ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

EST. 2000

Ihr Fest.
Unser Haus.



BANKETTMAPPE

Für die Momente,
die Sie gemeinsam feiern.

HOCHZEITEN · FAMILIENFESTE · FIRMENFEIERN

Ihre Feier.
Ihre Handschrift.

Persönlich geplant. Gemeinsam gefeiert.

Liebe Gäste,

ob Hochzeit, Familienfest oder Firmenfeier: Bei Frischbier’s verbinden wir herzliche Gastfreundschaft mit einer Küche, die Ihren Anlass kulinarisch begleitet. Gemeinsam planen wir ein Fest, das zu Ihnen und Ihren Gästen passt – vom ersten Empfang bis zum letzten gemeinsamen Glas.

Unsere Menü- und Buffetideen sind eine Einladung, Ihre eigene Feier zu gestalten. Wir beraten Sie persönlich und passen die Vorschläge Ihren Wünschen an.

Torsten Frischbier und das gesamte Team

IHRE ORIENTIERUNG

Räume & Terrasse	03–04	**Menüs & Buffetideen**	05–19
Signature & Snacks	20–23	**Getränke & Budget**	24–28
All-inclusive-Pauschale	25	**Beispiel & Planung**	29–33
Impressionen	34–35	**Kontakt**	36

PREISE ALS ORIENTIERUNG

Alle Menü- und Buffetpreise sind Richtwerte. Sie können je nach Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier variieren. Verbindlich ist Ihr individuelles Angebot.

Platz für Ihre Ideen.



Der Festsaal | bis zu 140 Personen

Unser Festsaal bietet den Rahmen für große gemeinsame Momente. Warme Farben, eine eigene Theke und der direkte Zugang zur Terrasse schaffen Raum für Empfang, Essen und Feier. Die mögliche Gästezahl richtet sich nach Bestuhlung, Tanzfläche, Buffet und Technik.

Exklusive Saalbuchung*

Ab 60 Gästen buchen Sie den Festsaal exklusiv ohne Aufpreis. Bei weniger als 60 Gästen berechnen wir eine zusätzliche Saalmiete je fehlender Person bis zur Grenze von 60 Gästen:

Juni bis September: 35,00 € je fehlender Person.
Ab Oktober: 40,00 € je fehlender Person aufgrund der Heizleistung.

Beispiel mit 50 Gästen: 10 fehlende Personen × 35,00 € = 350,00 € zusätzliche Saalmiete; ab Oktober 10 × 40,00 € = 400,00 €.

Das Restaurant | ca. 40 Sitzplätze

Für kleinere Gesellschaften steht unser Restaurant mit gemütlichem, modernem Ambiente zur Verfügung. Gemeinsam stimmen wir die passende kulinarische Begleitung auf Ihren Anlass ab.

Die Terrasse | ca. 60 Sitzplätze

Komplett überdacht und bei jedem Wetter nutzbar: Unsere Terrasse bietet einen eigenen Rahmen für freie Trauungen, Empfänge, BBQs und Feiern – auch im Winter.

* Die zusätzliche Saalmiete gilt für Reservierungen ab dem 01.01.2027. Veranstaltungen im Jahr 2027, die bis einschließlich 31.12.2026 reserviert werden, sind von diesem Aufpreis ausgenommen.

Ein Lieblingsplatz.
Zu jeder Jahreszeit.





Komplett überdacht | ca. 60 Sitzplätze

Ob freie Trauung, Empfang, Geburtstag oder Firmenfeier: Unsere vollständig überdachte Terrasse bietet einen stimmungsvollen Rahmen für Ihre gemeinsamen Momente.

Bei jedem Wetter nutzbar

In der warmen Jahreszeit sorgen eine Nebelkühlung und Ventilatoren für angenehme Temperaturen. In der kalten Jahreszeit wird die Terrasse seitlich geschlossen und geheizt. So können Sie hier das ganze Jahr über feiern – auch Ihre Weihnachtsfeier.

Außenküche & besondere BBQs

Eine komplette Außenküche mit Grills und weiterer Ausstattung eröffnet viele kulinarische Möglichkeiten. Besondere BBQs und individuell abgestimmte Grillangebote machen Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.

Exklusive Terrassennutzung*

Für Gesellschaften ab 80 Personen ist die Terrasse exklusiv nutzbar. Bei Veranstaltungen mit weniger als 80 Personen berechnen wir für die exklusive Buchung einen Aufpreis von 250,00 €.

* Der Aufpreis für die exklusive Terrassenbuchung gilt für Reservierungen ab dem 01.01.2027. Veranstaltungen im Jahr 2027, die bis einschließlich 31.12.2026 reserviert werden, sind von diesem Aufpreis ausgenommen.

Menü, Buffet oder beides?

Das servierte Menü

Mehrere Gänge, bequem am Tisch serviert: Ein Menü gibt Ihrem Fest einen klaren kulinarischen Ablauf und lässt Ihren Gästen Zeit für Gespräche und gemeinsames Genießen.

Das Buffet

Eine abwechslungsreiche Auswahl und die Freiheit, selbst zu kombinieren: Unsere Buffetvorschläge reichen von saarländischen Klassikern über mediterrane Gerichte bis zu American BBQ.

Das Buffet am Tisch

Die Vorspeisen kommen als gemeinsame Auswahl auf den Tisch, die Hauptgerichte werden anschließend am Buffet angeboten. So verbinden Sie einen gemeinsamen Auftakt mit kulinarischer Vielfalt.

Individuell für Ihre Gäste

Die Vorschläge lassen sich nach Absprache kombinieren und anpassen. Bitte teilen Sie uns vegetarische oder vegane Wünsche sowie Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit, damit wir geeignete Alternativen abstimmen können.

GUT ZU WISSEN

Die Menü- und Buffetpreise sind Richtwerte inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. Je nach Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier können die Preise variieren. Verbindlich ist das individuell für Sie erstellte Angebot.

Genuss am Tisch.



Menü 1

VORSPEISE

Suppe von Bistener Roter Bete mit Saarbrücker Bio-Pilzen aus der Stollenpilzzucht von Mirco Kalkum

HAUPTGERICHT

Rückensteak vom saarländischen Landschwein mit einer Creme aus Rotschiefer-Riesling und Zwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse

DESSERT

„Dame Blanche“
Vanilleeis mit zerlassener belgischer Schokolade

44,50 €

Richtwert pro Person

Menü 2

VORSPEISE

Variation hausgemachter Antipasti und Tapas an Panzanella, italienischem Brotsalat

SUPPE

Cremesuppe aus frischen Cocktailtomaten mit gebackenem Mozzarella und frischem Basilikum

HAUPTGERICHT

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

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen im Glas mit frischen Beeren und Sahne

51,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Genuss am Tisch.



Menü 3

VORSPEISE

Saisonsalat mit Speck, Croûtons und lauwarmem Kartoffeldressing

FISCHGANG

Auf der Holzplanke gegarte Lachstranche auf leichter Kräutersahne

HAUPTGERICHT

Beef Brisket aus regionaler Zucht, bis zu 15 Stunden gegart, auf gebratenen Bohnen mit BBQ-Jus und Schwenkkartoffeln

DESSERT

Geeister Cappuccino: Henry’s Schokoladensorbet mit Kaffeezabaione und Milchschaum

54,50 €

Richtwert pro Person

Menü 4

SUPPE

Cremesuppe vom Smoker-Lachs, verfeinert mit einer Asia-Reduktion aus sieben verschiedenen Kräutern

ZWISCHENGANG

Tarte von Saarbrücker Bio-Edelpilzen aus der Zucht von Mirco Kalkum an einem kleinen Lisdorfer Salatbouquet

HAUPTGERICHT

Filetmedaillons vom deutschen Herefordrind, im Smoker vorgegart und auf dem Grill vollendet, mit karamellisierten jungen Karotten und hausgemachten Herzoginkartoffeln

DESSERT

Crème brûlée mit einer Marshmallow-Erdbeere

64,50 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Genuss am Tisch.



Menü 5

VORSPEISE

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Saarbrücker Kräuterseitlingen

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Gemüsejulienne

HAUPTGERICHT

Saarländischer Bierbraten vom Rind mit Schneebällchen und Wurzelgemüse

DESSERT

„Heiß auf Eis"
Vanilleeis mit heißen Früchten

53,50 €

Richtwert pro Person

Menü 6

VORSPEISE

Carpaccio von hausgemachtem Pastrami mit Ziegenkäse vom Martinshof in St. Wendel

ZWISCHENGANG

Praline vom Smoker-Lachs auf Sojasprossen mit einer Asia-Reduktion

HAUPTGERICHT

Sous-vide-gegarter Kalbsrücken mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten, dazu kleine Grenaillekartoffeln und gebratenes Gemüse

DESSERT

Süße Tarte flambée mit Eis

53,50 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Eine kulinarische Reise.

Regionale Produkte, hausgemachte Spezialitäten und ausgewählte französische Akzente. Auf Wunsch begleiten wir jeden Gang mit einem passenden Wein.

01 Mit Weichkäse überbackene Feige auf Comté, dazu Feigenconfit und Feldsalat

02 Bouchée à la reine au vin jaune: knuspriges Blätterteigpastetchen mit Ragout von der französischen Maishähnchenbrust, verfeinert mit Vin jaune aus dem Jura

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

04 Champagner-Granité

05 Bœuf bourguignon mit tourniertem Wurzelgemüse und Grenaillekartoffeln

06 Soufflé au chocolat mit hausgemachtem Vanilleeis



Dieses Menü ist ein Beispiel. Ihre Zusammenstellung und den Preis vereinbaren wir nach dem saisonalen Angebot.

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Gemeinsam beginnen. Vielfalt genießen.

Menü 8

SUPPE

Hüttersdorfer Kartoffelsuppe mit gewürfeltem Speck und frischen Gartenkräutern

VORSPEISE

Lauwarmer Smoker-Lachs nach Art des Hauses an einem kleinen Salatbouquet

HAUPTGERICHTE AM BUFFET

Maispoulardenbrust mit Trauben-Cognac-Jus, Pommes dauphines und Saisongemüse

Scheiben vom Köstritzer Schwarzbierbraten mit Schneebällchen, kräftiger Soße und Saisongemüse

DESSERT

Frische marinierte Früchte mit Henry's Vanilleeis

Menü 9

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

VORSPEISE

Kalbstafelspitz mit Mixed Pickles, Cornichons, Frühlingszwiebeln, Remoulade und Sahnemeerrettich

HAUPTGERICHTE AM BUFFET

Landschweinfilet mit Kräuter-Zwiebel-Farce, Cognac-Sahne, Grenaillekartoffeln und Saisongemüse

Burgunderbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzle und Saisongemüse

DESSERT

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten





57,50 €

Richtwert pro Person

54,50 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Viele Ideen.
Ihre eigene Auswahl.



So werden die Vorschläge serviert

Die folgenden Vorschläge sind als Buffets gedacht. Auf Wunsch servieren wir die Vorspeisen als Buffet am Tisch: Eine gemeinsame Auswahl kommt direkt an Ihre Plätze. Die Hauptgerichte genießen Ihre Gäste anschließend am Buffet. Die gewünschte Servierform stimmen wir persönlich mit Ihnen ab.

Beispiele, die zu Ihnen passen

Alle Zusammenstellungen sind Beispiele und lassen sich individuell anpassen. Gemeinsam wählen wir Gerichte, Beilagen und Desserts passend zu Ihrem Anlass und den Wünschen Ihrer Gäste aus.

Die angegebenen Preise sind Richtwerte und können saison-, personen- und aufwandsabhängig variieren.

Hauptsach gudd gess!

Saarländische Lieblingsgerichte



EINBLICKE IN UNSERE KÜCHE · BEISPIELABBILDUNG

Vorspeisen

Sauer eingelegter Lyoner mit Zwiebeln und Wacholder
kleiner Dibbelabbes
kleine Kartoffelküchlein mit Räucherlachs und Crème fraîche
Fleischküchlein mit saarländischem Senf und Gurken
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
kleine Hoorische mit Speckrahmsoße.

Salate

Lisdorfer Schnittlauchsalat mit gekochtem Ei
Feldsalat mit Speck, Croûtons und lauwarmem Kartoffeldressing
Weißkrautsalat mit Speck.

Hauptgerichte

Panierte Schweineschnitzel mit würziger Paprikasoße nach saarländischer Art.
Saarländischer Bierbraten vom Rind mit kräftiger Ur-Pils-Soße, kleinen Schneebällchen und Saisongemüse.

Desserts

Creme aus Merziger Viez
Arme Ritter mit Vanillesoße.

53,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Mediterran

Ein Hauch von Süden



EINBLICKE IN UNSERE KÜCHE · BEISPIELABBILDUNG

Vorspeisen

Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Soße
Serranoschinken mit Honigmelone
gebratene Zucchini-Involtini mit Feta
Caponata mit Kirschtomaten und Basilikum
Cocktailtomaten-Mozzarella-Spieße.
Hausgemachte Antipasti: marinierte Champignons, Oliven, Peperoni und gebratene Paprika
mit Feta gratinierte Artischockenherzen
mediterran gebeizter Lachs
Krabbencocktail mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Rucola.

Salate

Rucola mit gerösteten Nüssen, Olivenöl und Balsamico
Panzanella mit Paprika, Rucola, Basilikum und Tomaten
Karottensalat mit Orangenvinaigrette.

Hauptgerichte

Italienisch marinierte Landhähnchenbrust mit leichter Weißweinreduktion.
Saltimbocca vom Kalb mit Serranoschinken und Salbei an klassischer Beurre blanc.
Dazu Fettuccine, mediterrane Ofenkartoffeln und Pfannengemüse.

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas
Panna cotta mit frischen Beeren.

58,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Highlights am Buffet

Vielfalt für Genießer



EINBLICKE IN UNSERE KÜCHE · BEISPIELABBILDUNG

Vorspeisen

Hausgemachte Antipasti und Tapas: grüne und schwarze Oliven, marinierte Champignons, gegrillte Paprika, gebratene Zucchini, Auberginen und Peperoni,
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum.
Falafel mit Avocado-Dip
Hähnchenspieße mit Ananas auf Mango-Chili-Salsa
Ziegenkäse im Schinkenmantel
Roastbeefröllchen mit Saarbrücker Bio-Pilzen
Carpaccio vom Rindertafelspitz mit Kräuter-Paprika-Vinaigrette.

Fisch & Meeresfrüchte

Krabbencocktail im Glas
Lachs aus dem Smoker mit hausgemachter Teriyaki-Mayonnaise.

Salate

Panzanella mit Paprika, Rucola, Basilikum und Tomaten
saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings, gerösteten Kernen, Speck und Croûtons
Karottensalat mit Orangenvinaigrette.

Hauptgerichte

Landschweinfilet, am Stück bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill vollendet.
Ganzes Roastbeef, sous vide gegart und bei 300 °C im Ofen vollendet, mit kräftiger Jus.
Dazu Saisongemüse, Grenaillekartoffeln und weiße Fettuccine.

Dessert

Frisches Eis am Buffet mit hausgebackenen Eiswaffeln.

65,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Die Klassiker

Bewährtes neu genießen



EINBLICKE IN UNSERE KÜCHE · BEISPIELABBILDUNG

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Carpaccio vom gebeizten Lachs
Krabbencocktail mit Ananas
mit Thunfischsalat gefüllte Tomaten
Carpaccio vom Rindertafelspitz mit
Kräuter-Paprika-Vinaigrette
gefüllte Eier
Hackfleischbällchen mit verschiedenen Dips
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 mit hausgemachten Spätzle und Saisongemüse.
Filet vom deutschen Landschwein mit Champignonrahmsoße, Kartoffelkroketten und Saisongemüse.

Desserts

Weiße und dunkle Mousse au chocolat
frische Früchte der Saison.

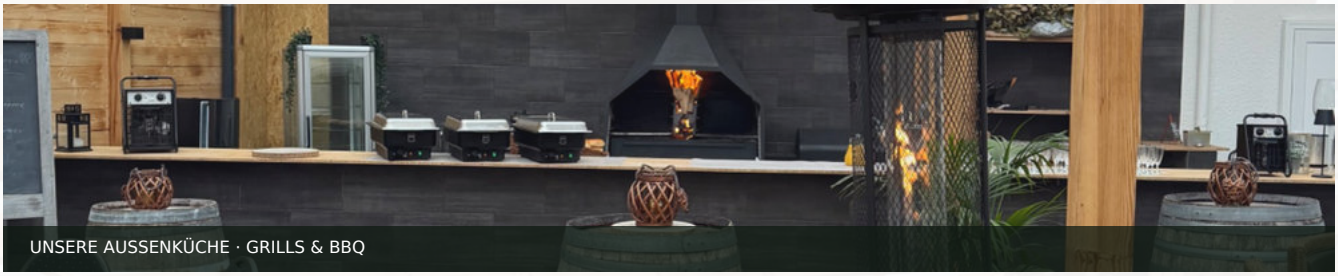
55,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

American BBQ

Aus dem Smoker auf Ihren Teller



UNSERE AUSSENKÜCHE · GRILLS & BBQ

Vorspeisen

Würzig marinierte Chicken Wings mit verschiedenen Dips
Texas Meatballs mit hausgemachter Chilisoße
Putencarpaccio mit Erdnussbuttersoße
in Knoblauch gegrillte Garnelen
Crabmeat-Cocktail mit leichter Whiskysoße
hausgemachtes mariniertes Gemüse, Peperoni und Oliven.

Hauptgerichte aus dem Smoker

Pulled Pork vom Nacken eines saarländischen Landschweins im hausgemachten Burger-Bun.
Beef Brisket: marinierte Rinderbrust, bis zu 15 Stunden im Smoker gegart.
Spareribs im St.-Louis-Cut.
Dazu eingelegte und gegrillte Maiskolben, Baked Beans, Süßkartoffelecken, Karotten mit Ahornbutter und hausgemachte BBQ-Soßen.

Salate

Caesar Salad
texanisch-mexikanischer Farmersalat
Wassermelonen-Fenchel-Salat
frische Blattsalate mit
Thousand-Island-Dressing.

Dessert

American Cheesecake mit Henry’s Vanilleeis.

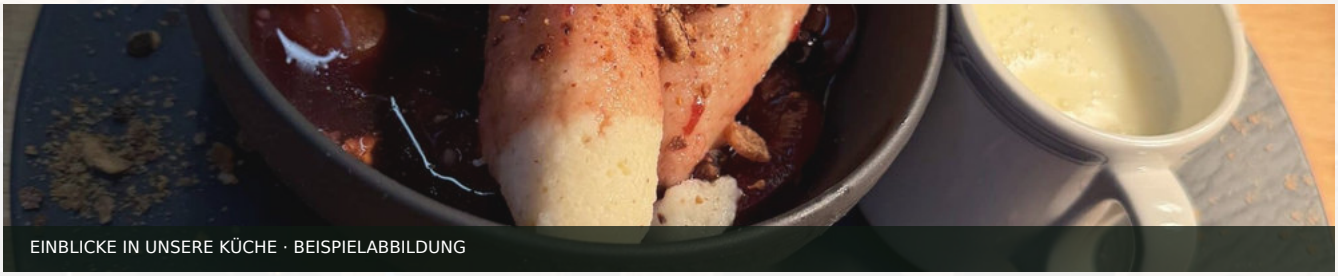
68,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Weihnachtliche Stimmung

Festlicher Genuss in der Winterzeit



EINBLICKE IN UNSERE KÜCHE · BEISPIELABBILDUNG

Vorspeisen

Weihnachtlich gebeizter Lachs mit Nüssen, Anis und Orangen
Krabbencocktail im Glas
hauchzarte Schweinerückenscheiben mit Backpflaumencreme
Hähnchenbrust im Schneemantel, dekoriert mit Physalis, Sternfrucht und frischen Feigen.
Hausgemachte Antipasti: marinierte Champignons, Oliven, Peperoni und gebratene Paprika
mit Feta gratinierte Artischockenherzen
Krabbencocktail mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Rucola.

Salate

Feldsalat mit Speck, Croûtons und lauwarmem Kartoffeldressing
Kürbis-Kresse-Salat mit Schafskäse
Salat von Bistener Roter Bete.

Hauptgerichte

Langsam gegarter Kalbsrücken im Kastanienmantel mit leichter Zimt-Sahnesoße.
Saftige Lammkeule aus dem Heißrauch mit kräftiger Rosmarin-Jus.
Dazu gemischtes Wintergemüse, hausgemachte Spätzle und Mandelkroketten.

Desserts

Hausgemachte Lebkuchenmousse
Mascarponecreme mit Amarettini und Rotweinfrüchten.

59,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Highlights unserer Brautpaare

2026 · Festlich & vielfältig

Ausgewählte Lieblingsgerichte der Hochzeitssaison 2026. Individuell anpassbar.



FEIERN BEI FRISCHBIER’S · IMPRESSION

Vorspeisen am Tisch

Hausgemachte Antipasti mit Champignons, Oliven, Paprika und Tomate-Mozzarella
Zucchiniröllchen mit Feta
Kartoffelküchlein mit hausgebeiztem Lachs und Crème fraîche
Falafel mit Avocado-Dip

Salate am Buffet

Gemischte Blattsalate mit Speck, Croûtons, gerösteten Kernen und zweierlei Dressing
Panzanella
Karotten-Krautsalat

Hauptgerichte am Buffet

Zanderfilet mit Weißweinsahne
Schweinefilet mit Sahnesoße
Hähnchenbrust mit Kräuterfüllung

Beilagen

Fettuccine
Grenaillekartoffeln
Mandelbrokkoli
Blumenkohl mit Béchamel
glasierte Karotten

Desserts am Buffet

Weiße und dunkle Mousse au chocolat
Crème brûlée

64,00 €

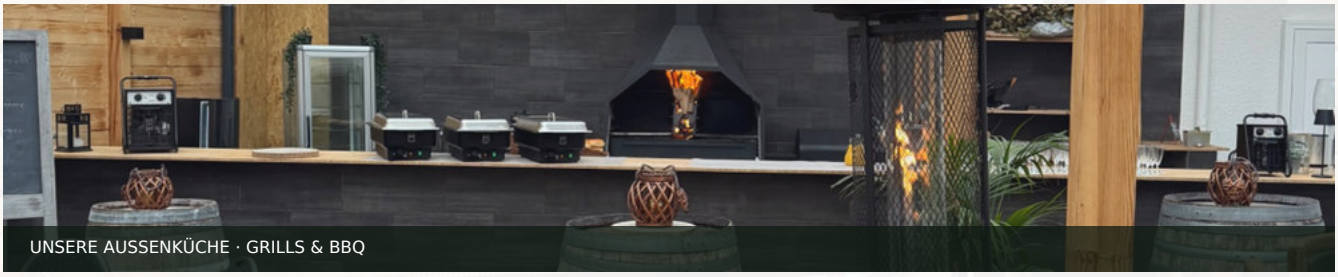
Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Highlights unserer Brautpaare

2026 · Smoker, Grill & Hochzeitsgenuss

Ausgewählte Lieblingsgerichte der Hochzeitssaison 2026. Individuell anpassbar.



UNSERE AUSSENKÜCHE · GRILLS & BBQ

Vorspeisen am Tisch

Zucchini-Involtini mit Feta
marinierte Champignons, geröstete Oliven, gebratene Paprika und Tomate-Mozzarella
Pastramiröllchen mit BBQ-Soße
klassischer Krabbencocktail

Salate am Buffet

Panzanella mit Paprika, Rucola, Basilikum und Tomaten
gemischte Blattsalate mit Speck, Croûtons, gerösteten Kernen und zweierlei Dressing
Karotten-Krautsalat

Hauptgerichte am Buffet

Beef Brisket aus dem Smoker
Pulled Pork mit BBQ-Soße
Lachs von der Holzplanke mit Teriyaki-Mayonnaise
Ribs aus dem Smoker

Beilagen & Dips

Kartoffel-Wedges
Grenaillekartoffeln
Saisongemüse
verschiedene BBQ-Soßen und Dips

Desserts am Buffet

Eis mit hausgemachten Eiswaffeln und verschiedenen Toppings
frisches Obst

68,00 €

Richtwert pro Person

Richtwerte: abhängig von Jahreszeit, Personenzahl und Aufwand Ihrer Feier.

Signature-Gerichte.
Vom Chef empfohlen.

Persönlich empfohlen von Torsten Frischbier. Ergänzen Sie Ihre Feier um unsere besonderen Spezialitäten. Auswahl, Servierform und Preis stimmen wir individuell mit Ihnen ab.



Graved Lachs & Graved Roastbeef



Gepökelte Entenbrust



Gepökelte Entenbrust · Detail

Signature-Gerichte.
Mit Liebe vollendet.

Persönlich empfohlen von Torsten Frischbier. Ergänzen Sie Ihre Feier um unsere besonderen Spezialitäten. Auswahl, Servierform und Preis stimmen wir individuell mit Ihnen ab.



Karamellisierter Ziegenkäse im Schinkenmantel



Süßkartoffel mit Avocado-Salsa, mit Feta und Tomaten überbacken

Tranchen vom hausgemachten Pastrami

Noch eine kleine Stärkung.

Unsere Ideen für Ihren Mitternachtssnack.

Birria Tacos — auf Anfrage

Mit 15 Stunden gegartem Rindfleisch und Chiliconsommé zum Dippen.

Käseplatte — 6,50 €

Eine Käseauswahl mit frischem Brot.

Currywurst — 6,50 €

Herzhaft und pikant, mit frischem Brot.

Pulled-Pork-Mini-Burger — 8,50 €

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



Alle Preise pro Person. Auswahl und benötigte Menge stimmen wir passend zum Verlauf Ihrer Feier mit Ihnen ab.

Kleine Köstlichkeiten. Großer Auftakt.

Für Sektempfänge, Weinproben, Firmeneröffnungen und gesellige Momente.

- Cocktailtomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Antipasti-Spieße mit mariniertem Gemüse
- Gebratene Riesengarnelen mit leichtem Knoblauchdip
- Hähnchenspieße mit Erdnussdip
- Melonenbällchen im Serranoschinkenmantel
- Feurige Chorizo-Oliven-Spieße
- Mini-Schnitzel auf Mini-Kartoffelsalat
- Ziegenkäse im Schinkenmantel
- Gebackene Oliven
- Spieße mit frischen Champignons und italienischer Salami
- Hackfleischbällchen am Spieß mit verschiedenen Beilagen
- Pikante Hähnchenspieße auf würzigem Ananassalat
- Scharfe Würstchen im Schlafrock
- Hausgemachte Pizzaröllchen mit Rucolapesto
- Spinatkroketten mit Zwiebeln und Knoblauch
- Räucherlachsröllchen mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Riesengarnelenspieße mit krossem Serranoschinken
- Canapés mit rosa gebratenem Roastbeef
- Canapés mit reifem Brie und frischen Trauben
- Canapés mit hausgebeiztem Lachs
- Canapés mit geräuchertem Forellenfilet
- Kleine, verschieden gewürzte Salamibonbons
- Frisch gebackenes Laugenkonfekt
- Mini-Quiche Lorraine, auch vegetarisch

5 Varianten

10,00 €

pro Person

8 Varianten

15,50 €

pro Person

12 Varianten

21,50 €

pro Person

Entspannt feiern. Planbar genießen.

Ein gelungenes Fest lebt von schönen gemeinsamen Stunden. Damit Sie auch die Kosten im Blick behalten, können Sie Ihr Speisenangebot um unsere Getränkepauschale und passende Zusatzpakete ergänzen.



Ihr Baukasten für die Feier

Sie wählen die kulinarische Begleitung, die Grundpauschale für Getränke und die gewünschten Zusatzleistungen. Gemeinsam halten wir fest, welche Angebote zu Ihrem Ablauf und zu Ihrem Budget passen.

Die folgenden Zusatzpakete sind auf Basis der Grundpauschale kalkuliert und nur in Verbindung mit dieser buchbar. Maßgeblich sind die Leistungen und Zeiträume Ihres individuellen Angebots.

All-inclusive. Entspannt feiern.

55,00 € pro Person · Festpreis für das beschriebene Paket

Ihre Getränke für einen entspannten gemeinsamen Abend. Diese Leistungen sind in unserer Grundpauschale enthalten:

Bier

Alle Biere im Ausschank und in der Flasche.

Alkoholfreie Getränke

Alle Softgetränke und Säfte.

Kaffee

Alle Kaffeespezialitäten.

Wein

Je eine vorab vereinbarte Sorte Weißwein, Rotwein und Rosé.

Sektmischgetränke

Hugo, Lillet Wild Berry und Aperol Spritz.

Ihr Feierzeitraum

Ab Ankunft Ihrer Gäste, frühestens um 15:00 Uhr, bis das Brautpaar die Feier verlässt, spätestens um 03:30 Uhr.

55,00 €

Festpreis pro Person

Ihr Paket.
Ihre Extras.

Alle Ergänzungen zur Grundpauschale auf einen Blick.

Mixgetränke · eine Sorte tauschen

Ein enthaltenes Sektmischgetränk gegen Wodka Lemon, Gin Tonic oder Whisky-Cola austauschen.

+ 2,50 € / Person

Mixgetränke · zwei Sorten tauschen

Zwei enthaltene Sektmischgetränke gegen Wodka Lemon, Gin Tonic oder Jack Daniel's-Cola austauschen.

+ 4,50 € / Person

Exklusives Weinpaket

Eine besondere, gemeinsam auf Ihre Speisen abgestimmte Weinauswahl.

+ 5,00–15,00 € / Person

Früherer Beginn

Bei einem Beginn Ihrer Feier vor 15:00 Uhr.

+ 10,00 € / Person und Stunde

Spirituosen

Nicht in der Grundpauschale enthalten. Abrechnung nach Verbrauch oder innerhalb eines vorab vereinbarten Budgets.

nach Verbrauch / Budget

Mitgebrachte Weine & Spirituosen

Nach vorheriger Absprache gegen Korkgeld. Betrag und Berechnungsgrundlage vereinbaren wir individuell.

15,00–45,00 € nach Vereinbarung

Sektempfang & Kaffeegedeck

Zusätzlich buchbar: Sekt mit Häppchen, Sekt mit Kaffeegedeck oder das Kombipaket. Details auf Seite 27.

12,50 € / 13,50 € / 20,50 € pro Person

Der erste gemeinsame Moment.

PAKET 1

Sekt & Häppchen

12,50 €

Bernard Massart „Traditionssekt", Trier/Mosel.

Dazu frisch gebackenes Laugenkonfekt, hausgemachte Pizzaröllchen, Mini-Quiche Lorraine und Würstchen im Schlafrock.

PAKET 2

Sekt & Kaffeegedeck

13,50 €

Bernard Massart „Traditionssekt", Trier/Mosel.

Dazu Kaffee, Tee und Kakao sowie das Geschirrgedeck zum mitgebrachten Kuchen.

PAKET 3

Das Kombipaket

20,50 €

Bernard Massart „Traditionssekt", Trier/Mosel.

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

Dazu Laugenkonfekt, Pizzaröllchen, Mini-Quiche Lorraine und Würstchen im Schlafrock.

Preise pro Person, zusätzlich zur Grundpauschale. Der Kuchen ist nicht im Paketpreis enthalten.

Der passende Wein zu Ihrem Fest.

Ob frisch und leicht oder kraftvoll und ausdrucksstark: Der richtige Wein ergänzt Ihr Menü und unterstreicht den Charakter Ihrer Feier.

Ihre persönliche Auswahl

In der Grundpauschale sind je ein Weißwein, ein Rotwein und ein Rosé enthalten. Die Sorten wählen wir vorab gemeinsam mit Ihnen aus unserem verfügbaren Sortiment aus.

Regional und darüber hinaus

Unser Augenmerk liegt auch auf deutschen Weinen und den benachbarten Anbaugebieten. Gemeinsam finden wir die passende Begleitung zu Ihren gewählten Speisen.

Probieren und entscheiden

Beim gemeinsamen Probeessen haben Sie Gelegenheit, Weine zu verkosten und Ihre Auswahl zu treffen. Da wir unser Sortiment laufend anpassen, verzichten wir in dieser Mappe auf eine feste Weinliste.

Ihre Ergänzungen

Die zusätzlichen Wein- und Getränkepakete finden Sie gesammelt auf Seite 26. Wir beraten Sie zur passenden Zusammenstellung.



So könnte Ihre Feier aussehen.

Sektempfang, Highlight-Buffet, Getränke und Mitternachtssnack

Diese Beispielrechnung zeigt die Kosten der aufgeführten Leistungen für 80 erwachsene Gäste. Grundlage ist das Highlight-Buffet „Festlich & vielfältig“. Die Speisen- und Empfangspreise dienen als Orientierung; verbindlich ist Ihr individuelles Angebot.

15:30 Uhr	Ankunft & Sektempfang mit Häppchen
18:00 Uhr	Beginn des Abendessens
00:00 Uhr	Currywurst als Mitternachtssnack

Sektempfang mit Häppchen 80 × 12,50 €	**1.000,00 €**
Highlight-Buffet „Festlich & vielfältig“ 80 × 64,00 €	**5.120,00 €**
All-inclusive-Grundpauschale 80 × 55,00 €	**4.400,00 €**
Digestifkontingent festes Budget	**150,00 €**
Currywurst · für 50 % der Gäste 40 × 6,50 €	**260,00 €**
Servicegebühr · Planung & Probeessen einmalig	**250,00 €**

GESAMT

11.180,00 €

Das entspricht 139,75 € pro Person inklusive Digestifkontingent und Servicegebühr. Alle Beträge inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

Bei 80 Gästen entstehen keine zusätzlichen Aufpreise für Saal oder Terrasse. Ankunft: 15:30 Uhr, innerhalb der Grundpauschale. Empfehlung für den Mitternachtssnack: 50 % der Gäste, hier 40 Portionen.

Die einmalige Servicegebühr von 250,00 € ist in der Gesamtsumme enthalten. Weitere Extras sind nicht berücksichtigt.

Atmosphäre, die zu Ihnen passt.

Tischdekoration

Unser Tischdekorationspaket mit Nicole Hohlfeld umfasst die Dekoration der Tische im Festsaal, beispielsweise mit Blumen, Tischläufern und Streudekoration. Farben und Gestaltung werden persönlich abgestimmt.

Richtwert: 85,00 € pro Tisch.

Dekoration für Kirche oder Standesamt sowie ein Brautstrauß werden individuell angeboten.

Kontakt zur Dekorationspartnerin

Nicole Hohlfeld · Dekoration & Eventgestaltung
Zedernweg 10 · 66839 Schmelz
Telefon: 06887 305797 · Mobil: 0171 2669621
n.hohlfeld@dekoration-eventgestaltung.de

Musik für Ihren Abend

Ob DJ, DJane, Duo oder Liveband: Entscheidend sind Ihr Musikgeschmack, Ihre Gäste und der geplante Ablauf. Besprechen Sie Repertoire, Musikwünsche, Spielzeiten, Moderation sowie Licht- und Tontechnik direkt mit den jeweiligen Anbietern.

BOSE-Soundanlage

Für Hintergrundmusik und eine eigene Musikauswahl können wir Ihnen unsere BOSE-Soundanlage zur Verfügung stellen. Die Anschlussmöglichkeiten stimmen wir vorab ab. Sie ersetzt keine professionelle DJ-Anlage.

Mietpreis: 150,00 €.





Partnerempfehlungen finden Sie unter www.frischbiers.de. Verfügbarkeit und Leistungsumfang externer Anbieter werden gesondert abgestimmt.

Gut vorbereitet. Vorfreude inklusive.

01 | Wünsche besprechen

Zu Beginn klären wir Anlass, Wunschtermin, ungefähre Gästezahl und Ihre Vorstellungen zu Räumen, Ablauf, Speisen und Getränken.

02 | Gemeinsam probieren

Im März des Veranstaltungsjahres findet nach unserer bisherigen Planung ein gemeinsames Probeessen für Brautpaare statt. Eine große Vorspeisenauswahl als Buffet am Tisch, bis zu zwölf Hauptgerichte mit Beilagen und Gemüse sowie ein Dessertbuffet geben Ihnen Einblicke in unsere Küche. Eine Weinprobe ergänzt die Auswahl.

03 | Details festhalten

Für Brautpaare ist das Probeessen durch die Servicegebühr abgedeckt. Bis zu vier Begleitpersonen pro Brautpaar können teilnehmen. Der Richtpreis beträgt 60,00 € pro Begleitperson einschließlich Essen und Getränken. Den konkreten Termin stimmen wir mit Ihnen ab.

04 | Ihre Feier abstimmen

Menü, Getränkeauswahl, zeitlicher Ablauf, Dekoration und die Zusammenarbeit mit Ihren Dienstleistern werden persönlich besprochen. Bitte nennen Sie uns frühzeitig besondere Ernährungswünsche und benötigte Ausstattung.

KOSTEN VOR DER FEIER · INSGESAMT 750,00 €

500,00 € Anzahlung auf Ihre Feier.
250,00 € Servicegebühr für alle Vorgespräche, das Probeessen und die Planung.

Die Anzahlung von 500,00 € wird mit der Endrechnung verrechnet. Zahlungsfristen richten sich nach Ihrem Reservierungsvertrag.

Alles Wichtige auf einen Blick.

Wie viele Gäste können im Festsaal feiern?

Bis zu 140 Personen, abhängig von Bestuhlung, Tanzfläche, Buffet und Technik. Den passenden Aufbau planen wir mit Ihnen.

Welche Tische stehen zur Verfügung?

Runde Tische mit 1,80 m Durchmesser. Für Veranstaltungen ab 40 Personen sieht die bisherige Planung runde Tische vor. Für Versammlungen sind auch schmale, lange Tische möglich.

Wie groß ist der Festsaal?

Der Saal misst 18 × 12 m. Tischdecken stehen in Weiß, Creme und Champagner zur Verfügung.

Ist ein Aufbau am Vortag möglich?

Nach Absprache und nur, wenn der Saal am Vortag nicht belegt ist.

Wie lange ist der Service eingeplant?

Bis spätestens 03:30 Uhr; der Service ist für diesen Zeitraum in den vereinbarten Preisen berücksichtigt. Eine Verlängerung ist nicht vorgesehen.

Sind Beamer und Leinwand vorhanden?

Nein. Benötigte Geräte sind nach vorheriger Abstimmung mitzubringen.

Wann können Hotelzimmer genutzt werden?

Check-in ab 15:00 Uhr. Die Abreisezeit richtet sich nach Ihrer Buchungsbestätigung. Unser Haus verfügt über vier Hotelzimmer.

Damit alles zusammenpasst.

Kinder sind herzlich willkommen

Kinder bis einschließlich fünf Jahre werden in der Getränkepauschale nicht berechnet. Essen sie vom Hochzeitsbuffet mit, ist auch dies kostenfrei.

Für Kinder von sechs bis einschließlich zwölf Jahren berechnen wir 50 % der Getränkegrundpauschale und 50 % des Menüpreises.

Wird ein separates Kindergericht bestellt, beispielsweise Schnitzel mit Pommes frites, berechnen wir den Preis dieses Gerichts.

Externe Dienstleister

Bitte stimmen Sie Aufbau und benötigte Ausstattung mit Ihren Dienstleistern ab. Dazu gehören auch Tischdecken, Verkleidungen und Skirtings für DJ-Pulte, Fotoboxen oder Candybars. Zusätzlich benötigte Ausstattung aus unserem Haus kann gegen gesondert vereinbartes Entgelt bereitgestellt werden.

Verpflegung Ihrer Dienstleister

Sie entscheiden, ob Ihre Dienstleister mitessen. Für die Teilnahme am Essen und an der Getränkeversorgung berechnen wir den vereinbarten Menüpreis und die gebuchte Getränkepauschale. Bitte berücksichtigen Sie diese Personen bei der endgültigen Gästezahl.

Sicherheit und besondere Effekte

Nebelmaschinen sind nur nach vorheriger Absprache und in moderatem Einsatz möglich. Konfettikanonen und Spritzkerzen sind nicht gestattet. Ausgenommen sind von uns bereitgestellte Fontänen auf der Hochzeitstorte. Feuerwerke im Außenbereich sind nach den Hinweisen der bisherigen Bankettmappe nicht vorgesehen.

So persönlich wie Ihr Anlass.







Blüten, Kerzen, Farben und liebevolle Details: Gemeinsam finden wir den Rahmen, in dem Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen.







DAS RESTAURANT

Kleiner Kreis.
Große Herzlichkeit.

Für Geburtstage, Familienfeste und gesellige Abende in gemütlicher Atmosphäre. Unser Restaurant bietet Platz für ca. 40 Gäste.



Hier beginnt Ihre Vorfreude.

Erzählen Sie uns, was Sie feiern möchten.
Den passenden Rahmen gestalten wir gemeinsam.

FRISCHBIER’S EVENTLOCATION

Lebacher Straße 54 · 66839 Schmelz-Primsweiler
Telefon: 06881 2312
info@frischbiers.de · hochzeit@frischbiers.de
www.frischbiers.de

IHR HAUS FÜR BESONDERE MOMENTE.