

Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

BANKETT- MAPPE '26



FRAGEN SIE
NACH IHREM
INDIVIDUELLEN
ANGEBOT!

JB
GASTRO
GROUP



SCHLOSS ERBACH
EVENTLOCATION



Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

INHALT

04-05

Intro & Was ist möglich!

06-07

Sommertraum im Schloss

08-09

Schwäbischer Genussabend mit Herz, Humor & Handarbeit

10-11

Deluxe-Buffer „Schloss Edition“ – Wild. Elegant. Unvergesslich.

12-13

BBQ „Wilder Genuss & Glut“ – Das Schlossgrillen

14-15

Location

Mietkosten

Bestuhlungsarten

Impressionen

16-17

Tipps rund um die Schloss-Location

18-19

Entertainment

Technik & Ausstattung

Kulinarische Extras

Organisation & Service

Ansprechpartner

20-21

Impressionen



SCHLOSS ERBACH

EVENTLOCATION

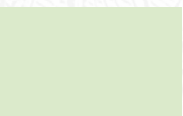


INTRO

Willkommen auf Schloss Erbach an der Donau!
Das historische Schloss, das heute als elegante Eventlocation
dient, blickt auf eine lange Geschichte zurück.

Ursprünglich im 17. Jahrhundert erbaut, verbindet es
heute historischen Charme mit modernem Komfort
und bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche
Veranstaltungen.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte dieses
einzigartigen Ortes und erleben Sie besondere Momente in einer
Atmosphäre voller Geschichte und Eleganz.



SOMMERTRAUM

Ein Abend wie in der Toskana – nur eben mitten in Erbach.
Unser exklusives Genuss-Paket für besondere Feiern mit mediterranem Flair, offener Liveküche und eleganter Atmosphäre.

Perfekt für Hochzeiten, Sommerfeste oder exklusive Firmenfeiern.

Empfang auf der Schlossterrasse

PINSA-VARIATIONEN

Parmaschinken & Rucola / Ziegenkäse & Honig
Apfel & Zimt / Hausgemachter Kuchen

* * *

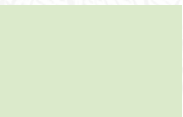
APERITIFS

Aperol Sprizz / Hugo / Prosecco / Limoncello Sprizz

* * *

VORSPEISEN AUF DEN TISCHEN

Carpaccio vom Weiderind
Vitello Tonnato vom Wildschwein
Albzarella mit Tomatenchutney
Antipastigemüse
Lachstatar mit Ingwer & Minze
Hausgemachte Aufstriche & Brotauswahl



LIVE VOM GRILL

Allgäuer Dry Aged Bürgermeisterstück mit Parmesan
Eismeer-Bachsaibling mit Risotto & Koriandercreme
Freilandhuhn mit Zitrone, Salbei & Kräuter-Pasta
Rehkeule mit hausgemachtem BBQ Rub
Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin

* * *

BEILAGENAUSWAHL

Gebackene Zitronenkartoffeln
Auberginen mit Thymian & Knoblauch
Fettucine mit grünem Spargel
Toskanischer Brotsalat
Marinierte Zucchini mit Zitrone & Olivenöl

* * *

DESSERT-VARIATION

Pistazien-Panna Cotta
Nougatmousse mit Erdbeeren
Mini-Croissants mit verschiedenen Füllungen

* * *

MITTERNACHTS-SNACK

Toskanische Wurst- & Käseplatten
Bauernbrot & Aufstriche

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

16:00 – 03:00 Uhr inkl. Service & Personal

Aperitifs / Bergbiere / Weine / Softdrinks / Kaffeespezialitäten

ab 154,- € p.P.



SCHWÄBISCHER GENUSSABEND MIT HERZ, HUMOR & HANDARBEIT

Bei uns gibt's keine Show – sondern ehrliches Essen, hausgemacht mit Leidenschaft. Schwäbische Klassiker neu gedacht, mit hochwertigen Produkten aus der Region. Ideal für Firmenfeiern, Geburtstage oder einfach einen Abend voller Gemütlichkeit, Lachen und Genuss.

Empfang im Schloss-Innenhof

Schwäbischer Secco oder Bergbier zur Begrüßung
Knusprige Krautküchle
Wildschwein-Schaschlik-Spieße
Mini-Laugenburger mit Fleischküchle & Obazda

* * *

VORSPEISEN AUF RUSTIKALEN PLATTEN SERVIERT

Linsensalat mit feinen Kräutern
Obatzda mit Schnittlauch
Wurstsalat „halb & halb“ mit Schwarzwurst
Rindertatar mit Preiselbeer-Senf
Bauernbrot, Butter & Schmalz
Hochzeitssuppe im Glas mit Grießklößchen & Gemüsewürfeln





WARMER HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

Gulasch vom Reh mit Pilzrahm

Geschmorte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Fleischküchle vom Rind mit Senfjus

Rosa gebratener Rostbraten vom Rind mit Schmorzwiebeln

Cremige Käsespätzle

Zanderfilet auf Rahmkraut

Knödel & klassische Spätzle

Schwäbischer Kartoffelsalat (lauwarm mit Brühe)

Ofengemüse mit Rosmarin

* * *

DESSERTAUSWAHL

Apfelküchle mit Vanillesoße

Mousse von der Schokolade

Kleine Käseauswahl mit Trauben

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

Bergbiere / Trollinger / Weißwein / Spezi / Apfelschorle

Cola / Wasser / Filterkaffee / Espresso

(inkl. Speisen, Getränke, Service, Personal – und schwäbischem Charme)

ab 124,- € p.P.

DELUXE-BUFFET „SCHLOSS EDITION“

WILD. ELEGANT. UNVERGESSLICH.

Für alle, die bei ihrer Feier keine Kompromisse machen wollen.
Edle Zutaten, regionale Produkte, handwerklich auf höchstem Niveau
zubereitet – mit viel Liebe zum Detail und ganz viel Geschmack.
Dieses Buffet ist ein echtes Statement – für Genießer, Unternehmen
und Brautpaare, die bleibenden Eindruck hinterlassen wollen.

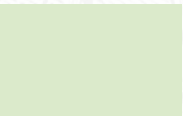
Empfang auf der Schlossterrasse

Hausgemachter Wildfond als Aperitif im Glas
Prosecco mit Wildbeeren
Garnelenspieße auf Zitronengras
Mini-Tatar vom Weiderind mit Trüffelcreme
Wildschweinsalami & Landbrot

* * *

VORSPEISENSTATIONEN & FINGERFOOD

Carpaccio vom Hirsch mit Walnussöl & Rucola
Garnelen auf Mango-Avocado-Tatar
Vitello Tonnato vom Kalb
Gebeizter Saibling mit Honig-Senf-Dill
Burrata mit Tomaten-Concassée & Basilikumöl
Wildkräutersalat mit gebackenen Pilzen & Nussvinaigrette
Brotauswahl, Buttervariationen, Aufstriche



WARME SPEISEN VOM BUFFET

Rosa gebratene Hirschkeule mit Portweinzwiebeln

Dry Aged Bürgermeisterstück vom Allgäuer Rind mit Pfefferjus

Zanderfilet mit Limettenbeurre Blanc

Maishähnchen mit Kräuterkruste & Jus

Gnocchi mit Trüffelrahm

Gebackene Polenta mit Bergkäse

Spargelragout / Marktgemüse / Rosmarin-Kartoffeln / Butterspätzle

* * *

DELUXE-DESSERTBUFFET

Pistazien-Panna-Cotta mit Himbeerspiegel

Mousse au Chocolat mit Chili-Kirschkompott

Crème brûlée von der Tonkabohne

Kleine Törtchen & Macarons

Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen & Trauben

* * *

MITTERNACHTSSTATION

Pulled Wildschwein im Brioche mit Krautsalat

Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Pfännle

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

Sektauswahl, Hauswein weiß/rosé/rot

Bergbiere, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten

Hausgemachte Limonaden & Wasser still/sprudelnd

Ab 22 Uhr Barbetrieb mit Longdrink-Auswahl

Gin Tonic / Cuba Libre / Lillet Wild Berry

(weitere Longdrinks auf Anfrage)

ab 164,- € p. P.



BBQ

„WILDER GENUSS & GLUT“

DAS SCHLOSSGRILLEN

Draußen am Schloss. Offenes Feuer. Glut. Rauch. Und dazu Wild, Fisch & Fleisch vom Feinsten. Kein Standard-BBQ – sondern ein Fest für Genießer.

Handwerklich gegrillt, live zubereitet, mit einer Auswahl, die man nicht vergisst. Dieses BBQ-Event bringt das Beste aus Wald, Fluss, Wiese & Küche auf einen Teller – und direkt ins Herz.

Empfang vom Grill & aus dem Glas

Wildwurst im Brötchen mit Senfbutter
Mini-Laugenburger mit Wildschwein-Patty & Preiselbeer-Chili
Gazpacho im Glas
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel
Hausgemachte BBQ-Nüsse & Brotchips

BBQ-Station live im Schlosshof

FLEISCH & WILD

Rücken vom Reh am Stück gegrillt, mit Wildkräuter-Rub
Bürgermeisterstück vom Allgäuer Rind mit Chimichurri
Wildschweinerücken vom Grill mit Wacholder & Honig
Duttensteiner Damwildrücken in der Glut gegart, mit Rosmarinjus
Dry Aged Schweinekoteletts mit Ahornsenf
Freilandhähnchen „Butterfly“ mit Knoblauch & Zitrone



FISCH & WASSER

Lachs auf der Planke mit Honig-Senf-Dill
Saiblingsfilet mit Zitronenkruste
Garnelen-Spieße mit Limettenöl & Chili

* * *

VEGETARISCHES & BEILAGEN

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian
Fetacreme mit Grillgemüse im Glas
Caesar Salat mit gegrilltem Romanasalat
Wildkräutersalat mit karamellisierten Nüssen
Bunter Couscous mit Minze & Granatapfel
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Tomaten-Brotsalat mit Basilikum

* * *

BBQ-SAUCEN & DIPS

Hausgemachte La Soß BBQ
Pilzrahm, Kräuterrahm, Paprikasugo
Senfvariation, Chutneys, Aioli

* * *

DESSERT VOM GRILL & BUFFET

Gegrillte Ananas mit Rum & Vanilleeis
Brownie-Würfel mit Salzkaramell
Panna Cotta mit Wildbeeren
Käseplatte mit Brot, Feigensenf & Trauben

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

Bergbier, Hausweine weiß/rot/rosé
Wasser still & sprudelnd, Softdrinks, Säfte
Kaffeespezialitäten

ab 164,- € p. P.



LOCATION

SCHLOSS ERBACH

MIETKOSTEN

Schloss Erbach 3.700,- €

IM PREIS ENTHALTEN

Alle Speisen & Getränke laut Angebot

Professioneller Service durch unser geschultes Personal

Auf- und Abbau sowie Endreinigung

Hochwertiges Geschirr, Besteck und Gläser

Weißes Stofftischwäsche und Stoffservietten

Planung & Betreuung durch unser Eventteam

OPTIONAL ZUBUCHBAR

Getränke & Bar-Erweiterungen

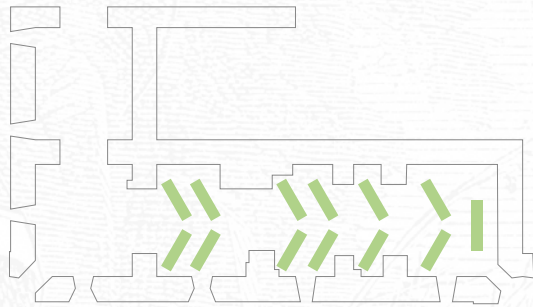
Digestif-Bar (z. B. Wildkräuterliköre, Obstbrände)
Premium-Weinbegleitung

Cocktail-Bar mit Barkeeper

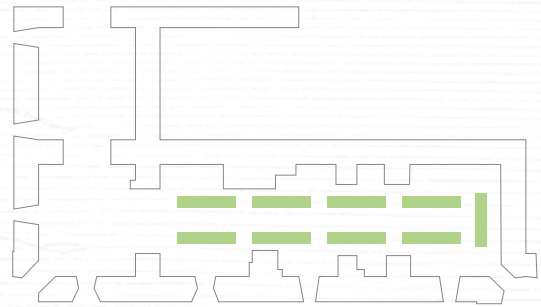
Glühwein-Empfang im Wintergarten

Gin- oder Whiskey-Tasting-Station

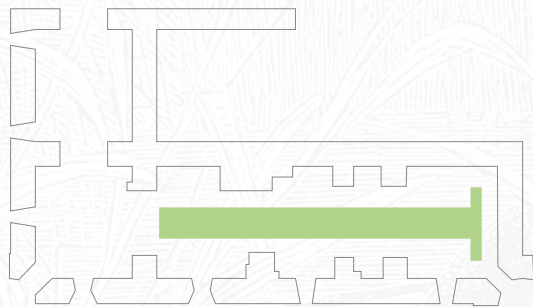
BESTUHLUNGSARTEN



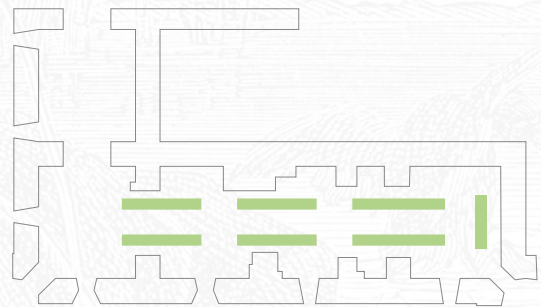
FISCHGRÄTE
124 Personen
Brauttisch Stirnseite



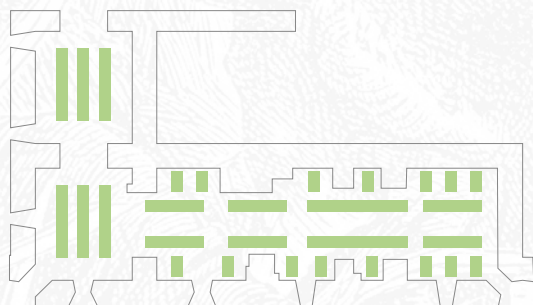
U-FORM
160 Personen



T-FORM
90 Personen
Doppeltafel



STANDARD
104 Personen



MAXIMALBELEGUNG
332 Personen
212 / 60 / 60



TIPPS RUND UM DIE SCHLOSS-LOCATION

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Gasthaus Adler, Bach
Hauptstraße 5
89155 Erbach-Bach
Telefon 07305 . 64 79
mail@adler-bach.de
www.adler-bach.de

Ferienwohnung Schlossblick
Schubartstr. 24
89155 Erbach
Telefon 07305-24444
Mobil 0170-2205142
info@ferienwohnung-ulm-erbach.de
www.ferienwohnung-ulm-erbach.de

Hotel Kögel - Restaurant Trüffel
Hotel / Restaurant
Ehinger Straße 44
89155 Erbach
Telefon 07305 . 80 21
hotel.koegel@t-online.de

Landgasthof Schwabenpfanne
Hotel / Restaurant
Donaustetter Straße 21/1
89155 Erbach
Telefon 07305 . 24 44 – 4
Mobil 0178-4673208
info@schwabenpfanne.de

Zur Linde
Hotel / Restaurant
Bahnhofstraße 8
89155 Erbach
Telefon 07305 . 9 31 10 – 0
info@linde-erbach.de

MUSIK

DJ-Plattenkratzer
Telefon: +49 1511 4983219
e-mail: info@dj-plattenkratzer.de
www.dj-plattenkratzer.com

Frank Steinle
Telefon: 0171-21 85 444
e-mail: Manager@djfunked.de
www.djfunked.com

TECHNIK

MOSER EVENT plus - Wolfgang Moser
Telefon: 0731 9273850
e-Mail: info@moser-event-plus.de
www.moser-event-plus.de

Gamperling Veranstaltungstechnik
Telefon: 07302 781300
www.gamperling

FOTOGRAF

Ralf Müller
0159 012140 11
www.ralf-mueller.art

FOTOBOX

Partyeggs
+49 172 1715155
E-Mail: info@partyeggs.de
<https://partyeggs.de>

BLUMEN

Vessa Floristik mit Ideen
Telefon: +49731389140
E-Mail: vessafloristik@gmx.de
www.vessa-floristik.de

La Fleur – Die Blumenwerkstatt
Telefon: 0163355070
E-Mail: info@lafleur24.de
www.lafleur24.de

BRAUTFRISUR & MAKE-UP

Maria Hartmann Friseure
Mobil: 0172 7413333



ENTERTAINMENT

DJ oder Live-Band (verschiedene Stilrichtungen)
Klassik-Trio, Jazz-Duo oder Alphornspieler (für besondere Stimmung)
Moderation & Animation (z. B. Spiele für Firmenfeiern)

DEKORATION & AMBIENTE

Florale Tischdekoration (klassisch, rustikal oder modern)
Kerzen- & Lichterkonzept für Innen- und Außenbereiche
Feuerschalen & Fackeln für den Schlosshof
Winterliche Dekowelt für Weihnachtsfeiern

TECHNIK & AUSSTATTUNG

Ambientebeleuchtung & Eventtechnik
Mikrofon & Lautsprecheranlage (z. B. für Reden)
Fotobox inkl. Druck-Flatrate & Requisiten
Beamer & Leinwand für Präsentationen

KULINARISCHE EXTRAS

Austernstation / Meeresfrüchte-Bar
Käsewagen mit regionalen & internationalen Spezialitäten
Pralinen- oder Petit Fours-Teller für jeden Tisch
Late Night Snack-Upgrade
(z. B. Currywurst, Hotdog-Station, Maultaschen im Glas)

ORGANISATION & SERVICE

Shuttleservice für Gäste
Garderobenservice
Kinderbetreuung mit Spielbereich



ANSPRECHPARTNER

Jonas Baumgärtner

MOBIL

+49 (0) 160 94 700 300

EMAIL

jib@jib-gastro.de

INTERNET

www.jib-gastro.de



IMPRESSIONEN

