



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

IHRE FIRMENFEIER IN
DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

» SIE MÖCHTEN IHRE KUNDEN,
GÄSTE ODER KOLLEGEN ZU EINEM
FEST IN EINE UNGEWÖHNLICHE
LOCATION EINLADEN? «



Wir machen Ihre Firmenfeier zu einem besonderen
und unvergesslich schönen Erlebnis

•
Mit Blick hinter die Kulissen
und in die Manufakturkeller

•
Mit erlesenen WiesenObst-Spezialitäten

•
Mit Führungen und Spaziergängen
durch naturbelassene Landschaft

•
Mit unserem herzlichen Service und
Köstlichkeiten aus Küche & Keller

WIR FREUEN UNS AUF SIE!
HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Freunde
der Manufaktur Jörg Geiger,

Sie möchten eine ganz besondere Feier für Ihre Kunden, Gäste oder Kollegen organisieren – fernab vom Stress und Büroalltag? Vielleicht haben Sie ja Lust mal hinter die Kulissen der Manufaktur zu blicken, einen Tag in der WiesenObst-Landschaft zu verbringen und Ihre Kollegen bei lustigen Spielen besser kennenzulernen? Oder Sie wollen einfach einen entspannten und kulinarischen Abend oder Tag in gehobener und genussvoller Atmosphäre genießen?

Wir planen mit Ihnen Ihre maßgeschneiderte und individuelle Firmenfeier – ganz nach Ihren Wünschen. Von Feiern im Gasthof Lamm bis hin zu Feiern in der WiesenObst-Landschaft oder Führungen durch die Manufaktur oder das WiesenObst gibt es zahlreiche Möglichkeiten Ihre Feier zu einem unvergesslichen und gelungenen Erlebnis zu gestalten.

Südöstlich von Stuttgart ist Schlat romantisch gelegen – umgeben von einer natürlichen WiesenObst-Landschaft und dem beeindruckenden Panorama des Albtraufs. Der Ursprung unseres Unternehmens war der „Gasthof Lamm“ mit Landwirtschaft und Brennerei. Heute entwickelt die Manufaktur Jörg Geiger nicht nur einzigartige, nachhaltige & erlesene Getränke aus traditionellem WiesenObst, sondern bietet Ihnen auch den Rahmen in einem traditionsträchtigen Gebäude zu feiern.

Zu Gastfreundschaft und einem schönen Fest gehört auch das perfekte Ambiente – wir sorgen für einen feierlichen Rahmen zum Wohlfühlen in vier eigenständig nutzbaren Räumen.

Restaurant	für 20 bis 55 Gäste
Nebenzimmer	für 15 bis 28 Gäste
Scheuer	für 15 bis 55 Gäste
Festsaal	für 35 bis 130 Gäste

Jeder Raum verfügt über zusätzliche Lounge- oder Außenbereiche, welche sich zur Begrüßung und zum zwanglosen Verweilen anbieten.

Unter veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de können Sie Kontakt zu unserem Team aufnehmen und mit unserer Unterstützung einen unvergesslich schönen Tag organisieren.

Wir freuen uns darauf Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.



GENUSS IM WIESEN Obst
IHRE FEIER AUF DER WIESE

Landlust – WiesenObst

Von 20 bis 50 Personen – Dauer ca. 4 Stunden – bei Schlechtwetter in der Scheuer

Genießen Sie die romantisch, idyllische Atmosphäre in einer naturbelassenen Landschaft fernab vom Alltagsstress. Wir freuen uns, Ihre Feier in den schönen Sommermonaten im WiesenObst ausrichten zu dürfen. Wir erwarten Sie am Gasthof Lamm und starten mit einem gemeinsamen Spaziergang zu den Wiesen – ganz nebenbei erhalten Sie Einblicke in die WiesenObst-Welt. Dort angekommen erwarten wir Sie mit einem Aperitif unserer WiesenObst-Spezialitäten. Im Anschluss spielt unser Küchenteam für Sie mit dem Feuer und zaubert dabei feine regionale & saisonale Köstlichkeiten – lassen Sie sich überraschen!

Inkl. geführtem Spaziergang, Aperitif, Menü in 3 Gängen, korrespondierender Getränkebegleitung, weiß gedeckter Tafel mit Wiesenblumen-Schmuck

€ 110 p.P.

Spiel – Spaß – Spannung

nur buchbar in Verbindung mit „Landlust – WiesenObst“ – Dauer ca. 1 Stunde

Sie möchten Ihre Kollegen gerne einmal in einer ganz neuen Situation erleben? Dann buchen Sie unser Spiel – Spaß – Spannung und entdecken Sie erfrischend neue Seiten an Ihren Kollegen.

Mostkrug Stoßen

Wer schießt über das Ziel hinaus?

Cider Pong

Überzeugst du mit Treffsicherheit und Feingefühl?

Rolling Whiskey Fass

Bizeps und starke Wadeln sind gefragt oder geht es auch mit Köpfchen?

Champagner Bratbirnen Korken Schleudern

Eine ruhige Hand, Adleraugen und schon gewonnen?

Inkl. Anleitung, Spielaufbau, Betreuung

€ 15 p.P.

Falls Sie noch mehr Abenteuer suchen, empfehlen wir Ihnen „Con la natura“ in Gruibingen – nur 20 Minuten mit dem Auto von Schlat entfernt.



EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN
GENUSS-PAKETE RUND UM DIE MANUFAKTUR



Manufakturführung

von 15 bis 45 Personen – Dauer 1,5 Stunden

Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur – in unseren Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweines sowie kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche. Zur Erinnerung an die schönen Stunden erhalten Sie exklusiv ein Gastgeschenk in der Holzkassette verpackt.

Inkl. 1,5-stündiger Manufakturführung, alkoholischer und alkoholfreier Getränkeverkostung, Häppchen, Gastgeschenk in der Holzkassette

€ 35 p.P.

Genießen und Teilen – wenn das gemeinsame Essen zum Erlebnis wird

ab 15 Personen – buchbar von Dienstag bis Donnerstag – Dauer ca. 2,5 Stunden

Sie sind auf der Suche nach einem kurzen Stopover für Ihren Tagesausflug – da haben wir genau das Richtige. Wir starten mit einem 1-stündigen Rundgang und weihen Sie in das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur ein. Im Anschluss servieren wir Ihnen das Menü – wie bei guten Freunden in großen Schüsseln – auf den Tisch. Vorab wählen Sie, ob es unser Menü in 2 oder 3 Gängen sein darf. Wir kalkulieren eine Aufenthaltsdauer von ca. 1,5 Stunden zum Essen bei uns ein. Gerne bieten wir Ihnen auch Konditionen für das Wochenende an.

I. Blattsalate der Saison mit Birnenmostdressing mariniert | geschnittene Wiesenkräuter
(E,H,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

II. Schweinekrustenbraten mit Knödeln | Obstweinsöße | Krautsalat
(E,H,1a,3,6,7,9,10,12)

III. Apfelküchle mit Zimtzucker | Vanillesöße
(G,H,1a,3,7)

Inkl. 1-stündiger Manufakturführung, Menü, korrespondierender Getränkebegleitung

Menü in 2 Gängen € 29 p.P.
Menü in 3 Gängen € 33 p.P.

» EINE GUTE KÜCHE
IST DAS FUNDAMENT
ALLEN GLÜCKS. «

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN
GENUSS-PAKETE RUND UM DIE MANUFAKTUR

Pfiffige Menüs – Herzlich serviert

ab 15 Personen

Sie möchten Ihre Gäste unter der Woche – von Dienstag bis Donnerstag – einladen und einen gemütlichen Abend in gehobener Atmosphäre genießen? Wir starten mit einem 1,5-stündigen Rundgang und weihen Sie in das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur ein. Im Anschluss servieren wir Ihr individuell zusammengestelltes Menü rund ums WiesenObst. Freuen Sie sich auf ein abendfüllendes Rahmenprogramm in unserem historischen Gasthof. Konditionen für das Wochenende können wir auf Nachfrage gerne anbieten.

I. Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig
 karamellisierte Birnenwürfel | Champagner Bratbirnen Gelée |
 Wiesenkräutersalate | Birnendressing | Rote Beete Carpaccio
 (B,E,H,1a,7,9,10,12)

oder

Tafelspitzsüze mit Kartoffel- & Rübenwürfel |
 Birnenessig-Vinaigrette | Schalotten-, Birnen- & Gartengurkenbrunoise | Schnittlauch | Wachtelei
 (E,H,4,7,9,10,12)

II. Karotten-Birnensuppe mit Ingwerschaum
 (H,7,9,10,12)

oder

Pastinakencremesuppe mit Trüffelschaum | Kräuteröl
 (H,7,9,12)

III. Schlater WiesenLamm im Heu zart gegart
 mit Rotweinzwiebelkonfit
 (H,6,7,9,10,12)

oder

Tafelspitz leicht angeraucht und
 zartrosa gegart im Gewürzmantel
 (B,H,6,7,9,10,12)

oder

Pilzravioli mit Selleriecreme | sautierte Waldpilze | Trüffelkäse
 (B,H,7,9,10,12)

dazu Gemüse der Saison | Kartoffelstampf oder Spätzle
 (1a,3,7,9,12)

IV. Apfelkühle mit Zimtzucker | Vanillesoße
 (G,H,1a,3,7)

oder

„Schwarzwälder Kirsch“ im Weckglas | Kirschsorbet
 (H,1a,3,7,8a,12)

Inkl. 1,5-stündiger Manufakturführung, Menü,
 korrespondierender Getränkebegleitung

Menü in 2 Gängen	€ 41 p.P.
Menü in 3 Gängen	€ 53 p.P.
Menü in 4 Gängen	€ 63 p.P.

Preise gültig ab 15 Personen und von Dienstag bis Donnerstag.

» JEDES GERICHT HAT
 SEINE GESCHICHTE –
 SIE ERÖFFNET SICH
 ÜBER DIE SINNE. «



EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN
GENUSS-PAKETE RUND UM DIE MANUFAKTUR



Starmenü – Champagner Bratbirne

ab 20 bis 50 Personen

Wir starten mit einem 1,5-stündigen Rundgang und verraten Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus unserer Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem Abend unser Klassiker – der Birnenschaumwein – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne im Mittelpunkt. Das aktuelle Menü finden Sie unter www.lamm-schlat.de.

Inkl. 1,5-stündiger Manufakturführung, Menü in 5 Gängen,
 korrespondierender Getränkebegleitung

€ 89 p.P.

Verkostung – Manufaktur

nur buchbar in Verbindung mit einer Führung
 oder einem Menü – Dauer ca. 1 Stunde

Wir laden Sie ein unsere WiesenObst-Spezialitäten näher kennenzulernen – erlesen, regional und einzigartig. Verkosten Sie gemeinsam mit unserem Genussbotschafter die alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten, Destillate, Süßweine und den Gin der Manufaktur. Erfahren Sie spannende Details zur Herstellung und Komposition sowie zur Kombination miteinander.

Inkl. Produktverkostung, -erklärung, -beschreibung

€ 21 p.P.

WENN ES ETWAS BESONDERES SEIN SOLL
IHRE INDIVIDUELL GEPLANTE FEIER



BEGRÜSSUNG & APERITIF

Große Aperitif-Pauschale auf der silbernen Etagère aufgebaut und serviert

Eine Auswahl an Schaumweinen, Cider und alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten.

€ 9,50 pro Person für die Dauer von einer Stunde

Begleiter zum Aperitif

Zwiebel-Speckkuchen auf Hefeteigboden mit Sauerrahm
(A,H,1a,3,7,10)

€ 3,50

Hausgemachte Blätterteigteilchen
Schlater Hofkäse
Schwäbisch Hällischer Schinken
vegetarisch mit Wiesenkräutern
(B,C,H,I,1a,3,6,7,10)

€ 4,80

Kleine Quiche
Speck
Gemüse
Birne | Blauschimmelkäse
Fisch
(B,C,H,I,1a,3,6,7,10)

€ 4,90

IHR MENÜ

Die ehrliche Küche des Gasthof Lamm ist heute noch geprägt von schwäbischer Tradition und inspiriert von Innovation. Im Zentrum stehen regionale, saisonale & frische Rohstoffe. „Farm to table“ – wir sagen Ihnen, woher und von wem die Zutaten kommen, aus welchen wir Ihr Menü zaubern.

Menüvorschlag – Tradition

Blattsalate der Saison mit Birnenmostdressing mariniert
geschnittene Wiesenkräuter
(E,H,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

Gaisburger Marsch in der Löwenkopf-Terrine
(B,C,H,I,1a,3,6,7,9,10,12)

Schwäbischer Sauerbraten mit Knödeln oder Spätzle
(E,H,1a,3,6,7,9,10,12)

„Schwarzwälder Kirsch“ im kleinen Weckglas
(H,1a,3,7,8a,12)

€ 7,50 | € 10 | € 17 | € 8,50

Menü in 3 Gängen € 35 p.P.

Menü in 4 Gängen € 41 p.P.

Menüvorschlag – Innovation

Marinierter Schafskäse | Birnen Chutney | Wildkräutersalate
(H,1a,3,6,7,9,10,12)

Karotten-Birnen-Suppe mit Ingwerschaum
(H,7,9,10,12)

Bolognese & Filet vom Reh mit Trüffelkäse | Bandnudeln
(B,C,E,H,1a,3,6,9,10,12)

zartrosa gegartes Schlater WiesenLamm & geschmorte Schweinebäckle in Cidersoße | Gemüse der Saison | Kartoffelstampf mit WiesenGirsch
(G,H,1a,3,6,7,9,10,12)

Lauwarmer Apfel-Crumble mit Vanille-Nuss-Brösel
Vanillerahmeis
(G,H,1a,3,7,8a)

€ 14,50 | € 8,50 | € 12,50 | € 28 | € 8,90

Menü in 4 Gängen € 61 p.P.

Menü in 5 Gängen € 68 p.P.

WENN ES ETWAS BESONDERES SEIN SOLL
IHRE INDIVIDUELL GEPLANTE FEIER

Buffetvorschlag ab 20 Personen

VORSPEISE

Blattsalate der Saison mit Rahmdressing & Birnenmostdressing
geschnittene Wiesenkräuter
(E,H,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig
karamellisierte Birnenwürfel | Champagner Bratbirnen Gelée | Rote Beete Carpaccio
(B, E, H, 1a,7,9,10,12)

Terrine von der gebeizten Lachsforelle
Meerrettich | Karottenmantel
(4,7)

Tafelspitzsülze mit Kartoffel- & Rübenwürfel
(B,E,H,3,7,9,10,12)

Lammsalami mit Birnen-Chutney | Nüssen
(B,C,8a,8b,8c,10)

Luftgetrockneter Schinken mit frischen Früchten der Saison
(B,C)

€ 17 p.P.

SUPPE

Karotten-Birnen-Suppe mit Ingwerschaum
(H,7,9,10,12)

Hochzeitssuppe
Kraftbrühe | Klößchen | Gemüsestreifen | Eierstich
(B, H, 3,6,7,9,10,12)

€ 11 p.P.

HAUPTGANG

Bachsaibling auf der Haut gebraten
(4,7)

Geschmorte Schweinebäckle in der Cidersoße
(1a,4,6,7,9,10,12)

Schulter und Keule vom Schlater WiesenLamm im Heu gegart
(H,9,10,12)

Albgockel saftig im Ofen gegart
(6,9,10,12)

Gemüse der Saison | Spätzle | Kartoffelstampf
(H,1a,3,7,8a,9,10,12)

€ 30 p.P.

DESSERT

Verschiedene Sorten von Eis & Sorbets aus der Truhe
mit einer Auswahl von heißen & marinierten Früchten
(G,H,12)

Apfelstrudel mit Vanillesoße oder
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern
(1a,3,7,8a,12)

Creme Brulée | Panna Cotta | Mousse au Chocolat
(G,H,3,7)

€ 16 p.P.

MITTERNACHTSIMBISS

Käse- und Rauchfleischplatte
Käseauswahl von regionalen Käseereien und
internationale Käse vom Affineur Waltmann
Nüsse | Chutney | Champagner Bratbirnen Gelée | Fruchtkorb
Ahle Wurst | hausgemachte Salami | Brotauswahl
(B,C,E,G,H,1a,1b,1e,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

€ 14 p.P.

Hausgemachte Maultasche in der Brühe
Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat
(B,H,1a,3,6,7,9,10,12)

€ 8 p.P.

Weißwürstle mit süßem Senf | Laugengebäck
(C,B,H,1a,9,10,12)

€ 6,50 p.P.



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR IHRE GÄSTE NACH DER FEIER



Unsere Gästezimmer

Übernachten in der Manufaktur inkl. freier Nutzung der Minibar. Die Gäste Ihrer Feier genießen die Nacht in einem unserer 5 Landhauszimmer im zweiten Stock des denkmalgeschützten Fachwerkhäuses. Die Zimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 16 Uhr & am Abreisetag bis 11 Uhr zur Verfügung.

im Einzelzimmer € 59 p.P.
im Doppelzimmer € 48 p.P.

Frühstücksbuffet „Regional“

Von 8 bis 10 Uhr bieten wir Ihnen ein regionales Frühstücksbuffet an – genießen Sie den Start in den Tag zwischen Schaubrennerei, Destillatkolben und Obstliteratur.

€ 15 p.P.

Großes Frühstücksbuffet „Genießer“

Gerne organisieren wir für Sie am nächsten Morgen von 9 bis 12 Uhr ein großes Frühstücksbuffet. Ein schöner Rahmen um den vorangegangenen Abend nochmals in kleinerer Runde Revue passieren zu lassen. Von herzhaft bis süß ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unsere WiesenObst-Spezialitäten finden Sie selbstverständlich sowohl im Glas als auch auf dem Teller. Mit leckerem Brot, hausgemachter Marmelade, einer feinen Wurst- und Käseauswahl, herzhaften Eierspeisen, Gemüse & Obst, Müsli, Joghurt und vielen anderen Leckereien.

€ 22 p.P.

Übernachten in Schlat

Alle Gäste, welche bei uns kein Gästezimmer finden, erreichen fußläufig:

ROMMENTALER BURGSTÜBLE
Burgstraße 8 | 73114 Schlat
gasthof@burgstueble.de | 0 71 61.99 90 40

Hotels in der Umgebung

HOTEL STAUFENECK
73084 Salach
info@burg-staufeneck.de | 0 71 62.93 34 40

ES BLEIBEN KEINE WÜNSCHE OFFEN SIE FRAGEN – WIR ANTWORTEN

ALLERGENE

Der Zusammenstellung Ihres Menüs können Sie auch die jeweils enthaltenen Allergene entnehmen. Bitte übernehmen Sie diesen Hinweis auch, falls Sie selbst die Menükarten erstellen lassen, damit Ihre Gäste sich entsprechend den gesetzlichen Vorgaben informieren können.

ANSPRECHPARTNER

Für Ihre Fragen stehen wir telefonisch unter 0 71 61.99 90 24 von Montag bis Freitag zwischen 9 und 12.30 Uhr sowie zwischen 14 und 17 Uhr oder per E-Mail unter veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de zur Verfügung.

BEAMER & LEINWAND

Stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung und sorgen ebenso für den Aufbau.

Beamer € 40/Tag
Leinwand € 45/Tag

BESICHTIGUNGSTERMINE & MENÜBESPRECHUNGEN

Wir erwarten Sie immer gerne von Mittwoch bis Donnerstag zwischen 16 und 19 Uhr. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin.

KORKGELD

Sie bringen Ihren Lieblingswein mit – wir berechnen ein Korkgeld von € 15/0,75 Flasche.

MUSIK

Die Musik darf bis 2 Uhr spielen – nach 2 Uhr werden wir die Musik auf Zimmerlautstärke reduzieren.

NACHTZUSCHLÄGE

Die Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiter stellen wir Ihnen – ab 0 Uhr mit € 49/Stunde und Mitarbeiter – in Rechnung.

PARKEN

Für Ihr Brautauto ist der erste Parkplatz direkt am Eingang zum Festsaal reserviert. Ihre Gäste parken gebührenfrei auf den öffentlichen Parkplätzen der Gemeinde in der Hauptstraße (50 m) und in der Bachstraße (80 m).

TEILNEHMERZAHL

Die verbindliche Teilnehmerzahl muss mindestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitgeteilt werden. Wir freuen uns, wenn Sie in Ihrer Planung einen Vorlauf von zwei Wochen für uns berücksichtigen.

TISCHPLAN

Eine Auswahl möglicher Tischpläne finden Sie in unserem Downloadbereich.

» EIN LEBEN OHNE FESTE
IST WIE EINE WOCHE
OHNE WOCHENENDE. «





Unsere Restaurantleiterin Isabelle Rieck und ihr Team freuen sich auf Ihre Anfrage. Mit unserer Erfahrung beraten wir Sie gerne, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

Gasthof Lamm | Eschenbacher Str. 1 | 73114 Schlat
07161.999 02 24 | veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de | www.lamm-schlat.de

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO

Telefonisch sind wir erreichbar von 9 bis 12.30 Uhr und von 14 bis 17 Uhr.

Aktuelle Informationen und die Möglichkeit zur Buchung finden Sie unter www.lamm-schlat.de oder telefonisch unter 0 71 61.999 02 24

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unsere AGB finden Sie unter www.manufaktur-joerg-geiger.de/pdf/AGBs-Veranstaltungen
Eine Listung der Allergene finden Sie unter www.manufaktur-joerg-geiger.de/feiern-menuevorschlaege