Graf Eberhard
Das Biosphärenhotel

Festlichkeiten und Veranstaltungen

[Willkommen]

Sie feiern - wir machen den Rest.

Was gibt es Schöneres als eine Feier mit Gästen? Anlässe dafür gibt es viele: Sei es der runde Geburtstag mit Freunden, die Hochzeitsfeier für den Bund für's Leben, ein Jubiläum mit den Geschäftspartnern oder der erfolgreiche Jahresabschluss zur Weihnachtszeit mit den Mitarbeitern.

Es gibt immer einen Grund zu feiern, ob bei Ihnen zu Hause oder in unseren Räumlichkeiten.

Wir sind bestens darauf vorbereitet. Das Graf-Eberhard-Team berät Sie gerne und steht Ihnen bei der Planung und Durchführung jederzeit kompetent zur Seite.

Unser freundliches Serviceteam kümmert sich um alles, was ein Fest unvergesslich macht.
Alles aus einer Hand: Planung und Organisation, individuell, charmant und aufmerksam. Mit viel Liebe zum Detail.

Denn es sind die Kleinigkeiten, die Ihr Fest verschönern und zu einem echten Erlebnis werden lassen.

Feiern Sie unbeschwert. Lassen Sie sich überraschen von dem „gewissen Etwas" und einem perfekten Ambiente, mit dem wir aus jedem Anlass Ihr ganz persönliches Fest machen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüs- und Buffetvorschläge. Sie werden sicher etwas für Ihren Gaumen finden.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Herzlich Willkommen im
Biosphärenhotel Graf Eberhard.

Ihr Bankett- und Veranstaltungsteam

[Locations]

Wählen Sie den passenden Ort für Ihre Festlichkeit. Ob rustikal-zünftig, festlich-elegant oder im großen Rahmen zum Beispiel im Kursaal im Haus des Gastes. Ganz wie Sie wollen. Für jeden Anlass haben wir die richtigen Räumlichkeiten. Ob für zehn Personen oder 160 Gäste. Sie haben die Wahl.

- **Restaurant Weinstube**
  Feiern in rustikalem Ambiente am romantischen Kachelofen. Die Weinstube bietet Platz für 40 Personen an 4er und 6er Tischen.
  Gerne stellen wir die Weinstube ganz nach Ihren Wünschen.

- **Café am Rosengarten/Wintergarten**
  Genießen Sie den Blick ins Grüne in den sommerlichen Park aus unserem Café am Rosengarten. Flexibel eingerichtet mit Tanzfläche, ideal für private Feiern für bis zu 80 Personen.

- **Terrasse am Rosengarten**
  Im Sommer genießen Sie die herrliche Atmosphäre im blumenbestandenen Park mit seinem Rosengarten.
  Erleben Sie Tausende blühender Rosen und feiern Sie im unvergleichlichen Ambiente der Natur des weitläufigen Parks direkt am Hotel.

[Locations]

- **Raum „Hubertus“**
  Im Erdgeschoss gelegen, mit Zugang zu einer kleinen Terrasse vor dem Raum, tageslichtdurchflutet und barrierefrei zu erreichen.
  Ideal für Bankette und Veranstaltungen bis zu 70 Personen.

- **Kursaal im Haus des Gastes**
  Im 1. Obergeschoss des Haus des Gastes, direkt mit dem Hotel Graf Eberhard verbunden.
  Für 50 bis 160 Personen.

- **Prof.-Dr.-Willi-Dettinger-Saal**
  In der Schlossmühle neben dem Residenzschloss Bad Urach. Rustikal-edles Ambiente für bis zu 100 Personen.

[Locations]

Sie suchen eine passende Räumlichkeit außerhalb des Biosphärenhotels Graf Eberhard?
Wir verfügen über eine große Auswahl an ausgefallenen Locations, die Ihrer Veranstaltung einen exklusiven Rahmen geben. Sprechen Sie uns an!

- **Residenzschloss Bad Urach**
  Das spätmittelalterliche Kleinod aus dem 15. Jahrhundert im Herzen der historischen Altstadt von Bad Urach. Tafeln Sie wie die Könige in der Dürnitz. Stilecht, mit einzigartiger Atmosphäre. Kapazität 100-200 Personen.

- **Festhalle Bad Urach**
  Für sehr große Veranstaltungen bietet sich die Festhalle Bad Urach an. Eine Bühne mit 66 m^2 und ein Saal mit 370 m^2 für 500 Sitzplätze in Reihen bietet viele Möglichkeiten. Auf der Empore kommen nochmals 200 Sitzplätze hinzu. In der Festhalle finden jedes Jahr die Herbstlichen Musiktage Bad Urach statt.

- **Festscheune auf Hofgut Uhenfels**
  Rustikale Festscheune mit dem besonderen Ambiente auf dem Hofgut Uhenfels inmitten der zauberhaften Natur. Mit eigener Hochzeitskapelle. Der ideale Veranstaltungsort für private Festlichkeiten bis zu 100 Personen.

[Apéritif]

Die Apéritifs bieten wir Ihnen ebenfalls in Form eines Buffets an. Die Abrechnung erfolgt dann nach Verbrauch.

Graf Eberhard Sekt
Cuvée Sekt, trocken Fl. 0,75 l € 19,50

Fürst von Metternich Sekt
Rieslingsekt, trocken Fl. 0,75 l € 36,00

Metzinger Hofsteige - Matizzo Winzersekt
Müller-Thurgau, trocken
Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen e.G.
Fl. 0,75 l € 44,00

Moet et Chandon Champagner
Cuvée Brut Impérial Fl. 0,75 l € 85,00

Schwäbischer Kir
Apfelwein im November in langsamer Kaltgärung aus Bittenfelder Äpfeln hergestellt und im nächsten Frühsommer mit dem Saft der schwarzen Johannisbeeren vermählt. Ein eigenständiger und duftiger Apéritif mit wenig Alkohol und einem ausgewogenen Säure-Zucker-Verhältnis.
Fl. 0,75 l € 25,50

PriSecco, alkoholfrei
Mehrfruchtcocktail „Der Rotfruchtige".
Dunkelbeerige Frucht von Sauerkirschen, Johannis- und Holunderbeeren und die anregende Säure der Quitte und Limette dominiert diesen feinen PriSecco.
Fl. 0,75 l € 29,50

Hägen Scherry
Hagebuttenscherry vom Albtrauf
Glas 0,04 l € 4,20

MeSecco, Perlwein
prickelnder Perlwein aus Metzingen
Fl. 0,75 l € 27,50

[Vorspeisen]

Carpaccio vom Albrinderfilet
fein mariniert mit Streifen vom Bio-Rauscherkäse aus Ödenwaldstetten
€ 11,50

Vorspeisenétagère
mit hausgemachter Tafelspitzsülze, Ziegenfrischkäse, fein mariniertem Carpaccio, luftgetrocknetem Albschinken und Albzarella (Mozzarella vom Albbüffel)
€ 11,30

Schwäbische Bruschetta
mit angeschwenkten Strauchtomaten, frischem Schnittlauch, einem Hauch Knoblauch und luftgetrocknetem Albschinken
€ 5,50

Feldsalat mit lauwarmem Kartoffeldressing
Kracherle und Streifen von der geräucherten Entenbrust
€ 9,90

Räucherlachs-Frischkäsetörtchen
an Wildkräutersalat, garniert mit hausgebeizter Lachsforelle und ihrem Kaviar
€ 14,50

Feine Tafelspitzsülze
mit Wildkräutersalat und Meerrettich
€ 8,50

Klassischer Garnelencocktail
mit feiner Cocktailsoße, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette
€ 8,50

Tomate-Albmozzarella
mit luftgetrocknetem Albschinken und Perlen von Balsamicocreme
€ 9,90

Hausgemachter Alblaisa-Salat
mit geräucherter Forelle oder geräuchertem Schweinebäckle oder Lammschinken
€ 9,90

[Suppen]

Schwäbische Hochzeitssuppe
im Weckglas serviert, mit feinen Mark- und Grieß-klößchen, Flädle und Maultäschle, in der Terrine serviert
€ 5,00

Frisches Kresserahmsüppchen
mit Kracherle
€ 5,00

Aufgeschlagenes Albkräutersüppchen
mit Saiblingsklößchen
€ 6,00

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsestange
€ 6,00

Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Quarknocken
€ 5,00

Jahreszeitliche Suppen

April und Mai
Bärlauchschaumsüppchen
mit Kracherle
€ 5,00

Mai und Juni
Spargelcremesüppchen
mit Spargelspitzen und Sahnehäubchen
€ 5,50

September und Oktober
Kartoffelsuppe
mit gerösteten Schwarzwursträdle
€ 5,50

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
€ 5,50

[Kleines für Zwischendurch]

Kleine Portion Muscheln
im feinwürzigen Weißweinsud mit Kräuterbaguette
€ 14,50

Kleines geschmortes Kalbsbäckle
auf Kartoffel - Lauchrösti
€ 14,50

Gaisburger Marsch von Saibling und Lachsforelle
im Weißwein-Safransud mit einem Hauch von Knoblauch und Kräuterbaguette
€ 15,60

Gebratenes Fischfilet
auf Risotto mit Hohensteiner Albkäse
€ 14,50

Gegrillter Kräutertofu
auf Gemüsen der Saison (vegetarisch/vegan)
€ 12,50

Hausgebeiztes Echazforellenfilet
“Hausfrauen Art“ mit Salatbukett und Biokartoffeln
€ 12,50

[Hauptgerichte]

Das Beste vom Spanferkel
mit knusprigem Rücken und Keule
€ 18,00

Spezialplatte Graf Eberhard
mit Rehmedaillon, Rinder- und Schweinefilet, Kräuterbutter, in Hagebuttensherrysoße
€ 24,50

Schmids Hausplatte
mit zartem Kalbsbügle im Rahmsößle, Schweinelendchen und einem kleinen Cordon bleu
€ 21,50

Schmids Sonntagsbraten
mit Rinderspickbraten, Kalbsbügle und glaciertem Schweinehals in Rahmsoße
€ 21,50

Das Beste vom Lamm (Schäferei Stotz Münsingen)
Rücken rosa gebraten und Keule im Kräuterheu
€ 24,50

Ganze Hochrippe vom Jungweiderind
rosa gebraten mit Trollingersoße
€ 26,50

Fischarrangement
von Zander, Saibling und Lachsforelle auf schwäbischem Ratatouille
€ 24,50

Kalbsrücken „Graf Eberhard“
am Stück gebraten und mit einer Kräuter-Zwiebelkruste überbacken
€ 23,50

Ganzes Schweinefilet im Spinatflädle
auf Austernpilzsoße
€ 22,50

Zartes Kalbskotelett
mit Kalbsbries gratiniert
€ 26,50

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Wiener Garnitur
€ 21,00

[Hauptgerichte]

Zarter Tafelspitz
vom Rind oder Kalb, mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren
€ 19,80

Saltimbocca von der Lachsforelle
auf Tomatenragout
€ 20,50

Gefülltes Albgockelbrüstchen
mit Kräuterfrischkäse
€ 19,80

Uracher Grafenpfännle
mit Medaillons von Rind und Schwein und mit Lammkotelett, angerichtet auf handgeschabten Spätzle und Ehestetter Pilzen
€ 22,80

[Die Beilagen]

Die Beilagen zu den Hauptgerichten wählen Sie bitte nach Ihren Wünschen aus unseren nachfolgenden Vorschlägen aus.

Teigwaren
Handgeschabte Spätzle
Butternudeln
Schäferknöpfle
Semmelknödel
Serviettenknödel

Kartoffeln
Bio Kartoffeln mit Rosmarin
Butterkartoffeln
Brandteigkartoffeln
Gnocchi
Pommes frites
Kroketten
Feines Kartoffelgratin mit oder ohne Albkäse

Gemüse
Brokkoli
Blumenkohl
Karotten (gelb und orange)
Zucchini
Champignons aus Ehestetten
Rosenkohl
Sauerkraut
Bayrisch Kraut
Schwarzwurzelragout
Spinat
Blaukraut
Bohnenbündel, mit Speck umwickelt
Ratatouille (Tomaten, Auberginen, Paprika)

Saisonales Gemüse
Stangenspargel, weiß oder grün
Pfifferlinge
Kürbisgemüse
Rahmwirsing

Marktgemüse
Brokkoli
Blumenkohl
Karotten
Erbsen

Reis
Risotto

Salatauswahl
Kartoffelsalat
Karottensalat
Rettichsalat
Gurkensalat
Tomatenecken
Krautsalat
Apfel-Selleriesalat
Nudelsalat
mediterrane Antipasti
Eiersalat

Soßen
Rahmsoße
Sc. Hollandaise
verschiedene Jus (Rot- oder Weißwein-, Bratenjus)
Kräutersoße

Wir kaufen unser Gemüse frisch ein. Auf Grund der saisonal stark schwankenden Preise können wir keine festen Preise angeben. Die Beilagenpreise bewegen sich im Bereich von € 1,50 bis € 2,00 pro Beilage.

[Vegetarisch]

Hausgemachte Schwäbische Dinkelküchle
an einer feinen Kräuterschaumsoße
€ 14,80

Gemüseteller
mit frischem Marktgemüse, hausgemachten Linsenküchle, Petersiliensößle und Butterkartoffeln
€ 16,80

Mediterrane Nudelpfanne
mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu Käse vom Biolandhof Rauscher aus Ödenwaldstetten
€ 15,00

Schwäbische Lasagne
Zartes Kräuterflädle gefüllt mit Gemüseragout und Pilzen, überbacken mit Käse vom Biolandhof Rauscher aus Ödenwaldstetten
€ 16,80

Hausgemachtes Pilzragout
mit Pilzen der Saison und kleinen Semmelknödeln
€ 16,80

Hausgemachte Linsenküchle
an einer feinen Kräuterschaumsoße
€ 14,80

[Desserts]

Weißes und braunes Mousse au Chocolat
eine träumerische Verführung von zart schmelzender Schokolade, mit frischen Früchten und Lautertaleis direkt vom Bauernhof
€ 8,80

Zitronen-Quark-Mousse
mit Lautertaleis direkt vom Bauernhof und Früchten
€ 7,50

Panna Cotta von Bremelauer Naturjoghurt
auf Beerenragout
€ 6,50

Gebackene Dettinger Apfelküchle
in Zimt-Zucker, mit Lautertaleis und Vanillesoße
€ 6,50

Hausgemachte Grießflammerie
auf einem Himbeersößle, mit Lautertaleis direkt vom Bauernhof
€ 6,50

Warmer Ofenschlupfer im Gläschen
mit Lautertaleis und Vanillesoße
€ 6,50

Verschiedene Cremes und Desserts im Gläschen
z. B. Bayerisch Creme, Crème Brûlée, Buttermilch-creme oder Erdbeercreme
€ 6,50

Dessertvorschläge für Ihr Buffet

Dreierlei vom Lautertaleis
drei Sorten feinstes Lautertaleis vom Bachmannhof mit Streusel, Fruchtsoßen, Waffeln etc.
pro Person € 5,50

Früchteplatte
mit Früchten der Saison
pro Person € 5,50

Wir beraten Sie gerne.

[Mitternachtssnacks]

Wenn sich zu später Stunde der Hunger nochmals meldet...

...servieren wir Ihnen eine Auswahl an mitternächtlichen Snacks und Kleinigkeiten.

Gulaschsuppe nach Art des Hauses
€ 6,00

2 Stück frische Weisswürste
aus dem Sud mit süßem Senf und ofenfrischer Brezel
€ 7,50

Butterbrezel
pro Stück
€ 1,80

Rahmkuchen
pro Stück
€ 2,50

Hausgemachter warmer Zwiebelkuchen
pro Stück
€ 3,00

Schwäbische Currywurst
Portion
€ 6,50

Käsebrett
mit regionalem und internationalem Käse, Trauben, Radieschen, Salzbrezelchen und einer Brot- und Brötchenauswahl

pro Person € 7,50

Rustikales Vesperbrett
mit Schinken, Pfefferschwarzwurst, Landjäger, Salami, Radi, Essiggürkchen, sauer eingelegtem Gemüse und einer Brot- und Brötchenauswahl

pro Person € 8,50

[Finger Food]

Spezialitäten aus Baden-Württemberg
„Schmeck den Süden“

Diese Gerichte stellen wir mit Ihnen zusammen, in der Regel 6 - 10 Einheiten, die wir dann als Buffet aufbauen oder in kleinsten Einheiten apart auf Minitellern, Schälchen, Tassen etc. dekorativ anrichten und servieren.

Canapées
sind kleine Weißbrotscheiben und knuspriges Baguette, fein belegt und kreativ garniert mit:

- luftgetrocknetem Albschinken
- geräucherter Entenbrust
- frischem Tatar
- Frischkäse mit Lachsperlen
- hausgebeizter Lachsforelle
- Käse von der Alb
- geräuchertem Forellenfilet
- hausgebeiztem Bachsaiblingsfilet
- Obatzder mit Essiggurke und Gartenkresse
- Avocadocreme mit Radieschen und Kresse

pro Stück € 3,80

Großer Bauernlaib
gefüllt mit seinem Brot, in Rauten geschnitten, bestrichen mit Kräuter-Schinken-Mousse

€ 19,00

Löffelcanapées
kreativ auf dem Löffel angerichtet

- mit Lachstatar auf Brunnenkresse
- mit Räucherforelle
- mit Kräuter-Frischkäse
- mit Mousse von Ziegenfrischkäse mit getrockneter Tomate
- Kräuter-Schinkenmousse auf Pumpernickel

pro Stück € 2,50

Auf kleinen Tellerchen, Schälchen, Gläsern etc. kreativ angerichtet - kalt und warm

Mini-Fleischküchle
mit Albkäse überbacken – warm –

€ 2,80

Schwäbische Bruschetta
mit Tomaten, Pesto und luftgetrocknetem Albschinken

€ 4,00

[Finger Food]

Forellenfilet vom Echaztal „Matjes Art“
mit einem feinen Boskoop-Zwiebel-Sauerrahm-söße̊chen
€ 4,80

Carpaccio vom Lammrücken
auf Rucola und geriebenem Bio-Rauscherkäse aus Ödenwaldstetten
€ 5,60

Feiner Linsensalat vom Bauer Mammel
mit geräuchertem Schweinsbäckle
€ 4,40

Würzige Tafelspitzsülze
mit Sauce Vinaigrette
€ 4,40

Geräucherte Albforelle
mit frischem Sahnemeerrettich
€ 4,80

Tomatenmousse auf Dinkelbrot
mit Rucola-Pesto
€ 4,40

Kirschtomaten mit Ziegenfrischkäse
und frischem Basilikum
€ 4,40

Mousse von geräucherter Forelle
im Löffel serviert
€ 3,60

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
im Löffel serviert
€ 2,50

Verschiedene hausgemachte Maultäschle
mit Lachsforelle vom Echaztal
oder mit Albschinken
€ 4,40

[Finger Food]

Albbüffelragout
mit Schäferknöpfle
€ 7,40

Lammleber
in Apfel- und Hagebuttenscherry
auf Brunnenkresse
€ 6,40

Rehnüsschen von der Jagd auf der Alb
im Apfel-Wacholdermantel aus dem Schönbuch
€ 7,40

Luftgetrockneter Albschinken und Bioschinken vom Alblinsenschwein
mit frischem Holzofenbrot
€ 4,80

Schweinenackenschnitzele
in Roggenbrotpanade mit Schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat
€ 6,40

[Buffets]

Sie haben die Wahl - bitte wählen Sie Ihr ganz persönliches Buffet aus.

Wählen Sie aus den Vorspeisen (3-4 Stück)

Carpaccio vom Albrinderfilet
fein mariniert mit Streifen vom Bio-Rauscherkäse aus Ödenwaldstetten

Schwäbische Bruschetta
mit angeschwenkten Strauchtomaten, frischem Schnittlauch, einem Hauch Knoblauch und luftgetrocknetem Albschinken

Geräucherte Albforelle
mit frischem Sahnemeerrettich

Räucherlachs-Frischkäsetörtchen
an Wildkräutersalat, garniert mit hausgebeizter Lachsforelle und ihrem Kaviar

Feine Tafelspitzsülze
mit Wildkräutersalat und Meerrettich

Hausgemachter Alblaisa-Salat mit
geräucherter Forelle und/oder
geräuchertem Schweinebäckle und/oder
Lammschinken

Forellenfilet vom Echaztal auf „Matjes Art“
mit einem feinen Boskoop-Zwiebel-Sauerrahm-sößchen

Kirschtomaten mit Ziegenfrischkäse
und frischem Basilikum

Tomate-Albmozzarella
mit luftgetrocknetem Albschinken und Perlen von Balsamico

Carpaccio vom Lammrücken
auf Rucola und geriebenem Bio-Rauscherkäse aus Ödenwaldstetten

Salate – small
Kartoffelsalat, drei Rohkostsalate, drei Blattsalate und dazu zweierlei Dressings

Salate „Graf Eberhard“
Kartoffelsalat, vier Rohkostsalate, Tomatenecken, drei Blattsalate, dazu zweierlei Dressings, zwei Feinkostsalate und Sprossen

[Buffets]

Wählen Sie aus den Suppen und Zwischengerichten

Eine Suppe - optional, siehe Seite 9

Ein Zwischengericht - optional, siehe Seite 10

Wählen Sie Ihre Hauptgerichte (ca. 3 Stück)

Das Beste vom Spanferkel
mit knusprigem Rücken und Keule

Ganze Lammkeule
von der Schäferei Stotz

Ganze Hochrippe vom Jungweiderind
rosa gebraten

Albgockelbrüstchen
gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Zarter Kalbsbug

Rinderspickbraten

Schweinelendchen
im Kräuterflädle

Kalbsrücken „Graf Eberhard“
überbacken mit einer Kräuter-Zwiebelkruste, am Stück gebraten

Zarter Tafelspitz vom Rind oder Kalb
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

Albbüffelragout

Fischpfanne
mit Zander, Saibling und Lachsforelle

Saltimbocca von der Lachsforelle
auf Tomatenragout

Hausgemachte Maultaschen

Vegetarische oder vegane Gerichte
Ein Gericht, siehe Seite 10 bzw. 14

Beilagenauswahl
verschiedene Beilagen, siehe Seite 13

Und zum Schluss noch etwas Süßes

Drei bis vier Desserts, siehe Seite 15

Wir beraten Sie gerne bei Ihren Wünschen.

[Buffets]

Unsere Highlights - die beliebtesten Buffets

Buffet „Graf Eberhard“, ab 30 Personen

Vorspeisen
Hausgebeizte Lachsforelle, geräuchertes Forellenfilet Ziegenfrischkäse im Speckmantel, Tafelspitzsülze mit Sauce Vinaigrette, Lachs mit feiner Kräutermousse und Kaviarperlen, Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings

* * *

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Flädle, Grießklößle und kleinen Maultäschle

Hauptgerichte
Rinderfilet medium am Stück, ganze Lammkeule von der Schäferei Stotz, Fischpfanne mit Saibling, Zander und Lachsforelle, Albgockelbrüstchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse

* * *

Als Beilagen servieren wir Kartoffelgratin, handgeschabte Spätzle, saisonale Gemüse und Pilze aus Ehestetten

Desserts
verschiedene Mousses, Dreierlei vom Lautertaleis, Platten mit frischen Früchten

pro Person € 44,50

Barbecue Buffet

“Graf-Eberhard”-Salatbuffet

* * *

Hauptgerichte, frisch vom Grill:
Zarte Lammkoteletts in würziger Knoblauchmarinade, Putensteak mit Kräuterpesto, saftiges Schweinehalssteak mit Zwiebelchen, gebratenes Lachsforellenfilet, verschiedene Grillwürste und Bauchspeck

* * *

Dazu servieren wir Folienkartoffeln, Maiskolben, verschiedene Dips und Saucen

Kleines Dessertbuffet

pro Person € 35,00

[Kleingedrucktes]

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen und Caterings

Diese Bankett- und Veranstaltungsvorschläge sind bei Drucklegung August 2017 auf dem aktuellen Stand. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen auf Grund von saisonalen oder anderen Gegebenheiten bitten wir um Ihr Verständnis.

Menükarten
Auf Wunsch fertigen wir Ihnen Menükarten an mit Ihrem ganz persönlichen Text.
pro Stück € 2,50

Dienstleistungspauschale 1 beinhaltet:
Küchenequipment, Arbeitsstunden von Küche und Service bis 00.00 Uhr, Fahrtkosten, Servietten
pro Person € 50,00

Dienstleistungspauschale 2 beinhaltet:
Küchenequipment, Arbeitsstunden von Küche und Service bis 00.00 Uhr, Fahrtkosten, Besteck, Teller und Servietten pro Person € 60,00

Wenn Sie mal länger feiern möchten:
Ab 00.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 100,00 pro angefangene halbe Stunde.

Ab 03.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 220,00 pro angefangene halbe Stunde.

Raummieten
In den verschiedenen Räumlichkeiten wie Kursaal, Residenzschloss, Festhalle fallen unterschiedliche Gebühren für Miete, Hausmeister und Security etc. an. Diese sind nicht Bestandteil unseres Gastvertrages.

Mitgebrachte Kuchen und Torten
Bei mitgebrachten Kuchen und Torten stellen wir einen Gedeckpreis von € 2,50 p. Person in Rechnung.

Aus hygienischen Sicherheitsgründen sind wir gesetzlich verpflichtet, bei Veranstaltungen, bei denen unsere Gäste den eigenen Kuchen mitbringen, eine Warenprobe von jedem Kuchen und jeder Torte zurückzustellen und aufzubewahren.

Weinprobe
Gerne können Sie zu Ihrem Festessen die passenden Weine im Voraus probieren. Liter-Flaschenweine und Qualitätsweine probieren Sie gratis. Weitere höherpreisige Probeweine und 0,75 l-Flaschenweine berechnen wir nach der Karte.

Falls Sie zu Ihrer Veranstaltung eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir für jede Flasche Wein € 18,00 und für Spirituosen € 30,00 Korkgeld. Die Gläsermiete beträgt pro Gast € 0,30 zzgl. 19% MwSt.

Alle Preise sind inkl. 19% MwSt. berechnet.

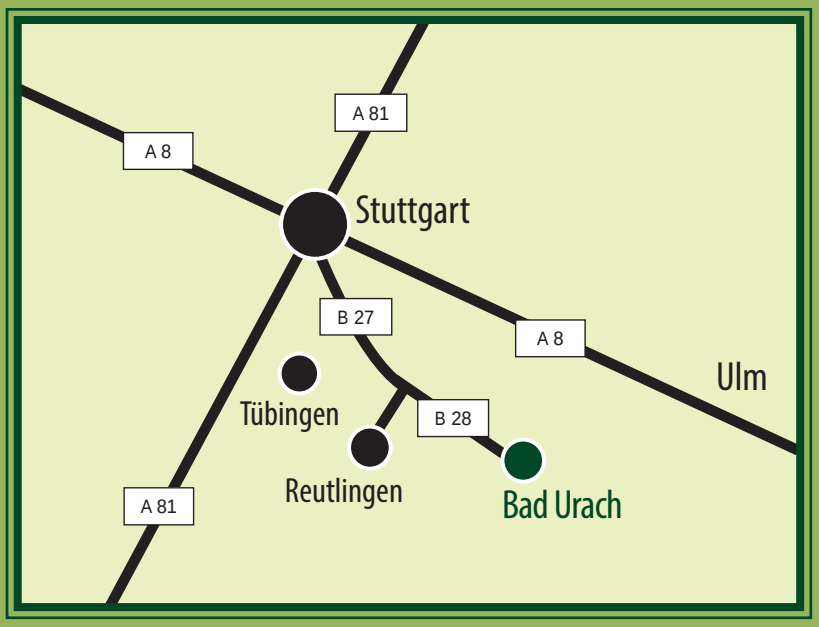
Wenn Sie nicht mehr nach Hause fahren möchten, fragen Sie nach unseren schönen Hotelzimmern.

Graf Eberhard
Das Biosphärenhotel

Wellness Stars Deutschland
Partner Hotel

Ihr Weg zu uns

Aus Richtung Stuttgart/Karlsruhe:
Autobahn A8, Ausfahrt Stuttgart-Degerloch, B27/B312 nach Metzingen, B 28 nach Bad Urach; an der ersten Ampel links abbiegen ins Kurgebiet und der Ausschilderung zum Biosphärenhotel Graf Eberhard folgen.



Aus Richtung München:
Autobahn A8, Ausfahrt Merklingen, B 28 nach Bad Urach.

Aus Richtung Singen:
Autobahn A 81, Ausfahrt Herrenberg, B 28 nach Tübingen/Metzingen, B 28 nach Bad Urach; an der ersten Ampel links abbiegen ins Kurgebiet und der Ausschilderung zum Biosphärenhotel Graf Eberhard folgen.

Bildnachweis: Hotel Graf Eberhard Bad Urach (13), Hofgut Uhenfels (1), Fotograf Achim Käflein (4)

Biosphärenhotel Graf Eberhard
Bei den Thermen 2 • D-72574 Bad Urach
Telefon 07125/148-0 • Fax 07125/8214
info@hotel-graf-eberhard.de
www.hotel-graf-eberhard.de

EMAS
Geprüftes Umweltmanagement
DE-168-00095