

Hochzeiten

Firmenfeiern

Kindtaufen

BBQ

Geburtstage

Jahrgangstreffen

Weihnachtsfeier

Dinnerevents

Steak-Abende

Saisonale Spezialitäten



Frischbier's Eventlocation

Erlebnisastronomie & Hotel



BANKETTMAPPE

2019

FÜR FEIERLICHKEITEN IN UNSEREM HAUSE

www.Frischbiers.de



Verehrte Gäste

Sie halten gerade die aktuelle Bankettmappe für die Saison 2019 in den Händen oder sehen diese auf Ihrem Bildschirm.

Dies ist die 20. Ausgabe welche wir unseren Gästen in den letzten 20 Jahren präsentieren und wieder einmal haben wir uns viel Arbeit gemacht um sie für Sie so informativ wie möglich zu gestalten.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alles über uns, unser Haus, unsere Geschichte, unsere Ansprüche sowie natürlich alles rund um das Thema „Feste feiern im Frischbier's“

Sie werden sehen, dass wir eine sehr informative Mappe gestaltet haben, welche zunächst nur wenige Fragen offen lassen sollte.

Aber auch diese Ausgabe soll Ihnen nur einen Überblick über unsere Leistungen verschaffen welche bezüglich Ihres persönlichen Festes immer wieder an Ihre Wünsche und Ansprüche angepasst werden.

Scheuen Sie nicht nach der Lektüre Ihre eigenen Ideen mit uns zu teilen, sodass wir IHR Fest zu einem unvergesslich schönen Erlebnis machen können.

Unser persönliches Anliegen ist es, immer individuell zu bleiben und Ihnen immer das Gefühl zu geben, dass wir nicht irgendeine Feier gestalten, sondern IHRE Feier.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Durchlesen unserer Mappe und freuen uns sehr darauf gemeinsam mit Ihnen die Herausforderung anzugehen.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag oder eine andere wichtige Feier

... wir möchten Ihr Partner sein!





Über uns

Wir, die Familie Frischbier, sind nun mehr seit 20 Jahren selbstständig an der Prims. Seit dem Jahr 2000 dürfen wir die Gaumen unserer Gäste verwöhnen und mit unserem Umzug im Jahre 2009 nach Primweiler haben wir den nächsten großen Schritt getan, welcher uns zu Ihrem Partner in allen Belangen rund um kulinarische Events, moderne zeitgemäße Küche und natürlich kleine sowie große Feierlichkeiten macht.

Im Jahr 2014 haben wir dann eine wichtige Entscheidung getroffen. Wir haben uns Slow Food e.V. angeschlossen und wurden 2015 in den SlowFood Genussführer aufgenommen.

SlowFood ist ein Verein der sich weltweit für artgerechte Tierzucht sowie nachhaltigen Anbau einsetzt. „SlowFood“ steht aber auch für Küchen in denen keinerlei Geschmacksverstärker oder andere unnatürliche Hilfsmittel verarbeitet werden.

Selbstverständlich geht mit diesen Ansprüchen auch Regionalität mit einher. Wir verarbeiten soweit möglich ausschließlich Produkte regionaler Anbieter. Und sollte dies nicht möglich sein, achten wir sehr auf die Qualität und Herkunft der von uns verarbeiteten Produkte.

Das heißt, Sie und Ihre Gäste können in unserem Restaurant, unserem Festsaal und auch auf unserer großen Gartenterrasse eine ehrliche, geschmackvolle und kreative Küche genießen.

Eine Liste unserer Lieferanten finden Sie am Ende dieser Bankettmappe.

In folgenden Räumlichkeiten können wir Sie und Ihre Gäste empfangen

Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen

Unser Restaurant wurde 2009 vor unserem Einzug in Primweiler von uns selbst gestaltet. Es erwartet Sie ein gemütliches, modernes Ambiente in dem Sie entweder von unserer A la (arte Karte wählen können oder an einer unserer zahlreichen kulinarischen Wochenevents teilnehmen können.

Gesellschaften bis zu 40 Personen finden hier gerne Platz wenn unser Festsaal bereits vergeben sein sollte.

Festsaal mit bis zu 140 Sitzplätzen

Der im Jahr 2013 komplett renovierte Saal besticht durch seine Größe und durch seine warmen Farben, welche das Ambiente zeitlos erscheinen lassen. Eine eigene Theke und der direkte Zugang zu unserer Gartenterrasse bieten die perfekte Voraussetzung für eine gelungene Feier.

Gartenterrasse mit ca 60 Sitzplätzen

2014 haben wir unsere Terrasse in Angriff genommen und einen Ort geschaffen an dem die Natur im Vordergrund steht. Die Lage, fernab vom Lärm der Hauptstraße umgeben von großen Bäumen und Pflanzen geben diesem Platz eine ganz besondere Atmosphäre.



Egal ob Menü oder Büffet: individuell, kulinarisch besonders muss es sein.

Eine der ersten Fragen die während einer Planung für ein großes Fest zu klären ist, ist die ob man seinen Gästen ein Menü am Tisch oder ein kaltwarmes Büffet serviert.

Dabei ist das, was die Einen als Nachteil empfinden für die Anderen oft der Vorteil. So ist bei einem Büffet die Auswahl natürlich bedeutend größer als bei einem Menü. Ein Menü jedoch für den Gast in erster Linie gemütlicher, da er sich nicht für sein Essen anstellen muss.

Aber auch hier gibt es beispielsweise einen tollen Kompromiss: Wir können Ihren Gästen ein Vorspeisenbüffet am Tisch servieren. So erfahren Sie die Vorteile eines Menüs gepaart mit der Auswahl eines Büffets und Sie können alle gemeinsam den ersten Gang genießen bevor Sie anschließend für das Hauptgericht ans Büffet gehen.

Im Prinzip sind alle Büffetvorschläge die Sie auf den folgenden Seiten sehen werden in dieser Art zu servieren.

Dies ist jedoch nur ein Beispiel wie wir Ihren Gästen die kulinarischen Genüsse präsentieren können.

Als nächstes steht die Auswahl der Speisen im Mittelpunkt. Hier finden Sie in dieser Mappe einige Vorschläge wie Sie ein Menü oder ein Büffet gestalten können. Wichtig ist jedoch, dass wir in einem persönlichen Gespräch Ihren Geschmack und den Ihrer eingeladenen Gäste erörtern können um die möglichst perfekte Zusammenstellung für Ihre Feier zu erreichen.

Und dabei kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen. Denn die Zeit der sich ständig wiederholenden Zusammenstellungen ist vorbei. Man darf sich gerade bei Hochzeiten auch trauen neue Wege zu gehen.

So kommt American BBQ ebenso gut an wie mediterrane Zusammenstellungen oder Kombinationen welche das Beste aus Klassik und Moderne verbinden.

„Motto-Büffets“ welche der Speisenzusammenstellung eine Richtung geben sind möglich, jedoch nicht zwingend erforderlich. Erlaubt ist was einem persönlich gut schmeckt und was man seinen Gästen anbieten möchte.

Der Mut etwas neues auszuprobieren wird Ihre Feier zu dem Fest machen dass Sie sich wünschen:

"Einzigartig"



Kalkulation und Preise

Sie werden nun gleich unsere Büffet- und Menüvorschläge durchstöbern können. Wir haben uns bemüht die Mappe so informativ und selbsterklärend wie möglich zu machen. Die Preise befinden sich auf dem beigelegten Infoblatt.

Wir werden Ihnen an vielen Stellen auch mit Erklärungen weiterhelfen, damit Sie nicht den Überblick verlieren.

Ebenfalls werden Sie ein Blatt finden auf dem Sie sich Ihre verschiedenen Punkte mit Preisen notieren und anschließend den Gesamtpreis der Feier ersehen können.

Mit diesen Preisen können Sie kalkulieren und sich einen Überblick über die Kosten verschaffen welche bei einer Feier in unserem Hause auf Sie zukommen werden.

Natürlich spielt auch die Entwicklung der Preise bei unseren Zulieferern eine Rolle bei der Kalkulation.

Beachten Sie nur bitte, dass wir Ihnen im Falle einer Reservierung immer ein Angebot mit einer individuellen Kalkulation unterbreiten werden. Denn des Öfteren besteht unsererseits die Möglichkeit im Zuge des Gesamtangebotes noch Preisoptimierungen in Ihrem Sinne durchzuführen.





Menüvorschläge

Menü 1

Suppe von der Roten Beete aus Bisten mit Saarbrücker Bio-Pilzen aus der Stollen-Pilzzucht von Mirco Kalkum

Rückensteak vom saarländischen Landschwein am Knochen gebraten, napiert von einer Creme aus Rotschiefer-Riesling und Zwiebeln, anbei hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse

Henry's Dame Blanche Deluxe Vanilleeis aus Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken mit zerlassener belgischer Schokolade

Menü 2

Variation aus hausgemachten Anti-Pasti und Tapas an Panzanella (italienischer Brotsalat)

Cremesuppe aus frischen Cocktailtomaten mit gebackenem Mozzarella und frischem Basilikum

Im Smoker gegarte Brust vom Hähnchen im Serrano-Mantel mit frischem Salbei auf kräftiger Barolo-Jus, dazu Ratatouille und weiße Fettuccine

Lauwarmes, schmelzender Schkokokuchen im kleinen Glas, an frischen Beerenfrüchten **und Sahne**

Menü 3

Saisonsalat mit Speck und Croutons und einem lauwarmen Kartoffeldressing

Tranche vom Lachs auf der Holzplanke gegart

Braten vom Hals eines Rindes aus regionaler Zucht, 20 Stunden gegart auf gebratenem Bohnengemüse napiert von einer BBQ-Jus dazu Schwenkkartoffeln

Geeister Cappuccino Henry's Schokoladensorbet mit einer Kaffeezabaione und Milchschaum



Weitere Menüvorschläge

? Wü&

Cremesuppe vom im Smoker gegarten Lachs
verfeinert mit einer Asia-Reduktion aus
7 verschiedenen Kräutern

Torte von Saarbrücker Edelpilzen
aus der Bio-Zucht von Mirko Kalkum
an kleinem Lisdorfer Salatbouquet

Medaillons vom Filet vom deutschen
Herefordrind, im Smoker vorgegart und auf
dem Grill vollendet, an karamellisierten
Streifen von jungen Karotten sowie
hausgemachten Herzoginkartoffeln

Crème Brûlée mit einer Marshmallow-Erdbeere
aus dem Heißbrauch

Menü 5

Gemischter Blattsalat
mit gebratenen, Saarbrücker
Kräuterseitlingen

Kraftbrühe vom deutschen Rind mit
hausgemachten Markklößchen
und Gemüsejuliennes

Saarländischer Bierbraten vom Rind
mit leckeren Schneebällchen und
Wurzelgemüse

Dessert Klassisch
„Heiß auf Eis“
Henry's Vanilleeis mit heißen Früchten

Menü 6

Carpaccio vom Pastrami
aus eigener Herstellung an
Ziegenkäse vom Martinshof St. Wendel

Praline vom „Smoker-Lachs“
auf einem Bett aus Sojasprossen, umrandet
von einer Asia-Reduktion

Rücken vom Kalb mit einer Kruste
aus getrockneten Tomaten
Souvide gegart
dazu kleine Grenaillekartoffeln und
gebratenes Gemüse

Süße Torte Flambee an Henry's Eis



Gourmetmenü**

Genießen Sie in diesem Menü die Symbiose aus regionalen Produkten, in unserem Hause hergestellte Spezialitäten und Qualitäten von besonderen Produzenten.

Dazu bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Weinreise, die jeden Gang nochmals unterstreicht.

Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

** Dies ist ein Menübeispiel. Selbstverständlich gestalten wir Ihnen gerne ein Individuelles Gourmetmenü nach Ihren Wünschen

Carpaccio vom geeisten Rinderfilet
an einem frittierten Erbsen-Minzeis aus Henry's Eismanufaktur dazu
Riesling "Karlskopf" Spätlese 2016

Weingut Agritushof / Oberemmel

Cappuccino vom geräucherten Matjesfilet
an tournierten Kartoffeln und herzhaftem Zwiebelschaum dazu

Kleines Sauerbier der Zils Brauerei in Naurath

Gedämpftes Medaillon vom Kabeljau Loinsfilet
in einer Bouillon aus Granny-Smith-Äpfeln und crémigen Selleriebrunnoise

„Becquer“ blanco Rioja D.O.C. Bodegas Escudero

Klassisches Zitronensorbet aus Henry's Eismanufaktur an Rote-Beete Chips sowie
einem essbaren Diamanten

Souvide gegartes Filet vom Kalb
an frischen Pinienkernravioli und in Butter geschwenkten Gemüseperlen und einer
kräftigen Baroloreduktion

dazu

„Acinorè“ Primitivo di Manduria DOC 2015
Tenuta Giustini, Apulien

Henry's Schokoeis
mit marinierten Erdbeeren



Menü mit Hauptgerichten vom Buffet

Langsam steigern wir die Auswahl.

Zunächst servieren wir Ihren Gästen die Vorspeisen am Tisch.

Danach erwartet die Gäste verschiedene Gerichte am Buffet.

Alle Menüs sind selbstverständlich kombinierbar.

Auch einzelne Gänge können untereinander oder gegen eigene Wunschgerichte ausgetauscht werden.

Menü 8

Hüttersdorfer Kartoffelsuppe

mit gewürfelmtem Speck, verfeinert mit frischen Gartenkräutern

„Smoker-Lachs“ nach Art des Hauses lauwarm serviert an kleinem Salatbouquet

Brust von der Maispoularde napiert von einer Trauben-Cognac-Jus, dazu Pommes Dauphines und frisches Saisongemüse

und

Scheiben vom Köstritzer Schwarzbierbraten dazu Schneebällchen, kräftige Soße und frisches Saisongemüse

Frische marinierte Früchte an Henry's Vanilleeis

Menü 9

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Kalbstafelspitz

an Mixed Pickles, Cornichons, Frühlingszwiebeln,

Remouladensoße und Sahnemeerrettich

Filet vom Landschwein

gefüllt mit einer Kräuter-Zwiebelfarce

napiert von einer Cognac-Sahne

an kleinen Grenaillekartoffeln sowie frischem Saisongemüse

und

Burgunderbraten vom Rind

anbei hausgemachte Spätzle und Gemüse der Saison

Variation von zweierlei Mousse au Chocolat an frischen Früchten



Vegetarier, Veganer, Allergiker, Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten

In der heutigen Zeit haben sich die Essgewohnheiten vieler unserer Gäste sehr verändert. Immer mehr legt man Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und immer mehr wird auf den Konsum von Fleisch gänzlich verzichtet.

Immer mehr, aber immer noch nicht bei jedem.

Selbstverständlich bereiten wir diese Speisen frisch und aus besten Produkten zu, sodass auch diesen Gästen ein kulinarisches Erlebnis nicht verwehrt bleibt.

Um unsere vegetarischen, veganen Gäste sowie diejenigen mit Allergien und Unverträglichkeiten jedoch ebenso zu verwöhnen, bitten wir die Gastgeber, uns die Gäste und auch die Gäste mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten vorzustellen. In einem kurzen Gespräch erörtern wir dann was wir den Gästen servieren dürfen.

Meistens wird in unseren Menüs und Buffets nicht auf Fleisch verzichtet. Wir achten darauf, dass die Tiere welche von unserem Metzger verarbeitet werden aus artgerechter und wo es geht auch aus regionaler Zucht stammen.

Bei Fleisch welches einen weiteren Weg zurücklegt um zu uns zu gelangen achten wir darauf, dass sowohl bei der Zucht als auch bei der Schlachtung Europäische Richtlinien eingehalten wurden.





Kaltwarme Buffets

Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts werden am Buffet serviert. Wir haben Ihnen tolle Buffetvorschläge zusammengestellt. Pro Gesellschaft kann ein Buffet ausgesucht werden.

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Angeboten zusammenstellen und auch gerne eigene Wünsche mit einfließen lassen.

Das Buffet am Tisch

Die Vorspeisen unserer Buffets servieren wir Ihnen auch gerne als „Buffet am Tisch“. Das gibt Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit den ersten Gang gemeinsam und ohne Wartezeit am Buffet zu genießen. Da der erste Hunger bekanntlich am größten ist entsteht so auch keine Hektik da die Gäste diesen am Tisch stillen können.

Eine tolle Variante die sich in den vergangenen Jahren sehr bewährt hat. Gerne werden wir die Menüs auch individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Vorschlag Nr. 1 Hauptsach gudd gess!

Vorspeisen

Sauer eingelegter Lyoner mit Zwiebeln und Wacholder
 Kleiner Dibbelabbes
 Kleine Kartoffelküchlein mit
 geräucherter Lachs und Creme Fraiche

Fleischkiechelchen mit saarländischem Senf und Gurken
 Geräuchertes
 Filet von der Forelle mit Sahnemeerrettich
 Kleine Hoorische mit Speckrahmsoße

Salate

Salat vom Lisdorfer Schnittlauch mit gekochtem Ei
 Feldsalat mit Speck und Croutons und einem lauwarmen
 Kartoffeldressing
 Weißkrautsalat mit Speck

Hauptgerichte

Panierte Schweineschnitzel
 mit einer Ur-Saarländischen Zigeunersoße
 und
 Saarländischer Bierbraten vom Rind mit einer kräftigen UR-Pilssoße
 sowie kleinen Schneebällchen und Saisongemüse

Dessert

Creme aus Merziger Viez
 und
 Arme Ritter mit Vanillesoße



Vorschlag Nr. 2 Mediterran

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb (mit Thunfisch-Kapernsoße)
 Serranoschinken mit Honigmelone
 Involtini von der gebratenen Zucchini mit Fetakäse gefüllt Caponata
 mit Kirschtomaten und Basilikum
 Spieße von der Cocktailtomate mit Mozzarella

Hausgemachte Anti-Pasti

Marinierte Champignons, Oliven, Peperoni, gebratene Paprika
 Artischockenherzen mit Fetakäse gratiniert
 Hausgebeizter Lachs "mediterran"
 Cocktail von Krabben mit einer Pesto von getrockneten Tomaten und
 Ruccola

Salate

Rauke mit gerösteten Nüssen, Olivenöl und Balsamico

Panzanella
 (italienischer Brotsalat mit Paprika, Ruccola, Basilikum und Tomaten)
 Karottensalat mit Orangenvinaigrette

Hauptgerichte

Italienisch marinierte Brust vom Landhähnchen
 mit einer leichten Weißweinreduktion
 und
 Saltimbocca vom Kalb
 mit Serranoschinken und Salbei
 an einer leichten Weißweincreme
 dazu
 Fettuccine, mediterrane Ofenkartoffeln und Pfannengemüse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas
 Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten



Vorschlag Nr. 3 Highlights am Buffet

Vorspeisen

Hausgemachte Anti Pasti

Eingelegte grüne und schwarze Oliven, Marinierte Champignons, gegrillte Paprika, gebratene Zucchini und Aubergine, gebratene Peperoni, Spieße von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

Hausgemachte Tapas

Falafel mit Avocado-Dip, Hähnchenspieß mit Ananas auf einer Mango-Chilisalsa, Ziegenkäse im Schinkenmantel, gefüllte Champignons, Roastbeefröllchen gefüllt mit Saarbrücker Biopilzen

Fisch und Meeresfrüchte

Krabbencocktail im kleinen Glas,
Lachs aus dem Smoker an hausgemachter Terijaki-Mayonnaise

Sonstiges

Capaccio vom Rindertafelspitz mit einer Kräuter-Paprikavinaigrette

Salate

Panzanella

(italienischer Brotsalat mit Paprika, Ruccola, Basilikum und Tomaten)

Gemischte Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings sowie gerösteten Kernen
sowie Speck und Croutons

Karottensalat mit Orangenvinaigrette

Hauptgerichte aus dem Smoker

Filet vom Landschwein

bei Niedertemperatur am Stück gegart und auf dem Grill veredelt

und

Falsches Filet vom Rind aus regionaler Zucht
4 Stunden gesmoked, 26 Stunden souvide gegart
bei 300 Grad im Ofen veredelt
an kräftiger Jus

dazu

Frisches Gemüse der Saison und Grenaillekartoffeln
und weiße Fettuccine

Dessert

Eis von Henry's Eismanufaktur Saarbrücken
am Buffet serviert
mit hausgebackenen Eiswaffeln



Vorschlag Nr. 4

Klassiker der Buffetgeschichte

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Carpaccio vom gebeizten Lachs
Krabbenscocktail mit Ananas
Tomatenkronen mit Thunfischsalat gefüllt
Rindertafelspitzcarpaccio mit Kräuter-Paprikavinaigrette
Gefüllte Eier
Hackfleischbällchen mit verschiedenen Dips
Sauer eingelegte Schnitzelstreifen

Salate

Gurkensalat mit Sahne, Dill und Bohnenkraut
Schnittlauchsalat mit gekochtem Ei
Karottensalat mit Orangenvinaigrette
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Burgunderbraten vom Rind
dazu hausgemachte Spätzle und Saisongemüse
und
Filet von deutschen Landschwein
mit Champignonrahmsauce
dazu
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Dessert

Weißer und brauner Mousse au Chocolat
Frische Früchte der Saison



Vorschlag Nr. 5 American BBQ

Vorspeisen

Chicken Wings würzig mariniert mit verschiedenen Dipp
Texas Meatball's mit hausgemachter Chilisoße
Carpaccio von der Pute mit einer Erdnussbuttersoße
Gegrillte Garnelen in Knoblauch
Crabmeat-Cocktail mit leichter Whiskeysoße
Hausgemachtes mariniertes Gemüse, Peperoni und Oliven

Salate

Caesars Salad
Texikanischer Farmersalat
Wassermelonen-Fenchelsalat
Frische Blattsalate mit einem Thousand Island Dressing

BBQ ist meine Leidenschaft. Egal ob Smoker, Braai
(Südafrikanischer Grill) oder offenes Feuer, klassische
Gerichte oder außergewöhnliche Kreationen... Ich stelle
Ihnen gerne IHR BBQ Buffet zusammen.

Torsten Frischbier

Hauptgerichte aus dem Smoker

Pulled Pork
aus dem Nacken eines saarländischen Landschweins
im hausgemachten Burger Bun

und

Beef Brisket
Marinierte und 15 Stunden gegarte Rinderbrust

und

Spare-Rips „St. Louis Cut“

dazu

Eingelegte und gegrillte Maiskolben, Baked Beans,
Süßkartoffelecken, Maple Butter Carrots und
hausgemachte BBQ-Soßen

Dessert

Marshmellow-Früchte aus dem Smoker
an Henry's Vanilleeis



Vorschlag Nr. 6 Weihnachtliche Stimmung

Vorspeisen

Weihnachtlich gebeizter Lachs mit Nüssen, Anis und Orangen
Krabbencocktail im kleinen Gläschen

Hauchzarte Scheiben vom Schweinerücken mit einer Backplumencreme

Hähnchenbrust im Schneemantel
mit Fialis, Sternfrucht und frischen Feigen dekoriert

Gemischte Auswahl an hausgemachten Anti-Pasti

Salate

Feldsalat mit Speck und Croutons und einem lauwarmen Kartoffeldressing
Kürbis-Kressesalat mit Schafskäse
Salat von der Bistener Roten Beete

Hauptgerichte

langsam gegarter Rücken vom Kalb im
Kastanienmantel an leichter Zimt-Sahnesoße

und

Saftige Lammkeule aus dem Heißrauch
mit einer kräftigen Jus mit Rosmarin

dazu

gemischtes Wintergemüse,
hausgemachte Spätzle und Mandelkroketten

Dessert

Hausgemachte Mousse vom Lebkuchen
Mascarponecreme mit Amarettinis sowie
Rotweinflüchten



Ergänzungen zu später Stunde

Wie wäre es zu später Stunde noch mit einem kleinen kulinarischen Leckerbissen für Ihre Gäste.
Wenn das Glas Wein oder das leckere Bier nach dem Essen schmeckt steigt nach einer kleinen Weile immer wieder die Lust auf etwas Herzhaftes.

Hier finden Sie unsere Empfehlungen für den berühmten „Mitternachtssnack“.

Der Neue im Bunde

Das Hot Dog Büffet

mit Zwiebeln, Gurken, BBQ
Soße, Ketchup, Senf und
Coleslaw Salat

Der kalte Klassiker

Käseplatte

Käse schließt den Magen? Keineswegs!
Er macht Lust auf das nächste Glas Wein
inkl. frischem Brot

Der heimliche Star

Currywurst

Eine Wurst geht immer noch! Herzhaft,
scharf, lecker Das nächste Bier darf kommen.
inkl. frischem Brot



Fingerfood

Oft gibt es Anlässe zu denen man den Gästen kein ganzes Menü oder Büffet kredenzen will, sondern etwas Kleines „von der Hand in den Mund“. Zu einem Stehempfang, Sektempfang vor der Feier, Weinprobe, Firmeneröffnung etc.

Spieße von Cocktailtomaten und Mozzarella mit Basilikum

Anti-Pasti-Misti- Mariniertes Gemüse am Spieß

Gebratene Riesengarnelen mit leichtem Knoblauchdip

Hähnchenspieße mit Erdnusddip

Melonenbällchen im Serranoschinkenmantel

Chorzio-Olivenspieße (feurig scharf)

Mini-Schnitzel auf Mini-Kartoffelsalat

Ziegenkäse im Schinkenmantel

Gebackene Oliven

Kleine Spieße von frischem Champignons und ital. Salami

Hackfleischbällchen am Spieß mit verschiedenen Leckereien Pikante

Hähnchenspieße auf würzigem Ananassalat

Scharfe Würstchen im Schlafrock

Hausgemachte Pizzaröllchen mit Ruccolapesto

Spinatkroketten mit Zwiebeln und Knoblauch

Röllchen vom Räucherlachs mit Frischkäse auf Münsterländer Pumpernickel

Gebratene Riesengarnele am Spieß mit krossem Serranoschinken

Canapé mit rosa gebratenem Roastbeef

Canapé mit reifem Brie und frischen Trauben

Canapé mit hausgebeiztem Lachs

Canapé mit geräuchertem Forellenfilet

Kleine Salamibonbons verschieden Gewürzt

Frisch gebackenes Laugenkonfekt

Mini-Quiche Lorraine (auch vegetarisch)



All Inklusiv im Frischbiers

Komplettlösungen für Hochzeitsfeiern im Frischbier's

Eine Hochzeitsfeier soll für das betreffende Paar und die geladenen Gäste zu einem im positiven Sinne unvergesslichen Ereignis werden. Der schönste Tag im Leben der Liebenden.

Es wird Monate im Voraus geplant. Nichts wird dem Zufall überlassen und jeder Punkt mehrmals durchgegangen bis am Ende der perfekte Tag zusammengestellt ist.

Zu allen schönen Punkten kommt jedoch bei jedem auch die Kalkulation der Feier, und am Ende steht immer eine Summe die es aufzubringen gilt um diesen wunderschönen Tag zu finanzieren. Der einzige ungewisse Faktor hierbei ist jedoch immer die Rechnung im Restaurant. Der Menüpreis ist zwar festgelegt, was die Gäste jedoch konsumieren bleibt ungewiss und doch macht genau dieser den größten Teil einer solchen Feier aus.

Aus diesem Grunde haben wir uns entschlossen, hier eine Lösung zu schaffen, die es den Gastgebern ermöglicht, das Budget einer Hochzeit genau zu berechnen und auszuschöpfen, ohne es am Ende zu sprengen.

Sie können sich mit unserem All inklusive Angebot das Getränke-Angebot individuell zusammenstellen, sodass Sie immer wissen welche Kosten am Ende auf Sie zukommen. Auch haben wir mittlerweile unsere Angebote derart erweitert, dass Sie praktisch fast alle Punkte rund um das Thema Hochzeit über uns organisieren und buchen können.

Hier auf den folgenden Seiten haben Sie nun die Möglichkeit, die optimalen Pakete für Sie und Ihre Gäste zusammenzustellen.

Viel Spaß dabei wünscht Ihnen

Ihre Familie Frischbier



Getränkepakete

Die Grundpauschale

Sie ist der Einstieg in unsere All inklusiv Hochzeiten, mit ihr beginnt es immer. Alle Pakete die Sie hinzubuchen können sind auf der Basis dieser Grundpauschale kalkuliert und nur in Verbindung mit dieser Pauschale buchbar.

Was beinhaltet die Grundpauschale?

Einfach ausgedrückt beinhaltet diese Pauschale alle Getränke aus unserem Angebot außer den Sektempfang und jegliche Spirituosen.

Hier eine kurze, nicht ganz komplette Übersicht der Getränke:

- Alle Biere im Ausschank und in der Flasche
- Softgetränke
- Säfte
- Kaffee (Espresso, Capuccino etc.)
- Weißwein, Rotwein, Rose (je eine vorher abgesprochene Sorte)
- Aperol-Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry

Die Grundpauschale beginnt mit der Ankunft Ihrer Gäste (ab 15.00 Uhr oder später) und endet, wenn das Brautpaar die Feier verlässt.

In Ausnahme fällen behalten wir uns vor in Absprache mit dem Gastgeber zu gegebener Zeit die „Letzte Runde“ einzuläuten.

Getränke-Sonderwünsche, welche sich nicht in unserem regulären Angebot befinden, erfüllen wir gerne nach Absprache.

Hier behalten wir uns jedoch vor gegebenenfalls eine Preisanpassung der Grundpauschale vorzunehmen.

Sollte Ihre Feier früher als 15.00 Uhr beginnen werden die Getränke welche bis 15.00 Uhr konsumiert werden separat berechnet



Empfangspakete

Paket 1

Empfangspaket mit
hausgemachten Häppchen

Bernard Massart
„Traditionssekt“ Trier / Mosel

**Folgende Häppchen reichen
wir in diesem Paket:**

Frisch gebackenes Laugenkonfekt

Hausgemachte Pizzaröllchen
verschieden belegt

Mini-Quiche Lorraine
Würstchen im Schlafrock

Paket 2

Empfangspaket mit
Kaffee und Kuchen

Bernard Massart
„Traditionssekt“ Trier / Mosel

Des Weiteren inklusive

Kaffee, Tee und Kakao zum
Kuchen sowie das Geschirrgedeck
zum mitgebrachten Kuchen.

Paket 3

Das Kombipaket mit Häppchen und
Kaffeegedeck

Bernard Massart
„Traditionssekt“ Trier / Mosel

Des Weiteren inklusive sind hier

Kaffee, Tee und Kakao zum
Kuchen sowie das Geschirrgedeck
zum mitgebrachten Kuchen.

**Folgende Häppchen reichen
wir in diesem Paket:**

Frisch gebackenes Laugenkonfekt
Hausgemachte Pizzaröllchen
verschieden belegt

Mini-Quiche Lorraine
Würstchen im Schlafrock

Paket 4

Das Cocktail-Empfangspaket

Persönlich abgestimmte Cocktails
von "Event-Art"

**Folgende Häppchen reichen
wir in diesem Paket:**

Frisch gebackenes
Laugenkonfekt
Hausgemachte
Pizzaröllchen
verschieden belegt

Mini-Quiche Lorraine
Würstchen im Schlafrock

Gerne können Sie sich die Häppchen aus unserer Fingerfood-Liste nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Eine Anpassung des Paketpreises ist jedoch
je nach Auswahl nicht ausgeschlossen.



Spirituosen

Paket 1

Digestif-Runde nach dem Essen

Sie möchten den Spirituosenkonsum in Grenzen halten, Ihren Gästen jedoch nicht den gewohnten „Verdauungsschnaps“ verwehren?

Dann ist diese Pauschale genau richtig!

In diesem Paket sind Spirituosen nach dem Essen inklusive

Das Paket endet um 0.00 Uhr

Während des Paket-Zeitraums gibt es keine Mengenbegrenzung.

Die Auswahl der Spirituosen richtet sich nach unserem üblichen Angebot.

Mixgetränke wie "Gin.-Tonic, Vodka-Lemon etc.. sind in dieser Pauschale nicht inbegriffen"

Paket 2

Die Budget-Lösung

Gerne können wir ein Budget vereinbaren welches für Spirituosen während Ihrer Feier aufgewendet werden darf.

Wir teilen Ihnen dann während der Feier mit wenn das Budget erreicht ist.

So haben Sie selbst die Möglichkeit zu entscheiden ob wir Ihren Gästen weiterhin Spirituosen ausschenken dürfen oder nicht.

Hinweis:

Eine Spirituosen-Flat ohne Mengenbegrenzung bieten wir nicht an

Spirituosen-Sonderwünsche welche sich nicht in unserem regulären Angebot befinden, erfüllen wir gerne nach Absprache. Hier behalten wir uns jedoch vor gegebenenfalls eine Preisanpassung der Pauschalen vorzunehmen.



Weine in unserem All-Inklusiv Paket

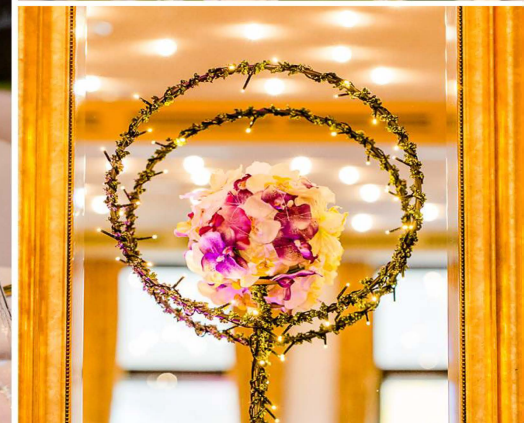
Wir haben uns bei der Auswahl unserer Weine viel Mühe gegeben um ein ziemlich großes Spektrum abzudecken. Insbesondere möchten wir die deutschen Weine in den Vordergrund stellen, da man in unserer Region sowie in den benachbarten Anbaugebieten grandiose Weine findet die den idealen Begleiter für unsere Gerichte darstellen.

In unserer Grundpauschale sind je 1 Weißwein, 1 Rotwein und 1 Rosé inklusive.

Da wir Ihnen jedoch eine sehr individuelle Feier ausrichten möchten, beschränken wir uns hier nicht auf eine "Hausmarke" sondern SIE können Ihren Wein aus einem sehr großen Sortiment selbst auswählen.

Hierfür findet im Januar "Ihres großen Jahres" ein gemeinsames Probeessen mit allen Brautpaaren statt bei dem Sie neben einer großen Speiseauswahl auch IHREN perfekten tropfen degustieren und auswählen können

Da wir unser Weinangebot ständig aktuell halten,
verzichten wir auf Weinempfehlungen in dieser Mappe.



Dekoration für Ihre Feier

Ein wichtiger Teil des Festes ist die Tischdekoration. Auch für diesen Part haben wir eine Spezialistin an Bord, die unseren Raum bereits lange kennt und Sie gerne bezüglich der passenden Dekoration für Ihren großen Tag berät

Tischdekorations-Paket mit "Dekoration & Eventgestaltung Nicole Hohlfeld"

Dieses Paket beinhaltet die Dekoration der Tische in unserem Festsaal:
Blumen, Streudekoration, Tischläufer etc.
Selbstverständlich in den verschiedensten Farben.

Frau Hohlfeld ist bereits seit einigen Jahren unsere erste Adresse wenn es um Dekoration geht. Individuell, kompetent und flexibel.

Den Preis für das Tischdekorations-Paket entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Preisliste welche wir dieser Mappe beigefügt haben.

Frau Hohlfeld ist auch gerne Ihr Ansprechpartner für die Dekorationen in der Kirche oder auf dem Standesamt sowie für Ihren Brautstrauß.

Da hier jedoch viele Faktoren mitspielen können wir Ihnen diesbezüglich kein Paket anbieten.

Hauseigene Dekorationsartikel

Wir verfügen auch über einen Auswahl an hauseigenen Dekorationsartikel, die wir Ihnen für Ihre Veranstaltung anbieten können

Kerzenständer (80cm Höhe, 5-Armig) inkl. Kerzen Teelichthalter (Glas)

Kleine Kerzenständer für Spitzkerzen

Stuhlhussen (Stretch- weiß und Champagner)

Stehtischhussen

Kleine Tischstafeleien (Holz, hellbraun & Dunkelbraun)

LED- Bodenstrahler zur Raumdeko
Vasen (ca. 20 cm Höhe)

Weitere Dekorationsartikel auf Anfrage.



Musik im Frischbier's

Im Januar 2016 wurde unsere Musikanlage im Saal komplett überholt und mit bester Technik ausgestattet. Wir können den Empfang und das Essen so mit angenehmer Hintergrundmusik begleiten. Aber auch für die Zeit nach der Live-Musik können wir Ihnen etwas anbieten.

Wir stellen Ihnen dann gerne unsere neue BOSE-Soundanlage zur Verfügung.

An diese Können Sie von Laptop bis MP3-Player alles anschließen und die Musik selbst bestimmen.

Diese Anlage ist jedoch nicht als „DJ“-Anlage geeignet, da die Ansprüche der DJs so vielfältig sind, dass wir diese mit einer Anlage nicht erfüllen könnten.

Welche Musik ist die Richtige?

Musik ist ebenfalls ein sehr wichtiger Punkt für Ihre Feier. Man sollte sich hier genauestens überlegen welche Art von musikalischer Unterstützung für sich und seine Gäste am besten wäre:

- Haben Sie viele klassische Tänzer unter Ihren Gästen?
- Sollen Ihre Gäste die Möglichkeit haben Musikwünsche zu äußern?
- Sind viele Spiele geplant welche die Musiker des Öfteren unterbricht?
- Haben Sie viele junge Gäste oder eher Gäste der älteren Generation?
- Soll es „klassische“ Hochzeitsmusik sein oder moderne Songs?
- Ab wann und wie lange soll die Musik spielen?

und bestimmt fallen Ihnen auch noch einige wichtige Punkte ein die Ihnen wichtig sind.

Der klassische Alleinunterhalter

In der Regel mit Keyboard und Halbplayback. Die Musikauswahl ist natürlich oft auf „Klassiker“ beschränkt. Wir empfehlen diese Auswahl eher nicht bei großen Gesellschaften wie Hochzeitsfeiern, da Alleinunterhalter meist musikalisch nicht zu den vielen Gästen durchdringen können.

Die Zwei-Mann-Band

Hier hat man schon mehr Musik für sein Geld. Viele 2-Mann Bands haben bereits ein großes Repertoire. Bei vielen sind auch Titel aus den aktuellen Charts zu finden. Wichtig ist, mit den Musikern zu sprechen und herauszufinden, ob die Möglichkeiten der Band mit Ihren Wünschen übereinstimmen.

Viele haben Demo-CDs, mit denen man einen Eindruck der Soundqualität gewinnen kann -ein sehr wichtiger Faktor.

Drei-Mann-Band oder mehr

Sie sind Freund einer guten, hausgemachten Musik. Sie wollen echte Live--Musik? Sie wollen dass die Musik Mittelpunkt der Stunden nach dem Essen wird? Dann sollten Sie sich überlegen, ob nicht eine Band mit mehreren Musikern das Richtige für Sie wäre. Gute Bands haben das Zeug dazu, Ihre Feier während des Essens dezent zu untermalen und danach richtig zu rocken, so dass Ihre Gäste die Feier so schnell nicht verlassen werden.

Der DJ / Die DJane

DJs haben in der letzten Zeit immer mehr an Zuspruch gewonnen. Gute DJs verfügen über die Möglichkeit sich regelrecht in Ihre Feier zu integrieren und ein Teil von ihr zu werden. Das Repertoire ist fast unerschöpflich, mit guter Licht- und Tontechnik verwandelt er den Festsaal nach dem Essen in einen Partyraum der Extraklasse. Viele DJs haben auch die Gabe als Animateur zu fungieren und mit Spielen etc. Ihre Gäste bestens zu unterhalten.

Unsere Empfehlungen rund um Garanten für eine perfekte Feier finden Sie auf [wwwFrischbiers.de](http://www.Frischbiers.de)

Hochzeits- messe und Probeessen



In dieser Art einzigartig im Saarland!!

Wir möchten, dass Ihre Feier in unserem Hause einzigartig und etwas ganz besonderes wird. Alle Eventualitäten, Fragen und Unsicherheiten sollten vor der Feier geklärt und/oder aus dem Weg geschafft sein. Dies bezieht sich auf den Ablauf der Feier, die Zusammenarbeit mit Dienstleistern die Ihre Feier begleiten und natürlich auch auf das Essen und die Getränke.

Aus diesem Grunde organisieren wir exklusiv für unsere Brautpaare und Gastgeber in jedem Jahr eine Hochzeitsmesse welche meist an einem Wochenende im November stattfindet.

Die Messe ist für Sie kostenlos. Eine Einladung erhalten Sie von uns nach der festen Reservierung.

Des Weiteren erfolgt im Januar des Jahres in dem Sie feiern ein Probeessen. Hier bereiten wir ihnen eine große Auswahl an Vorspeisen als "Büffet am Tisch" und anschließend bis zu 15 Hauptgerichten mit Beilagen und Gemüse sowie ein üppiges Dessertbüffet zu um Ihnen die Möglichkeit zu geben Da optimale Essen für Ihre Feier auszusuchen. Darüber-hinaus findet am Tag des Probeessens auch eine große Weinprobe statt.

Das Probeessen ist für die Brautpaare kostenlos und wir berechnen lediglich für die Begleitung (bis zu 4 Personen / Brautpaar) eine Obolus für Essen und Getränke.

Sie sehen also: Das Gelingen Ihres großen Tages liegt uns sehr am Herzen.

Unsere „All inclusive“-Partner



Ach, was soll ich dazu sagen bzw. schreiben ... ich liebe Hochzeiten und fiebere immer noch jedes Mal aufs Neue mit! Da jede Hochzeit besonders und anders ist, kann ich hier pauschal keine Tipps oder Infos geben.

Wenn Ihnen meine Fotos gefallen rufen Sie mich doch einfach an oder schreiben Sie mir.

Gerne treffen wir uns dann ganz unverbindlich auf einen Kaffee, schauen Fotobücher durch, plaudern über ihre Hochzeit und sehen, ob die Chemie zwischen uns passt. So können wir auch Ihre speziellen Wünsche besprechen und ich kann am wichtigsten Tag Ihres Lebens besser auf sie eingehen. Ich würde mich freuen, diesen unvergesslichen Tag für Sie in Fotos festhalten zu dürfen.

Isabell Wadel Fotografie

Leikenbergstr. 24 · 66839 Schmelz

Tel. 0 68 87 - 95 42 40 · Mobil: 0 177 - 26 74 266

info@isabellwadel.de

www.isabellwadel.de

Isabell Wadel bietet exklusive Sonderrabatte in unseren „All incl.“-Paketen.



Unsere „All inclusive“-Partner



nicole hohlfeld dekoration & eventgestaltung

Damit Ihr nächster Event ein voller Erfolg wird und in unvergesslicher Erinnerung bleibt, sollten Sie bei der Eventgestaltung Ihrer Feier nichts dem Zufall überlassen und keine Kompromisse eingehen. Dank unseres umfangreichen Know-hows sind wir in der Lage, Ihre Ideen und Wünsche punktgenau umzusetzen. Ganz egal, ob es sich um die Eventgestaltung einer Messe oder Gewerbeschau, um ein Jubiläum, eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Party oder um ein anderes Fest dreht,

mit unserer Eventdekoration machen wir Ihre Feierlichkeit zu einem einzigartigen Erlebnis.

Wir als Profi bieten Ihnen eine fachmännisch arrangierte, vollumfängliche Deko, die maßgeblich dazu beiträgt, dass ihr Event zu einem absoluten Highlight wird – und das unabhängig davon, ob es in einer Messehalle, in einem Unternehmen, in einem Hotel oder Restaurant, in einem Pfarrsaal, Zelt oder in Ihrem Garten stattfinden soll.

So kümmern wir uns ab dem ersten Gespräch mit Ihnen von der Planung und Organisation bis hin zur professionellen Umsetzung der Tisch- und Raumdekoration um Ihre gesamte Eventgestaltung. Dabei spielt es keine Rolle, ob es um eine Messedekoration, eine Hochzeitsdekoration oder eine andere Eventdekoration geht.

Sie erhalten alle Leistungen aus einer Hand!

Dementsprechend gehört die Materialbeschaffung genauso wie der gesamte Aufbau vor Ort, der bspw. auch die Teppichverlegung, die Aufhängung von Stoffbahnen oder die Installation von LED-Beleuchtung beinhalten kann, sowie der anschließende Abbau zu unserem vielfältigen Leistungsangebot. Darüber hinaus vermieten wir z.B. auch Kerzenleuchter und Tischläufer für Ihre Tischdekoration sowie Holzsäulen und Glasvasen für Ihre Raumdekoration.

Entscheiden auch Sie sich für eine gesamte Eventgestaltung vom Fachmann und informieren sich am besten gleich über unsere Angebote.

Nicole Hohlfeld
gestalterin für visuelles marketing
dekoration & eventgestaltung

Zedernweg 10 · 66839 Schmelz
Tel. 0 68 87- 30 57 97 · Mobil: 0 171 - 266 96 21

n.hohlfeld@dekoration-eventgestaltung.de
www.dekoration-eventgestaltung.de



Unsere „All inclusive“-Partner



Festliche Kleidung für Sie und Ihn, für Jung und Alt, für Groß und Klein und jeden Anlass

Schon wenn man in die Schaufensterauslagen von Exclusiv Brautmoden in der Trierer Straße 2 gleich an der Primsbrücke in Schmelz schaut, kommen einem Bilder in den Sinn von traumhaften Hochzeiten, von festlichen Bällen und beschwingten Galaveranstaltungen. Denn was Petra und Axel Peifer ihren Kunden schon seit nun fast 20 Jahren bieten ist die festliche Kleidung für jeden Anlass, für Jung und Alt und für Groß und Klein. „Die schönste festliche Mode für die ganze Familie, das ist unsere Berufung“, bringt es Axel Peifer auf den Punkt.

Betritt man dann den stimmungsvoll dekorierten Laden, wird einem gleich noch viel festlicher zumute. Ein stilisierter Laufsteg mit rotem Teppich gibt jeder künftigen Braut den passenden Rahmen für ihr Traumoutfit und die Fülle an Kleidern, Anzügen und Accessoires lässt keine Wünsche offen. „Wer zu uns kommt, der sollte sich ein bisschen Zeit mitbringen“, erklärt Petra Peifer die Herangehensweise. „Wir versuchen zunächst in einem ausführlichen Gespräch heraus zu finden, welcher Stil zum jeweiligen Anlass und zum individuellen Kundengeschmack passt. Gerne übernehmen wir auch die stimmige und harmonische Ausstattung einer ganzen Festgesellschaft, wenn der Kunde das wünscht. Wir tun unser Bestes, dass diese Feier, dieser besondere Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis wird“.

Ihre Inspiration beziehen die Peifers von den internationalen Modemessen und so findet sich unter anderem Pariser oder Mailänder Schick in ihrem Studio in Schmelz und damit auf den Bällen und Feiern der Region. Besonders stolz ist man bei Exclusiv Brautmoden auch darauf, auch die passenden Trauringe im Repertoire zu haben. „Der Trend geht in letzter Zeit ganz eindeutig in Richtung Rotgold. Aber auch klassische Bicolor-Arrangements oder moderne Materialien wie Karbon oder Keramik haben in den Trauringektor Einzug gehalten“, schwärmt Axel Peifer von seiner Trauring-Kollektion. Vereinbaren Sie am besten noch heute einen Termin, lassen Sie sich beraten und tauchen Sie ein in einen Traum aus Mode und Couture und machen sie mit Exclusiv Brautmoden Ihren Tag zu einem ganz besonderen Tag.

Exclusiv Brautmoden

Trierer Straße 2 · 66839 Schmelz
Tel.: 0 68 87 - 22 94

www.exclusiv-brautmoden.de

www.facebook.com/exclusivbrautmoden

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr.: 10:00 – 12:00 Uhr

Montag – Freitag: 14:30 – 18:30 Uhr

Samstag: 10:00 – 13:00 Uhr

Termine nach Vereinbarung



Ihr Partner rund um Cocktails im Frischbier's

Zusätzlich zu unseren All inkl. Getränke-Paketen können Sie Ihre Gäste mit leckeren Cocktails begeistern.

Diese werden von den „Event-Art“-Profis gemacht. Unserem Partner für besondere Veranstaltungen.

Es erwartet Sie:

- Eine tolle beleuchtete Theke
- Eine gemeinsam ausgewählte Cocktaillauswahl
- Cocktails hergestellt aus besten Zutaten
- Professionelle Barkeeper
- Eine Cocktailkarte für Ihren Anlass

eventart GbR

Kirchenstraße 81 · 66793 Saarwellingen
Tel. 0 68 38 - 86 59 957

info@eventart-saar.de

www.eventart-saar.de

KAFFEEHAUS

Erbel ...mmmh!
Einfach lecker!

Wir sind ein Familienunternehmen mit einem qualifizierten und engagierten Team. Seit mehr als 40 Jahren setzen wir auf traditionelles, ehrliches Handwerk, tägliche frische Produkte, Geschmack, Qualität und faire Preise.

Deshalb verwenden wir ausschließlich die besten Rohstoffe, verarbeiten diese mit Feingefühl und meisterlichem Können und verzichten auf künstliche Aroma- und Konservierungsstoffe.

In aufwändiger Handarbeit entstehen nach traditionellen und neuen Rezepturen mit der Technik von heute hochwertige Produkte, die unsere Kunden sehr schätzen.

Unser Leistungsspektrum umfasst:

- Torten für alle Anlässe
- Kuchen
- Kleingebäck
- Pralinen und Trüffel

Kaffeehaus Erbel

Saarbrücker Str. 10 · 66839 Schmelz
Tel. 0 68 87 - 27 80

kaffeehaus-erbel@live.de

www.torten-saarland.de



Häufig gestellte Fragen beantworten wir Ihnen auch gerne hier

- Wird zusätzlich eine Raummiete fällig? Nein, diese ist in all unseren Preisen enthalten
- Gibt es Mitternachtsaufschläge? Nein
- Gibt es eine Sperrstunde? Nein wir haben keine Sperrstunde.
- Sind die All inklusiv Pakete zeitlich begrenzt? Nein (der früheste Beginn der All inklusiv-Pakete ist jedoch 15.00 Uhr. Sollte Ihre Gesellschaft bereits früher ankommen, berechnen wir einen Aufschlag)
- Kann die Terrasse mit genutzt werden? Ja, die Terrasse steht Ihnen zur Verfügung.
- Gibt es eine Sperrstunde auf der Terrasse? Ja, 1.00 Uhr.
- Gibt es die Möglichkeit der Übernachtung? Ja. Wir verfügen über 4 Hotelzimmer und pflegen eine gute Zusammenarbeit mit Hotels im Nachbarort.
- Muss man mit unseren Partnern arbeiten? Nicht unbedingt. Wir empfehlen aber auf jeden Fall das Gespräch mit ihnen zu suchen, da wir bereits Jahrelange gemeinsame Erfahrungen haben und auch sie für höchste Qualität stehen. Besonders bei der Dekoration ist es von großem Vorteil wenn die Dekorateurin den Raum bereits gut kennt.
- Wann kann man in den Saal? Wenn der Saal am Tag vorher nicht genutzt wird, steht Ihnen dieser gerne zur Verfügung.
Oft kommt es jedoch vor, dass wir auch am Tag vorher noch eine größere Feier haben. Dann können Sie am Tag der Feier bereits morgens früh in den Saal.
Gegen einen kleinen Obolus stellen wir aber auch gerne Ihre Dekoration auf, sodass Sie sich um nichts kümmern müssen.
- Gibt es einen Reservierungsvertrag? Ja! Ebenso eine Anzahlung von € 500,00 welche bei der Reservierung fällig wird und nach der Feier auf der Rechnung berücksichtigt wird.



Frischbier's Eventlocation & Erlebnisgastronomie

Lebacher Straße 54
66839 Schmelz-Primsweiler

Tel. 068812312
Fax: 068812318
Mail: Info@Frischbiers.de

Web: www.Frischbiers.de