



Liebe Gäste,

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Räumlichkeit für Ihre Geburtstags-, Hochzeits- oder Firmenfeier?

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen und heißen Sie herzlich willkommen im Gerber Park, der ehemaligen Lederfabrik der Familie Bader. Mit viel Liebe und Engagement wurde das historische Fabrikgelände saniert und einer neuen Verwendung zugeführt - der Gerber Bräu Gastronomie.

2003 eröffnete Thomas Bader zunächst eine Lokalbrauerei mit Restaurant, Eventsaal und Biergarten. Nach und nach entstanden die Orangerie, die BrennBar sowie das Hotel und der Stad'l.

2015 vergrößerte sich unsere Insel mit dem Erwerb des ehemaligen Reinert Geländes. Auf diesem entstand daraufhin unser eigener Dekorationsverleih Gerber's IdeenReich.

2016 begann der Bau von Gerber's Bootshaus, welches seit 2017 für Ihre Feierlichkeiten zur Verfügung steht.

Kurzum: der Gerber Park ist ein tolles Ensemble!

Um die Vorbereitung für Ihre Feier zu erleichtern, haben wir für Sie diese Bankettmappe erstellt.

Sie enthält Informationen zu unseren verschiedenen Räumlichkeiten sowie eine vielfältige Auswahl an Speisen- und Getränkevorschlügen.

Unsere erfahrenen Verkaufsmitarbeiter stehen Ihnen sehr gerne bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung tatkräftig zur Seite.

Sie haben einen besonderen Wunsch? Sprechen Sie uns gerne an!

Für die Dekoration Ihrer Feier ist unser Gerber's Ideenreich der perfekte Ansprechpartner.

In unserer Mappe finden Sie auch Kontaktdaten von lokalen Unternehmen für die weitere Ausgestaltung Ihrer Veranstaltung.

Sie haben Lust unsere Möglichkeiten und Räumlichkeiten vor Ort kennenzulernen? Dann vereinbaren Sie einfach gleich einen Besichtigungstermin mit unserem Verkaufsteam.

Wir freuen uns auf Sie!

*Gerber Bräu Gastronomie GmbH
Kanalstraße 47
73066 UHINGEN*

*Telefon 07161 94697-0
Fax 07161 94697-19*

verkauf@gerberpark-hotel.de
www.gerber-park.de



gerberbraeu



Gerberbraeuuhingen

Unsere Veranstaltungsräume



In den Räumen unseres schönen Fachwerkhauses können Sie auf zwei Etagen rustikal und zünftig bis spät in die Nacht feiern. Im Erdgeschoss können Sie gemütlich mit bis zu 86 Personen essen und im Obergeschoss ausgelassen tanzen und feiern. Er verfügt über zwei Holzbacköfen, in denen Brot und andere warme Speisen, wie Fleisch und Fisch zubereitet und in Buffetform angeboten werden.

Festlichkeiten aller Art von 40 bis maximal 86 Personen können ge bucht werden. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 980,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 5000,00.



Sie können die Orangerie im mediterranen Stil für Ihre Feier ab 20 Erwachsenen bis maximal 42 Personen reservieren. Ein Aperitif oder Sektempfang stimmt Ihre Gäste auf einen unbeschwerten Abend ein, bei schönem Wetter auch auf der Terrasse. Danach verwöhnt Sie unser Küchenteam mit exzellenten Menüs oder auch mit einem vielfältigen Buffet ab 35 Personen.

Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 480,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 2.500,00.



Unser Bootshaus lädt mit seiner beeindruckenden Holzbauweise, umgehender, überdachter Veranda und eigenem Barbereich zum Feiern ein. In einzigartiger Atmosphäre mit stilvoller Einrichtung wird Ihre Veranstaltung hier zum Erlebnis für alle Sinne. Es erwarten Sie exquisite Köstlichkeiten als Menü oder in Buffetform.

Das Bootshaus ist buchbar von 85 bis maximal 110 Personen. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 2.600,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 10.500,00.



Unser Gerber's Saal eignet sich bestens für eine größere Feier von 95 bis zu 180 Personen im eleganten Stil oder eine Tagung zwischen 70 und 200 Personen. Die Raumgröße und imposante Deckenhöhe schaffen eine beeindruckende Atmosphäre. Die Fläche von ca. 400 m² bietet genügend Platz für eine großzügige Tanzfläche, Candy Bar, Fotobox oder unseren CocktailBulli. Ebenso gehört ein Teil unseres Biergartens mit zur Nutzung, in dem Sie bei schönem Wetter nicht nur Ihren Aperitif genießen können.

Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 2.300,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 11.500,00.

Unsere FAQs

Was ist in der Bereitstellungsgebühr enthalten?

Die Belegung der Räumlichkeiten ist ab 16:00 Uhr möglich.

Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeit

Gedecke, Heizen der Räumlichkeit

Tischwäsche (Tischdecken und Servietten)

Extra Tische für DJ, Geschenke, etc.

Maltischdecke für Kindertisch

Service und Köche bis 24:00 Uhr inklusive

Stehische, Außenbestuhlung (sowie Beamer und Leinwand im Saal und Bootshaus)

die persönliche Beratung und

Absprachen, Organisation und Vorarbeiten

Wie setzt sich der Mindestumsatz zusammen?

Die Umsätze aus Speisen und Getränken. Nicht zum Mindestumsatz zählen Bereitstellungsgebühr, Nachtzuschläge und sonstige Umsätze.

„Ohne Preis kein Fleiß“!

Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiter, die mit Freude rund um die Uhr für Sie im Einsatz sind. Die übliche Dauer einer Feier übersteigt die reguläre Arbeitszeit. Daher sind wir gezwungen, ab 24:00 Uhr € 88,00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde zu berechnen, um Sie durchgehend persönlich zu betreuen.

Bitte beachten Sie, dass aus sicherheitstechnischen Gründen mindestens zwei Mitarbeiter einzuplanen sind.

Wie lange darf gefeiert werden?

Bis 02:00 Uhr können Sie es bei uns krachen lassen.

Personenzahlen

Bitte teilen Sie uns die verbindliche Personenzahl bis spätestens 8 Tage vor Ihrer Feier mit.

Bei späterer Stornierung berechnen wir Ihnen abzüglich einer Abweichung von max. 3 Personen den Menü- oder Buffetpreis in vollem Umfang, um die für uns entstandenen Kosten für Vorbereitungen, Einkauf und Bereitstellung zu decken. Wir benötigen ebenfalls 8 Tage vorher den Tischplan von Ihnen, mit der Angabe wo Vegetarier, Veganer, Gäste mit Unverträglichkeiten, Kinder mit Hochstühlen etc. sitzen.

Bei einem Buffet berechnen wir für Kinder von 5-10 Jahren den halben Buffetpreis und Kinder unter 5 Jahren sind unsere Gäste. Selbstverständlich servieren wir den Kindern auch ein Kinderessen oder ein reduziertes Menü.

Kinderbetreuung

Einen separaten Raum zur Kinderbetreuung stellen wir Ihnen gerne gegen eine Bereitstellungsgebühr zur Verfügung. Kontakte zu Dienstleistern für die Kinderbetreuung finden Sie hier in der Bankettmappe.

Darf ich meine eigenen Spirituosen und Weine mitbringen?

Wenn wir die von Ihnen gewünschte Weine und Spirituosen nicht besorgen können, dürfen Sie gerne auch Weine und Spirituosen für Ihre Feier mitbringen. Für die eingebrachten Flaschen wird dann ein Korkgeld pro angefangene Flasche berechnet. Die Höhe des Korkgelds ist wie folgt:

Wein	€ 29,00 0,75l
Schaumwein	€ 39,00 0,75l
Spirituosen	€ 69,00 0,7l

Folgendes ist in unseren Räumen und auf unserem Gelände leider nicht gestattet:

- In den Innenräumen gibt es ein grundsätzliches Rauchverbot
- Keine Wunderkerzen, Tischfeuerwerke oder sonstige brennbare Gegenstände
- Keine Nebelmaschine
- Keine Nutzung der hauseigenen Technik wie z.B. I-PAD
- Kein offenes Feuer oder Feuerwerke auf dem Gelände
- Kerzen müssen in Gläsern, auf Ständern oder auf Tellern bereitgestellt werden
- Verrücken der hauseigenen Dekoration, Möbel etc.
- Kein Konfetti, Krepppapier, Reis, Streudekoration, Rosenblätter etc.
- ➔ Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste. Bei Nichtbeachtung berechnen wir nach Aufwand - mindestens jedoch 250€.

Stornobedingungen

Bei Absage einer von Ihnen definitiv zugesagten Reservierung und/oder durch uns - auch mündlich, bspw. am Telefon - bestätigt, berechnen wir folgende Stornokosten:

Tritt der Kunde zwischen der 18. und der 16. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, sind wir berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.

Eine Stornierung Ihrer Feierlichkeit muss schriftlich erfolgen.

Hotelzimmer für Ihre Veranstaltungen

Als Übernachtungsmöglichkeit stehen Ihnen insgesamt 32 Zimmer und Suiten zur Verfügung,
29 Zimmer als Einzel- oder Doppelnutzung buchbar, sowie 3 Suiten.
Diese berechnen wir wie folgt:

Die Zimmer im 2. Obergeschoss mit Dachschräge verfügen über 26-30 qm, ein französisches Bett
ab € 108,00 als Einzelzimmer
ab € 148,00 als Doppelzimmer

Die Zimmer im 1. OG verfügen über 32-35 qm, ein Doppelbett
ab € 133,00 als Einzelzimmer
ab € 178,00 als Doppelzimmer pro Nacht

Die Hopfen Suite (1 Raum mit Dusche und Schlafsofa)
ab € 195,00 pro Nacht

Die Brauer Suite (2 Räume mit Badewanne, Dusche und Schlafsofa)
ab € 245,00

Die Gerber Suite (2 Räume mit Whirlpool, Dusche und Schlafsofa)
ab € 265,00

Die Suiten eignen sich auch hervorragend für Familien mit Kindern, die auf dem ausziehbaren Schlafsofa für 30,00 €/Person übernachten können. Gerne können wir Ihnen in unseren Zimmern im 1. OG auch Zustellbetten oder Babybetten für jeweils 30,00 € bereitstellen.

Das Frühstück wird für Hotelgäste mit € 19,80 und für externe Gäste mit € 24,80 separat berechnet und als Buffet in unserer Orangerie angeboten.

Alle Zimmerpreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten pro Zimmer / Nacht. Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer und stehen am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung und sind am Abreisetag bis 10:00 Uhr freizugeben. Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen gerne ein Zimmerkontingent bis zu 10 Zimmern auf Option reservieren. Ihre Gäste können dann direkt bei uns aus diesem Kontingent buchen. Nach Ablauf der Option gehen nicht gebuchte Zimmer in den freien Verkauf zurück.

Empfang | Mitternachtsimbiss

Fingerfood

(mind. 3 Stück p.P.)

Blätterteiggebäck	€ 3,20 Stück
Kleine Schwarzwälder Quiche	€ 3,80 Stück
Obazda auf Pumpernickel mit gartenfrischem Schnittlauch	€ 3,80 Stück
„Mini“ Fleischküchle mit Senf und saurem Cornichon	€ 3,80 Stück
Backpflaume im knusprigen Speckmantel	€ 3,80 Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto	€ 3,80 Stück

Aperitif und Fingerfood sind verbindlich.

Stärkung zu Mitternacht

Currywurst mit Gerber's Spezialsoße und Brot	€ 9,50 Person
Gulaschsuppe mit Brot	€ 9,50 Person
Kartoffelsuppe mit Saitenwürsten und Brot	€ 8,30 Person
Schinkenauswahl mit Essiggemüse und Brot	€ 12,80 Person
Käsebrett mit Nüssen, Trauben und Brot	€ 15,80 Person
Mini Hamburger oder Cheeseburger	€ 5,00 Stück

Mitternachtsimbiss, wenn gewünscht für mindestens 50% der gebuchten Personen.

Menüvorschläge

Unsere Klassiker

Schwäbisches Menü

Bunter Salat mit Hausdressing und Croûtons

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Biersoße, Marktgemüse und Spätzle

Apfelkühle mit Vanilleeis

€ 44,50 pro Person

Brauer Menü

Maultaschensuppe mit frischem Schnittlauch

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet im Kräutermantel
mit Jus, Karottengemüse und Kartoffelgratin

Weißes Schokoladenkuchlein
mit heißen Himbeeren und Schokoladeneis

€ 49,00 pro Person

Gerber Menü

Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Blattsalat

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
und frischem Schnittlauch

Medaillons vom Rind und Schwein
mit Pilzrahmsauce, Buttergemüse und Spätzle

Schokokühle mit flüssigem Kern, Beerensauce und Walnusseis

€ 62,00 pro Person

Frühling | Sommer

Spargelmenü (April | Mai | Juni)

Spargelcremesuppe

Kalbsschnitzel auf Spargelragout
mit Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Fruchtmark und frischen Früchten

€ 51,00 pro Person

Sommerzeit

Baby Leaf - Salat an Limetten-Chili-Dressing
mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senfsöble

Tomatensenz mit Basilikumnocken

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Kräuterjus, grünem Spargel und feinen Bandnudeln

Panna Cotta mit zweierlei Erdbeeren

€ 62,00 pro Person

Leichtes Sommer Menü

Frischer Sommersalat mit Hausdressing, Parmesan und Croûtons

Gebratenes Lachsfilet an Weißweinschaum
mit Blattspinat und Zitronenkartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 49,00 pro Person

Herbst | Winter

Herbstzeit

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroûtons

Kürbisschaumsuppe mit Kernen und Öl

Tranchen vom Rinderrücken
mit Portweinsöße, Selleriecreme und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Waldbeeren

€ 61,00 *pro Person*

Winterzeit

Carpaccio von der Roten Bete mit Wildschinken und Wintersalat

Waldpilzessenz mit Pistazienklößchen

Gebatene Barbarie Entenbrust
mit Orangensoße, Rotkohl und Serviettenknödel

Hausgemachte Birnentarte mit Sauerrahmeis

€ 64,00 *pro Person*

Festliches zur Hochzeit

Hochzeitsmenüs 1

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und Croûtons

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Wachholderschinken

Medaillon vom Seeteufel auf Erbsenrisotto

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Zitronenjus, Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenmark und Crunch

€ 82,00 pro Person

Hochzeitsmenü 2

Lachstatar mit Guacamole und Gurke

Zitronengrassuppe mit Gemüseperlen

Gebratene Maispoulardenbrust auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln

Käseküchle mit Himbeeren

€ 65,00 pro Person

Vegetarisch | Vegan

Frühling | Sommer

Baby Leaf - Salat an Limetten-Chili-Dressing und Treberbrotchip

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Geschichtetes Ratatouillegemüse auf Tomatensoße
mit Selleriepüree, Rosmarinkartoffeln

Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 53,00 pro Person

Herbst | Winter

Carpaccio von der Roten Bete mit Wintersalat

Waldpilzessenz mit kleinem Gemüse

Roulade vom Rotkohl mit Sellerie und Kartoffeln

Bratapfel mit Zimtsoße

€ 54,00 pro Person

Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Tomate - Mozzarella mit Pesto
Garnelen in Knoblauchöl
Melone mit Parmaschinken
Antipasti: Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika

Salate

Nudelsalat, Meeresfrüchtesalat,
Gemüsesalat, Tomatensalat
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptgänge

Saltimbocca mit Weißweinsauce
Toskanischer Schweinebraten mariniert mit Kräutern und Oliven
Seeteufelmedaillons mit Kräutersauce

Beilagen

Marktgemüse, Kräuterpasta
Thymiankartoffeln

Desserts

Tiramisu
Früchteplatten
Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 67,00 pro Person

Gerber Bräu Buffet

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele, Lachsvariation, Heilbutt
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat
Aufgeschnittener Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
Gefüllte Champignons

Salate

Kartoffelsalat,
Karotten – Orangensalat, Gurkensalat, Tomatensalat,
Rindfleischsalat, Nudelsalat
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptgänge

Burgunderbraten vom Rind mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln
Schweinefilet im Kräutermantel mit Pfefferrahmsöße
Lachs aus der Salzkruste mit Weißweinsöße

Beilagen

Frisches Marktgemüse,
Spätzle, Kartoffelgratin

Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse
Obstsalat im Einmachglas
Panna Cotta mit Himbeermark

€ 62,00 pro Person

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Schinken- und Hartwurstspezialitäten mit Essiggemüse
Kleine Fleischküchle mit Senf
Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Salate

Weißkrautsalat, Kartoffelsalat
Gurkensalat, Karottensalat
Schwäbischer Wurstsalat
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptgänge

Krustenbraten vom Landschwein mit Biersoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Jus
Hähnchenbrust im Speckmantel
oder
Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch) mit Zwiebelschmelze

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin
Buntes Marktgemüse

Desserts

Schwäbisches Tiramisu
Apfelküchle mit Vanillesoße
Schokoladenmousse im Einmachglas

€ 59,50 pro Person

Winterliches Buffet

Vorspeisen

Wachholdergeräucherter Schinken mit Nüssen
Geräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat und Brombeervinaigrette
Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele und Heilbutt

Salate

Waldorfsalat, Kartoffelsalat
Gurkensalat, Karotten-Mandarinen Salat
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Hauptgerichte

Rinderrouladen mit Trollingersoße
Gänsebraten mit Jus
Kürbisravioli mit Parmesansoße

Beilagen

Kartoffelgratin, Apfelrotkraut
Spätzle, Kartoffelknödel

Desserts

Walnuss-Krokant-Parfait
Marillenknödel mit Vanillesoße
Lebkuchenmousse mit eingelegten Kirschen

€ 64,00 pro Person

Hochzeits- | Festbuffet

Vorspeisen

Lachsvariation mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße
Marinierte Shrimps in Cocktailsoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Antipasti: Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika

Salate

Sellerie-Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat,
Kartoffelsalat, Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hauptgänge

Am Stück gebratener Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
Perlhuhnbrust auf Lauchgemüse
Kabeljaufilet auf Rahmkraut

Beilagen

Buntes Marktgemüse, Spätzle,
Rosmarinkartoffeln

Desserts

Schokoladenbrownie mit Beeren
Schwäbisches Tiramisu
Bayrisch Creme mit Früchten

€ 72,00 *pro Person*

Getränkekarte

Unsere hausgebrauten Biere

Gerber Bräu „Pilsner“ € 3,80 | 0,3l
€ 4,80 | 0,5l

Gerber Bräu „Hefeweizen“ € 3,80 | 0,3l
€ 4,80 | 0,5l

Gerber Bräu Radler € 3,80 | 0,3l
süß/sauer € 4,80 | 0,5l

Alkoholfreies Bier

Schimpf Höfle“ € 4,00 | 0,33l
Schimpf Hefeweizen“ € 4,90 | 0,5l

Mineralwasser

Teinacher medium € 6,80 | 0,75l
Teinacher still € 6,80 | 0,75l

Limonaden

Afri Cola o. Zucker € 3,80 | 0,33l
Afri Cola € 3,80 | 0,33l
Bluna Orange € 3,80 | 0,33l
Bluna Mix € 3,80 | 0,33l
Bluna Silber € 3,80 | 0,33l
Schweppes „Bitter Lemon“ € 3,50 | 0,2l
Schweppes „Ginger Ale“ € 3,50 | 0,2l

Säfte

Boller Apfelsaft € 4,50 | 0,3l
„naturtrüb“ € 5,50 | 0,5l

Boller Johannisbeere € 4,50 | 0,3l
€ 5,50 | 0,5l

Boller Kirschnektar € 4,50 | 0,3l
€ 5,50 | 0,5l

Boller Orangensaft € 4,50 | 0,3l
€ 5,50 | 0,5l

Boller Maracujasaft € 4,50 | 0,3l
€ 5,50 | 0,5l

Boller Holundersaft € 4,50 | 0,3l
€ 5,50 | 0,5l

Boller Saftschorle € 3,80 | 0,3l
€ 4,90 | 0,5l

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee € 3,30
Tasse Milchkaffee € 3,90
Cappuccino € 3,90
Latte Macchiato € 4,30
Tasse Tee € 3,90
Espresso € 2,90
Doppelter Espresso € 3,90

Aperitif

Aperol Spritz	€ 7,50
Hugo	€ 7,50
Lillet Wild Berry	€ 7,50
Gerber's Bierprobe	€ 2,80 0,1l

Schaumweine

OHLIG Brut Sektkellerei Ohlig	€ 29,50 0,75l
Rosé Brut Sektkellerei Kessler	€ 34,50 0,75l
Sacchetto Prosecco DOC frizzante	€ 28,50 0,75l
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	€ 32,50 0,75l
Prisecco weißduftig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	€ 32,50 0,75l

Digestif

Obstwasser vom „Schnapsbuckel“	€ 4,00 2cl
Williams vom „Schnapsbuckel“	€ 4,50 2cl
Grappa	€ 5,50 2cl
Ramazotti	€ 5,80 4cl
Jägermeister	€ 4,00 2cl
Frangelico	€ 5,80 4cl

Cocktails | Longdrinks

Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, frische Minze, Soda)	€ 12,50
Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker)	€ 10,50
Cuba Libre (Rum, Coca Cola, frische Limette)	€ 10,50
Jacky Cola (Jack Daniel's, Coca Cola)	€ 10,50
Gin Tonic (Beefeater mit Schweppes Tonic)	€ 9,80
Wodka Lemon (Wodka, Schweppes Bitter Lemon)	€ 9,80

Weine

Weißweine

Deutschland

Grauer Burgunder Kabinett | Sasbacher Winzerkeller | Baden € 29,80 | 0,75l

Weißer Burgunder | Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz € 28,80 | 0,75l

Italien

Sauvignon Bianchetto | Sacchetto € 29,80 | 0,75l

Südafrika

Chardonnay | Weingut MAN Vitners € 28,80 | 0,75l

Roséweine

Deutschland

Pink Vineyard Rosé | Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz € 27,80 | 0,75l

Südafrika

Rosé | Weingut MAN Vintners € 28,80 | 0,75l

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Kabinett | Sasbacher Winzerkeller | Baden € 30,80 | 0,75l

Merlot | Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz € 29,80 | 0,75l

Italien

Centurio Primitivo IGP Puglia € 29,80 | 0,75l

Chile

Cabernet Sauvignon - Carmenère | Montes € 32,80 | 0,75l

Südafrika

Syrah | Weingut MAN Vitners € 28,80 | 0,75l



Unser Dekorationsverleih **Gerber's** IdeenReich

Unseren Dekorationsverleih finden Sie in der Stuttgarter Straße 124 in Uhingen.
Sie sind bei uns genau richtig, wenn Sie eine stilvolle und genau
zum Ambiente passende Dekoration für Ihre Feier im Gerber Park benötigen.
Wir beraten Sie individuell und haben vielfältige Möglichkeiten für alle Arten von
Veranstaltungen. Außerdem bieten wir Ihnen einen Rundumservice mit Auf- und
Abbau der kompletten Dekoration.
Vereinbaren Sie am besten gleich einen Termin mit unserer Dekorateurin
Frau Maier unter folgenden Kontaktdaten:

0179 4340730
info@gerberpark-hotel.de

Wir hoffen, dass Ihnen unsere kleine Reise
durch das Gerber Park Ensemble gefallen hat,
und Sie viele neue Eindrücke gewinnen konnten.

Wir würden uns freuen, auch für Sie eine Feier ausrichten zu
dürfen, und stehen Ihnen selbstverständlich telefonisch oder
persönlich zur Verfügung.

Empfehlungen | Dienstleister rund um Ihre Feier im Gerber Park

Floristik

StilFabrik Göppingen
07161 3071798
info@stilfabrik-gp.de
www.stilfabrik-gp.de

Blumen und Gärten Gerber
07021 55008
mail@blumen-gerber.de
www.blumen-gerber.de

Vergiss Mein Nicht
0711 9337752
info@blumencafe-vergissmeinnicht.de
www.blumencafe-vergissmeinnicht.de

Fleur & Louise
0172 7164997
hello@fleurundlouise.de
www.fleurundlouise.de

Märchen Momente
0152 05285086
info@maerchenmomente.de
www.maerchenmomente.de

Deko Impressionen
01629117602
silvana@deko-impressionen.de
www.deko-impressionen.de

Konditoreien | Bäckereien

Konditorei Berner
07161 73563
info@cafe-berner.de
www.cafe-berner.de

Bäckerei Greiner
07161 33578
b.greiner@gmx.de
www.baeckerei-greiner.de

Süß & Salzig Torten & Patisserieservice
07162 305868
H.Krohze@suess-und-salzig.de
www.suess-salzig.de

Bäckerei Rau
07163 6646
Baeckerei-rau@gmx.de
www.baeckerei-rau.com

Bickelhaupt Traumtorten
Anja Bickelhaupt
0173 4516193
www.anjabickelhaupt.jimdo.com

Feine Torten
Naime Youssef
07161-9240 234
0176-78 18 83 17
www.feine-torten.de

Fotografie | Videographie

Tobias Fröhner Fotografie
0177 5409232
mail@tobias-froehner.de
www.ilovewedding.de

Fotostudio Smidt
07161 5071791
info@fotostudio-smidt.de
www.fotostudio-smidt.de/

Farbklang Fotografie
hallo@farbklang-fotografie.de
www.farbklang-fotografie.de

Anita Krämer
0172 6655704
mail@anita-kraemer.de
www.anita-kraemer.com

Blu Dolci Artwork Fotografie
07153 9889254
BluDolci@live.de
www.Bludolciartwork.com

FineArt Weddings
0176 18051977
office@fineart-weddings.de
www.fineart-weddings.de

Videograph Marvin Burk
01749415185
Kontakkt.mvp@gmail.com
www.marvinburk.de/

Art of Melike
0157 33793046
artofmelike@outlook.com
www.artofmelike.com/

DJ | Band | Technik

Remmiunddemmi
0176 20 44 54 34
0152 22686708
info@remmiunddemmi.de
<http://remmiunddemmi.de/Start/>

Klanglauscher
0172 2864823
info@klanglauscher.de
<http://www.klanglauscher.de>

Die Grafenberger Partyband
0172 9551854 Herr Kächele
booking@die-grafenberger.de
www.die-grafenberger.de

Die Spieler
Thomas **"GAZ"** Brodbeck
0179 2152645
gaz@gaz-music.de
www.gaz-music.de

DJ Mr. **Mac's** Party Team
0711 7874780
info@mrmac.de
www.mrmac.de

ATLANTIS Ton & Lichtsysteme
07161 505400
info@atlantis-technik.de
www.atlantis-technik.de

Christiano Gallo
0157 35119445
christiano.gallo@gmx.de

Freie Trauung

Die freie Trauung Friederike Keck
07151 6047783
info@alternativhochzeit.de
www.alternativhochzeit.de

Traurednerin Sabine John-Tancredi
0711 40039290
info@traubar.de
www.traubar.de

Freie Redner Agentur
01590 654 86 86
anfrage@freieredner.com
www.freieredner.com

Karin Seidl Freie Rednerin
0178 582931
karin@karin-seidl.de
www.karin-seidl.de

Mein Liebeswort
0157 32490019
meinliebeswort@gmail.com
www.meinliebeswort.de

Sonstiges

HeiKids Kinderbetreuung
Nadine & Sabrina Heidemann
0160 99147851
info@heikids.de
www.heikids.de

Goldschmiede Carolin Otte
Tel.: 0711 356634
info@carolinotte.de
www.carolinotte.de

Team-X Volker Dengel
07161 9243530
info@team-x.de
www.team-x.de