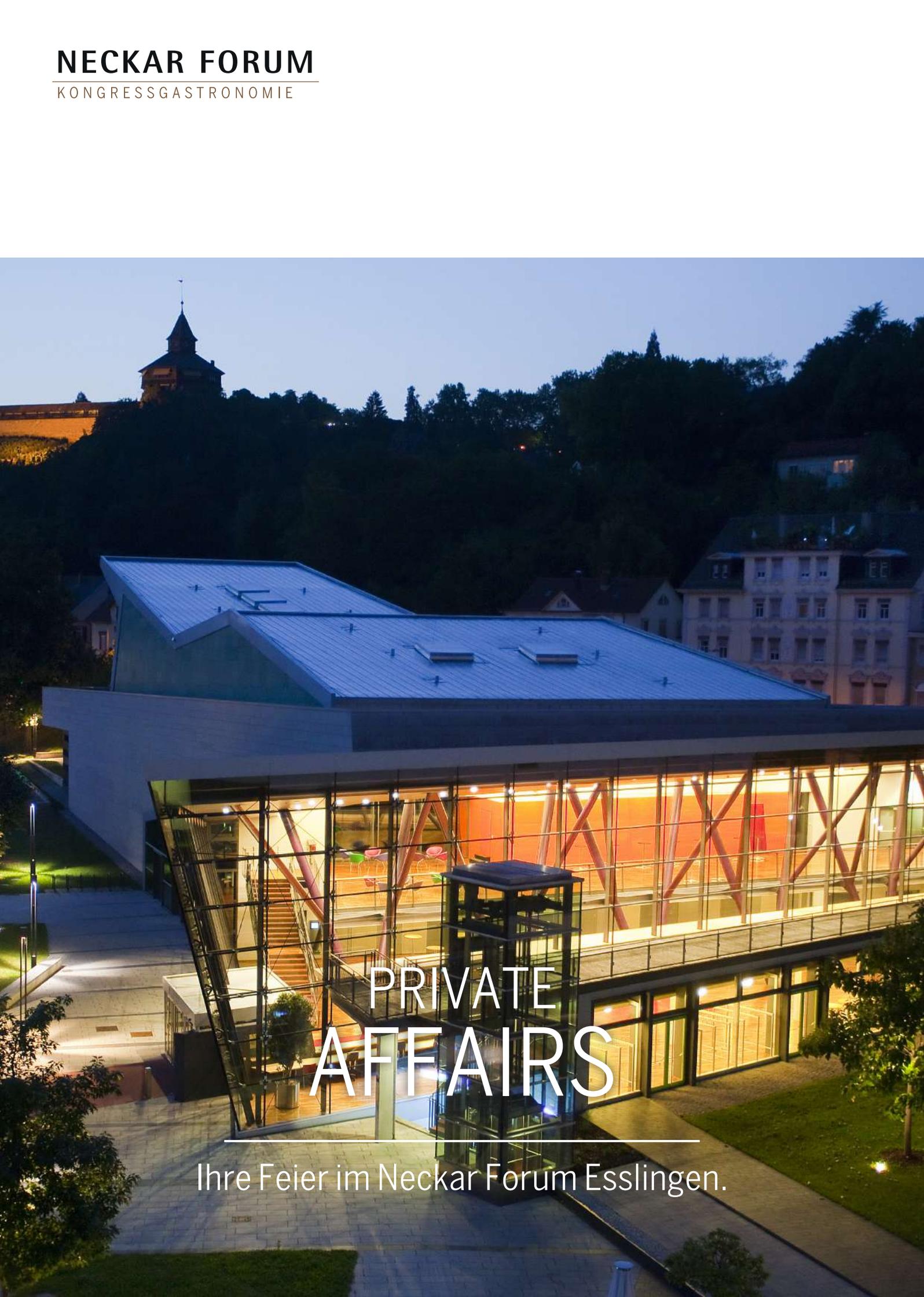


NECKAR FORUM

KONGRESSGASTRONOMIE



PRIVATE
AFFAIRS

Ihre Feier im Neckar Forum Esslingen.

INHALT

Kongressgastronomie
3

Hochzeitsfeier
5

Getränke-Pakete
7

Speisenvorschläge
9

Was Sie sonst noch wissen sollten
14

Kontakt
16



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.





IHRE PRIVATE FEIER

Für Ihre Feier 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

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-Limonencreme | 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

ZUM BEGINN.

MARINierter RUCOLA

Burratamousse | Grillgemüse | Orangenfenchel | Olivenerde

BROT & DIPS

Ofenfrische Brotauswahl

Strauchtomatensalsa | Basilikumricotta | Olivenöl

ZWISCHENDURCH.

FILET VON DER MEERBARBE

Limonennage | Kürbis-Basilikumgrauen | kandierte Oliven

ZUR HAUPTSACHE.

FILET VOM WEIDERIND

Thymianjus | gebundenes Paprika-Cassoulet | geröstete Drillinge

SÜSSES ENDE.

MOJITO VON DER APRIKOSE

Kokospuma | Beerenragout | gebrannte Schokolade



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 & Restaurants GmbH & Co. KG
Ebershaldenstraße 12
73728 Esslingen am Neckar
Tel. 0711 / 553 40-162
Fax 0711 / 553 40-300
Email: 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

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



Marie-Theres Ansari

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