



*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 – je nach Wetterlage –
zudem ein großzügiger 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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Mit wieviel Personen können Sie feiern

Sommer:	gesetztes Essen (Menü)	45 - 92 Personen	Außenbereich
	Büffet	45 - 92 Personen	Außenbereich
	Barbecue	45 - 92 Personen	Außenbereich
	flying Büffet Party	45 - 120 Personen	Außenbereich
Winter:	gesetztes Essen (Menü)	45 - 92 Personen	
	Büffet	45 - 92 Personen	
	Winter - Barbecue	45 - 92 Personen	
	flying Büffet Party	45 - 120 Personen	

Mit welchen Kosten müssen Sie rechnen

Wir bieten im *faber's* hof ausschließlich unsere Speisen- und Getränkepauschalen an.

Mittagsveranstaltung ab EUR 80,00 11.00 Uhr - 17.00 Uhr **RAUMMIETE ZUZÜGLICH ZUM MINDSTUMSATZ EUR 500,00**

Mindestumsatz (Speisen und Getränke) Mo - Do EUR 3 000,00 Fr, Sa, So EUR 4 000,00

Abendveranstaltung ab EUR 90,00 19.00 Uhr - 02.30 Uhr **RAUMMIETE ZUZÜGLICH ZUM MINDSTUMSATZ EUR 500,00**

Mindestumsatz (Speisen und Getränke) Mo – Do EUR 4 000,00 Fr, Sa, So EUR 6 000,00

Sollten Sie den Mindestumsatz nicht erreichen wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt

Darin enthalten ist

vorhandenes Mobiliar für 92 Personen | vorhandenes Geschirr/Besteck/Glas für 92 Personen | ausgewähltes Menü, Büffet, Barbecue | begleitende Getränke

Dass wir die Tische mit weißen Tischtüchern und Stoffservietten eindecken und wir Sie mit unserem aufmerksamen Service begleiten, ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Tisch- und Raumfloristik stellen wir gesondert in Rechnung – vorhandene Vasen und Kerzengläser stellen wir kostenfrei zur Verfügung!

Platz und Menükarten gestalten wir ebenfalls gerne gegen Aufpreis für Sie.



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 machbar, erlaubt und erwünscht...
Gerne vermitteln wir Ihnen DJ's, Musiker, Künstler, Floristen, Fotografen

Bei Dekoration und Floristik stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite – selbstverständlich übernehmen wir dies auch auf Wunsch oder empfehlen Ihnen erfahrene Floristen und Dekorationskünstler!

Sollten Kinder bei der Feier mit dabei sein, stellen wir Ihnen nach Absprache gerne den „Dachboden“ als Schlafmöglichkeit zur Verfügung.

Ausreichende Parkmöglichkeiten stehen in zumutbarer Entfernung zur Verfügung.

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

Tagesmiete Mo – Do ab EUR 500,00 | Fr, Sa, So ab 1000,00 | wochenweise nach Absprache

Auf dem großzügigen Hof ist auch das Aufstellen eines großen Zeltes möglich.

Veranstaltungen mit Speis & Trank sind ausschließlich über uns buchbar!

Bei Feiern bis 50 Personen empfehlen wir Ihnen zudem *faber's* kleines Gesellschaftshaus.

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 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

Mittagsveranstaltung ab 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Menü, Büffet oder Barbecue ab EUR 80,00

Abendveranstaltung 19.00 Uhr – 02.30 Uhr

Menü, Büffet oder Barbecue ab EUR 90,00

Kinder und Jugendliche werden selbstverständlich gesondert berechnet!

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

Sollten Sie Longdrinks anbieten wollen, so berechnen wir fairerweise ungerne eine Pauschale,
da die Erfahrung zeigt, dass dies für Sie unnötige Kosten verursacht.

Gerne bieten wir Ihnen Spirituosen glasweise bzw. bei hohem Verbrauch flaschenweise an.

Beispiel: Havanna Club (4 cl) Longdrink EUR 5,00 oder Flasche (0,75 l) EUR 80,00



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 Kuchen (mittags) oder Käse (abends) vom Büffet an
Aufschlag EUR 6,00 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 Büffel

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 4,00**
Salat vom Pulpo mit frischen Kräutern
Fischfilets mit Olivencréme
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 2,50**
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 50,00

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)
Verschiedene Senfsorten
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

Schafskäse 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



Getränkepauschale

Pauschale ohne Mengenlimit

Apéritif
(Hauscocktail mit und ohne Alkohol, Prosecco)

Grauburgunder, Matthias Gaul, Pfalz
Nero d'avola, Mannara, Sizilien

Magnus Imperial still und feinperlig
Coca Cola, Sprite, Fanta
Orangen- und Apfelsaft

Königs Pilsener vom Fass
Jever fun 0,33 l
Weizen mit und ohne Alkohol

Frisch gebrühter Kaffee/Tee vom Büffet

mittags pro Person EUR 35,00 (11.00 Uhr – 17.00 Uhr)
abends pro Person EUR 45,00 (19.00 Uhr – 02.30 Uhr)

[Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Getränkepauschale!](#)