



## 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 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 und andere warme Speisen, wie Fleisch und Fisch zubereitet und in Buffetform angeboten werden.

*Festlichkeiten aller Art von 40 bis maximal 86 Personen können ge bucht werden. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 980,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 5000,00.*



Sie können die Orangerie im mediterranen Stil für Ihre Feier ab 20 Erwachsenen bis maximal 42 Personen reservieren. Ein Aperitif oder Sektempfang stimmt Ihre Gäste auf einen unbeschwerten Abend ein, bei schönem Wetter auch auf der Terrasse. Danach verwöhnt Sie unser Küchenteam mit exzellenten Menüs oder auch mit einem vielfältigen Buffet ab 35 Personen.

*Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 480,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 2.500,00.*



Unser Bootshaus lädt mit seiner beeindruckenden Holzbauweise, umgehender, überdachter Veranda und eigenem Barbereich zum Feiern ein. In einzigartiger Atmosphäre mit stilvoller Einrichtung wird Ihre Veranstaltung hier zum Erlebnis für alle Sinne. Es erwarten Sie exquisite Köstlichkeiten als Menü oder in Buffetform.

*Das Bootshaus ist buchbar von 85 bis maximal 110 Personen. Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 2.600,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 10.500,00.*



Unser Gerber's Saal eignet sich bestens für eine größere Feier von 95 bis zu 180 Personen im eleganten Stil oder eine Tagung zwischen 70 und 200 Personen. Die Raumgröße und imposante Deckenhöhe schaffen eine beeindruckende Atmosphäre. Die Fläche von ca. 400 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 nicht nur Ihren Aperitif genießen können.

*Die Bereitstellungsgebühr beträgt € 2.300,00 und der Mindestumsatz liegt bei € 11.500,00.*

# Unsere FAQs

Was ist in der Bereitstellungsgebühr enthalten?

Die Belegung der Räumlichkeiten ist ab 16:00 Uhr möglich.

Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeit

Gedecke, Heizen der Räumlichkeit

Tischwäsche (Tischdecken und Servietten)

Extra Tische für DJ, Geschenke, etc.

Maltischdecke für Kindertisch

Service und Köche bis 24:00 Uhr inklusive

Stehische, Außenbestuhlung (sowie Beamer und Leinwand im Saal und Bootshaus)

die persönliche Beratung und

Absprachen, Organisation und Vorarbeiten

## Wie setzt sich der Mindestumsatz zusammen?

Die Umsätze aus Speisen und Getränken. Nicht zum Mindestumsatz zählen Bereitstellungsgebühr, Nachtzuschläge und sonstige Umsätze.

## „Ohne Preis kein Fleiß“!

Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiter, die mit Freude rund um die Uhr für Sie im Einsatz sind. Die übliche Dauer einer Feier übersteigt die reguläre Arbeitszeit. Daher sind wir gezwungen, ab 24:00 Uhr € 88,00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde zu berechnen, um Sie durchgehend persönlich zu betreuen.

Bitte beachten Sie, dass aus sicherheitstechnischen Gründen mindestens zwei Mitarbeiter einzuplanen sind.

## Wie lange darf gefeiert werden?

Bis 02:00 Uhr können Sie es bei uns krachen lassen.

## Personenzahlen

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

Bei späterer Stornierung berechnen wir Ihnen abzüglich einer Abweichung von max. 3 Personen den Menü- oder 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, Veganer, Gäste mit Unverträglichkeiten, Kinder mit Hochstühlen etc. sitzen.

Bei einem Buffet berechnen wir für Kinder von 5-10 Jahren den halben Buffetpreis und Kinder unter 5 Jahren sind unsere Gäste. Selbstverständlich servieren wir den Kindern auch ein Kinderessen oder ein reduziertes Menü.

## Kinderbetreuung

Einen separaten Raum zur Kinderbetreuung stellen wir Ihnen gerne gegen eine Bereitstellungsgebühr zur Verfügung. Kontakte zu Dienstleistern für die Kinderbetreuung finden Sie hier in der Bankettmappe.

## Darf 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 angefangene Flasche berechnet. Die Höhe des Korkgelds ist wie folgt:

Wein	€ 29,00   0,75l
Schaumwein	€ 39,00   0,75l
Spirituosen	€ 69,00   0,7l

## Folgendes ist in unseren Räumen und auf unserem Gelände leider nicht gestattet:

- In den Innenräumen gibt es ein grundsätzliches Rauchverbot
- Keine Wunderkerzen, Tischfeuerwerke oder sonstige brennbare Gegenstände
- Keine Nebelmaschine
- Keine Nutzung der hauseigenen Technik wie z.B. I-PAD
- Kein offenes Feuer oder Feuerwerke auf dem Gelände
- Kerzen müssen in Gläsern, auf Ständern oder auf Tellern bereitgestellt werden
- Verrücken der hauseigenen Dekoration, Möbel etc.
- Kein Konfetti, Krepppapier, Reis, Streudekoration, Rosenblätter etc.
- ➔ Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste. Bei Nichtbeachtung berechnen wir nach Aufwand - mindestens jedoch 250€.

## Stornobedingungen

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

Tritt der Kunde zwischen der 18. und der 16. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, sind wir berechtigt, zuzüglich 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 stehen Ihnen insgesamt 32 Zimmer und Suiten zur Verfügung,  
29 Zimmer als Einzel- oder Doppelnutzung buchbar, sowie 3 Suiten.  
Diese berechnen wir wie folgt:

Die Zimmer im 2. Obergeschoss mit Dachschräge verfügen über 26-30 qm, ein französisches Bett  
ab € 108,00 als Einzelzimmer  
ab € 148,00 als Doppelzimmer

Die Zimmer im 1. OG verfügen über 32-35 qm, ein Doppelbett  
ab € 133,00 als Einzelzimmer  
ab € 178,00 als Doppelzimmer pro Nacht

Die Hopfen Suite (1 Raum mit Dusche und Schlafsofa)  
ab € 195,00 pro Nacht

Die Brauer Suite (2 Räume mit Badewanne, Dusche und Schlafsofa)  
ab € 245,00

Die Gerber Suite (2 Räume mit Whirlpool, Dusche und Schlafsofa)  
ab € 265,00

Die Suiten eignen sich auch hervorragend für Familien mit Kindern, die auf dem ausziehbaren Schlafsofa für 30,00 €/Person übernachten können. Gerne können wir Ihnen in unseren Zimmern im 1. OG auch Zustellbetten oder Babybetten für jeweils 30,00 € bereitstellen.

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

# Empfang | Mitternachtsimbiss

## Fingerfood

(mind. 3 Stück p.P.)

Blätterteiggebäck	€ 3,20   Stück
Kleine Schwarzwälder Quiche	€ 3,80   Stück
Obazda auf Pumpernickel mit gartenfrischem Schnittlauch	€ 3,80   Stück
„Mini“ Fleischküchle mit Senf und saurem Cornichon	€ 3,80   Stück
Backpflaume im knusprigen Speckmantel	€ 3,80   Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto	€ 3,80   Stück

Aperitif und Fingerfood sind verbindlich.

## Stärkung zu Mitternacht

Currywurst mit Gerber's Spezialsoße und Brot	€ 9,50   Person
Gulaschsuppe mit Brot	€ 9,50   Person
Kartoffelsuppe mit Saitenwürsten und Brot	€ 8,30   Person
Schinkenauswahl mit Essiggemüse und Brot	€ 12,80   Person
Käsebrett mit Nüssen, Trauben und Brot	€ 15,80   Person
Mini Hamburger oder Cheeseburger	€ 5,00   Stück

Mitternachtsimbiss, wenn gewünscht für mindestens 50% der gebuchten Personen.

# Menüvorschläge

*Unsere Klassiker*

## Schwäbisches Menü

Bunter Salat mit Hausdressing und Croûtons

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

€ 44,50 pro Person

## Brauer Menü

Maultaschensuppe mit frischem Schnittlauch

\*\*\*\*

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet im Kräutermantel  
mit Jus, Karottengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Weißes Schokoladenkuchlein  
mit heißen Himbeeren und Schokoladeneis

€ 49,00 pro Person

## Gerber Menü

Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Blattsalat

\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
und frischem Schnittlauch

\*\*\*\*

Medaillons vom Rind und Schwein  
mit Pilzrahmsauce, Buttergemüse und Spätzle

\*\*\*\*

Schokokühle mit flüssigem Kern, Beerensauce und Walnusseis

€ 62,00 pro Person

# Frühling | Sommer

## Spargelmenü (April | Mai | Juni)

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*

Kalbsschnitzel auf Spargelragout  
mit Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Bayrisch Creme mit Fruchtmark und frischen Früchten

€ 51,00 pro Person

## Sommerzeit

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

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\*\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust  
mit Kräuterjus, grünem Spargel und feinen Bandnudeln

\*\*\*\*

Panna Cotta mit zweierlei Erdbeeren

€ 62,00 pro Person

## Leichtes Sommer Menü

Frischer Sommersalat mit Hausdressing, Parmesan und Croûtons

\*\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet an Weißweinschaum  
mit Blattspinat und Zitronenkartoffeln

\*\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 49,00 pro Person



# Herbst | Winter

## Herbstzeit

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroûtons

\*\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit Kernen und Öl

\*\*\*\*

Tranchen vom Rinderrücken  
mit Portweinsöße, Selleriecreme und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Crème Brûlée mit Waldbeeren

€ 61,00 pro Person

## Winterzeit

Carpaccio von der Roten Bete mit Wildschinken und Wintersalat

\*\*\*\*

Waldpilzessenz mit Pistazienklößchen

\*\*\*\*

Gebatene Barbarie Entenbrust  
mit Orangensoße, Rotkohl und Serviettenknödel

\*\*\*\*

Hausgemachte Birnentarte mit Sauerrahmeis

€ 64,00 pro Person

# Festliches zur Hochzeit

## Hochzeitsmenüs 1

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und Croûtons

\*\*\*\*

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Wachholderschinken

\*\*\*\*

Medaillon vom Seeteufel auf Erbsenrisotto

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Zitronenjus, Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenmark und Crunch

€ 82,00 pro Person

## Hochzeitsmenü 2

Lachstatar mit Guacamole und Gurke

\*\*\*\*

Zitronengrassuppe mit Gemüseperlen

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Käseküchle mit Himbeeren

€ 65,00 pro Person

# Vegetarisch | Vegan

## Frühling | Sommer

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

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\*\*\*\*

Geschichtetes Ratatouillegemüse auf Tomatensoße  
mit Selleriepüree, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 53,00 pro Person

## Herbst | Winter

Carpaccio von der Roten Bete mit Wintersalat

\*\*\*\*

Waldpilzessenz mit kleinem Gemüse

\*\*\*\*

Roulade vom Rotkohl mit Sellerie und Kartoffeln

\*\*\*\*

Bratapfel mit Zimtsoße

€ 54,00 pro Person

# Buffetvorschläge

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Tomate - Mozzarella mit Pesto  
Garnelen in Knoblauchöl  
Melone mit Parmaschinken  
Antipasti: Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika

### Salate

Nudelsalat, Meeresfrüchtesalat,  
Gemüsesalat, Tomatensalat  
Blattsalate mit zweierlei Dressings

### Hauptgänge

Saltimbocca mit Weißweinsauce  
Toskanischer Schweinebraten mariniert mit Kräutern und Oliven  
Seeteufelmedaillons mit Kräutersauce

### Beilagen

Marktgemüse, Kräuterpasta  
Thymiankartoffeln

### Desserts

Tiramisu  
Früchteplatten  
Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 67,00 pro Person

# Gerber Bräu Buffet

## Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele, Lachsvariation, 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 Pfefferrahmsoupe  
Lachs aus der Salzkruste mit Weißweinsoupe

## Beilagen

Frisches Marktgemüse,  
Spätzle, Kartoffelgratin

## Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse  
Obstsalat im Einmachglas  
Panna Cotta mit Himbeermark

€ 62,00 pro Person

# Schwäbisches Buffet

## Vorspeisen

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

## Salate

Weißkrautsalat, Kartoffelsalat  
Gurkensalat, Karottensalat  
Schwäbischer Wurstsalat  
Blattsalate mit zweierlei Dressings

## Hauptgänge

Krustenbraten vom Landschwein mit Biersoße  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Jus  
Hähnchenbrust im Speckmantel  
oder  
Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch) mit Zwiebelschmelze

## Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin  
Buntes Marktgemüse

## Desserts

Schwäbisches Tiramisu  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
Schokoladenmousse im Einmachglas

€ 59,50 pro Person

# Winterliches Buffet

## Vorspeisen

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

## 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

€ 64,00 pro Person

# Hochzeits- | Festbuffet

## Vorspeisen

Lachsvariation mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße  
Marinierte Shrimps in Cocktailsoße  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße  
Antipasti: Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika

## Salate

Sellerie-Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat,  
Kartoffelsalat, Blattsalate mit zweierlei Dressing

## Hauptgänge

Am Stück gebratener Kalbsrücken unter der Kräuterkruste  
Perlhuhnbrust auf Lauchgemüse  
Kabeljaufilet auf Rahmkraut

## Beilagen

Buntes Marktgemüse, Spätzle,  
Rosmarinkartoffeln

## Desserts

Schokoladenbrownie mit Beeren  
Schwäbisches Tiramisu  
Bayrisch Creme mit Früchten

€ 72,00 *pro Person*



# Getränkekarte

## Unsere hausgebrauten Biere

Gerber Bräu „Pilsner“ € 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

Schimpf Höfle“ € 4,00 | 0,33l  
Schimpf 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

## 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 € 3,80 | 0,3l  
€ 4,90 | 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	€ 7,50
Hugo	€ 7,50
Lillet Wild Berry	€ 7,50
Gerber's Bierprobe	€ 2,80   0,1l

## Schaumweine

OHLIG Brut   Sektkellerei Ohlig	€ 29,50   0,75l
Rosé Brut   Sektkellerei Kessler	€ 34,50   0,75l
Sacchetto Prosecco DOC frizzante	€ 28,50   0,75l
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei   Manufaktur Jörg Geiger	€ 32,50   0,75l
Prisecco weißduftig alkoholfrei   Manufaktur Jörg Geiger	€ 32,50   0,75l

## Digestif

Obstwasser vom „Schnapsbuckel“	€ 4,00   2cl
Williams vom „Schnapsbuckel“	€ 4,50   2cl
Grappa	€ 5,50   2cl
Ramazotti	€ 5,80   4cl
Jägermeister	€ 4,00   2cl
Frangelico	€ 5,80   4cl

## Cocktails | Longdrinks

Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, frische Minze, Soda)	€ 12,50
Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker)	€ 10,50
Cuba Libre (Rum, Coca Cola, frische Limette)	€ 10,50
Jacky Cola (Jack Daniel's, Coca Cola)	€ 10,50
Gin Tonic (Beefeater mit Schweppes Tonic)	€ 9,80
Wodka Lemon (Wodka, Schweppes Bitter Lemon)	€ 9,80

# Weine

## Weißweine

### Deutschland

Grauer Burgunder Kabinett | Sasbacher Winzerkeller | Baden € 29,80 | 0,75l

Weißer Burgunder | Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz € 28,80 | 0,75l

### Italien

Sauvignon Bianchetto | Sacchetto € 29,80 | 0,75l

### Südafrika

Chardonnay | Weingut MAN Vitners € 28,80 | 0,75l

## Roséweine

### Deutschland

Pink Vineyard Rosé | Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz € 27,80 | 0,75l

### Südafrika

Rosé | Weingut MAN Vintners € 28,80 | 0,75l

## Rotweine

### Deutschland

Spätburgunder Kabinett | Sasbacher Winzerkeller | Baden € 30,80 | 0,75l

Merlot | Weingut Karl Pfaffmann | Pfalz € 29,80 | 0,75l

### Italien

Centurio Primitivo IGP Puglia € 29,80 | 0,75l

### Chile

Cabernet Sauvignon - Carmenère | Montes € 32,80 | 0,75l

### Südafrika

Syrah | Weingut MAN Vitners € 28,80 | 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](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  
www.stilfabrik-gp.de

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

Vergiss Mein Nicht  
0711 9337752  
info@blumencafe-vergissmeinnicht.de  
www.blumencafe-vergissmeinnicht.de

Fleur & Louise  
0172 7164997  
hello@fleurundlouise.de  
www.fleurundlouise.de

Märchen Momente  
0152 05285086  
info@maerchenmomente.de  
[www.maerchenmomente.de](http://www.maerchenmomente.de)

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

## Konditoreien | Bäckereien

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

Bäckerei Greiner  
07161 33578  
b.greiner@gmx.de  
www.baeckerei-greiner.de

Süß & Salzig Torten & Patisserieservice  
07162 305868  
H.Krohze@suess-und-salzig.de  
www.suess-salzig.de

Bäckerei Rau  
07163 6646  
Baeckerei-rau@gmx.de  
www.baeckerei-rau.com

Bickelhaupt Traumtorten  
Anja Bickelhaupt  
0173 4516193  
www.anjabickelhaupt.jimdo.com

Feine Torten  
Naime Youssef  
07161-9240 234  
0176-78 18 83 17  
www.feine-torten.de

## Fotografie | Videographie

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

Fotostudio Smidt  
07161 5071791  
info@fotostudio-smidt.de  
www.fotostudio-smidt.de/

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

**Anita Krämer**  
0172 6655704  
mail@anita-kraemer.de  
www.anita-kraemer.com

Blu Dolci Artwork Fotografie  
07153 9889254  
BluDolci@live.de  
www.Bludolciartwork.com

**FineArt Weddings**  
0176 18051977  
office@fineart-weddings.de  
www.fineart-weddings.de

**Videograph Marvin Burk**  
01749415185  
Kontakt.mvp@gmail.com  
www.marvinburk.de/

**Art of Melike**  
0157 33793046  
artofmelike@outlook.com  
www.artofmelike.com/

## DJ | Band | Technik

**Remmiunddemmi**  
0176 20 44 54 34  
0152 22686708  
info@remmiunddemmi.de  
<http://remmiunddemmi.de/Start/>

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

Die Grafenberger Partyband  
0172 9551854 Herr Kächele  
booking@die-grafenberger.de  
www.die-grafenberger.de

Die Spieler  
Thomas **"GAZ"** Brodbeck  
0179 2152645  
gaz@gaz-music.de  
www.gaz-music.de

DJ Mr. **Mac's** Party Team  
0711 7874780  
info@mrmac.de  
www.mrmac.de

ATLANTIS Ton & Lichtsysteme  
07161 505400  
info@atlantis-technik.de  
www.atlantis-technik.de

**Christiano Gallo**  
0157 35119445  
christiano.gallo@gmx.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  
www.freieredner.com

Karin Seidl Freie Rednerin  
0178 582931  
karin@karin-seidl.de  
www.karin-seidl.de

Mein Liebeswort  
0157 32490019  
meinliebeswort@gmail.com  
www.meinliebeswort.de

## 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