



FESTE. FIRMENEVENTS. VERANSTALTUNGEN.



FASSHALLE
20 Kempten 19

Herzlich Willkommen

Das "BARRIQUE" oben auf der Empore ist die perfekte Location für Feste, Veranstaltungen und Firmenevents.

Hier könnt Ihr feiern, lachen, essen und unvergesslich schöne Stunden mit Euren Gästen erleben. Von raffiniertem Fingerfood bis zum perfekten 5-Gang-Menü, von kühlen Drinks über extravagante Dekorationen bis hin zur Organisation eines Fotografen. Kurzum: Wir geben unser Bestes, damit Eure Wünsche wahr werden.

Bitte habt Verständnis, dass DJs und Livemusik nur bei der Exklusivbuchung der ganzen Fasshalle möglich ist.

Wir freuen uns auf Euch!

Euer Team Fasshalle



**EXKLUSIVE LOCATION
FÜR FESTE & EVENTS**



PREISE & MIETBEDINGUNGEN

Ihr interessiert Euch für das BARRIQUE?

Können wir verstehen, denn auf unserer Empore feiert Ihr auf einem anderen Level! Das Barrique bietet Platz für bis zu 70 Personen. Feiern, genießen und entspannen - im BARRIQUE ist alles möglich. Die exklusive Location kann über einen Aufzug erreicht werden und verfügt über eine eigene Bar.

Preise und Buchungsoptionen BARRIQUE

Zeitraum **01.05. - 30.09.:** Raummiete 500,00 € + Mindestumsatz 1.500,00 €

Zeitraum **01.10. - 30.04.:** Mindestumsatz 2.000,- €

Logistikpauschale 75,00 €

Bis 25 Personen könnt Ihr zwischen Menü oder Buffet wählen. Ab 25 Personen bieten wir ausschließlich Buffet an

Rechenbeispiele (mit 1.500,00 € Mindestumsatz)

a. 1.500,00 € Mindestumsatz | Konsum Speisen und Getränke
1.800,00 € = Gesamtbetrag 1.800,00 €

b. 1.500,00 € Mindestumsatz | Konsum Speisen und Getränke
1.300,00 € = Gesamtbetrag 1.500,00 €

Geht da noch mehr?

Na klar! Ihr könnt auch die gesamte Fasshalle exklusiv buchen.

Feiert gemeinsam mit bis zu 220 Gästen ein rauschendes Fest in der Fasshalle! Vom Sektempfang im großen Eingangsbereich, über festliche Menüs im Restaurant, bis zur Tanzfläche - alles steht Euch exklusiv zur Verfügung und wir begleiten Euch die ganze Zeit über mit herzlichem Service.

Gerne machen wir Euch ein unverbindliches Angebot, sprecht uns einfach direkt an oder schickt uns eine E-Mail mit Eurer Anfrage an info@fasshalle-ke.de.

Logistikpauschale 350,00 €

Bei Exklusiver Buchung fällt für Umräum und Aufräumarbeiten eine Pauschale in Höhe von 350,00 € an.

Ihr wollt noch ein bisschen tanzen?

Kein Problem! Nach Absprache können wir Eure Party auch über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus bis 1.00 Uhr des Folgetages verlängern. Für die Verlängerung bis 1.00 Uhr verlangen wir eine Pauschale von 300,00 €.

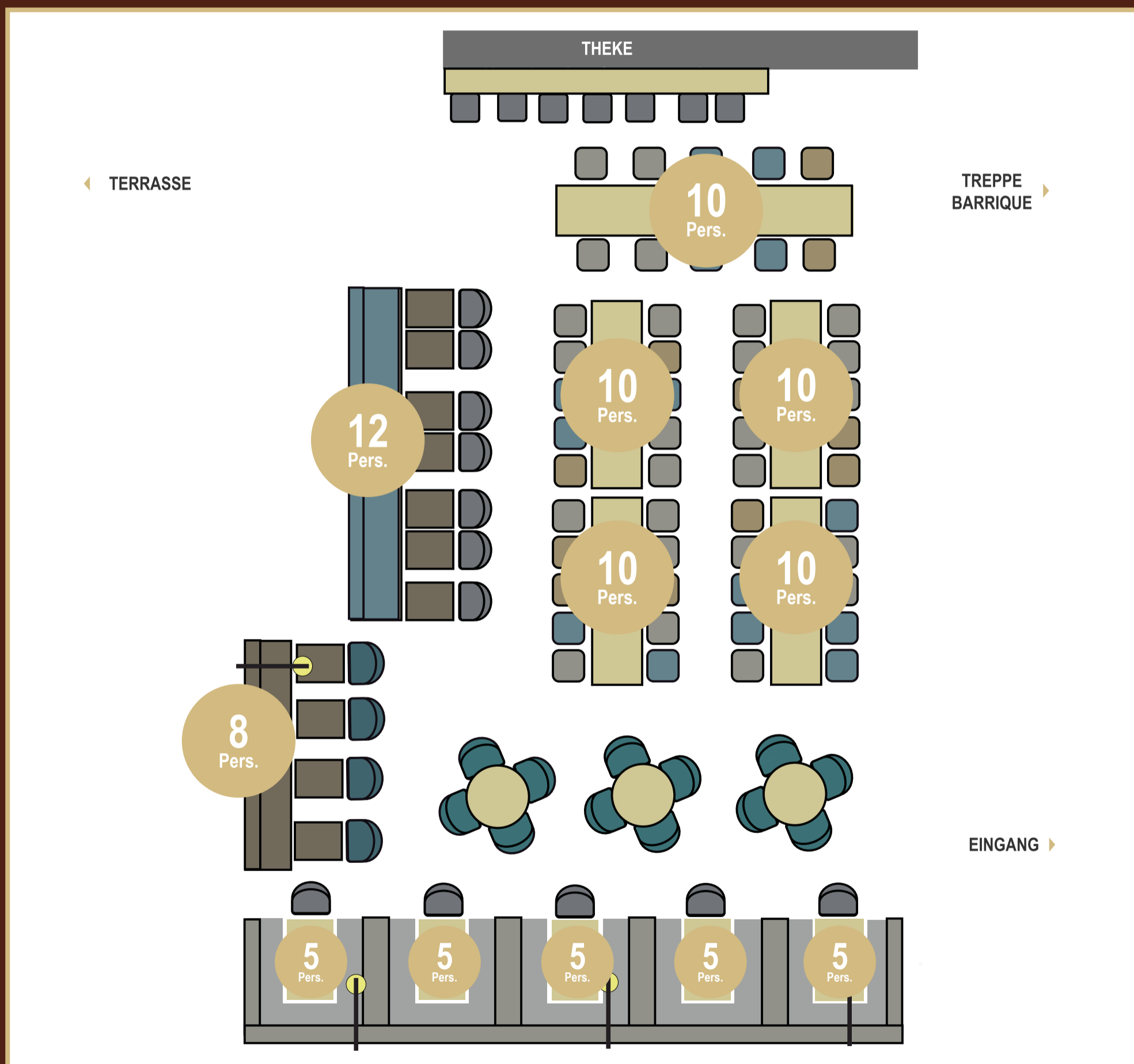


BESTUHLUNGSVARIANTEN

BESTUHLUNG FASSHALLE | SAAL

VARIANTE FÜR 95 - 100 PERSONEN

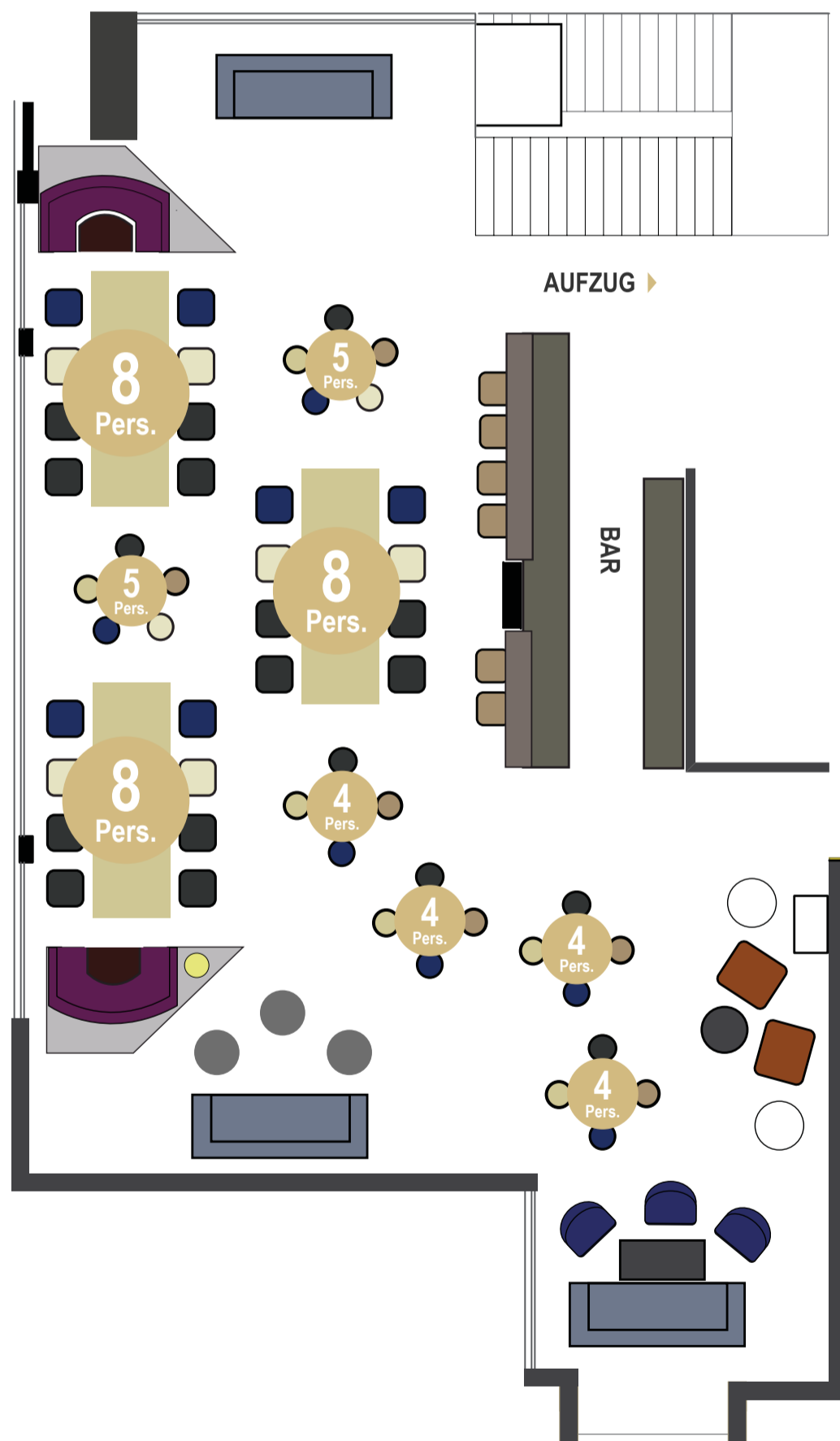
Wir planen die perfekte Tischordnung für Eure Feier und achten besonders darauf, dass jeder Gast genug Platz hat, um komfortabel zu essen und das schöne Fest zu genießen.



BESTUHLUNG EMPORE BARRIQUE

VARIANTE FÜR 50 PERSONEN

Für kleinere Gesellschaften von circa 50 bis maximal 70 Personen ist das BARRIQUE die perfekte Location. Nicht zu groß und nicht zu klein. Gesellig aber mit genug Platz zum Tanzen. Die eigene Bar steht exklusiv nur Euch und Euren Gästen zur Verfügung.





GENUSS

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“ *Johann Wolfgang von Goethe*

GETRÄNKE

Auf dem Trockenen sitzen...

... werdet ihr bei uns sicher nicht! Unsere große Getränkekarte bietet neben Wasser, Softdrinks und Co. natürlich auch die bekannten Allgäuer Brauhaus Klassiker sowie verschiedene kreative Cocktails. Gerne lassen wir Euch unsere Getränkekarte für Veranstaltungen zukommen.

Als Brauereigaststätte des Allgäuer Brauhauses kennen wir uns nicht nur mit Bier aus. Auch für die Auswahl des perfekten Weins zum Menü stehen wir Euch beratend zur Seite!

Mit unseren zwei Bankettweinen seid ihr auf jeden Fall auf der sicheren Seite:

Lugana Eufrasia | Sgreva

*Italien - Venetien | frisch | floral | mineralisch
halbtrocken | Flasche 23,90 €*

Primitivo Anticaia | San Donaci

*Italien - Apulien | vollmundig | würzig | robust
trocken | Flasche 20,90 €*





GETRÄNKEPAUSCHALEN

6-Stunden-Pauschale:

Inklusive Wasser still/prickelnd | Softdrinks | Bier | Bankettweine | Prosecco

36,90 € pro Person

Inklusive Wasser still/prickelnd | Softdrinks | Bier | Bankettweine | Prosecco
und Spritzgetränke | Longdrinks/Cocktails | eine Runde Hausschnaps

39,90 € pro Person

8-Stunden-Pauschale:

Inklusive Wasser still/prickelnd | Softdrinks | Bier | Bankettweine | Prosecco

43,90 € pro Person

Inklusive Wasser still/prickelnd | Softdrinks | Bier | Bankettweine | Prosecco
und Spritzgetränke | Longdrinks/Cocktails | eine Runde Hausschnaps

46,90 € pro Person

12-Stunden Pauschale

Inklusive Wasser still/prickelnd | Softdrinks | Bier | Bankettweine | Prosecco

59,90 € pro Person

Inklusive Wasser still/prickelnd | Softdrinks | Bier | Bankettweine | Prosecco
und Spritzgetränke | Longdrinks/Cocktails | eine Runde Hausschnaps

65,90 € pro Person

*Kinder zwischen 7-15 Jahren 16,90 € pro Kind,
bei Buchung der Getränkepauschalen.*



Aperitif | Empfang

Ankommen. Anstoßen. Ansprechen.

Die Getränke für Euren Empfang berechnen wir auf Wunsch individuell nach Verbrauch oder pauschal - Ihr entscheidet!

Pauschale Sektempfang:

- Prosecco
- Bierbrett 0,25 l
- Orangensaft
- Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell)

9 € pro Person

Das i-Tüpfelchen für einen perfekten Empfang? Snacks! Gerne servieren wir Euch zum Sektempfang Fingerfood Variationen in bayerischer oder mediterraner Art!

19 € pro Person

Kaffee & Kuchen

Alles für ein rundum gelungenes Kaffeekränzchen:

Zu unseren hausgemachten Kuchen aus der Fasshalle genießt Ihr einen frischen Kaffee aus unserer Siebträgermaschine.

Ihr wollt Euren Lieblingskuchen selbst mitbringen oder eine exklusive Hochzeitstorte vom Konditor Eures Vertrauens liefern lassen? Auch das ist möglich: Wir berechnen in diesem Fall nur das Gedeck mit 2,50 € pro Person.

Auch Heißgetränke rechnen wir auf Wunsch individuell (nach Verbrauch) oder pauschal ab.

Pauschale Kaffee & Kuchen:

- Gedeck: Kuchenteller und Besteck
- Heißgetränke
- Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell)

12,90 € pro Person

GENUSSKONZEPTE

Ob für Fans der mediterranen Küche oder Liebhaber bayerischer Spezialitäten – mit unseren Buffets machen wir Genießer glücklich. Frisch, vielfältig und mit Liebe zubereitet. Wir verwenden dabei ausschließlich hochwertige Lebensmittel von Lieferanten auf deren Qualität wir vertrauen. Hier findet Ihr eine Auswahl unserer beliebtesten Buffets. Auch ganz individuelle Buffets und spezielle Wünsche erfüllen wir Euch auf Anfrage gern.

Kinder bis 6 Jahre essen kostenfrei, für jedes Kind von 7 – 12 Jahre berechnen wir 14 €.

- **Mediterranes Buffet**
- **Bayrisches Buffet**
- **Grillbuffet**
- **Fasshallen Buffet**
- **Mitternachtssnack**





BUFFET MEDITERRAN

Vorspeisen

Zweierlei Kirschtomaten

mit Mini-Mozzarella, Oliven, frischem Basilikum
& Balsamico-Essig

Südtiroler Schinken & Mailänder Salami

Black Tiger Garnelen

in Knoblauch gebraten

hausgemachte marinierte Antipasti

Vitello tonnato

von der Putenbrust mit Thunfischsoße und feinen Kapern

verschiedene Brotsorten

vom heimischen Bäcker

Hauptgänge

Tomatencremesuppe

mit Kräuter-Croûtons

Gefüllte Nudeltaschen

mit Spinat & Parmesan

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

dazu eine cremige Proseccosoße, Blattspinat
& Rosmarinkartoffeln

Heimisches Rind

bei Niedrigtemperatur rosa gebraten, mit Rosmarin & Thymian
dazu Portweinjus, knackiges Gemüse mit Kräutern & Olivenöl

Desserts

Italienische Wurst & Käseplatte

Klassisches Tiramisu

mit Amaretto

44,90 € pro Person



BUFFET BAYERISCH

Vorspeisen

Mini Fleischküchle
mit Senf

hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat
mit frischen Kräutern

Bayerischer Obatzter
mit Radieschen

Allgäuer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sahnemeerrettich

vielfältige Brotauswahl
mit Laugengebäck und Butter

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe
mit Speck und Croûtons

Zanderfilet
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Bayerischer Krustenbraten
in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Semmelknödel

Gefüllte Nudeltaschen
mit Bergkäse

Desserts

Hausgemachte Bayrische Creme
mit Himbeermark

Ofenwarme Apfelküchle
mit cremiger Vanillesoße

39,90 € pro Person



BUFFET GRILL

Vorspeisen

Couscous Salat

mit Granatapfel und Minze

Hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat

Amerikanischer Cole Slaw Salat

Bauernsalat

mit Paprika, Oliven, Tomaten und Parmesan

Tomatensalat

mit Mini-Mozzarella

vielfältige Brotauswahl

vom heimischen Bäcker

Hauptgänge

Roastbeef

im Ganzen gegart, vom Grill

Kleine Rostbratwürste

Würzige Schweinehalssteaks

In Curry marinierte Putensteaks

Frische Lachssteaks

Grillgemüse

mit Grilltomaten

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm

Rosmarinkartoffeln

und Kräuterbutter

Desserts

Heiße Bierpflaume

mit Vanillepudding

Hausgemachter Brownie

mit marinierten Himbeeren

49,90 € pro Person



BUFFET FASSHALLE

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Flädle

Knackige Blattsalate

mit Tomaten, Gurken, Mais und Croûtons

Hausgebeizter Bierlachs

mit Senf-Honig-Bierdip

verschiedene Brotaufstriche

Tomatensalat

mit Mini-Mozzarella

vielfältige Brotauswahl

vom heimischen Bäcker



Hauptgänge

Schweinerücken

Sous-vide gegart mit Pfefferrahmsoße,
Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse

Allgäuer Kässpätzlen

Zanderfilet vom Grill

mit Gemüse, Kartoffeln und Weißweinschaum

Desserts

Kaiserschmarrn

mit cremigem Apfelmus & Mandeln

Schokoladenmousse

im Glas



39,90 € pro Person



MITTERNACHTS SNACK

Wenn man lange feiert und ausgelassen tanzt,
dann kommt er irgendwann: der kleine Hunger.

Und dann kommen unsere Mitternachtssnacks ins Spiel!
Eine feine Käseauswahl, etwas Deftiges oder auch
vegetarische Muntermacher bringen die Lebensgeister
zurück. Danach kann es weiter gehen mit tobenden Beats,
anregenden Gesprächen und dem ein oder anderen Drink.

All night long...



KÄSEAUWAHL

Original Allgäuer Käsespezialitäten mit frischen Trauben,
knusprigem Salzgebäck, großer Brotauswahl und Butter

13,90 € pro Person

DEFTIGE BROTZEITPLATTE

Verschiedene Wurst- und Schinkensorten,
Griebenschmalz und Käsespezialitäten mit
Radieschen, Gurken, vielfältige Brotauswahl und Butter

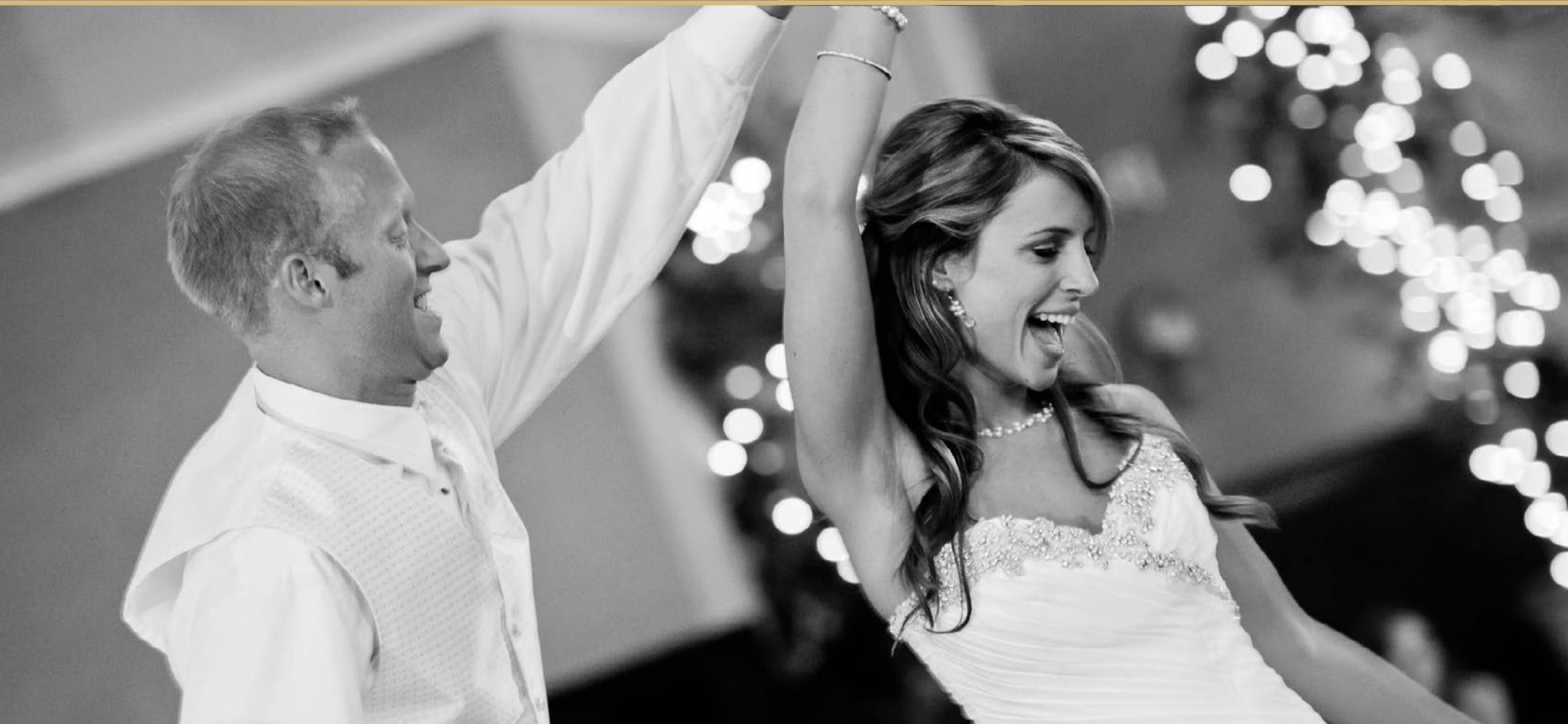
13,90 € pro Person



CURRYWURST

mit hausgemachter Spezialsoße & knusprigem Baguette

9,90 € pro Person



Parken?

Kein Problem.

Unter der Fasshalle befindet sich ein öffentliches Parkhaus.

Weite Heimreise oder Taxi organisieren?

Eigentlich müsst Ihr nur zweimal umfallen und schon liegt Ihr im Bett. Direkt neben der Fasshalle befindet sich das neue B&B Hotel Kempten - bequemer geht's nicht!



Für ein rundum gelungenes Fest ...

haben wir großartige Partner, die wir Euch mit wärmsten Empfehlungen ans Herz legen.



Floristik

Juliane Frank

www.siebenrosen.com



Fotos

Fotografin Eva Schilf

www.schilfphotoworks.de



Musik & Stimmung

DJ Pat Moreno

www.patmoreno.com



Alleinunterhalter

Alfons Kennerknecht

www.alfons.live



Fotobox

Markus Behrendt

www.kaffee-go.de



Übernachten

B&B Hotel Kempten

www.hotel-bb.com/de/hotel/kempten



FASSHALLE
20 Kempten 19

Ansprechpartnerin

Stephanie Werf

Mobil: +49 (0)160 342 402 8

info@fasshalle-ke.de

Hagspiels Gastfreundschaft GmbH

Beim Sudhaus 2

87435 Kempten

Deutschland

Tel. +49 831 69731110

