



Schmücker

In Sachen

... Events
... Hochzeiten
... Geburtstage
... Firmenfeiern
... Messecatering
... und vielem mehr

sind wir Profis!



Schmücker Gastro & Catering GmbH
Geschäftsführer: Michael Schmücker
Fax: 0711 / 75 85 839-90
Registergericht Stuttgart
LBBW Bank 600 501 01, Kto. 6498513

Siemensstraße 48
www.schmuecker.eu
info@schmuecker.eu
HRB 245664
IBAN DE14 6005 0101 0006 4985 13

70469 Stuttgart
Tel: 0711 / 75 85 839-0
Ust-ID Nr: DE 229848167
Gläubiger ID: DE41ZZZ00001376534
BIC SOLADEST600

Herzlich Willkommen

Wenn Catering und Service perfekt aufeinander eingespielt sind und die Präsentation stimmt, dann werden Ihre Gäste sich nur an eines erinnern: **Ein rundum gelungenes Event.**

Ihre Wünsche und unser Know-How gerade bezogen auf Werte wie z.B. Nachhaltigkeit, Regionalität und die aktuellen Herausforderungen durch veränderte Verhältnisse bei Veranstaltungen ist die Basis unserer für Sie entwickelten Catering-Konzepte.

Umsichtige Mitarbeiter gepaart mit kulinarischen Überraschungen lassen Ideen zum wahr werden. Schon bei der Suche nach frischen und regionalen Zutaten agieren unsere Einkäufer und Küchenchefs mit größter Sorgfalt um eine sehr gute Basis der Grundlebensmittel zu modernen und schmackhaften Speisenideen zu veredeln.

Seit mehr als 26 Jahren verschaffen wir Veranstaltungen einen einzigartigen Rahmen, indem für uns kein Weg zu weit und keine Idee zu verrückt ist um Sie als unseren Gast zu begeistern. Perfekt organisiert und zuverlässig ausgeführt, das ist unser Beitrag für Ihren Erfolg bei Hochzeiten, Seminaren, Messen und Firmenfeiern.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Durchsicht unserer Cateringmappe und stehen Ihnen jederzeit gerne persönlich für die Erstellung Ihres auf Ihr Event ausgerichteten Angebot zur Verfügung.

Ihr
Michael Schmücker & Team

Schmücker Gastro & Catering GmbH
Geschäftsführer: Michael Schmücker
Fax: 0711 / 75 85 839-90
Registergericht Stuttgart
LBBW Bank 600 501 01, Kto. 6498513

Siemensstraße 48
www.schmuecker.eu
info@schmuecker.eu
HRB 245664
IBAN DE14 6005 0101 0006 4985 13

70469 Stuttgart
Tel: 0711 / 75 85 839-0
Ust-ID Nr: DE 229848167
Gläubiger ID: DE41ZZZ00001376534
BIC SOLADEST600



Leistungen

Sie können von uns erwarten, dass wir Ihnen jederzeit bei den Planungen zu Ihrer Veranstaltung zur Seite stehen.

Sie erhalten von uns:

- Ein unverbindliches Beratungsgespräch vor Ort oder in unserem Haus
- Ein transparentes und detailliertes Angebot entsprechend Ihren Budgetvorstellungen
- Ein Probeessen für 2 Personen (bei Auftragserteilung kostenfrei)
- Permanente persönliche Betreuung von der Angebotserstellung bis über den Veranstaltungstag hinaus

Wir stellen Ihnen Ihre bedarfsgerechte Logistik zusammen.

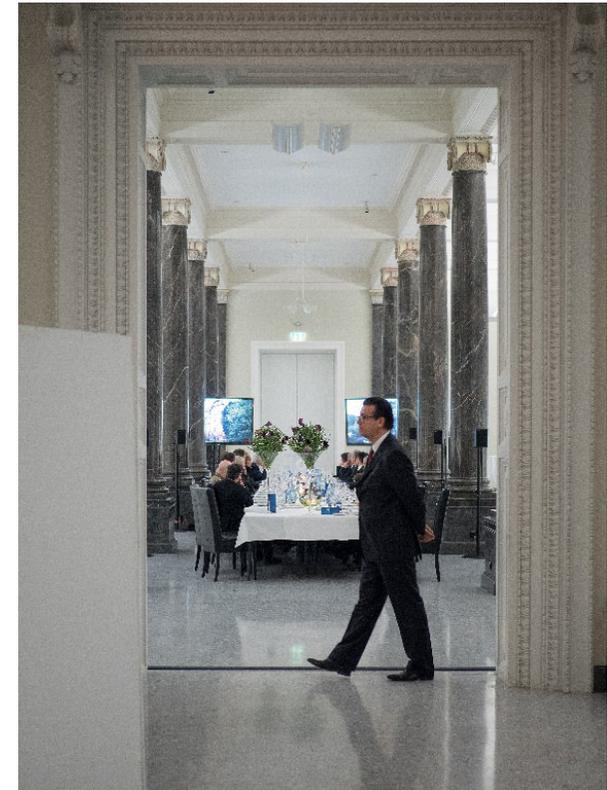
Vom LKW und Küchenequipment über Mobiliar bis hin zur Tischwäsche, Geschirr etc.

Durch unser über die vielen Jahre aufgebautes sehr großes Netzwerk bieten wir Ihnen die Möglichkeit auch fremde Leistungen über uns in Anspruch zu nehmen z.B.: Dekoration, Disc-Jockey´s, Live Entertainment, Pyrotechnik, Hüpfburgen, Raumdekorationen Zelte, jeglicher Größe, Rahmenprogramme, Licht-, Video- und Audiotechnik und vieles mehr....

Wir sind Ihnen aber auch bei der Suche der passenden Location behilflich.

Den Unterschied macht der Service und der wird bei uns GROSS geschrieben!

Mit unserem eigenen Personaldienstleistungsunternehmen haben wir die Mitarbeiter die man braucht um Ihre Veranstaltung zum Erfolg werden zu lassen!



Referenzen

AKE TANZSCHULE GMBH, Tanzbälle / 450 Pers.
AETNA GMBH, Firmenpräsentation D/I in Leonberg / 150 Pers.
BREUNINGER AG, Führungskräfte-Tag in der Carl-Benz Arena / 400 Pers.
BREUNINGER AG, Golfturnier / 120 Pers.
BRUNOLD AUTOMOBILE, Open Day / 200 Pers.
DAIMLER AG, Diverse Tages- und Abendveranstaltungen / bis 500 Pers.
DEBEKA BANK, Jubiläumsfeier / 500 Pers.
DECATHLON, Mittagessen / 120 Pers.
DEUTSCHE BANK, Richtfest in Stuttgart / 200 Pers.
ERNEST & YOUNG, Diverse Veranstaltungen / bis 80 Pers.
FLUGHAFEN STUTTGART, Neujahrsempfänge / 380 Pers.
HAUS DER DIÖZESE, Hoffest / 400 Pers.
HUGO BOSS, Weihnachtsfeiern in Metzingen / 2400 Pers.
HYLA, Weihnachtsfeiern / 150 Pers.
HYPOVEREINSBANK, Grundsteinlegung / 300 Pers.
IBM, Roadshow in Leinfelden-Echterdingen / 200 Pers.
IG METALL, Kundgebung in Leinfelden-Echterdingen / 2500 Pers.
KRÜGER DIRNDL GMBH, Weihnachtsfeiern / 70 Pers.
KOBRA E.V., Gala / 120 Pers.
LAND BAWÜ, Diverse Tagesveranstaltungen / bis 100 Pers.

LEAR CORPORATION, Sommerfeste in Böblingen / 220 Pers.
LANDESBANK BAWÜ, Betriebsfeier in Leinfelden-Echterdingen / 700 Pers.
MANAGERGIPFEL, Im Neuen Schloss in Stuttgart / 80 Pers.
MERCEDES BENZ BANK, „Hocketse“ / 700 Pers.
NETZE BW, Abendevent / 300 Pers.
OPEN AIR, Cannstatter Wasen Fanta 4, Herbert Grönemeyer / 60.000 Pers.
POLIZEIPRÄSIDIUM, Einweihung Flughafen Stuttgart / 250 Pers.
RETRO MESSE, Veranstaltungen / 1.000 Pers.
RITTER SPORT, Galaabend in Leinfelden-Echterdingen / 700 Pers.
ROBERT-BOSCH, Beteiligung 125-Jahr-Feier / bis 60.000 Pers.
STAATSMINISTERIUM, EU-Donaustrategie-Konferenz / 350 Pers.
STADT ESSLINGEN, Info Veranstaltung / 300 Pers.
STEINBEISS ZENTRUM, Diverse Tagesveranstaltungen / bis 500 Pers.
STINAG STUTTGART INVEST AG, Richtfest / 180 Pers.
SÜDWESTMETALL BAWÜ, Jahreshauptversammlung in Böblingen / 400 Pers.
SWR, SWR Dance Night / 800 Pers.
TRIFFLEX GMBH & CO.KG, Tagung / 170 Pers.
WEKO, Sommerfest / 200 Pers.
WEINGÄRTNER ESSLINGEN, Weinwandertag / 1.000 Pers.

Des Weiteren: Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmationen und vieles mehr...

Kalte Fingerfoodhäppchen

Bagels, Laugenecken oder halbe Brötchen belegt mit

→ Salami	3,72
→ Scheiben vom Schwarzwälder Schinken	3,72
→ Scheiben vom Putenschinken	3,72
→ Schnittkäse Edamer	3,72
→ Kräuterfrischkäse	3,72
→ Brikäse	3,72
→ Gegrillte Paprika Kräuter-Hummus Rucola ^V	3,72

Halbe Party Brötchen oder Canapées belegt mit

→ Mailänder Salami	2,85
→ Serrano Schinken	2,85
→ Rosa Roastbeef Sauce Remoulade	2,85
→ Räucherlachs Sahnemeerrettich	2,85
→ Camembert	2,85
→ Ziegenfrischkäse Lavendel	2,85
→ Tomate Mozzarella Basilikum	2,85

Halbe Wraps belegt mit

→ Thunfisch Oliven Paprika	2,95
→ Hühnchen Blaukraut Parmesancreme Rucola	2,95
→ Anti Pasti Hirtenkäse Basilikum-Tomaten-Creme	2,95
→ Tomate Avocado Paprika Rucola Minze	2,95
→ Laugenbrezel	2,10
→ Laugenbrezel Butter	2,57
→ Buttercroissant	1,86
→ Laugencroissant	1,86
→ Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen (Schinken-Käse, Lachs-Gemüse, Tomate-Käse, Frischkäse-Schnittlauch)	1,86

Bruschetta vom Kartoffelbrot belegt mit

→ Tomaten Zwiebeln Basilikum ^V	2,64
→ Avocado Mango-Koriander ^V	2,64
→ Kürbis Ziegenkäse	2,64

Spießchen

→ Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,86
→ Parmaschinken-Melonen-Spieß	1,86
→ Anti-Pasti-Spieß (Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomate) ^V	1,86
→ Scampi-Mango Spieß	4,70
→ Käse-Trauben-Spieß	2,82
→ Wrap-Röllchen Lachs Frischkäse Rucola	1,86
→ Wrap-Röllchen Hummus Zucchini Paprika Rucola ^V	1,86
→ Wrap-Röllchen Hähnchenbrust Schmand-Joghurt-Sauce Salat	1,86
→ Wrap-Röllchen Avocado getrocknete Tomaten Salat Zwiebeln ^V	1,86

Salate im Weck-Glas

→ Kartoffelsalat ^V	2,95
→ Oxenmaulsalat	3,30
→ Paprika-Tomatensalat ^V	2,95
→ Griechischer Salat Schafskäse Tomate Gurke Olive	2,95
→ Linsensalat Avocado getrocknete Tomaten ^V	2,95
→ Graupensalat heimisch geschmortes Gemüse ^V	2,95
→ Asiatischer Couscoussalat Currydressing	2,95
→ Poulardensalat Cocktailsauce	3,30
→ Glasnudelsalat Paprika ^V	2,95
→ Cole Slaw Salat	2,95
→ Wurstsalat	3,30

Warme Fingerfoodhäppchen
„Basic“

→ Mini Frühlingsrolle Sweet-Chili-Dip ^V	2,08
→ Mini Partyfrikadelle BBQ-Dip	2,08
→ Mini Hamburger	3,46
→ Mini Currywurst Currysauce Cocktailbrötchen	3,46
→ Mini Tortillawrap Rindfleisch Chilli-Tomatensauce	3,46
→ Mini Schweineschnitzel	3,46
→ Hähnchen-Spieß Yakitori Soja	3,46
→ Mini Gemüse-Quiche	3,46
→ Mini Gemüseaultasche	3,46
→ Kartoffeltortilla Paprika ^V	3,46
→ Falafel-Bällchen Ananas-Curry-Dip ^V	3,46

„Premium“

→ Kalbsröllchen Ratatouillegemüse Kartoffelbrot-Chips	4,81
→ Oxenbäckchen Rotweingraupen Rübenwürfeln	4,81
→ Schweinefilet Speckmantel Rahmwirsing	4,81
→ Zitronen-Polentaschnitte geschmorte Paprikacreme	3,01
→ Bresaolaröllchen Rucola Ziegenkäse	4,81
→ Linsenasagne Wasabi Rucola ^V	4,81
→ Zander auf Gemüsebandnudeln Weißweinschaum	4,81
→ Feigen gefüllt gratinierter Honig-Ziegenkäse	3,01

„Deluxe“

→ Gebackene Austernpilze leichte Currycreme ^V	6,26
→ Riesengarnelen-Tikka Papaya-Relish	6,26
→ Entenbrust Wildkräutersalat	6,26
→ Jakobsmuschel Mangold Sesamsalz	6,26
→ Kalbsfiletspieße Basilikumdip	6,26
→ Schoko-Leber-Crostini Steinpilzsalz	6,26



Suppen im Weckglas

- Oxtail | Kräuterflädle 3,10
- Selleriecremesuppe | Popcorn 3,10
- Zwiebel-Schmandsuppe 3,10
- Thailändische Curry Kokossuppe ^V 3,10

Suppenbowls

- Gulaschsuppe 5,74
- Chili con Carne 5,74
- Petersiliencremesuppe 5,74
- Kartoffelcremesuppe 5,74

Süße Fingerfoodhäppchen

- Mini Windbeutel 1,80
- Mini Creme-Schnitten 1,80
- Mini Plunder Stückchen gemischt 1,80
- Mini Muffins gemischt 1,80
- Obstsalat aus dem Weckglas ^V 3,22
- Früchtespieße mit Schokolade überzogen 4,80
- Kuchen-Carrées gemischt 1,80
- Moccacreme | Krokant 3,22
- Crème Brûlée 3,22
- Panna Cotta | Fruchtmarmelade 3,22
- Variation von weißem und dunklem Mousse au chocolat 3,22
- Süße Blätterteighäppchen (Apfel-Zimt, Nuss-Nougat, Kirsche) 3,22
- Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu 3,22



Fingerfoodbüffet Basic

Laugenecken garniert und belegt mit
Salami | Schnittkäse Edamer | gegrillte Paprika mit Hummus

Kartoffelsalat | Geflügelsalat
Tomaten-Mozzarella-Spieß

Mini Currywurst | Currysauce | Cocktailbrötchen
Mini Frühlingsrolle | Sweet-Chili Dip
Mini Partyfrikadelle

Obstsalat im Weckglas serviert ^V
Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

Pro Person 7 Teile

20,28



Fingerfoodbüffet Premium

Canapées garniert und belegt mit
Roastbeef | Tomato Mozzarella | Räucherlachs

Griechischer Salat | Schafskäse | Gurke | Tomate | Olive
Asiatischer Couscoussalat | Currydressing ^V
Wrap-Röllchen | Avocado | getrocknete Tomate | Salat | Zwiebel
Parmaschinken-Melonen-Spieß

Kalbsröllchen | Ratatouillegemüse | Kartoffelbrot-Chips
Zander | Gemüsebandnudeln | Weißweinschaum
Gebackene Austernpilze | Currycreme ^V

Früchtespieße | Schokolade überzogen | Mini Windbeutel | Panna Cotta

Pro Person 7 Teile

24,58



Fingerfoodbuffet Deluxe

Bruschetta vom Kartoffelbrot belegt mit
Tomaten | Zwiebeln | Basilikum ^V
Fetakäse | Spinat
Rucola | Parmesan | Tomatenpesto

Linsensalat | Avocado | getrocknete Tomaten ^V
Cole Slow Salat | Poulardensalat | Cocktailsauce
Forellentartar | Pumpernickel

Anti-Pasti-Spieß | Zucchini | Paprika | Aubergine | Tomate | Champignons ^V
Scampi-Spieß | Mangochutney
Serrano-Melonen-Spieß

Zitronen-Polentaschnitte | geschmorte Paprikacreme ^V
Oxbäckchen | Rotweingraupen | Rübenwürfeln
Bresaolaröllchen | Rucola | Ziegenkäse
Linsenasagne | Wasabi Rucola ^V

Früchtespieße | weißer und dunkler Schokoladenüberzug
Moccacreme | Krokant | Crème Brûlée

Pro Person 7 Teile

27,15



Das BBQ-Büffet

Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
 dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons
 Tomatensalat | Gurkensalat | Krautsalat | Kartoffelsalat
 Bauernsalat „Peleponnes“
 Fetakäse | Tomaten | Gurkenstücke | Oliven | Paprika
 Nudelsalat
 Fusilli | gekochter Schinken | Erbsen | Paprika | Essiggurke | Mayonnaise | Joghurt
 Cole Slaw
 Weißkohl | Karotte | Sahnedressing | Ananassaft | Zitrone
 Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Frisch vom Grill

Großer Gauchospieß vom Roastbeef | rote Zwiebeln | bunte Paprika
 Poulardenbrüstchen | Honig-Senf-Marinade
 Wurstvariation | rote Wurst | lange Stuttgarter
 Halloumi mariniert^v
 Eingelegte Riesengarnele | Limetten-Pfeffer-Marinade

Beilagen

Ofenkartoffel | Kräuterquark
 Antipasti Gemüse^v
 Zucchini | Paprika | Aubergine
 Senf | Ketchup | Barbequedip | Ox-Dip

Süßes

Obstsalat mariniert mit Honig & Obstbrand
 Grillbanane | Kokosflocken^v
 Maracuja Creme

pro Person

48,08



Das internationale Büffet

Laugenbällchen mit selbstgemachten Tapenaden
 Walnuss-Honig- | Liebstöckel- | Tomaten-Chili Chutney
 Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
 dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons
 Tomatensalat | Kartoffelsalat | Couscoussalat | Geflügelsalat | Salat Caprese
 Anti Pasti | Zucchini | Aubergine | Paprika | Pilze
 dazu Aioli | rotes Pesto | grünes Pesto
 Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfischcreme
 Räucherlachs | Sahnemeerrettich

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Hauptgang

Am Stück gebratener Rinderrücken | Rosmarinjus
 Loup de mer | Weißweinelouté

Dreierlei Pasta aus dem großen Parmesanrad
 Farfalle | Spaghetti | Penne
 Gorgonzolasauce | Tomatensauce^V | Pesto^V

Beilagen

Kartoffelgratin | Basmatireis | Ratatouille

Süßes

Eisvariationen | verschiedene Fruchtsaucen
 Dunkles | helles Mousse au Chocolat
 Obstsalat | Vanillesauce

pro Person

49,20



Das sommerliche Büffet

Sommerliche Blattsalate | dreierlei Dressing zur Wahl
 Joghurt-Dressing | Balsamicovinaigrette | Mango- Kräuter Dressing
 Rote-Bete-Salat^V
 Tomatensalat | Pinienkerne | Salbeicroutons^V
 Regionales Anti Pasti^V
 Räucherfischpralinen: Lachs mit Zitrone | Makrele mit Safran | Forelle mit Apfel
 Roastbeef rosa gebraten | Schalotten | Remoulade

Brotauswahl | Salzbutter | Kräuterquark & Sommerblüten

Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust | Majoran
 Riesengarnelen

Couscous-Gemüsepfanne | Falafel | Ananas-Currydip^V

Beilagen

Meersalz Kartoffeln | Pestotagliatelle | Lavendelbutter

Süßes

New York Cheese Cake | Mohnsauce
 Mango-Passionsfruchtcreme
 Weiße Schokoladen-Kirsch-Terrine
 Obstplatte | Vanillesauce

pro Person

42,28

OX-Klassiker

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing
 dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

Rotkrautsalat^V | Selleriesalat^V | Kartoffelsalat

Salat Caprese

Kirschtomaten | Mozzarellakugeln | Basilikumpesto

Anti Pasti^V

Zucchini | Peperoni | Paprika | Pilze | frische Kräuter | Aijoli | rotes | grünes Pesto

pochierter Lachs „Bellevue“ | Räucherlachstranchen | Forellenfilets

gepfefferte Makrelen | Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Sauce

Ox Roastbeef | Schnittlauchvinaigrette

Brötchenrad | 4erlei Brot | Salzbutter | Kräuterquark

Frisch vom Grill an der Schneidestation

Ox Hochrippe am Stück gebraten | Rosmarinjus | Ox-Dip

Gebratenes Rotbarschfilet | Rieslingsauce

Panzarotti mit Pilzfüllung | Kräuterglasage^V

Beilagen

Kartoffelgratin | Bandnudeln

„buntes Pfannengemüse“

Paprika | Bohnen | Tomaten | Auberginen

Süßes

Dunkle Mousse au chocolat | Italienisches Beeren-Tiramisu

Obstplatte | Obstsalat mariniert mit Honig & Obstbrand

pro Person

49,90

Das feine Menü

Gebackenes Strudelkörnchen
Lauch-Pilz-Füllung | Salatbouquet

Zucchinicremesuppe | Oliven | Rosmarin

Gebratener Lammrücken | Olivenkruste
feine Prinzessbohnen | Kartoffelgratin

Espresso-Panna-Cotta | geröstete Kaffeebohnen

3 Gang (ohne Suppe)	39,50
4 Gang	44,00


Das klassische Menü

Steinpilzmousse | Feldsalat | Balsamicodressing

Klare Tomatensuppe | Tomatenconcasse

Tranchen vom Rinderrücken | Barolosauce
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Mousse von heller und dunkler Schokolade | Kirschragout

3 Gang (ohne Suppe)	45,73
4 Gang	49,68



Menü

Das besondere Menü

Lauwarmer Ziegenkäse | Wildkräuternest
Trüffelhonig | weißes Balsamico

Cocos-Curry-Suppe | Austernpilze | Scampi

Orangensorbet | Basilikum

Tranchen vom Kalbsrücken im Nussbrotmantel | Gewürzjus
glasierten Frühlingszwiebeln | Süsskartoffelpüree

Chillifeigen | karamellisiertes Ananassugo | Lavendelschaum

4 Gang (ohne Sorbet)	48,71
5 Gang	53,33



Das ausgefallene Menü

Jakobsmuschel im Sesammantel | Garnele im Kokosmantel | Safranrisotto | Aioli Espuma

Getrüffelte Kürbis-Schaumsuppe | Schweinebauch | Kürbiskernöl

Cassis Sorbet | Schmücker Saveur Blanc

Rinderfilet | Senf-Feta Kruste | leichte Portweinjus
tourniertes Gemüse | Polentanocken

Orangenmousse im Schokomantel | Apfel-Rumspalten
Kokos-Himbeerschaum

4 Gang (ohne Sorbet)	53,68
5 Gang	58,30



Tagungsgetränke

Wasser

Teinacher Gourmet medium	Flasche 0,75l	4,86
Teinacher Gourmet naturell	Flasche 0,75l	4,86

Säfte

Vaihinger Apfelsaft	Flasche 1,0l	5,66
Vaihinger Orangensaft	Flasche 1,0l	5,66

Softgetränke

Coca Cola	Flasche 1,0l	5,66
Coca Cola Light	Flasche 1,0l	5,66
Fanta	Flasche 1,0l	5,66

Konferenzgetränke

Wasser

Teinacher Gourmet medium	Flasche 0,25l	1,95
Teinacher Gourmet naturell	Flasche 0,25l	1,95

Säfte

Vaihinger Apfelsaft	Flasche 0,2l	1,95
Vaihinger Orangensaft	Flasche 0,2l	1,95
Teinacher Apfelschorle	Flasche 0,33l	2,50
Teinacher Genusslimonade	Flasche 0,33l	2,50
Johannisbeer-Holunder, Orange-Maracuja, Zitrone,		

Softgetränke

Pepsi Cola	Flasche 0,33l	2,77
Pepsi Cola light	Flasche 0,33l	2,77
Bluna	Flasche 0,33l	2,77

Kaffeespezialitäten

Café crema	pro Portion	2,42
Espresso	pro Portion	1,91
Doppelter Espresso	pro Portion	2,65
Tasse Cappuccino	pro Portion	2,84
Tasse Milchkaffee	pro Portion	2,84
Tasse Tee	pro Portion	2,82
Latte Macchiato	pro Portion	2,92
netto		

Filterkaffee/Tee	pro Kanne 1,0l	13,03
------------------	----------------	-------

Aperitif

Schmücker Saveur blanc Piccolo	Flasche 0,2l	4,13
Schmücker Saveur blanc	Flasche 0,75l	22,78
Schmücker Saveur rosé	Flasche 0,75l	27,10

Biere

Dinkelacker CD Pils	Fass 30l	207,00
Sanwald Hefe hell	Fass 30l	207,00
Dinkelacker CD Pils	Flasche 0,33l	2,77
Dinkelacker alkoholfreies Pils	Flasche 0,33l	2,77
Sanwald Hefe hell	Flasche 0,5l	3,44
Sanwald Hefe dunkel	Flasche 0,5l	3,44
Sanwald Kristallweizen	Flasche 0,5l	3,44
Sanwald alkoholfrei	Flasche 0,5l	3,44

Weißwein

Deutschland

Fleiner Kirchenweinberg Riesling QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	<i>fruchtig, frisch, feine Aromen, dezente Säure</i>	1,0l · 13,46
Fleiner Kirchenweinberg Weißburgunder QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	<i>fein und rund im Geschmack</i>	1,0l · 13,94
Winterbacher Hungerberg Riesling, Kabinett, trocken Weingut Jürgen Ellwanger	<i>vielschichtiges Aroma mit hoher Mineralität und rassigem Körper</i>	0,75l · 22,40
Chardonnay S QbA, trocken Fellbacher Weingärtner	<i>frischer, weich- aromatischer Charakter, leicht spürbare Säure</i>	0,75l · 17,65
Sauvignon Blanc QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	<i>feine Noten von Stachelbeere, mineralische Säure</i>	0,75l · 16,33
Mönch Berthold Weißweincuvée 2** QbA, trocken Weinmanufaktur Untertürkheim	<i>Vollmundig, dicht, feiner Schmelz</i>	0,75l · 16,79

Italien

Pinot Grigio Cipriano* I.G.T. Veneto, Italien	<i>trockener und frischer Wein, harmonisch</i>	0,75l · 27,20
Gavi di Gavi Cortese, DOCG, trocken, Tenuta Carretta	<i>voll und harmonisch im Geschmack, trocken</i>	0,75l · 28,00
Chardonnay Marrone Langhe DOC Memundis	<i>komplex, kraftvoll und elegant</i>	0,75l · 44,62

Frankreich

Sauvignon Blanc Chateau de Fontaine- Audon Sancerre	<i>trockener Wein mit ausdrucksvollem Bukett</i>	0,75l · 26,72
Chardonnay AOC, trocken Chanson Chablis	<i>frisch und aromatisch, schöne Frucht</i>	0,75l · 29,75

International

Grüner Veltiner trocken Domäne Krems Österreich	<i>Frisch und fruchtig, Aromen von Ananas und Grapefruit</i>	0,75l · 20,95
El Codal Blanc de Blanc D.O., trocken Sumarroca, Spanien	<i>Leichter, frischer Wein mit Aromen von Zitrone, Limette und Mandarine</i>	0,75l · 18,97
El Portillo Sauvignon blanc/ Chardonnay Bodegas El Portillo, Argentina	<i>würzige Cassis und Heuaromen, weiches Tanin</i>	0,75l · 21,35

Roséweine

Wöhrwag Gutswein Rosé QbA, trocken, VDP Weingut Wöhrwag	<i>Duft von Himbeere, Hagebutte, Zitrone prickelnd</i>	0,75l · 18,21
Schillerwein QbA, trocken Weingut Zaiß	<i>fruchtig, frisch, sommerlich genießen</i>	0,75l · 16,88

Lemberger Rosé
QbA, trocken
Fellbacher Weingärtner

frisch und feinduftig

1,0l · 18,12

Italien

Bardolino
Chiaretto Rosato D.O.C.
Pasqua Vigneti e Cantine

fruchtig und harmonisch

0,75l · 16,85

Frankreich

Sancerre
Rosé Reverdy, A.C.
Domaine Bailly-Reverdy,

*Duft von Erd – und
Himbeeren, mineralische
Struktur*

0,75l · 43,28

Rotweine

Deutschland

Staffelsteiger
Trollinger, QbA,
trocken
Weingut Esslingen

*vollmundig und
kräftig*

1,0l · 19,58

Affaltracher Salzberg
Lemberger, QbA,
trocken
Schlosskellerei
Affaltrach

*angenehm
mild,
aromatisch
und würzig*

1,0l · 15,45

**Haberschlachter
Heuchelberg** *halbtrockener,
aromatisch und
herzhafter Rotwein* 1,0l · 14,96
Trollinger mit
Lemberger, QbA
Schlosskellerei
Affaltrach

**Rotenberger
Trollinger** *trockener Rotwein,
unkompliziert,
würzig und
gehaltvoll
im Holzfass gereift* 0,75l · 19,08
QbA, trocken
Collegium Württemberg

Pinot Noir *Geschmack nach
Bitterschokolade,
Pflaume und
Kirsche* 0,75l · 22,40
QbA, trocken
Collegium Württemberg

Merlot 2** *dicht und würzig* 0,75l · 28,41
QbA, trocken
Weinmanufaktur
Untertürkheim

Acolon 2 Stern* *kräftige
Taninstruktur,
vollmundig und
Körperreich* 0,75l · 19,93
QbA, trocken
Weinmanufaktur
Untertürkheim

Italien

Primitivo Salento *harmonisch,
samtig, runder
Geschmack* 0,75l · 16,58
Doppio Passo
IGT, halbtrocken

Frankreich

Merlot *rauchiger Geruch,
schwarze Beeren, reife
Tannine* 0,75l · 23,85
Les Jamelles, trocken
Languedoc
Pays d'oc

International

Kremser Zweigelt *im Holzfass
gereift,
kraftvoll und
granatrot* 0,75l · 17,47
Severin, trocken
Winzer Krems,
Österreich

El Cordal *trocken und
ausgewogen,
viel Frucht und
samtig* 0,75l · 18,42
Sumarroca
Spanien

Vina Sardosol *lang anhaltend
und zart* 0,75l · 16,30
Tempranillo/ Merlot,
D.O.
Bodega, Virgen
Blanca

Spanien**El Portillo**

Tempranillo/ Malbec
Bodega Finca El
Portillo, Argentina

*trocken und
harmonisch,
Aromen von
Brombeere*

0,75l · 15,85

Bilyara Shiraz

Wolf Blass
South Eastern Australia

*trocken und intensives
Beerenaroma, klare
Struktur*

0,75l · 20,57



Tagungspauschalen

Tagungspauschale Basic

Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee dazu Laugenbrezeln mit und ohne Butter.

Alkoholfreie Tagungsgetränke ganztägig auf einem Büffet vor dem Tagungsraum.

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee dazu gemischte Mini Croissants.

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee dazu verschiedene Kuchencarrées.

(Die Pauschale ist auf 8h begrenzt)

Preis pro Person 28,19



Erweiterungsoptionen

Konferenzgetränke im Raum	pro Person/Tag	4,95
---------------------------	----------------	------

Snackalternativen zu Ihren Pausen

½ belegte Brötchen	pro Person/Tag	2,90
Birchermüsli	pro Person/Tag	3,60
Obstkorb	pro Person/Tag	3,35
Gemüesticks Quark	pro Person/Tag	2,08
Plunderstückchen	pro Person/Tag	2,30
Frucht- und Naturjoghurt	pro Person/Tag	2,08
Müsliriegel	pro Person/Tag	1,40

Variationen zur Mittagspause

Tellergericht	pro Person/Tag	11,68
Kalt-Warmes-Lunchbüffet	pro Person/Tag	27,13

Tellergerichte

- ✓ Schwäbische Linsen | Saitenwürstchen | Spätzle
- ✓ Putenrahmgeschnezzeltes | Champignonrahmsauce | Reis
- ✓ Gebratener Zander | Lauchgemüse
- ✓ Linsenlasagne | Rucolasalat
- ✓ Gemischter Salatteller | mit oder ohne Putenbruststreifen
- ✓ Asiatische Reispfanne | Wok-Gemüse
- ✓ Penne | Tomatensauce | mediterranes Gemüse
- ✓ Falafel | Tomatenragout

Lunchbüffet 1

Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croûtons
Tomatensalat | Gurkensalat | Glasnudelsalat
Asiatischer Couscoussalat | Currydressing
Räucherlachs | Dillsenfauce
Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Karotten-Ingwercremesuppe

Ox-Ragout | Aprikosen | Rübenwürfeln
Gebratener Zander | Zucchinischeiben | Currysauce
Süßkartoffelpfanne | Kokosmilch | Chilisauce | Mais | Karotten | Erdnüsse

Butterspätzle | Reis

Kokosnuss-Panna-Cotta
Obstsalat mit Vanillesauce



Lunchbüffet 2

Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croûtons
Krautsalat | Gurkensalat | Karottensalat | Kartoffelsalat
Tomaten | Mozzarellakugeln | Basilikum Pesto
Schwarzwälder Rauchschinken | Sahnemeerrettich
Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Rinderkraftbrühe | Maultäschle | Croûtons | Schnittlauch

Hähnchengeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Tagliatelle
Maultaschen | Zwiebelschmelze
Ratatouille-Schupfnudel-Pfanne

Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu
Obstsalat mit Vanillesauce



Tagungspauschalen
Equipment & Logistik
Equipment-Pauschale „Tagung Basic“

(nur Tagungspauschale)

Porzellan

*Dessertteller

Besteck

*Kuchengabeln

Gläser

*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett

Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung

6,90

Equipment-Pauschale „Tagung Premium“

(Tagungspauschale in Verbindung mit Tellergericht)

Porzellan

*Dessertteller

*Hauptgangteller

Besteck

*Kuchengabeln

*Hauptgangbesteck

Gläser

*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett

Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung

8,30

Equipment-Pauschale „Tagung Deluxe“

(Tagungspauschale in Verbindung mit Lunch-Büffet)

Porzellan

*Vorspeisenteller

*Hauptgangteller

*Dessertteller

Besteck

*Vorspeisenbesteck

*Hauptgangbesteck

*Dessertbesteck

Gläser

*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett

Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung

10,12

Zusätzliche Optionen:

Tischdecken

pro Person

1,00



Equipment-Pauschale „Buffet Basic“
Porzellan

- *Vorspeisenteller
- *Hauptgangteller
- *Dessertteller

Besteck

- *Vorspeisenbesteck
- *Hauptgangbesteck
- *Dessertbesteck

Gläser

- *Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett
Aschenbecher, Cocktailservietten

inkl. Endreinigung

Preis pro Person 6,90


Equipment-Pauschale „Premium“
Porzellan

- *Brotteller
- *Vorspeisenteller
- *Zwischengerichtteller
- *Hauptgangteller
- *Dessertteller

Besteck

- *Brotmesser
- *Vorspeisenbesteck
- *Zwischengerichtbesteck
- *Hauptgangbesteck
- *Dessertbesteck

Gläser

- *Weißweingläser
- *Rotweingläser
- *Biergläser
- *Digestifgläser
- *Wassergläser
- *Saftgläser
- *Cocktailgläser

Kaffeegeschirr komplett
Aschenbecher, Stoffservietten

inkl. Endreinigung

Preis pro Person 12,44

Sie können das benötigte Equipment auch einzeln bestellen.

Equipment, Personal, Transport

Personal

Preis pro Std. netto

Veranstaltungsleiter	37,50
Servicemitarbeiter	30,00
Logistikmitarbeiter	28,00
Koch	39,50
Küchenmitarbeiter	31,50

Personalzuschlag ab 24 Uhr	15,00
Personalzuschlag an Feiertagen	15,00
Personalzuschlag ab 45 km Anfahrt	15,00

Fahrtkosten außerhalb der Stadtgrenzen Stuttgart werden gesondert bewertet
Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage weiteres Personal zur Verfügung.

Transport- und Logistikpauschale

Die Transport- und Logistikpauschale beinhaltet das Be- und Entladen, das An- und Abliefern wie auch den Auf- und Abbau des benötigten Equipments inkl. einem Fahrer bzw. Logistiker. (bis 3,5 Tonnen innerhalb Stuttgarts)

ab 100,84

