

## *Feste feiern im Holzhacker*

Liebe Gäste,

es freut uns sehr Sie hier im Holzhacker begrüßen zu dürfen. Uns ist eine persönliche und individuelle Betreuung Ihrer Festlichkeiten absolut wichtig. Deswegen gibt es bei uns keine vorgefertigten Menüs / Buffets. Wir legen stets großen Wert auf Regionalität, Saisonalität und Selbstgemacht. Deswegen werden alle unsere Speisen hier in der Holzhackerküche stets frisch zubereitet. Wir verwenden keinerlei Fertigprodukte, Zusätze, Brüherzeugnisse, Farbstoffe oder ähnliches. Bei uns wird noch nach alter Tradition gekocht. Wir finden das schmeckt, riecht und sieht man.

### *Die richtige Speisewahl Ihrer Veranstaltung*

Bis 20 Personen können Sie gerne a la carte essen (Speisekarte und Saisonkarte)  
Ab 20 Personen stellen wir individuell mit Ihnen sowohl feine Menüs oder Buffets als auch eine kleine Karte (aus der Standardkarte und Saisonkarte) zusammen.  
Anhängend finden Sie unsere aktuellen Menü / Buffet Vorschläge (Beispielhaft)

### *Getränkepauschalen*

Die all inclusive Getränke Pauschalen sind optional zu Ihrem Menü / Buffet buchbar. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Angebote für ALLE Gäste pauschal anbieten können.

### **S**

#### **Alkoholfreie Getränke**

Tafelwasser und Stilles Wasser in der Liter Karaffe serviert

Coca-Cola / light, Fanta, Spezi

Zitronenlimonade

Apfelsaft /-schorle

#### **Biere**

Hoepfner Pils vom Fass

Radler

Hoepfner Weizen vom Fass

#### **Weine offen (Oberkircher Winzer und Hex von Dasenstein)**

Spätburgunder trocken, Grauburgunder trocken, Riesling trocken

**17€ p.P. (bis 1 Stunde nach dem Dessert)**

## **M**

### **Alkoholfreie Getränke**

Tafelwasser und Stilles Wasser in der Liter Karaffe serviert

Coca-Cola / light, Fanta, Spezi

Zitronenlimonade

Alle Säfte und Schorlen

### **Biere**

Alle Biersorten (Hoepfner)

Vom Fass und aus der Flasche

### **Weine offen (Oberkircher Winzer und Hex von Dasenstein)**

Spätburgunder trocken, Rosé trocken, Grauburgunder trocken, Riesling trocken

**20€ p.P. (bis 1 Stunde nach dem Dessert)**

## **L**

### **Apertifempfang**

Sekt /Sekt-Orange

### **Alkoholfreie Getränke**

Schwarzwaldsprudel exklusiv (Still, Medium, Klassik) 0,75l

Alle Softdrinks (laut Karte)

### **Biere**

Alle Biersorten (Hoepfner)

Vom Fass und aus der Flasche

### **Weine 0,75l (Bankettweine)**

Spätburgunder trocken, Collection O Rosé, Grauburgunder trocken, Riesling trocken

*Inklusive Kaffeestation*

**26€ p.P. (bis 2 Stunde nach dem Dessert)**

## **XL**

### **Apertifempfang**

Hausgemachte Aperitifempfehlungen (Maibowle, Erdbeerbowle usw.)

### **Alkoholfreie Getränke**

Schwarzwaldsprudel exklusiv (Still, Medium, Klassik) 0,75l

Alle Softdrinks (laut Karte)

### **Biere**

Alle Biersorten (Hoepfner)

Vom Fass und aus der Flasche

### **Weine 0,75l (Bankettweine)**

Spätburgunder trocken, Collection O Rosé, Grauburgunder trocken, Riesling trocken

*Inklusive Kaffeestation und Schnapsrunde nach dem Essen*

**29€ p.P. (bis 2 Stunde nach dem Dessert)**

### *Dekoration*

Sollten Sie keine eigene Dekoration mitbringen, schmücken wir Ihre Tafel gerne mit unseren saisonalen, Anlass entsprechender Hausdeko (Dekopauschale 1,50€ p.P.)

Unsere Dekopauschale beinhaltet: weiße Tischwäsche, Wassergläser, Besteck, zweifarbige Servietten, Hausdeko

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne (personalisierte)Menükarten (DINA 4) je 1,50€

Wenn Sie Tischkärtchen aufstellen möchten, bringen Sie uns diese mit dem Tischplan einen Tag vor Veranstaltung vorbei. Wir stellen diese dann gerne für Sie auf.

### *Kaffee und Kuchen*

Gerne dürfen Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Wir bieten einen kompletten Kuchen / Torten Service an. Sie bringen die Kuchen / Torten schon vor der Veranstaltung und wir lagern diese im Kühlhaus ein. Wir schneiden den Kuchen dann zum vereinbarten Zeitpunkt vor und bauen ein komplettes Kuchenbuffet auf. Hierfür fallen keine Extrakosten an.

Kaffee a la carte bis 40 Personen möglich.

Ab 40 Personen nur Kaffeestation / Kannenservice möglich.

### *Bezahlung*

Bitte legen Sie Ihre Zahlungsart im Vorfeld mit uns fest.

Folgende Zahlungsarten stehen zu Auswahl:

- Bar Zahlung (3% Skonto)
- Ec -Karten Zahlung (Keine Kreditkarten)
- Nur nach Absprache per Rechnungsstellung /Überweisung

Schecks können wir leider nicht akzeptieren.

### *Weitere Infos für Ihre Veranstaltung*

\* Aperitifempfang z.B. „Erdbeerbowle“ 0,25l je 4,90€ (Hausgemacht)

\* Sektempfang 0,1l á 3,70€

\* Longdrinks: á 6,50€ ab 100 Stück á 5,50€

\* Stuhlhussen je 4,50€

\* Stoffservietten je 2,50€

\* Musikanlage (Disco)groß 50€

\* Musikanlage (Bose Soundbox) klein 30€

\* Mikrophon 10€

\* Beamer 30€

Wir haben immer die richtigen Partner (langjährig und kontinuierlich)

\* DJ

\* Eistorten

\* Motivtorten /Hochzeitstorten

- \* Bands
- \* Kuchen und Torten (allgemein)
- \* Zauberer
- \* Dekofirma ...

### **Sonstige Vereinbarungen**

- \* Kinderrabatte  
0-3 Jahre gratis, 4-9 Jahre 50%, 10-14 Jahre 70% vom Menüpreis
- \* Kinderstühle:
- \* Personalkosten ab 24 Uhr: 20€ pro Mitarbeiter
- \* 3 Werktag vor Veranstaltung Meldung der Personenzahl (diese werden berechnet)
- \* Dekopauschale: p.P. 1,50€

Viele Fotos, Anregungen und Infos finden Sie auf:

<http://www.holzhacker-karlsruhe.de> <https://de-de.facebook.com/holzhacker.im.neuen.schuetzenhaus.karlsruhe/> Instagram:  
holzhackerkarlsruhe

