



## 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 Stadl. 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 Räumen, Häusern sowie eine vielfältige Auswahl an Speisen- und Getränkevorschlägen. Unsere erfahrenen Verkaufsmitarbeiter|innen 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 weiteren 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](mailto:verkauf@gerberpark-hotel.de)  
[www.gerber-park.de](http://www.gerber-park.de)



## 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, warme Speisen, Fleisch oder auch Fisch nach Wahl in Büffetform zubereitet werden. Festlichkeiten aller Art von 40 bis maximal 86 Personen können gebucht werden. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 780,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 4.000,00.



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. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 250,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 1.500,00.



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 70 bis maximal 110 Personen. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 2.100,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 8.500,00.



Unser Old Factory eignet sich bestens für eine große Feier von 95 bis zu 240 Personen im eleganten Stil oder eine Tagung mit mehr als 70 Personen. Die Raumgröße und imposante Deckenhöhe sprechen schaffend eine beeindruckende Atmosphäre. Die Fläche von ca. 400 m<sup>2</sup> 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 den Sektempfang richtig genießen können. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 1.400,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 9.500,00.

## Unsere FAQs

### Was ist in der Bereitstellungsgebühr enthalten?

Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeit  
Gedecke, Heizen der Räumlichkeit (im Winter),  
Tischwäsche (Tischdecken und Servietten)  
Aufstellen von Dekoration (wenn nicht zu aufwendig)  
Aufstellen von Namens- und Menükarten, Extra Tische für DJ, Geschenke etc.  
Maltischdecke für Kindertisch  
Service und Köche bis 24:00 Uhr inklusive  
Stehische, Außenbestuhlung sowie Beamer und Leinwand  
Absprachen, Organisation und Vorarbeiten

### Wie setzt sich der Mindestumsatz zusammen?

Die Umsätze aus Speisen und Getränken, Bereitstellungsgebühren, Nachtzuschläge und sonstige Umsätze zählen mit in den Mindestumsatz.

### „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 meist die gesetzlich geregelte Arbeitszeit, daher sind wir gezwungen, ab 24:00 Uhr € 84,00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen, um Sie durchgehend persönlich zu betreuen. Bitte beachten Sie, dass aus sicherheitstechnischen Gründen mindestens 2 Mitarbeiter einzuplanen sind.

### Wie lange darf gefeiert werden?

Bis 03:00 Uhr können Sie es bei uns krachen lassen.  
Bitte beachten Sie, dass in unserer Old Factory die Musik ab 02:00 Uhr auf Zimmerlautstärke gestellt werden muss, falls externe Hotelgäste im Haus sind. Da sich darüber die Hotelzimmer befinden und wir unseren Hotelgästen nicht den Schlaf rauben wollen.

### Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis spätestens 8 Tage vor Ihrer Feier mit.  
Bei späterer Stornierung berechnen wir Ihnen abzüglich einer Abweichung den Menü-Bufferpreis in vollem Umfang, um die 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, Kinder mit Hochstühlen etc. sitzen.  
Bei einem Buffet berechnen wir für Kinder von 6-12 Jahren den halben Buffetpreis und Kinder unter 6 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 kleine Bereitstellungsgebühr zur Verfügung. Kontakte zu Dienstleistern für die Kinderbetreuung finden Sie auch hier in der Bankettmappe.

### **Darf man Kuchen / Torten mitbringen?**

Das dürfen Sie, wir wissen ja wie gerne Ihre Familie und Freunde einen Beitrag zu Ihrer Feier mitbringen möchten. Hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von € 2,60 / Gedeck.

Die Hochzeitstorte ist hiervon ausgenommen.

Vor allem im Sommer können die Kuchen / Torten bei uns kühl gestellt werden.

Eine Anlieferung der Kuchen ist eine Stunde vor Beginn der Feier möglich.

Die Kuchen / Torten sollten komplett abgedeckt sein, mit Name und Datum der Feierlichkeit beschriftet und es sollte die Information erfolgen, ob diese kalt gestellt werden dürfen.

Aus gesetzlichen Vorschriften ist eine Produkthaftung sprich der Ausschluss bei uns zu unterzeichnen.

### **Kann 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 angefangener Flasche berechnet. Die Höhe des Korkgelds ist wie folgt:

Wein	€ 25,00   0,7l
Sekt	€ 25,00   0,7l
Spirituosen	€ 65,00   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 bereitgestellt werden
- Verrücken der hauseigenen Dekoration, Möbel etc.
- Kein Konfetti, Krepppapier, Reis, Streudekoration, Rosenblätter etc.

### **Stornierungsbedingungen**

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

Tritt der Kunde erst 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 haben wir insgesamt 32 Zimmer zur Verfügung,  
29 Zimmer als Einzel- oder Doppelnutzung buchbar, sowie 3 Suiten.

Die Zimmer im 2. Obergeschoss mit Dachschräge verfügen über 26-30 qm, ein französisches  
Bett und kosten:

€ 108,00 als Einzelzimmer  
€ 148,00 als Doppelzimmer

Die Zimmer im 1. OG verfügen über 32-35 qm, ein Doppelbett  
und kosten:

€ 133,00 als Einzelzimmer  
€ 178,00 als Doppelzimmer pro Nacht

Die Hopfen Suite (1 Raum mit Dusche und Schlafsofa) kostet:

€ 195,00 pro Nacht

Die Brauer Suite (2 Räume mit Badewanne, Dusche  
und Schlafsofa) kostet:

€ 245,00

Die Gerber Suite (2 Räume mit Whirlpool, Dusche und Schlafsofa) kostet:

€ 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 all unseren Zimmern auch Zustellbetten oder Babybetten für  
jeweils 30,00 € zusätzlich bereitstellen.

Das Frühstück wird mit € 15,80 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 Ihr direkt bei uns aus diesem Kontingent  
buchen. Nach Ablauf der Option gehen nicht gebuchte Zimmer in den freien Verkauf zurück.

## Speisen zum Empfang

### Fingerfood

Blätterteiggebäck	€ 2,20   Stück
Kleine Schwarzwälder Quiche	€ 2,50   Stück
Räucherlachsmousse auf der Salatgurke serviert	€ 2,50   Stück
„Mini“ Fleischküchle mit Senf und saurem Cornichon	€ 2,50   Stück
Backpflaume im knusprigen Speckmantel	€ 2,50   Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto	€ 2,40   Stück

### Verschieden belegte Canapés

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich & Forellenkaviar	€ 3,20   Stück
Rauchschinken mit saurem Gemüse & Weißbrot	€ 2,80   Stück
Camembert mit Weißbrot & Feigensenf	€ 2,70   Stück
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Weißbrot	€ 2,90   Stück
Roastbeef rosa mit Remouladensoße	€ 3,20   Stück
Obazda auf Pumpernickel mit gartenfrischem Schnittlauch	€ 2,50   Stück
Vitello Tonnato mit Thunfischsoße & Kapernäpfel	€ 3,10   Stück

## Stärkung zu Mitternacht

Currywurst mit Gerber's Spezialsoße und Brot	€ 8,50   Person
Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,90   Person
Kartoffelsuppe mit Saitenwürsten und Brot	€ 6,20   Person
Schinkenauswahl mit Essiggemüse und Brot	€ 10,90   Person
Käsebrett mit Nüssen, Trauben und Brot	€ 12,90   Person
Kleine Hamburger oder Cheeseburger	€ 2,80   Stück

# Menüvorschläge

## Unsere Klassiker

### Schwäbisches Menü

Bunter Salat mit Hausdressing und Treberbrotkracherle

\*\*\*

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

\*\*\*

Apfelküchle mit Vanilleeis

€ 35,00 pro Person

### Brauer Menü

Maultaschensuppe mit Schnittlauch

\*\*\*

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet im Kräutermantel mit Jus, Karottengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schwäbisches Tiramisu mit Wibelesauce im Weckglas serviert

€ 39,00 pro Person

### Gerber Menü

Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Blattsalat

\*\*\*

Flädlesuppe

\*\*\*

Medaillons vom Rind und Schwein mit Pilzrahmsauce, Buttergemüse und Spätzle

\*\*\*

Schokoküchle mit flüssigem Kern, Beerensauce und Walnusseis

€ 48,00 pro Person

## **Im Frühling und Sommer**

### **Spargelmenü (April | Mai | Juni)**

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

\*\*\*

Kalbsschnitzel auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Fruchtmarmelade und frischen Früchten

€ 42,00 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 2erlei Erdbeeren

€ 51,00 pro Person

### **Ebbes Leichts zum Sommer**

Frischer Sommersalat mit Hausdressing, Parmesan und Croûtons

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet an Weißweinschaum mit Blattspinat und Zitronenkartoffeln

\*\*\*

Mango-Mascarpone-Parfait mit Krokant

€ 39,00 pro Person



## **Im Herbst und im Winter**

### **Herbstzeit**

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroûtons

\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit eigenen Kernen und Öl

\*\*\*

Tranchen vom Rinderrücken mit Portweinsoße, Selleriecreme und Kartoffelgratin

\*\*\*

Crème Brûlée mit Waldbeeren

€ 49,00 pro Person

### **Winterzeit**

Carpaccio von der Roten Beete mit Wildschinken und Wintersalat

\*\*\*

Waldpilzessenz mit Pistazienklöße

\*\*\*

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensoße, Rotkohl und Serviettenknödel

\*\*\*

Hausgemachte Birnentarte mit Sauerrahmeis

€ 54,00 pro Person

### **Ebbes Warmes zum Windar**

Kartoffelsuppe mit Speck und Treberbrotchip

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken mit Wurzelgemüse und gestampften Kartoffeln

\*\*\*

Gerber`s Bratapfel mit Vanillesauce

€ 39,00 pro Person

## **Festliches zur Hochzeit**

### **Hochzeitsmenüs 1**

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und Brotchip

\*\*\*

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Wachholderschinken

\*\*\*

Medaillon vom Seeteufel auf Erbsenrisotto

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Zitronenjus, Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Zerelei Schokoladenmousse mit Beerenmark und Crunch

€ 68,00 pro Person

### **Hochzeitsmenü 2**

Lachstartar mit Guacamole und Gurke

\*\*\*

Zitronengrassuppe mit Gemüseperlen

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Käseküchle mit Himbeeren

€ 54,00 pro Person

## **Vegetarisch | Vegan**

### **Frühling | Sommer**

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

\*\*\*

Tomatenssenz mit Basilikumnocken

\*\*\*

Geschichtetes Ratatouillegemüse auf Tomatensauce mit Selleriepüree, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Sorbetvariationen mit frischen Früchten

€ 42,00 pro Person

### **Herbst | Winter**

Carpaccio von der Roten Beete mit Wintersalat

\*\*\*

Waldpilzessenz mit kleinem Gemüse

\*\*\*

Roulade vom Rotkohl mit Sellerie und Kartoffeln

\*\*\*

Bratapfel mit Zimtsoße

€ 42,00 pro Person

# Büffetvorschläge

## Mediterranes Büffet

### Suppe vorab serviert

Tomatencremesuppe mit Basilikum

### Vorspeisen

Tomate - Mozzarella mit Pesto

Garnelen in Knoblauchöl

Vitello Tonnato

Melone mit Parmaschinken

Gebratenes Antipastigemüse mit Zucchini, Auberginen, Pilze, Artischocken

### Salate

Nudelsalat, Blattsalate, Meeresfrüchtesalat,

Gemüsesalat, Tomatensalat

### Hauptgänge

Saltimbocca mit Weißweinsoße

Toskanischer Schweinebraten mariniert mit

Kräutern und Oliven

Seeteufelmedaillons mit Kräutersoße

### Beilagen

Mediterranes Gemüse

Risotto, Kräuterpasta

Thymiankartoffeln

### Desserts

Tiramisu

Zabaione

Früchteplatten mit Zabaione

Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 52,00 pro Person

## **Gerber Bräu Buffet**

### **Suppe wird serviert**

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

### **Vorspeisen**

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

### **Salate**

Blattsalate, Kartoffelsalat,  
Karotten – Orangensalat, Gurkensalat, Tomatensalat,  
Rindfleischsalat, Nudelsalat

### **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, Mandelbällchen

### **Desserts**

2erlei Schokoladenmousse  
Obstsalat im Einmachglas  
Crème Brûlée

€ 47,00 pro Person

(Im Stad'l verfügbar)

## **Schwäbisches Buffet**

### **Vorspeisen**

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

### **Salate**

Blattsalate, Weißkrautsalat  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Gurkensalat, Karottensalat, Bohnensalat  
Schwäbischer Wurstsalat

### **Hauptgänge**

Krustenbraten vom Landschwein mit Biersoße  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelsoße  
Hähnchenbrust im Speckmantel  
Hausgemachte Maultaschen (Fleisch und vegetarisch) mit Zwiebelschmelze

### **Beilagen**

Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel  
Buntes Marktgemüse

### **Desserts**

Schwäbisches Tiramisu  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
Vanillecreme mit Früchten

€ 46,00 pro Person

(Im Stad'l verfügbar)

## **Winterliches Buffet**

### **Vorspeisen und Suppe**

Wachholdergeräucherte Schinkenplatte mit Nüssen  
Hausgeräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat und Brombeervinaigrette  
Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele und Heilbutt  
Carpaccio von der Roten Beete mit Ruccola  
Maronenschaumsuppe mit Bündner Fleisch

### **Salate**

Waldorfsalat, Kartoffelsalat  
Nudelsalat, Gurkensalat  
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

### **Hauptgerichte**

Rinderrouladen mit Trollingersoße  
Gänsebraten mit Jus  
Lachs aus der Salzkruste mit Weißweinssoße  
Kürbisravioli mit Parmesansoße

### **Beilagen**

Buntes Marktgemüse  
Kartoffelgratin, Apfelrotkraut  
Spätzle, Kartoffelknödel

### **Desserts**

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

€ 47,00 pro Person

(Im Stad'l verfügbar)

## **Hochzeits- | Festbuffet**

### **Suppe wird serviert**

Schwäbische Festsuppe mit Klößchen, Maultaschen und Flädle

### **Vorspeisen**

Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Marinierte Shrimps in Cocktailsoße

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Gebratenes Antipastigemüse

### **Salate**

Sellerie-Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat,

Kartoffelsalat, Blattsalate mit 2erlei Dressing

### **Hauptgänge**

Am Stück gebratener Kalbsrücken unter der Kräuterkruste

Perlhuhnbrust auf Lauchgemüse

Zanderfilet auf Rahmkraut

### **Beilagen**

Buntes Marktgemüse, Spätzle, Rosmarinkartoffeln,

Schupfnudeln

### **Desserts**

Schokoladenbrownie mit Beeren

Schwäbisches Tiramisu

Bayrisch Creme mit Früchten

€ 56,00 pro Person

(Im Stad'l verfügbar)



## Getränkervorschläge

### Unsere hausgebrauten Biere

Gerber Bräu „Pilsner“	€ 3,50   0,3l
	€ 4,20   0,5l
Gerber Bräu „Hefeweizen“	€ 3,50   0,3l
	€ 4,20   0,5l
Gerber Bräu Radler süß/sauer	€ 3,50   0,3l
	€ 4,20   0,5l

### Limonaden

Coca Cola light/zero	€ 3,60   0,33l
Coca Cola	€ 3,60   0,33l
Fanta	€ 3,60   0,33l
Spezi	€ 3,60   0,33l
Sprite	€ 3,60   0,33l
Schweppes	€ 3,20   0,2l
<i>(Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)</i>	

### Säfte

Boller Apfelsaft naturtrüb	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   0,5l
Boller Maracujasaft	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   0,5l
Boller Orangensaft	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   0,5l
Boller Johannisbeernektar	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   0,5l
Boller Kirschnektar	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   0,5l
Boller Saftschorle	€ 3,50   0,3l
	€ 4,70   0,5l

### Alkoholfreies Bier

Meckatzer Pils	€ 3,50   0,33l
Meckatzer Hefeweizen	€ 4,20   0,5l

### Mineralwasser

Teinacher medium	€ 5,50   0,75l
Teinacher still	€ 5,50   0,75l

### Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	€ 2,70
Tasse Milchkaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,10
Tasse Tee	€ 2,70
Espresso	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,80

## Aperitif

Aperol Spritz	€ 6,20
Hugo	€ 6,20
Lillet Wild Berry	€ 6,20
Gerber´s Bierprobe	€ 1,30 / 0,1l

## Schaumweine

OHLIG Brut   Sektkellerei Ohlig	€ 24,50   0,75l
Rosé Brut   Sektkellerei Kessler	€ 25,00   0,75l
Prosecco Live Brune „S“	€ 31,00   0,75l
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei   Manufaktur Jörg Geiger	€ 20,00   0,75l
Prisecco weißduftig alkoholfrei   Manufaktur Jörg Geiger	€ 20,00   0,75l

## Weine

### Weißweine

#### Deutschland

2020/21 DU & ICH   Staatsweingut Weinsberg   Württemberg	€ 24,50   0,75l
2020/21 Weißburgunder   Weingut Landerer   Baden	€ 23,50   0,75l
2020/21 Weißburgunder   Weingut Graf Adelman   Württemberg	€ 31,00   0,75l
2020/21 Grauburgunder   Weingut Klumpp   Baden	€ 28,00   0,75l
2021 Sauvignon blanc   Weingut Landerer   Baden	€ 28,00   0,75l

#### Chile

2020/21 Chardonnay Reserva   Montes	€ 25,00   0,75l
-------------------------------------	-----------------

### Roseweine

#### Deutschland

2020/21 Lemberger Rosé   Weingut Graf Adelman   Württemberg	€ 23,50   0,75l
2020/21 Rosé   Staatsweingut Weinsberg   Württemberg	€ 22,50   0,75l

#### Frankreich

2020/21 Rosé   Domiane Montrose   Provence	€ 24,50   0,75l
--	-----------------

## Rotweine

### Deutschland

2018 SIE & ER   Staatsweingut Weinsberg   Württemberg	€ 25,00   0,75l
2019 Merlot   Weingut Graf Adelman   Württemberg	€ 31,00   0,75l

### Italien

2019 Barbera d'Asti Costalunga   Bersano   Piemont	€ 28,00   0,75l
--	-----------------

### Spanien

2020 Crianza   El Meson   Rioja	€ 24,50   0,75l
---------------------------------	-----------------

### Frankreich

2018 Heritage 806   Gérard Bertrand   Corbières	€ 31,00   0,75l
---	-----------------

### Chile

2019 Cabernet Sauvignon Reserva   Montes	€ 26,50   0,75l
--	-----------------

## Cocktails & Longdrinks

Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, frische Minze, Soda)	€ 9,50
Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker)	€ 9,50
Cuba Libre (Rum, Coca Cola, frische Limette)	€ 8,90
Jacky Cola (Jack Daniel's, Coca Cola)	€ 8,90
Gin Tonic (Beefeater mit Schweppes Tonic)	€ 8,90
Wodka mit Orangensaft (Wodka Absolut, Boller Orangensaft)	€ 8,90

## Digestif

Obstwasser vom „Schnapsbuckel“	€ 2,50   2cl
Williams vom „Schnapsbuckel“	€ 2,50   2cl
Bierbrand	€ 2,60   2cl
Grappa	€ 2,80   2cl
Ramazotti	€ 4,80   4cl
Jägermeister	€ 2,40   2cl



## 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

**Pfisterer Dekorationen**  
07172 2659  
info@dekoambiente.de  
www.dekoambiente.de

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

### Konditoreien | Bäckereien

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

**Bäckerei Greiner**  
07161 33578  
[b.greiner@gmx.de](mailto:b.greiner@gmx.de)  
[www.baeckerei-greiner.de](http://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

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

**Videograph Marvin Burk**  
[Kontakt.mvp@gmail.com](mailto:Kontakt.mvp@gmail.com)  
Tel.: 01749415185

**Farbklang Fotografie**  
hallo@farbklang-fotografie.de  
[www.farbklang-fotografie.de](http://www.farbklang-fotografie.de)

**Anita Krämer**  
0172 6655704 [www.anita-kraemer.com](http://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

## DJ | Band | Technik

### **DJ Mr. Mac's Party Team**

0711 7874780  
info@mrmac.de  
www.mrmac.de

### **Klanglauscher**

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

### **Die Grafenberger Partyband**

0172 9551854 Herr Kächele  
[booking@die-grafenberger.de](mailto:booking@die-grafenberger.de)  
[www.die-grafenberger.de](http://www.die-grafenberger.de)

### **Die Spieler**

#### **Thomas "GAZ" Brodbeck**

0179 2152645  
[gaz@gaz-music.de](mailto:gaz@gaz-music.de)  
[www.gaz-music.de](http://www.gaz-music.de)

### **Nelli Schweinfort**

0163 2140329  
[schweinfort.nelli@gmail.com](mailto:schweinfort.nelli@gmail.com)  
[www.nelli-schweinfort.de](http://www.nelli-schweinfort.de)

### **Gitarrist Benny Eisel**

0171 7155338  
[mail@bennyeisel.de](mailto:mail@bennyeisel.de)

### **Band Crossover Sina & Sasa**

0162 1818721 Sina  
[info@crossover-web.de](mailto:info@crossover-web.de)  
[www.crossover-web.de](http://www.crossover-web.de)

### **ATLANTIS Ton & Lichtsysteme**

07161 505400  
[info@atlantis-technik.de](mailto:info@atlantis-technik.de)  
[www.atlantis-technik.de](http://www.atlantis-technik.de)

## Freie Trauung

### **Die freie Trauung Friederike Keck**

07151 6047783  
[info@alternativhochzeit.de](mailto:info@alternativhochzeit.de)  
[www.alternativhochzeit.de](http://www.alternativhochzeit.de)

### **Traurednerin Sabine John-Tancredi**

0711 40039290  
[info@traubar.de](mailto:info@traubar.de)  
[www.traubar.de](http://www.traubar.de)

## Sonstiges

### **HeiKids Kinderbetreuung**

**Nadine & Sabrina Heidemann**  
0160 99147851  
[info@heikids.de](mailto:info@heikids.de)  
[www.heikids.de](http://www.heikids.de)

### **Hals über Kopf Styling**

**Eva Maria Hilgert**  
07151 3771813  
[www.halsueberkopf-styling.de](http://www.halsueberkopf-styling.de)

### **Team-X Volker Dengel**

07161 9243530  
[info@team-x.de](mailto:info@team-x.de)  
[www.team-x.de](http://www.team-x.de)

### **Goldschmiede Carolin Otte**

Tel.: 0711 356634  
[info@carolinotte.de](mailto:info@carolinotte.de)  
[www.carolinotte.de](http://www.carolinotte.de)