



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 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



gerberbraeu



Gerberbraeuuhingen

Unsere Veranstaltungsräume



In den Räumen unseres schönen Fachwerkhäuses 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 Buffetform 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 ab 35 Personen.

Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 350,00 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 85 bis maximal 110 Personen. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 2.100,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 8.500,00.



Unser Gerber's Saal eignet sich bestens für eine große 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 den Sektempfang genießen können.

Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 1.800,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 9.500,00.

Unsere FAQs

Was ist in der Bereitstellungsgebühr enthalten?
Belegung der Räumlichkeiten ab 16:00 Uhr frühere Belegung
nach Rücksprache mit Aufpreis
Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeit
Gedecke, Heizen der Räumlichkeit
Tischwäsche (Tischdecken und Servietten)
Aufstellen von Menükarten und Gastgeschenken
Extra Tische für DJ, Geschenke etc.
Maltischdecke für Kindertisch
Service und Köche bis 24:00 Uhr inklusive
Stehtische, Außenbestuhlung sowie Beamer und Leinwand
Absprachen, Organisation und Vorarbeiten

Wie setzt sich der Mindestumsatz zusammen?

Die Umsätze aus Speisen und Getränken, Bereitstellungsgebühr, Nachtzuschläge und sonstigen Umsätzen zählen zum 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 angefangener 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 unserem Gerber's Saal 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.

Personenzahlen

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- 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, 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 / Torten ist am Tag der Veranstaltung 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.

Darf ich meine eigenen Spirituosen und Weine mitbringen?

Wenn wir die von Ihnen gewünschtem 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	€ 25,00 0,7l
Schaumwein	€ 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, auf Ständern oder auf Tellern 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 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 Ihr direkt bei uns aus diesem Kontingent buchen. Nach Ablauf der Option gehen nicht gebuchte Zimmer in den freien Verkauf zurück.

Empfang | Mitternachtsimbiss

Fingerfood

Blätterteiggebäck	€ 2,70 Stück
Kleine Schwarzwälder Quiche	€ 2,80 Stück
Obazda auf Pumpernickel mit gartenfrischem Schnittlauch	€ 2,80 Stück
„Mini“ Fleischküchle mit Senf und saurem Cornichon	€ 2,80 Stück
Backpflaume im knusprigen Speckmantel	€ 2,80 Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto	€ 2,90 Stück

Stärkung zu Mitternacht

Currywurst mit Gerber's Spezialsoße und Brot	€ 8,50 Person
Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,90 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	€ 3,50 Stück

Menüvorschläge

Unsere Klassiker

Schwäbisches Menü

Bunter Salat mit Hausdressing und Croutons

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

Apfelkühle mit Vanilleeis

€ 38,00 pro Person

Brauer Menü

Maultaschensuppe mit Schnittlauch

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet im Kräutermantel mit Jus, Karottengemüse und
Kartoffelgratin

Weißes Schokoladenkuchlein
mit heißen Himbeeren und Schokoladeneis

€ 41,00 pro Person

Gerber Menü

Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Blattsalat

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
und frischen Schnittlauch

Medaillons vom Rind und Schwein mit Pilzrahmsoße, Buttergemüse und Spätzle

Schokokühle mit flüssigem Kern, Beerensoße und Walnusseis

€ 49,00 pro Person

Frühling | Sommer

Spargelmenü (April | Mai | Juni)

Spargelcremesuppe

Kalbsschnitzel auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Fruchtmark und frischen Früchten

€ 45,00 pro Person

Sommerzeit

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

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterjus, grünem Spargel und feinen Bandnudeln

Panna Cotta mit 2erlei Erdbeeren

€ 54,00 pro Person

Leichtes Sommer Menü

Frischer Sommersalat mit Hausdressing, Parmesan und Croûtons

Gebratenes Lachsfilet an Weißweinschaum mit Blattspinat und Zitronenkartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 43,00 pro Person

Herbst | 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

€ 52,00 *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

€ 56,00 *pro Person*

Festliches zur Hochzeit

Hochzeitsmenüs 1

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und Croutons

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

€ 71,00 *pro Person*

Hochzeitsmenü 2

Lachstartar mit Guacamole und Gurke

Zitronengrassuppe mit Gemüseperlen

Gebratene Maispoulardenbrust auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln

Käseküchle mit Himbeeren

€ 57,00 *pro Person*

Vegetarisch | Vegan

Frühling | Sommer

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

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Geschichtetes Ratatouillegemüse auf Tomatensauce mit Selleriepüree,
Rosmarinkartoffeln

Sorbetvariationen mit frischen Früchten

€ 44,00 pro Person

Herbst | Winter

Carpaccio von der Roten Beete mit Wintersalat

Waldpilzessenz mit kleinem Gemüse

Roulade vom Rotkohl mit Sellerie und Kartoffeln

Bratapfel mit Zimt Soße

€ 44,00 pro Person

Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet

Suppe vorab serviert

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Vorspeisen

Tomate - Mozzarella mit Pesto
Garnelen in Knoblauchöl
Melone mit Parmaschinken
Gebratenes Antipasti Gemüse mit 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
Risotto, Kräuterpasta
Thymiankartoffeln

Desserts

Tiramisu
Früchteplatten
Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 54,00 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

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

Zerlei Schokoladenmousse
Obstsalat im Einmachglas
Panna Cotta mit Himbeermark

€ 49,00 *pro Person*

(Im Stad'l verfügbar)

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
Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch) mit Zwiebelschmelze

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin
Buntes Marktgemüse

Desserts

Schwäbisches Tiramisu
Apfelküchle mit Vanillesoße
Schokoladenmousse im Einmachglas

€ 48,00 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
Maronenschaumsuppe mit Bündner Fleisch

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

€ 51,00 *pro Person*

(Im Stad'l verfügbar)

Hochzeits- | Festbuffet

Suppe wird serviert

Schwäbische Hochzeitssuppe 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,

Desserts

Schokoladenbrownie mit Beeren

Schwäbisches Tiramisu

Bayrisch Creme mit Früchten

€ 59,00 pro Person

(Im Stad'l verfügbar)

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

Meckatzer „Pils“	€ 3,90 0,33l
Meckatzer „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

Boller 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	€ 4,50 0,3l
	€ 5,50 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	€ 7,00
Hugo	€ 7,00
Lillet Wild Berry	€ 7,00
Gerber´s Bierprobe	€ 1,30 0,1l

Schaumweine

Sekt	€ 27,50 0,75l
Rosé Brut Sektkellerei Kessler	€ 28,00 0,75l
Zardetto Prosecco Spumante DOC	€ 35,00 0,75l
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	€ 29,00 0,75l
Prisecco weißduftig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	€ 29,00 0,75l

Digestif

Obstwasser vom „Schnapsbuckel“	€ 3,50 2cl
Williams vom „Schnapsbuckel“	€ 3,50 2cl
Grappa	€ 3,50 2cl
Ramazotti	€ 5,80 4cl
Jägermeister	€ 3,30 2cl
Frangelico	€ 5,80 4cl

Cocktails | Longdrinks

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

Weine

Weißweine

Deutschland

2021 Weißburgunder Weingut Landerer Baden	€ 23,50 0,75l
2020 Grauburgunder Weingut Klumpp Baden	€ 28,00 0,75l
2021 Sauvignon blanc Weingut Landerer Baden	€ 28,00 0,75l

Chile

2020 Chardonnay Reserva Montes Chile	€ 26,50 0,75l
--	-----------------

Roséweine

Deutschland

2021 Lemberger Rosé Weingut Graf Adelman Württemberg	€ 23,50 0,75l
2020 Rosé Staatsweingut Weinsberg Württemberg	€ 25,00 0,75l
2020 Cuvée Rosé Weingut Klumpp Baden	€ 28,00 0,75l
2021 Pink Vineyard Rosé Weingut Pfaffmann Pfalz	€ 26,00 0,75l

Rotweine

Deutschland

2019 Merlot Weingut Graf Adelman Württemberg	€ 31,00 0,75l
--	-----------------

Italien

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

Spanien

2018 Crianza El Meson Rioja	€ 24,50 0,75l
---------------------------------	-----------------

Chile

2019 Cabernet Sauvignon Reserva Montes Chile	€ 26,50 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
<https://www.stilfabrik-gp.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.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
<https://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
Kontakt.mvp@gmail.com
Tel.: 01749415185
<https://www.marvinburk.de/>

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

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
<https://www.freieredner.com/>

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