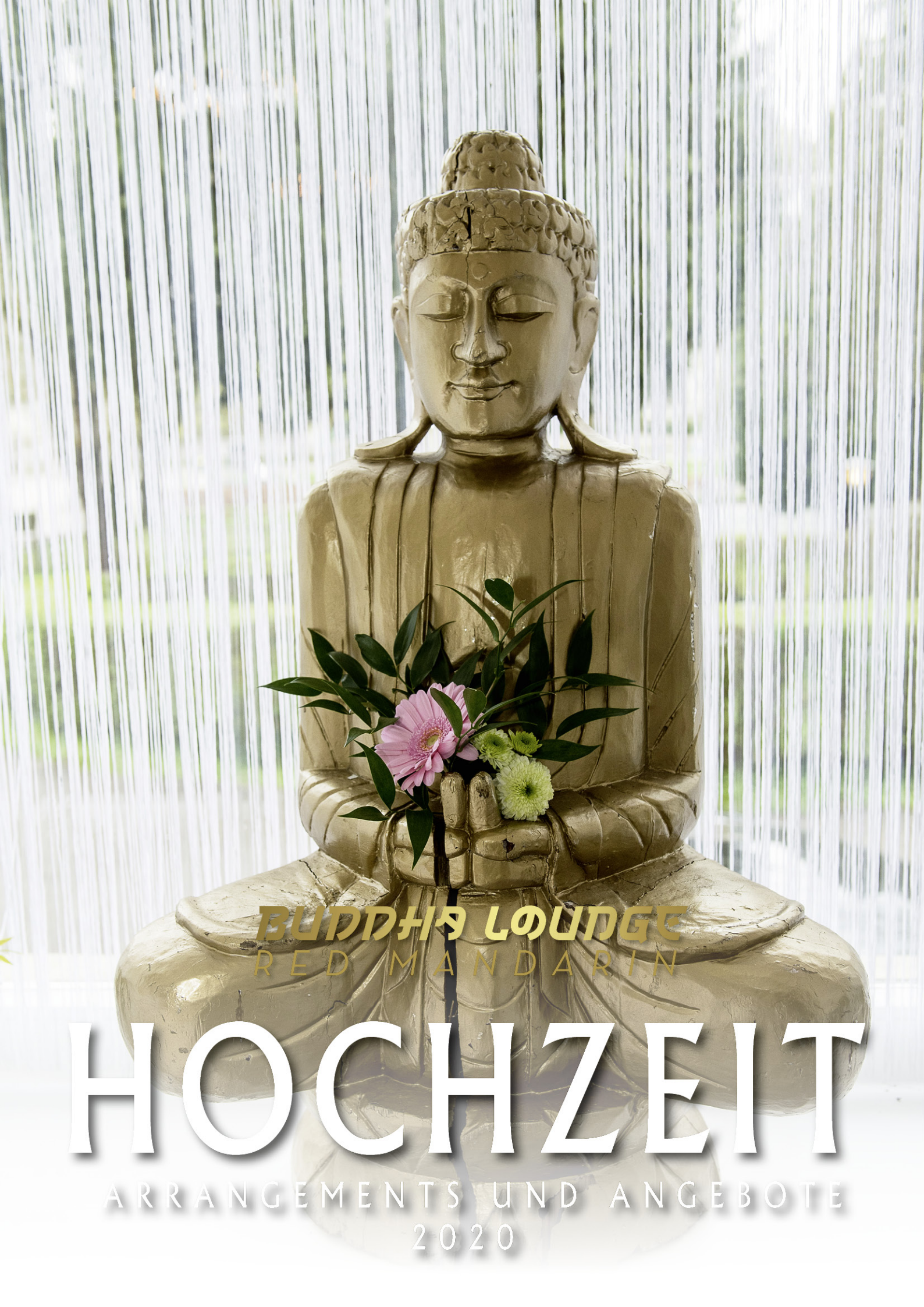


BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

HOCHZEIT

ARRANGEMENTS UND ANGEBOTE
2020

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

IHRE HOCHZEIT IN DER BUDDHA LOUNGE RED MANDARIN

Entspannen, den Alltag vergessen und mit allen Sinnen feiern. Machen Sie Ihre Hochzeitsfeier zu einem Fest für die Sinne!

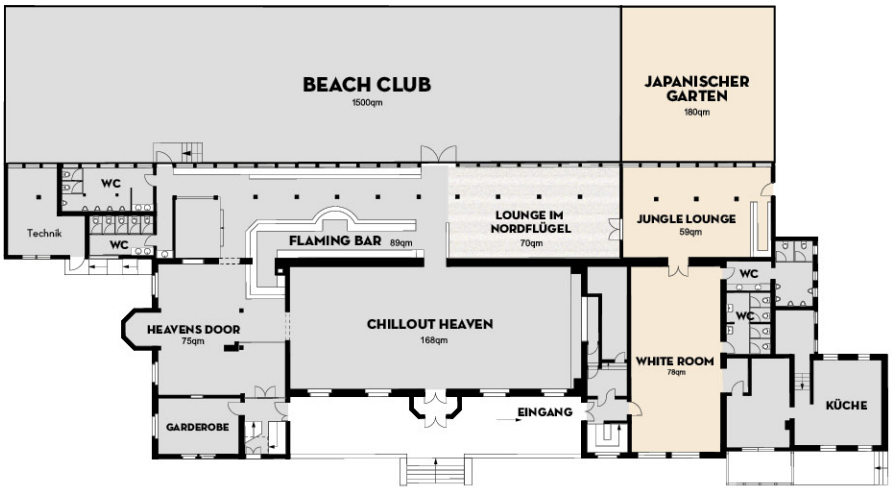
Das außergewöhnlich schöne Ambiente der Buddha Lounge Red Mandarin verleiht Ihrer Hochzeit einen extravaganten Stil. Auf einer Gesamtfläche von 2.000 qm stehen Ihnen Indoor & Outdoor mehrere getrennt oder auch in Kombination anzumietende Räumlichkeiten zur Verfügung.

Die Buddha Lounge Red Mandarin präsentiert sich so mit einer fast mystischen, einzigartigen Atmosphäre. Multifunktional nutzbar und auf alle individuellen Wünsche abstimmbar mit Sicherheit eine der größten und beeindruckendsten Lounges in Stuttgart und Umgebung.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

IHRE HOCHZEIT FÜR BIS ZU 70 PERSONEN

Für Ihre Hochzeit mit bis zu 70 Personen stehen Ihnen die Räumlichkeiten Jungle Lounge, White Room und japanischer Garten zur Verfügung.
Abtrennbar von den restlichen Bereichen der Location, bieten sich diese Räumlichkeiten ideal für Ihre Hochzeitsfeier für bis zu 70 Personen an. Der angrenzende Außenbereich, der japanischer Garten, lädt zum Verweilen und Feiern ein. Auf Wunsch kann der angemietete Bereich zusätzlich durch die Lounge im Nordflügel erweitert werden.



Die Räumlichkeiten im Überblick:

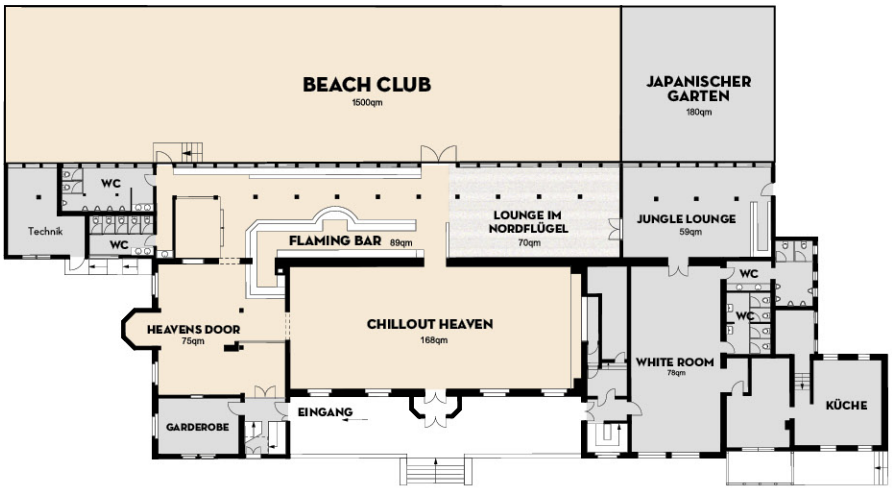
- White Room als Veranstaltungsraum mit 78 qm
- Jungle Lounge mit eigener Bar
- Japanischer Garten: exklusiver Außenbereich
- Separater Ein- und Ausgang zu den Räumlichkeiten über den White Room
- Separate Toiletten

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

IHRE HOCHZEIT AB 70 PERSONEN

Für Ihre Hochzeit ab 70 Personen stehen Ihnen die Räumlichkeiten Chillout Heaven, Barbereich und Beach Club zur Verfügung.

Die Räumlichkeiten verfügen Indoor über bis zu 370 qm und Outdoor können bis zu 1.500 qm zur Verfügung gestellt werden. Der Chillout Heaven (168 qm) kann für Ihre Hochzeitsfeier mit einer Bestuhlung nach Wunsch möbliert werden. Im angrenzenden Barbereich können sich Ihre Gäste entspannen und das exklusive Ambiente genießen.



Die Räumlichkeiten im Überblick:

- Chillout Heaven als Veranstaltungsraum mit 168 qm
- Barbereich mit hochwertigem Loungemobiliar ausgestattet
- Beach Club: niveauvoller Außenbereich mit Sandflächen
- Separater Ein- und Ausgang zu den Räumlichkeiten
- Separate Toiletten

Hochzeitsarrangement „Das Lächeln der Geisha“

Stehempfang
1 Glas Sekt, Sekt-Orange pro Person

Speisen
Kalt-warmes Buffet
Kinderteller
Auf den Galatischen, Brotkörbe, Butter & Frischkäse

Getränke
Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Soft Drinks, Wasser,
Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Prosecco, Bier, Filterkaffee

Dekoration
Menükarten, Kerzen, Blumendekoration auf den Tischen,
Dekoration Beach Club oder japanischer Garten mit Kerzen und Hausdekoration

Saalmiete und Sonstiges
Raummiete
Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten
Bereitstellung eines Funkmikrofons
Bestuhlung mit Loungemobiliar und Galabestuhlung
mit runden Tischen für 8 Personen
Personalkosten
Kostenfreie Parkplatznutzung

€ 112,00 pro Person

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Buffetvorschläge Hochzeitsarrangement „Das Lächeln der Geisha“

Euro-Asiatisches Buffet
Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Yakitori Spieße
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
Fleischküchle mit Asia Dip
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Hühnchen Geschnetzeltes mit Pfannengemüse
Veganes Gemüsecurry mit asiatischem Duftreis
***
Mangomousse mit Honig- Zimtnüssen
Obstsalat mit Zitronencréme

Sommerliches Grillbuffet
Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse
Karotten-Weißkraut-Salat
Kartoffelsalat mit Rucola
Toscanasalat - Fusillisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Fleischküchle mit Asia Dip
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Vom Grill:
Holzfällersteak
Hühnchen Piri Piri
***
Beilagen:
Country Potatoes
Gemüsespieße
Auswahl von 5 verschiedenen Dips
***
Erdbeerkuchen im Glas
Obstsalat mit Zitronencréme

Für die Kids auf Wunsch Chicken-Nuggets mit Pommes, dazu Tomatenketchup und Mayonnaise.

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Hochzeitsarrangement „Buddha´s Geheimtipp“

Stehempfang

Welcome Drink: 1 fruchtiger Cocktail mit und ohne Alkohol pro Person
oder
1 Glas Sekt, Sekt-Orange pro Person
***
Drei Stück Fingerfood pro Person zum Welcome Drink:
Knusprige Crostinis mit:

- Tomatenwürfeln
- Auberginenmousse
- Ziegenfrischkäse mit Honig und Pinienkernen
- Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten

oder

Mürbteigtartelettes mit:

- Lachscreme
- Olivencreme
- Frischkäse und Garnele
- Tomate-Mozzarella

Speisen

Fingerfood
Kalt-warmes Buffet
Kinderteller
Auf den Galatischen, Brotkörbe, Butter & Frischkäse
Mitternachtssnack

Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Soft Drinks, Wasser,
Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Prosecco, Bier, Kaffee, Cappuccino, Espresso

Dekoration

Menükarten, Kerzen, Blumendekoration auf den Tischen,
Dekoration Beach Club oder japanischer Garten mit Kerzen und Hausdekoration

Saalmiete und Sonstiges

Raummiete
Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten
Bereitstellung eines Funkmikrofons
Bestuhlung mit Loungemobiliar und Galabestuhlung
mit runden Tischen für 8 Personen
Personalkosten
Kostenfreie Parkplatznutzung

€ 139,00 pro Person

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Buffetvorschläge Hochzeitsarrangement „Buddha´s Geheimtipp“

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen,
Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Fleischküchle mit Asia Dip
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung
Yakitori Spieße
Vegane Frühlingsrollen und Curryecken mit Sweet Chili Sauce
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce mit Süßkartoffeln
Hühnchen auf asiatischem Wokgemüse in süß-saurer Sauce
Veganes Gemüsecurry mit asiatischem Duftreis
***
Tiramisu
Mangomousse mit Honig- Zimtnüssen
Obstsalat mit Zitronencréme

Alibabas Köstlichkeiten

Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)
Blumenkohlkofta
Vegane Falafel
Gavudagi Salat
Orientalischer Reissalat mit Datteln und Granatapfelkernen
Tunesische Tajine
Gefüllte Weinblätter
Fladenbrot
Verschiedene Dips: Humus, Baba Ghanouch,
Pikanter Möhren Dip, Joghurt-Knoblauch Dip
***
Gegrilltes Thymianhühnchen mit orientalischen Bratkartoffeln
Dorade gefüllt mit Spinat und Zitrone mit Gewürzreis
Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce
***
Basboussa mit Nüssen
Pfannkuchentörtchen mit Mango

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Buffetvorschläge Hochzeitsarrangement „Buddha´s Geheimtipp“

Sommerliches Grillbuffet
Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Toscanasalat - Fusillisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung
Bulgursalat mit Gemüse
Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange
Kartoffelsalat mit Rucola
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Vom Grill:
Steaks vom argentinischen Roastbeef
Fischauswahl
Hühnchen Piri Piri
Grillfeta
***
Beilagen:
Country Potatoes
Zitronenreis
Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce
Gemüsespieße
Auswahl von 5 verschiedenen Dips
***
Pfannkuchentörtchen mit Mango
Obstsalat mit Zitronencréme
Himbeertiramisu

Mitternachtssnack

Hausgemachtes Blätterteiggebäck,
oder
Verschiedene Mini-Pizzen,
oder
Verschiedene Mini-Zigarrenbörek

3 Stück pro Person

Für die Kids auf Wunsch Chicken-Nuggets mit Pommes, dazu Tomatenketchup und Mayonnaise.

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

Hochzeitsarrangement „yin und yang“

Stehempfang

Welcome Drink: 1 fruchtiger Cocktail mit und ohne Alkohol pro Person
oder
1 Glas Sekt, Sekt-Orange pro Person
***
Vier Stück Fingerfood pro Person zum Welcome Drink:
Knusprige Crostinis mit:

- Tomatenwürfeln
- Auberginenmousse
- Ziegenfrischkäse mit Honig und Pinienkernen
- Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten

oder

Mürbteigtartelettes mit:

- Lachscreme
- Olivencreme
- Frischkäse und Garnele
- Tomate-Mozzarella

Speisen

Fingerfood
Sehr exklusives Kalt-warmes Buffet
Kinderteller
Auf den Galatischen, Brotkörbe, Butter & Frischkäse
Mitternachtssnack inkl. Käseplatte

Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Soft Drinks, Wasser,
Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Prosecco, Bier, Kaffee, Cappuccino, Espresso

Dekoration

Menükarten, Kerzen, Blumendekoration auf den Tischen,
Dekoration Beach Club oder japanischer Garten mit Kerzen und Hausdekoration

Showprogramm

Bereitstellung eines DJs (Mixed Musik) für bis zu 5 Stunden inkl. DJ-Technik (Indoor)

Saalmiete und Sonstiges

Raummiete
Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten
Bereitstellung eines Funkmikrofons
Bestuhlung mit Loungemobiliar und Galabestuhlung
mit runden Tischen für 8 Personen
Personalkosten
Kostenfreie Parkplatznutzung

€ 160,00 pro Person

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Buffetvorschläge Hochzeitsarrangement „yin und yang“

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Fleischküchle mit Asia Dip
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung
Yakitori Spieße
Vegane Frühlingsrollen und Curryecken mit Sweet Chili Sauce
Vegetarisches Sushi
Wan Tan und Dim Sum mit süß-saurer Sauce
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Zitronengrassüppchen
***
Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce mit Süßkartoffeln
Hühnchen auf asiatischem Wokgemüse in süß-saurer Sauce
Veganes Gemüsecurry mit Asiatischem Duftreis
***
Tiramisu
Mangomousse mit Honig- Zimtnüssen
Obstsalat mit Zitronencréme

Mediterranes Buffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Vitello Tonnato
Toscanasalat - Fusillisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senffrüchte
Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Meeresfrüchtesalat
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz, dazu kleine Ofenkartoffeln
Geflügelpicatta mit mediterranem Gemüse an tomatisierter Penne
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola
Spanische Paella mit Meeresfrüchten
***
Haselnusstiramisu
Birnen-Ratatouille mit Vanillecréme und Amarettini
Panna Cotta mit Himbeersauce

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Sommerliches Grillbuffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Toscanasalat - Fusillisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung
Bulgursalat mit Gemüse
Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange
Kartoffelsalat mit Rucola
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Limettensüppchen
***
Vom Grill:
Steaks vom argentinischen Roastbeef
Fischauswahl
Garnelenspieße
Hühnchen Piri Piri
Grillfeta
***
Beilagen:
Country Potatoes
Zitronenreis
Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce
Gemüsespieße
Auswahl von 5 verschiedenen Dips
***
Mangomousse mit Honig-Zimt-Nüssen
Obstsalat mit Zitronencréme
Heidelbeer-Quark-Mascarponecréme mit Amarettinis

Mitternachtssnack

Hausgemachtes Blätterteiggebäck,
oder
Verschiedene Mini-Pizzen,
oder
Verschiedene Mini-Zigarrenbörek

3 Stück pro Person

Zusätzlich:

Hochwertige Käseplatte (50g pro Person) mit Früchten,
dazu Brot und Brötchenauswahl

Für die Kids auf Wunsch Chicken-Nuggets mit Pommes, dazu Tomatenketchup und Mayonnaise.

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Zusatzbuchungen:

DJ
Buchung eines DJs über uns für 5 Stunden inkl. Technik € 590,00
Alternativ: Buchung der DJ Technik € 149,00

Freie Trauung
Aufbau der freien Trauung kleiner Bereich € 190,00 // großer Bereich € 290,00
Pro Bierbank mit weißer Husse (ca. 4-6 Personen) € 15,00
Technik für Freie Trauung Outdoor, inkl. technischer Leiter für 2 Stunden € 250,00

Speisen
Tellergeld für mitgebrachte Kuchen/Speisen € 149,00 pauschal
Menü möglich gegen zusätzliches Serviceentgelt/ Vorschläge auf Anfrage

Bestuhlung
Stuhlhussen, pro Husse € 7,00
Erstellung Bestuhlungsplan in A1 € 39,00 pauschal

Getränke
Verlängerung der Getränkepauschale
vor 18.00 Uhr € 3,00, pro Person und Stunde
nach 18.00 Uhr € 4,00, pro Person und Stunde

Spezialangebote Cocktails & Longdrinks
Ab einer Mindestabnahme von 100 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 6,00.
Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails + Longdrinks.

Ab einer Mindestabnahme von 50 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 7,00.
Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails + Longdrinks.

Ab einer Mindestabnahme von 100 Longdrinks pro Drink € 5,00.

Cocktails
Caipirinha, Sex on the Beach, Mai Tai, Pina Colada, Himbeer Mojito, Mojito,
Cuba Libre, Aperol Sour, Planters Punch, Aperol Spritz, Hugo, Moscow Mule, Lillet Wild Berry
Ipanema (alkoholfrei), Florida (alkoholfrei), United Colours (alkoholfrei)

Longdrinks
Vodka-Lemon, Gin-Tonic, Jack Daniel´s-Cola, Rum-Cola

 © Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH - Burgstallstr. 99 - 70199 Stuttgart
Geschäftsführer: Tomas Eres, Sabine Klemm - Tel. 0711 248 51 72 - Fax. 0711 615 77 82 - info@events-bl.de - www.buddhaloungeredmandarin.de
Hypo Vereinsbank IBAN: DE33600202900322640587 – BIC: HYVEDEMM473 – HRB Stuttgart 720120 - USt-ID DE 243487501

Anmerkungen

Buffet
Die angegebenen Buffetvorschläge sind exemplarische Beispiele zur Ansicht und können je nach Aufwand gegen Aufpreis angepasst werden.
Gerne lassen wir Ihnen unsere Bankettmappe zukommen oder kreieren Ihnen Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend, Ihr individuelles Essen.

Menü
Die Buchung eines Menüs ist mit Zusatzkosten für den Personaleinsatz verbunden und nach Absprache möglich.

Getränke außerhalb der Pauschale
Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verzehr in Rechnung gestellt, hierzu erfolgt eine separate Absprache.

Mindestumsatz
Das Angebot gilt für Hochzeitsfeiern im Jahr 2020. Da wir Ihnen die Räumlichkeiten exklusiv zur Verfügung stellen, erheben wir an Freitagen und Samstagen einen Mindestumsatz. Dieser wird sowohl auf die Raummieten als auch auf Technik, Speisen und Getränke, musikalische Unterhaltung, Dekoration etc. umgelegt.

Jungle Lounge, White Room, japanischer Garten
freitags & samstags € 5.000,00
Samstage von *Oktober bis inkl. April:* € 3.500,00

Beach Club, Chillout Heaven, Barbereich
freitags & samstags € 10.000,00
Samstage von *Oktober bis inkl. April:* € 7.000,00

Kinder
Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 3 bis 12 Jahre werden mit 50% berechnet.

Mehrwertsteuer
Alle genannten Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Dauer
Aufgrund der gesetzlich vorgeschriebenen Maximalarbeitszeit muss das späteste Ende Ihrer Veranstaltung vorab vereinbart werden.
Feiern in der Buddha Lounge Red Mandarin sind ohne Aufpreis bis maximal 03.00 Uhr möglich.
Eine Verlängerung der Feierlichkeit ist an Freitagen und Samstagen nach vorheriger Absprache bis maximal 05.00 Uhr möglich. Hierfür berechnen wir für den Personaleinsatz pauschal € 200,00 pro Stunde.
Eine Verlängerung des DJ-Auftritts kann spontan erfolgen und wird pauschal mit € 100,00 pro angefangene Stunde berechnet.