



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.
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!

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 Uhlingen*

*Telefon 07161 94697-0
Fax 07161 94697-19
verkauf@gerberpark-hotel.de
www.gerber-park.de*



gerberbraeu



Gerberbraeuhingen

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 gebucht werden. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 980,00 und der Mindestumsatz € 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 € 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 € 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 Cocktail-Bulli. 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 € 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.

Personenzahlen

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

Bei späterer Reduzierung der Gästeanzahl berechnen wir den Menü-oder Buffetpreis in vollem Umfang. 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.

Freie Trauung

Auf unserem Außengelände oder die Schlechtwetter Variante im Tagungsraum
Für das Brautpaar Stühle mit weißen Hussen & Stehtisch für die Traurednerin
Hierfür berechnen wir 550,00 €.

Darf ich meine eigenen Spirituosen und Weine mitbringen?

Wenn wir die von Ihnen gewünschten 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 zur vereinbarten Bereitstellungsgebühr 35 % des Mindestumsatzes in Rechnung zu stellen,
bei jedem späteren Rücktritt zuzüglich zur vereinbarten Bereitstellungsgebühr 70 % des Mindestumsatzes.

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 21,80 und für externe Gäste mit € 26,80 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 nach Absprache gerne ein Zimmerkontingent 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

Apfelkuchle 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 Pilzrahmsoße, Buttergemüse und Spätzle

Schokokuchle mit flüssigem Kern, Beerensoße 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-SenfsöÙle

Tomatenessenz 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 Portweinsoße, Selleriecreme und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Waldbeeren

€ 61,00 *pro Person*

Winterzeit

Carpaccio von der Roten Bete mit Wildschinken und Wintersalat

Waldpilzessenz mit Pistazienklößchen

Gebratene 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 (bis max. 100 Personen)

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 Weißweinsoße
Toskanischer Schweinebraten mariniert mit Kräutern und Oliven
Seeteufelmedaillons mit Kräutersoße

Beilagen

Marktgemüse, Kräuterpasta
Thymiankartoffeln

Desserts

Tiramisu
Früchteplatten
Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 67,00 pro Person

Gerber Bräu Buffet

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele, Lachsvariation,
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 Pfefferrahmsoße
Lachs aus der Salzkruste mit Weißweinsauce

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
Maultaschen (vegetarisch) mit Zwiebelschmelze

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin
Buntes Marktgemüse

Desserts

Schwäbisches Tiramisu
Apfelküchle mit Vanillesoße
Schokoladenmousse im Einmachglas

€ 63,00 pro Person

Winterliches Buffet

Vorspeisen

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

Salate

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

Hauptgerichte

Rinderrouladen mit Trollingersoße (bis max. 100 Personen möglich)
Gänsebraten mit Jus (bis max. 100 Personen möglich)
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“ € 4,00 | 0,3l
€ 5,00 | 0,5l

Gerber Bräu „Hefeweizen“ € 4,00 | 0,3l
€ 5,00 | 0,5l

Gerber Bräu Radler € 4,00 | 0,3l
süß/sauer € 5,00 | 0,5l

Alkoholfreies Bier

Schimpf Höfle“ € 4,20 | 0,33l
Schimpf Hefeweizen“ € 5,10 | 0,5l

Mineralwasser

Teinacher medium € 6,90 | 0,75l
Teinacher still € 6,90 | 0,75l

Limonaden

Afri Cola o. Zucker € 4,30 | 0,33l
Afri Cola € 4,30 | 0,33l
Bluna Orange € 4,30 | 0,33l
Bluna Mix € 4,30 | 0,33l
Bluna Silber € 4,30 | 0,33l
Schweppes „Bitter Lemon“ € 3,90 | 0,2l
Schweppes „Ginger Ale“ € 3,90 | 0,2l

Säfte/Nektar

Boller Apfelsaft € 4,90 | 0,3l
„naturtrüb“ € 5,90 | 0,4l

Boller Johannisbeere € 4,90 | 0,3l
€ 5,90 | 0,4l

Boller Kirschnektar € 4,90 | 0,3l
€ 5,90 | 0,4l

Boller Orange € 4,90 | 0,3l
€ 5,90 | 0,4l

Boller Maracuja € 4,90 | 0,3l
€ 5,90 | 0,4l

Boller Holunder € 4,90 | 0,3l
€ 5,90 | 0,4l

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

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee € 3,60
Tasse Milchkaffee € 4,10
Cappuccino € 4,10
Latte Macchiato € 4,50
Tasse Tee € 3,90
Espresso € 3,10
Doppelter Espresso € 4,50

Aperitif

Aperol Spritz	€ 7,70
Hugo	€ 7,70
Lillet Wild Berry	€ 7,70
Gerber's Bierprobe	€ 2,80 0,1l

Schaumweine

OHLIG Brut Sektkellerei Ohlig	€ 34,50 0,75l
Rosé Brut Sektkellerei Kessler	€ 36,50 0,75l
Sacchetto Prosecco DOC frizzante	€ 29,50 0,75l
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	€ 34,50 0,75l
Prisecco weißduftig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	€ 34,50 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	€ 31,80 0,75l
Weißer Burgunder Weingut Karl Pfaffmann Pfalz	€ 29,80 0,75l

Italien

Sauvignon Bianchetto Sacchetto	€ 30,80 0,75l
----------------------------------	-----------------

Südafrika

Chardonnay Weingut MAN Vitners	€ 30,80 0,75l
----------------------------------	-----------------

Roséweine

Deutschland

Pink Vineyard Rosé Weingut Karl Pfaffmann Pfalz	€ 30,80 0,75l
---	-----------------

Südafrika

Rosé Weingut MAN Vintners	€ 29,80 0,75l
-----------------------------	-----------------

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Kabinett Sasbacher Winzerkeller Baden	€ 31,80 0,75l
Merlot Weingut Karl Pfaffmann Pfalz	€ 29,80 0,75l

Italien

Centurio Primitivo IGP Puglia	€ 32,80 0,75l
-------------------------------	-----------------

Chile

Cabernet Sauvignon - Carmenère Montes	€ 34,80 0,75l
---	-----------------

Südafrika

Syrah Weingut MAN Vitners	€ 29,80 0,75l
-----------------------------	-----------------

**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@fleurundlounge.de
www.fleurundlounge.de

Märchen Momente

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

Deko Impressionen

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

Heike Lenz Floralwerkstatt

07161 88370
mail@lenz-floralwerkstatt.de
www.lenz-floralwerkstatt.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

0174 9415185
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

DJ Tony

0172 2487806
antonio@marinoelektrotechnik.de

Christiano Gallo

0157 35119445
christiano.gallo@gmx.de

Kai Schmid, Florian Schneider & Band

0176-20804132
schmid.schneider@gmail.com

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

Love Stories by Maria

015679110888
maria@martinredet.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