

Kurhaus Bernau

Festlichkeiten



Im Herzen unseres schönen Bernauer Hochtals direkt am Kurpark befindet sich unser Kurhaus Bernau. Unser modern und hell gestalteter Kurhaus-Saal bietet genügend Platz für Hochzeiten, Geburtstage, Trauerfeiern, Kommunionen oder Taufen bis zu 150 Personen.

Bei uns wird saisonal und regional aufgetischt. Nach einem gemütlichen Mittagessen oder einer turbulenten Tanzrunde am Abend, lädt der Kurpark zum Spazieren und durchatmen ein.

Wir freuen uns Sie im Kurhaus Bernau zu begrüßen und Ihren ganz besonderen Tag mitgestalten zu dürfen.

1

Termin

Bitte reservieren Sie bzw. fragen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin an.

2

Detailplanung

Vereinbaren Sie einen Termin um Sie bei der Detailplanung persönlich zu unterstützen.

3

Letzten Informationen

Geben Sie uns kurz Bescheid falls sich etwas am Ablauf oder der Personenzahl ändert.



Sektempfang & Fingerfood

Ob direkt vor der Kirche oder Vorort im Kurpark wir sind für Sie da.



Menü- & Buffetvorschläge

Viel Spaß beim Durchstöbern unserer Köstlichkeiten.



Catering

Sie feiern bei sich zuhause oder in einer anderen Location? Gerne beliefern wir Sie mit unseren Speisen.

Sektempfang & Fingerfood



Ob Vorort in unserem hellen Foyer, auf unserer Terrasse, im Kurpark, vor der St. Johann Kirche oder Ihrem Wunschort spielt keine Rolle. Wir stehen mit gekühlten Getränken und Häppchen für den ersten kleinen Hunger für Sie und Ihre Gäste bereit.

Zur Begrüßung empfehlen wir Ihnen...

Oberkircher Winzersekt *Hausmarke*	0,75 l	25,90 €
Rotkäppchensekt Halbtrocken	0,75 l	13,50 €

...dazu eine Auswahl an Fingerfood:

3 Stk. Piroggen (warmes Blätterteiggebäck mit Lachs-, Champignon- und Käsefüllung)	pro Person 3,00 €
4 Stk. verschieden belegte Canapés	pro Person 7,00 €
4 Stk. Verschieden belegte Brötchen	pro Person 8,00 €

Unsere Empfehlung:

Auswahl der 3 Sorten bestehen aus:

4 Stk. Piroggen	
2 Stk. Canapés	
1 Stk. Belegtes Brötchen	pro Person 8,50 €

Menü- und Buffetvorschläge



Sprechen Sie uns auf Saisonale Angebote wie zum Beispiel Erdbeeren, Spargel, Feldsalat, Wild oder Gerichten mit Pfifferlingen an. Sie haben noch eigene Wünsche oder Vorschläge? Zögern Sie nicht und fragen Sie uns nach unseren Möglichkeiten.

Extra bzw. zusätzliche Portion Gemüse 4,00 €

Unsere Klassiker: Preis pro Person

Menü 1

Kraftbrühe mit Nudeln 4,20 €

Bunter Salatteller 4,50 €

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Buttergemüse 22,50 €

Früchteeisbecher mit Sahne 6,50 €

Menü 2

Badische Festtagssuppe 5,00 €

Blattsalate mit Croutons 4,20 €

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Waffelkartoffeln und Gemüseplatte der Saison 24,50 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Walnusseis und Sahne 5,80 €

Menü 3

Kraftbrühe mit Eierstich	4,50 €
Blattsalat „Diana“	4,20 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Kartoffelwaffeln und Marktgemüse	21,50 €
Caramelköpfler mit Sahne	5,00 €

Menü 4

Badische Zwiebelsuppe	4,50 €
Blattsalat mit Wildkräutern	5,50 €
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Cognacrahmsauce, hausgemachten Spätzle, Kartoffelwaffeln und frischem Gemüse vom Markt	25,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,80 €

Menü 5

Karotten Ingwersuppe	4,40 €
Gemischter Salatteller	5,00 €
Schweinelendchen an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten	23,50 €
Zweifarbige Schokoladenmousse im Weckglas	6,00 €

Menü 6

Rahmsuppe von der Brunnenkresse, Bärlauch oder Kräuter	5,00 €
Gemischter Blattsalat	4,20 €
Gemischter Braten von Schwein und Rind mit hausgemachten Spätzle und Mandelbrokkoli	19,00 €
Mocca-Parfait mit Früchten der Saison	7,50 €

Exklusive Menüs:**Preis pro Person****Menü 7**

Kräuterrahmsuppe	5,80 €
Schinkenspezialitäten mit Melone	9,50 €
Tranchen vom Schweinefilet auf Portweinsauce mit hausgemachten Spätzle und Romanesco	24,50 €
Eisteller mit frischen Früchten	9,50 €

Menü 8

Hausgebeizter Lachs mit Salaten der Saison, Kräutersauerrahmtunke, Toast und Butter	11,50 €
Tomatencremesuppe mit Ginsahnehaube	4,50 €
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Rahmwirsing	28,50 €
Sorbet-Création mit Oberkircher Winzer-Sekt	7,50 €

Menü 9

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons	5,00 €
Vorspeisenteller mit Fischauswahl, Schinkenspezialitäten und Gebackenen Champignons	15,50 €
Barberie Entenbrust „rosa gebraten“ mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse vom Markt	29,50 €
Creme Brûlée im Weckglas mit Eierlikör und Sahne	4,80 €

Menü 10

Badische Schneckensuppe	7,20 €
Gebackene Champignons mit Remouladensauce und Toast	9,50 €
Tranchierter Kalbsrücken auf Cognacrahmsauce mit Haselnussknöpfe und frischem Gemüse	27,50 €
Schokoladenkuchen mit Flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	5,80 €

Menü 11

Geflügelcocktail mit Früchten, Toast und Butter	9,50 €
Kräutersahnesüppchen	5,80 €
Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten, Grilltomate, Blattspinat und jungen Möhrchen	25,50 €
Kirschwasserparfait im Biskuitmantel mit heißen Schattenmorellen	8,50 €

Menü 12

Lachsforellenterrine mit Kräutersahne	10,50 €
Wildkräutersalat mit Nussbrot und Butter	6,50 €
Rehmedaillons „rosa gebraten“ mit Pfifferlingsrahmsauce, Mandelbällchen und frischem Gemüse vom Markt	36,50 €
Waldhonigparfait mit Honigmelone	8,00 €

Vegetarische Menüs:**Preis pro Person****Menü 13**

Tomatencremesuppe mit Ginsahne	4,50 €
Gemischter Salatteller	5,00 €
Grünkern- Gemüseomelette mit Champignons a la Creme und Butterreis	14,50 €
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	4,50 €

Menü 14

Kartoffel- Lauchsuppe	4,50 €
Wildkräutersalat	5,50 €
Gefüllte Blätterteigpastete mit frischem Gemüse in Hafer- Sojasauce und Kartoffeln	12,50 €
Eisteller mit frischen Früchten	9,50 €

Fischmenü:**Preis pro Person**

Krabbencocktail garniert mit Butter und Toast	12,50 €
Cremesuppe von geräuchertem Fisch mit Croutons	6,50 €
Gebratene Forellenfilets „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln oder	19,80 €
Pochierte Lachsforellenmedaillons mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln	24,50 €
Sorbet-Creation	6,60 €

Unsere Buffet Beispiele ab 25 Personen

Kaltes Vorspeisen-Buffet:

zw. 15,00 € und 20,00 € pro Person

- Verschiedene Brötchen mit Butter
- Forellenfilet, Räucherlachs und Ganelen
- Geräucherter Heilbutt, Lachsforelle und Makrelen
- Terrinen und Pasteten von Fisch und Fleisch
- Schinkenspezialitäten mit Melone
- Verschiedene Medaillons, Fleischbällchen und Braten
- Tafelspitzsülze, Schweinefilet
- Saucen: Remoulade, Preiselbeersahne, Sahnemeerrettich, Cocktaildressing

Salatbuffet:

zw. 5,50 € und 8,50 € pro Person

Verschiedene Rohkostsalate wie z. B.: Tomatensalat, Karottensalat, Krautsalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat, usw. Blattsalate und zwei Salatsaucen

Verschiedene Hauptgang Buffets:

Preis pro Person

Buffet 1

Gemischter Braten von Rind, Schwein und Pute mit

Bratensauce und Rahmsauce dazu Kartoffelgratin, Kräuterrösti und Rahmgemüse 21,50 €

Buffet 2

Schweinelenochen mit Champignonrahmsauce und Kalbsrahmbraten mit Schnittlauchsauce

dazu Hausmacher Spätzle, Kräuterrösti und gemischtes Gemüse 24,50 €

Buffet 3

Schweinefilet im Blätterteig mit Cognacrahmsauce dazu

Geflügel-, Fisch- und Gemüsegratin, Hausmacher Spätzle und Gemüseplatte 28,50 €

Zur späteren Stunde eine Käseauswahl vom Brett

9,00 €

Dessertbuffet

Beziehen wir in der Regel von der Konditorei „Bockstaller“ in Todtmoos. Dieses besprechen Sie direkt mit der Familie Bockstaller.

Web: <https://www.cafe-bockstaller.de/>

Telefon: (+49) 7674 88 85

Kuchen am Nachmittag

Preis pro Person

Gerne dürfen Sie auch Ihre selbstgemachten Lieblingsteilchen zum Kaffee am Nachmittag oder als Dessert am Abend mitbringen. Wir berechnen ein Tellergeld von 1,00 € pro Person. Unsere Kuchen- und Tortenauswahl beziehen wir von der oben genannten Konditorei Bockstaller.

Kuchenauswahl 3,20 €/Stk.

Käsekuchen, Apfelkuchen, Rote-Johannisbeerkuchen mit Baiser, Kirsch-Streußel-Kuchen, Kirsch- oder Birnen-Schmand-Kuchen

Je nach Saison 3,80 €/Stk.

Erdbeerkuchen, Himbeerkuchen, Blaubeerkuchen und Zwetschgenkuchen

Tortenauswahl 3,80 €/Stk.

Schwarzwälder Kirschtorte, Flocken-Sahne-Torte, Bienenstich, Käsesahne und Schokolade-Bananentorte

Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische mit farblich abgestimmten Kerzen, frischen Schnittblumen und Servietten, wir benötigen dafür nur ein Farbbeispiel um den richtigen Ton zu treffen.

Für entsprechende Blumenarrangement empfehlen wir Ihnen die Blumenwerkstatt Amalie Blum in der Bernau-Menzenschwander-Straße 8, 79837 St. Blasien, Telefon: (+49) 7672 92 47 33

Web: www.blumenwerkstatt-blum.de

Gerne schreiben wir Ihnen auch Menükarten in unserem Standard-Format. Sonderformate oder spezielles Papier werden nach Aufwand berechnet.

Übernachten

Sie benötigen eine Übernachtungsmöglichkeit für Familienmitglieder? Fragen Sie Fr. Sara Stiermayr nach dem Zimmerkontingent in unserem Stammhaus Naturparkhotel „Schwarzwaldhaus“.

Unser Kurhaus-Saal



Unser heller Kurhaus-Saal eignet sich wunderbar für Festlichkeiten jeder Art bis zu 500 Personen. Je nach Veranstaltung und Saison berechnen wir eine Vorbereitungsgebühr von 1 – 5 € pro Person. Die Gebühr enthält das Heizen, die Bestuhlung, das Gedeck pro Person und die Reinigung.

Für die Bestuhlung können wir Ihnen rechteckige Tischgruppen (1,3 m x 3,6 m) für 8-12 Personen oder runde Tische (Ø 1,6 m) für 6-8 Personen anbieten. Bestuhlungsmöglichkeiten erhalten Sie in der entsprechenden PDF-Datei.

Bei einer Vollbewirtung durch uns berechnen wir Ihnen keine Saalmiete. Jedoch können Sie unseren Saal und unsere Ausstattung ohne Bewirtung und ohne Personal mieten. Im Folgenden finden Sie eine Kostenaufstellung unserer Mietpreise:

Saalvermietung Privat und Gewerblich		
Personenzahl	Ohne Bewirtung	Mit Teilbewirtung
bis 100 Personen	300,00 €	250,00 €
von 100 – 200 Personen	400,00 €	350,00 €
von 200 – 300 Personen	600,00 €	500,00 €
von 300 – 500 Personen	850,00 €	650,00 €

Vermietung Ausstattung: (ohne Personal)

- Nutzung der Theke, Gläser und Gläserspühlmaschine: 1,50 € pro Person
- Nutzung der Teller, Besteck und Geschirrspühlmaschine: 1,50 € pro Person
- Nutzung der Küche: Energie nach Aufwand und Verbrauch - Verhandlungsbasis

Vermietung Kellerbar „Moorloch“

- Grundmiete 300,00 €
- Putzfrau nach Aufwand pro Stunde 15 - 20,00 €
- Thekenpersonal nach Aufwand pro Stunde 15 - 20,00 € (mind. 1 Person)

Für Ihre
persönlichen Notizen



Anlass & Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Aperitif:

Getränke:

Menü

Blumen/Deko & Menükarten:

Gut zu wissen!



Folgende Punkte helfen Ihnen und auch uns einen reibungslosen und harmonischen Ablauf zu gewährleisten. Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Zeit bei uns haben.

Absprachen und Termine

Fragen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin per Mail oder Telefon bei uns an. Halten Sie einen eventuellen Ausweichtermin frei, falls unsere Räumlichkeiten bereits belegt sind.

Gerne beraten wir Sie persönlich, kontaktieren Sie uns rechtzeitig für einen Termin. (Spätestens 14 Tage vor Ihrem Ausflug)

Gästeanzahl

Bitte geben Sie Änderungen der Gästeanzahl inkl. Kinder bis einen Tag vor Ihrer Festlichkeit an uns weiter. Kurzfristige Änderung der zeitlichen Abläufe können Sie uns am Veranstaltungstag mitteilen.

Stornobedingungen & Preise

Wird eine Veranstaltung storniert ist folgende Stornostaffelung gültig:

- bis 90 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei
- 90 bis 60 Tage vor der Veranstaltung 30 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.
- 60 bis 30 Tage vor der Veranstaltung 60 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.
- 30 bis 1 Tag vor der Veranstaltung 90 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.

Die Prozentzahl bezieht sich auf die Saalmiete bzw. auf den Speisenumsatz pro vereinbarten Gast.

Die genannten Preise können sich Aufgrund der momentaner außergewöhnlichen Zeiten (Krieg, Pandemie, Dürren,···) variieren.

Unverträglichkeiten/Allergien

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über Lebensmittelallergien, gerne kochen wir für Ihre Gäste mit bestimmten Anforderungen.

Mitgebrachte Speisen & Getränke

Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke mitgebracht werden dürfen.

In Sonderfällen von Allergien und Unverträglichkeiten kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden.

Pauschalen für mitgebrachten Kuchen/Torten berechnen wir ein Tellergeld von 1,00 € pro Person.

Das Tellergeld beinhaltet: das Kühlen der Kuchen/Torten, das Aufschneiden und das spülen des bereitgestellten Gedecks (Teller, Gabel).

Korkgeld für Weine und Sekte: 12,00 € pro Flasche
Korkgeld für Schnäpse: 25,00 € pro Flasche

Falls es mal etwas länger wird

Von Sonntag bis Freitag gilt eine Sperrstunde ab 03:00 Uhr. In der Nacht von Samstag auf Sonntag beginnt die Sperrstunde um 04:00 Uhr. Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro Stunde und benötigtes Personal 25,00 €.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung können Sie vor Ort in Bar, mit EC-Karte oder per Überweisung bezahlen.