

EVENT LOCATION *& Catering* Altmühltal

Wir empfangen Sie auf dem Areal eines alten Gutshofs und verwöhnen Sie mit kulinarischen Kreationen.
Die Location im Naturpark Gebiet Altmühltal mit einer Fläche von ca. 1.000 qm In- & Outdoor, mit
Stallung, Gewölbe Saal und einem eingefriedeten Freigelände wartet auf Sie.

 **KOCHSCHULE** (Team Events & Workshops)



GUTSHOF *Beilngries*



☀ Saal



☀ Stallung



☀ Freigelände

Personenzahl

Unsere Räumlichkeiten stammen etwa aus der Zeit um 1650 und bieten reichlich Platz, egal ob Sie mit **80 oder 200 Gästen** feiern wollen. Neben dem Gewölbe Saal steht Ihnen unsere romantische Stallung und ein eingefriedetes Freigelände zur Verfügung.



Ambiente / Geschichte

Schon um 1450 erfuhrt das ursprünglich auf dem Gelände gelegene Fürstbischöfliche Brauhaus Hirschberg erstmals Erwähnung. Noch heute erinnert die Adresse Bräuhausgasse und das Brauereimuseum im Felsenkeller daran.



Umgebung

Altmühltaler Abenteuerpark
Schloss Hirschberg
St. Walburga (Beilngries)

GEWÖLBE SAAL

Grundriss

mit offener Küche,
Bar & Tanzfläche

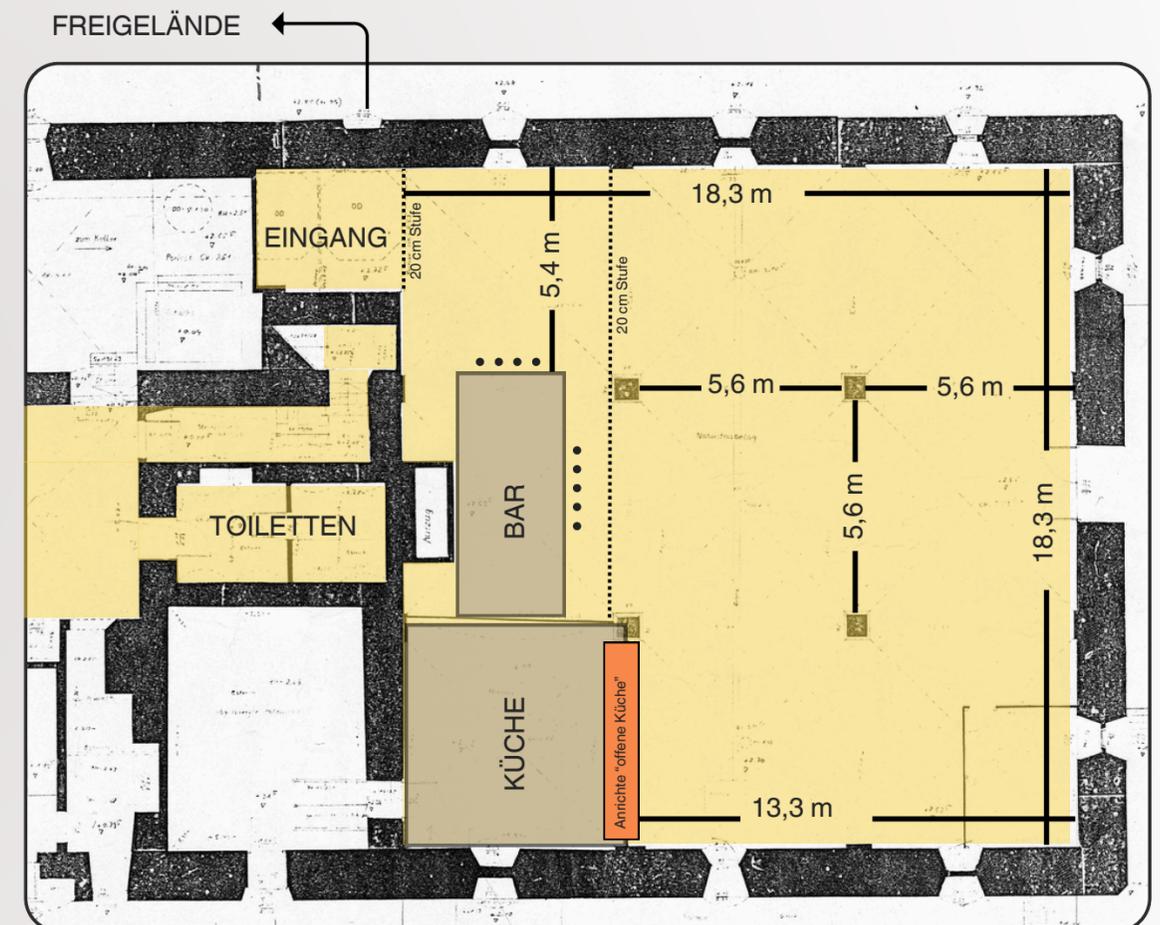
Raumhöhe: 3,1 m

Gesamtfläche: 335 qm

Tanzfläche: 36 qm

Bar: 35 qm

Küche: 30 qm



STALLUNG

Restaurierter Saustall

Raumhöhe: 3,1 m **Gesamtfläche:** 162 qm



Event Location & Catering

FREIGELÄNDE

Hofeinfahrt, Schirmgarten & Spielplatz

Freigelände:

Hofeinfahrt Naturstein,
Brauerei Kulisse

Gesamtfläche: ca. 440 qm

Schirmgarten:

6x creme weiße, Schirme

Fläche: 14 m x 7 m

Gesamtfläche: 98 qm

Spielplatz:

mit Kletterturm & Rutsche

Gesamtfläche: ca. 49 qm



Beilngries Altmühltal

CATERING *Gourmet*



Event Location & Catering

Wir kreieren Ihr Wunschmenü und begleiten Sie mit hochwertigen Lebensmitteln & Getränken durch Ihr Event. Vom aktiven live Cooking mit verschiedenen Stationen, Flying Food, Buffet, bis hin zu einem edlen Menü.



Herrler
GOURMET

Live Cooking

Wir bereiten die von Ihnen gewünschten Speisen vor den Augen Ihrer Gäste frisch zu und lassen sie beim Kochen einfach über die Schulter schauen. Um ein Höchstmaß an kulinarischer Vielfalt zu kreieren, bieten wir diverse Live Cooking Food Stationen an, um auf jeder Veranstaltung die passende kulinarische Note zu treffen.

Buffet

Was gibt es Schöneres auf einem Event als ein kulinarisches Highlight in Form eines innovativen und abwechslungsreichen Buffets, welches Ihre Gäste zum Staunen bringt.

Event Location & Catering

Fingerfood

Fingerfood Catering erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Die kleinen Appetithäppchen werden bestecklos direkt mit den Fingern gegessen und sind daher ideal für jede Art von Veranstaltung. Fingerfood ist insbesondere in Form von Flying Fingerfood bei größeren Veranstaltungen sehr beliebt. Ob Mini Burger, Canapé, Spießchen oder Sommer Rollen im Glas – bei uns ist für jeden Geschmack das passende dabei.

BBQ

Das Sommer Highlight auf Ihrem Event. Um einen unverwechselbaren und rauchigen Geschmack zu kreieren und um das Fleisch butterzart servieren zu können, bieten wir auch ein "Smoker BBQ" an, bei welchem das Fleisch traditionell über mehrere Stunden bei niedriger Temperatur vorgegart und im Anschluss auf den Punkt und den individuellen Wünschen Ihrer Gäste zubereitet wird.

Bowls

Schonend zubereitet und knackfrisch serviert bieten unsere vegetarischen, veganen und fleischhaltigen Superfood-Bowls eine unglaubliche Geschmacksvielfalt. Jedes Gericht ist unter dem Aspekt der Ausgewogenheit und Vielseitigkeit kreiert.

Beilngries Altmühltal

Caterings

KOCH *Schule*



Event Location & Catering

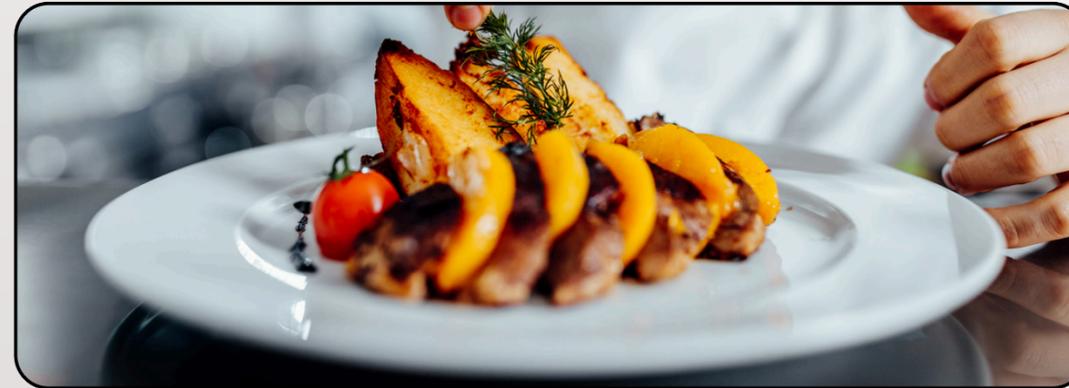
Schön ist es, sich verwöhnen zu lassen. Noch schöner ist es, selber einen Blick hinter die Kulissen der hohen Schule der Kochkunst zu werfen.

Lernen Sie mit unserem internationalen Team kulinarische Spezialitäten von Asien bis Zander kennen und kochen. Perfekt für aufregende Team Events & Workshops in exclusive Runden.



Herrler
GOURMET

ANGEBOT KOCH*Schule*



Ambiente

In den Kochkursen von **Herrler Gourmet** führen wir Sie in lockerer Atmosphäre ganz ungezwungen an die Geheimnisse saisonaler Köstlichkeiten heran und bereiten mit Ihnen in kleiner, exklusiver Runde ein selbstgekochtes Menü zu.

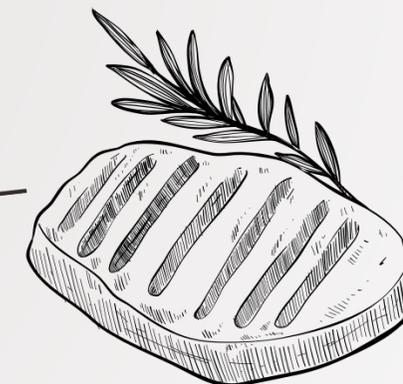
Termine

06. Nov 2024:
Gemütliche Bratenzeit
18:30 – 22:30 Uhr (110,00 €).

Asiatisch, Karibisch, Bayerisch, ...
Gemeinsames Kochen, Essen & Trinken
Mit Anleitung, Freude & Hintergrundwissen.



Event Location & Catering



Beilngries Altmühltal



Mobile: +49 160 9313 2003



event@herrler-gourmet.de



Herrler Gourmet GmbH
Bräuhausstraße 34
92339 Beilngries



Servus

WIR FREUEN
UNS AUF
SIE

Kontakt