

A photograph of a bar counter with several bottles of Monin syrup. The bottles are illuminated by vibrant, colorful neon lights in shades of green, red, and blue, creating a bokeh effect in the background. The text 'Harmonie Keller' is overlaid in a large, white, sans-serif font.

Harmonie Keller

Reservieren Sie für Ihre Feier – Hochzeit, Firmenevent, Geburtstag, Fachschaft oder andere Veranstaltung.
gewoelbekeller@harmonie-freiburg.de/0761/2025676/



Inhaltsverzeichnis

INFOBLATT	3
PRIVATE EVENTS / FEIERLICHKEITEN	4
WEITER INFORMATIONEN	6
WEIN AUS DER REGION	7
INTERNATIONALE WEINE	8
SEKT (-EMPFANG)	9
KALT-WARMES-BUFFET	10
FLAMMKUCHEN	13
SNACKS	16
MERKBLATT	17

INFOBLATT

KONDITIONEN

- Kapazität max 250 Per / Stehempfang
- Mindestumsatzgarantie bei einer Buchung
Freitag & Samstag 1.500,-€
Montag - Donnerstag 1.000,-€
- Feier möglich Freitag & Samstag bis 05.00Uhr, nach Absprache
Montag - Donnerstag bis 03.00Uhr
Sonntag geschlossen oder nach Absprache
Sperrzeitverkürzung an einem Wochentag möglich bis 04.00Uhr / 05.00Uhr, wird bei Interesse bei der Stadt Freiburg beantragt, die Kosten hierfür übernimmt die Harmonie.
- Das Barpersonal wird für 8 Stunden kostenfrei eingesetzt und übernommen.
Für jede weitere Stunde, wird pro Person 15,00€ in Rechnung gestellt.
- Garderobe vorhanden / Garderobenpersonal nach Absprache und Anzahl der Gäste

UNKOSTEN

- Reinigungspauschale 100,-€
- Nutzungsgebühr Licht & Tontechnik 120,-€
- Vorhanden: 4 Lautsprecher, 2 Bass, 1x 800er Pioneer Mischpult, eine Aktiv Box + Lichttechnik
- Extras: Beamer + Leinwand 60,00€
- Wlan vorhanden
- Security von Harmonie
2 Security je nach Veranstaltungsart und Veranstaltungstag
In der Regel, 1 Person ab Beginn der Veranstaltung, 1 Person ab 23.00Uhr bis Ende der Veranstaltung 28,00€ Brutto pro Person und pro Stunde.
- Private Feierlichkeiten & Firmenevents mit Gästeliste
- Studentenveranstaltungen Specialpreis / Rabatt

PRIVATE EVENTS / FEIERLICHKEITEN

Gerne gestalten wir Ihnen auf Wunsch Ihre individuelle Getränkekarte, a la carte ist natürlich auch möglich. Es gibt verschiedene Möglichkeiten bei dem Getränkeangebot für Ihre Gäste, je nach Auswahl und Ihrem Budget, gerne erläutern wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten.

- Platz vorhanden für Live Band
- Technik Vermittlung
- DJ Vermittlung
- Künstlervermittlung
- Eventfirma Vermittlung z.B für Mottoparty, Mobiliar, etc.

Kalt,-warmes Büffet möglich bis 60 Personen oder Snacks, Fingerfood bis max 100 Personen.



PRIVATE EVENTS/FEIERLICHKEITEN

BEI INTERESSE....

- Antipasti Platten gemischt oder vegetarisch
- Verschiedene Salate
- Hot Dog Station
- Käseplatte
- Große Partybrezeln belegt und unbelegt
- Currywurst im Glas
- Belegte Brötchen
- verschiedene Flammkuchen zum snacken deftig, vegetarisch, mit Fisch oder auch vegan
- Hefezopf mit und ohne Rosinen Und vieles mehr...

Externes Catering auch gestattet !

STEHEMPfang & SITZMÖGLICHKEITEN

- Lockerer Stehempfang mit bis zu 15 Stehtischen möglich.
- Sitzmöglichkeiten, Festzeltgarnituren bis 60 Sitzplätze (Stellfläche für max. 7 Garnituren gerechnet mit ca 4 - 5 Per pro Sitzbank)
Möglich 2 Garnituren Loungeraum, 5 Garnituren Tanzraum
- Stehtisch mit weißer oder grauer Husse 12,-€
- Festzeltgarnitur 12,-€
- Festzeltgarnitur mit weißer oder grauer Husse und Sitzpolster 18,-€

Stehtische und Sitzgarnituren können auf Wunsch, nach dem Essen entfernt oder teilweise entfernt werden, oder an den Rand gestellt werden, das zur späteren Stunde Platz zum tanzen und feiern ist.

Im Gewölbekeller sind zusätzlich Sitzlounges vorhanden für ca 12 Personen sowie ca 10 Barhocker die selbstverständlich kostenfrei genutzt werden dürfen.

- 60 Sitzplätze Garnituren
- 12 Sitzplätze Sitzlounge
- 10 Barhocker



PRIVATE EVENTS/FEIERLICHKEITEN

INFO FREMDCATERING & EIGENE SPEISEN

Fremdcatering gestattet.

Caterer vor Ort Aufbau, Geschirr, Versorgung der Speisen Kühlhaus, nach reichen der Speisen, Abbau des Büffets.

Wenn wir während Ihrer Feier / Veranstaltung die Versorgung Ihres Büffets vom Catering übernehmen sollen, verlangen wir eine Pauschale von 2,00€ pro Person.

Wenn Sie eigene Speisen, Snacks, Kuchen etc. mitbringen möchten, verlangen wir für den Aufbau eines Büffets Tische, Tischdecken, kleine Teller, eventuell Besteck, Mundservietten und Versorgung der Speisen im Kühlhaus / 2,50€ pro Person

**EINFACH NUR PARTY, GEHT NATÜRLICH AUCH WUNDERBAR IM
SCHÖNEN EVENTKELLER IN DER FREIBURGER CITY!**

WEITERE INFORMATIONEN

RESERVIERUNG

Nach Erhalt Ihrer Anfrage reservieren wir Ihr Wunschdatum bis zu 14 Tage, sollten wir bis dahin keine Rückmeldung mehr von Ihnen erhalten, geben wir Ihr Datum automatisch wieder frei.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Kostenlose Stornierung bis 2 Wochen vor der Feier möglich.

Bei kurzfristigen Stornierungen ohne nachweislich triftigen Grund innerhalb der Frist von 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn, werden 20% vom vereinbarten Mindestumsatz in Rechnung gestellt.



WEINE AUS DER REGION

BADISCHE MARKGRÄFLER WEISSWEINE

Gutedel trocken 1,0l 18,90 €
QbA spritzig, vollmundig

Riesling 1,0l 21,00 €
QbA trocken

Müller Thurgau 1,0 l 18,90 €
QbA lieblich

Weißburgunder 1,0l 23,50 €
QbA trocken, fruchtig

Grauburgunder 1,0l 23,50 €
QbA trocken, delikat

BADISCHER MARKGRÄFLER ROSÉ

Rosé 1,0l 23,50 €
QbA, fruchtig

BADISCHER MARKGRÄFLER ROTWEIN

Spätburgunder 1,0l 25,50 €
QbA, fruchtig



INTERNATIONALE WEINE

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc

Fl 0,75l

24,50 €

Trocken, Limonen- und Stachelbeeraromen

ROSÉ

Rosado Rioja, Pueblo Viejo

Fl 0,75l

19,50 €

Trocken und spritzig mit intensivem Himbeer- und Pflaumenaroma

ROT

Rioja, Pueblo Viejo

Fl 0,75l

19,50 €

Ein Klassiker mit typischen Aromen von Schattenmorellen, Brombeere und feiner Zitrone

Chianti Classico Reserva

Fl 0,75l

23,50 €

Kräftige, konzentrierte Aromen von dunklen Kirschen und Veilchen

Bordeaux Baron Philippe

Fl 0,75l

24,50 €

Die Fruchtigkeit der Merlot Traube, die feine Struktur der Cabernet Sauvignon Traube und die Finesse der Cabernet Franc Traube machen den Rotwein geschmacklich so aufregend.



SEKT/ - EMPFANG

SEKT

gerne auch als Sekt-O (-Saft), Sekt Peach (Pfirsich Likör) oder als Kir Royal (Cassis-Likör)

Superb Sekt „trocken“	Fl 0,75l	23,50 €
Sekt mit Orange	0,1l	4,50 €
Sekt mit Pfirsich	0,1l	4,50 €
Sekt mit Cassis	0,1l	4,50 €

AQUA

Bio Bad Dürrheimer Mineralwasser Classic	Fl. 0,5 l	5,50 €
		5,50 €
Bio Bad Dürrheimer Mineralwasser Still	Fl. 0,5 l	



KALT-WARMES-BUFFET

Preise pro Person
Buffet bis 19.00Uhr möglich oder ab 21.00Uhr

SUPPEN

6,50€

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle oder vegetarisch 7,50€ / 6,50€

Hausgemachte Tomatencremesuppe

6,50€

Hausgemachte Gemüsecremesuppe

6,50€

Hausgemachte Kürbiscremesuppe / je nach Saison

6,50€

Hausgemachte Gulaschsuppe

7,50€

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle

7,50€

Hausgemachte Kartoffelsuppe vegetarisch

6,50€

SALATE

Grüner Salat mit hausgemachten Joghurtdressing

5,50€

Feldsalat an Vinaigrette (nach Saison)

6,50€

Tomaten – Mozzarella – Salat

6,00€

Hausgemachter Kartoffelsalat

6,00€

Hausgemachter Nudelsalat

6,00€

DESSERT

Tiramisu

5,50€

Wassermelone (je nach Saison)

4,50€

Mousse au Chocolat mit Sahne an Frucht

6,50€

Hefezopf mit und ohne Rosinen

3,50€

Französische Käseplatte garniert mit Baguette

6,50€

Partybrezeln groß und klein (auf Wunsch auch belegt) auf Anfrage!



KALT-WARMES-BUFFET

Gemischte Antipastiplatte für ca 8 - 10 Per

Tortilla, Crevetten, Gambas, Italienischer Hartkäse, Serranoschinken, gegrillte Paprika, Chorizo, Zucchini, Aubergine, Champignons, getrocknete Tomaten, Lachs, Oliven, Boquerones , Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse **180,00€**

Gemischte Antipasti Platte „vegetarisch“ für ca 8 - 10 Per

Tortilla,
Grill Gemüse - Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven, Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse **120,00€**



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN SNACK

BADISCHER FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Flammkuchen zur Auswahl. Flammkuchen Service bis 19Uhr oder ab 21.00Uhr möglich

1	Speck & Zwiebeln ²	9,00€
2	Speck & Käse ²	9,50€
3	Speck, Zwiebeln & Käse ²	9,50€
4	Speck, Lauch & Käse ²	9,50€
5	Speck, Champignons, Kräuter der Provence & Käse ²	10,50€
6	Speck, Zwiebeln, Kümmel & Münsterkäse ²	11,50€
7	Speck, Zwiebeln, Tomaten & Gorgonzola ²	11,50€
8	Speck, Zwiebeln, Kartoffeln & Käse ²	10,50€
9	Speck, Zwiebeln, Walnüsse & Brie ²	11,50€
10	Speck, Zwiebeln & Camembert ²	11,50€
11	Speck, Zwiebeln, Tomaten & Hirtenkäse ²	10,50€
12	Speck, Zwiebeln, Hirtenkäse, Oliven & Peperoni ^{2,5,7}	11,50€
13	Salami, Tomaten, Kartoffeln, Lauch & Käse ^{2,5}	11,50€
14	Salami, Oliven, Peperoni & Käse ^{2,3,5,7}	11,50€
15	Hinterschinken, Lauch, Mais, Kartoffeln & Käse ^{2,5,6}	11,50 €
16	Hinterschinken, Champignons & Käse ^{2,5,6}	11,50€
17	Hinterschinken, Ananas & Käse ^{2,5,6}	11,50€
18	Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Oliven & Peperoni ^{2,7}	11,50€
19	Speck, Zwiebeln, Tomaten, Hirtenkäse, Lauch, Champignons & Käse ²	12,50€
51	Speck, Zwiebeln, Tomaten & Ziegenkäse ²	12,50€

MERKBLATT

VEGETARISCH MIT RAHM

20	Käse ²	8,50€
21	Tomaten & Käse ²	8,90€
22	Tomaten, Knoblauch & Käse ²	9,00€
23	Lauch & Käse ²	9,00€
24	Zucchini, Tomaten & Käse ²	9,50€
25	Champignons, Tomaten, Oliven & Käse ⁷	10,50€
26	Spinat, Tomaten & Hirtenkäse ²	10,50€
27	Champignons, Tomaten & Käse ²	10,00€
28	frisches Gemüse der Saison & Käse ²	10,50€
29	Hirtenkäse, Tomaten & Oliven ⁷	10,50€
30	Hirtenkäse, Spinat & Peperoni ^{1,2,3,5}	10,50€
31	Paprika, Mais, Knoblauch & Käse ²	10,00€
32	Ziegenkäse, Honig & Rosmarin ²	11,90€
33	Münsterkäse & Kümmel ²	11,50€
34	Gorgonzola, Kartoffeln & Walnüsse ²	11,50€
35	Kartoffeln, Lauch, Champignons & Käse ²	10,90€
36	Tomaten, Champignons, Paprika, Mais & Käse ²	10,90€
37	VEGAN mit frischem Gemüse	11,50€



FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH MIT RAHM

38	Thunfisch, Tomaten, Käse, Oliven & Kräuter der Provence ⁷	11,00€
39	Thunfisch, Speck, Champignons & Käse ²	11,50€
40	Thunfisch, Lauch, Tomaten & Käse ²	10,90€
41	Lachs (geräuchert), Spinat, Kräuter der Provence & Käse ²	13,50€
42	Lachs (geräuchert), Lauch & Käse ²	13,50€
43	Shrimps, Speck, Tomaten & Käse ²	12,90€
44	Shrimps, Spinat, Kräuter der Provence & Käse ²	12,90€

SUSSE FLAMMKUCHEN MIT RAHM

45	mit dünnen Apfelscheiben, Zimt & Zucker ⁵	8,90€
46	mit Apfelmus & Walnüssen	10,50€
47	mit süßen Pflaumen & gehobelten Mandeln	10,50€
48	mit Camembert & Preiselbeeren ²	9,90€
49	mit Nutella & Banane	9,50€



SNACKS

Schnitzel Brötchen Schnitzelchen „Wiener Art“ vom Schwein, garniert mit Salat, Tomate und Remoulade	7,50 €
Schnitzel Brötchen Schnitzelchen von der Pute, garniert mit Salat, Tomaten und Remoulade	8,50 €
Hausgemachte Frikadellen Brötchen garniert mit Salat, Tomate, Essiggurke und Senf	6,50€
Knackige Bockwurst mit Brötchen, Senf und Ketchup	5,50 €
Currywurst im Glas mit Baguette	5,50 €
Halbe belegte Brötchen mit Salami, Schinken, Emmenthaler Käse / garniert mit Salat, Tomaten, Gurke	4,50 €
Knabber Snack (Erdnüsse, Chips, Salzstangen etc.)	2,50 €

Partybrezeln Groß und Klein (auf Wunsch auch belegt) auf Anfrage!

HOT DOG STATION... gestalte Deinen Hot DOG selbst!

Hot Dog Classic	6,50 €
Hot Dog Geflügel	7,50 €
Hot Dog Vegan	7,50 €

Selbstbedienung

Buchbar ab 60 Portionen

Essiggurke, Röstzwiebeln, Hot Dog Senf süß, Hot Dog Ketchup, Remoulade

Preiskalkulation pro Person nach Ihrer Auswahl, Vorgabe und Ihres Budget!

MERKBLATT

Zu §1

Licht- und Tontechnik sind vorhanden und dürfen vom Veranstalter genutzt werden.
Nutzungsgebühr 120,-€ Tontechnik:

1 x 800 Pioneer Mischpult, / (DJ mit Laptop Anschluss Chinch auf Miniklinke)
1x Monitorbox (DJ Pult)
1x Monitorbox (1. Raum)
4 x Lautsprecher
2 x Bass

CD-Player etc. sind nicht vorhanden, können aber falls benötigt über unsere Technikfirma gemietet werden.

Wenn eine andere Musik oder Licht Anlage benötigt wird muss diese von unseren Haustechniken ausgeliehen werden. Fremd technick ist nicht geduldet

Zu §2

Unsere Räumlichkeiten haben eine max. Kapazität von bis ca 250 Personen (Stehempfang) Diese gilt es zwingend einzuhalten.

Sitzplätze möglich mit Biergarnituren inkl. Barhocker bis max 60 Personen.

Bei Veranstaltungen von Sonntag – Donnerstag beginnt die Sperrzeit um 3:00 Uhr. Bei Veranstaltungen am Freitag oder Samstag beginnt die Sperrzeit um 5:00 Uhr. Sollten Sie eine Sperrzeitverkürzung zum längeren feiern (So.-Do.) benötigen, so ist dies unter Umständen nach Absprache möglich.

MERKBLATT

Zu §3

Die Raummiete wird über den Bruttomindestumsatz geregelt.

Bedeutet:

Sollte der vereinbarte Bruttomindestumsatz erreicht werden, so entfällt die Raummiete, anderenfalls ist die Differenz zwischen erreichtem und vereinbartem Bruttomindestumsatz als Raummiete am Veranstaltungsabend zu entrichten.

Von So – Do. Mindestumsatz 1.000,- € / Brutto.

Fr. und Sa. Mindestumsatz von 1.500,- € / Brutto.

Sollten Sie auch Speisen (Buffet) über uns beziehen, so fließt dieser Betrag selbstverständlich in den Mindestumsatz mit ein.

Zu §4

Die gastronomische Versorgung (Personal und Waren etc.) des Publikums sowie der Garderobenservice wird von der Harmonie durchgeführt. Hieraus resultierende Erträge fallen dieser zu 100% zu. Die Bezahlung von Theken- und evtl. Garderobenpersonal wird zu 100% von der Harmonie geleistet.

Sollten Sie bei einer Veranstaltung einen Unkostenbeitrag oder Eintritt verlangen, bitten wir Sie, die Einnahmen als Veranstalter anzumelden und zu versteuern.

Die Harmonie hat mit Eintrittsgeldern eines Veranstalters nicht zu tun.

Impressionen

Reservieren Sie für Ihre Feier – Hochzeit, Firmenevent, Geburtstag, Fachschaft oder andere Veranstaltung.
gewoelbekeller@harmonie-freiburg.de/0761/2025676/   



Harmonie Keller

LONGDRINKS

Vodka Lemon/ Orange/ Soda / Cola	4CL	7,00 €
Gin Tonic	4CL	7,00 €
Malibu Maracuja	4CL	7,00 €
Vodka Mate	4CL	7,50 €
Vodka Red Bull	4CL	7,50 €
Havana Club Cola	4CL	7,50 €
Bacardi Cola	4CL	8,50 €
Absolut Vodka Red Bull	4CL	8,50 €
Bombay Gin Tonic	4CL	8,50 €
Jack Daniels Cola	4CL	8,50 €

BIER/BIER-MIX

Freiburger	0,33L	4,00 €
Alk. freies Bier	0,33L	3,50 €
Desperados	0,33L	5,50 €
Beck's	0,33L	4,00 €
Hefeweizen Hell	0,50L	5,00 €

WEIN

Schorle Weiß	0,25L	4,00 €
Schorle Rot	0,25L	5,00 €
Gutedel (weiß)	0,25L	5,50 €
Spätburgunder (rot)	0,25L	6,50 €

ALKOHOLFREI

Cola / Fanta / Sprite	0,30L	4,00 €
Bitter Lemon / Tonic Water	0,30L	4,00 €
Red Bull	0,30L	5,50 €
Club-Mate	0,33L	4,50 €
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,50L	3,00 €
Verschiedene Säfte	0,30L	4,00 €
Saft- Schorle	0,30L	3,50 €
Leitungswasser	0,30L	1,50 €

SHOTS

Tequila white / gold	2CL	2,50 €
Jägermeister	2CL	2,50 €
Sambucca	2CL	2,50 €
Joster	2CL	2,50 €
Pfeffi	2CL	2,50 €
Vodka Melone	2CL	2,50 €

COCKTAILS

Cuba Libre	4CL	8,50 €
Mojito	4CL	8,50 €
Caipirinha	4CL	8,50 €
Caipiroska	4CL	8,50 €
Hugo	4CL	7,50 €
Aperol Spritz	4CL	7,50 €

SEKT

Superb Sekt	0,10L	4,00 €
Prosecco	0,10L	3,50 €
Sekt auf Eis	0,20L	6,50 €
Sekt Mate	0,20L	7,50 €

FLASCHEN

Vodka Hausmarke	0,75L	80,00 €
Gin Hausmarke	0,75L	80,00 €
Havana Club Rum Anejo 3	0,75L	110,00 €
Absolut Vodka	0,75L	100,00 €
Bombay Gin	0,75L	110,00 €
Jack Daniels	0,75L	110,00 €
Sekt/ Superb	0,75L	26,50 €
Cola / Fanta / Sprite /Saft	1,00L	9,00 €

*Alle Getränke zzgl. 1,00 €
Pfand

Bilder

