



## 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](mailto:verkauf@gerberpark-hotel.de)  
[www.gerber-park.de](http://www.gerber-park.de)*



gerberbraeu



Gerberbraeuuhingen

## Unsere Veranstaltungsräume



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

*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 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 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 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, 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.

### 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- 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.

### Kann 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
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, 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.

## Speisen zum Empfang

### 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 Pilzrahmsauce, Buttergemüse und Spätzle

\*\*\*\*

Schokokühle mit flüssigem Kern, Beerensauce und Walnusseis

€ 49,00 pro Person

# Im Frühling und 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-SenfsöÙle

\*\*\*\*

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



# Im Herbst und im Winter

## Herbstzeit

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroûtons

\*\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit eigenen Kernen und Öl

\*\*\*\*

Tranchen vom Rinderrücken mit Portweinsöße, 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 Wacholderschinken

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Tomatensenz 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)



# 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

Afri Cola Zero	€ 3,80   0,33l
Afri Cola	€ 3,80   0,33l
Bluna	€ 3,80   0,33l
Bluna Mix	€ 3,80   0,33l
Bluna Silber	€ 3,80   0,33l

## Säfte

Boller Apfelsaft naturtrüb	€ 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
Boller Orangensaft	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   0,5l
Boller Maracujasaft	€ 3,70   0,3l
	€ 4,90   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	€ 2,90
Tasse Milchkaffee	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,30
Tasse Tee	€ 2,90
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,90

## 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**

2021 DU & ICH   Staatsweingut Weinsberg   Württemberg	€ 24,50   0,75l
2021 Weißburgunder   Weingut Landerer   Baden	€ 23,50   0,75l
2020 Weißburgunder   Weingut Graf Adelman   Württemberg	€ 31,00   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	€ 25,00   0,75l
--	-----------------

### *Roséweine*

#### **Deutschland**

2021 Lemberger Rosé   Weingut Graf Adelman   Württemberg	€ 23,50   0,75l
2020 Rosé   Staatsweingut Weinsberg   Württemberg	€ 22,50   0,75l

#### **Frankreich**

2020 Rosé   Domaine Montrose   Provence	€ 24,50   0,75l
---	-----------------

## Rotweine

### Deutschland

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

### Frankreich

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

### Chile

2019 Cabernet Sauvignon Reserva   Montes   Chile	€ 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](mailto: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](http://www.blumen-gerber.de)

## Konditoreien | Bäckereien

Konditorei Berner  
07161 73563  
info@cafe-berner.de  
[www.cafe-berner.de](http://www.cafe-berner.de)

Bäckerei Greiner  
07161 33578  
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](http://www.suess-salzig.de)

Bäckerei Rau  
07163 6646  
Baeckerei-rau@gmx.de  
[www.baeckerei-rau.com](http://www.baeckerei-rau.com)

Bickelhaupt Traumtorten  
Anja Bickelhaupt  
0173 4516193  
[www.anjabickelhaupt.jimdo.com](http://www.anjabickelhaupt.jimdo.com)

Feine Torten  
Naime Youssef  
07161-9240 234  
0176-78 18 83 17  
[www.feine-torten.de](http://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