



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 der Familie Berlin.

Mit viel Liebe zum Detail und großem Respekt vor der historischen Substanz wurde der Hof behutsam restauriert und zu einem besonderen Ort für stilvolle Feierlichkeiten weiterentwickelt.

Inmitten der Schwarzwälder Landschaft und in ruhiger Alleinlage bietet der Theurerhof eine einzigartige Atmosphäre für unvergessliche Momente – authentisch, herzlich und persönlich.

Der Theurerhof liegt am Ortsrand von Calw-Speßhardt und ist nur wenige Fahrminuten von unserem Hotel Kronelamm entfernt.

Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns darauf, Ihre Feier auf dem Theurerhof gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.

Ihre Familie Berlin & das Theurerhof-Team

Sie erreichen uns unter:
info@kronelamm.de
+49 (0) 7053 9294-0

Theurerhof
Theurersweg 1 | 75365 Calw-Speßhardt

gültig ab 01. Januar 2026

Feierlichkeiten auf dem Theurerhof



Räumlichkeiten, Kapazitäten & Mindestumsätze

Kapazitäten

Sie haben die Möglichkeit, den Theurerhof exklusiv für sich und Ihre Gäste zu reservieren oder Ihre Feierlichkeit im kleineren Rahmen in ausgewählten Räumlichkeiten auszurichten.

Insgesamt können wir Veranstaltungen mit **bis zu 137 Gästen** durchführen:

- Der großzügige **Heuboden** bietet Platz für bis zu **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.

Mindestumsätze

Für Feierlichkeiten auf dem Theurerhof arbeiten wir mit Mindestumsätzen, die sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzen.

Die konsumierten Getränke und Speisen werden vollständig auf den jeweiligen Mindestumsatz angerechnet.

Samstag, Sonntag, Brücken- und Feiertage

- Exklusiv | Nutzung des gesamten Theurerhof-Ensembles
Mindestumsatz: € 8.500,00
- Teilbuchung des Heubodens oder der Stuben
Mindestumsatz: € 4.500,00 | Teilbuchung ist nur bis maximal 50 Personen möglich.
Bei Teilbuchungen behalten wir uns vor, eine weitere Feierlichkeit auf dem Theurerhof einzuplanen.

Montag bis einschließlich Freitag

- Exklusiv | Nutzung des gesamten Theurerhof-Ensembles
Mindestumsatz: € 6.000,00
- Teilbuchung des Heubodens oder der Stuben
Mindestumsatz: € 2.500,00 | Teilbuchung ist nur bis maximal 50 Personen möglich.
Bei Teilbuchungen behalten wir uns vor, eine weitere Feierlichkeit auf dem Theurerhof einzuplanen.

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

Ihr großer Tag perfekt inszeniert

Kulinarik & Team

Die kulinarische Gestaltung Ihrer Feierlichkeit liegt in den Händen unseres erfahrenen Küchenteams rund um Küchenchef und Sternekoch Franz Berlin.

Unsere Küche steht für hochwertige Produkte, regionale Verbundenheit und handwerkliche Präzision.

Begleitet werden die Speisen von einer sorgfältig ausgewählten Weinauswahl unserer Sommeliers, die jedes Menü stimmig abrundet.



Persönliche Betreuung

Von der ersten Anfrage über die Planung bis hin zur Durchführung Ihrer Feierlichkeit steht Ihnen unser erfahrenes Veranstaltungsteam beratend zur Seite.

Am Tag Ihrer Veranstaltung sorgt unser Serviceteam für einen reibungslosen Ablauf, damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste und den besonderen Anlass konzentrieren können.

Gerne beraten wir Sie persönlich und entwickeln gemeinsam mit Ihnen den passenden Rahmen für Ihre Feier auf dem Theurerhof.



Getränkepauschalen

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

Eine à la carte-Auswahl für Getränke ist nicht möglich.

- **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 (basierend auf der gesamten angegebenen Personenanzahl). Die Aperitifpauschalen gelten jeweils pro Person.

Ein Wechsel der Pauschale während der Veranstaltung ist nicht möglich.

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

Getränkepauschalen nach Aperitifempfang

	4 Stunden	6 Stunden	9 Stunden
Pauschale 1	€ 25,00	€ 30,00	€ 35,00
Pauschale 2	€ 35,00	€ 40,00	€ 50,00

- Teinacher Mineralwasser
- Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero
- Teinacher Genusslimonaden
- Hochdorfer Flaschenbiere
- alkoholfreie Heißgetränke

- Teinacher Mineralwasser
- Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero
- Teinacher Genusslimonaden
- Hochdorfer Flaschenbiere
- alkoholfreie Heißgetränke
- Theurerhof Weinsektion | weiß, rosé, rot

Die Getränkepauschalen gelten jeweils pro Person.
 Ein Wechsel der Pauschale während der Veranstaltung ist nicht möglich.
 Die Pauschalen können für einen Aufpreis von € 6,00 pro Stunde und pro Person (basierend auf der gesamten angegebenen Personenanzahl) verlängert werden.

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

Für **Dienstleister wie Fotografen oder DJs** bieten wir die Getränkepauschale ganztätig zum Preis von € 30,00 pro Person an.

Londrinkpauschale | (ab 22:00 Uhr) zusätzlich zur Getränkepauschale buchbar

	3 Stunden	5 Stunden
3 Longdrinks Ihrer Wahl aus der folgenden Auswahl:		
• Aperol Spritz		
• Hugo	€ 20,00	€ 30,00
• Lillet Wild Berry		
• Hibiskus Spritz alkoholfrei		
• Cuba Libre Havana Club 3 años, Coca Cola		
• GinTonic GINSTR, Tonic Water (Thomas Henry)		
• Vodka Lemon Skyy Vodka, Bitter Lemon (Thomas Henry)		

Die Longdrinkpauschalen gelten jeweils pro Person.
 Die Pauschalen können für einen Aufpreis von € 10,00 pro Stunde und pro Person (basierend auf der gesamten angegebenen Personenanzahl) verlängert werden.

Digestifrunde | nach dem Essen

2 Digestifs Ihrer Wahl aus der folgenden Auswahl:
 Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt

- Kirschwasser
- Williamsbirne
- Zavelsteiner Burggeist
- Himbeergeist

Preis pro Person basierend auf der gesamten angegebenen Personenanzahl

Die letzte Servicerunde erfolgt eine halbe Stunde vor dem vereinbarten Ende der Feier.

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 für Ihre Feierlichkeit 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

€ 65,50
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

€ 65,50
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

€ 79,80
 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

€ 57,00
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

€ 57,00
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

€ 56,00
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

€ 56,00
pro Person

Unser veganes 4-Gang-Menü bieten wir auf Wunsch
auch als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise für € 48,40 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 Butter	€ 3,50

Suppen

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€ 10,00
Essenz vom heimischen Wild mit gefülltem Flädle	€ 11,00
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube <i>vegetarisch</i>	€ 8,50
Kartoffelsüppchen mit Lauchrauten und Croûtons <i>vegetarisch</i>	€ 8,90
Karottensuppe mit frischen Kräutern und Croûtons <i>vegetarisch</i>	€ 8,90
Rahmsuppe von Steinpilzen verfeinert mit Grauburgunder <i>vegetarisch</i>	€ 10,00
Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen nach Jahreszeit <i>vegetarisch</i>	€ 10,00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen nach Jahreszeit <i>vegetarisch</i>	€ 8,50
Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill <i>vegetarisch</i>	€ 7,60
Theurerhof-Gazpacho mit Gurken- und Paprikawürfeln <i>vegan</i>	€ 7,60

Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller <i>vegetarisch</i> mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten und mit hausgemachtem French-, Balsamico- oder Joghurtdressing	€ 10,00
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Croûtons und knusprigen Speckstreifen	€ 11,00
Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne, kleinem Salatbouquet, Mühlenbrot und Butter	€ 13,80
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße, kleiner Salatgarnitur, Mühlenbrot und Butter	€ 14,20
Schwarzwälder Wildschinken an Salatbouquet mit Preiselbeerbalsamico, gehobeltem Bauernkäse und gerösteten Walnüssen	€ 15,70
Rote Bete-Carpaccio mit Salatbouquet an Apfel-Balsamicovinaigrette <i>vegan</i>	€ 12,90
Quinoa-Salat mit Gurken, Tomaten, Minze und Zitronendressing <i>vegan</i>	€ 11,90
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Apfel-Balsamicovinaigrette <i>vegan</i>	€ 11,90
Erliesene Blattsalate mit Himbeerdressing und Sonnenblumenkernen <i>vegan</i>	€ 10,00

Warme Vorspeisen | Zwischengerichte

Lauwarmer Maultaschensalat mit Radieschenvinaigrette	€ 11,40
'Schwabenleckerle' Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken	€ 11,90
Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal in Honig-Nussbutter gebraten, dazu feine Kräuterrahmnüdelchen	€ 18,90
Warmes Lauchtörtchen mit Sauerrahm an kleinem Salatbouquet <i>vegetarisch</i>	€ 13,80
Gefüllte Champignons mit sautiertem Spinat, Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen <i>vegan</i>	€ 14,20
Knusprige Falafel mit cremigen Tahini-Dip an kleinem Salatbouquet <i>vegan</i>	€ 13,80

Hauptgerichte | Fleisch

Rind und Stauferico-Schwein

Schwäbischer Festtagsbraten vom Rind und Schwein € 32,90
mit Trollingersoße, dazu saisonales Gemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat

Schweinefilet mit marinierten Wildkräutern, dazu Trollingersoße, € 31,50
Gemüsetaler und neue Kartoffeln

Braten vom Rind mit Preiselbeer-Pfeffersoße, € 31,50
Rotkohl und Kartoffel-Selleriepüree

Kalb

Kalbsrücken mit Rosmarin am Stück gebraten € 44,50
mit Preiselbeer-Pfeffersoße,
dazu saisonales Gemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Weidelamm vom Schäfer Bauer, Wildberg

Geschmorte Lammkeule auf Thymianjus € 42,50
mit grünen Bohnen und Speckkartoffeln

Geflügel vom Bauern Nothacker, Liebelsberger

Perlhuhnbrust mit Portweinssoße, € 36,50
dazu saisonales Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree

Wild aus heimischen Wäldern

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmssoße € 38,50
mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut
und Semmelknödel

Hauptgerichte | Fisch

Aus der Würzbachtaler Forellenzucht

Gedünstetes Würzbachtaler Lachsforellenfilet € 35,90
in Rahmssoße mit Grauburgunder verfeinert,
dazu Blattspinat und Bandnudeln

Würzbachtaler Forellenfilet aus dem Ofen € 35,90
mit leichter Kräutersoße,
geröstetem Sommergemüse und Kartoffel-Zitronenpüree

Hauptgerichte | vegetarisch & vegan

Heckengäulinsen in würziger Balsamicosoße € 23,90
mit hausgemachten Kartoffelgnocchi

Wraprolle gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Karottenhummus € 24,50

Aromatisches Curry mit saisonalem Gemüse dazu Basmatireis € 25,90

Pilzrisotto mit frischen Kräutern € 25,90

Hausgemachte Gnocchi mit gerösteten Nüssen in Salbeisoße € 23,90

Desserts

2 Kugeln Bio-Madagaskar-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 10,90
Hausgemachte Beerengrütze mit Joghurtsoße und Bio-Madagaskar-Vanilleeis	€ 10,90
Luftiges Schokoladenmousse mit marinierten Beeren und Joghurteis	€ 11,90
Warmer Apfelkuchen mit Weinschaumsoße und Bio Madagaskar-Vanilleeis	€ 11,90
Ofenschlupfer mit warmem Zwetschgenragout, Crumble und Bio-Madagaskar-Vanilleeis	€ 12,00
Crème brûlée Gebrannte Creme mit Himbeerragout und Bio-Zitronen-Ingwer-Sorbet	€ 11,90
Kokos-Panna Cotta mit Früchteragout und Bio-Mangosorbet <i>vegan</i>	€ 12,90
Melonensalat mit Minze, Limettenfilets und Bio-Zitronensorbet <i>vegan</i>	€ 10,90
Kokosmilchreis mit frischem Mangopüree und Kokosraspeln <i>vegan</i>	€ 12,90
Theurerhof-Dessertvariation Winter Bratapfel mit Nussfüllung Schokoladenküchlein Beerengrütze mit Haferflocken-Crumble Bio Madagaskar-Vanilleeis Quarkmousse	€ 18,90
Theurerhof-Dessertvariation Sommer Heidelbeer-Pfannküchlein mit Weinschaumsoße Bisquit mit weißer Schokoladencreme Salat von frischen Früchten Mangosorbet Quarkmousse	€ 18,90

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	€ 15,00
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 empfehlen wir eine Menge von etwa einem Drittel
bis zur Hälfte der ursprünglichen Gästezahl.
Bitte wählen Sie je Snack-Variante mindestens 10 Portionen.
Zu allen Mitternachtssnacks reichen wir unser frisches Theurerhof-Bauernbrot.

Herzhafte Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch und Gemüse	€ 8,50
Pikante Currywurst Gebratene Oberländer in pikanter Currysoße	€ 7,50
Schwäbische Saitenwürstle mit Senf und Kartoffelsalat	€ 7,50
Schwäbischer Wurstsalat mit Fleisch- und Schwarzwurststreifen in Essig-Öl-Marinade	€ 11,90
Schwäbische Vesperplatte Blutwurst Leberwurst Schinkenwurst Schwartenmagen gerauchte Bauernbratwürste Schwarzwälder Rauchfleisch Essiggurken Radieschen Zwiebelringe Tomaten Gurken Paprika Griebenschmalz Kräuterquark Butter Senf Meerrettich	€ 18,90
Käsebrett Auswahl an Hart- und Weichkäse Frischkäse Bauernkäse vom Bauernhof in Sommenhardt	€ 11,90

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	CREMETORTEN/SAHNETORTEN
Französischer Apfel-Mandelkuchen	Schwarzwälder Kirschtorte
Heidelbeeruchen	Rumbombe
Zwetschgen-Streuselkuchen	Nusscreme
Käse-Mandarinekuchen	Pfirsich-Maracuja
Rahmkuchen	Erdbeersahne
Johannisbeer-Baiser	
Erdbeer-Bisquit	
Linzertorte	
€ 68,50 12 Stück	€ 98,90 16 Stück
€ 57,50 8 Stück Durchmesser 20 cm	



Allgemeine Geschäftsbedingungen & Leistungen



Mindestumsätze

Für Feierlichkeiten auf dem Theurerhof arbeiten wir mit Mindestumsätzen, die sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzen.

Die konsumierten Getränke und Speisen werden vollständig auf den jeweiligen Mindestumsatz angerechnet.

Samstag, Sonntag, Brücken- und Feiertage

- **Exklusiv | Nutzung des gesamten Theurerhofes**
Mindestumsatz: € 8.500,00
- **Teilbuchung des Heubodens oder der Stuben**
Mindestumsatz: € 4.500,00

Montag bis einschließlich Freitag

- **Exklusiv | Nutzung des gesamten Theurerhofes**
Mindestumsatz: € 6.000,00
- **Teilbuchung des Heubodens oder der Stuben**
Mindestumsatz: € 2.500,00

Gerne informieren wir Sie darüber, dass wir uns das Recht vorbehalten, bei einer Gästezahl von weniger als 50 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 50 Personen.

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



Nachtzuschläge

Für Abendveranstaltungen erheben wir **ab 00:00 Uhr** einen pauschalen Nachtzuschlag 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 in der Burgruine & Freie Trauungen auf dem Theurerhof

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 **€ 4,50 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 Musikk Lautstärke ab dieser Uhrzeit entsprechend anzupassen.

Empfohlene Dienstleister

Gerne geben wir Ihnen im Folgenden eine Auswahl an erfahrenen Dienstleistern, mit denen wir bereits erfolgreich auf dem Theurerhof zusammengearbeitet haben. Alle genannten Partner kennen die örtlichen Gegebenheiten und tragen mit ihrer Professionalität wesentlich zu einem stimmigen Gesamtbild Ihrer Feierlichkeit bei.

Musikalische Begleitung / DJ

- DJ NIC | www.djnic.de
Er überzeugt durch professionelles Equipment, einen reibungslosen Auf- und Abbau sowie ein sehr gutes Gespür für Musik und Stimmung – ideale Voraussetzungen für eine gelungene Feier.

Hair & Make-up

- Jasmin Brose | Hair & Make-up Artistin | www.jb-makeupartist.de
Frau Brose ist eine erfahrene Ansprechpartnerin für stilvolles und typgerechtes Hair- & Make-up und begleitet Brautpaare sowie Gäste mit viel Feingefühl und Professionalität.

Tisch- & Blumendekoration

- Daniel Ochs – Floristics | www.floristics.de
Herr Ochs gestaltet individuelle und hochwertige Tisch- und Blumendekorationen.
- Solveig Laskowski-Pfrommer – SL Dekoration | www.sl-deko.de
Frau Laskowski-Pfrommer ist unsere feste Ansprechpartnerin für Dekoration in all unseren Häusern und unterstützt uns seit vielen Jahren zuverlässig bei unterschiedlichsten Veranstaltungen.

Fotografische Begleitung

- Herz & Seele Fotografie | www.herzundseele-fotografie.de | 0176 209 500 13
Frau Sarah Volz ist Teil unseres Rezeptionsteams im Hotel Kronelamm und zugleich eine leidenschaftliche, professionelle Fotografin, die unseren Theurerhof bis ins Detail kennt.
- Jonathan Kappler Photography | www.jonathankappler.de
Herr Kappler hat bereits Hochzeiten auf dem Theurerhof begleitet. Eindrücke und Referenzen finden Sie auf seiner Homepage.
- Michael Schiltz – Fotografie | www.michaelschiltz-fotografie.de
Auch Herr Schiltz ist ein sehr erfahrener Fotograf, den wir gerne empfehlen und der bereits mehrfach mit unserem Haus zusammengearbeitet hat. Ebenfalls bietet er eine Fotobox an.

Übernachtungen

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

Sie erreichen uns unter: 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: DE02 7201 2300 0978 8816 00
Geschäftsführerin: Gudrun Berlin | HRB-Nr.: 732 587
Handelsregister Stuttgart | Ust-ID: DE 268 192 692

