

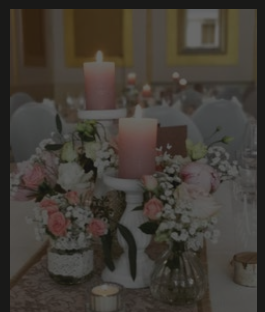
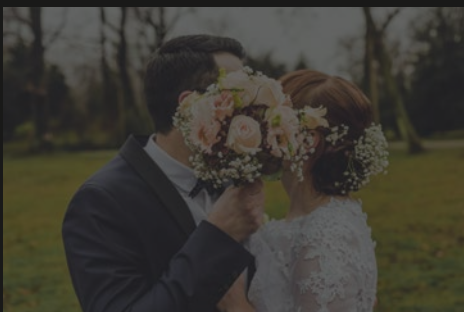
ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

EST. 2000

Bankettmappe 2024

Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern,
Familienfeiern und Vieles mehr...





Verehrte Gäste

Sie halten gerade die aktuelle Bankettmappe für die Saison 2024 in den Händen oder sehen diese auf Ihrem Bildschirm.

Dies ist die 24. Ausgabe welche wir unseren Gästen in den letzten 23 Jahren präsentieren und wieder einmal haben wir uns viel Arbeit gemacht um sie für Sie so informativ wie möglich zu gestalten.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alles über uns, unser Haus, unsere Geschichte, unsere Ansprüche sowie natürlich alles rund um das Thema „Feste feiern im Frischbier's"

Sie werden sehen, dass wir eine sehr informative Mappe gestaltet haben, welche zunächst nur wenige Fragen offen lassen sollte. Aber auch diese Ausgabe soll Ihnen nur einen Überblick über unsere Leistungen verschaffen welche bezüglich Ihres persönlichen Festes immer wieder an Ihre Wünsche und Ansprüche angepasst werden.

Scheuen Sie nicht nach der Lektüre Ihre eigenen Ideen mit uns zu teilen, sodass wir IHR Fest zu einem unvergesslich schönen Erlebnis machen können.

Unser persönliches Anliegen ist es, immer individuell zu bleiben und Ihnen immer das Gefühl zu geben, dass wir nicht irgendeine Feier gestalten, sondern IHRE Feier.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Durchlesen unserer Mappe und freuen uns sehr darauf gemeinsam mit Ihnen die Herausforderung anzugehen.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag oder eine andere wichtige Feier

... wir möchten Ihr Partner sein!



ÜBER UNS

Ich, Torsten Frischbier und mein Team, sind nun mehr seit über 20 Jahren selbstständig an der Prims. Seit dem Jahr 2000 dürfen wir die Gaumen unserer Gäste verwöhnen und mit unserem Umzug im Jahre 2009 nach Primswiler haben wir den nächsten großen Schritt getan, welcher uns zu Ihrem Partner in allen Belangen rund um kulinarische Events, moderne zeitgemäße Küche und natürlich kleine sowie große Feierlichkeiten macht.

Im Jahr 2014 haben wir dann eine wichtige Entscheidung getroffen.

Wir haben uns Slow Food e.V. angeschlossen und wurden 2016 in den SlowFood Genussführer aufgenommen.

SlowFood ist ein Verein der sich weltweit für artgerechte Tierzucht sowie nachhaltigen Anbau einsetzt. „SlowFood“ steht aber auch für Küchen in denen keinerlei Geschmacksverstärker oder andere unnatürliche Hilfsmittel verarbeitet werden.

Selbstverständlich geht mit diesen Ansprüchen auch Regionalität mit einher.

Wir verarbeiten soweit möglich ausschließlich Produkte regionaler Anbieter. Und sollte dies nicht möglich sein, achten wir sehr auf die Qualität und Herkunft der von uns verarbeiteten Produkte.

Das heißt, Sie und Ihre Gäste können in unserem Restaurant, unserem Festsaal und auch auf unserer großen Gartenterrasse eine ehrliche, geschmackvolle und kreative Küche genießen.

Eine Liste unserer Lieferanten finden Sie am Ende dieser Bankettmappe.

In folgenden Räumlichkeiten können wir Sie und Ihre Gäste empfangen

Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen

Unser Restaurant wurde 2009 vor unserem Einzug in Primswiler von uns selbst gestaltet. Es erwartet Sie ein gemütliches, modernes Ambiente in dem Sie entweder von unserer A la (arte Karte wählen können oder an einer unserer zahlreichen kulinarischen Wochenevents teilnehmen können.

Gesellschaften bis zu 40 Personen finden hier gerne Platz wenn unser Festsaal bereits vergeben sein sollte.

Festsaal mit bis zu 140 Sitzplätzen

Der im Jahr 2013 komplett renovierte Saal besticht durch seine Größe und durch seine warmen Farben, welche das Ambiente zeitlos erscheinen lassen.

Eine eigene Theke und der direkte Zugang zu unserer Gartenterrasse bieten die perfekte Voraussetzung für eine gelungene Feier.

Gartenterrasse mit ca 60 Sitzplätzen

2014 haben wir unsere Terrasse in Angriff genommen und einen Ort geschaffen an dem die Natur im Vordergrund steht. Die Lage, fernab vom Lärm der Hauptstraße umgeben von großen Bäumen und Pflanzen geben diesem Platz eine ganz besondere Atmosphäre.



Egal ob Menü oder Büffet: individuell, kulinarisch besonders muss es sein.

Eine der ersten Fragen die während einer Planung für ein großes Fest zu klären ist, ist die ob man seinen Gästen ein Menü am Tisch oder ein kaltwarmes Büffet serviert.

Dabei ist das, was die Einen als Nachteil empfinden für die Anderen oft der Vorteil. So ist bei einem Büffet die Auswahl natürlich bedeutend größer als bei einem Menü. Ein Menü jedoch für den Gast in erster Linie gemütlicher, da er sich nicht für sein Essen anstellen muss.

Aber auch hier gibt es beispielsweise einen tollen Kompromiss: Wir können Ihren Gästen ein Vorspeisen-Büffet am Tisch servieren. So erfahren Sie die Vorteile eines Menüs gepaart mit der Auswahl eines Büffets und Sie können alle gemeinsam den ersten Gang genießen bevor Sie anschließend für das Hauptgericht ans Büffet gehen.

Im Prinzip sind alle Büffetvorschläge die Sie auf den folgenden Seiten sehen werden in dieser Art zu servieren.

Dies ist jedoch nur ein Beispiel wie wir Ihren Gästen die

kulinarischen Genüsse präsentieren können.

Als nächstes steht die Auswahl der Speisen im Mittelpunkt. Hier finden Sie in dieser Mappe einige Vorschläge wie Sie ein Menü oder ein Büffet gestalten können.

Wichtig ist jedoch, dass wir in einem persönlichen Gespräch Ihren Geschmack und den Ihrer eingeladenen Gäste erörtern können um die möglichst perfekte Zusammenstellung für Ihre Feier zu erreichen. Und dabei kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen. Denn die Zeit der sich ständig wiederholenden Zusammenstellungen ist vorbei. Man darf sich gerade bei Hochzeiten auch trauen neue Wege zu gehen.

So kommt American BBQ ebenso gut an wie mediterrane Zusammenstellungen oder Kombinationen welche das Beste aus Klassik und Moderne verbinden.

„Motto-Büffets“ welche der Speisenzusammenstellung eine Richtung geben sind möglich, jedoch nicht zwingend erforderlich. Erlaubt ist was einem persönlich gut schmeckt und was man seinen Gästen anbieten möchte.

Der Mut etwas neues auszuprobieren wird Ihre Feier zudem Fest machen dass Sie sich wünschen:

"Einzigartig"



Kalkulation und Preise

Sie werden nun gleich unsere Büffet- und Menüvorschläge durchstöbern können. Wir haben uns bemüht die Mappe so informativ und selbsterklärend wie möglich zu machen.

Wir werden Ihnen an vielen Stellen auch mit Erklärungen weiterhelfen, damit Sie nicht den Überblick verlieren.

Ebenfalls werden Sie ein Blatt finden auf dem Sie sich Ihre verschiedenen Punkte mit Preisen notieren und anschließend den Gesamtpreis der Feier ersehen können. Mit diesen Preisen können Sie kalkulieren und sich einen Überblick über die Kosten verschaffen welche bei einer Feier in unserem Hause auf Sie zukommen werden.

Natürlich spielt auch die Entwicklung der Preise bei unseren Zulieferern eine Rolle bei der Kalkulation.

Beachten Sie nur bitte, dass wir Ihnen im Falle einer Reservierung immer ein Angebot mit einer individuellen Kalkulation unterbreiten werden. Denn des Öfteren besteht unsererseits die Möglichkeit im Zuge des Gesamtangebotes noch eine Preisoptimierung in Ihrem Sinne durchzuführen

Alle Preise auf unserer Preisliste sind Inkl. der gesetzlichen MwSt.





Menü 1

Suppe von der Roten Beete aus Bisten mit Saarbrücker Bio-Pilzen aus der StollenPilzzucht von Mirco Kalkum

Rückensteak vom saarländischen Landschwein , napiert von einer Crème aus

Rotschiefer Riesling und Zwiebeln, anbei hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse

“Dame Blanche”
Vanilleeis

mit zerlassener belgischer Schokolade

€ 38,50

Menü 2

Variation aus hausgemachten Anti-Pasti und Tapas an Panzanella (italienischer Brotsalat)

Creemesuppe aus frischen Cocktailtomaten mit gebackenem Mozzarella und frischem Basilikum

Im Smoker gegarte Brust vom Hähnchen im Serrano-Mantel mit frischem Salbei auf kräftiger Barolo-Jus, dazu Ratatouille und frische Fettuccine

Lauwarmer, schmelzender Schkokokuchen im kleinen Glas, an frischen Beerenfrüchten und Sahne

€ 45,00

Menü 3

Saisonsalat mit Speck und Croutons und einem lauwarmen Kartoffeldressing

Tranche vom Lachs auf der Holzplanke gegart auf leichter Kräutersahne

Beef Brisket regionaler Zucht, 20 Stunden gegart auf gebratenem Bohnengemüse napiert von einer BBQ-Jus dazu Schwenkkartoffeln

Geeister Cappuccino
Henry's Schokoladensorbet mit einer Kaffeezabaione und Milchschaum

€ 48,50



Menü 4

Cremsuppe vom im Smoker gegarten
Lachs verfeinert mit einer Asia-Reduktion
aus 7 verschiedenen Kräutern

Torte von Saarbrücker Edelpilzen
aus der Bio-Zucht von Mirko Kalkum
an kleinem Lisdorfer Salatbouquet

Medaillons vom Filet eines deutschen
Herefordrinds im Smoker vorgegart und
auf dem Grill vollendet,
an karamellisierten Streifen von jungen
Karotten sowie hausgemachten
Herzoginkartoffeln

Crème Brûlée mit einer
Marshmallow- und Erdbeere

€ 56,50

Menü 5

Gemischter Blattsalat
mit gebratenen, Saarbrücker
Kräuterseitlingen

Kraftbrühe vom deutschen Rind mit
hausgemachten Markklößchen
und Gemüsejuliennes

Saarländischer Bierbraten vom Rind
mit leckeren Schneebällchen und
Wurzelgemüse

Dessert Klassisch
„Heiß auf Eis“
Vanilleeis mit heißen Früchten

€ 48,50

Menü 6

Carpaccio vom Pastrami
aus eigener Herstellung an
Ziegenkäse vom Martinshof St. Wendel

Praline vom „Smoker-Lachs“
auf einem Bett aus Sojasprossen
umrandet von einer Asia-Reduktion

Rücken vom Kalb souvides gegart
veredelt mit einer Kruste aus
getrockneten Tomaten
dazu kleine Grenaillekartoffeln
und gebratenes Gemüse

Süße Tarte Flambée an leckerem Eis

€ 48,50



GOURMETMENÜ

Genießen Sie in diesem Menü die Symbiose aus regionalen Produkten, in unserem Hause hergestellte Spezialitäten und Qualitäten von besonderen Produzenten.

Dazu bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Weinreise, die jeden Gang nochmals unterstreicht.

Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

** Dies ist ein Menübeispiel. Bei Interesse gestalten wir Ihr Menü nach dem saisonal aktuellen Angebot.

„Figue, Fromage, Comté, Chaource et Salade de Mache“
(Mit Weichkäse überbackene Feige auf Comté und Feigenconfit auf Feldsalat)

„Bouchée à la reine au vin Jaune“
(Knuspriges Blätterteigpastetchen mit einem Ragout aus der französischen Maishähnchenbrust, verfeinert mit „Von Jaune“ aus dem Jura)

Schonend gegarter Kabeljau
mit einer Kruste aus Bouchot-Muscheln auf Lauchjulienne im Sud

Champagner Granitée

„Boeuf Bourguignon“
Geschmortes Fleisch vom französischen Rind mit tourniertem Wurzelgemüse und Grenaillekartoffeln

„Soufflée au Chocolat“
an hausgemachtem Vanilleeis



MENÜ MIT HAUPTGERICHTEM VOM BÜFFET

Menü 8

Hüttersdorfer Kartoffelsuppe
mit gewürfelmtem Speck, verfeinert mit
frischen Gartenkräutern

„Smoker-Lachs“ nach Art des Hauses
lauwarm
serviert an kleinem Salatbouquet

Brust von der Maispoularde
napiert von einer Trauben-Cognac-Jus,
dazu Pommes Dauphines und frisches
Saisongemüse

und

Scheiben vom Köstritzer
Schwarzbierbraten
dazu Schneebällchen, kräftige Soße
und frisches Saisongemüse

Frische marinierte Früchte an Henry's
Vanilleeis

€ 53,50

Menü 9

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Markklößchen

Kalbstafelspitz
an Mixed Pickles, Cornichons,
Frühlingszwiebeln, Remouladensoße
und Sahnemeerrettich

Filet vom Landschwein
gefüllt mit einer Kräuter-Zwiebelfarce
napiert von einer Cognac-Sahne
an kleinen Grenaillekartoffeln sowie
frischem Saisongemüse

und

Burgunderbraten vom Rind
anbei hausgemachte Spätzle und
Gemüse der Saison

Variation von zweierlei Mousse au
Chocolat an frischen Früchten

€ 49,50

Langsam steigern wir die
Auswahl.

Zunächst servieren wir Ihren
Gästen die Vorspeisen am Tisch.
Danach erwartet die Gäste
verschiedene Gerichte am Buffet.

Alle Menüs sind
selbstverständlich kombinierbar.

Auch einzelne Gänge können
untereinander oder gegen eigene
Wunschgerichte ausgetauscht
werden.



VEGETARIER, VEGANER, ALLERGIKER, GÄSTE MIT LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

In der heutigen Zeit haben sich die Essgewohnheiten vieler unserer Gäste sehr verändert. Immer mehr legt man Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und immer mehr wird auf den Konsum von Fleisch gänzlich verzichtet.

Immer mehr, aber immer noch nicht bei jedem.

Selbstverständlich bereiten wir diese Speisen frisch und aus besten Produkten zu, sodass auch diesen Gästen einem kulinarischen Erlebnis nicht verwehrt bleibt.

Um unsere vegetarischen, veganen Gäste sowie diejenigen mit Allergien und Unverträglichkeiten jedoch ebenso zu verwöhnen, bitten wir die Gastgeber, uns die Gäste und auch die Gäste mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten vorzustellen.

In einem kurzen Gespräch erörtern wir dann was wir den Gästen servieren dürfen.

Meistens wird in unseren Menüs und Buffets nicht auf Fleisch verzichtet. Wir achten darauf, dass die Tiere welche von unserem Metzger verarbeitet werden aus artgerechter und wo es geht auch aus regionaler Zucht stammen.

Bei Fleisch welches einen weiteren Weg zurücklegt um zu uns zu gelangen achten wir darauf, dass sowohl bei der Zucht als auch bei der Schlachtung Europäische Richtlinien eingehalten wurden.





KALT-WARME BÜFFETS

Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts werden am Buffet serviert.

Wir haben Ihnen tolle Büffetvorschläge zusammengestellt.

Pro Gesellschaft kann ein Buffet ausgesucht werden.

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Angeboten zusammenstellen und auch gerne eigene Wünsche mit einfließen lassen.

Das Buffet am Tisch

Die Vorspeisen unserer Buffets servieren wir Ihnen auch gerne als „Buffet am Tisch“. Das gibt Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit den ersten Gang gemeinsam und ohne Wartezeit am Buffet zu genießen.

Da der erste Hunger bekanntlich am größten ist entsteht so auch keine Hektik da die Gäste diesen am Tisch stillen können.

Eine tolle Variante die sich in den vergangenen Jahren sehr bewährt hat.

Gerne werden wir die Menüs auch individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Vorschlag Nr. 1 Hauptsach gudd gess!

Vorspeisen

Sauer eingelegter Lyoner mit Zwiebeln und Wacholder
 Kleiner Dibbelabbes
 Kleine Kartoffelküchlein mit geräuchertem Lachs und Creme Fraiche
 Fleischkiechelchen mit saarländischem Senf und Gurken Geräuchertes
 Filet von der Forelle mit Sahnemeerrettich
 Kleine Hoorische mit Speckrahmsoße

Salate

Salat vom Lisdorfer Schnittlauch mit gekochtem Ei
 Feldsalat mit Speck und Croutons und einem lauwarmen Kartoffeldressing
 Weißkrautsalat mit Speck

Hauptgerichte

Panierte Schweineschnitzel mit einer Ur-Saarländischen Zigeunersöße und Saarländischer Bierbraten vom Rind mit einer kräftigen UR-Pilssoße sowie kleinen Schneebällchen und Saisongemüse

Dessert

Creme aus Merziger Viez
 Arme Ritter m unit d Vanillesoße

€ 46,50



Vorschlag Nr. 2 "Mediterran"

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb (mit Thunfisch-Kapernsoße)
Serranoschinken mit Honigmelone
Involtini von der gebratenen Zucchini mit Fetakäse gefüllt
Caponata mit Kirschtomaten und Basilikum
Spieße von der Cocktailtomate mit Mozzarella

Hausgemachte Antipasti

Marinierte Champignons, Oliven, Peperoni, gebratene Paprika Artischockenherzen mit
Fetakäse gratiniert
Hausgebeizter Lachs "mediterran"
Cocktail von Krabben mit einer Pesto von getrockneten Tomaten und Ruccula

Salate

Rauke mit gerösteten Nüssen, Olivenöl und Balsamico
Panzanella
(italienischer Brotsalat mit Paprika, Ruccula, Basilikum und Tomaten)
Karottensalat mit Orangenvinaigrette

Hauptgerichte

Italienisch marinierte Brust vom Landhähnchen
mit einer leichten Weißweinreduktion
und
Saltimbocca vom Kalb
mit Serranoschinken und Salbei, an klassischen Beurre Blanc
dazu
Fettuccine, mediterrane Ofenkartoffeln und Pfannengemüse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas
Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten

€ 49,50



Vorschlag Nr. 3 Highlights am Buffet

Vorspeisen

Hausgemachte Anti Pasti und Tapas

Eingelegte grüne und schwarze Oliven, Marinierte Champignons, gegrillte Paprika, gebratene Zucchini und Aubergine, gebratene Peperoni, Spieße von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Falafel mit Avocado-Dip, Hähnchenspieß mit Ananas auf einer Mango-Chilisalsa, Ziegenkäse im Schinkenmantel
Roastbeefröllchen gefüllt mit Saarbrücker Biopilzen

Fisch und Meeresfrüchte

Krabbencocktail im kleinen Glas,
Lachs aus dem Smoker an hausgemachter Terijaki-Mayonnaise

Sonstiges

Capaccio vom Rindertafelspitz mit einer Kräuter-Paprikavinaigrette

Salate

Panzanella (italienischer Brotsalat mit Paprika, Ruccola, Basilikum und Tomaten)
Gemischte Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings sowie gerösteten Kernen, sowie Speck und Croutons
Karottensalat mit Orangenvinaigrette

Hauptgerichte

Filet vom Landschwein

bei Niedertemperatur am Stück gegart und auf dem Grill veredelt
und

Hüfte vom Rind aus regionaler Zucht, souvide gegart und bei 300 Grad im Ofen veredelt,
an kräftiger Jus

dazu

Frisches Gemüse der Saison und Grenaillekartoffeln und weiße Fettuccine

Dessert

Frisches Eis am Buffet serviert
mit hausgebackenen Eiswaffeln

€ 55,00



Vorschlag Nr. 4

Klassiker der Büffetgeschichte

Vorpseisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Carpaccio vom gebeizten Lachs
Krabbencocktail mit Ananas
Tomatenkronen mit Thunfischsalat gefüllt
Rindertafelspitzcarpaccio mit Kräuter-Paprikavinaigrette
Gefüllte Eier
Hackfleischbällchen mit verschiedenen Dippis
Sauer eingelegte Schnitzelstreifen

Salate

Gurkensalat mit Sahne, Dill und Bohnenkraut
Schnittlauchsalat
mit gekochtem Ei
Karottensalat mit Orangenvinaigrette
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Burgunderbraten vom Rind
dazu hausgemachte Spätzle und Saisongemüse
und
Filet von deutschem Landschwein
mit Champignonrahmsauce
dazu
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Dessert

Weißer und brauner Mousse au Chocolat
Frische Früchte der Saison

€ 48,50



Vorschlag Nr. 5 American BBQ

Vorspeisen

Chicken Wings würzig mariniert mit verschiedenen Dips
Texas Meatball's mit hausgemachter Chilisoße
Carpaccio von der Pute mit einer Erdnussbuttersoße
Gegrillte Garnelen in Knoblauch
Crabmeat-Cocktail mit leichter Whiskeysoße
Hausgemachtes mariniertes Gemüse, Peperoni und Oliven

Salate

Caesars Salad
Texikanischer Farmersalat
Wassermelonen-Fenchelsalat
Frische Blattsalate mit einem Thousand Island Dressing

Hauptgerichte aus dem Smoker

Pulled Pork
aus dem Nacken eines saarländischen Landschweins im hausgemachten Burger Bun
und
Beef Brisket
(Marinierte und 15 Stunden gesmokte Rinderbrust)
und
Spare-Rips „St. Louis Cut“
dazu
Eingelegte und gegrillte Maiskolben, Baked Beans, Süßkartoffelecken, Maple
Butter Carrots und hausgemachte BBQ-Soßen

Dessert

American Cheesecake
an Henry's Vanilleeis

€ 60,00



Vorschlag Nr. 6 Weihnachtliche Stimmung

Vorspeisen

Weihnachtlich gebeizter Lachs mit Nüssen, Anis und Orangen
Krabbencocktail im kleinen Gläschen
Hauchzarte Scheiben vom Schweinerücken mit einer
Backplumencreme
Hähnchenbrust im Schneemantel
mit Fialis, Sternfrucht und frischen Feigen dekoriert

Gemischte Auswahl an hausgemachten Anti-Pasti

Marinierte Champignons, Oliven, Peperoni, gebratene Paprika Artischockenherzen mit
Fetakäse gratiniert
Hausgebeizter Lachs "Weihnachtlich"
Cocktail von Krabben mit einer Pesto von getrockneten Tomaten und Ruccula

Salate

Feldsalat mit Speck und Croutons und einem lauwarmen
Kartoffeldressing Kürbis-Kressesalat mit Schafskäse
Salat von der Bistener Roten Beete

Hauptgerichte

Langsam gegarter Rücken vom Kalb im Kastanienmantel
an leichter Zimt-Sahnesoße
und
Saftige Lammkeule aus dem Heißrauch mit einer kräftigen
Jus mit Rosmarin dazu
gemischtes Wintergemüse, hausgemachte Spätzle und
Mandelkroketten

Dessert

Hausgemachte Mousse vom Lebkuchen
Mascarponecreme mit Amarettinis sowie Rotweinflüchte

€ 52,50



ERGÄNZUNGEN ZU SPÄTER STUNDE

Wie wäre es zu später Stunde noch mit einem kleinen kulinarischen Leckerbissen für Ihre Gäste.
Wenn das Glas Wein oder das leckere Bier nach dem Essen schmeckt steigt nach einer kleinen Weile
immer wieder die Lust auf etwas Herzhaftes.

Hier finden Sie unsere Empfehlungen für den berühmten „Mitternachtssnack“.

Der Neue im Bunde Das Hot Dog Büffet

mit Zwiebeln, Gurken,
BBQ Soße, Ketchup, Senf
und Coleslaw Salat

#€ 8,50

Der kalte Klassiker Käseplatte

Käse schließt den Magen? Keineswegs!
Er macht Lust auf das nächste Glas
Wein
inkl. frischem Brot

€ 4,50

Der heimliche Star Currywurst

Herzhaft, pikant, lecker
Das nächste Bier darf
kommen.
inkl. frischem Brot

€ 4,50

Das Highlight Pulled Pork-Mini-Burger Büffet

Leckeres Pulled Pork mit
hausgemachter BBQ Soße im frischen
Mini-Bun

€ 8,50



FINGERFOOD

Oft gibt es Anlässe zu denen man den Gästen kein ganzes Menü oder Büffet kredenzen will, sondern etwas Kleines „von der Hand in den Mund“.

Zu einem

Stehempfang, Sektempfang vor der Feier, Weinprobe, Firmeneröffnung etc.

Spieße von Cocktailltomaten und Mozzarella mit Basilikum

Anti-Pasti-Misti- Mariniertes Gemüse am Spieß

Gebratene Riesengarnelen mit leichtem Knoblauchdip

Hähnchenspieße mit Erdnussdip

Melonenbällchen im Serranoschinkenmantel

Chorzio-Olivenspieße (feurig scharf)

Mini-Schnitzel auf Mini-Kartoffelsalat

Ziegenkäse im Schinkenmantel

Gebackene Oliven

Kleine Spieße von frischem Champignons und ital. Salami

Hackfleischbällchen am Spieß mit verschiedenen Leckereien

Pikante Hähnchenspieße auf würzigem Ananassalat

Scharfe Würstchen im Schlafrock

Hausgemachte Pizzaröllchen mit Ruccolapesto

Spinatkroketten mit Zwiebeln und Knoblauch

Röllchen vom Räucherlachs mit Frischkäse auf Münsterländer Pumpernickel

Gebratene Riesengarnele am Spieß mit krossem Serranoschinken

Canapé mit rosa gebratenem Roastbeef

Canapé mit reifem Brie und frischen Trauben

Canapé mit hausgebeiztem Lachs

Canapé mit geräuchertem Forellenfilet

Kleine Salamibonbons verschieden Gewürzt

Frisch gebackenes Laugenkonfekt

Mini-Quiche Lorraine (auch vegetarisch)

VARIANTEN

5 Varianten	€ 9,00
8 Varianten	€ 13,50
12 Varianten	€ 19,50



ALL INKLUSIV IM FRISCHBIERS

KOMPLETTLÖSUNGEN FÜR HOCHZEITSFEIERN

Eine Hochzeitsfeier soll für das betreffende Paar und die geladenen Gäste zu einem im positiven Sinne unvergesslichen Ereignis werden. Der schönste Tag im Leben der Liebenden.

Es wird Monate im Voraus geplant. Nichts wird dem Zufall überlassen und jeder Punkt mehrmals durchgegangen bis am Ende der perfekte Tag zusammengestellt ist.

Zu allen schönen Punkten kommt jedoch bei jedem auch die Kalkulation der Feier, und am Ende steht immer eine Summe die es aufzubringen gilt um diesen wunderschönen Tag zu finanzieren. Der einzige ungewisse Faktor hierbei ist jedoch immer die Rechnung im Restaurant.

Der Menüpreis ist zwar festgelegt, was die Gäste jedoch konsumieren bleibt ungewiss und doch macht genau dieser den größten Teileiner solchen Feier aus.

Aus diesem Grunde haben wir uns entschlossen, hier eine Lösung zu schaffen, die es den Gastgebern ermöglicht, das Budget einer Hochzeit genau zu berechnen und auszuschöpfen, ohne es am Ende zu sprengen.

Sie können sich mit unserem All inklusive Angebot das Getränke-Angebot individuell zusammenstellen, sodass Sie immer wissen welche Kosten am Ende auf Sie zukommen. Auch haben wir mittlerweile unsere Angebote derart erweitert, dass Sie praktisch fast alle Punkte rund um das Thema Hochzeit über uns organisieren und buchen können.

Hier auf den folgenden Seiten haben Sie nun die Möglichkeit, die optimalen Pakete für Sie und Ihre Gäste zusammenzustellen.

Viel Spaß, wünschen Ihnen

Torsten Frischbier, Maja Emanuel und das gesamte Team



DIE GRUNDPAUSCHALE

Sie ist der Einstieg in unsere All inklusiv Hochzeiten

Alle Pakete, die Sie hinzubuchen können, sind auf der Basis dieser Grundpauschale kalkuliert und nur in Verbindung mit dieser buchbar.

Preis: € 45,00 / Person

Was beinhaltet die Grundpauschale ?

Einfach ausgedrückt:

Alle Getränke aus unserem Angebot ausser den Sektempfang und Spirituosen

Hier eine genauere Übersicht:

- Alle Biere (im Ausschank und in der Flasche)
- Alle Softgetränke
- Alle Säfte
- Alle Kaffeespezialitäten
- Weine (weiß, rot, rosé (je eine vorher abgesprochene Sorte)
- Sektmischgetränke (Hugo, Lillet Wild Berry und Aperol-Spritz)

Die Grundpauschale beginnt mit Ankunft der Gäste (ab 15.00 Uhr) und endet wenn das Brautpaar die Feier verlässt (spätestens 3.30 Uhr)

Getränkewünsche, welche nicht in unserer Grundpauschale enthalten sind, können gerne gegen Aufpreis berücksichtigt werden.

Das mitbringen von Getränken (Weine oder Spirituosen ist gegen ein Korkengeld möglich. Die Kosten werden individuell festgelegt. Sie bewegen sich zwischen € 15 und € 45.

Sollte die Feier vor 15.00 Uhr beginnen erhöht sich die Grundpauschale um € 10,- / Person und Stunde.



EMPFANGSPAKETE

PAKET 1

Empfangspaket mit
hausgemachten Häppchen

Bernard Massart
„Traditionssekt“ Trier / Mosel

Folgende Häppchen reichen wir
indiesem Paket:

- Frisch gebackenes
Laugenkonfekt
- Hausgemachte Pizzaröllchen
- Mini-Quiche Lorraine
- Würstchen im Schlafrock

€ 10,50

PAKET 2

Empfangspaket
mit Kaffee und Kuchen

Bernard Massart
„Traditionssekt“ Trier / Mosel

Des Weiteren inklusive
Kaffee, Tee und Kakao
sowie das Geschirrgedeck
zum mitgebrachten Kuchen.

€ 11,50

PAKET 3

Das Kombipaket mit Häppchen und
Kaffeegedeck

Bernard Massart
„Traditionssekt“ Trier / Mosel

Des Weiteren inklusive sind hier
Kaffee, Tee und Kakao zum
Kuchen sowie das Geschirrgedeck
zum mitgebrachten Kuchen.

Folgende Häppchen reichen wir in
diesem Paket:

- Frisch gebackenes Laugenkonfekt
- Hausgemachte Pizzaröllchen
- Mini-Quiche Lorraine
- Würstchen im Schlafrock

€ 18,50



SPIRITUOSEN UND MIXGETRÄNKE

MIXGETRÄNKE-TOUR

Sie möchten Ihren Gästen weitere Mixgetränke anbieten? Hier gibt es folgende Möglichkeiten

Variante 1

Austausch von einem Sektmischgetränk gegen Vodka-Lemon, Gin.Tonic, Cola Whisky

€ 2,50

Aufpreis zur Grundpauschale

Variante 2

Austausch von 2 Sektmischgetränken gegen Vodka-Lemon, Gin-Tonic oder Jacky-Cola

€ 4,50

Aufpreis zur Grundpauschale

SPIRITUOSEN

Sie möchten Ihren Gästen den berühmten "Verdauungsschnaps" nicht verwehren? Kein Problem wir haben auch hier 2 Lösungen für Sie:

Variante 1

Abrechnung nach Verbrauch. (Alle Schnäpse und Spirituosen werden nach einzeln berechnet)

Variante 2

Die Budgetlösung (Sie geben ein Budget vor, welches Sie für Spirituosen bereitstellen möchten und wir servieren bis zum Erreichen des Budgets)



WEINE IN UNSEREM ALL-INKLUSIV PAKET

Wir haben uns bei der Auswahl unserer Weine viel Mühe gegeben um ein ziemlich großes Spektrum abzudecken.

Insbesondere möchten wir die deutschen Weine in den Vordergrund stellen, da man in unserer Region sowie in den benachbarten Anbaugebieten grandiose Weine findet die den idealen Begleiter für unsere Gerichte darstellen.

In unserer Grundpauschale sind je 1 Weißwein, 1 Rotwein und 1 Rosé inklusive. Da wir Ihnen jedoch eine sehr individuelle Feier ausrichten möchten, beschränken wir uns hier nicht auf eine "Hausmarke" sondern SIE können Ihren Wein aus einem sehr großen Sortiment selbst auswählen.

Hierfür findet im März "Ihres großen Jahres" ein gemeinsames Probeessen mit allen Brautpaaren statt bei dem Sie neben einer großen Speiseauswahl auch IHREN perfekten Tropfen degustieren und auswählen können

Da wir unser Weinangebot ständig aktuell halten, verzichten wir auf Weinempfehlungen in dieser Mappe.



DEKORATIONEN AUS BESTER HAND

Ein wichtiger Teil des Festes ist die Tischdekoration.

Auch für diesen Part haben wir eine Spezialistin an Bord, die unseren Raum bereits lange kennt und Sie gerne bezüglich der passenden Dekoration für Ihren Tischdekorations-Paket mit "Dekoration & Eventgestaltung Nicole Hohlfeld"

Dieses Paket beinhaltet die Dekoration der Tische in unserem Festsaal:
Blumen, Streudekoration, Tischläufer etc...

Selbstverständlich in den verschiedensten Farben.

Frau Hohlfeld ist bereits seit einigen Jahren unsere erste Adresse wenn es um Dekoration geht. Individuell, kompetent und flexibel.

Den Preis für das Tischdekorations-Paket

€ 75,00 / Tisch

Frau Hohlfeld ist auch gerne Ihr Ansprechpartner für die Dekorationen in der Kirche oder auf dem Standesamt sowie für Ihren Brautstrauß.

Da hier jedoch viele Faktoren mitspielen können wir Ihnen diesbezüglich kein Paket anbieten.



NICOLE HOHLFELD
DEKORATION & EVENTGESTALTUNG

Nicole Hohlfeld
Gestalterin für visuelles Marketing
dekoration & eventgestaltung
Zedernweg 10
66839 Schmelz
Tel. 06 8 8 7-3057 97-
Mobil: 0171 -266 962 1
n.hohlfeld@dekoration-eventgestaltung.de



MUSIK IM FRISCHBIER'S

Wir können den Empfang und das Essen so mit angenehmer Hintergrundmusik begleiten. Aber auch für die Zeit nach der Live-Musik können wir Ihnen etwas anbieten.

Wir stellen Ihnen dann gerne unsere BOSE-Soundanlage zur Verfügung.

An diese Können Sie von Laptop bis MP3-Player alles anschließen und die Musik selbst bestimmen.

Diese Anlage ist jedoch nicht als „DJ“-Anlage geeignet, da die Ansprüche der DJs so vielfältig sind, dass wir diese mit einer Anlage nicht erfüllen könnten.

Mietpreis: € 150,00

Welche Musik ist die Richtige?

Musik ist ebenfalls ein sehr wichtiger Punkt für Ihre Feier. Man sollte sich hier genauestens überlegen welche Art von musikalischer Unterstützung für sich und seine Gäste am besten wäre:

- Haben Sie viele klassische Tänzer unter Ihren Gästen?
- Sollen Ihre Gäste die Möglichkeit haben Musikwünsche zu äußern?
- Sind viele Spiele geplant welche die Musiker des Öfteren unterbricht?
- Haben Sie viele junge Gäste oder eher Gäste der älteren Generation?
- Soll es „klassische“ Hochzeitsmusik sein oder moderne Songs?
- Ab wann und wie lange soll die Musik spielen?

und bestimmt fallen Ihnen auch noch einige wichtige Punkte ein die Ihnen wichtig sind.

Der klassische Alleinunterhalter

In der Regel mit Keyboard und Halbplayback. Die Musikauswahl ist natürlich oft auf „Klassiker“ beschränkt. Wir empfehlen diese Auswahl eher nicht

bei großen Gesellschaften wie Hochzeitsfeiern, da Alleinunterhalter meist musikalisch nicht zu den vielen Gästen durchdringen können.

Die Zwei-Mann-Band

Hier hat man schon mehr Musik für sein Geld. Viele 2-Mann Bands haben bereits ein großes Repertoire. Bei vielen sind auch Titel aus den aktuellen Charts zu finden. Wichtig ist, mit den Musikern zu sprechen und herauszufinden, ob die Möglichkeiten der Band mit Ihren Wünschen übereinstimmen. Viele haben Demo-CDs, mit denen man einen Eindruck der Soundqualität gewinnen kann -ein sehr wichtiger Faktor.

Drei-Mann-Band oder mehr

Sie sind Freund einer guten, hausgemachten Musik. Sie wollen echte Live-Musik? Sie wollen dass die Musik Mittelpunkt der Stunden nach dem Essen wird? Dann sollten Sie sich überlegen, ob nicht eine Band mit mehreren Musikern das Richtige für Sie wäre. Gute Bands haben das Zeug dazu, Ihre Feier während des Essens dezent zu untermalen und danach richtig zu rocken, so dass Ihre Gäste die Feier so schnell nicht verlassen werden.

Der DJ / Die DJane

DJs haben in der letzten Zeit immer mehr an Zuspruch gewonnen. Gute DJs verfügen über die Möglichkeit sich regelrecht in Ihre Feier zu integrieren und ein Teil von ihr zu werden.

Das Repertoire ist fast unerschöpflich, mit guter Licht- und Tontechnik verwandelt er den Festsaal nach dem Essen in einen Partyraum der Extraklasse. Viele DJs haben auch die Gabe als Animateur zu fungieren und mit Spielen etc. Ihre Gäste bestens zu unterhalten.

Unsere Empfehlungen rund um Garanten für eine perfekte Feier finden Sie auf www.Frischbiers.de



DAS PROBEESSEN

Wir möchten, dass Ihre Feier in unserem Hause einzigartig und etwas ganz besonderes wird. Alle Eventualitäten, Fragen und Unsicherheiten sollten vor der Feier geklärt und/oder aus dem Weg geschafft sein.

Dies bezieht sich auf den Ablauf der Feier, die Zusammenarbeit mit Dienstleistern die Ihre Feier begleiten und natürlich auch auf das Essen und die Getränke.

Aus diesem Grunde erfolgt im März des Jahres in dem Sie feiern ein Probeessen. Hier bereiten wir Ihnen eine große Auswahl an Vorspeisen als "Büffet am Tisch" und anschließend bis zu 12 Hauptgerichten mit Beilagen und Gemüse sowie ein üppiges Dessertbüffet zu um Ihnen die Möglichkeit zu geben das optimale Essen für Ihre Feier auszusuchen.

Darüber-hinaus findet am Tag des Probeessens auch eine große Weinprobe statt.

Das Probeessen ist für die Brautpaare kostenlos und wir berechnen lediglich für die Begleitung (bis zu 4 Personen / Brautpaar) einen Obolus für Essen und Getränke.

Kostenpunkt 2024/2025
€ 55,00 / Begleitperson

Sie sehen also:
Das Gelingen Ihres großen Tages liegt uns sehr am Herzen



- Für wie viele Personen ist der Saal ausgelegt? 120 Personen an runden Tischen
200 Personen für Versammlungen
300 Personen für Konzertveranstaltungen
- Gibt es nur runde Tische? Für veranstaltungen ab 40 Personen stehen nur runde Tische zur Verfügung.

Für Versammlungen stehen auch schmale lange Tische zur Verfügung.
- Größe der runden Tische: 1,80m Durchmesser
- Größe des Festsaals 18m x 12m
- Vorhandene Tischdeckenfarben weiß, crème, champagner
- Dekoration, Musik etc. / Aufbau am Vortag Nur möglich, wenn der Saal am Vortag nicht belegt ist
- Wird ein Nachtzuschlag berechnet? Dieser ist bis 3.30 Uhr in unsere Preise einkalkuliert
- Ist Technik wie Beamer und Leinwand vorhanden? Nein, muss mitgebracht werden
- Checkin Hotelzimmer ab 15.00 Uhr am Veranstaltungstag
- Checkout Hotelzimmer 10.30 Uhr am Tag nach der Veranstaltung
- Sind Nebelmaschinen erlaubt? Ja.. bei moderatem Einsatz
- Sind Konfettikanonen erlaubt? NEIN
- Sind Spritzkerzen erlaubt? NEIN. Mit Ausnahme von Fontainen auf der Hochzeitstorte (diese werden von uns gestellt)
- Kann es ein Feuerwerk im Aussenbereich geben? Nein
- Kann man Utensilien auf die Toiletten stellen Ja
- Kann die Sperrstunde gegen Gebühr verlängert werden? Nein



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIENSTLEITER | INNEN

Wir sind sehr bemüht unser Haus und insbesondere unseren Festsaal für die besonderen Feiern in unserem Hause herzurichten.

Diesen Anspruch stellen wir auch an alle externen Dienstleister/innen, die Ihre Fotoboxen, DJ- Equipments, Candybars etc.. in unserem Saal aufstellen und somit in unserem Räumlichkeiten Umsatz generieren.

Bitte liebes Brautpaar....

Achten Sie bitte darauf, dass der/die Dienstleiter/in Ihres Vertrauens alles für den Aufbau seines/Ihres Equipments und dessen Präsentation mitbringt....

(Hierzu gehören Tischdecken, Shirts, Ummantelungen für DJ Pulte etc..)

...damit Ihre und auch unsere Bemühungen einen perfekten Raum für Ihre Feier zu schaffen unterstützt werden.

Der Verleih von Tischdecken oder ähnlichem kann nur gegen Gebühr erfolgen.

VERPFLEGUNG VON DIENSTLEITER | INNEN

Grundsätzlich ist es die Entscheidung der Gastgeber|innen ob Dienstleister|innen am Essen teilnehmen oder nicht.

Für den Fall, dass die von Ihnen gebuchten Dienstleister|innen mit Ihren Gästen essen, berechnen wir den vereinbarten Menüpreis sowie die gebuchte Getränkepauschale.

Wir möchten Sie bitten, dies bei der Angabe der Gästezahl in der Woche vor der Feier zu berücksichtigen.

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

-----EST. 2000-----

Lebacher Straße 54
66839 Schmelz-Primsweiler
Tel. 068812312
Fax: 068812318
Mail: Info@Frischbiers.de
Web: www.Frischbiers.de