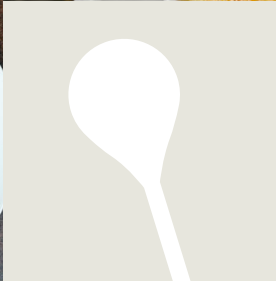
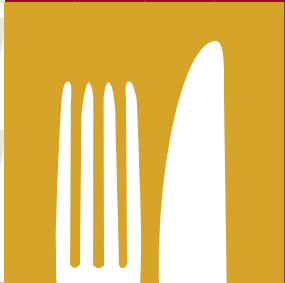
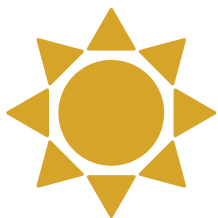
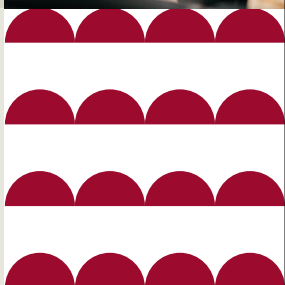
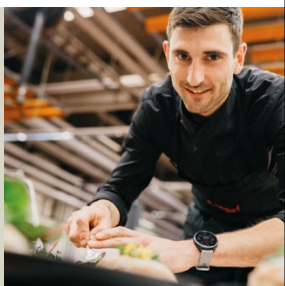


Fallerhof Hausen

Wo Gastfreundschaft zuhause ist.

MENÜ-EXTRA-MAPPE

Qualität
und
Herzlichkeit!



Gültig ab 2026

Restaurant • Hotel • Eventhalle • Eventsaal • Cateringservice

FAMILIE FALLER
& DAS
FALLERHOF-TEAM
BEGRÜßEN
SIE GERNE!



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

Hier finden Sie uns:

HOTEL & RESTAURANT FALLERHOF

Tunibergstraße 2b

EVENTHALLE & EVENTSAL

Falkensteinerstraße 4

FERIEN-APARTEMENTHAUS

Tunibergstraße 22

GÄSTEHAUS VIS À VIS

Tunibergstraße 1a

LONG STAY APARTEMENTHAUS

Möhlstraße 2

79189 Bad Krozingen – Hausen

Telefon 07633 4400

www.fallerhof.de

WIR FREUEN
UNS AUF SIE!

LIEBE FALLERHOF GÄSTE

Wir bedanken uns herzlichst für Ihr Interesse 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 Mitarbeitenden bieten wir Ihnen ein familiäres Umfeld mit **Herzblut, Freundlichkeit und Kompetenz**. Wir sind Ihre flexible Gastro-Adresse: unabhängig von Personenzahl, Ort oder Gegebenheiten – wir bereiten Ihnen ein unvergessliches Fest, ganz nach Ihren Wünschen.

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.

Möchten Sie am Ort Ihrer Wahl feiern? Wir kommen gerne mit unserem Fallerhof-on-Tour Team zu Ihnen. Als **kompetenter Catering-service** 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. 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.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

IHRE FAMILIE FALLER &
DAS GESAMTE FALLERHOF TEAM

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 das entgeltliche Menü mit
6. Bis vier Tage vor der Feier teilen Sie uns die endgültige Personenzahl (Allergien) mit
7. Nach Absprache bauen wir auf und liefern unser Equipment an (gerne einen Tag vor der Feier)
8. Am Tag der Feier sind wir rechtzeitig vor Essensbeginn vor Ort
9. Wir geben das Essen aus, räumen ab & ziehen uns zurück
10. Nach der Feier erhalten Sie die Rechnung zur Überweisung

INHALT

Eventlocations	5
Feiern im Fallerhof – so geht's	7
Sektempfang & Canapés	8
Fingerfood	10
Fallerhof on Tour	12
Schlemmerbuffet	14
Grill Buffet	16
Arragements: Oktoberfest, Brunch & Lunch	18
Menü Vorschläge	22
Individuelle Komponenten	24
Vorspeisenteller	28
Salate	29
Suppen	30
Warme Vorspeisen	31
Hauptgänge	32
Beilagen & Saucen	37
Vegetarisch & vegan	38
Dessert	40
Rundum-Sorglos-Pakete	42
Verleihpreise	49
Spielregeln	50



Event
location

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

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

- **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 barrierefrei und verfügen über:

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

UNSERE AUSSTATTUNG

Unser Eventsaal und unsere Eventhalle verfügen zum Teil über:

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

DAS FALLERHOF RESTAURANT

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.





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 eingerichteten 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, oder rufen Sie an unter: **07633 / 4400** oder sprechen Sie uns persönlich an.

Sie können gerne einen Gesprächstermin per Mail vereinbaren.



Sekt
empfang



canapés



SEKTEMPFANG & FINGERFOOD

SEKTEMPFANG *basic*

12,50 € p.P.

inkl. Gläser, sowie Sekt; Dauer ca. 1 Stunde

Orangensaft, Cassis, Holunderblütensaft & Mineralwasser / auf Wunsch Bier (0,33l Flasche)

Dazu bringen wir gerne unser Equipment mit.

SEKTEMPFANG *snack*

17,50 € p.P.

inkl. Gläser, sowie Sekt; Dauer ca. 1 Stunde

Orangensaft, Cassis, Holunderblütensaft & Mineralwasser / auf Wunsch Bier (0,33l Flasche)

gebackene Blätterteig-Teile oder mediterrane Snacks (z.B. Cracker, Grissini, Oliven, Käsewürfel)

Dazu bringen wir gerne unser Equipment mit.

Gerne gehen wir auf ihre
individuellen Wünsche ein.

Canapés sind kleine, mundgerechte Teilchen auf Baguettescheiben. Die Preise gelten pro Stück.

CANAPÉS *basic*

ab 4,00 €

Schwarzwälder Schinken

gekochter Bauern-Schinken

Salami

Aufschnitt-Wurst

Putenbrust

Schweine-Braten

Kräuter-Frischkäse

Brie-Käse

Schnitt-Käse

Bibilis-Käse

Hummus mit Koriander

CANAPÉS *deluxe*

ab 4,50 €

hausgebeizter Lachs

Parma-Schinken

Serrano-Schinken*

Räucherfisch

Forellenfilet

Räucherlachs

geräucherte Entenbrust

Kalbfleisch-Terrine*

Fisch-Terrine*

Geflügel-Terrine*

Gemüse-Terrine*

Roastbeef*

Kalbs-Braten

*ab 20 Stück möglich





FINGERFOOD warm

ab 5,00 €

teilweise im Löffel oder im Gläsle

Quiche mit Speck oder vegetarisch*

gefüllte Blätterteig-Teile

Ravioli mit Sauce

Nürnbergerle auf Sauerkraut

Scampi-Spieße

Frühlingsröllchen

Chicken-Wings

gebackene Garnelen

Zwiebelkühle

Garnelen 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*

Mini-Frikadellen

Gemüsesticks mit Dip

Geflügel-Cocktail*

Crevetten-Cocktail*

Thunfisch-Cocktail*

Avocado-Cocktail*

Gemüsesticks im Tempura-Teig*

Forellen-Tatar

Pumpernickel mit Bibilis-Käse



FINGERFOOD Gourmet

ab 5,00 €

teilweise im Löffel oder im Gläsle

Rinder-Tatar*

Lachs-Tatar*

gratinierter Ziegenkäse mit Honig

Vitello-Tonnato-Röllchen*

Lachs-Röllchen

Shrimps-Cocktail

Wachtel-Keule auf Babylinsensalat*

Thunfisch-Praline im Pistazien-Mantel*

Forellen-Kaviar auf Babyinsen*

Chorizo in Ricotta-Sauce

Fin-de-Claire Austern*

Feigen-Papaya-Melonen-Spieße

Jakobsmuschel mit grünem Apfel*

Wassermelonen-Gazpacho*

Garnelen im Tempurateig*

Manchego mit getrockneten Tomaten & Oliven*

Meeresfrüchte-Salat mit Rucola

Entenbrust gebraten auf Bulgursalat

Ziegenkäse-Lolli im Haselnussmantel

Friskkäse-Lolli im Haselnussmantel

* ab 20 Stück möglich



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-CATERINGSERVICE

Wir behaupten, unser Cateringservice 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-Buffer. Alle Preise verstehen sich inkl. Personal-kosten & Kosten für die Bereitstellung und Spülung von Tellern & Besteck (keine versteckten Kosten).

UNSERE MITARBEITER

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.



Schlemmer Buffet



UNSER KLASSIKER: SCHLEMMERBUFFET

DIE PERFEKTE KOMBINATION FÜR ALLE IHRE GÄSTE

Unser beliebtes Schlemmerbuffet bietet eine große Auswahl an feinen Speisen am Buffet. So finden Sie und Ihre Gäste 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.

Unsere Preise sind inklusive Mitarbeiter, Bereitstellung und Spülung von Teller und Besteck sowie Anlieferung und Essensausgabe. Keine versteckten Kosten.

UNSERE EMPFEHLUNG

* 37,50 € p.P.

Hausgemachte Hecht-Klößle & Lachs in der Folie (oder Lachs mit Crevetten in der Folie)

Blattspinat & Riesling-Sauce

Roastbeef (gebraten, tranchiert) & gefüllte Hähnchenbrust & Schweinefilet (gebraten, tranchiert)

Pfeffer-Sauce & Pilz-Rahm-Sauce

Kartoffelgratin & feine Nudeln

verschiedenes frisches Gemüse

*kalkuliert für 30 Personen. Ohne Fisch: 30,00 €

unsere
Empfehlung

Aufbau

SCHNEIDEBRETT

FLEISCH

FLEISCH

FISCH

BEILAGE

BEILAGE

SAUCE

IM SCHLEMMERBUFFET AUSTAUSCHBARE KOMPONENTEN

FISCH

Rotbarsch

Zander

Kabeljau

Forellen-Filet

Fisch-Ragout

Fisch-Klößchen

GEMÜSE

wir bieten Ihnen immer saisonales Gemüse an, beispielsweise

Karotten

Bohnen

Blumenkohl

Brokkoli

Kohlrabi

Fenchel

Wirsing

Ratatouille

FLEISCH

Grillbraten vom Schweinehals

Schweine-Häxle

Schweine-Medaillons

Rinder-Braten

Rinder-Gulasch

Rinder-Roularde

Kalbs-Braten

gefüllte Kalbsbrust

Kalbs-Geschnetzeltes

Puten-Braten

Saltimbocca von der Pute

Poularden-Brust

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes

Lamm-Braten

Lamm-Häxle

Wild-Ragout

Kalbsfilet oder Rinderfilet (gegen Aufpreis)

Beilagen & Saucen zum Schlemmerbuffet sowie unsere Gemüseauswahl finden Sie ab Seite 37

Grill Buffet



GRILLBUFFET

TIPP!

BARBECUE GRILL-BUFFET

* ab 39,50 € p.P.

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 Grillwürste

Knoblauch-Sauce & Barbecue-Sauce

hausgemachte Kräutercrème

Senf & Ketchup

Kräuter-Kartoffeln

Salatbuffet:

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

GRILL-KÄSE

2,00 € p.P.

GRILL-GEMÜSE

2,00 € p.P.

*kalkuliert für 30 Personen

TIPP!

KALTES BUFFET AUF PLATTEN

Preis pro Person auf Nachfrage

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

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

Fisch-Platte mit hausgebeiztem
Lachs & Räucherfisch

Shrimps-Cocktail

Meeresfrüchte-Cocktail

Frischkäse-Terrine im Lachsmantel

hausgemachte Fisch-Terrine

hausgemachte Wild-Terrine

gefüllte Eier

Schwarzwurst

Krakauer

Crêpe-Lachs-Roulade

Landjäger

Leberwurst

Salami

Schinken-Platte mit Schwarzwälder
Schinken & Bauern-Schinken

Vitello-Tonnato-Röllchen

Kalbfleisch-Bällchen auf
Ratatouille-Salat

Hähnchen-Keule (kalt)

Honigmelone mit Schwarzwälder
Schinken

Honigmelone mit Parma-Schinken

Käse-Brett mit Weintrauben

DAZU REICHEN WIR ENTSPRECHEND

Sauce-Tatar oder Sauce-Cumberland

verschiedene Dips

(z.B. Kräuter-Dip, Avocado-Dip usw.)

verschiedenes Baguette

Salat-Buffet (siehe Seite 29)

verschiedene Desserts (siehe Seite 40)

Oktober Fest

ARRANGEMENTS: OKTOBERFEST

OKTOBERFEST GETRÄNKEPAUSCHALE

* 40,00 € p.P.

Die Oktoberfest-Getränkepauschale gilt für 6 Stunden.

Anlieferung unserer Biertheke und Bereitstellung von Maßkrügen sowie Oktoberfest-Dekoration für die Tische

Pils & Weizen vom Fass oder Oktoberfestbier

alkoholfreie Getränke wie Wasser & Apfelsaftschorle & Cola, etc.

verschiedene badische Weine (0,75 l)

Unsere Biergarnituren verleihen wir Ihnen gerne am Ort Ihrer Wahl.

*kalkuliert für 30 Personen.



TIPP!

OKTOBERFEST BUFFET

* 40,00 € p.P.

BUFFET

kalt

Tafelspitz-Sülze

Lyoner-Salat

kleine Fleisch-Pflanzerl

Krautsalat mit Speck

Kopfsalat & Radieschen

Kartoffelsalat

DAZU REICHEN WIR

Braten-Jus

Pilz-Sauce

bayrisch Kraut oder Sauerkraut

gebratene Semmeltaler

Kartoffel-Knödel oder Kartoffel-Püree

BUFFET

warm

wählen Sie 3 Produkte aus

Nürnberger Würste

Leberkäse

Krusten-Braten

Spanferkel-Braten

Kalbs-Haxen

Schweins-Haxen

Grill-Braten

Hähnchen-Keule

DESSERT

Bayrisch Crème

Zwetschgen-Mousse

Quark-Mousse

SPÄTER REICHEN WIR

* 5,00 € p.P.

Weißwürste

Laugengebäck

ARRANGEMENTS: BRUNCH

Brunch

BRUNCH	45,00 € p.P.
--------	--------------

z. B. ab 9.30 Uhr, Preis inkl. Kaffee & Tee, Dauer ca. 6 Stunden, Ende ca. 15.30 Uhr

SEKT-APERITIF, INKL. zu Beginn oder vor dem Mittagessen	MITTAGESSEN VOM BUFFET z. B. mit Schweinefilet (gebraten & tranchiert) Roastbeef (gebraten & tranchiert) Pfeffer-Sauce Pilz-Rahm-Sauce Nudeln Kartoffelgratin frisches Gemüse 3 Salate als Buffet (siehe Seite 29)
mit Orangensaft & Cassis	
FRÜHSTÜCKSBUFFET Rührei & Spiegelei verschiedene Müsli & Cornflakes zweiterlei Joghurt Milch Konfitüre & Honig Butter Frischkäse Rohkost (Gemüseauswahl) Käse-Auswahl Aufschnittplatte verschiedener Wurstsorten geräucherter Lachs Baguette verschiedene Brötchen Brot frisches Obst verschiedene Säfte Kaffee Tee	DANACH Kaffee mit Ihren mitgebrachten Kuchen Alkoholfreie Getränke Bier Wein Werden nach Verbrauch abgerechnet.

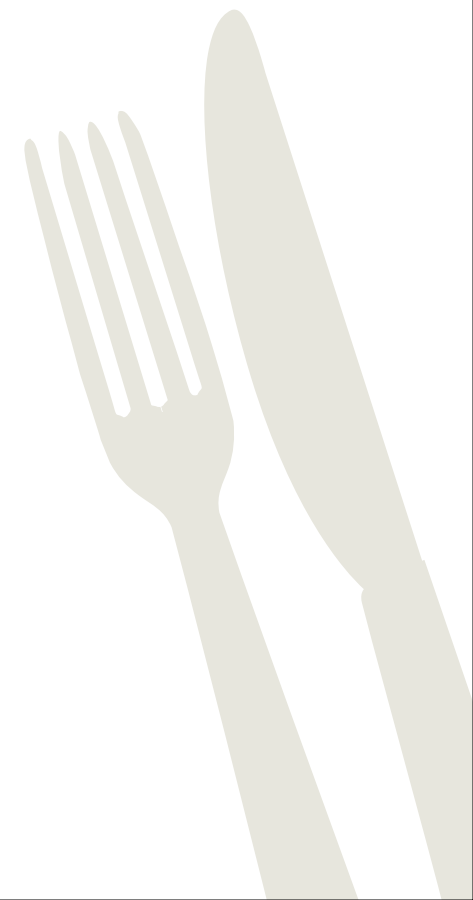
ARRANGEMENTS: LUNCH

Lunch

LUNCH	45,00 € p.P.
-------	--------------

z. B. ab 11.00 Uhr, Preis inkl. Kaffee & Tee, Dauer ca. 6 Stunden, Ende ca. 17.00 Uhr

SEKT-EMPfang, INKL. mit Orangensaft & Cassis	DANACH Kaffee mit Ihren mitgebrachten Kuchen Alkoholfreie Getränke Bier Wein Werden nach Verbrauch abgerechnet.
... MIT FINGERFOOD je Person 3 Teile fein garnierte Canapés z. B. belegt mit Lachs Roastbeef Käse Putenbrust	
MITTAGESSEN VOM BUFFET z. B. mit Schweinefilet (gebraten & tranchiert) Roastbeef (gebraten & tranchiert) Pfeffer-Sauce Pilz-Rahm-Sauce Nudeln Kartoffelgratin frisches Gemüse 3 Salate als Buffet (siehe Seite 29)	



Menü vorschläge im Fallerhof



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.

Alle Preise beziehen sich auf Veranstaltungen im Fallerhof. Im Restaurant reichen wir zu jedem Menü ein Amuse bouche vorab.

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.



KLASSISCHES MENÜ

37,50 €

Flädlesuppe

Bunter Salatteller

Gemischter Braten von:

Schwein & Pute

Pilzrahm-Sauce & Braten-Sauce

Kroketten & hausgemachte Spätzle

frisches Gemüse

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

BADISCHES MENÜ

35,00 €

Flädlesuppe

Ochsenfleisch mit Meerrettich-Sauce

Preiselbeeren & Bouillon-Kartoffeln

Wirsing & Rote-Bete-Salat

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

TRAUERFEIER MENÜ

27,50 €

Bunter Salatteller

Badisches Schäufele oder Schnitzel oder

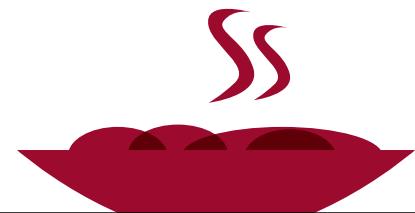
Gemischter Braten

Pfeffer-Sauce & Pilzrahm-Sauce

Pommes frites & hausgemachte Spätzle

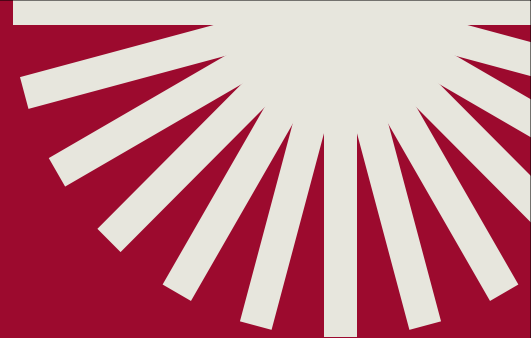
frisches Gemüse

Qualität
und
Herzlichkeit!





Von der Idee bis zum Fest



VEGANES MENÜ

35,- €

Couscous Salat mit Hummus und Granatapfel

Petersilienwurzelsuppe

Zucchini-Schiffchen

gefüllt mit Ratatouille & Ofentomaten

Kräuter-Schaum

Perlgraupen-Risotto & Selleriepüree

Cocos-Panna cotta mit frischen Früchten

WILD MENÜ

Preis auf Anfrage

Vorspeisenteller mit Mini-Wild-Consommé

hausgemachte Wild-Terrine

Sauce Cumberland

geräucherter Wild-Schinken mit Grissini

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

Eingelegte Zwetschgen

mit Vanilleeis & lauwarmer Apfel-Kompott

FISCH MENÜ

Preis auf Anfrage

Carpaccio vom Thunfisch mit Avocado-Crème
und Kapern

Hummer-Süppchen mit Shrimps

Seezungen-Filet & Seeteufel-Medaillons

Safran-Sauce

Babylinsen & feine Nudeln

Eis & hausgemachtes Sorbet

auf Ananas-Tatar

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 mit
Ihnen ein persönliches
Gespräch.

5.
Zwei Wochen vor der
Feier teilen Sie uns das
entgeltliche Menü mit.
Bis vier Tage vor der
Feier teilen Sie uns
die endgültige Personen-
zahl (Allergien) 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.

Nach der Feier
erhalten Sie die
Rechnung zur
Überweisung.

Hochzeits Empfehlung

TIPP!

HOCHZEITSMENÜ

55,00 €

Mediterraner Vorspeisenteller mit Mini-Tomaten-Süppchen
Crêpe-Lachs-Roulade & Melone mit Parma-Schinken
mariniertes, gebratenes Antipasti-Gemüse & Ziegenkäselolli im Haselnussmantel
Vitello-Tonnato-Röllchen & Tomaten-Mozzarella

SCHLEMMERBUFFET

Lachs mit Blattspinat & Riesling-Sauce
Poularden-Brust
Roastbeef gebraten & tranchiert
Champignon-Rahm-Sauce & Pfeffer-Sauce
Kartoffelgratin & feine Nudeln
frisches Gemüse

Dessert Zweierlei im Gläsle
Mousse au Chocolate und Crème brûlée



TIPP!

UNSERE MITTERNACHTSSNACKS (jeweils mit Baguette)

7,50 €

Gulaschsuppe
Chilli con Caren oder Chilli sin Carne
Käsebrett
Vesperbrett
Currywurst

TIPP!

GLAS ZITRUSORBET AUFGEFÜLLT MIT SEKT | GIN | VODKA

5,00 €

Bei einem exklusiven, mehrgängigen Menü reicht man gerne vor dem Hauptgang ein Sorbet zur Geschmacks-Neutralisierung.

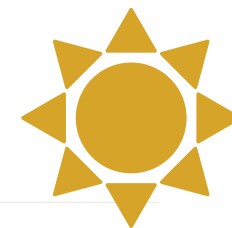
**Wunsch
Menü**

EIN MENÜ GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN VIELSEITIG & VON BESTER QUALITÄT

Auf den folgenden Seiten finden Sie von Vorspeisen, Suppen über Hauptgänge & Desserts eine vielfältige Auswahl. Wandeln Sie ein Menü Ihrer Wahl nach Ihren eigenen Vorstellungen ab, oder stellen Sie sich Ihr Menü oder Buffet durch alle Gänge hinweg selbst zusammen oder teilen Sie uns eigene Ideen gerne mit.

VORSCHLÄGE FÜR IHRE KALTE VORSPEISE ODER VORSPEISENTELLER

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum (saisonal)
gefüllte Röllchen im Löffel aus Roastbeef, Pute, Vitello-Tonnato oder Schinken, z. B. Frischkäse oder Guacamole
Spargel-Vorspeisen-Variation mit buntem Spargel-Salat, Spargel-Mousse & Spargel-Röllchen (saisonal)
hausgemachte Tafelspitz-Sülze an Sahnerrettich & Blattsalat-Bukett
Crêpe-Lachs-Roulade
saftige Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken oder Parma-Schinken
geräucherte Forellen-Filets & Forellen-Kaviar an Sahne-Meerrettich mit Salat-Bukett
hausgemachte Terrinen von Geflügel oder Wild an Salat-Bukett mit Quitten-Sauce & Sahne-Meerrettich
hausgebeizter Lachs oder Lachs-Tatar an Sahne-Meerrettich mit Salat-Bukett
geräucherter Lachs mit Salat-Bukett
Röschen von geräuchertem Lachs auf Kartoffel-Puffer mit Sahne-Meerrettich & Baguette
Lachs-Teller mit Räucher-Lachs & hausgebeiztem Lachs an Dill-Sauce
Lachs-Variation mit Fjord-Lachs & Lachs-Mousse an Chicorée & Frischkäse-Terrine im Lachs-Mantel mit Sahne-Meerrettich & Dill-Senf-Sauce
Crevetten-Cocktail mit Avocado an Chicorée
Seeteufel-Lachs-Carpaccio mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing, Salat-Bukett & Baguette
Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Olivenöl-Limetten-Dressing, Salat-Bukett
gefüllte Roastbeef-Röllchen auf Gemüse-Beet an Sauce Tatar & Crêpe-Lachs-Roulade mit Salat-Bukett
Antipasti-Vorspeisen-Teller mit mariniertem, gebratenem Antipasti-Gemüse & Vitello-Tonnato-Röllchen & Tomaten-Mozzarella & Crêpe-Lachs-Roulade & Melone-Parma-Schinken
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan & gerösteten Pinienkernen mit Salat-Bukett
Wildkräuter-Salat umlegt mit Gebratenem von Land & Meer



Gänseleber-Terrine an Apfel-Salat & Brioche
gefüllte Cornettini, z.B. mit Lachstatar oder Rindertatar
Rindfleischcocktail im Gläsle
Geflügelcocktail im Gläsle
Bruschetta
Quiche
Ziegenkäselolly im Haselnussmantel
Frischkäselolly im Haselnussmantel
Minisüpple Ihrer Wahl

Weitere Vorschläge beim Fingerfood ab Seite 10.

SALATE

6,50 – 9,50 € p.P.

Blattsalate mit Hausdressing	Kartoffel-Salat
Gemischter Salat p.P. 6,50 €	Nudel-Salat mit Pesto
Feldsalat (saisonal)	Waldorf-Salat
Wildkräuter-Salat	Babyinsen-Salat
Karotten-Salat	Kichererbsen-Salat
Gurken-Salat	Mais-Salat
Tomaten-Salat	Artischocken-Salat
Paprika-Salat	Krabben-Salat
Tomaten-Mozzarella-Salat	Geflügel-Salat
Rucola-Kirschtomaten-Salat	Rindfleisch-Salat
Rucola-Schafskäse-Salat	Käse-Salat
Griechischer-Salat	Wurst-Salat
Rettich-Salat	
Kraut-Salat	
Bohnen-Salat	
Rote-Bete-Salat	



Menü

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Gemüse-Crème-Suppe	5,00 €
badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	5,50 €
Tomaten-Crème-Suppe	5,50 €
badische Flädlesuppe	6,50 €
Kartoffel-Suppe mit Speck & Kracherle	6,50 €
Kresse-Rahm-Suppe	6,50 €
Kraftbrühe mit Mark-Klöße oder Eierstich	6,50 €
Spargel-Crème-Suppe mit Einlage (saisonal)	6,50 €
Gulasch-Suppe	7,50 €
Badische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit drei Einlagen: Flädle, Markklöße & Nudeln	7,50 €
Minestrone	7,50 €
klare Tomaten-Suppe mit Quark-Klöße	8,50 €
Pfifferling-Rahm-Suppe unter Sahne-Haube	8,50 €
badische Schnecken-Suppe	9,50 €
Wild-Consommé mit Morchel-Klöße	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 €
Edelfisch-Suppe Bouillabaise	19,50 €

Menü

WARMES VORSPEISEN

Steinpilz-Ravioli auf Blattspinat mit Parmesan-Espuma	9,50 €
Steinpilz-Nudeln mit feiner Sahne-Sauce	8,50 €
Blätterteig-Pastete gefüllt mit feinem Ragout fin & Butter-Erbesen	10,00 €
Hecht- und/oder Lachs-Klöße 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	17,00 €
Riesen-Garnelen auf Tomaten-Risotto mit Kaiserschoten	15,00 €
Blattsalat-Bukett mit Gebratenem von Land & Meer	19,50 €
Seeteufel-Medaillon im Gemüse-Nest	19,50 €



Hauptgänge



HAUPTGÄNGE FÜR IHRE FEIER

Kombinieren Sie für Ihren Hauptgang diese Hauptkomponenten mit den 2–3 Beilagen und 1–2 Saucen Ihrer Wahl. Unsre Auswahl finden Sie ab Seite 37.

SCHWEIN

Grill-Braten vom Bio-Schweine-Hals, mariniert mit Senf & Kräutern	18,50 €
Schäufele, Rollschinken oder Bauern-Schinken	17,50 €
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 €
Pulled Pork	18,00 €

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-Hüfte, 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	23,50 €
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-Hüfte, rosa gegart	35,00 €

GEFLÜGEL

Hähnchen-Brust gefüllt, gebraten & tranchiert	19,50 €
Hähnchen-Geschnetzeltes	17,50 €
Puten-Rahm-Braten oder Puten-Geschnetzeltes	18,50 €
Puten-Schnitzel, paniert	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 €

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 €
Wildhasen-Filet mit Preiselbeer-Birne	30,00 €
Hirsch-Rücken, gebraten & tranchiert	30,00 €
Reh-Rücken, gebraten & tranchiert	40,00 €

UNSERE FISCHAUSWAHL

Zwischengang	ab 15,50 €
Hauptgang	ab 25,50 €

Saibling-Filet	gefüllte Seezungen-Röllchen an Safran-Sauce
Lachs (in der Folie gegart)	Riesengarnelen
Jakobs-Muscheln mit Safran-Sauce	Seeteufel mit Gambas
Duett von Fisch & Riesengarnele	Paella
Garnelen-Spieße	Skrei oder Kabeljau (saisonal)
Trilogie von Fischen & Riesengarnele	

WEITERE FISCH-AUSWAHL

Lachs	Seezunge
Victoriabarsch	Wolfsbarsch
Zander	Eglifilet
Seeteufel	Forelle
Rotbarsch	Forellen-Filet
Hechtklöße	Kabeljau
Lachsklöße	Rotbarbe
Heilbutt	Skrei
Steinbutt	Dorade
Steinbeißer	Calamari
Thunfisch	Schwertfisch

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-Pürree
Semmelknödel
Kartoffel-Knödel
Kartoffel-Gnocchi
Pommes frites
Kroketten
Perlgrauen-Risotto

SAUCEN

teilweise gegen Aufpreis

Braten-Sauce
Pilzrahm-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

Bei Veranstaltungen in unseren Eventlocations und außerhalb unseres Restaurants sind Pommes frites und Kroketten nicht geeignet.

Vegetarisch & Vegan



Fallerhof -
da weiß man was
man hat!

HAUPTKOMPONENTEN

Vegetarisch

Gemüse-Carpaccio mit Rucola-Salat & gehobeltem Parmesan

crémige Polenta mit sautiertem Gemüse

Spaghetti mit Tomaten-Sauce, Rucola & gehobeltem Parmesan

Zucchini-Schiffchen mit Bärlauch-Nudeln

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

HAUPTKOMPONENTEN

Vegan

Gemüse-Carpaccio mit Rucola-Salat

crémige Polenta mit sautiertem Gemüse

Spaghetti mit Tomaten-Sauce, Rucola

Zucchini-Schiffchen mit Bärlauch-Nudeln

Gemüse-Antipasti mit Olivenöl

warmer, geschmorter Chicoreesalat mit Babyinsen

gefüllte Paprika mit Salzkartoffeln

Basmati-Reis-Pfanne mit Gemüse

warmes Brokkoli-Tomaten-Gratin



UNSERE WERTE:

- bodenständig
- zuverlässig
- sicher
- kontinuierlich
- innovativ
- hilfsbereit
- gastfreundlich
- termingerecht
- heimatverbunden
- flexibel
- familiär
- saisonal
- regional
- treu
- partnerschaftlich
- locker
- leger
- niveauvoll
- ehrlich
- transparent
- offen

Desserts



LECKERE DESSERTS

Eisteller, je Kugel	2,00 €
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 Apfelmus mit Zimt-Zucker, Vanille-Eis & Vanille-Sauce	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Zimt-Zucker	7,50 €
Vanille-Eis wahlweise mit 2 heißen Früchte-Saucen, beispielsweise 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 €
Despresso Crème brûlée oder Sorbet mit Espresso	6,50 €
Sorbet-Teller 3 verschiedene Sorbets, mit Früchten garniert	9,50 €
hausgemachtes weißes & schwarzes Mousse au Chocolate, garniert	9,50 €
Dreierlei von der Schokolade zweierlei Mousse au Chocolate & Schoko-Eis im Schokokörble	10,00 €
Schwarzwald-Becher in Kirschwasser marinierte Sauerkirschen, Schoko-Eis, Vanille-Eis, Sahne	10,50 €
Weckglas-Auswahl mit saisonalen Früchten und Mascarpone-Crème	9,00 €
Käse-Dessert	7,50 €

Bei Veranstaltungen außerhalb unseres Restaurants sind Eisspezialitäten nicht geeignet.

Hochzeits Paket

"rundum
sorglos"



RUNDUM-SORGLOS-HOCHZEITSPAKET EVENTHALLE

99,- € / pro Person

Unser Rundum-Sorglos-Hochzeitsspaket in unserer Eventhalle von 17 Uhr bis 24 Uhr zu 99,- pro Person „all inklusive“

- Vorab-Beratung und Besichtigung mit uns
- Angebotserstellung & Betreuung ab Anfrage
- Eindecken der Eventhalle nach Tischplan mit Geschenketisch, Kinder-Hochstühlen, Stehtische mit Hussen im Außenbereich und kleine Bier garnituren im Außenbereich (ohne Deko).
- Eindecken mit Tischdecken und Stuhl-Hussen, Stoff-Servietten, Besteck und Gläser.
- Betreuung der Gäste zum Empfang mit Sekt und Häppchen
- Hochzeits-Menü
- Getränkeservice, Essenservice & Abräumen durch unser Personal
- Endreinigung der Eventhalle durch unser Personal
- Keine versteckten Kosten

Nach 24 Uhr berechnen wir abhängig der Personenanzahl einen Pauschalbetrag inklusive Getränke und Service durch unser Personal.

UNSER ABLAUF

17 UHR SEKTEMPFANG

mit Sekt, O-Saft, Cassis, Holunderblütensaft & allen gewünschten Getränken. Dazu reichen wir Ihnen Fingerfood in Form von gefüllten Blätterteigteilchen.

CA. 18 UHR ESSENSBEGINN

Hochzeits-Menü

Hochzeits-Teller mit Mini-Festtags-Süppchen

Tomaten-Mozzarella & Melone mit Parmaschinken

Ziegenkäse mit Kräutern und Honig & Wildkräuter-Salat an Hausdressing

verschiedenes Baguette

Hochzeitsbuffet

Lachs mit Blattspinat & Riesling-Sauce

Pouarden-Brust & Roastbeef gebraten & tranchiert

Champignon-Rahm-Sauce & Pfeffer-Sauce

Kartoffelgratin & feine Nudeln

frisches Gemüse

Dessert-Variation Zweierlei im Gläsle

Panna cotta & Mousse au Chocolat

Folgende Getränke halten wir bereit:

Sekt, edle badische Weine, Kaffee oder Espresso nach dem Essen, Cola, Paulaner Spezi, Fanta, Cola light, O-Saft, Wasser (Mineral, medium und Still), Bio- A-Schorle, alkoholfreies Bier & Weizen, Pils & Weizen vom Fass.

Firmenfeier Paket

"rundum
sorglos"



RUNDUM-SORGLOS-FIRMENFEIERPAKET EVENTHALLE

79,- € / pro Person

Unser Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Firmenfeier in unserer Eventhalle
für 6 Stunden zu 77,- netto pro Person „all inklusive“

- Vorab-Beratung und Besichtigung mit uns
- Angebotserstellung & Betreuung ab Anfrage
- Eindecken der Eventhalle, Stehtische mit Hussen im Außenbereich und kleine Biergarnituren im Außenbereich (ohne Deko).
- Eindecken mit Tischdecken, Stoff-Servietten, Besteck und Gläser.
- Betreuung der Gäste zum Empfang mit Sekt und Häppchen
- Getränkeservice, Essensservice & Abräumen durch unser Personal
- Endreinigung der Eventhalle durch unser Personal
- Keine versteckten Kosten

Nach 6 Stunden berechnen abhängig der Personenanzahl einen Pauschalbetrag inklusive Getränke und Service durch unser Personal.

UNSER ABLAUF

SEKTEMPFANG

mit Sekt, O-Saft, Cassis, Holunderblütensaft & allen gewünschten Getränken.
Dazu reichen wir Ihnen Fingerfood in Form von gefüllten Blätterteigteilchen.

FIRMENFEIER-MENÜ

Vorspeisen-Variation mit Salaten

Melone mit Parma-Schinken

mariniertes, gebratenes Antipasti-Gemüse

mediterraner Nudelsalat & Karottensalat & Tomaten-Mozzarella

verschiedenes Baguette

Grillbuffet oder Schlemmerbuffet

siehe Seite 14 & 16

Duett von Vanille & Schoko im Gläsle

Cocos-Panna cotta & Mousse au Chocolat

Folgende Getränke halten wir bereit:

Sekt, edle badische Weine, Kaffee oder Espresso nach dem Essen, Cola, Paulaner Spezi, Fanta, Cola light, O-Saft, Wasser (Mineral, medium und Still), Bio- A-Schorle, alkoholfreies Bier & Weizen, Pils & Weizen vom Fass.



Eventsaal und Eventhalle

EVENTHALLE



Service



UNSER SERVICE

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

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

Getränke sowie Servicepersonal

EVENTPAUSCHALE / Die Eventpauschale beträgt

- vor 18.00 Uhr pro Stunde, 7,50 € / p.P.
- 18.00 – 24.00 Uhr für 6 Stunden 40,– € / p.P.
- ab 24.00 Uhr berechnen wir min. pro Stunde pauschal 350,– €

Die Eventpauschale 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 dieser Pauschale werden unsere gastronomischen Dienstleistungen, wie: Raummiete / Kühlwagen, Endreinigung, Bereitstellung & Spülung der Gläser, Personalkosten berücksichtigt.

VERLEIHPREISE

Weißwein-, Sekt-, Bier- & Wassergläser, je Glas Gläser sind poliert & werden verschmutzt zurückgenommen!	1,00 €
Stoff-Serviette, pro Serviette	2,00 €
Kaffeegedeck, pro Gedeck (Tasse, Untertasse, Teller & Besteck)	2,50 €
Kaffeegedeck, pro Gedeck (Filterkaffee aus der Thermoskanne, Tasse, Untertasse, Teller & Besteck, Preis je nach Dauer & Umfang) inkl. Kaffee, Milch, Zucker, Kuchenservice	9,50 €
Bankett-Stuhl	4,00 €
Husse für Bankett-Stuhl außer Haus, nicht auf Pflastersteinen bei Veranstaltungen in den Fallerhof Locations	4,00 € 3,00 €
Unsere Tische	10,00 €
Tafel: 180 x 70 cm	10,00 €
Tafel: 120 x 70 cm	10,00 €
Rund: ø 150 cm bis 8 Personen	10,00 €
Rund: ø 180 cm bis 10 Personen	10,00 €
Stehtisch (Bistrotisch)	7,50 €
Husse für Stehtisch (Bistrotisch)	7,50 €
Buffettisch	10,00 €
Bierzeltgarnitur	12,50 €
kleine Zapfanlage & CO ₂ (Bier)	75,00 €
30 Liter Bier vom Fass	100,00 €
50 Liter Bier vom Fass	150,00 €
Servicepersonal außerhalb der Essenszeiten, pro Mitarbeiter und Stunde	40,00 €



SPIELREGELN

1. Alle Preise in dieser Extramappe sind freibleibend.
2. Cateringanfragen sowie -absprachen erfolgen gerne per Mail.
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 behalten uns vor, verliehene und beschädigt zurückgebrachte Materialien in Rechnung zu stellen.
6. Für Kinder zwischen 3 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis. Kleinkinder bleiben ohne Berechnung.
7. Stornierungen von Caterings sind bis zwölf Wochen vorher kostenfrei möglich. Für eine spätere Stornierung berechnen wir 50 % des erwarteten Auftrags.
8. Einzelne Produkte können auf Grund von Nichtverfügbarkeit nach Absprache ausgetauscht werden.
9. 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.
10. Deko muss selbst abgeräumt werden.



CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

ART DER VERANSTALTUNG

☐

Catering

☐

Eventhalle / -Saal

☐

Restaurant

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

RECHNUNGSADRESSE

Empfänger

Straße / Hausnummer

Adresszusatz

Postleitzahl / Wohnort

Telefonnummer

E-Mail

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.

Bitte ausfüllen, ankreuzen oder einscannen und zurückmailen an:
info@fallerhof.de

Bei Fallerhof
bestellen. Wie?

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 14 Tage vor der Veranstaltung sollten Menü, Ablauf, Tischplan und voraussichtliche Personenzahl feststehen
- Bis 4 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 jahrzehntelanger Erfahrung
- Wir arbeiten locker & leger & immer mit Niveau
- Wir arbeiten Hand in Hand auch mit Ihnen
- 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 Personen
Eventhalle 70 – 280 Personen
Restaurant mit Laube und Wintergarten

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

Fallerhof Restaurant & Hotel
Gästehaus „Vis à Vis“ Ferienhaus
Long Stay Apartements

Familiäres Ambiente!

Ein Aufenthalt, der sich
anfühlt, wie die Zeit
mit guten Freunden!

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.

Günstige Lage!

In der Nähe der Stadt Freiburg,
dem Kaiserstuhl und dem Mark-
gräferland, dem Elsaß, dem
Schwarzwald, dem Europa-Park
in Rust und Basel in der Schweiz.



Fallerhof Hausen

Wo Gastfreundschaft zuhause ist.

HOTEL & RESTAURANT FALLERHOF

Tunibergstraße 2b

EVENTHALLE & EVENTSAL

Falkensteinerstraße 4

FERIEN-APARTEMENTHAUS

Tunibergstraße 22

GÄSTEHAUS VIS À VIS

Tunibergstraße 1a

LONG STAY APARTEMENTHAUS

Möhlstraße 2

79189 Bad Krozingen - Hausen

T 07633 4400

www.fallerhof.de

Mit dieser Preisliste verlieren alle
anderen Preislisten ihre Gültigkeit.