

## **INHALT**

Kongressgastronomie

3

Tagungs-Pakete

8

Abendveranstaltungen

C

Getränke-Pakete

12

Speisenvorschläge

13

Was Sie sonst noch wissen sollten

16

Kontakt

18



# GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Seit vielen Jahren ist Gastfreundschaft für uns Beruf und Berufung. Aus tiefster Überzeugung stellen wir unsere Gäste und unsere Kunden mit Ihren Wünschen und Bedürfnissen in den Mittelpunkt. Unsere Mission: Ihre Vorstellungen in perfekter Qualität zu Ihrer vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Umfassende Beratung und Betreuung, professioneller und herzlicher Service, sowie eine hohe Qualität der Speisen stehen dabei an oberster Stelle. Das ganze Team freut sich darauf, dies unter Beweis stellen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser Leistungsangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche.



## BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG

Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Passion.

Damit unsere Mitarbeiter stets motiviert sind, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In eigens zusammen gestellten Schulungsprogrammen entwickeln wir unsere Mitarbeiter nicht nur in ihrer fachlichen Qualifikation weiter, sondern vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgebern.

Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.





## TAGUNGS-PAKETE

Sie planen eine Tagung, eine Schulung oder ein Seminar – wir bieten Ihnen kompakte Tagungs-Pakete. Die folgenden Tagungs-Pakete sind Beispiele, selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch Ihr individuelles Paket zusammen.

#### MÖGLICHERVERANSTALTUNGSABLAUF

09:00 Uhr	Eintreffen der Gäste mit Begrüßungskaffee
09:30 Uhr	Beginn der Tagung
11:00 Uhr	Erste Kaffeepause mit herzhaftem Snack
12:30 Uhr	Kalt-warmes Lunch-Buffet
13:30 Uhr	Fortsetzung der Tagung
15:00 Uhr	Zweite Kaffeepause mit Plundergebäck
17:00 Uhr	Ende der Tagung



## SÜSSE UND HERZHAFTE **SNACKS**

... ein kleiner Auszug

SÜSS

**HERZHAFT** 

CHOCOLATE LOVER

MINI BUTTERBREZELN

Schoko-Knuspermüsli | Honigquark | gebrochene Kuvertüre

GREEN COTTAGE WRAP

Obstkuchen | Apfelrahmkuchen | Käsekuchen | je nach Saison

Kräuter Hüttenkäse | getrocknete Tomaten | Rauke

FRUIT SALAD

MINI BLECHKUCHEN

MINI SESAMBAGEL Frischkäse | Gurke | Kresse

Aprikosensud | Wildbasilikum

QUICHE KLASSISCH

MINI-BUTTERCROISSANT Verschiedene Variationen

Gemüse | Lorraine

MINI GUGELHUPF Verschiedene Variationen

MINI CIABATTA BRÖTCHEN Serranoschinken | Rauke | Kirschtomaten

MACARON GEMISCHT

MINI SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT unter der Wärmelampe präsentiert

Vanille | Pistazie | Kaffee | Schokolade | Zitrone | Himbeere



## TAGUNGS-

## TAGUNGS-PAKET ECONOMY

Eine große Flasche Mineralwasser 0,751 im Tagungsraum pro Person

Kaffeepause am Vormittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee und einer Mini Butterbrezel pro Person

Kalt-warmes Lunchbuffet zzgl. Getränke

Kaffeepause am Nachmittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee und einem Mini Plunderteilchen pro Person

> ab 41,00 € Preis pro Person/Tag inkl. Servicebetreuung

## TAGUNGS-PAKET CLASSIC

Ein kleines alkoholfreies Kaltgetränk 0,2 l und eine große Flasche Mineralwasser 0,75 l im Tagungsraum pro Person

Kaffeepause am Vormittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee, einer Mini Butterbrezel, einem kleinem Müsliriegel und einem Stück Handobst pro Person

Kalt-warmes Lunchbuffet inklusive einem kleinen alkoholfreiem Kaltgetränk 0,2 l

Kaffeepause am Nachmittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee, zwei Mini Plunderteilchen pro Person

> ab 51,00 € Preis pro Person/Tag inkl. Servicebetreuung

## TAGUNGS-PAKET BUSINESS

Unlimitierte alkoholfreie Kaltgetränke 0,2 I oder 1,0 I und Mineralwasser 0,25 I oder 0,75 I ganztägig (8 Stunden) im Raum und im Cateringbereich pro Person

Kaffeepause am Vormittag mit Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten unlimitiert, sowie einem Mini Ciabattabrötchen divers belegt und einem Mini Croissants verschieden gefüllt pro Person

Kalt-warmes Lunchbuffet inklusive unlimitierten alkoholfreien Kaltgetränken 0,2 I oder 1,0 I und Mineralwasser 0,25 I oder 0,75 I, Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten pro Person

Kaffeepause am Nachmittag mit Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten unlimitiert, sowie einem Mini Blechkuchen und zwei Mini Plunderteilchen pro Person

> ab 71,00 € Preis pro Person/Tag inkl. Servicebetreuung



## ABEND-VERANSTALTUNGEN

Für Ihr hochwertiges Abendevent oder Ihr Firmenjubiläum suchen Sie einen exklusiven Partner, der Sie mit Professionalität und Qualität überzeugt, um Ihren Abend unvergesslich zu machen.

Ob ein schwäbisch regionales Buffet oder ein italienischer Abend, ein Grillbarbecue oder ein 4-Gang Menü – unser flexibles Küchenteam erfüllt Ihnen selbstverständlich jeden individuellen Wunsch.

Auch unser breitgefächertes Getränke- und Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Sollte dennoch Ihr gewünschter Wein oder Ihre favorisierte Biersorte nicht in unserem Sortiment vorhanden sein, sprechen Sie uns direkt an!

#### MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

18:00 Uhr	Eintreffen der Gäste & Aperitif
19:00 Uhr	Beginn Kalt-warmes Buffet oder Menü
24:00 Uhr	Late-Night-Snack

## ABEND-VERANSTALTUNGEN

#### **KALT-WARMES BUFFET**

ab 49,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

#### 3-GANG MENÜ

ab 50,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

#### LATE-NIGHT-SNACK

ab 4,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.





## GETRÄNKE-PAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE "CLASSIC PLUS"

Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke Bier Wein 1 L Kaffeespezialitäten

ab 28,90 €

Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

#### GETRÄNKEPAUSCHALE "PREMIUM PLUS"

Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke Bier Wein 0,75 L Kaffeespezialitäten

ab 32,90€

Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

#### GETRÄNKEPAUSCHALE

"ALL IN"

Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke Bier Wein 0,75 L Kaffeespezialitäten Digestif ab 21:00 Uhr

ab 36,00 €

Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

#### GETRÄNKEPAUSCHALE "APERITIF"

Pauschale für 1 Stunde

Sekt und alkoholfreie Getränke

ab 6,00€

Preis pro Person inkl. Servicebetreuung



## BUFFETVORSCHLAG HEIMATLIEBE

... ein kleiner Auszug

#### AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET

SAISONALE SALATE

Verschiedene Pflücksalate | Feldsalat | Radicchio

TOPPINGS

Schwarzbrotcroûtons | Schnittlauch | Speckwürfel | geröstete Kerne

DRESSING

Walnussvinaigrette | Kartoffel-Sauerrahmdressing

RAUCHIGE KARTOFFEL-KÜRBISCREME Bunte Linsen | Lauchsprossen

SCHWARZWALDFORELLE

Kürbis-Chutney | Sauerrahm | Erbsenkresse

ROASTBEEF GEBEIZT Schwarzwurzeln | Kartoffel-Linsencreme | Schnittlauch

MAULTASCHEN CARPACCIO

Schnittlauchvinaigrette | Zwiebelkompott | Radieschen | Gartenkresse

**BROT & DIPS** 

Vollkorn-Kastenbrot | Landfrauenbaguette Salzbutter | Kräuterquark

#### FLEISCH, FISCH & VEGETARISCH

RÜCKEN VOM WEIDERIND 58° LIVE TRANCHIERT Breite Bohnen | Waldpilze | Spätzle | Jus

BACHSAIBLING GEBRATEN

Schwarzwurzel & Kohlrabi | Maisgrieß | Velouté

VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN

Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten | Bergkäsesauce

#### NASCHWERK

QUARK-HONIG-CREME Apfel-Sandorn | Apfelchip

NOUGATMOUSSE 7

Zwetschgen | Crumble

RAGOUT VON STREUOBSTWIESENAPFEL Mandelkrokant | Honigkresse

KÜRBIS CREME BRULEE Apfel-Kürbiskompott | Minze



## BUFFETVORSCHLAG MEDITERRAN

... ein kleiner Auszug

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET

SAISONALE SALATE

Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Romana | Radicchio

TOPPINGS

Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne

DRESSING

Balsamico-Dressing hell & dunkel | Joghurt-Kräuter-Dressing

MILCHMOZZARELLA

Strauchtomaten | Balsamico-Kaviar | Wildbasilikum

LACHSCARPACCIO

Ricotta | marinierte Bete | Kapern | Rucolakresse

VITELLO TONNATO

Thunfisch-Limonencrème | gerauchter Thunfisch | Olivenerde

**GNOCCHI SALAT** 

Strauchtomaten | Pinienkerne | rote Zwiebeln geschmort

**BROT & DIPS** 

Ciabatta | mediterranes Baguette | Kastenbrot Basilikum-Ricotta | Tomatensalsa FLEISCH, FISCH & VEGETARISCH

KALBSRÜCKEN 58° LIVE TRANCHIERT Navetten & Karotten | Kartoffelgratin | Cassisjus

DORADE

Fenchel | Tagliatelle | Pecorino | Tomatensugo

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB Pesto Rosso | Pesto Verde | Mojo Rojo

NASCHWERK

MOCCA-MASCARPONE CAPPUCCINO

Milchschaum

PANNA COTTA

Zitrus-Kompott | Mandelcrumble

TIRAMISU

Esskastanie | Kakao

LIMONCELLO-CRÈME Biskuit | Physalis | Minze



## MENÜVORSCHLAG REGIONAL

... ein kleiner Auszug

#### ZUM BEGINN.

ROASTBEEF MARINIERT & GEBEIZT Traubenvinaigrette | Erdapfel | Schwarzwurzel | Wildkräuter

#### **BROT & DIPS**

Ofenfrische Brotauswahl Gesalzene Schalottenbutter | Kräuterquark

#### ZWISCHENDURCH.

FILET VOM BACHSAIBLINGI Nussbutterschaum | Alblinsen | Kartoffel

#### ZUR HAUPTSACHE.

RÜCKEN VOM MILCHKALB Jus | glasierte Rübe | Pastinakenpüree

#### SÜSSES ENDE.

WILLIAMSMOUSSE- SCHNITTE Rotes Birnenragout | Joghurteis | Vollkornhippe



## MENÜVORSCHLAG MEDITERRAN

... ein kleiner Auszug

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET

SAISONALE SALATE

Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Romana | Radicchio

TOPPINGS

Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne

DRESSING

Balsamico-Dressing hell & dunkel | Joghurt-Kräuter-Dressing

MILCHMOZZARELLA

Strauchtomaten | Balsamico-Kaviar | Wildbasilikum

LACHSCARPACCIO

Ricotta | marinierte Bete | Kapern | Rucolakresse

VITELLO TONNATO

Thunfisch-Limonencrème | gerauchter Thunfisch | Olivenerde

**GNOCCHI SALAT** 

Strauchtomaten | Pinienkerne | rote Zwiebeln geschmort

**BROT & DIPS** 

Ciabatta | mediterranes Baguette | Kastenbrot Basilikum-Ricotta | Tomatensalsa FLEISCH, FISCH & VEGETARISCH

KALBSRÜCKEN 58° LIVE TRANCHIERT Navetten & Karotten | Kartoffelgratin | Cassisjus

DORADE

Fenchel | Tagliatelle | Pecorino | Tomatensugo

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB Pesto Rosso | Pesto Verde | Mojo Rojo

NASCHWERK

MOCCA-MASCARPONE CAPPUCCINO Milchschaum

PANNA COTTA

Zitrus-Kompott | Mandelcrumble

TIRAMISU

Esskastanie | Kakao

LIMONCELLO-CRÈME Biskuit | Physalis | Minze



## WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN

Buffet- und Menükosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Papierservietten, Service- und Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Stoffservietten, Hussen für Stühle, Tischdekoration oder Mobiliar in Form von Getränkebars bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. In den Pauschalen sind ebenfalls der Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie die Veranstaltungsbetreuung während der kalkulierten Veranstaltungszeit enthalten. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis.

Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel) sowie die technische Ausstattung werden seitens der Location angeboten und bereitgestellt.



IHR ANSPRECHPARTNER FÜR CATERING/BEWIRTUNG

IHR ANSPRECHPARTNER FÜR DIE LOCATION

### **NECKAR FORUM**

KONGRESSGASTRONOMIE

Rauschenberger Catering & Restaurant GmbH & Co. KG Ebershaldenstraße 12 73728 Esslingen am Neckar Tel. 0711 / 553 40-162 Fax 0711 / 553 40-300 info@kongressgastronomie.de www.kongressgastronomie.de



## Terminanfrage, Anmietung der Räumlichkeiten inkl. Technik, Beratung

Esslingen live – Kultur und Kongress GmbH
Ebershaldenstraße 12
73728 Esslingen am Neckar
Tel. 0711 / 41111-700
Fax: 0711 /41111-999
info@esslingenlive.de
www.esslingenlive.de

## TEAM VERKAUF KONGRESSHALLEN



**Merle Schütt**Leitung Verkauf Kongresshallen
Tel. 0711 / 55340-163
info@kongressgastronomie.de



Marie-Theres Ansari Eventmanagement Kongresshallen Tel. 0711 / 55340-170 info@kongressgastronomie.de