



Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit auf unserem exklusiven Theurerhof planen.

Der im Jahr 1620 erbaute Theurerhof befindet sich seit 2015 in Familienbesitz.

Mit viel Liebe zum Detail und großem Engagement haben wir den Theurerhof restauriert, sodass er heute eine einzigartige Kulisse für Ihre Feierlichkeiten bietet.

Feierlichkeiten auf dem Theurerhof

Unser Theurerhof liegt direkt am Ortsrand von Calw-Speßhardt und befindet sich nur wenige Kilometer von unserem Hotel Kronelamm entfernt.

Die Räumlichkeiten verteilen sich auf zwei Etagen.

Im Dachstuhl befindet sich der große Heuboden, darunter vier weitere gemütliche Stuben.

Unsere langjährige Erfahrung sowie die gastronomische Vielfalt, die unsere drei Restaurants Hotelrestaurant Kronelamm, Gourmetrestaurant Berlins Krone und das Wanderheim bieten, sind ideale Voraussetzungen für ein rundum gelungenes Event.

In den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Vorschläge, die Ihnen für Ihre Feierlichkeit zur Verfügung stehen. Gerne beraten wir Sie persönlich!

Ihre Familie Berlin mit Theurerhof-Team

Theurerhof
Theurersweg 1 | 75365 Calw-Speßhardt

gültig ab 01. Dezember 2024



Ihr großer Tag perfekt inszeniert

Unser Team verwandelt jede Feierlichkeit
in ein unvergessliches Erlebnis.

Der historische Theurerhof bietet dafür die
ideale Kulisse, um Ihre besonderen
Momente zu feiern.

Unsere erstklassigen Sommeliers,
Herr Michael Kolb und Herr Roland Berlin,
haben für Sie die besten Weine ausgewählt,
während Küchenchef und Sternekoch
Franz Berlin
und sein Team für köstliche Speisen
auf höchstem Niveau sorgen.

Von der Planung bis zur Durchführung steht
Ihnen unser erfahrenes Veranstaltungsteam
beratend und unterstützend zur Seite.
Am Tag Ihrer Feierlichkeit sorgt unser
Serviceteam für einen reibungslosen
Ablauf, damit Sie und Ihre Gäste rundum
verwöhnt werden und einen
unvergesslichen Tag erleben können.

Ihre Ansprechpartnerin
Tugba Aslan
veranstaltung@kronelamm.de
+49 (0) 7053 9294-0



Sie haben die Möglichkeit
das gesamte Hof-Ensemble
ganz für sich und Ihre Gäste zu haben
oder sich im kleineren Kreise
auf bestimmten Räumlichkeiten zu entfalten.

Insgesamt können wir Feierlichkeiten
mit bis zu 137 Gästen ausrichten.
Auf unserem geräumigen Heuboden
ist Platz für bis zu 74 Personen.
Die vier Stuben auf der Eingangsebene
bieten Platz für bis zu 63 Personen.

Wir verzichten auf Raummieten
für unseren Theurerhof,
stattdessen arbeiten wir mit
Mindestumsätzen.
Die konsumierten Getränke und Speisen
werden mit diesen Mindestumsätzen
verrechnet.

Bei Feierlichkeiten ab 60 Personen
und Exklusivbuchung des Theurerhofes:
- Zwischen 10.00 und 17.00 Uhr: € 5.000,00
- Abendveranstaltungen bis 03.00 Uhr
oder Verlängerung in den Abend: € 8.500,00

Bei Feierlichkeiten unter 60 Personen
und Teilbuchung des Theurerhofes:
- Zwischen 10.00 und 17.00 Uhr: € 3.000,00
- Abendveranstaltungen bis 03.00 Uhr
oder Verlängerung in den Abend: € 4.500,00

Getränkepauschalen

Für Ihre Feierlichkeit bieten wir Ihnen verschiedene Getränkepauschalen zur Auswahl, die auf Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind.

- Aperitifempfang: Wählen Sie aus den verschiedenen Pauschalen, die Ihren Gästen einen stilvollen und genussvollen Einstieg bieten.
- Getränkepauschalen: Diese Pauschalen gelten nach dem Aperitifempfang sowie während des Kaffee- und Kuchenangebots und ab dem Beginn des Mittag- oder Abendmenüs.
- Longdrinkpauschale: Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, eine Longdrinkpauschale hinzuzufügen, um das Getränkeangebot zu erweitern.



	bis zu 1,5 Stunden	bis zu 2,5 Stunden
Aperitifempfang		
Pauschale 1	€ 15,00	€ 20,00
<ul style="list-style-type: none">• Prisécco alkoholfrei von Jörg Geiger• Hochdorfer Flaschenbiere• Orangensaft• Teinacher Mineralwasser		
Pauschale 2	€ 22,00	€ 30,00
<ul style="list-style-type: none">• Theurerhof Rosésekt und Rieslingsekt• Prisécco alkoholfrei von Jörg Geiger• Hochdorfer Flaschenbiere• Orangensaft• Teinacher Mineralwasser		
Pauschale 3	€ 32,00	€ 40,00
<ul style="list-style-type: none">• Aperol Spritz• Hibiskus Spritz alkoholfrei• Theurerhof Rosésekt und Rieslingsekt• Hochdorfer Flaschenbiere• Orangensaft• Teinacher Mineralwasser		

Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir zusätzlich mit € 8,00 pro Person.

Für Kinder von 3 bis 15 Jahren berechnen wir eine ganztägige Getränkepauschale in Höhe von € 20,00 pro Kind.

Fingerfood zum Aperitifempfang



Die folgenden Fingerfood-Empfehlungen sind die ideale Begleitung zum Aperitif und werden als Selbstbedienungsbuffet präsentiert.
Wir empfehlen, pro Person etwa 2,5 Häppchen einzuplanen.

Canapés belegt mit

Schinken, Salami, Roastbeef verschiedene Käsesorten Brie, Kräuterfrischkäse	€ 4,50
hausgebeizte Lachsforelle geräuchertes Würzbachtaler Bachforelle	€ 4,90
Warme Schinken-Käsehörnchen	€ 3,70
Blätterteig-Käsegebäck	€ 3,70
Mini-Pizzagebäck	€ 3,70
Angemachter Frischkäse auf Pumpernickel	€ 1,90
Hausgebeizte Lachsforelle auf Pumpernickel	€ 2,90
Mini-Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar	€ 4,90
Gerauchte Schweinebäckle auf Heckengäulinsen	€ 5,90
Maultäschle auf Gurken-Kartoffelsalat	€ 3,50
Fleischküchle mit Senf	€ 3,50
Käse-Früchtespießchen vom Sommenhardter Bauernkäse	€ 3,50
Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Balsamico und Basilikum	€ 3,50
3 verschiedene Sorten Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	€ 4,30

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Portion

Menüauswahl

Die folgenden Menüs wurden von unserem Küchendirektor Herrn Franz Berlin und seinem Team speziell für Sie zusammengestellt.

Die einzelnen Gänge können nach Absprache individuell angepasst werden; dabei werden die jeweiligen Einzelpreise berücksichtigt.

Auf dem Theurerhof servieren wir ausschließlich ein einheitliches Menü. Ausnahmen gelten lediglich für Allergien sowie für vegane und vegetarische Optionen.

Die angegebenen Preise gelten pro Person.

Für Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren berechnen wir 30 % des Menüpreises,
für Kinder von 8 bis 12 Jahren 50 %.
Ab einem Alter von 13 Jahren gilt der reguläre Menüpreis.

Theurerhof-Sommermenü

Wildkräutersalat
mit Himbeerdressing
Ziegenkäse, Blütenhonig und Croûtons

Theurerhof-Gazpacho
mit Gurken- und Paprikawürfeln

Wüzbachtaler Forellenfilet aus dem Ofen
mit geröstetem Sommergemüse,
Kartoffel-Zitronenpüree
und leichter Kräutersoße

Luftiges Schokoladenmousse
mit marinierten Beeren
und Joghurteis

€ 68,90
pro Person

Theurerhof-Wintermenü

Feldsalat
mit gebratenen Pilzen, Speckwürfeln,
Walnüssen
und lauwarmem Kartoffeldressing

Kürbiscremesuppe
mit Ingwer, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Braten vom Rind
mit Preiselbeer-Pfeffersoße,
Kartoffel-Selleriepüree und Rotkohl

Ofenschlupfer
mit warmem Zwetschgenragout, Crumble
und Bio-Madagaskar-Vanilleeis

€ 68,90
pro Person

Speßhardter Schlemmertafel

Vorspeisenbuffet
Rauchforellenfilet aus dem Würzbachtal
mit Sahnemeerrettich
Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Senf-Dillsoße
Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse
Rehmedaillons mit Lebermousse garniert
auf Apfel-Selleriesalat
Warmes Lauchtörtchen
Gemüsewraps mit Kräuterdip
Kartoffelsalat
zwei Rohkost- und zwei Blattsalate
mit zwei Dressings
Brotauswahl mit Butter

Hauptgericht am Tisch serviert
Kalbsrücken mit Rosmarin am Stück gebraten
dazu Preiselbeer-Pfeffersoße,
saisonales Gemüse,
Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Winterliches Dessertbuffet
Bratapfel mit Nussfüllung
Schokoladenküchlein
Beerengrütze mit Haferflocken-Crumble
Bio Madagaskar-Vanilleeis
Quarkmousse

oder

Sommerliches Dessertbuffet
Heidelbeer-Pfannküchlein mit Weinschaumsoße
Bisquit mit weißer Schokoladencreme
Salat von frischen Früchten
Bio-Mangosorbet
Quarkmousse

€ 83,90
pro Person



Stallwächter-Sommermenü

Mühlenbrot mit gesalzener Rohmilchbutter

Karottencremesuppe
mit frischen Kräutern und Croûtons

Schweinefilet
mit marinierten Wildkräutern,
dazu Trollingersoße,
Gemüsetaler und neuen Kartoffeln

Kokos-Panna Cotta
mit Früchteragout und Bio-Mangosorbet

€ 59,90
pro Person

Stallwächter-Wintermenü

Mühlenbrot mit gesalzener Rohmilchbutter

Kartoffellauchsuppe
mit frischen Kräutern und Croûtons

Schwäbischer Festtagsbraten
vom Rind und Schwein
dazu Trollingersoße,
saisonales Gemüse
und hausgemachte Spätzle

Warmer Apfelkuchen mit Weinschaumsoße
und Bio Madagaskar-Vanilleeis

€ 59,90
pro Person

Veganes Sommermenü

Quinoa-Salat
mit Gurken, Tomaten, Minze
und Zitronendressing

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill

Wraprolle
gefüllt mit gegrilltem Gemüse
und Karottenhummus

Melonensalat mit Minze,
Limettenfilets
und Bio-Zitronensorbet

€ 58,90
pro Person

Veganes Wintermenü

Sellerie-Apfelsalat
mit Walnüssen, Granatapfelkernen
und Apfel-Balsamicovinaigrette

Samtige Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Pilzrisotto
mit frischen Kräutern

Kokos-Panna Cotta
mit Früchteragout
und Bio-Mangosorbet

€ 58,90
pro Person

Unser veganes 4-Gang-Menü bieten wir auf Wunsch
auch als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise
für € 50,90 pro Person an.

Speisenauswahl

Aus der folgenden Auswahl an Speisen haben Sie die Möglichkeit, Ihr persönliches und für alle Gäste einheitliches Wunschmenü zusammenzustellen. Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Unverträglichkeiten sowie auf besondere Ernährungswünsche, wie vegetarische und vegane Gerichte.

Die angegebenen Preise gelten pro Portion.

Für Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren berechnen wir 30 % der einzelnen Speisen.,
für Kinder von 8 bis 12 Jahren 50 %.

Ab einem Alter von 13 Jahren gilt der reguläre Preis.



Vorab auf die Tische eingesetzt

Butter, Kräuterquark- und Schmalztöpfchen mit Mühlenbrot	€ 3,90
Mühlenbrot mit gesalzener französischer Rohmilchbutter	€ 3,50

Suppen

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€ 10,50
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube	€ 8,90
Kartoffelsüppchen mit Lauchrauten und Croûtons	€ 9,30
Karottensuppe mit frischen Kräutern und Croûtons	€ 9,30
Rahmsuppe von Steinpilzen verfeinert mit Grauburgunder	€ 10,50
Essenz vom heimischen Wild mit gefülltem Flädle	€ 11,50
Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen nach Jahreszeit	€ 10,50
Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen nach Jahreszeit	€ 8,90
Theurerhof-Gazpacho mit Gurken- und Paprikawürfeln	€ 7,90
Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill	€ 7,90

Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten und mit hausgemachtem French-, Balsamico- oder Joghurtdressing	€ 10,50
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Croûtons und knusprigen Speckstreifen	€ 11,50
Erlesene Blattsalate mit Himbeerdressing und Sonnenblumenkernen vegan	€ 10,50
Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne, kleinem Salatbouquet, Mühlenbrot und Butter	€ 14,50
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße, kleiner Salatgarnitur, Mühlenbrot und Butter	€ 14,90
Schwarzwälder Wildschinken an Salatbouquet mit Preiselbeerbalsamico, gehobeltem Bauernkäse und gerösteten Walnüssen	€ 16,50
Rote Bete-Carpaccio mit Salatbouquet an Apfel-Balsamicovinaigrette vegan	€ 13,50
Quinoa-Salat mit Gurken, Tomaten, Minze und Zitronendressing vegan	€ 12,50
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Apfel-Balsamicovinaigrette vegan	€ 12,50

Warme Vorspeisen | Zwischengerichte

Lauwarmer Maultaschensalat mit Radieschenvinaigrette	€ 12,00
'Schwabenleckerle' Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken	€ 12,50
Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal in Honig-Nussbutter gebraten, dazu feine Kräuterrahmnüdelchen	€ 19,80
Warmes Lauchtörtchen mit Sauerrahm an kleinem Salatbouquet	€ 14,50
Gefüllte Champignons mit sautiertem Spinat, Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen vegan	€ 14,90
Knusprige Falafel mit cremigen Tahini-Dip an kleinem Salatbouquet vegan	€ 14,50

Hauptgerichte | Fleisch

RIND UND STAUFERICO-SCHWEIN Schwäbischer Festtagsbraten vom Rind und Schwein mit Trollingersoße, dazu saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat	€ 34,50
Schweinefilet mit marinierten Wildkräutern, dazu Trollingersoße, Gemüsetaler und neue Kartoffeln	€ 32,90
Braten vom Rind mit Preiselbeer-Pfeffersoße, Rotkohl und Kartoffel-Selleriepüree	€ 32,90
KALB Kalbsrücken mit Rosmarin am Stück gebraten mit Preiselbeer-Pfeffersoße, dazu saisonales Gemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln	€ 46,50
WEIDELAMM VOM SCHÄFER BAUER, WILDBERG Geschmorte Lammkeule auf Thymianjus mit grünen Bohnen und Speckkartoffeln	€ 44,60
GEFLÜGEL VOM BAUERN NOTHACKER, LIEBELSBERG Perlhuhnbrust mit Portweinssoße, dazu saisonales Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	€ 38,50
WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsoße mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Semmelknödel	€ 38,50

Hauptgerichte | Fisch

AUS DER WÜRZBACHTALER FORELLENZUCHT Gedünstetes Würzbachtaler Lachsforellenfilet in Rahmsoße mit Grauburgunder verfeinert, dazu Blattspinat und Bandnudeln	€ 37,50
Würzbachtaler Forellenfilet aus dem Ofen mit leichter Kräutersoße, geröstetem Sommergemüse und Kartoffel-Zitronenpüree	€ 37,50

Hauptgerichte | vegetarisch & vegan

Heckengäulinsen in würziger Balsamicosoße mit hausgemachten Kartoffelgnocchi	€ 24,90
Wraprolle gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Karottenhummus	€ 25,50
Aromatisches Curry mit saisonalem Gemüse dazu Basmatireis	€ 26,90
Pilzrisotto mit frischen Kräutern	€ 26,90
Hausgemachte Gnocchi mit gerösteten Nüssen in Salbeisoße	€ 24,90

Desserts

2 Kugeln Bio-Madagaskar-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 11,40
Hausgemachte Beerengrütze mit Joghurtsoße und Bio-Madagaskar-Vanilleeis	€ 11,40
Luftiges Schokoladenmousse mit marinierten Beeren und Joghurteis	€ 12,50
Warmer Apfelkuchen mit Weinschaumsoße und Bio Madagaskar-Vanilleeis	€ 12,50
Ofenschlupfer mit warmem Zwetschgenragout, Crumble und Bio-Madagaskar-Vanilleeis	€ 12,90
Crème brûlée Gebrannte Creme mit Himbeerragout und Bio-Zitronen-Ingwer-Sorbet	€ 12,50
Kokos-Panna Cotta mit Früchteragout und Bio-Mangosorbet vegan	€ 13,50
Melonensalat mit Minze, Limettenfilets und Bio-Zitronensorbet vegan	€ 11,40
Kokosmilchreis mit frischem Mangopüree und Kokosraspeln vegan	€ 13,50
Theurerhof-Dessertvariation Winter Bratapfel mit Nussfüllung Schokoladenküchlein Beerengrütze mit Haferflocken-Crumble Bio Madagaskar-Vanilleeis Quarkmousse	€ 19,80
Theurerhof-Dessertvariation Sommer Heidelbeer-Pfannküchlein mit Weinschaumsoße Bisquit mit weißer Schokoladencreme Salat von frischen Früchten Mangosorbet Quarkmousse	€ 19,80

Speisen für Kinder

Für Kinder bis 12 Jahre steht die folgende Auswahl zur Verfügung.

Kraftbrühe mit Flädle	€ 4,90
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	€ 6,90
Spaghetti mit Gemüsebolognese	€ 7,90
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Spätzle und Rahmsoße	€ 15,90
2 Kugeln Vanille- und Schokoeis mit Smarties, Sahne und Waffel	€ 6,90

Mitternachtssnack

Wählen Sie aus der folgenden Auswahl Ihre Lieblings-Mitternachtssnacks,
die wir ab ca. 23:00 Uhr als Selbstbedienungsbuffet anbieten.

Für den Mitternachtsimbiss rechnen wir mit etwa einem Drittel
bis zur Hälfte der ursprünglichen Gästezahl.

Zu allen Mitternachtssnacks reichen wir unser frisches Theurerhof-Bauernbrot.

Herzhafte Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch und Gemüse	€ 8,90
Pikante Currywurst Gebratene Oberländer in pikanter Currysoße	€ 7,90
Schwäbische Saitenwürstle mit Senf und Kartoffelsalat	€ 7,90
Schwäbischer Wurstsalat mit Fleisch- und Schwarzwurststreifen in Essig-Öl-Marinade	€ 12,50
Schwäbische Vesperplatte Blutwurst Leberwurst Schinkenwurst Schwartenmagen gerauchte Bauernbratwürste Schwarzwälder Rauchfleisch Essiggurken Radieschen Zwiebelringe Tomaten Gurken Paprika Griebenschmalz Kräuterquark Butter Senf Meerrettich	€ 19,80
Käsebrett Auswahl an Hart- und Weichkäse Frischkäse Bauernkäse vom Bauernhof in Sommenhardt	€ 12,50

Kaffee und Kuchen

Unsere Kuchen und Torten beziehen wir vom Wellnesshotel Talblick in Schömberg.
In unserem Hotelrestaurant verwöhnen wir unsere Gäste bereits jahrelang
mit diesen süßen Verführungen.

Sie haben die Möglichkeit, aus der folgenden Auswahl, ganze Kuchen und Torten
für Ihre Feierlichkeit auszuwählen.

Bitte beachten Sie, dass Kuchen und Torten nur im Ganzen bestellt werden können.

GEBACKENE KUCHEN

Französischer Apfel-Mandelkuchen
Heidelbeerkuchen
Zwetschgen-Streuselkuchen
Käse-Mandarinekuchen
Rahmkuchen
Johannisbeer-Baiser
Erdbeer-Bisquit
Linzertorte

€ 64,90 | 12 Stück

€ 54,50 | 8 Stück | Durchmesser 20 cm

CREMETORTEN/SAHNETORTEN

Schwarzwälder Kirschtorte
Rumbombe
Nusscreme
Pfirsich-Maracuja
Erdbeersahne

€ 96,80 | 16 Stück





Allgemeine Geschäftsbedingungen & Zusatzleistungen



MINDESTUMSÄTZE

FEIERN AB 60 PERSONEN/ALLEINIGE NUTZUNG DES GESAMTEN THEURERHOF-ENSEMBLES

- Zwischen 10.00 Uhr und 17.00 Uhr
€ 5.000,00
- Abendveranstaltungen bis 03.00 Uhr oder
Verlängerung in den Abend (in diesen Fällen
findet während Ihrer Feier keine andere
Veranstaltung auf dem Theurerhof statt)
€ 8.500,00

KLEINERE FEIERN UNTER 60 PERSONEN

- Zwischen 10.00 und 17.00 Uhr
€ 3.000,00
- Abendveranstaltungen bis 03.00 Uhr oder
Verlängerung in den Abend
€ 4.500,00

Gerne informieren wir Sie darüber, dass wir uns das Recht vorbehalten, bei einer Gästezahl von weniger als 60 Personen eine zusätzliche Veranstaltung auf dem Theurerhof zu planen.

Falls Sie das gesamte Hof-Ensemble exklusiv für Ihre Feier reservieren möchten, erhöht sich der Mindestumsatz auf den genannten Betrag für Veranstaltungen ab 60 Personen.

Sollte der Mindestumsatz – ohne Nachtzuschläge, Trinkgelder, Gedeckpreise, Korkgelder und Dekoration – nicht erreicht werden, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.

RÄUMLICHKEITEN

Auf dem Heuboden ist Platz für 64 bis 74 Personen (inkl. Knechtstube).

Auf der Ebene des Eingangs befinden sich vier Gaststuben mit Platz für bis zu 63 Personen: Alte Hofküche (bis 8 Personen), Wohnstube (bis 30 Personen), Schlafstube (bis 11 Personen) und Alte Stube (bis 14 Personen).

Leider ist unser Theurerhof nicht barrierefrei. Bitte beachten Sie, dass sich die Gästetoiletten im Untergeschoss befinden und ebenfalls über Treppen zu erreichen sind.



NACHTZUSCHLÄGE

Für Abendveranstaltungen erheben wir ab 00:00 Uhr einen pauschalen Nachzuschlag von € 150,00 pro angefangener Stunde.

Ab 01:00 Uhr beträgt dieser Zuschlag € 250,00 pro angefangener Stunde.

Diese Gebühren decken auch zusätzlichen Aufwand, wie das Umstellen, Aufräumen und Reinigen ab.

Größere Verunreinigungen, etwa nach Spielen oder künstlerischen Darbietungen, werden separat in Rechnung gestellt.



ENDZEIT DER FEIERLICHKEIT

Die Einhaltung gesetzlicher Arbeitszeitvorgaben liegt uns sehr am Herzen.

Daher bitten wir Sie, uns bei Abendveranstaltungen eine geplante Endzeit anzugeben, um die Einsatzzeiten unserer Mitarbeiter entsprechend zu koordinieren.

Die letzte Servicerunde erfolgt eine halbe Stunde vor dem vereinbarten Ende der Feier. Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung spätestens um 03.00 Uhr beendet sein muss. Eine Verlängerung über diesen Zeitpunkt hinaus ist leider nicht möglich.

MENÜAUSWAHL

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir auf dem Theurerhof ausschließlich ein einheitliches Menü für alle Gäste servieren. Dies bedeutet, dass jeder Gast zur gleichen Zeit die gleiche Menüauswahl erhält, was ein harmonisches und gemeinsames Erlebnis schafft.

Durch dieses Konzept können wir die Qualität unserer Speisen und den Service optimal gewährleisten.

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse und bieten Alternativen für Allergien sowie spezielle Ernährungswünsche wie vegetarische oder vegane Optionen an, um sicherzustellen, dass jeder Gast rundum zufrieden ist.



RECHNUNGS- & ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Der Mindestumsatz ist bis drei Monate vor Veranstaltungsbeginn als Anzahlung zu entrichten.

Grundlage für die Berechnung ist die bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl, sofern keine Erhöhung der Gästezahl erfolgt.

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zahlbar. Die Begleichung der Rechnung ist bar, per EC-Karte, Visa, Mastercard oder per Überweisung möglich.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

- bis 6 Monate vor Veranstaltung: kostenfrei
- bis 3 Monate vor Veranstaltung: 50 % des Auftragswertes
- bis 1 Monat vor Veranstaltung: 80 % des Auftragswertes

Jeweils brutto, gerechnet ab dem Datum der Veranstaltung.

Wurde noch kein Menü ausgewählt, wird der Mindestumsatz anteilig berechnet.

KUCHENTAFEL

Das Mitbringen von Kuchen und Backwaren bedarf unserer vorherigen Zustimmung.

Für mitgebrachte Backwaren berechnen wir eine Servicepauschale von € 4,50 pro Gedeck, welche den Aufwand für unser Serviceteam, Geschirr, die Vorbereitung, den Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration und Ähnliches abdeckt.

Bei Teillieferungen wird der Betrag anteilig angepasst.

Bitte beachten Sie, dass wir gesetzlich verpflichtet sind, aus hygienischen Gründen von jeder mitgebrachten Torte oder jedem Kuchen eine Rückstellprobe aufzubewahren.

KORKGELD

Gerne können Sie nach Absprache Ihre eigenen Weine, Sekte oder Spirituosen mitbringen.

Für den Service, Gläser und weiteres berechnen wir pro Flasche die folgenden Korkgelder:

- Wein 0,75 l: € 20,00
- Sekt 0,75 l: € 22,00
- Wein/Sekt 1,5 l: € 38,00
- Spirituosen 0,75 l: € 77,00

Hinweis zum Umweltschutz

Das Aufsteigen von Himmelslichtern, Luftballons oder ähnlichen Objekten sowie das Werfen von Konfetti ist auf dem Theurerhof untersagt. Da sich der Hof in unmittelbarer Nähe eines Naturschutzgebiets und landwirtschaftlich genutzter Felder befindet, bitten wir um Ihr Verständnis für diese Regelung zum Schutz der Natur und der Umgebung.

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Das Standesamt Bad Teinach-Zavelstein führt auf Wunsch standesamtliche Trauungen in der Burgruine in Bad Teinach-Zavelstein durch.

Die Nutzung der Burgruine muss vorab beim Schwarzwaldverein Zavelstein beantragt werden.

Gerne stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur Verfügung (inklusive Auf- und Abbau).

- Stühle mit weißen Hussen: € 10,00/pro Stuhl (maximal 30 Stühle)
- Trautisch mit weißer Tischdecke: € 25,00
- Bierbank mit weißer Husse: € 15,00/Bank (maximal 8 Stück)

TISCH- UND BLUMENDEKORATION

Die angegebenen Menüpreise verstehen sich jeweils inklusive Stoffservietten.

Die Stuben sind mit hochwertigen Holztischen ausgestattet und werden daher ohne Tischdecken eingedeckt (optional zubuchbar € 10,00/Tisch).

Die runden Tische auf dem Heuboden werden mit weißen Tischdecken eingedeckt und die Stühle mit Hussen versehen.

Individuell passende Tisch- und Blumendekoration bereiten wir je nach Anlass farblich abgestimmt gerne für Sie vor (Preis richtet sich nach Tafelgröße, Materialaufwand und Jahreszeit). Blumengestecke oder Vasen berechnen wir je nach gewünschten Blumen und Aufwand.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen:

Am Tag Ihrer Feier steht Ihnen der Theurerhof vier Stunden vor Beginn der Veranstaltung für die Tischdekoration zur Verfügung. Sollte am Tag vor Ihrer Feier keine andere Veranstaltung stattfinden, haben Sie nach vorheriger Absprache mit unserem Veranstaltungsteam die Möglichkeit, die Dekoration bereits im Voraus vorzunehmen.

MENÜKARTEN

Wir bieten individuell gestaltete Menükarten für € 4,00 pro Stück an. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, eigene Menükarten zu entwerfen und mitzubringen.

PRÄSENTATIONEN

Gerne stellen wir Ihnen gegen eine einmalige Gebühr in Höhe von € 45,00 Beamer und Leinwand zur Verfügung.

Bitte sprechen Sie Ihr Rahmenprogramm oder Präsentationen im Voraus mit uns ab.

MUSIK

Die GEMA-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen. Wir bitten um Verständnis, dass die Nachtruheregelung, mit Rücksicht auf die menschlichen und tierischen Anwohner, ab 23.00 Uhr beginnt. Unser Theurerhof ist zwar abseits gelegen, laute Musik schallt jedoch in den Ort. Daher bitten wir Sie die Musiklautstärke ab die Uhrzeit entsprechend anzupassen.

ÜBERNACHTUNGEN

Unser Reservierungsteam steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, um Ihre Wunschreservierung im Hotel KroneLamm (Marktplatz 1-3, 75385 Bad Teinach-Zavelstein) zu realisieren.

0 70 53 92 94-0 | info@kronelamm.de | www.kronelamm.de

Bitte beachten Sie, dass an Wochenenden in unserem Hotel ein Mindestaufenthalt von 2 bis 3 Nächten erforderlich ist.

Anbei finden Sie eine Auswahl an alternativen Übernachtungsmöglichkeiten, die wir für Sie zusammengestellt haben:

- Wanderheim in Bad Teinach-Zavelstein
- Pension Haus Schwarzwald in Bad Teinach-Zavelstein
- Pension Kugele in Calw-Speßhardt (ca. 600m vom Theurerhof entfernt)

DRUCKFEHLER UND ÄNDERUNGEN IN DEN MENÜVORSCHLÄGEN

Druckfehler in den Menüvorschlägen haben keine Gültigkeit.

Die Menüvorschläge haben ihre Preisbindung nur so lange, bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.



Hotel Kronelamm | Familie Berlin
Marktplatz 1 - 3 | 75385 Bad Teinach-Zavelstein
0 70 53 92 94-0
info@kronelamm.de | www.kronelamm.de
Berlins Kronelamm Hotelbetrieb GmbH
IBAN: DE15 6665 0085 0000 1952 86
SWIFT-BIC: PZHSDE 66
Geschäftsführerin: Gudrun Berlin | HRB-Nr.: 732 587
Handelsregister Stuttgart | Ust-ID: DE 268 192 692