

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 erheben wir **keine Raummiete**.

Stattdessen 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.

Feierlichkeiten ab 60 Personen | Exklusive Nutzung des gesamten Theurerhof-Ensembles

- Tagesveranstaltungen bis spätestens 17.00 Uhr: € 5.000,00
- Abendveranstaltungen bis spätestens 03.00 Uhr: € 8.500,00

Während Ihrer Feier findet keine weitere Veranstaltung auf dem Theurerhof statt.

Feierlichkeiten unter 60 Personen | Teilbuchung einzelner Ebenen

- Tagesveranstaltungen bis spätestens 17.00 Uhr: € 3.000,00
- Abendveranstaltungen bis spätestens 03.00 Uhr: € 4.500,00

Bei Veranstaltungen unter 60 Personen behalten wir uns vor, eine weitere Feierlichkeit auf dem Theurerhof einzuplanen.

Wird bei Teilbuchungen dennoch eine exklusive Nutzung des gesamten Hof-Ensembles gewünscht, gilt der Mindestumsatz 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.

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.

- 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.



Aperitifempfang

Pauschale 1

- Prisecco | alkoholfrei von Jörg Geiger
- Hochdorfer Flaschenbiere
- Orangensaft
- Teinacher Mineralwasser

	bis zu 1,5 Stunden	bis zu 2,5 Stunden
--	-----------------------	-----------------------

€ 15,00 € 20,00

Pauschale 2

€ 22,00 € 30,00

- Theurerhof Rosésekt und Rieslingsekt
- Prisecco | alkoholfrei von Jörg Geiger
- Hochdorfer Flaschenbiere
- Orangensaft
- Teinacher Mineralwasser

Pauschale 3

€ 32,00 € 40,00

- 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
<ul style="list-style-type: none"> • Teinacher Mineralwasser • Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero • Teinacher Genusslimonaden • Hochdorfer Flaschenbiere • alkoholfreie Heißgetränke 			
Pauschale 2	€ 35,00	€ 40,00	€ 50,00
<ul style="list-style-type: none"> • Teinacher Mineralwasser • Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero • Teinacher Genusslimonaden • Hochdorfer Flaschenbiere • alkoholfreie Heißgetränke • Theurerhof Weinselektion 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 ganztägig
zum Preis von € 30,00 pro Person an.

Londrinkpauschale (ab 22:00 Uhr)	3 Stunden	5 Stunden
zusätzlich zur Getränkepauschale buchbar		
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	1 Digestif pro Person
2 Digestifs Ihrer Wahl aus der folgenden Auswahl:	
Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt	
• Kirschwasser	€ 4,00
• Williamsbirne	
• Zavelsteiner Burgeist	
• 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	€ 4,30
hausgebeizte Lachsforelle geräuchertes Würzbachtaler Bachforelle	€ 4,70
Warme Schinken-Käsehörnchen	€ 3,60
Blätterteig-Käsegebäck	€ 3,60
Mini-Pizzagebäck	€ 3,60
Angemachter Frischkäse auf Pumpernickel	€ 1,90
Hausgebeizte Lachsforelle auf Pumpernickel	€ 2,80
Mini-Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar	€ 4,70
Gerauchte Schweinebäckle auf Heckengäulinsen	€ 5,70
Maultäschle auf Gurken-Kartoffelsalat	€ 3,40
Fleischküchle mit Senf	€ 3,40
Käse-Früchtespießchen vom Sommenhardter Bauernkäse	€ 3,40
Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Balsamico und Basilikum	€ 3,40
3 verschiedene Sorten Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	€ 4,10

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 Himbeer dressing
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	€ 3,80
Mühlenbrot mit gesalzener französischer Rohmilchbutter	€ 3,40

Suppen

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

Salate und Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen | Zwischengerichte

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

Hauptgerichte | Fleisch

Rind und Stauferico-Schwein

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

€ 32,90

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

€ 31,50

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

€ 31,50

Kalb

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

€ 44,50

Weidelamm vom Schäfer Bauer, Wildberg

Geschmorte Lammkeule auf Thymianjus mit grünen Bohnen und Speckkartoffeln

€ 42,50

Geflügel vom Bauern Nothacker, Liebelsberger

Perlhuhnbrust mit Portweinsoße, dazu saisonales Gemüse und Kartoffel-Selleriepuree

€ 36,50

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

€ 35,90

Würzbachtaler Forellenfilet aus dem Ofen

mit leichter Kräutersoße, geröstetem Sommergemüse und Kartoffel-Zitronenpuree

€ 35,90

Hauptgerichte | vegetarisch & vegan

Heckengäulinsen in würziger Balsamicosoße mit hausgemachten Kartoffelgnocchi

€ 23,90

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	€ 11,90
Gebrannte Creme mit Himbeerragout und Bio-Zitronen-Ingwer-Sorbet	
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	€ 18,90
Bratapfel mit Nussfüllung	
Schokoladenküchlein	
Beerengrütze mit Haferflocken-Crumble	
Bio Madagaskar-Vanilleeis	
Quarkmousse	
Theurerhof-Dessertvariation Sommer	€ 18,90
Heidelbeer-Pfannküchlein mit Weinschaumsoße	
Bisquit mit weißer Schokoladencreme	
Salat von frischen Früchten	
Mangosorbet	
Quarkmousse	

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 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	€ 8,50
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

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

€ 68,50 | 12 Stück

€ 57,50 | 8 Stück | Durchmesser 20 cm

CREMETORTEN/SAHNETORTEN

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Rumbombe
- Nusscreme
- Pfirsich-Maracuja
- Erdbeersahne

€ 98,90 | 16 Stück



Allgemeine Geschäftsbedingungen & Leistungen



Mindestumsätze

Für Feierlichkeiten auf dem Theurerhof erheben wir keine Raummiete.

Stattdessen 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.

Feierlichkeiten ab 60 Personen | Exklusive Nutzung des gesamten Theurerhof-Ensembles

- Tagesveranstaltungen bis spätestens 17.00 Uhr:
€ 5.000,00
- Abendveranstaltungen bis spätestens 03.00 Uhr:
€ 8.500,00

Während Ihrer Feier findet keine weitere Veranstaltung auf dem Theurerhof statt.

Feierlichkeiten unter 60 Personen | Teilbuchung einzelner Ebenen

- Tagesveranstaltungen bis spätestens 17.00 Uhr:
€ 3.000,00
- Abendveranstaltungen bis spätestens 03.00 Uhr:
€ 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.

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 Guest 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, Sekt 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)
- Tautisch 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 Nachruheregelung, 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 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

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 1-3, 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

