

Fallerhof

Hausen

Wo Gastfreundschaft zuhause ist.



GÜLTIG AB 2024



**GENUSS
VORSCHLÄGE
EXTRA-MAPPE**



Qualität & Herzlichkeit!

*Restaurant • Hotel
Eventhalle • Eventsaal • Cateringservice*

FAMILIE FALLER & TEAM BEGRÜSSEN SIE GERNE



Liebe Fallerhof Gäste

wir bedanken uns herzlichst für Ihr Interesse an unserem Haus und an unseren Leistungen. Seit 1986 begegnen wir unseren Gästen mit **Qualität und Herzlichkeit**. Verbringen Sie hier einen Aufenthalt, der sich anfühlt, wie die Zeit mit guten Freunden.

Mit unseren langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bieten wir Ihnen ein familiäres Umfeld - lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere Gastronomie und Hotellerie, die wir mit **Herzblut, Freundlichkeit und Kompetenz** als Familie und professionelles Team betreiben.

Wir sind Ihre flexible Gastro-Adresse: unabhängig von Personen-zahl, Ort oder Gegebenheiten - wir bereiten Ihnen ein unvergessliches Fest, ganz nach Ihren Wünschen. Wir arbeiten stets nach dem Motto: **Sie haben ein Fest - wir machen den Rest**.

Kleine Gesellschaften verwöhnen wir gerne in unserem Restaurant mit Wintergarten in klassischem oder modernem Ambiente. Des Weiteren verfügen wir über **zwei moderne Eventlocations** zum Feiern und Tagen: Der **Fallerhof-Eventsaal** bietet Platz für 20-70 Personen und die **Fallerhof-Eventhalle** für 70-280 Personen.

Unsere Räumlichkeiten werden für ein gelungenes Fest ganz nach Ihren Wünschen gestaltet. Ob locker-leger oder edel: unsere Eventlocations sind für jeden Anlass zu empfehlen.

Möchten Sie am Ort Ihrer Wahl feiern, in einem Garten oder in einer anderen Location? Wir kommen gerne mit unserem Fallerhof-on-Tour Team zu Ihnen. Als **kompetenter Cateringservice** richten wir Feste von 20-1000 Personen individuell, professionell und reibungslos aus. Ihr Vorteil: Alles aus einer Hand.

Nennen Sie Ihre Vorstellungen und Ihr Budget. Wir erstellen zunächst ein passendes, **unverbindliches Angebot**, das Sie per E-Mail erhalten. Unsere Angebote dienen gerne als Grundlage für ein persönliches Gespräch. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Gesprächstermin.

In dieser Extra-Mappe finden Sie neben ausgewählten Menü-Vorschlägen auch unsere Einzelleistungen. Stellen Sie sich so ein **individuelles Menü** ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre Familie Faller & das gesamte Fallerhof Team



Das Fallerhof Restaurant

Ganztägig warme Küche an 7 Tagen: auf unserer Speisekarte finden Sie frische und saisonale Gerichte, enthalten sind Klassiker und wechselnde Empfehlungen. Aus Überzeugung kochen wir saisonal und regional. Unsere Speisen sind hausgemacht.

Ein Team - Ihr Team

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Faller und mehr als 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Hier finden Sie uns:

Hotel & Restaurant Fallerhof

Tunibergstraße 2b

Eventhalle & Eventsaal

Falkensteinerstraße 4

Ferien-Appartementhaus

Tunibergstraße 22

Gästehaus Vis à Vis

Tunibergstraße 1a

Für Übernachtungsgäste bieten wir ein reichhaltiges Frühstücksbuffet von 6:00 bis 10:00 Uhr.

79189 Bad Krozingen - Hausen

info@fallerhof.de

Tel. 07633 4400

www.fallerhof.de

Inhalt

Eventlocations	4
Feiern im Fallerhof - so geht's	6
Sektempfang & Fingerfood	8
Flying Buffet	11
Fallerhof on Tour	12
Schlemmerbuffet	14
Livecooking & Grill Buffet	16
Arragements: Oktoberfest, Brunch & Lunch	18
Menü Vorschläge	20
Individuelle Komponenten	24
Vorspeisenteller	26
Salate	27
Suppen	28
Warme Vorspeisen	29
Hauptgänge	30
Beilagen & Saucen	33
Dessert	35
Verleihpreise	36
Spielregeln	38



Unsere Event Locations

Wir bieten Ihnen eine passende Lösung für Ihre Feierlichkeit in unseren Eventlocations

- Eventsaal für 20 - 70 Personen
- Eventhalle für 70 - 280 Personen
- Wintergarten geteilt - Teil I für 10 - 25 Personen
- Wintergarten geteilt - Teil II für 20 - 35 Personen
- Wintergarten gesamt für 35 - 60 Personen
- Nebenzimmer für 20 - 40 Personen

Unsere Räumlichkeiten im Fallerhof sind behindertengerecht und verfügen über:

- Behinderten WC
- Tagungstechnik: WLAN, mobiler Großbild TV
- Parkplätze

Unsere Ausstattung

Unser Eventsaal und unsere Eventhalle verfügen über:

- Behinderten WC
- Tagungstechnik: Beamer, Leinwand, WLAN, Tontechnik, Mikrofon, mobiler TV
- modernes Lichtkonzept und Belüftung
- Eventsaal mit Klimaanlage
- Bühne, Empore, Foyer und Bar
- Außenbereich, teilweise überdacht
- Parkplätze



FEIERN IM FALLERHOF SO GEHT'S



Professionelle und individuelle Organisation

Vom Angebot über das Essen, dem Ambiente und dem Service bis zum Rahmenprogramm stehen wir Ihnen mit unserer Beratung gerne zur Seite. Wir sind erst zufrieden, wenn Sie begeistert sind!

Sie feiern Ihr Fest - wir erledigen den Rest

Wenn Sie sich für uns entschieden haben, können Sie sich ganz Ihren Gästen widmen und erleben Ihre Feierlichkeit entspannt in einem wunderbaren Rahmen.

Wir richten unsere Eventlocations ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse ein. Von elegant über ausgefallen bis zum gut bürgerlichen Ambiente bieten wir Ihnen und Ihren Gästen einen stimmungsvollen und hervorragend ausgerichteten Rahmen.

Selbstredend bieten wir nicht nur die optimale Location, sondern stellen Ihnen nach Ihrem finanziellen Rahmen individuelle Menüs zusammen!

Für Musik, Dekoration und Unterhaltung geben wir Ihnen gerne Tipps. Unser kompetentes Team berät und unterstützt Sie gerne. Auf der Suche nach anderen Locations können wir Ihnen gerne behilflich sein.



Bei Interesse schreiben Sie uns eine Mail an info@fallerhof.de, rufen Sie an unter: 07633 / 4400 oder sprechen Sie uns persönlich an.

Sie können gerne einen Gesprächstermin per Mail vereinbaren.

Von der Idee bis zum Fest

1. Sie kennen das Datum, ihre Essenswünsche, die grobe Personenzahl, den Ort und ihr Budget
2. Sie senden eine Anfrage per Mail an info@fallerhof.de
3. Wir erstellen ein Angebot, das Sie per Mail als Grundlage zur Diskussion erhalten
4. Wir vereinbaren Sie ein persönliches Gespräch
5. Zwei Wochen vor der Feier teilen Sie uns die endgültige Personenzahl mit
6. Nach Absprache bauen wir auf und liefern unser Equipment an (gerne einen Tag vor der Feier)
7. Am Tag der Feier sind wir rechtzeitig vor Essensbeginn vor Ort
8. Wir geben das Essen aus, räumen ab & ziehen uns zurück.
9. Nach der Feier erhalten Sie die Rechnung zur Überweisung

SEKTEMPFANG UND FINGERFOOD



Sektempfang p.P. € 10,00

inkl. Gläser, sowie Sekt; Dauer ca. 1 Stunde
 Orangensaft, Cassis, Holunderblütensaft & Mineralwasser
 Dazu bringen wir gerne zu unsren Verleihpreisen Buffet-Tische
 & Steh-Tische mit (siehe Seite 36)

Sektempfang mit Fingerfood p.P. € 15,00

inkl. Gläser, sowie Sekt; Dauer ca. 1 Stunde
 Orangensaft, Cassis, Holunderblütensaft & Mineralwasser & Pils
 3-4 gebackene Blätterteig-Teile mit Lachs & Schinken
 Dazu bringen wir gerne zu unseren Verleihpreisen Buffet-Tische
 & Steh-Tische mit (siehe Seite 36)

TIPP! Weitere Tipps zu Ihrem Sektempfang

Fingerfood in Form von: Quiche, Pumpernickel, Salzgebäck,
 Canapées, Speisen im Gläsle u.v.m. (siehe ab Seite 9)

Canapées ab € 3,00

- Schwarzwälder Schinken
- saftiger Bauern-Schinken gekocht
- Salami
- Aufschnitt-Wurst
- Putenbrust
- Schweine-Braten
- Kräuter-Frischkäse
- Frischkäse mit Paprika
- Brie-Käse
- Schnitt-Käse
- Bibilis-Käse
- Apfelgrieben-Schmalz
- Tomate-Mozzarella
- Hummus mit Koriander
- Ajvar-Feta Crème
- Bruschetta

*ab 20 Stück möglich



Canapées ab € 4,50

- hausgebeizter Lachs
- Parma-Schinken
- Serrano-Schinken*
- Räucherfisch
- Forellenfilet
- Crevetten-Cocktail* im Gläsle
- Räucherlachs
- geräucherte Entenbrust
- Kalbfleisch-Terrine*
- Fisch-Terrine*
- Geflügel-Terrine*
- Wild-Terrine*
- Gemüse-Terrine*
- Roastbeef*
- Kalbs-Braten



Canapées
 sind kleine, mundgerechte
 Teilchen auf Baguettescheiben.

Fingerfood warm ab € 5,00

teilweise im Löffel oder im Gläsle

- Quiche mit Speck oder vegetarisch*
- 3 gefüllte Blätterteig-Teile mit Schinken & Lachs
- Ravioli mit Sauce
- Nürnbergerle auf Sauerkraut
- Scampi-Spieße
- 3 Frühlingsröllchen
- Chicken-Wings
- 3 gebackene Garnelen Butterfly*
- 2 gebackene Garnelen im Kartoffelmantel mit Dip*
- Zwiebelküchle
- Gambas mit Dip
- Currywurst

*ab 20 Stück möglich



Fingerfood kalt ab € 5,00

teilweise im Löffel oder im Gläsle

- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Käse-Früchte-Spieße
- Käse-Würfel mit Trauben & Oliven
- Mini-Laugengebäck
- Roastbeef-Röllchen*
- 2 Mini-Frikadellen
- Gemügesticks mit Dip
- Geflügel-Cocktail*
- Thunfisch-Cocktail*
- Avocado-Cocktail*
- Gemügesticks im Tempura-Teig*
- Forellen-Tatar
- Pumpernickel mit Bibilis-Käse



Gourmet-Fingerfood ab € 5,00

teilweise im Löffel oder im Gläsle

- Rinder-Tatar im Löffel*
- Lachs-Tatar im Löffel*
- gratinierter Ziegenkäse mit Honig
- Parma-Schinken-Röllchen
- Vitello-Tonnato-Röllchen*
- Lachs-Röllchen
- Shrimps-Cocktail
- Wachtel-Keule auf Babyliniensalat*
- Thunfisch-Praline im Pistazien-Mantel*
- Forellen-Kaviar auf Babylinien*
- Chorizo in Ricotta-Sauce
- Fin-de-Claire Austern*
- Feigen-Papaya-Melonen-Spieße
- Jakobsmuschel mit Selleriestroh & grünem Apfel*
- Wassermelonen-Gazpacho*
- Garnelen im Tempurateig*
- Manchego mit getrockneten Tomaten & Oliven*
- Meeresfrüchte-Salat mit Rucola
- Entenbrust gebraten auf Bulgursalat
- Ziegenkäse-Lolli in Haselnussmantel
- Frischkäse-Lolli in Haselnussmantel

**FLYING BUFFET:
DAS BESONDERE
ERLEBNIS**

Sie möchten Ihre Gäste mit erlesenen Kleinigkeiten verwöhnen? Kleine Portionen zum Probieren - da ist für Jeden etwas dabei. Und das Besondere:

Die bunte Auswahl ist ein echter Hingucker.

Flying Buffet

Preis auf Nachfrage

inkl. Personalkosten für Essen, Bereitstellung & Spülung von Teller & Besteck. Gerne stellen wir Ihnen unsere Stehtische mit Hussen zu unseren Verleihpreisen zur Verfügung.

Flying Buffet in kleinen Portionen zubereitet und am Tisch oder an Stehtischen serviert (10 Teile)

- 2 gebackene Blätterteigteile
- 2 Canapées nach Wahl (siehe Seite 8)
- 2 Fingerfood-Teile im Löffel oder Gläsle (siehe Seite 10)
- 2 Suppen nach Wahl mit frischem Baguette (siehe Seite 28)
- 2 Desserts im Gläsle (siehe Seite 35)

*kalkuliert für 50 Personen



FALLERHOF ON TOUR



Unser professioneller Cateringservice

Begrüßen Sie Ihre Gäste in einer Location Ihrer Wahl. Das Fallerhof-Team sorgt mit professionellem Catering für Ihre rundum gelungene Feierlichkeit.

Der Fallerhof-Party-Service

Wir behaupten, unser Party-Service spielt mit seinen freundlichen und qualifizierten Mitarbeitern in der obersten Liga der Gastronomie! Testen Sie uns! Wir bedienen Sie gerne, sowohl am Buffet als auch am Tisch. Hier können Sie Ihre Gäste am Ort Ihrer Wahl von uns verwöhnen lassen, im Sommer auch gerne mit unserem Grill-Bufferet. Alle Preise verstehen sich inkl. Personalkosten & Kosten für die Bereitstellung und Spülung von Tellern & Besteck (siehe Seite 36).

Unsere Fachkräfte

helfen Ihnen gerne beim Eindecken mit unseren Tellern, Besteck, Servietten, Tischdecken und Gläsern.

Wir geben das Essen vom Buffet aus oder servieren es am Tisch. Wir räumen ab & spülen das Geschirr.

Wir garantieren Ihnen zufriedene, begeisterte Gäste!



Außer-Haus-Catering

Als versierter Catering-Experte richten wir seit über 35 Jahren Feierlichkeiten im Rahmen von 20 bis 1000 Personen aus. Zusätzlich zu unseren Speisen bieten wir Ihnen auch einen Getränke-Service zu einer Getränkepauschale an.



UNSER KLASSIKER: SCHLEMMERBUFFET



Die perfekte Kombination für alle Ihre Gäste

Unser beliebtes Schlemmerbuffet bietet eine große Auswahl an feinen Speisen als Buffet angerichtet. So finden Ihre Gäste und Sie für jeden Geschmack eine leckere Kombination und speisen so lange, bis der Appetit gestillt ist.

Es lässt sich nach Belieben mit Vorspeisen, Suppen, Salaten oder einem feinen Dessert ergänzen. Neben dem Hauptgangbuffet servieren wir weitere Gänge gerne direkt an den Tisch oder bieten ein ganzes Menü als Buffet an.

Unser Schlemmerbuffet besteht aus 1-2 Fischen, 2-3 verschiedenem Fleisch sowie Beilagen, Gemüse und Saucen.

Schlemmerbuffet

unsere Empfehlung

p.P. € 36,00*

Hausgemachte Hecht-Klößle & Lachs in der Folie
Blattspinat & Riesling-Sauce

Roastbeef & gefüllte Hähnchenbrust & Schweinefilet
Pfeffer-Sauce & Pilz-Rahm-Sauce

Kartoffelgratin & feine Nudeln
verschiedenes frisches Gemüse

Im Schlemmerbuffet austauschbare Komponenten

Fisch

- Rotbarsch
- Zander
- Kabeljau
- Forellen-Filet
- Fischroulade
- Fisch-Ragout
- Fisch-Klößchen

Fisch-Beilage

- Ratatouille
- Rahmlauch
- Wirsing
- Babylinsen



Fleisch

- Schweinefilet am Stück gebraten und tranchiert
- Schweine-Häxle
- Schweine-Medaillons
- Rinder-Braten
- Rinder-Gulasch
- Rinder-Bäckle
- Rinder-Roularde
- Kalbs-Braten
- Kalbs-Haxenbraten
- gefüllte Kalbsbrust
- Kalbs-Geschnetzeltes
- Puten-Braten
- Saltimbocca von der Pute
- Perlhuhn-Brust
- Pouarden-Brust
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
- Lamm-Braten
- Lamm-Häxle
- Wild-Ragout

Beilagen & Saucen zum Schlemmerbuffet sowie unsere Gemüseauswahl finden Sie ab Seite 33

*kalkuliert für 30 Personen. Ohne Fisch: 29,50 €



LIVE-COOKING UND GRILLBUFFET



TIPP! *Barbecue Grill-Bufferet* p.P. ab € 38,50*

Auf unserem Holzkohle-, Feuerring-, Gas- oder Elektro-Grill grillen wir frisch für Sie

Lachs mit Crevetten in der Folie
wahlweise 3 Sorten Fleisch, aus: marinierte Lamm-Steaks,
Rinder-Steaks, Schweine-Steaks oder Puten-Steaks
sowie Würste
Knoblauch-Sauce & Barbecue-Sauce
hausgemachte Kräutercreme
Senf & Ketchup
Kräuter-Kartoffeln

Salatbuffet:
Nudelsalat & Karottensalat & Blattsalat &
griechischer Salat & Tomate-Mozzarella

Grill-Käse p.P. € 1,80
Grill-Gemüse p.P. € 1,80



TIPP! *Kaltes Buffet auf Platten*

Preis p.P. auf Anfrage

stellen Sie sich Ihr ganz individuelles Buffet nach Belieben zusammen. Hier finden Sie unsere Empfehlungen. Sie haben spezielle Wünsche? Wir beraten Sie gerne.

Fisch-Platte mit hausgebeiztem Lachs & Räucherfisch
marinierter, gebratener Zander auf gebratenen
Zucchini- & Auberginen-Scheiben
Shrimps-Cocktail
Meeresfrüchte-Cocktail
Frischkäse-Terrine im Lachsmantel
hausgemachte Fisch-Terrine
hausgemachte Geflügel-Terrine
hausgemachte Kalbfleisch-Terrine
hausgemachte Wild-Terrine
gefüllte Eier
Schwarzwurst
Krakauer
Crêpe-Lachs-Roulade

Landjäger
Leberwurst
Salami
Schinken-Platte mit Schwarzwälder Schinken &
Bauern-Schinken
Schinken-Röllchen gefüllt mit Spargel (saisonal)
Vitello-Tonnato-Röllchen
Kalbfleisch-Bällchen auf Ratatouille-Salat
Hähnchen-Keule (kalt)
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Honigmelone mit Parma-Schinken
Käse-Brett mit Weintrauben

Gerne können Sie ein kaltes Buffet mit dem
Schlemmerbuffet (S. 14) als kalt-warme Variante kombinieren.



Dazu reichen wir entsprechend

Sauce-Tatar oder Sauce-Cumberland
verschiedene Dips
(z.B. Kräuter-Dip, Avocado-Dip usw.)
verschiedenes Baguette
Salat-Bufferet (siehe Seite 27)
verschiedene Desserts (siehe Seite 35)

*kalkuliert für 30 Personen

ARRANGEMENTS: BRUNCH & LUNCH OKTOBERFEST



Oktoberfest Getränkepauschale p.P. € 40,00*

die Oktoberfest-Getränkepauschale gilt für 6 Stunden

Anlieferung unserer Biertheke und Bereitstellung von Maßkrügen Pils & Weizen vom Faß oder Oktoberfestbier alkoholfreie Getränke wie Wasser & Apfelsaftschorle & Cola, etc. verschiedene Weine 0,75l sowie Oktoberfest-Dekoration für die Tische.

Unsere Biergarnituren verleihen wir Ihnen gerne am Ort Ihrer Wahl.

TIPP! Oktoberfeste p.P. € 35,00*

Zum Sekt- und/oder Bierempfang reichen wir Obatzda auf verschiedenem Baguette & Schmalz-Baguette mit Radieschen.

Kaltes Buffet

Tafelspitz-Sülze & Lyoner-Salat & kleine Fleisch-Pflanzerl & Radi Krautsalat mit Speck & Kopfsalat & Kartoffelsalat

Warmes Buffet - wählen Sie 3 Produkte aus

<input type="checkbox"/> Nürnberger Würste	<input type="checkbox"/> Kalbs-Haxen
<input type="checkbox"/> Leberkäse	<input type="checkbox"/> Schweins-Haxen
<input type="checkbox"/> Krusten-Braten	<input type="checkbox"/> Grill-Braten
<input type="checkbox"/> Spanferkel-Braten	<input type="checkbox"/> Hähnchen-Keule

Dazu reichen wir:
Braten-Jus & Pilz-Sauce
bayrisch Kraut und/oder Sauerkraut
gebratene Semmeltaler & Kartoffel-Knödel oder Kartoffel-Püree

Dessert

bayrisch Crème & Zwetschgen- & Quark-Mousse

Später reichen wir Weißwürste & Laugengebäck p.P. € 5,00*

Brunch p.P. € 45,00

z.B. ab 9:30 Uhr, Preis inkl. Kaffee & Tee, Dauer ca. 5 Stunden

Sekt-Aperitif zu Beginn oder vor dem Mittagessen

mit Orangensaft & Cassis (Sekt wird nach Flaschen abgerechnet)

Frühstücksbuffet

Rührei & Spiegelei, verschiedene Müsli & Cornflakes, Konfitüre, Honig & Butter, Frischkäse, zweierlei Joghurt & Milch, Tomaten-Mozzarella, Käse-Auswahl, Aufschnittplatte verschiedener Wurstsorten, hausgebeizter Lachs, frisches Obst, verschiedene Säfte, Kaffee & Tee satt
Baguette, verschiedene Brötchen & Brot

Mittagessen vom Buffet, z.B. mit

Schweinefilet & Roastbeef (gebraten & tranchiert)*
Pfeffer-Sauce & Pilz-Rahm-Sauce
Lachs mit Spinat & Riesling-Sauce
Nudeln & Kartoffelgratin & frisches Gemüse
3 Salate als Buffet (siehe Seite 27)

Danach Kaffee mit Ihren mitgebrachten Kuchen

Alkoholfreie Getränke, Bier & Wein rechnen wir nach Verbrauch ab.

Ende ca. 15:30 Uhr

* Fleisch austauschbar, siehe Seite 14 (Schlemmerbuffet)

Lunch p.P. € 45,00

z.B. ab 11:00 Uhr, Preis inkl. Kaffee & Tee, Dauer ca. 5 Stunden

Sekt-Empfang mit Canapées (je Person 3 Teile)

mit Orangensaft & Cassis (Sekt wird nach Flaschen abgerechnet) dazu reichen wir Ihnen fein garnierte Canapées z.B. belegt mit hausgebeiztem Lachs, Roastbeef, Käse & Putenbrust, sowie verschiedene Quiches

Mittagessen vom Buffet, z.B. mit

Schweinefilet & Roastbeef (gebraten & tranchiert)*
Pfeffer-Sauce & Pilz-Rahm-Sauce
Lachs mit Spinat & Riesling-Sauce
Nudeln & Kartoffelgratin & frisches Gemüse
3 Salate als Buffet (siehe Seite 27)

Danach Kaffee mit Ihren mitgebrachten Kuchen

Alkoholfreie Getränke, Bier & Wein rechnen wir nach Verbrauch ab.

Ende ca. 17:00 Uhr

MENÜ VORSCHLÄGE



Wir bieten Ihnen Qualität & Herzlichkeit

Unsere sorgfältig ausgewählte Menü-Karte zählt eine Vielzahl feiner Gerichte von badisch über gutbürgerlich, bis hin zu mediterran & vegetarisch. Sollten Sie besondere Wünsche haben, bieten wir Ihnen gerne ein individuelles Menü an.

Aus Überzeugung kochen wir saisonal und frisch. Bei uns können Sie sich auf Professionalität und Flexibilität verlassen!

Die im Folgenden aufgeführten Menüvorschläge bieten wir auf Tellern serviert an.

Ohne Suppe oder Salat abzgl. € 3,00.
Alle Preise beziehen sich auf Veranstaltungen im Fallerhof. Im Restaurant reichen wir zu jedem Menü ein Amuse bouche vorab.



Klassisches Menü

Flädlesuppe



bunter Salatteller



Gemischter Braten

2 Fleisch z.B. von:

Schwein, Rind, Kalb, Pute

Champignon-Rahmsauce & Braten-Sauce

Kroketten & hausgemachte Spätzle

frisches Gemüse



Vanille-Eis mit heißen Himbeeren



€ 35,00



Badisches Menü

Nudelsuppe mit Gemüseeinlage



bunter Salatteller



Ochsenfleisch mit Meerrettich-Sauce

Preiselbeeren & Bouillon-Kartoffeln

Wirsing & Rote-Bete-Salat



Apfelstrudel mit

Vanille-Sauce



€ 35,00

Sonntags Menü

Kraftbrühe mit zweierlei Einlagen



bunter Salatteller



Schweine-Medaillons oder

Schweinefilet gebraten & tranchiert

Pfeffer-Sauce & Pilzrahm-Sauce

Kroketten & hausgemachte Spätzle

frisches Gemüse



Dessert-Variation

Zweierlei im Gläsle



€ 37,50

**BADISCH FEIN &
REGIONAL AUS
FALLERHOF'S
KÜCHE!**

Die Nähe zum Elsass & der Schweiz, aber auch Einflüsse aus dem benachbarten Schwaben finden sich in der Badischen Küche vereint wieder. Typisch sind bspw. die Flädlesuppe, Schäufele, Tafelspitz u.v.m.

Veganes Menü

Couscous Salat mit Humus



Gazpacho



Zucchini-Schiffchen

gefüllt mit Ratatouille & Ofentomaten

Kräuter-Schaum

Perlgrauen-Risotto & Selleriepüree



Sorbet mit frischen Früchten



–
€ 29,50



Wild Menü

Vorspeisenteller mit Mini-Wild-Consommé

hausgemachte Wild-Terrine

Sauce Cumberland

geräucherter Wild-Schinken mit Crissini

Feld-Salat mit Walnüssen



Duett von

Hirsch, Reh oder Wildschwein

aus heimischer Jagd (nach Verfügbarkeit)

Semmelknödel & hausgemachte Spätzle

Maronen & gefüllter Apfel

Burgunder-Sauce

Apfel-Rotkraut



ingelegte Zwetschgen

mit Vanilleeis & lauwarmer Apfel-Kompott



–
Preis auf Anfrage



Fisch Menü

Carpaccio vom Bonito-Thunfisch

mit Avocadocrème und Kapern



Hummer-Süppchen mit Shrimps



Seezungen-Filet & Seeteufel-Medaillons

Safran-Sauce

Babylinsen & feine Nudeln



Eis & hausgemachtes Sorbet

auf Ananas-Tatar



–
Preis auf Anfrage



TIPP!

Hochzeitsmenü

Feinschmecker-Teller mit Mini-Süppchen

4 Spezialitäten Ihrer Wahl & Salat-Buket

verschiedenes Baguette



Schlemmerbuffet

Lachs mit Blattspinat & Riesling-Sauce

Pouarden-Brust

Kalbs-Rücken gebraten & tranchiert

Champignon-Rahm-Sauce &

Pfeffer-Sauce

Kartoffelgratin & feine Nudeln

frisches Gemüse



Dessert-Variation

Zweierlei im Gläsle



–
€ 55,00



Fleisch & Fisch austauschbar.

Mitternachtsnack, z.B.
Chili con Carne p.P. € 7,50



Vorschläge für Ihre kalte Vorspeise oder Vorspeisenteller

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum (saisonal)	Crevetten-Cocktail mit Avocado an Chicorée
gefüllte Röllchen im Löffel aus Roastbeef, Pute, Vitello-Tonnato oder Schinken, z.B. Frischkäse oder Guacamole	Seeteufel-Lachs-Carpaccio mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing, Salat-Bukett & Baguette
Spargel-Vorspeisen-Variation mit buntem Spargel-Salat, Spargel-Mousse & Spargel-Röllchen (saisonal)	Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing, Salat-Bukett
hausgemachte Tafelspitz-Sülze an grüner Sauce & Blattsalat-Bukett	gefüllte Roastbeef-Röllchen auf Gemüse-Beet an Sauce Tatar & Crêpe-Lachs-Roulade mit Salat-Bukett
Frischkäse-Terrine im Lachsmantel an feiner Sauce mit Salat-Bukett	Antipasti-Vorspeisen-Teller mit marinierten, gebratenen Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons & Vitello-Tonnato-Röllchen & Tomaten-Mozzarella & Crêpe-Lachs-Roulade & Melone-Parma-Schinken
saftige Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken oder Parma-Schinken	Carpaccio vom Rinder-Filet mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen mit Salat-Bukett
geräucherte Forellen-Filets & Forellen-Kaviar an Sahne-Meerrettich mit Salat-Bukett	Wildkräuter-Salat umlegt mit Gebratenem von Land & Meer
hausgemachte Terrinen von Fisch & Geflügel & Kalb & Wild an Salat-Bukett mit Quitten-Sauce & Sahne-Meerrettich	Gänseleber-Terrine an Apfel-Salat & Brioche
Gemüse-Carpaccio mit Salat-Bukett	gefüllte Cornettini, z.B. mit Lachstatar oder Rindertatar
hausgebeizter Lachs & Lachs-Tatar an Sahne-Meerrettich mit Salat-Bukett	Rindfleischcocktail im Gläsle
geräucherter Lachs mit Salat-Bukett	Geflügelcocktail im Gläsle
Röschen von hausgebeiztem Lachs auf Kartoffel-Puffer mit Sahne-Meerrettich & Baguette	Bruschetta
Lachs-Teller mit Räucher-Lachs & hausgebeiztem Lachs an Dill-Sauce	Quiche
Lachs-Variation mit Fjord-Lachs & Lachs-Mousse an Chicorée & Frischkäse-Terrine im Lachs-Mantel mit Sahne-Meerrettich & Dill-Senf-Sauce	Ziegenkäselolly im Haselnussmantel
	Frischkäselolly im Haselnussmantel
	Minisüpple Ihrer Wahl
	Weitere Vorschläge beim Fingerfood ab Seite 8

Salate

Blattsalate mit Hausdressing	
gemischter Salat	p.P. € 6,50
Feldsalat (saisonal)	
Wildkräuter-Salat	
Karotten-Salat	
Gurken-Salat	
Tomaten-Salat	
Paprika-Salat	
Tomaten-Mozzarella-Salat	
Tomaten-Brot-Salat	
Rucola-Kirschtomaten-Salat	
Rucola-Schafskäse-Salat	
Griechischer-Salat	
Rettich-Salat	
Kraut-Salat	
Kohlrabi-Salat	
Bohnen-Salat	
Rote-Bete-Salat	
Kartoffel-Salat	
Nudel-Salat mit Mayonnaise	
Reis-Salat	
Waldorf-Salat	
Babyinsen-Salat	
Kichererbsen-Salat	
Mais-Salat	
Artischocken-Salat	

p.P. € 6,50 - 9,50



Hausgemachte Suppen

Gemüse-Crème-Suppe	€ 5,00
badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,00
Tomaten-Suppe mit Basilikum	€ 5,50
badische Flädlesuppe	€ 5,50
Kartoffel-Suppe mit Speck & Kracherle	€ 5,50
Kresse-Rahm-Suppe	€ 6,00
Kraftbrühe mit Mark-Klößle oder Eierstich	€ 6,50
Spargel-Crème-Suppe mit Einlage (saisonal)	€ 6,50
Rinder-Kraftbrühe mit Morchel-Klößle	€ 7,50
Gulasch-Suppe	€ 7,50
badische Festtagssuppe	€ 7,50
Rinderkraftbrühe mit drei Einlagen: Flädle, Markklößle & Nudeln	
Minestrone	€ 7,50
klare Tomaten-Suppe mit Quark-Klößle	€ 8,50
Pfifferling-Rahm-Suppe unter Sahne-Haube	€ 8,50
badische Schnecken-Suppe	€ 9,50
Wild-Consommé mit Morchel-Klößle	€ 9,50
klare Ochsenchwanz-Suppe mit Gemüseperlen & Blätterteig-Stange	€ 9,50
Wild-Kraftbrühe mit gefüllten Maultäschle	€ 9,50
Kartoffel-Schaum-Suppe mit Crevetten	€ 9,50
Hummer-Crème-Suppe & gebratene Riesengarnele	€ 14,50
Pot au feu von Edelfischen im Teller	€ 19,50
Edelfischsuppe Bouillabaise	€ 19,50



Warme Vorspeisen

Steinpilz-Ravioli auf Blattspinat mit Parmesan-Espuma	€ 8,50
Steinpilz-Nudeln mit feiner Sahne-Sauce	€ 8,50
Blätterteig-Pastete gefüllt mit feinem Ragout fin & Butter-Erbsen	€ 10,00
Hecht- und/oder Lachs-Klößle an Safran-Sauce mit Blattspinat & feinen Nudeln	€ 12,50
Heilbutt auf Babylinen an Hummer-Sauce & Safran-Risotto	€ 15,00
Scampi in Kräuter-Butter gebraten an Knoblauch-Sauce & Baguette	€ 12,50
asiatischer Glasnudel-Salat mit Shiitake-Pilzen & gebratene Riesengarnelen	€ 12,50
gebackene Garnelen auf 2 Arten an süß-saurer Chili-Sauce mit Blattsalaten & Baguette	€ 13,50
Jakobsmuscheln & Gambas an feinen Saucen Salat-Bukett	€ 15,00
gefülltes Seezungen-Röllchen an Tomaten-Frühlingslauch & feine Gemüse-Nudeln	€ 15,00
Riesen-Garnelen auf Tomaten-Kompott mit Kaiserschoten & Risotto	€ 15,00
Blattsalat-Arrangement mit Gebratenem von Land & Meer	€ 19,50
Seeteufel-Medaillon im Gemüse-Nest	€ 19,50



HAUPTGÄNGE FÜR IHRE FEIER

Kombinieren Sie für Ihren Hauptgang diese Hauptkomponenten mit den 2-3 Beilagen und 1-2 Saucen Ihrer Wahl. Unsere Auswahl finden Sie ab Seite 33.

Schwein

Grill-Braten vom Schweine-Hals, mariniert mit Senf & Kräutern	€ 17,50
Schäufele, Rollschinken oder Bauern-Schinken	€ 17,50
Schinken im Brotteig	€ 22,50
paniertes Schweine-Schnitzel	€ 19,50
Jäger-, Paprika-, oder Rahm-Schnitzel	€ 20,00
Spanferkel-Keule oder -Rücken	€ 22,50
Cordon bleu vom Schwein	€ 24,50
Piccata Milanese (Schweinefilet im Parmesan-Ei-Mantel)	€ 23,50
Schweine-Lende am Stück gebraten & tranchiert	€ 23,50
Medaillons vom Schweine-Filet	€ 23,50

Rind

Rinder-Saftgulasch	€ 20,00
Rindfleisch „Badische Art“ mit Meerrettich-Sauce & Preiselbeeren	€ 20,00
Rinder-Braten	€ 20,00
Rinder-Rouladen	€ 22,50
Rinder-Zunge in Rotwein-Sauce	€ 22,50
Sauerbraten „Rheinische Art“	€ 22,50
Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce & Preiselbeeren	€ 25,00
Rinder-Filetspitzen in feuriger Sauce	€ 29,50
Roastbeef (alternativ Rumpsteak oder Rostbraten), rosa gebraten & tranchiert	€ 27,50
Rinder-Filet wahlweise am Stück, als Steak oder Tournedos	€ 45,00

Kalb

Kalbs-Hüftle, saftig gebraten & tranchiert	€ 27,50
gefüllte Kalbs-Brust	€ 22,50
Kalbs-Haxen-Braten	€ 25,00
Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“	€ 24,50
Wiener Schnitzel oder Kalbs-Steak	€ 25,00
Saltimbocca 2 Kalbs-Schnitzel gefüllt mit Salbei & Parma-Schinken	€ 25,00
Cordon bleu vom Kalb	€ 27,50
Kalbs-Rücken am Stück gebraten & tranchiert	€ 33,00
Kalbs-Filet	€ 45,00

Filet-Gerichte von Schwein & Kalb & Rind

Medaillons vom Schweinefilet oder am Stück gebraten & tranchiert	€ 22,50
Filetteller vom Rind & Schwein	€ 30,00
Schweine-Filet im Blätterteig	€ 35,00
Rinder-Filet-Steak / Tournedos vom Rinder-Filet	€ 45,00
Filet-Teller von Rind, Schwein & Kalb	€ 45,00
Filet-Teller von Kalb & Rind	€ 48,00
Kalbs-Medaillons unter der Kräuterkruste	€ 45,00

Gemischte Braten von Schwein, Rind, Kalb oder Pute

2 Braten Ihrer Wahl mit Beilage	€ 22,50
---------------------------------	---------

Lamm

Lamm-Braten mit Kräuterjus	€ 22,50
Lamm-Ragout mit frischen Pilzen	€ 22,50
Lamm-Häxle	€ 22,50
Lamm-Koteletts, knusprig gebraten	€ 25,00
Lamm-Rücken unter der Kräuterkruste, gebraten & tranchiert	€ 35,00
Lamm-Filets provenzalische Art mit Lamm-Jus	€ 35,00

Geflügel

Hähnchen-Brust gefüllt, gebraten & tranchiert	€ 19,50
Hähnchen-Geschnetzeltes	€ 17,50
Puten-Rahm-Braten	€ 18,50
Puten-Geschnetzeltes	€ 18,50
Coq au vin	€ 19,50
Piccata Milanese von der Pute	€ 19,50
Pouarden-Brust, gebraten & tranchiert	€ 22,50
Perlhuhn-Brust, gebraten & tranchiert	€ 22,50
Gänse-Braten mit gefülltem Apfel	€ 35,00
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten & tranchiert	€ 32,50
Ganze Gans am Stück gebraten p.P.	€ 35,00

Wild (saisonal, nach Verfügbarkeit)

Wild-Ragout von Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Preiselbeer-Birne	€ 22,50
Braten von Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Preiselbeer-Birne	€ 25,00
Schnitzel aus den Keulen von Reh, Hirsch oder Wildschwein	€ 25,00
Medaillons vom Reh-, Hirsch- oder Wildschwein-Rücken mit Preiselbeer-Birne	€ 25,00
Wildhosen-Filet mit Preiselbeer-Birne	€ 30,00
Hirsch-Kalbs-Rücken, gebraten & tranchiert	€ 30,00
Reh-Rücken, gebraten & tranchiert	€ 40,00

Fisch

Zwischengang	ab € 15,00
Hauptgang	ab € 25,00
Saibling-Filet	
Lachs (in der Folie)	
Jakobs-Muscheln mit Safran-Sauce	
Duett von Fisch & Riesengarnele	
Garnelen-Spieße	
Trilogie von Fischen & Riesengarnele	
gefüllte Seezungen-Röllchen an Safran-Sauce	
Riesengarnelen	
Seeteufel mit Gambas	
Paella	
Skrei (saisonal)	
Austern Diabola	

Weitere Fisch-Auswahl

Lachs, Victoriabarsch, Zander, Seeteufel, Rotbarsch, Hechtklößle, Lachsklößle, Heilbutt, Steinbutt, Steinbeißer, Thunfisch, Seezunge, Wolfsbarsch, Eglifilet, Forelle, Forellen-Filet, Kabeljau, Rotbarbe, Skrei, Dorade, Calamari, Schwertfisch, u.v.m.

Beilagen-Empfehlung zum Fisch

Blattspinat, Wirsing, Fenchel, Lauch, Ragout von Tomaten & Frühlingslauch, feine Nudeln, Reis, Nudel-Risotto, Tomaten-Spaghetti, Kartoffeln. (Weiteres auf Seite 33)

Gemüse

wir bieten Ihnen immer saisonales Gemüse bspw. Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Fenchel, Wirsing, Rataouille, u.v.m.

Exklusive Saucen und Beilagen, teilweise gegen Aufpreis

Sauce Hollandaise	Aufpreis p.P. € 2,50
Sauce Bearnaise	Aufpreis p.P. € 2,50
Trüffel-Sauce	Aufpreis p.P. € 2,50
Hummer-Sauce	Aufpreis p.P. € 2,50
Steinpilz-Sauce	
Safran-Sauce	
Curry-Frucht-Sauce	
Rotwein-Zwiebel-Sauce	
Kartoffel-Terrine	
Kartoffel-Püree, getrüffelt	
Tagliatelle	

Beilagen, teilweise gegen Aufpreis

hausgemachte Spätzle
hausgemachte Kräuter-Spätzle
breite Nudeln
Tomaten-Nudeln
Kräuter-Nudeln
Schupfnudeln
Steinpilz-Nudeln
Penne
Reis
Gemüse-Reis
wilder Reis
Pfifferling-Risotto
Kartoffelgratin
Brat-Kartoffeln
Dauphin-Kartoffeln
Kartoffel-Sahne-Püree
Semmelknödel
Kartoffel-Knödel
Kartoffel-Gnocchi
Pommes frites
Kroketten
Perlgraupen-Risotto

Bei Veranstaltungen außerhalb unserer Eventlocations sind Pommes frites und Kroketten nicht geeignet.

Saucen, teilweise gegen Aufpreis

Braten-Sauce
Pilz-Rahm-Sauce
Pfeffer-Sauce
Champignon-Sauce „à la crème“
Morchel-Sauce
Pfifferling-Sauce
Rahm-Sauce
Kräuter-Sahne-Sauce
Cognac-Rahm-Sauce
Kerbel-Rahm-Sauce
Riesling-Sauce
Rotwein-Sauce
Burgunder-Sauce
Orangen-Sauce
Wacholder-Sauce
Gorgonzola-Sauce
Sahne-Pesto-Sauce
Paprika-Sauce
Marsala-Sauce
Calvados-Sauce
Shrimps-Sauce
Lamm-Jus



Vegetarische Hauptkomponenten

Gemüse-Carpaccio mit Rucola-Salat & gehobeltem Parmesan (auch vegan)
crémige Polenta mit sautiertem Gemüse (auch vegan)
Spaghetti mit Tomaten-Sauce, Rucola & gehobeltem Parmesan (auch vegan)
Zucchini-Schiffchen mit Bärlauch-Nudeln (auch vegan)
hausgemachte Semmelknödel mit Champignons in Sahne-Sauce
Gemüse-Lasagne
Käsespätzle
Grillkäse oder Tofu
Tortellini
Makkaroni mit Gemüse-Ragout
Steinpilz-Ravioli
vegetarische Maultaschen
Gnocchi mit frischem Gemüse
Karotten-Sellerie-Püree
Pilzragout
Gemüseteller

Vegane Hauptkomponenten

Gemüse-Antipasti mit Olivenöl
warmer, geschmorter Chicoreesalat mit Babylinen
gefüllte Paprika mit Salzkartoffeln
Basmati-Reis-Pfanne mit Gemüse
warmes Brokkoli-Tomaten-Gratin



Desserts

Eisteller, je Kugel	€ 1,80
warmes Schokoladen-Küchle mit Vanille-Eis & heißen Beeren	€ 7,50
Obstsalat von frischen Früchten & Sahne	€ 7,50
Bayrische Crème mit Früchten (saisonal)	€ 6,50
Passionsfrucht-Crème mit Gebäck	€ 6,50
Panna Cotta fein garniert mit Frucht-Sauce	€ 6,50
Obstsalat aus frischen Früchten mit Joghurt	€ 7,50
Apfelstrudel oder Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanille-Eis & Vanille-Sauce	€ 7,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Zimt-Zucker	€ 7,50
Vanille-Eis wahlweise mit 2 heißen Früchte-Saucen, bspw. Himbeeren, Sauerkirschen, Zimt-Zwetschgen, Waldbeeren oder Schokoladen-Sauce	€ 7,50
hausgemachtes Tiramisu im Vanille-Spiegel	€ 9,50
Dreierlei im Gläsle, wahlweise Mousse au Chocolate, Crème brûlée, Panna Cotta, Obstsalat	€ 9,00
Crème brûlée mit Früchten garniert	€ 7,50
Schoko-Terrine auf Beeren-Salat	€ 8,50
Früchte-Tarte & Crème brûlée von der Tonkabohne	€ 8,50
Gazpacho von Sommerfrüchten & Limetten-Sorbet	€ 8,50
Bananensplit	€ 8,50
Frischer Obstsalat mit Vanille-Eis & Sahne	€ 8,50
gewürfelte Mango & in Butter gebratene Apfelwürfel, fein garniert	€ 8,50
Despresso	€ 6,50
Crème brûlée oder Sorbet mit Espresso	

Sorbet-Teller	€ 9,50
3 verschiedene Sorbets mit Früchten garniert	
hausgemachtes weißes & schwarzes Mousse au Chocolate, garniert	€ 9,50
Dreierlei von der Schokolade	€ 10,00
zweierlei Mousse au Chocolate & Schoko-Eis im Schokokörble	
Schwarzwald-Becher - in Kirschwasser marinierte Sauerkirschen, Schoko-Eis, Vanille-Eis, Sahne	€ 10,50
Schoko-Brunnen mit Frucht-Spießen	€ 15,00
Käse-Dessert	€ 7,50



VERLEIHPREISE UND SPIELREGELN

Egal ob Catering, Veranstaltung im Fallerhof-Restaurant oder in einer Eventlocation, wir bieten Ihnen den hervorragenden Komplet-Service zu fairen Preisen. Sie haben noch mehr Wünsche?

Sprechen Sie uns einfach an, wir sind gerne für Sie da.

Unser Service beinhaltet

1. Eindecken Ihrer Tafel / Tische
2. Bereitstellung von Geschirr & Besteck inkl. Reinigung
3. Service während der Essensausgabe

Gerne können Sie dazu buchen:

1. Getränkeservice & Getränke
2. Servicepersonal außerhalb der Essenszeiten, pro Mitarbeiter und Stunde € 40,00

Standard und exklusive Weißwein-, Sekt-, Bier- & Wassergläser, je Glas	€ 1,00
Gläser sind poliert & werden verschmutzt zurückgenommen!	
Stoff-Serviette, pro Serviette	€ 1,50
Stoffähnliche Papiertischdecken, Creme/weiß, p.P.	€ 1,00
Kaffeegedeck, pro Gedeck	€ 2,50
(Tasse, Untertasse, Teller & Besteck)	
Kaffeegedeck, pro Gedeck	€ 9,50
(Filterkaffee aus der Thermoskanne, Tasse, Untertasse, Teller & Besteck Preis je nach Dauer & Umfang)	
inkl. Kaffee, Milch, Zucker, Kuchenservice	
Bankett-Stuhl	€ 4,00
Husse für Bankett-Stuhl	€ 4,00
außer Haus, nicht auf Pflastersteinen	
bei Veranstaltungen in den Fallerhof Locations	€ 3,00
Unsere Tische	€ 10,00
Tafel: 180x70 cm; Tafel 120x70 cm	
Rund: ø 150 cm bis 8 Personen; ø 180 cm bis 10 Personen	
Stehtisch (Bistrotisch)	€ 7,50
Husse für Stehtisch (Bistrotisch)	€ 7,50
Buffettisch	€ 10,00
Bierzeltgarnitur	€ 12,50
kleine Zapfanlage & CO ₂ (Bier)	€ 75,00
Bierausschank-Theke & CO ₂ (Bier & Weizen)	€ 150,00
30 Liter Ganter-Bier vom Fass	€ 100,00
50 Liter Ganter-Bier vom Fass	€ 150,00
Kühlwagen pro Tag	€ 100,00

Checkliste für Ihre Veranstaltung

Art der Veranstaltung

Catering Eventhalle/-Saal Restaurant

Rechnungsadresse

Empfänger:

Straße:

PLZ&Ort:

Telefon:

E-Mail:

Wochentag & Datum der Veranstaltung:

Uhrzeit Einladung:

Uhrzeit Essensbeginn:

Anzahl Erwachsene:

Anzahl Kinder 3-12 Jahre (½ Preis):

Anzahl Kinder 0-3 Jahre (o.B.):

Preisvorstellung pro Person:

Buffet/Menü:

Getränkepauschale	Ja	Nein
Sektempfang	Ja	Nein
Menükarte	Ja	Nein
Amuse bouche	Ja	Nein
Kaffeegedeck	Ja	Nein
Weinempfehlung	Ja	Nein
Tischstellung	Ja	Nein

Sonstiges (nur Catering)

Duni-Tischdecke weiß /creme	Ja	Nein
Servietten	Ja	Nein
Teller & Besteck	Ja	Nein
Gläser	Ja	Nein

Sollten Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Location sein, sprechen Sie uns einfach an. Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite & geben gerne Empfehlungen für verschiedene Locations.

Spielregeln

1. Alle Preise in dieser Extramappe sind freibleibend.
2. Cateringfragen sowie -absprachen erfolgen schriftlich.
3. Wir kalkulieren für die Ausgabe eines Buffets i.d.R. eine Stunde. Bei einer Verzögerung des Ablaufs behalten wir uns vor, unsere entstehenden Unkosten in Rechnung zu stellen.
4. Ab einem Mindestumsatz von 750 € sind die Leistungen unseres Service-Personals inbegriffen. Unter 750€ berechnen wir eine angemessene Aufwands- bzw. Anfahrtspauschale.
5. Wir haben immer ausreichend Speisen dabei. Die Reste nehmen wir wieder mit.
6. Wir behalten uns vor, verliehene und beschädigt zurückgebrachte Materialien in Rechnung zu stellen.
7. Für Kinder zwischen 3 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis. Kleinkinder bleiben ohne Berechnung.
8. Stornierungen von Caterings sind bis zwölf Wochen vorher kostenfrei möglich. Für eine spätere Stornierung der Eventlocations berechnen wir 50% des erwarteten Auftrags.
9. Einzelne Produkte können auf Grund von Nichtverfügbarkeit nach Absprache ausgetauscht werden.
10. Wunderkerzen, Konfetti (auch in Luftballons) sowie Pyrotechnik sind in unseren Eventlocations nicht gestattet. Bei Beschädigung oder grober Verschmutzung erlauben wir uns, unsere entstehenden Unkosten in Rechnung zu stellen.
11. Deko muss selbst abgeräumt werden.

Getränkepauschale

Die Getränkpauschale beträgt

- vor 18:00 Uhr pro Stunde, p.P. € 7,50
- 18:00 - 24:00 Uhr für 6 Stunden p.P. € 40,00
- ab 24:00 Uhr für 3/4 der gemeldeten Gäste pro Stunde, p.P. € 5,00 (jedoch min. pro Stunde pauschal € 300).

Die Getränkpauschale beinhaltet inkl. passender Gläser:

frisch gezapfte Biere, alkoholfreie Biere, Mineralwasser & stilles Wasser, Kaffee oder Espresso, Apfelsaftschorle, Cola, Fanta, Spezi, O-Saft, feine badische Weine aus 0,75l Flaschen.

Mit unserer Getränkpauschale werden unsere gastronomischen Dienstleistungen, wie: Raummiete / Kühlwagen, Endreinigung, Bereitstellung & Spülung der Gläser, Personalkosten berücksichtigt.



So funktionieren Fallerhof Events

- Sie treffen eine Auswahl Ihrer Wünsche und teilen uns diese per E-Mail mit Angabe Ihres Budgets mit
- Daraufhin erhalten Sie von uns ein Angebot per E-Mail
- Sie erteilen uns den Auftrag per E-Mail
- Bis 10 Tage vor der Veranstaltung sollten Menü, Ablauf, Tischplan und voraussichtliche Personenzahl feststehen
- Bis 3 Tage vor der Veranstaltung melden Sie uns die endgültige Personenzahl (**Grundlage zur Rechnungsstellung**)

Wenn es dann soweit ist

- Nach Absprache liefern wir unser Equipment in Ihrer Location an, bauen auf und helfen beim Eindecken
- Am Tag der Veranstaltung kommen wir ca. 30 Min. vor dem vereinbarten Essensbeginn mit dem Essen, bestücken das Buffet und geben das Essen aus. Dauer ca. 1 Stunde.
- Nach dem Abräumen ziehen wir uns mit dem schmutzigen Geschirr zurück.
- Sollten Sie ein Dessert gewählt haben, stellen wir Ihnen dieses gerne zur Selbstbedienung an Ihr Buffet.
- Nach der Veranstaltung erhalten Sie eine Rechnung zur Überweisung.
- Bitte informieren Sie uns, sofern wir etwas bei Ihnen vergessen haben sollten. Wir holen es gerne ab.

Sagen Sie Ja zu uns – es lohnt sich, weil:

- Wir sind einfach gut – aus Erfahrung
- Wir arbeiten locker & leger & immer mit Niveau
- Wir arbeiten Hand in Hand
- Wir arbeiten ohne viele Worte
- Wir sind pflegeleicht
- Wir freuen uns über E-Mails
- Wir folgen dem Grundsatz: TUN
- Wir haben das Credo: anders sein als andere
- Wir arbeiten mit der Auffassung: man muss Menschen mögen
- Wir sind flexibel in allen Belangen
- Wir sind ein eingespieltes Team & immer fair
- Wir wollen Service mit:
Lächle Mehr Als Andere!



Bei Bedarf bieten wir Ihnen gerne gluten- & laktosefreie sowie vegetarische & vegane Gerichte an. Sprechen Sie uns einfach an.



Eventlocations

Eventsaal 20 - 70 Pers.
Eventhalle 70 - 280 Pers.
Restaurant mit neuer Laube
und Wintergarten

Top Locations für
Firmenfeiern, Jubiläen,
Hochzeiten, Tagungen
Geburtstage u.v.m.

Fallerhof Restaurant & Hotel
Gästehaus „Vis à Vis“
Ferienhaus

Familiäres Ambiente - Ein
Aufenthalt, der sich an-
fühlt, wie die Zeit mit guten
Freunden!



Familie Faller • ein Team - Ihr Team

Tunibergstraße 2b • 79189 Bad Krozingen Ortsteil Hausen
Tel.: 07633 / 4400 • info@fallerhof.de • www.fallerhof.de

So finden Sie uns

Nah bei Freiburg und direkt
an der A5 gelegen, finden Sie
uns unweit der Ausfahrt 64a
am Ortseingang von Bad
Krozingen Hausen.

Besonders günstig ist die
Lage: nah an Freiburg, dem
Kaiserstuhl, & dem Mark-
gräflerland, dem Elsaß, dem
Schwarzwald, dem Europa-
Park Rust & Basel!

Mit dieser Preisliste verlieren
alle anderen Preislisten ihre
Gültigkeit.