

Feste & Feiern



Schlemmerstüble
REGIONAL GENIESSEN



VORWORT

Liebe Gäste,

vielen Dank, dass Ihr euer Fest bei uns feiern möchtet. Um die Vorbereitung für eure Feier vorab zu erleichtern und eventuelle Fragen auch im Voraus zu beantworten, haben wir diese **Feste & Feiern – Mappe** für euch erstellt.

Seit fast 15 Jahren bieten wir am Rande von Metzingen, direkt vor dem Maienwald in Richtung Eningen, gegenüber vom Festplatz und des Otto-Dipper-Stadions einen Anlaufpunkt für jegliche Art von Gästen aus Nah und Fern. Bei uns kann man von der Konfirmation bis zur Hochzeit alles feiern und wir haben für jeden Anlass ein offenes Ohr.

Diese Mappe enthält Informationen zu unseren verschiedenen Räumlichkeiten, Vorschläge aus einer vielfältigen Auswahl an hausgemachten Leckereien und Getränken für euer Fest als auch Antworten für die gängigsten Fragen vor und nach eurem Fest oder Event.

Solltet ihr Fragen abseits dieser Mappe haben, dürft ihr gerne jederzeit auf uns zukommen!

Herzliche Grüße aus dem Schlemmerstüble,

Eure Hilde Auer

Schlemmerstüble GmbH & Co. KG | Eichbergstraße 20 | 72555 Metzingen
Geschäftsführerin Hiltrud Auer | Amtsgericht Stuttgart HRA740819
info@schlemmerstueble.com | 07123/4961

Veranstaltungsräume

Das Schlemmerstüble | Platz bis zu 80-90 Personen

Unser Schlemmerstüble ist das Herzstück unseres Betriebs. Das Restaurant ist für unsere Gäste und Stammgäste Esszimmer, Wohnzimmer und Treffpunkt zugleich, seit dem ersten Tag und das soll auch so bleiben. Genau deswegen bieten wir **hier generell keine geschlossene Gesellschaft an.**

Sollte eure Feier aufgrund der Personenzahl, einem Geschenketisch und eines Musikers oder DJ's die komplette Fläche des Lokals beanspruchen, seid ihr automatisch sowieso für euch.

Das Schlemmerstüble ist in zwei Bereiche aufgeteilt, **der untere Bereich** (40-50 Personen) mit dem großen XXL-Stammtisch, dem rustikalen Holzofen und unserer Theke sowie die obere **Empore** (ca. 30 Personen).

Wir versuchen bei unseren Feierlichkeiten die Gesellschaften so zu platzieren, dass man möglichst unter sich ist, geben aber auch immer die freien Tische für unsere regulären Gäste frei. Hier freuen sich immer alle Parteien – die regulären Gäste freuen sich über etwas Leckeres zu Essen und sind nicht jede Woche vor verschlossener Türe und der feiernden Gesellschaft müssen wir keinen Mindestumsatz aufs Auge drücken.

Die Laube „Jägerstüble“ | Platz bis zu 40-50 Personen

In den Herbst- und Wintermonaten verwandelt sich unsere überdachte Terrasse in unsere urige, beheizte Laube mit Schaffellen auf den Bänken, einem warmen Pelletofen und rustikaler Dekoration. Keine Angst, in der Laube ist es nicht kalt – es kann nur an der Tür (sowie an jeder Tür) je nach Wind und Wetter ziehen.

Kurze Röcke und Stöckelschuhe sind hier eventuell nicht der ideale Abendbegleiter. Trotzdem gefällt uns unseren Gästen und manche sitzen lieber hier als im Haupthaus.

Die Laube hat Platz für bis zu 50 Personen, je nach Feierlichkeit und Anlass. Soll hier eine Weihnachtsfeier ohne Tanzfläche und Buffet stattfinden, haben auf 7 Tischen jeweils 8 Personen Platz. Für Feierlichkeiten die eine kleine Tanzfläche, Geschenketisch oder Kuchenbuffet erfordern – müssen entsprechend Personen abgezogen werden. **Unter 35 Personen bieten wir generell keine geschlossene Gesellschaft in unserer Laube „Jägerstüble“ an.**

Der Mindestumsatz beträgt:

bis 17.00Uhr - 2000€

ab 17.00Uhr bis 23.00 Uhr - 2500€

die Differenz wird als Raummiete verrechnet.

Die WildererHütte | ab 50 Personen reservierbar

Wer hier schon zu Gast war wird sie sicherlich als legendär in Erinnerung haben! Unsere WildererHütte war nach dem schweren Brand im Jahr 2014 unser Interimsgebäude für unser a la Carte-Geschäft und schon damals wurden hier legendäre Party gefeiert. Da die Nachfrage nach geeigneten Veranstaltungsräumen für Hochzeiten und anderen Feierlichkeiten ungebrochen hoch ist, haben wir uns entschlossen die Hütte wieder zum Leben zu erwecken. Um die Hütte auf den aktuellen Stand zu bringen, wurde die Hütte komplett gedämmt, mit einem neuen Dach eingedeckt, einer komplett neuen Heizungsanlage ausgestattet, mit moderner Veranstaltungstechnik belegt und durch die Photovoltaikanlage jetzt auch teilweise mit nachhaltigem Strom betrieben. Durch den An- und Umbau hat die Hütte etwas mehr Platz und kann jetzt bis zu 90 (120) Personen beherbergen.

Der Mindestumsatz beträgt für die Tagesbelegung Freitag, Samstag oder Sonntag 6.000€ – die Differenz wird als Raummieter verrechnet. Für Belegungen an einem Mittwoch oder Donnerstag, beträgt der Mindestumsatz 3.000€.

Eine Vermietung der **WildererHütte** ohne Bewirtung oder mit Fremdbewirtung ist leider nicht möglich.



WICHTIGE ECKPUNKTE

Mindestumsatz

Wie setzt sich der Mindestumsatz zusammen? Alle Umsätze aus Speisen und Getränken – zusätzliche Reinigungsgebühren, Servicezuschläge und sonstige Umsätze zählen nicht dazu.

Sonstige Umsätze können sein...

Hussen für Stühle und/oder Tische, besondere Blumengestecke, Tischdecken...

Inklusivleistungen

Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten
Standardtischwäsche, Gedeckte, Geschirr und einfache Tischdeko
Service und Küchenpersonal bis 24:00Uhr
Leinwand (Laube „Jägerstüble“ + Wildererhütte) / Mobiler LCD-SmartTV
Endreinigung

Personenzahlen

Bitte lasst uns spätestens bis 7 Tage vor der Veranstaltung verbindlich wissen, wie viele Personen tatsächlich kommen werden. Die Anzahl angemeldeter Personen ist die Grundlage unserer Kalkulation. Basierend auf der Personenanzahl berechnen wir die entstehenden Kosten, bestellen wir unsere Ware und unsere fleißigen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Küche und Service beginnen mit der Vorbereitung eures Festes.

Kinderessen

Die Kinder werden nach individueller Rücksprache und entsprechenden Wünschen berechnet. Generell gilt: Kinder am Buffet sind bis 8 Jahre unsere Gäste und für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% des Menüpreises - ab 12 Jahre den regulären Preis.

Arbeitszeiten

Wir feiern gerne Feste – ihr sicherlich auch. Doch leider übersteigen die meisten Feste die reguläre Arbeitszeit von unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Bei Feierlichkeiten die über 24:00Uhr hinaus gehen, freuen sich die Service- und Barmitarbeiter über ein separates freiwilliges Trinkgeld – wir verzichten Bewusst auf eine zusätzliche Servicegebühr. Bitte beachtet, dass unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nie allein und mindestens immer zu zweit sind.

Wie lange darf gefeiert werden?

Bis 3:00Uhr könnt ihr bei uns die Fetzen fliegen lassen.

Korkgeld

Wir können auf ein breites Spektrum an erlesenen Weinen zurückgreifen und haben sehr gute Destillatmanufakturen im Umkreis – verstehen es natürlich aber auch, wenn man Selbstgebranntes oder seinen Lieblingswein haben möchte. Für mitgebrachte Spirituosen und Weine berechnen wir ein Korkgeld:

Wein 0,75l / 1,0l 20,00€
Schaumwein 0,75l 30,00€
Spirituosen pro Flasche 50,00€

Endreinigung

Die normale Endreinigung ist eine Inklusivleistung. Bei übermäßiger Verschmutzung und/oder Beschädigung unserer Räumlichkeiten berechnen wir nach Aufwand – mindestens jedoch 250€.

Stornierungs- und Zahlungsbedingungen „WildererHütte“

Es kann immer mal was dazwischenkommen, das kann passieren. Deswegen verlangen wir bei Stornierung bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn keine Gebühr. Für eine genauere Planungssicherheit ist 10 Wochen vor Veranstaltungsbeginn eine Anzahlung von 50% des geplanten Umfangs fällig. Die Stornierungsgebühr beträgt bis 11 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 35% und 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 70% des geplanten Umfangs (kalkulierter Speise- und Getränkeumsatz). **Jede Stornierung hat schriftlich zu erfolgen.**

Alle Rechnungen sind zahlbar sofort ab Rechnungsstellung ohne Abzug, per EC-Zahlung oder Banküberweisung. Bargeldzahlungen können wir leider nicht akzeptieren.

Stornierungs- und Zahlungsbedingungen „Schlemmerstüble“ und Laube „Jägerstüble“

In der Regel sind alle unsere Tische schnell wieder besetzt, deswegen berechnen wir in unserer Laube und im Haupthaus in der Regel keine Stornierungsgebühr. Bei Vollbesetzung („Schlemmerstüble“ ab 70 Personen / Laube „Jägerstüble“ ab 35 Personen) müssen wir ab 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 40% und 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 70% des geplanten Umfangs berechnen (kalkulierter Speise- und Getränkeumsatz). **Jede Stornierung hat schriftlich zu erfolgen.**

Alle Rechnungen sind zahlbar sofort ab Rechnungsstellung ohne Abzug, per EC-Zahlung oder Banküberweisung. Bargeldzahlungen können wir leider nicht akzeptieren.

Hausregeln

Wir sind sehr kulant und freuen uns, wenn unsere Gäste Spaß und ein großartiges Fest haben. Leider gibt es Dinge die bei uns leider nicht erlaubt sind:

- Rauchverbot in allen Innenräumen
- Keine Wunderkerzen, Tischfeuerwerke oder sonstige brennbaren Gegenstände
- Kein offenes Feuer oder Feuerwerk ohne Rücksprache
- Keine offenen Kerzen (Kerzen müssen in Gläsern, Ständern oder auf Tellern bereitgestellt werden)
- Keine Sektduschen, Konfetti, Krepppapier, Reis, Streudekoration, Rosenblätter etc. bzw. nur nach Rücksprache

Bei Missachtung und/oder Sachbeschädigung berechnen wir nach Aufwand, mindestens jedoch 250€



herzlich willkommen!

Die Ankunft

Jedes Fest beginnt mit einem gelungenen Empfang – denn wir lassen niemand verdursten oder im Regen stehen! Egal bei welchem Wetter oder zur welcher Jahreszeit - wir haben immer eine Lösung parat - auch wenn der oder die Gastgeber oder die Gastgeberin noch gar nicht da ist, eure Gäste sind erstmal versorgt!

Der Empfang in der klassischen Eiswanne oder in einer unserer Schubkarren.

Wir arrangieren für euch eine kleine Auswahl, so dass für jeden das Richtige dabei ist:

Kleines Pils aus der Bügelflasche
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
Albschorle (Apfel, Apfel-Johannisbeere)
Bluna / Cola / Spezi

Wir rechnen nach Verbrauch ab – die aktuellen Preise findet ihr in unsere Getränkekarte. Der Empfang in der klassischen Eiswanne ist fast schon ein Muss – gerade, wenn kein klassischer Sektempfang gewünscht ist und wo ein toller Empfang nicht fehlen darf!

Der Bierfassanstich.

Kühles Bier, frisch angestochen vom Gastgeber oder der Gastgeberin – wer's etwas zünftiger und traditionell mag. Ergänzt sich am besten mit kleinen Häppchen und Fingerfood.

Der Sektempfang.

Ihr wollt erst einmal klassisch gemeinsam anstoßen? Dann ist der Sektempfang genau das Richtige!

Sekt rosé, weiss und alkoholfrei
mit oder ohne **Orangensaft**
Hier macht man nie etwas falsch!

6,50€ p.P.

Mini Aperitif-Empfang.

Soll es etwas extravaganter sein und sind Sekt und Orangensaft zu langweilig? Dann überrascht eure Gäste mit einem Mini-Aperitif-Empfang! Hier ist für Jeden etwas dabei und wir können die Auswahl individuell zusammenstellen (**3 zur Wahl**):

Aperol Spritz, GinTonic, Hugo, Lillet-Wildberry,
Kir Royal oder auch einen leckeren Campari Spritz
Holunder-Rhabarber-Spritz als alkoholfreie Alternative und auch super für Kinder!

10,00€ p.P.

Der Glühweinempfang.

(Rechtzeitige Vorbestellung!)

Das Fest ist im Winter und ihr wollt trotzdem bei gutem Wetter nicht auf ein unvergessliches Zusammenkommen verzichten? Dann ist der Glühweinempfang vielleicht das erste Highlight nach der Ankunft!

zur Wahl:

Heißer Heidelbeerwein, Glühwein oder Glühmost von HAHN's Destillat Manufaktur
bringen direkt ein wenig Wärme ums Herz
Unser hausgemachter alkoholfreier Punsch ist garantiert selbstgemacht –
und lecker obendrein!

Nach Rücksprache

Passend dazu – was zwischen die Zähne:

Häppchen und Snacks (max. 3 verschiedene Varianten)

- Laugenstänge mit Weißwurst und süßem Senf
- Pumpernickel mit Lachs, Obazda oder vegan
- Flammkuchen Elsässer Art und vegetarisch
- Blätterteiggebäck
- Tomate Mozzarella Spieße mit Pesto

10,00€ p.P.



Feiern. Essen. Lachen.

Menüauswahl

Hüttenabend

Zünftiges Essen, uriger Abend – vielleicht auch in Tracht? So wie es eben halt die Tradition verlangt. Festrede und Faßbieranstich – rustikaler und uriger geht es nicht! (nach individueller Rücksprache und Verfügbarkeit)

Leckeres Salatbuffet mit buntem Salat und allen anderen Klassikern:

Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat mit Kümmel, Essig und Öl ohne Zucker und sonstigen Schnickschnack. Und zu guter Letzt – unser legendärer Kartoffelsalat.

Zünftiges Hauptspeisenbuffet:

Saftiger Schweinebraten mit Biersoße
Rinderschmorbraten in Trollinger-Rotweinsößle
Gegrillte Hähnchenbrust in Curry-Ananas-Soße – ein bisschen Exotik darf nicht fehlen

als Beilagen: Spätzle, Gemüse und vegetarische Käsespätzle oder Semmelknödel

52€ p.P.

Hüttengala

Ihr steht auf bodenständiges Essen, es soll aber gerne etwas eleganter sein? Dann könnte die folgende Auswahl euren festlichen Gaumen beflügeln:

Festsuppe eurer Wahl - serviert
Ackersalat mit Croutons und Speckwürfeln - serviert

vom Festbuffet:

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße
Roastbeef am Stück, rosa gebraten und tranchiert in Schalotten-Portwein-Soße
Gegrilltes Lachsfilet in Dillsoße

Als Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Grillgemüse oder frisches Marktgemüse

72€ p.P.

Tischlein-Deck-Dich

Ihr wollt etwas Extravagantes und mal wieder Essen wie bei Oma oder der Großtante?
Wie früher Zuhause und am Küchentisch?
Dann sitzt ihr bei uns alle gemeinsam am Tisch, die Töpfe kommen in die Mitte und
Jeder nimmt so viel er will.

Es gibt:

Hausgemachte Rinderrouladen
mit Blaukraut, Kartoffelpüree oder Spätzle –
als Salat gibt's Gurken-, Kartoffel- und schwäbischer Krautsalat.

Geht natürlich auch mit Rinderschmorbraten und Schweinebraten!

Als süßer Abschluss: schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße!

Bis maximal 66 Personen möglich / 48€ p.P.

Schnitzel aus der XXL-Gußeisenpfanne

Wir werden oft gefragt, warum es keine Schnitzel in unserer Hütte gibt - ganz einfach:

Weil Schnitzel nur frisch am besten schmecken und unser Qualitätsanspruch sehr hoch ist. Wenn ihr Schnitzel wollt, machen wir Schnitzel – allerdings frisch, vor Ort im Freien unterm Pavillon & in unserer **XXL Gusseisernen Pfanne**.

In Sonnenblumenöl und Butterschmalz braten wir für euch:

Paniertes Schweineschnitzel
Paniertes Putenschnitzel

mit Spätzle, Bauernbrot, Wurzelbrot und großem Salatbuffet! Soße gibt's natürlich auch! Klassisch Bratensoße, Pilzrahmsoße und Rahmsoße.

38€ p.P.

Für den süßen Zahn & und den späten Hunger **Dessert & Mitternachtssnack**

Dessertbuffet

- Heißer Apfelstrudel oder heiße Apfelküchle mit Vanillesoße und Sahne
- Leckeres Hütten-Tiramisu

9,50€ pro Person

- Frischer Obstsalat im Glas
- Mousse au Chocolat im Glas
- Bayrisch Creme im Glas
- Panna Cotta (auch vegan möglich)
- Kokos-Dattel-Mousse mit Kakao (vegan)

4,50€ pro Glas

- Kuchengedeck für eigenen Kuchen / Hochzeitstorte

4,00€ pro Gedeck

Mitternachtssnack

- Wurstsalat im Glas
- Kartoffelsalat im Glas
- Vesperbrett mit Käse und Wurstvariationen

5,50€ pro Glas

3,00€ pro Glas

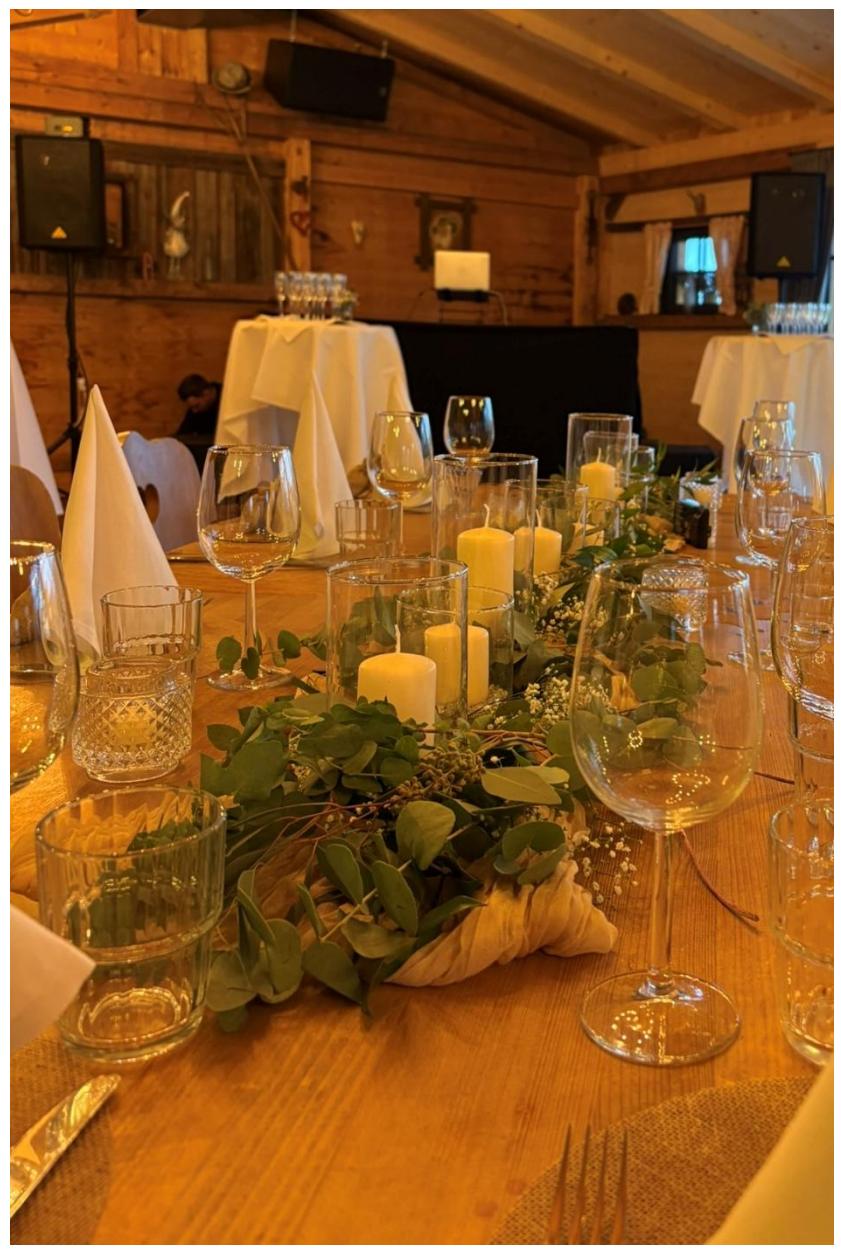
Kleines Brett 350€ für ca. 50-65 Personen
Großes Brett 450€ für bis zu ca. 90 Personen

- Currywurst mit hausgemachter Soße und Brot
- Gulaschsuppe

7,00€ pro Portion

8,50 pro Portion

Idealerweise wird das Mitternachtsbuffet gemischt. Von allem etwas. Ein paar Gläser Wurstsalat und ein kleines Vesperbrett – gerne auch noch was für den süßen Zahn. Ab 12 Uhr gibt es eh keine Regeln mehr – Feuer frei, für den der noch Hunger hat!



Speisen & Getränke

INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT

Sektempfang & Mini-Aperitifs

Eure Gäste können klassisch mit einem Sektempfang (Sekt rosé oder Sekt weiß, Orangensaft und alkoholfrei) empfangen werden. Wer es etwas moderner und ausgefallener mag, dem empfehlen wir einen Empfang mit kleinen Mini-Aperitifs.

Sektempfang klassisch

6,50€ pro Person

Empfang mit Mini-Aperitifs (3 zur Wahl)

10,00€ pro Person

(Aperol Spritz, Hugo, Lillet-Wildberry, Campari Orange und
Gin-Tonic 0,0%o)

Holzfassanstich (ab 60 Personen)

Nach Rücksprache

Häppchen und Snacks (max. 3 verschiedene Varianten)

12,00 pro Person

- Laugenstänge mit Weißwurst und süßem Senf
- Pumpernickel mit Lachs, Obazda oder vegan
- Flammkuchen Elsässer Art und vegetarisch
- Blätterteiggebäck
- Tomate Mozzarella Spieße mit Pesto

Suppen (serviert am Platz)

Ein Klassiker – gerne auch modern interpretiert oder aus fernen Ländern.

Flädlesuppe

7,50€ pro Person

Hochzeitssuppe

8,50€ pro Person

(Grießklößchen, kleine Maultasche und Flädle in
hausgemachter Fleischbrühe)

Cremesuppe

8,50€ pro Person

(je nach Saison, gerne auch modern interpretiert
z.B. Curry-Ingwer-Süppchen)

Salat – grün und bunt (serviert am Platz)

7,00€ pro Person

- Ackersalat mit Croutons und Speckwürfel
- Blattsalat mit Apfelessig-Vinaigrette
- Gemischter Salat mit Kartoffelsalat



BUFFETBAUKASTEN

Großes Salatbuffet

(Blattsalat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat und würzig-pikanter Linsensalat)

13,00€ pro Person

und

Vorspeisenbuffet

(verschiedenes Brot und Wurzelbrot, geräuchertes Forellenfilet oder geräuchertes Lachsfilet, Obazda, Tomaten-Mozzarella-Spiese, Melone mit Schinken, Ziegenkäsesalat mit Honig-Senf-Dressing)

14,00€ pro Person

Salat- und Vorspeisenbuffet kombiniert

25,00€ pro Person

Hauptgang (max. 3 verschiedene Varianten)

Ein kleiner Auszug aus Leckereien welche individuell als Fest-Buffet zusammengestellt werden können.

- Saftiger Schweinebraten mit Biersoße
- Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße
- Krustenbraten mit Weißbiersoße
- Minihaxen
- Rinderschmorbraten
- Gegrillte Hähnchenbrust in Curry-Ananas-Soße
- Fleischküchle

39,00€ pro Person

2 Leckereien von oben können auch mit 1 Auswahl von unten ergänzt werden:

- Rosa gebratener schwäbischer Zwiebelrostbraten
- Gegrilltes Doradenfilet
- Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Rind
- Gegrilltes Lachsfilet in Dillsößle

+6,00€ pro Person

als Beilagen (max. 3 verschiedene Varianten)

- Spätzle
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Bayrisch Kraut / Rotkraut
- vegetarische Käsespätzle
- frisches Marktgemüse
- Kartoffelgratin

Dessertbuffet

- Apfelstrudel oder Apfelküchle mit Vanillesoße und Sahne
9,50€ pro Person
- Leckeres Hütten-Tiramisu
- Frischer Obstsalat im Glas
4,50€ pro Glas
- Mousse au Chocolat im Glas
- Bayrisch Creme im Glas
- Kuchengedeck für eigenen Kuchen / Hochzeitstorte
4,00€ pro Gedeck

Mitternachtssnack

- Wurstsalat im Glas
5,50€ pro Glas
 - Kartoffelsalat im Glas
3,00€ pro Glas
 - Vesperbrett mit Käse und Wurstvariationen
- Kleines Brett 350€ für ca. 50-65 Personen
Großes Brett 450€ für bis zu 90 Personen
- Currywurst mit hausgemachter Soße und Brot
7,00€ pro Portion
 - Gulaschsuppe
8,50 pro Portion

Idealerweise wird das Mitternachtsbuffet gemischt. Von allem etwas. Ein paar Gläser Wurstsalat und ein kleines Vesperbrett – gerne auch noch was für den süßen Zahn. Ab 12 Uhr gibt es eh keine Regeln mehr – Feuer frei, für den der noch Hunger hat!



Schlemmerstüble

REGIONAL GENIESSEN