

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, blue, and red, creating a bokeh effect in the background. The text 'Harmonie Keller' is overlaid in the center 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



Inhaltsverzeichnis

KONDITIONEN

- Kapazität max 250 Per / Stehempfang
- Mindestumsatzgarantie bei einer Buchung
Freitag & Samstag 1.500,-€
Montag - Donnerstag 1.000,-€
- Feier möglich Freitag & Samstag bis max. 05.00Uhr nach Absprache
Montag - Donnerstag bis 03.00Uhr
Sonntag geschlossen
- 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 für Mottoparty, Mobiliar, Deko etc.

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

PRIVATE EVENTS/FEIERLICHKEITEN

BEI INTERESSE...

Kleines Kalt,-warmes Büffet bis 60 Personen möglich oder Snacks / Fingerfood bis 100 Personen

- 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...

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

INFO FREMDCATERING & EIGENE SPEISEN

Fremdcatering gestattet!

WEITERE INFORMATIONEN

Wir arbeiten mit dem **Partyservice „sNaschhäusle“** aus der March zusammen, sprechen Sie uns gerne an.

Caterer vor Ort

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

Nur Anlieferung

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

Eigene Speisen / Büffet

Wenn Sie eigene Speisen, Snacks, Kuchen etc. mitbringen möchten, verlangen wir für den Aufbau eines Büffets Tische, Tischdecken, Geschirr, 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 QbA spritzig, vollmundig	1,0l	19,90 €
Riesling QbA trocken	1,0l	19,90 €
Müller Thurgau QbA lieblich	1,0 l	19,90 €
Weißburgunder QbA trocken, fruchtig	1,0l	24,50 €
Grauburgunder 1,0l QbA trocken, delikat	1,0l	24,50 €

BADISCHER MARKGRÄFLER ROSÉ

Rosé QbA, fruchtig	1,0l	24,50 €
------------------------------	------	---------

BADISCHER MARKGRÄFLER ROTWEIN

Spätburgunder QbA, fruchtig	1,0l	26,50 €
---------------------------------------	------	---------

WEINE AUS DER REGION

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc FI 0,75l 25,80 €
Trocken, Limonen- und Stachelbeeraromen

ROSÉ

Rosado Rioja, Pueblo Viejo FI 0,75l 19,90 €
Trocken und spritzig mit intensivem Himbeer- und Pflaumenaroma

ROT

Rioja, Pueblo Viejo FI 0,75l 19,90 €
Ein Klassiker mit typischen Aromen von Schattenmorellen, Brombeere und feiner Zitrone

Chianti Classico Reserva FI 0,75l 23,90 €
Kräftige, konzentrierte Aromen von dunklen Kirschen und Veilchen

Bordeaux Baron Philippe FI 0,75l 24,90 €
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

Superb Sekt „trocken“	Fl 0,75l	26,50 €
Sekt mit Orange	0,1l	4,50 €
Sekt mit Pfirsich	0,1l	4,50 €
Sekt mit Cassis	0,1l	4,50 €

AQUA

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

Reservieren Sie für Ihre Feier – Hochzeit, Firmenevent, Geburtstag, Fachschaft oder andere Veranstaltung.

8

gewoelbekeller@harmonie-freiburg.de / 0761/2025676 /

A photograph of a colorful antipasti platter featuring tortilla, vegetables, meats, and cheeses. The text 'ANTIPASTI PLATTE' is overlaid in white on a dark background.

ANTIPASTI PLATTE

Gemischte Antipasti Platte für ca 10 Per

Tortilla, Crevetten, Gambas, Italienischer Hartkäse, Serranoschinken, gegrillte Paprika, Chorizo, Zucchini, Aubergine, Champignons, getrocknete Tomaten, Lachs, Oliven, Boquerones, Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse dazu Baguette

190,00€

Gemischte Antipasti Platte „vegetarisch“ für ca 10 Per

Tortilla, Grill Gemüse - Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven, Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse dazu Baguette

140,00€



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN SNACK

BADISCHER FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Flammkuchen zur Auswahl.

Flammkuchen Service bis 19.00Uhr 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€

Reservieren Sie für Ihre Feier – Hochzeit, Firmenevent, Geburtstag, Fachschaft oder andere Veranstaltung.

10 gewoelbekeller@harmonie-freiburg.de / 0761/2025676 /



FLAMMKUCHEN

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€

Reservieren Sie für Ihre Feier – Hochzeit, Firmenevent, Geburtstag, Fachschaft oder andere Veranstaltung.

11 gewoelbekeller@harmonie-freiburg.de / 0761/2025676 /



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€

SÜSSE 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 €
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!



SNACKS

PARTYBREZELN für ca. 10 Personen

Große Partybrezel „Salami“

Mit Salami, Schinken und Käse,
garniert an Remoulade, Salat, Tomaten und Gurke

85,00€

Große Partybrezel „Lachs“

Mit Salami, Schinken, Käse und Lachs,
garniert an Remoulade, Salat, Tomaten und Gurke

95,00€

Große Partybrezel „Vegetarisch“

Mit Käse,
garniert an Remoulade, Salat, Tomaten und Gurke

85,00€

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 Sie für Ihr Event eine spezielle Licht oder Tontechnik benötigen, muss diese von unseren Haustechnikern ausgeliehen werden. Fremd Technik ist nicht gestattet.

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.

Veranstaltungen von Sonntag – Donnerstag beginnt die Sperrzeit um 3:00 Uhr.
Veranstaltungen am Freitag oder Samstag beginnt die Sperrzeit um 5:00 Uhr.

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 Mindestumsatzgarantie 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	7,50 €
Gin Tonic	4CL	7,50 €
Malibu Maracuja	4CL	7,50 €
Vodka Mate	4CL	8,00 €
Vodka Red Bull	4CL	8,00 €
Havana Club Cola	4CL	7,50 €
Bacardi Cola	4CL	8,50 €
Absolut Vodka Red Bull	4CL	9,50 €
Bombay Gin Tonic	4CL	9,50 €
Jack Daniels Cola	4CL	9,50 €

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 €
Alk. Freies Hefeweizen Hell	0,50L	4,50 €

WEIN

Schorle Weiß	0,25L	4,50 €
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	3,50 €
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	10,00 €
Caipirinha	4CL	10,00 €
Caipiroska	4CL	10,00 €
Hugo	4CL	7,50 €
Aperol Spritz	4CL	8,50 €

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	120,00 €
Bombay Gin	0,75L	120,00 €
Jack Daniels	0,75L	120,00 €
Sekt/ Superb	0,75L	26,50 €
Cola / Fanta / Sprite /Saft	1,00L	9,00 €

*Alle Getränke zzgl. 1,00 €
Pfand

Bilder

