



„Gaststätte Söhrenberg“

„Mit uns können Sie feiern.....“

**Gerne richten wir Ihr
privates Fest, Ihre
Firmenfeier oder ein
Jubiläum für Sie aus...**

*Seien Sie unser Gast –
wir freuen uns auf Sie!*

Wilhelm-Läpple-Weg 4
71336 Waiblingen-Neustadt
Tel. 07151 – 81950
www.vereinsgaststaette-soehrenberg.de
soehrenberggaststaette@web.de



Herzlich willkommen

Lassen Sie uns gemeinsam planen...

Sie haben einen Anlass zum Feiern, gleich ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier, wir haben den passenden Rahmen und die Räumlichkeiten, um Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Alles soll stimmen, es ist Ihr Fest, Ihre Feier, zu der Sie eingeladen haben.

Räume zum Feiern... wieviele Gäste wollen Sie einladen?

Unser Lokal verfügt dazu **50** Sitzplätze, unser teilbarer Saal bietet Platz für bis zu **100** Personen. Wir haben zwei Kegelbahnen, eine große Sonnenterrasse und einen Biergarten. Wir befinden uns unterhalb des Neustadter Söhrenbergs und sind abseits von Hauptverkehrsstraßen ein beliebtes Ausflugs- und Wanderziel.

Schauen Sie unseren kleinen Leitfaden und unsere verschiedenen Vorschläge an, um Ihr Fest in unserem Hause zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Selbstverständlich richten wir auch gerne Ihre Trauerfeier in unseren Räumlichkeiten aus.

Unser kleiner Leitfaden

Dieser Leitfaden gilt für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und die gastronomische Versorgung in unserem Hause.

Beratung

Zu einer persönlichen Absprache für die gewünschten Speisen und Getränke und den Ablauf Ihrer Veranstaltung oder Feier sollten Sie am besten 2 Wochen vorher einen Besprechungstermin mit uns vereinbaren.

Blumen, Dekoration

gehören einfach zu einer Feier. Sie können die Tischdekoration selbst vorbereiten, gerne nehmen wir Ihnen diese Mühe ab und lassen Blumengestecke für Sie bei unserem lokalen Floristen anfertigen. Kerzen und Servietten (in den gängigen Grundfarben) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Sonderdekorationen im Saal oder Lokal müssen generell mit uns abgesprochen werden. Der Buchende übernimmt die Gewähr dafür, dass Dekorations- und Arbeitsmaterialien den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und technische Geräte in einwandfreiem Zustand sind.

Tischplan

Gleichgültig ob lange Tafel, U- oder E-Form, Tischgruppen – viele Tischformen sind möglich, abhängig von Ihrer Gästezahl. Es hat sich bewährt Ihre Gäste „auf dem Papier“ zu platzieren. Gerne beraten wir Sie dazu entsprechend.

Menü- oder Speisekarten

Hauseigene Menü- oder Speisekarten können wir nach Ihrer Speisenauswahl gerne drucken und auslegen.

Gästezahl

Um die erforderlichen Vorbereitungen für Ihre Veranstaltung treffen zu können, teilen Sie uns bitte die genaue Personenzahl möglichst 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Die gemeldete Personenzahl wird dann die Berechnungsgrundlage sein.

Aperitif

Unsere Empfehlung:

Glas Sekt - Glas Sekt Orange - Glas Sekt Aperol – Campari Orange

Buffet / Menü / á la Carte

Gerne beraten wir Sie mit einer reichhaltigen Auswahl für Ihr Buffet, mit Menüvorschlägen oder Speisen á la Carte.

Kaffee und Kuchen – Kuchen und Torten selbst mitgebracht

Kuchen und Torten können gerne am Vortrag angeliefert werden.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten keinen Schadensersatz übernehmen können.

Um Verwechslungen zu vermeiden, sollten Ihre Behältnisse mit Ihrem Namen gekennzeichnet sein. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Verlust keinerlei Haftung übernehmen können.

Wünschen Sie eine Kuchenbestellung durch uns, bitten wir Sie um entsprechende Mengen- und Sortenangaben, die wir dann entsprechend berechnen werden. Bitte haben Sie zudem Verständnis, dass wir übrige Kuchen nicht wieder verwenden noch verkaufen können.

Küche / Saisonale Produkte

Bei unserem Speisen- und Getränkeangebot legen wir auf die Frische und die sorgfältige Zubereitung aller Produkte großen Wert. Wir bitten um Verständnis, dass Rohstoffe wie z.B. Spargel, Wild oder Pilze nicht ganzjährig verfügbar sind. Die meisten Produkte stammen überwiegend aus der Region, was auch für die angebotenen Weine gilt. Gemäß der seit 13. Dezember 2014 geltenden europäischen Lebensmittelverordnung „LMIV EU 1169/2011“ entnehmen Sie bitte die Zutaten- und Allergenkezeichnung unserem Aushang bzw. unserer Speisekarte.

Vegetarier, Nahrungsallergiker

Bitte informieren Sie uns dazu, auch hier bieten wir Ihren Gästen eine Alternative.

Kinder

Bitte sprechen Sie mit die Zahl der teilnehmenden Kinder mit. Kinder bis 6 Jahre sind am Buffet frei, darüber berechnen wir bis 12 Jahre 1/2 des vereinbarten Buffetpreises. Bei einem Menü empfehlen wir Ihnen unser Angebot für „Kleine Gäste“ aus unserer Speisekarte.

Korkgeld

Für mitgebrachten Wein berechnen wir für unsere Leistungen **€ 10,00** Korkgeld pro Flasche, das Leergut sollten Sie wieder mitnehmen.

GEMA/Musik/Unterhaltung/

Die anfallenden GEMA-Gebühren bei Live-Musik sind vom Veranstalter zu entrichten. Zur Klärung fragen Sie bitte direkt Ihre Künstler.

Sperrstunde und behördliche Genehmigungen

Der Beginn der örtlichen Sperrstunde ist auf 1:00 Uhr festgesetzt. Bei geschlossenen Veranstaltungen (wie Hochzeiten, Geburtstage etc.) können Sie gerne auch länger feiern. Die Musikunterhaltung kann allerdings nur bis 1:00 Uhr geplant werden. Danach ist Musik nur in Ausnahmefällen und bei wesentlich reduzierter Lautstärke möglich. Die gastronomische Versorgung bleibt dabei natürlich gewährleistet. Bitte sprechen Sie mit uns darüber!

Garderobe

Für Garderobe und mitgebrachte Gegenstände können wir keine Haftung übernehmen.

Preise

Alle Preise sind inklusive derzeit 19% Mehrwertsteuer, Bedienungsgeld und in EUR angegeben. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Die in der Bestellung genannte Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird der Preisberechnung, außer die genannte Teilnehmerzahl wird überschritten, zugrunde gelegt.

Zahlung und Vorauszahlung

Die Zahlung erfolgt am Ende der Veranstaltung bzw. nach Rechnungsstellung, spätestens 10 Tage nach Ihrer Feierlichkeit. EC-Cash ist bei uns möglich. Bei größeren Reservierungen behalten wir uns vor, eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

Stornierungen

Stornierungen haben schriftlich zu erfolgen. Im Falle einer Stornierung behalten wir uns vor, je nach welchem Zeitpunkt diese erfolgt, eine angemessene Vergütung zu fordern.

Vertragsinhalt

Weitere mündliche Vertragsabreden, Änderungen sowie ergänzende oder abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Form und Bestätigung durch uns.

Sonderveranstaltungen

Wird ohne unsere schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, können wir vom Vertrag zurücktreten. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt.

Auswahlliste für Ihr Buffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen / Salate

Kartoffelsalat - Weißkrautsalat

Karottensalat - Grüner Salat

Mesé (Peperoni, Schafskäse, Tomaten,
Oliven, Tarama, Weinblättern, Bohnen)

El Greco (Schafskäse, Tomaten, Gurke,
Oliven, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Oregano)

Tzatziki, Oliven, Pepperoni, Baguette

Hauptgerichte

Schweineschnitzel (paniert) - **Souvlakia** (Fleischspieße)

Suzukakia (Cevapcici) - **Gyros** (vom Spieß)

Schweinemedallions - Putenbruststeaks

Cordon Bleu - Schweinebraten - Rinderbraten

Beilagen

Spätzle - Pommes Frites - Kroketten - Kartoffelgratin

Gemüsereis - Djuvec-Reis - Wilde Kartoffeln - Gemüseplatte

Dazu verschiedene Soßen:

Bratensoße - Rahmsoße – Champignon-Rahmsoße

Desserts

Gemischtes Eis - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Galaktobourekó "Griechischer Grieskuchen mit Vanilleeis" -

Obstsalat - Obstplatte - Mousse au Chocolat - Tiramisu

Zu später Stunde

Gulaschsuppe - Käseplatte - Canapès

Kaffee und Kuchen

Kuchen und Torten selbst mitgebracht...

Kuchen und Torten können gerne am Vortrag angeliefert werden.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten keinen Schadensersatz übernehmen können.

Um Verwechslungen zu vermeiden, sollten Ihre Behältnisse mit Ihrem Namen gekennzeichnet sein. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Verlust keinerlei Haftung übernehmen können.

Wünschen Sie eine Kuchenbestellung durch uns, unsere örtlichen Bäcker und Konditoren liefern zu uns ins Haus. Wir bitten Sie dazu um entsprechende Mengen- und Sortenangaben, die wir entsprechend weiterberechnen werden.

Bitte haben Sie zudem Verständnis, dass wir übrige Kuchen nicht wieder verwenden noch verkaufen können.

Desserts

(Vorschläge)

Gemischtes Eis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Galaktobourekó

“Griechischer Grieskuchen mit Vanilleeis”

Obstsalat oder **Obstplatte**

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Zu später Stunde

Gulaschsuppe mit Brot

Käseplatte

Canapées

Tischplan – Dekoration – Blumen - Menu- oder Speisekarten (siehe Beispiele)

Tischplan

Gleichgültig ob lange Tafel, U- oder E-Form, Tischgruppen – viele Tischformen sind möglich, abhängig von Ihrer Gästezahl. Es hat sich bewährt Ihre Gäste „auf dem Papier“ zu platzieren. Gerne beraten wir Sie dazu entsprechend, unsere Räumlichkeiten bieten viele Variationsmöglichkeiten.

Blumen, Dekoration

gehören einfach zu einer Feier. Sie können die Tischdekoration selbst vorbereiten, gerne nehmen wir Ihnen diese Mühe ab und lassen Blumengestecke für Sie bei unserem lokalen Floristen anfertigen. Kerzen und Servietten (in den gängigen Grundfarben) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Sonderdekorationen im Saal oder Lokal müssen generell mit uns abgesprochen werden. Der Buchende übernimmt die Gewähr dafür, dass Dekorations- und Arbeitsmaterialien den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und technische Geräte in einwandfreiem Zustand sind.

Menü- oder Speisekarten

Hauseigene Menü- oder Speisekarten können wir nach Ihrer Speisenauswahl gerne drucken und auslegen.

Gerne richten wir auch Ihre Trauerfeier für Sie aus

Unsere Vorschläge dazu:

Kaffee

(Portion oder Kannen)

Tee

Wasser (1l Flaschen)

Laugenbretzeln mit Butter

Laugenbretzeln ohne Butter

Hefezopf mit Rosinen

Hefezopf ohne Rosinen

Nusszopf

Obst- oder Käsekuchen

Weitere kalte Getränke

(aus unserer Getränkekarte)

Speisen nach Wunsch

wie z.B.

Schnitzel paniert

Fleischkäse

Maultaschen

jeweils mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Bratwürste mit Brot

Saitenwürste mit Brot

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche zur Tischdekoration mit.



Vereinsgaststätte Söhrenberg

Inh. Vangelis Tafralis

Wilhelm-Läpple-Weg 4

71336 Waiblingen-Neustadt

Tel. 07151 – 81950

Unsere Öffnungszeiten:

Unser freundliches Team ist für Sie da:

Montag von 16:30-22:00 Uhr (keine Küche)

Dienstag bis Samstag von 11:00-14:30 Uhr

u. 17:00-24:00 Uhr

Küche: 11:30-14:00 Uhr und 17:00-22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 11:00 bis 21:00 Uhr durchgehend

Küche: 11:30-20:30 Uhr

→ täglich wechselnder Mittagstisch

www.vereinsgaststaette-soehrenberg.de
soehrenberggaststaette@web.de