



Wanderheim Zavelstein

Familie Gudrun und Rolf Berlin

Fronwaldstrasse 48

75385 Bad Teinach-Zavelstein

im Schwarzwald

Telefon 0 70 53/92 94 0

Telefax 0 70 53/92 94 30

kronelamm@berlins-hotel.de

www.berlins-hotel.de

Veranstaltungs- und Menüvorschläge für Wandergruppen, Betriebs- und Familienfeiern

Sehr geehrte Gäste,

Schon seit vielen Jahren ist das Wanderheim in Zavelstein ein beliebter Anziehungspunkt für Jung und Alt und für Familien mit Kindern. Genießen Sie hier die traumhafte Idylle des Nordschwarzwaldes und den herrlichen Ausblick rund um Zavelstein. Lassen Sie sich von uns zu kleinen Leckereien oder auch zu richtig deftigen und herzhaften Vespergerichten verführen.

***Für besondere Anlässe. bieten wir hier im Wanderheim
einen ausgefallenen rustikalen Rahmen für Festlichkeiten jeder Art.***

Gerne richten wir an jedem beliebigen Tag Ihre ganz persönliche Feierlichkeit mit dem dazu passenden Rahmenprogramm aus. Vom zünftigen Hütten- oder Fondueabend, einer Grillparty im Garten, einem besonderen Tagungsevent bis hin zur gediegenen Festlichkeit. Auch für etwas ausgefallenerere Outdoor-Events gibt es hier ideale Voraussetzungen.

***Und danach verbringen Sie die Nacht z.B. im urigen Matratzenlager
mit insgesamt 22 Lagern + 2 DZ + 1 EZ.***

⇒ In den Wintermonaten und nach Absprache können Sie das Wanderheim exklusiv für Ihre private Festlichkeit oder eine Betriebsfeier ab 50 erwachsenen Personen (max. 90) mit unserer Bewirtung und unserem Service mieten. Ob rustikal, gediegen oder mit besonders festlichem Menü. Wir stellen uns ganz auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Genaue Informationen erhalten Sie an der Rezeption im Hotel Lamm.

Fragen Sie uns speziell danach – und erleben Sie entspannte und fröhliche Stunden in einem kleinen Naturparadies – weit weg vom hektischen Alltag!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge aus unserem zünftigen Speisenangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch gerne Ihre persönlichen Wünsche und stehen Ihnen dabei beratend zur Verfügung.

Unsere vorgegebenen Menüvorschläge (auch aus den Menüvorschlägen vom Hotel KroneLamm möglich!) gelten nur bei einheitlicher Vorbestellung für 1 Menü!!

- ⇒ Sie haben die Möglichkeit, sich aus unseren einzelnen Speisevorschlägen ein Menü nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammenzustellen.
- ⇒ Ihre Menüwünsche bitten wir möglichst eine Woche im Voraus bekannt zugeben.
- ⇒ Die verbindliche Personenzahl benötigen wir für die Mittagsveranstaltung am Vorabend und für Abendgesellschaften bis spätestens 11⁰⁰Uhr vormittags.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass spätere Änderungen nicht mehr berücksichtigt werden können.
- ⇒ Diese verbindliche Personenzahl dient auch zur Rechnungsstellung.



Wanderheim Zavelstein

Familie Gudrun und Rolf Berlin
Fronwaldstrasse 48
75385 Bad Teinach-Zavelstein
im Schwarzwald
Telefon 0 70 53/92 94 0
Telefax 0 70 53/92 94 30
kronelamm@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de

Folgende Zusatzleistungen bieten wir Ihnen gerne an:

- ⇒ **Menükarten** von uns gefertigt mit persönlichem Anlass pro Stück (DinA5) 2,50 €
- ⇒ **Hausgemachte** Kuchen und Torten nach Ihrer Wahl
- Wir bieten auch **Hochzeitstorten** oder **Wunschtorten mit Aufschrift** an.
- Für alle **selbstgelieferten Backwaren** berechnen wir für unsere Servicemitarbeiter, Geschirraufwand, Vorbereitungskosten, Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration u.ä.
pro Gedeck 2,50 €
- ⇒ **Passende Tisch- und Blumendekoration** bereiten wir je nach Anlass individuell und farblich abgestimmt gerne für Sie vor (Preis richtet sich nach Tafelgröße, materiellem Aufwand und Jahreszeit).
- Die folgenden Menüs beinhalten **keine** Tafeldecken, keine Stoffservietten und nur eine einfache Tischdekoration. Gerne decken wir Ihnen Ihre Tafel auch festlich ein. Hierfür berechnen wir zusätzlich einen Gedeckpreis je nach Aufwand **zwischen 1,20 und 2,00 € pro Person** (Tischdecke, Mundserviette aus Stoff, ohne Blumen – nur mit Standarddekoration). Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck anfertigen lassen und Ihren Festtisch selbst dekorieren.
- ⇒ Die **Feuerstelle ist nur nach Absprache nutzbar**: Gerne bereiten wir Ihnen ein stimmungsvolles Event am Lagerfeuer vor (25,00 €) z.B. für einen romantischen Geburtstagsumtrunk um Mitternacht – Getränke werden separat berechnet). In heißen Sommermonaten ist besondere Rücksicht geboten und nur mit Genehmigung möglich.
- ⇒ Unser **Backhäusle exklusiv für Kleingruppen**: Gerne heizen wir für Sie und Ihre Gäste unser Backhäusle ein. Für das „Anfeuern“ berechnen wir einen Arbeits- und Zeitaufwand von pauschal **€30,—**
- ⇒ **Hinweise für Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung:**
Sperrzeit in Bad Teinach-Zavelstein ist von Sonntag bis Freitag ab 1^oUhr
von Samstag auf Sonntag ab 2^oUhr.
Sperrzeitverkürzungen werden von uns beantragt und dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Ab 1^o Uhr berechnen wir einen **Nachtzuschlag** für unsere diensthabenden Mitarbeiter. (**30,00 € pro Mitarbeiter/Stunde**)
- ⇒ Die **Gema-Anmeldung** ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen.
- ⇒ **Übernachtungen: im Hotel KroneLamm**
Bei der Unterbringung Ihrer Gäste sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei größeren Gruppenbelegungen – vorallem am Wochenende für 1 Übernachtung überwiegend auch Zimmer im nahen Umkreis reservieren. Die genaue Zimmer- und Personenzahl benötigen wir dafür 4 Wochen vorher.

Jede Festlichkeit soll für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis werden! Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Ihre Familie Berlin und alle Mitarbeiter.

**Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Vorschläge ihre Gültigkeit
Unsere Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt. von 19%.**



Wanderheim Zavelstein

Familie Gudrun und Rolf Berlin
Fronwaldstrasse 48
75385 Bad Teinach-Zavelstein
im Schwarzwald
Telefon 0 70 53/92 94 0
Telefax 0 70 53/92 94 30
kronelamm@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de

Schwäbische Schwarzwälder Vesperzeit (ab 15 Personen pro Person 14,50 €) als Buffet aufgebaut oder auf Platten eingesetzt

Hausgemachte Gulaschsuppe

* * *

Bier-, Lyoner-, Schinkenwurst, Schwartenmagen,
Blut- und Leberwurst, Schwarzwälder Rauchfleisch
Gekochte Schweinerippe kalt, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Essiggemüse
Griebenschmalz, Bauernbrot und Butter

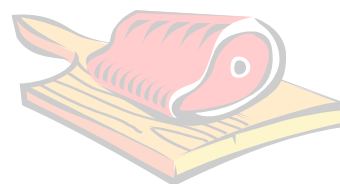
* * *

1 Obstler (2cl) zur guten Verdauung gibt es dazu!

Erweiterungsmöglichkeiten:

Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich (Aufpreis pro Person 3,50 €)

Käsebrett mit Hart- und Weichkäsen (Aufpreis pro Person 4,00 €)



Fleisch- oder Käsefondue (ab November bis Mai)

für jeweils 4 Personen bis 24 Personen, pro Person 19,50 €

Bunter Salatteller vorweg

Fondue mit: Schweinefilet – Rinderfilet – Kalbsrückenwürfel –
Geflügel und Gemüsesticks, zum Garen in heißer Gemüsebrühe
dazu verschiedene Dippes und kleine Kartoffeln in der Schale
danach genießen Sie noch eine Tasse Ihrer köstlichen Gemüse-Fleischbrühe

zum Abschluss servieren wir Ihnen eine kleine, eiskalte „Waldhexe“
(Vanilleeis mit marinierten Waldbeeren)



Ganz was Köstliches: „Unser Hähnchenschmaus“ aus dem Backhäusle

(ab 20 Personen pro Person 16,50 €)

dazu servieren einen großen, bunten Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten, schwäbischen Kartoffelsalat
und unser Holzofen-Sauerteigbrot. Die Hähnchen sind saftig und schmecken backofenfrisch unbeschreiblich
gut!

Flammkuchen-Backhaus-Feschtle

(ab 20 Personen pro Person 12,00 €)

Flammkuchenessen „satt“ mit verschiedenen hauseigenen Belägen – ganz nach Ihren Wünschen - frisch
und köstlich knusprig direkt vom Holzofen serviert. Einfach unübertroffen! Der süße Abschluss ist der
Apfelflammkuchen mit Zimt und Zucker + obendrauf eine Kugel Vanilleeis!

Die verschiedenen Gartenparties *
können NICHT an Sonn- und Feiertagen MITTAGS durchgeführt werden!**



Wanderheim Zavelstein

Familie Gudrun und Rolf Berlin

Fronwaldstrasse 48

75385 Bad Teinach-Zavelstein

im Schwarzwald

Telefon 0 70 53/92 94 0

Telefax 0 70 53/92 94 30

kronelamm@berlins-hotel.de

www.berlins-hotel.de

Hier geht die „Spätzle-Party“ ab:

(ab 10 Personen pro Person 14,50 €)

Wir servieren Ihnen auf Platten eingesetzt: „Spätzle satt“ in verschiedenen Zubereitungsarten nach Ihrer Wahl (Käse-, Leber-, Bratwurst-, Gemüse-, Waldpilz-, Schinkenspätzle, Schwäbische Carbonara oder Spätzle-Wurstsalat). Dazu reichen wir gemischte Blatt- und Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat.

Grill-Party (ab 20 Personen p. P. 25,00 €/ ab 31 Personen €23,00 p.P.)

als Buffet im Garten aufgebaut oder auf Platten eingesetzt in unseren Gaststuben

Großes Salatbuffet mit:

Kartoffel-, Kraut-, Karotten-, Rettichsalat,
verschiedene Blattsalate und Dressing
Gemüsesalat, bunter Nudelsalat, Bauernsalat

vom Grill:

Bratwürste, Schweinerippel
Rumpsteak – marinierte Schweinesteaks –
Neusätzer Hähnchenkeulen
gegrilltes Gemüse der Jahreszeit
verschiedene Grillsoßen
dazu Folienkartoffeln und frisches Backofenbrot

auf Wunsch zusätzlich:

Würzbachtaler Forellen vom Grill



Aufpreis p. Forelle (ca. 350 g) 6,00 €

Wanderheim-Menü

(pro Person 23,50 €)

auf Platten eingesetzt

Backhäuslebrötchen mit Griebenschmalz
und Kräuterquark
* * *

Schwäbische Zwiebelrostbraten,
panierte Schweineschnitzel und Putensteaks
mit 2 verschiedenen Saucen,
handgeschabten Spätzle, Bratkartoffeln und
verschiedene, frische Gemüsebeilagen
* * *

Eisbecher „Waldhexe“ –
zwei Kugeln Eiskrem auf Waldbeercocktail

Schwaben-Menü

(pro Person €22,50)

Maultaschensuppe
* * *

Salatteller mit Kartoffelsalat
und grünem Salat in Kräutermarinade
* * *

Gemischter Braten vom Rind und Schwein
mit feiner Rahmsauce, Nudeln
und schwäbischen Käsespätzle
* * *

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**Unsere Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt.19%
gültig ab Juli 2011**