



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
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 schafften 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 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

Blätterteigbäck	€ 2,20 Stück
Kleine Quiche Lorraine mit verschiedenen Füllungen	€ 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

Gebrautes 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

Cheesecake | Käseküchle mit Himbeeren

€ 54,00 pro Person

Vegetarisch | Vegan

Frühling | Sommer

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

Tomatensenz 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 Weißweinsauce
Kürbisravioli mit Parmesansauce

Beilagen

Buntes Marktgemüse
Kartoffelgratin, Apfelrotkraut
Spätzle, Kartoffelknödel

Desserts

Walnuß-Krokant-Parfait
Marillenknödel mit Vanillesauce
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“	€ 3,20 0,3l
	€ 3,90 0,5l
Gerber Bräu „Hefeweizen“	€ 3,20 0,3l
	€ 3,90 0,5l
Gerber Bräu Radler süß/sauer	€ 3,20 0,3l
	€ 3,90 0,5l

Limonaden

Coca Cola light/zero	€ 3,40 0,33l
Coca Cola	€ 3,40 0,33l
Fanta	€ 3,40 0,33l
Spezi	€ 3,40 0,33l
Sprite	€ 3,40 0,33l
Schweppes	€ 2,90 0,2l
<i>(Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)</i>	

Säfte

Boller Apfelsaft naturtrüb	€ 3,40 0,3l
	€ 4,60 0,5l
Boller Maracujasaft	€ 3,40 0,3l
	€ 4,60 0,5l
Boller Orangensaft	€ 3,40 0,3l
	€ 4,60 0,5l
Boller Johannisbeernektar	€ 3,40 0,3l
	€ 4,60 0,5l
Boller Kirschnektar	€ 3,40 0,3l
	€ 4,60 0,5l
Boller Saftschorle	€ 3,40 0,3l
	€ 4,60 0,5l

Alkoholfreies Bier

Mekatzer Pils	€ 3,60 0,33l
Mekatzer Hefeweizen	€ 4,00 0,5l

Mineralwasser

Teinacher medium	€ 5,20 0,75l
Teinacher still	€ 5,20 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	€ 5,90
Hugo	€ 5,90
Lillet Wild Berry	€ 5,90
Gerber´s Bierprobe	€ 1,10 / 0,1l

Schaumweine

OHLIG Brut Sektkellerei Ohlig	€ 24,00 0,75l
Rosé Brut Sektkellerei Kessler	€ 25,00 0,75l
Prosecco Live Brune „S“	€ 29,00 0,75l
Lanson Champagner Rosé Label	€ 114,00 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 DU & ICH Staatsweingut Weinsberg Württemberg	€ 25,00 0,75l
2020 Weißburgunder Weingut Lergenmüller Pfalz	€ 23,50 0,75l
2020 Weißburgunder Weingut Graf Adelman Württemberg	€ 29,00 0,75l
2020 Grauburgunder Weingut Klumpp Baden	€ 27,00 0,75l
2021 Sauvignon blanc Staatsweingut Weinsberg Württemberg	€ 30,00 0,75l
2019 20 Weißburgunder-Chardonnay Weingut Johner Baden	€ 42,00 0,75l

Italien

2020 Campogrande Classico bianco Antinori Toskana	€ 23,00 0,75l
---	-----------------

Chile

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

Roseweine

Deutschland

2020 Lemberger Rosé Weingut Graf Adelman Württemberg	€ 24,00 0,75l
2020 Rosé Staatsweingut Weinsberg Württemberg	€ 23,00 0,75l

Rotweine

Deutschland

2018 SIE & ER Staatsweingut Weinsberg Württemberg	€ 25,00 0,75l
2019 Merlot Weingut Graf Adelman Württemberg	€ 35,00 0,75l

Italien

2019 La Maestrelle rosso Antinori Toskana	€ 26,00 0,75l
---	-----------------

Spanien

2020 Crianza El Meson	€ 24,00 0,75l
-------------------------	-----------------

Australien

2019 Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Penfolds	€ 36,00 0,75l
---	-----------------

Chile

2019 Cabernet Sauvignon Reserva Montes	€ 27,00 0,75l
--	-----------------

Cocktails & Longdrinks

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

Digestif

Obstwasser vom „Schnapsbuckel“	€ 2,50 / 2cl
Williams vom „Schnapsbuckel“	€ 2,50 / 2cl
Bierbrand	€ 2,60 / 2cl
Grappa	€ 2,80 / 2cl
Ramazzotti	€ 2,40 / 2cl
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
www.baekerei-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.baekerei-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
Tel.: 01749415185

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

Anita Krämer
0172 6655704 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
www.die-grafenberger.de

Die Spieler

Thomas "GAZ" Brodbeck

0179 2152645
gaz@gaz-music.de
www.gaz-music.de

Nelli Schweinfort

0163 2140329
schweinfort.nelli@gmail.com
www.nelli-schweinfort.de

Gitarrist Benny Eisel

0171 7155338
mail@bennyeisel.de

Band Crossover Sina & Sasa

0162 1818721 Sina
info@crossover-web.de
www.crossover-web.de

ATLANTIS Ton & Lichtsysteme

07161 505400
info@atlantis-technik.de
www.atlantis-technik.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

Sonstiges

HeiKids Kinderbetreuung

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

Hals über Kopf Styling

Eva Maria Hilgert
07151 3771813
www.halsueberkopf-styling.de

Team-X Volker Dengel

07161 9243530
info@team-x.de
www.team-x.de

Goldschmiede Carolin Otte

Tel.: 0711 356634
info@carolinotte.de
www.carolinotte.de