

[www.bareiss.com](http://www.bareiss.com)



HOTEL BAREISS. DAS RESORT IM SCHWARZWALD.  
72270 Baiersbronn-Mitteltal | Deutschland  
Telefon +49 7442 47-0 | Telefax +49 7442 47-320  
[info@bareiss.com](mailto:info@bareiss.com)



*Bareiss ★ Morlokhof ★ Sattellei ★ Forellenhof*





Liebe Gäste des Bareiss,

seien Sie uns herzlich begrüßt! Diese Broschüre ist für Sie interessant, wenn Sie Gastgeber sind und Gäste willkommen heißen: bei einem Fest, das Sie planen, oder einem Event, das Sie ausrichten wollen.

Wenn Sie möchten, können wir Ihnen dabei behilflich sein.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen sechs ganz unterschiedliche Locations, die für die verschiedensten Anlässe zum Feiern geeignet sind: große oder kleine Gesellschaften, hochfestlich oder zwanglos, privat oder betrieblich.

So unterschiedlich jeder »Festplatz« auch ist, sie alle haben etwas gemeinsam: Alle sind »Bareiss-like«, das heißt: sie haben einen hohen Anspruch an Atmosphäre, Ausstattung und gastronomische Erstklassigkeit.

Wo immer auch Sie im Bareiss feiern: Für Ihr Fest oder Ihr Event werden Sie professionell und kompetent beraten und betreut, von der Vorbereitung bis zum gelungenen Finale.

Und schließlich: Ihre Gäste sind auch unsere Gäste. Das heißt, wir tun alles, dass Sie der perfekte Gastgeber sind.

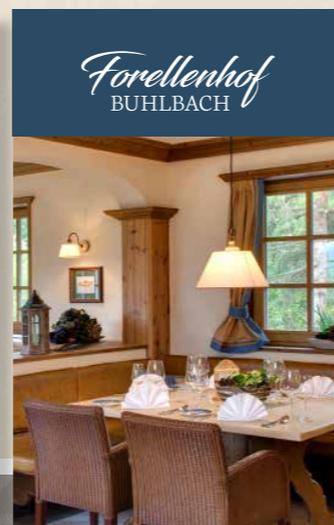
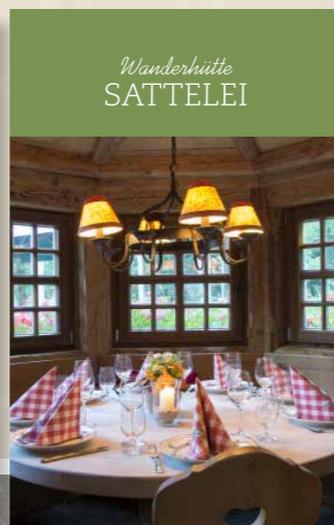
Wir hoffen, die Broschüre gibt dafür ein paar gute Anregungen. Schönen Dank fürs Vertrauen, wenn Sie im Bareiss feiern möchten. Und alle guten Wünsche schon jetzt, dass es ein tolles Fest für Sie und Ihre Gäste wird!

*Unsere Familie Bareiss*

Hermann Bareiss, Hannes & Britta Bareiss

*»Als Mahl begann und ist ein Fest geworden ...«  
So soll es sein, wenn Sie aus gutem Grund und schönem Anlass  
Ihre Gäste im Bareiss zu Tisch bitten.*

Anfragen und Beratung: +49 7442 47-0



## Mehr Schwarzwald geht nicht. Die Dorfstuben.

*Die Heimeligkeit der Atmosphäre, die originale Schwarzwälder Küche,  
die natürliche Herzlichkeit des Service – alles zusammen macht  
die Gemütlichkeit der »Dorfstuben« aus.*

Die »Dorfstuben« sind eigentlich zwei Stuben:  
Die »Uhrenstube« und die »Förster-Jakob-Stube«,  
so benannt nach dem Vater von Seniorchef  
Hermann Bareiss.

Beide Stuben sind originale Bauernstuben aus dem  
19. Jahrhundert. Wer hier sein Fest feiert, braucht  
keinen »Stimmungsmacher«. Der Rahmen sorgt  
dafür, dass gute Laune und gute Gespräche ganz  
von selbst in Gang kommen.

Genauso unkompliziert ist es mit der Küche:  
Die Gerichte sind einem vertraut, sie erinnern  
an die gute alte Sonntagsküche. Einer der Klassiker:  
Ente aus dem Rohr. Ansonsten auf dem Speiseplan:  
Das ganze regionale Repertoire vom herzhaften

Wurstsalat, frischer Forelle, Rehschinken aus  
der Bareiss-Jagd bis hin zum Hirschragout und  
Schwäbischen Apfelkühle.

Wie überall im Bareiss: Über Sonderwünsche  
können wir immer sprechen.

Zur Schwarzwälder Küche haben wir auch die  
passenden Getränke: Die besten Winzer von  
Baden und Württemberg sind vertreten; wer lieber  
polyglott trinkt, wählt aus der großen Karte mit  
1.000 Positionen. Und natürlich gibt es auch frisch-  
gezapftes Bier vom Fass.

Bei schönem Wetter servieren wir den Apéro  
auf der Terrasse.



Bareiss

\*\*\*\*\*

- ★ BIS ZU 40 PERSONEN
- ★ REGIONALE  
SCHWARZWALD-KÜCHE
- ★ ORIGINALES,  
URGEMÜTLICHES  
AMBIENTE





## Hier scheint immer die Sonne. Die Kaminstube.

*Ein Ambiente mit Klasse für eine Klassiker-Küche –  
das findet der Gast in der »Kaminstube«.*

Ein Kritiker schrieb einmal: »Hier scheint immer die Sonne, auch wenn's draußen regnet.«

Das kommt von den lichten, warmen Naturfarben, die dem Ambiente eine Temperatur geben, die unmittelbares Wohlgefühl auslöst.

Geschmack und Klasse der Ausstattung lassen erkennen: In so viel Gepflegtheit kann es einem nur gut gehen – das wird ein schöner Mittag, ein schöner Abend, ein schönes Fest.

Die Küche: Klassiker, zeitgemäß gemacht. Ein Zander in Rotweinbutter, Milchkalbsbäckle in Trüffeljus, Lammrücken mit Chorizorisotto.

Die »Kaminstube«, sie ist das klassische Restaurant, um seine Gäste fein auszuführen. Man macht sich schick, fühlt sich gehoben. Und fühlt sich auch gut aufgehoben, was am Service liegt. Der ist, wie im ganzen Bareiss, zuvorkommend und aufmerksam, wohlgezogen und liebenswürdig.

  
\*\*\*\*\*

- ★ BIS ZU 35 PERSONEN
- ★ KLASSISCHE KÜCHE,  
MODERN GEMACHT
- ★ GEWANDTER,  
HERZLICHER SERVICE
- ★ ELEGANTES  
WOHLFÜHL-AMBIENTE



# Fürs Fest schlechthin. 3\*-Restaurant Bareiss

*Vorhang auf, es gibt: Große Gastronomische Oper.  
Die Protagonisten: Claus-Peter Lumpp, Thomas Brandt und ihre Teams.  
Das Stück: Savoir-vivre.  
Für wen wird's gegeben: für Sie und Ihre Gäste.*

Im Restaurant Bareiss ist alles großer Faltenwurf: Vom Empire des Mobiliars übers edle Silber und Porzellan bis hin zum üppigen Blumenschmuck.

Wenn es ums ganz große Fest aus großem Anlass geht, kann es festlicher nicht sein als im Restaurant Bareiss: 3 Sterne im Michelin, geadelt von Relais & Châteaux und Les Grandes Tables du Monde.

Für Sie und Ihre Gäste stehen die Besten ihres Fachs bereit: Als 3-Sterne-Koch gehört Claus-Peter Lumpp zur Spitze weltweit.

Restaurantleiter Thomas Brandt war mehrfach »Gastgeber des Jahres«.

Und im Weinkeller liegt mit das Beste, was Ihnen unser Sommelier Teoman Mezda empfehlen kann.

Kompetenz ist das eine, Gastfreundschaft das andere. Im Restaurant Bareiss regiert die Unbeschwertheit des Genießens. Die Festlichkeit macht frei: der Alltag bleibt draußen, hier drinnen ist Entspannung.

Ihr Fest bleibt Ihren Gästen unvergessen.



  
Bareiss  
\*\*\*\*\*

- ★ BIS ZU 30 PERSONEN
- ★ 3\*-RESTAURANT
- ★ TOP TEN DER BESTEN DEUTSCHEN KÜCHEN
- ★ AUSGEZEICHNETER SERVICE
- ★ WEINKARTE MIT 1.000 POSITIONEN
- ★ FRANZÖSISCHE ÉLÉGANCE



## Mitten im Paradies. Der Forellenhof Buhlbach.

*Es ist ein Garten Eden: das Landschaftsschutzgebiet Buhlbach.  
Sie ist ein Stück Geschichte: die 100 Jahre alte Forellenzucht.  
Und die beiden Gaststuben: sind echte Bareiss-Gastlichkeit.*

Wer Schwarzwald aus dem Bilderbuch sucht für seine Gesellschaft oder für einen Event, der liegt mit dem Forellenhof goldrichtig. Die Lage in Buhlbach ist zum Malen schön. Und der Forellenhof selbst ist ein Traum von einem Schwarzwaldhaus: gebaut in der Tradition eines stattlichen Hofes aus dem 19. Jahrhundert – der ideale Set für einen Film.

Hier wird aber nicht gedreht, hier wird gefeiert. Die »Forellenzube« und die »Buhlbachzube« sind dafür ideal. Denn ob's ein elegantes Fest sein soll oder eins, wie auf dem Lande; ob »in aller Ruhe« oder eher »eventig«, z. B. in Verbindung mit der historischen Fischzucht – hier lässt sich alles so arrangieren, wie Sie es sich für Ihre Gäste und sich selber vorstellen.

Und die Kulinarik? Von Forellenspezialitäten über regionale Gerichte bis hin zum festlichen Menü, begleitet von eigenen Forellenhof-Weinen, können Sie alles genießen, wovon Ihre Gäste noch nach Tagen begeistert sind. Das versprechen wir Ihnen!



*Forellenhof*  
BUHLBACH

- ★ 30 BIS 100 PERSONEN
- ★ GROSSE SOMMERTERRASSE
- ★ FORELLENSPEZIALITÄTEN UND REGIONALE GERICHTE
- ★ TRAUMHAFTE LAGE





*Der Morlokhof*

- ★ BIS ZU 100 PERSONEN
- ★ VERSCHIEDEN GROSSE STUBEN
- ★ KLEINE GESELLSCHAFTEN
- ★ GROSSE BANKETTE
- ★ HISTORISCHES AMBIENTE
- ★ INDIVIDUELLE BESTUHLUNG



## Feste, Feiern & Kultur. Der Morlokhof.

*Der Morlokhof ist von 1789. In seinen aufwendig und authentisch restaurierten Räumen lässt sich authentisch und festlich feiern: private Feste, betriebliche Feiern und kulturelle Events.*

### **Private Feste und Hochzeiten.**

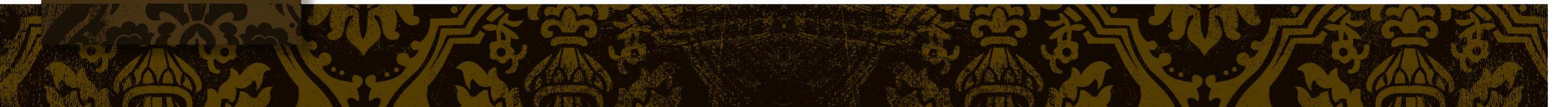
Die Räume des Hofes sind unterschiedlich groß. Ideal geeignet für kleine und große Gesellschaften im intimen Rahmen. Und ideal fürs repräsentative Fest, für jeden Anlass der zum Höhepunkt des Jahres werden soll. Im Bereich haben wir viel Erfahrung damit. Wir beraten Sie in der Vorbereitung und setzen Ihre individuellen Vorstellungen um.

### **Firmen-Feiern.**

Runde Geburtstage, das Mitarbeiter- oder Unternehmensjubiläum, die Weihnachtsfeier oder ein Brainstorming in aller Ruhe, in der man auf gute andere Gedanken kommt – dafür ist der Morlokhof bestens geeignet: einmalig für den Ausnahmefall.

### **Kulturelle Veranstaltungen.**

Vernissagen, Konzerte, Autoren-Lesungen – der Morlokhof bietet der Kunst die geschichtsträchtige Bühne für den ausdrucksstarken Auftritt.



## Gemütlich feiern. Die Wanderhütte Sattellei.

*Nicht jeder Anlass für ein Fest ist auch Anlass für Smoking und das kleine Schwarze. Manche mögen's unkompliziert und locker. Und zugleich geschmackvoll.*

Die Sattellei hat dafür das richtige Ambiente. Ob zur Feier zum Abitur, dem Geburtstag, zum Jubiläum im Unternehmen, für die Weihnachts- und Jahresfeier oder das Familienfest.

Die Ausstattung der Sattellei ist »Bareiss-like« – im Wanderhüttenformat. Das Rustikale hat Klasse. Die blanken Tische sind kultiviert gedeckt. Der Service ist zwanglos und unkompliziert, dabei gekonnt, aufmerksam und liebenswürdig.

Wie immer im Bareiss: Auch ein Fest in der Sattellei ist nicht »von der Stange«. Alles ist persönlich abgestimmt auf die Vorstellungen des Gastgebers, von der Raumgestaltung über Tischschmuck, Menu und Wein bis hin zum Rahmenprogramm.

Wir geben gern auch Anregungen oder machen Vorschläge.



### Wanderhütte SATTELEI

- ★ 30 BIS 90 PERSONEN
- ★ INDIVIDUELLE  
BESTUHLUNG MÖGLICH
- ★ VOM HÜTTENVESPER BIS  
ZUM REGIONALEN MENU
- ★ ZÜNFTIGES AMBIENTE  
MIT STIL

