



*Willkommen sein, sich wohlfühlen, genussvoll essen, fröhlich feiern  
und bleibende Erinnerungen mitnehmen!*



## *Herzlich Willkommen bei den faber's*

Genießen Sie mit Ihren Gästen unvergessliche Stunden auf dem  
*faber's* hof.

Der große Raum mit alten Details ermöglicht durch seine  
Schlichtheit viele Gestaltungsmöglichkeiten.

Romantisch oder puristisch - hier ist alles machbar.

Im Sommer steht Ihnen und Ihren Gästen zudem ein weitläufiger  
Außenbereich mit Sonnenterrasse zur Verfügung.

Festliche Menüs und Buffets sowie großartige Barbecues  
werden von dem Küchenteam um Clemens Faber für Sie zubereitet.

Ganz so, wie unsere Gäste es seit 20 Jahren aus dem  
Kleinen Gesellschaftshaus kennen und schätzen.

Der herzliche Service begleitet Sie liebevoll an Ihrem ganz  
besonderen Tag und steht Ihnen bei allen Anliegen zur Seite.

Gerne laden wir Sie zu einer unverbindlichen Hofbesichtigung ein  
und würden uns freuen, Sie schon bald bei und begrüßen zu dürfen.



*Herzlichst,  
Clemens & Michaela Faber*



## Allgemeine Informationen

### Mit wieviel Personen können Sie feiern

Sommer:	gesetztes Essen (Menü)	50 - 100 Personen		Außenbereich
	Büffet	50 - 90 Personen		Außenbereich
	Barbecue	50 - 90 Personen		Außenbereich 20 - 40 Personen
	flying Büffet   Party	80 - 120 Personen		Außenbereich 20 - 40 Personen
Winter:	gesetztes Essen (Menü)	50 - 100 Personen		
	Büffet	50 - 90 Personen	zusätzlich	Außenbereich (Zeltanbau für Büffet)
	Winter - Barbecue	50 - 90 Personen	zusätzlich	Außenbereich (Zeltanbau für Büffet und Grill)
	flying Büffet   Party	80 - 100 Personen	zusätzlich	Außenbereich (Zeltanbau)

### Mit welchen Kosten müssen Sie rechnen

Wir bieten im *faber's* hof ausschließlich unsere Rundum - Sorglos - Pauschalen an.

Mittagsveranstaltung:	ab EUR 80,00	11.00 Uhr - 17.00 Uhr
Abendveranstaltung:	ab EUR 98,00	19.00 Uhr - 01.00 Uhr
		ab 02.00 Uhr Servicepauschale EUR 300,00 pro angefangener Stunde maximales Veranstaltungsende 3.00 Uhr

Darin enthalten ist die Raummiete | hauseigenes Mobiliar | ausgewähltes Menü, Büffet, Barbecue | begleitende Getränke | Tischfloristik  
Dass wir die Tische mit weißen Tischtüchern und Stoffservietten sowie Kerzenarrangements eindecken und  
wir Sie mit unserem aufmerksamen Service begleiten, ist für uns eine Selbstverständlichkeit.



## Allgemeine Informationen

### Dies und Das

Selbstverständlich sind auch Feiern außerhalb der angegebenen Zeiten möglich. Insbesondere bei Hochzeiten ist der Beginn der Feier schon am Nachmittag – dies ist kein Problem – es bedarf hier immer eines persönlichen Gespräches. Wichtig zu wissen – es findet immer nur eine Veranstaltung zur Zeit auf dem Hof statt!

Tanzen und „Party machen“ ist erwünscht – es werden nach dem Speisen je nach Bedarf und Personenzahl ein oder zwei Tisch wie von Zauberhand verschwinden.

Gerne vermitteln wir Ihnen DJ's, Musiker, Künstler, Floristen, Fotografen

In unseren Pauschalen ist die Tischfloristik inkludiert – sie können aber auch gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen. Sollten Sie zusätzliche Floristik im Raum wünschen, so sprechen Sie und gerne an.

Sollten Kinder bei der Feier mit dabei sein, stellen wir Ihnen nach Absprache gerne den „Dachboden“ als Schlafmöglichkeit zur Verfügung. Wir haben nur wenige Privatparkplätze, jedoch steht in zumutbarer fußläufiger Entfernung ausreichend öffentliche Parkfläche zur Verfügung.

Der Hof steht auch für Tagungen, Ausstellungen, Lesungen und allerlei anderer events zur Verfügung.

Bei Feiern bis 50 Personen empfehlen wir Ihnen *faber's* kleines Gesellschaftshaus. Völlig andere location – gleiche Qualität und Philosophie!

*Klare Worte...* wir erstellen Ihnen **immer** ein individuelles Angebot. Besonders wichtig ist uns dabei eine Transparenz der Kostenaufstellung. Es gibt keine versteckten Kosten bei uns und Selbstverständlichkeiten, wie z. B. Tischwäsche, werden nicht extra in Rechnung gestellt. Unter anderem sind wir bei kurzfristigen Buchungen und großer Gästeschar gerne bereit unsere Kostenangaben zu überdenken.



## *Speis und Trank*

Auf den folgenden Seite haben wir für Sie einige Vorschläge unseres Speisenangebot aufgeführt und hoffen sehr, dass Ihnen schon beim Lesen, das Wasser im Munde zusammen laufen wird. In einem persönlichen Gespräch werden wir gemeinsam Ihr spezielles Menü auswählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und werden Sie auch nach „Sonderessern“ fragen. Ob Veganer, Vegetarier, Allergiker... – wir finden das passende Gericht!

Auch die „Lütten“ kommen natürlich nicht zu kurz.

Sollten Sie eine Speise wünschen, die nicht auf unserer Karte steht, sprechen Sie uns bitte an!

Und wenn Sie gar nicht wissen, was Sie Ihren Gästen anbieten möchten, vertrauen Sie einfach unserer langjährigen Erfahrung und lassen sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten.

Da wir ganz allein für Sie die Speisen einkaufen und vorbereiten bitten wir Sie, uns vier Tage vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl bekannt zu geben.

Wir möchten nicht unerwähnt lassen, dass die von uns zubereiteten Speisen ausschließlich aus frischen Lebensmitteln hergestellt werden und wir keinerlei Fertigprodukte, Pülverchen für Saucen, Suppen, Desserts, Eis oder sonstige unsinnige Beigaben verwenden. Alle Speisen werden von uns in bester Handwerkstradition hier im Haus frisch für Sie zubereitet.

Trotzdem müssen wir erwähnen, dass in einigen unseren Speisen und Getränken Spuren folgender Allergene enthalten sein können:

glutenhaltige Getreide, Eier, Fische, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite , Lupinen sowie Muscheln - da diese in unserer Küche verwendet werden.



## *Beispielangebot Rundum Sorglos*

Hauscocktail mit und ohne Alkohol, Prosecco

\*\*

Menü, Büffet oder Barbecue mit saisonalen und frischen Produkten  
individuell mit Ihnen ausgesucht und mit Liebe und Leidenschaft gekocht

\*\*

Ausgewählter Weiß- und Rotwein

\*\*

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, verschiedene Biersorten  
Kaffee und Tee mit kleinen „Süßlichkeiten“ vom Büffet

\*\*

Menükarten und Erstellen der Tischordnung

\*\*

Tischdekoration nach Ihren Wünschen  
max. EUR 25,00 pro Tisch

### *Mittagsveranstaltung ab 11.00/11.30 Uhr – 17.00 Uhr*

Menü, Büffet oder Barbecue ab EUR 80,00

### *Abendveranstaltung 19.00 Uhr – 02.00 Uhr*

Menü, Büffet oder Barbecue ab EUR 98,00

Am Abend:

Nach 7stündiger Veranstaltungszeit erlauben wir uns eine Servicepauschale  
in Höhe von EUR 300,00 zu berechnen (Schlusszeit max. 3.00 Uhr)

Kinder und Jugendliche werden selbstverständlich gesondert berechnet!

Kleine Appetitanreger zum Apéritif sowie Longdrinks und Spirituosen bieten wir nach Absprache gerne an.



Um Ihnen eine Übersicht zu geben, wie sich unsere Rundum – Sorglos Pakete zusammensetzen, haben wir Ihnen die einzelnen Posten zur Verdeutlichung aufgeführt! Sollten Sie Longdrinks anbieten wollen, so berechnen wir fairerweise hier ungern eine Pauschale, da die Erfahrung zeigt, dass dies für Sie unnötige Kosten verursacht. Gerne bieten wir Ihnen unsere Spirituosen glasweise bzw. bei hohem Verbrauch flaschenweise an. Beispiel: Havanna Club (4 cl ) als Longdrink EUR 5,00 oder als Flasche (0,75 l ) EUR 80,00 (EUR 4,20 pro Longdrink).

### *Pauschalbeispiel 11.00 Uhr – 17.00 Uhr*

Speisen	ab	EUR 45,00
Apéritif (Prosecco, Hauscocktail)		EUR 6,50
Mineralwasser		EUR 5,50
Wein/verschiedene Biere		
Softgetränke		EUR 18,00
Kaffeebüffet		EUR 2,00
Anteil Tischfloristik, Tischwäsche, Tischpläne und Platzkarten Menükarten		EUR 5,00
		<hr/>
		EUR 80,00

### *Pauschalbeispiel 19.00 Uhr – 02.00 Uhr*

Speisen	ab	EUR 45,00
Apéritif (Prosecco, Hauscocktail)		EUR 9,50
Mineralwasser		EUR 6,50
Wein/verschiedene Biere		
Softgetränke		EUR 30,00
Kaffeebüffet		EUR 2,00
Anteil Tischfloristik, Tischwäsche, Tischpläne und Platzkarten Menükarten		EUR 5,00
		<hr/>
		EUR 98,00



## Beispielangebot mit Menü

### Beispielmenü I

Hausgeräucherte Wildlachstranchen  
mit frischem Meerrettich und Frisée

\*\*

Zuckerschotensüppchen

\*\*

Keule von der Bauernente  
Sommergemüse  
Kartoffelplätzchen  
Thymianjus

\*\*

Fluffiges Grießflammerie  
mit Cassiskirschen

3 Gang Menü EUR 45,00

Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert

4 Gang Menü EUR 53,00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

### Beispielmenü II

Geräucherte Barbarie-Entenbrust  
mit Linsensalat

\*\*

Süppchen von der gelben Paprika

\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
glasierte Karotten und Zuckerschoten  
Rosmarinkartoffel  
beurre blanc

\*\*

Crème brûlée  
mit Fliederbeersorbet

3 Gang Menü EUR 49,00

Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert

4 Gang Menü EUR 55,00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

### Beispielmenü III

Gebratene Rosmaringarnelen  
mit Sommersalat

\*\*

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumnocken

\*\*

Filet vom Holsteiner Galloway  
Gartengemüse  
Gratin und Stroh von der Heidekartoffel  
Barolojus

\*\*

Mousse au chocolat und Erdbeerparfait  
mit marinierten Erdbeeren

3 Gang Menü

Suppe, Hauptgang, Dessert EUR 50,00

Vorspeise, Hauptgang, Dessert EUR 57,00

4 Gang Menü EUR 64,00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Alternativ bieten wir Ihnen statt des servierten Desserts eine Dessertauswahl und Käse vom Büffet an - Aufschlag EUR 5,00 pro Person

Beispiel:

Mousse au chocolat, Panna cotta oder Crème brûlée, hausgemachtes Sauerrahmeis, Salat von frischen saisonalen Früchten, Käseauswahl mit unserem hausgebackenen Brot





*Beispiel mit Büfffet*  
EUR 53,00

*Köstlichkeiten aus Italien*

*Suppe (auf Wunsch am Tisch serviert)*

Süppchen von der gelben Paprika

*Vorspeisen*

Carpaccio vom Charolais Rind mit Parmesan  
Vitello tonnato mit Apfelkapern

Gebratene Rosmaringarnelen **Aufschlag EUR 3,00**  
Salat vom Pulpo mit frischen Kräutern  
Fischfilets mit Olivencrème  
Geräucherter Wildlachs mit Meerrettich

Auberginen mit Frischkäse gefüllt  
Geschmorte Zucchini mit getrockneten Tomaten  
Marinierte rote Spitzpaprika  
Gebratene Waldpilze  
Strauchtomate mit Büffelmozzarella  
Glasierte Zuckerkarotten mit Sonnenblumenkernen

*Hauptgang*

Faber's Brasato in Barolo  
Sous vide gegarter zartester Rinderbraten  
Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin

*Dessert*

Hausgemachtes Vanilleeis  
Tirami Su  
Panna cotta **3tes Dessert Aufschlag 2,00**  
Salat von saisonalen Früchten

Käseauswahl vom Holzbrett  
mit unserem hausgebackenen Brot  
Bei Mittagsveranstaltungen tauschen wir gerne  
das Käsebrett gegen unsere leckeren Kuchen vom Blech

Wir verzichten auf einen Fischhauptgang, da die Erfahrung gezeigt hat,  
dass die Gäste Fleisch bevorzugen.  
Stattdessen bieten wir mehrere „Meerestier“ Vorspeisen an!



## *Beispiel mit Barbecue*

EUR 53,00

### *Beilagen*

Bulgur mit Koriander und Rosinen  
Auberginen mit Frischkäse gefüllt  
Geschmorte Zucchini  
Paprikastreifen aus dem Ofen  
Zuckerkarotten mit Pinienkernen  
Strauchtomate mit Mozzarella  
Rote Bete mit Orangen  
Gebratene Waldpilze

warm  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse nach Saison

### *Hausgemachte Beigaben*

Tomatenketchup (mild und feurig)  
Senf (leider nicht hausgemacht, aber wir arbeiten daran!)  
Mango Curry Chutney  
Süß-Saures Dip  
Sour crème  
Café de Paris (pikant gewürzte Butter)

### *Live Cooking am Grill*

Spare Ribs, Hüftsteak  
oder  
Entrecôte vom Charolais Rind **Aufschlag EUR 4,00**  
Mariniertes Hühnchen

Chorizo (Wurst aus Schweinefleisch mit Paprika und Knoblauch)  
Merguez (scharf gewürzte Wurst aus Rind und Lamm)

Riesengarnelen **Aufschlag EUR 4,00**  
Lachssteak

Schafskäsepäckchen mit Tomate und Frühlingslauch

### *Dessert und Käse*

Mousse von der dunklen Valrohna  
Halbgeschlagene Panna cotta  
Hausgemachtes Vanilleeis  
Saisonale Früchte (nach Absprache)  
Käseauswahl mit Weintrauben und frischem Hausbrot