 €
Panna cotta fein garniert mit Frucht-Sauce	6,50 €
Obstsalat aus frischen Früchten mit Joghurt	7,50 €
Apfelstrudel oder Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanille-Eis & Vanille-Sauce	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Zimt-Zucker	7,50 €
Vanille-Eis wahlweise mit 2 heißen Früchte-Saucen, beispielsweise Himbeeren, Sauerkirschen, Zimt-Zwetschgen, Waldbeeren oder Schokoladen-Sauce	7,50 €
hausgemachtes Tiramisu im Vanille-Spiegel	9,50 €
Dreierlei im Gläsle, wahlweise Mousse au Chocolate, Crème brûlée, Panna Cotta, Obstsalat	9,00 €
Crème brûlée mit Früchten garniert	7,50 €

Schoko-Terrine auf Beeren-Salat	8,50 €
Früchte-Tarte & Crème brûlée von der Tonkabohne	8,50 €
Gazpacho von Sommerfrüchten & Limetten-Sorbet	8,50 €
Bananensplit	8,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanille-Eis & Sahne	8,50 €
gewürfelte Mango & in Butter gebratene Apfelwürfel, fein garniert	8,50 €
Despresso Crème brûlée oder Sorbet mit Espresso	6,50 €
Sorbet-Teller 3 verschiedene Sorbets, mit Früchten garniert	9,50 €
hausgemachtes weißes & schwarzes Mousse au Chocolate, garniert	9,50 €
Dreierlei von der Schokolade zweierlei Mousse au Chocolate & Schoko-Eis im Schokokörble	10,00 €
Schwarzwald-Becher in Kirschwasser marinierte Sauerkirschen, Schoko-Eis, Vanille-Eis, Sahne	10,50 €
Schoko-Brunnen mit Frucht-Spießen	15,00 €
Käse-Dessert	7,50 €

Hochzeits Paket

„rundum sorglos"

RUNDUM-SORGLOS-HOCHZEITSPAKET **99,– € / pro Person**

Unser Rundum-Sorglos-Hochzeitspaket in unserer Eventhalle von 17 Uhr bis 24 Uhr zu 99,– pro Person „all inklusive"

- Vorab-Beratung und Besichtigung mit unseren Mitarbeitern
- Angebotserstellung & Betreuung ab Anfrage
- Eindecken der Eventhalle nach Tischplan mit Geschenketisch, Kinder-Hochstühlen, Stehtische mit Hussen im Außenbereich und kleine Biergarnituren im Außenbereich (ohne Deko).
- Eindecken mit Tischdecken und Stuhl-Hussen, Stoff-Servietten, Besteck und Gläser.
- Betreuung der Gäste zum Empfang mit Sekt und Häppchen
- Hochzeits-Menü
- Getränkeservice, Essenservice & Abräumen durch unser Personal
- Endreinigung der Eventhalle durch unser Personal

Nach 24 Uhr berechnen wir abhängig der Personenanzahl einen Pauschalbetrag inklusive Getränke und Service durch unser Personal.

MÖGLICHER ABLAUF

17 UHR SEKTEMPFANG

mit Sekt, O-Saft, Cassis, Holunderblütensaft & allen gewünschten Getränken.
Dazu reichen wir Ihnen Fingerfood in Form von Blätterteigteilchen mit Lachs und Schinken.

CA. 18 UHR ESSENSBEGINN

Hochzeits-Menü

Hochzeits-Teller mit Mini-Festtags-Süppchen

Tomaten-Mozzarella & Melone mit Parmaschinken
Ziegenkäse mit Kräutern und Honig & Wildkräuter-Salat an Hausdressing
verschiedenes Baguette

***

Hochzeitsbuffet

Lachs mit Blattspinat & Riesling-Sauce
Poularden-Brust & Kalbs-Rücken gebraten & tranchiert
Champignon-Rahm-Sauce & Pfeffer-Sauce
Kartoffelgratin & feine Nudeln
frisches Gemüse

***

Dessert-Variation Zweierlei im Gläsle

Panna cotta & Mousse au Chocolat

Folgende Getränke halten wir bereit:

Sekt, edle badische Weine, Kaffee oder Espresso nach dem Essen, Cola, Paulaner Spezi, Fanta, Cola light, O-Saft, Wasser (Mineral, medium und Still), Bio- A-Schorle, alkoholfreies Bier & Weizen, Pils & Weizen vom Fass.

Firmenfeier Paket

„rundum sorglos"

RUNDUM-SORGLOS-FIRMENFEIERPAKET **77,– € / pro Person**

Unser Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Firmenfeier in unserer Eventhalle

für 6 Stunden zu 77,– netto pro Person „all inklusive"

- Vorab-Beratung und Besichtigung mit unseren Mitarbeitern
- Angebotserstellung & Betreuung ab Anfrage
- Eindecken der Eventhalle, Stehtische mit Hussen im Außenbereich und kleine Biergarnituren im Außenbereich (ohne Deko).
- Eindecken mit Tischdecken, Stoff-Servietten, Besteck und Gläser.
- Betreuung der Gäste zum Empfang mit Sekt und Häppchen
- Getränkeservice, Essenservice & Abräumen durch unser Personal
- Endreinigung der Eventhalle durch unser Personal

Nach 6 Stunden berechnen abhängig der Personenanzahl einen Pauschalbetrag inklusive Getränke und Service durch unser Personal.

MÖGLICHER ABLAUF

SEKTEMPFANG

mit Sekt, O-Saft, Cassis, Holunderblütensaft & allen gewünschten Getränken.
Dazu reichen wir Ihnen Fingerfood in Form von Blätterteigteilchen mit Lachs und Schinken

FIRMENFEIER-MENÜ

Vorspeisen-Variation mit Salaten

Melone mit Parma-Schinken
mariniertes, gebratenes Antipasti-Gemüse mit Oliven & getrockneten Tomaten
mediterraner Nudelsalat & Karottensalat & Tomate-Mozzarella
verschiedenes Baguette

***

Grillbuffet oder Schlemmerbuffet

siehe Seite 14 & 16

***

Duett von Vanille & Schoko im Gläsle

Cocos-Panna cotta & Mousse au Chocolat

Folgende Getränke halten wir bereit:

Sekt, badische Weine in 0,75 l Flaschen, Kaffee oder Espresso nach dem Essen, Cola, Paulaner Spezi, Fanta, Cola light, O-Saft, Wasser (Mineral, medium und Still), Bio- A-Schorle, alkoholfreies Bier & Weizen, Pils & Weizen vom Fass.

Eventsaal und Eventhalle

Service

UNSER SERVICE

Egal ob Catering, Veranstaltung im Fallerhof-Restaurant oder in einer Eventlocation, wir bieten Ihnen den hervorragenden Komplett-Service zu fairen Preisen. Sie haben noch mehr Wünsche? Sprechen Sie uns einfach an, wir sind gerne für Sie da.

UNSER SERVICE BEINHALTET

1. Eindecken Ihrer Tafel / Tische
2. Bereitstellung von Geschirr & Besteck inkl. Reinigung
3. Service während der Essensausgabe

GERNE KÖNNEN SIE DAZU BUCHEN

Getränkeservice & Getränke sowie Servicepersonal

GETRÄNKEPAUSCHALE / Die Getränkepauschale beträgt

- vor 18.00 Uhr pro Stunde, 7,50 € / p.P.
- 18.00 – 24.00 Uhr für 6 Stunden 40,– € / p.P.
- ab 24.00 Uhr für 3/4 der gemeldeten Gäste pro Stunde, 5,00 € / p.P. (jedoch min. pro Stunde pauschal 300,– €).

Die Getränkepauschale beinhaltet inkl. passender Gläser:
frisch gezapfte Biere, alkoholfreie Biere, Mineralwasser & stilles Wasser, Kaffe oder Espresso, Apfelsaftschorle, Cola, Fanta, Spezi, O-Saft, feine badische Weine aus 0,75l Flaschen.

Mit unserer Getränkepauschale werden unsere gastronomischen Dienstleistungen, wie: Raummiete / Kühlwagen, Endreinigung, Bereitstellung & Spülung der Gläser, Personalkosten berücksichtigt.

VERLEIHPREISE

Standard und exklusive Weißwein-, Sekt-, Bier- & Wassergläser, je Glas Gläser sind poliert & werden verschmutzt zurückgenommen!	1,00 €
Stoff-Serviette, pro Serviette	1,50 €
Stoffähnliche Papiertischdecken, Creme / weiß, pro Person	1,00 €
Kaffeegedeck, pro Gedeck (Tasse, Untertasse, Teller & Besteck)	2,50 €
Kaffeegedeck, pro Gedeck (Filterkaffee aus der Thermoskanne, Tasse, Untertasse, Teller & Besteck, Preis je nach Dauer & Umfang) inkl. Kaffee, Milch, Zucker, Kuchenservice	9,50 €
Bankett-Stuhl	4,00 €
Husse für Bankett-Stuhl außer Haus, nicht auf Pflastersteinen bei Veranstaltungen in den Fallerhof Locations	4,00 € 3,00 €
Unsere Tische Tafel: 180 x 70 cm Tafel: 120 x 70 cm Rund: ø 150 cm bis 8 Personen Rund: ø 180 cm bis 10 Personen	10,00 € 10,00 € 10,00 € 10,00 €
Stehtisch (Bistrotisch)	7,50 €
Husse für Stehtisch (Bistrotisch)	7,50 €
Buffettisch	10,00 €
Bierzeltgarnitur	12,50 €
kleine Zapfanlage & CO_2 (Bier)	75,00 €
30 Liter Ganter-Bier vom Fass	100,00 €
50 Liter Ganter-Bier vom Fass	150,00 €
Servicepersonal außerhalb der Essenszeiten, pro Mitarbeiter und Stunde	40,00 €

SPIELREGELN

1. Alle Preise in dieser Extramappe sind freibleibend.
2. Cateringanfragen sowie -absprachen erfolgen schriftlich.
3. Wir kalkulieren für die Ausgabe eines Buffets i.d.R. eine Stunde. Bei einer Verzögerung des Ablaufs behalten wir uns vor, unsere entstehenden Unkosten in Rechnung zu stellen.
4. Ab einem Mindestumsatz von 750 € sind die Leistungen unseres Service-Personals inbegriffen. Unter 750 € berechnen wir eine angemessene Aufwands- bzw. Anfahrtspauschale.
5. Wir haben immer ausreichend Speisen dabei. Die Reste nehmen wir wieder mit.
6. Wir behalten uns vor, verliehene und beschädigt zurückgebrachte Materialien in Rechnung zu stellen.
7. Für Kinder zwischen 3 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis. Kleinkinder bleiben ohne Berechnung.
8. Stornierungen von Caterings sind bis zwölf Wochen vorher kostenfrei möglich. Für eine spätere Stornierung der Eventlocations berechnen wir 50 % des erwarteten Auftrags.
9. Einzelne Produkte können auf Grund von Nichtverfügbarkeit nach Absprache ausgetauscht werden.
10. Wunderkerzen, Konfetti (auch in Luftballons) sowie Pyrotechnik sind in unseren Eventlocations nicht gestattet. Bei Beschädigung oder grober Verschmutzung erlauben wir uns, unsere entstehenden Unkosten in Rechnung zu stellen.
11. Deko muss selbst abgeräumt werden.

CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

ART DER VERANSTALTUNG

☐ Catering ☐ Eventhalle / -Saal ☐ Restaurant

Wochentag & Datum der Veranstaltung

Uhrzeit Einladung

Uhrzeit Essensbeginn

Anzahl Erwachsene

Anzahl Kinder 3 – 12 Jahre (½ Preis)

Anzahl Kinder 0 – 3 Jahre (o.B.)

Preisvorstellung pro Person

Buffet / Menü

Getränkepauschale	☐ Ja	☐ Nein
Sektempfang	☐ Ja	☐ Nein
Menükarte	☐ Ja	☐ Nein
Amuse bouche	☐ Ja	☐ Nein
Kaffeegedeck	☐ Ja	☐ Nein
Weinempfehlung	☐ Ja	☐ Nein
Tischstellung	☐ Ja	☐ Nein

Sonstiges (nur Catering)

Duni-Tischdecke weiß /creme	☐ Ja	☐ Nein
Servietten	☐ Ja	☐ Nein
Teller & Besteck	☐ Ja	☐ Nein
Gläser	☐ Ja	☐ Nein

RECHNUNGSADRESSE

Empfänger

Straße / Hausnummer

Adresszusatz

Postleitzahl / Wohnort

Telefonnummer

E-Mail

Sollten Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Location sein, sprechen Sie uns einfach an. Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite & geben gerne Empfehlungen für verschiedene Locations.

Bitte ausfüllen, ankreuzen, abspeichern oder einscannen und zurückmailen an: info@fallerhof.de

Bei Fallerhof bestellen. Wie?

SO FUNKTIONIEREN FALLERHOF EVENTS

- Sie treffen eine Auswahl Ihrer Wünsche und teilen uns diese per E-Mail mit Angabe Ihres Budgets mit
- Daraufhin erhalten Sie von uns ein Angebot per E-Mail
- Sie erteilen uns den Auftrag per E-Mail
- Bis 10 Tage vor der Veranstaltung sollten Menü, Ablauf, Tischplan und voraussichtliche Personenzahl feststehen
- Bis 3 Tage vor der Veranstaltung melden Sie uns die endgültige Personenzahl **(Grundlage zur Rechnungsstellung)**

WENN ES DANN SOWEIT IST

- Nach Absprache liefern wir unser Equipment in Ihrer Location an, bauen auf und helfen beim Eindecken
- Am Tag der Veranstaltung kommen wir ca. 30 Min. vor dem vereinbarten Essensbeginn mit dem Essen, bestücken das Buffet und geben das Essen aus. Dauer ca. 1 Stunde
- Nach dem Abräumen ziehen wir uns mit dem schmutzigen Geschirr zurück
- Sollten Sie ein Dessert gewählt haben, stellen wir Ihnen dieses gerne zur Selbstbedienung an Ihr Buffet
- Nach der Veranstaltung erhalten Sie eine Rechnung zur Überweisung
- Bitte informieren Sie uns, sofern wir etwas bei Ihnen vergessen haben sollten. Wir holen es gerne ab.

SAGEN SIE JA ZU UNS – ES LOHNT SICH, WEIL:

- Wir sind einfach gut – aus jahrzehntelanger Erfahrung
- Wir arbeiten locker & leger & immer mit Niveau
- Wir arbeiten Hand in Hand auch mit Ihnen
- Wir arbeiten ohne viele Worte
- Wir sind pflegeleicht
- Wir freuen uns über E-Mails
- Wir folgen dem Grundsatz: TUN!
- Wir haben das Credo: Anders sein Als Andere!
- Wir arbeiten mit der Auffassung: Man Muss Menschen mögen!
- Wir sind flexibel in allen Belangen
- Wir sind ein eingespieltes Team & immer fair
- Wir wollen Service mit: Lächle mehr als Andere!

Bei Bedarf bieten wir Ihnen gerne gluten- & laktosefreie sowie vegetarische & vegane Gerichte an. Sprechen Sie uns einfach an.

EVENTLOCATIONS

Eventsaal 20 – 70 Pers.
Eventhalle 70 – 280 Pers.
Restaurant mit neuer Laube und Wintergarten

Top Locations für Hochzeiten, Tagungen, Geburtstage u.v.m.

Fallerhof Restaurant & Hotel
Gästehaus „Vis à Vis" Ferienhaus

Familiäres Ambiente!

Ein Aufenthalt, der sich anfühlt, wie die Zeit mit guten Freunden!

So finden Sie uns!

Nah bei Freiburg und direkt an der A5 gelegen, finden Sie uns unweit der Ausfahrt 64a am Ortseingang von Bad Krozingen Hausen.

Günstige Lage!

In der Nähe der Stadt Freiburg, dem Kaiserstuhl und dem Markgräferland, dem Elsaß, dem Schwarzwald, dem Europa-Park in Rust und Basel in der Schweiz.

Fallerhof Hausen

Wo Gastfreundschaft zuhause ist.

HOTEL & RESTAURANT FALLERHOF
Tunibergstraße 2b

EVENTHALLE & EVENTSAAL
Falkensteinerstraße 4

FERIEN-APARTEMENTHAUS
Tunibergstraße 22

GÄSTEHAUS VIS À VIS
Tunibergstraße 1a

LONG STAY APARTEMENTHAUS
Möhlinstraße 2

79189 Bad Krozingen - Hausen
T 07633 4400
www.fallerhof.de

Mit dieser Preisliste verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit.