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

Siemensstaße 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 ausgerichtetes 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

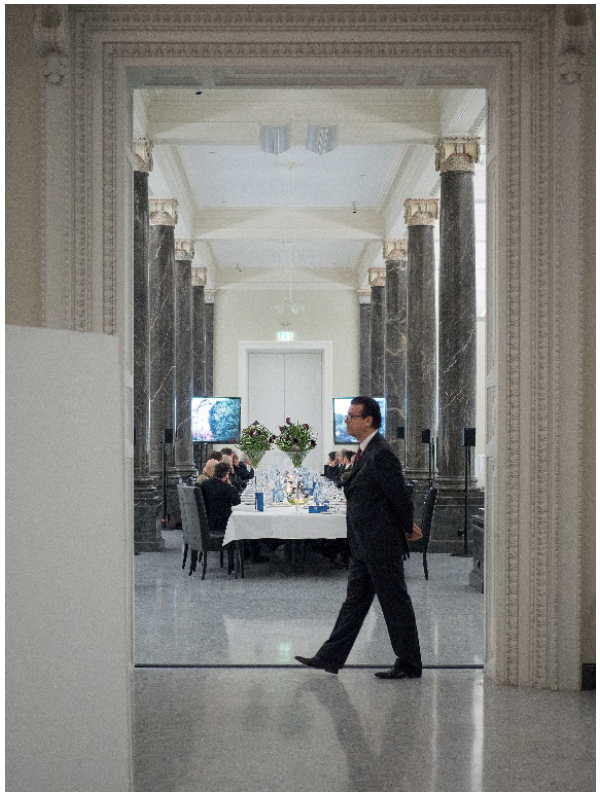
70469 Stuttgart
Tel: 0711 / 75 85 839-0
Ust-ID Nr: DE 229848167
Gläubiger ID: DE41ZZZ00001376534
BIC SOLADEST600

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, Führungskräftetage 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...

Schmücker

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
→ Briekäse	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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen.

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 Gemüsemaultasche	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
→ Linsenlasagne | 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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen.

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 | Fruchtmark	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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen.

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 26,30

Fingerfoodbüffet Premium

Canapées garniert und belegt mit
Roastbeef | Tomate 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 29,90

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen.

Fingerfoodbüffet 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
Linsenlasagne | Wasabi Rucola V

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

Pro Person 7 Teile 41,50

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen.

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 50,47

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.
Ab 50 Personen ist das Küchenpersonal im Preis inklusive.

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 | Weißweinvelouté

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 49,90

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.
Ab 50 Personen ist das Küchenpersonal im Preis inklusive.

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 Maispoulardenbrust | 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 45,80

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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.
Ab 50 Personen ist das Küchenpersonal im Preis inklusive.

Das feine Menü

Gebackenes Strudelkörbchen
Lauch-Pilz-Füllung | Salatbouquet

Zucchinicremesuppe | Oliven | Rosmarin

Gebratener Lammrücken | Olivenkruste
feine Prinzessbohnen | Kartoffelgratin

Espresso-Panna-Cotta | gerötstete 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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Schmücker

Tagungsgetränke

Wasser

Teinacher Gourmet medium	Flasche 0,75l	5,04
Teinacher Gourmet naturell	Flasche 0,75l	5,04

Säfte

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

Softgetränke

Afri Cola	Flasche 1,0l	6,72
Afri Cola o. Zucker	Flasche 1,0l	6,72
Bluna	Flasche 1,0l	6,72

Konferenzgetränke

Wasser

Teinacher Gourmet medium	Flasche 0,25l	2,05
Teinacher Gourmet naturell	Flasche 0,25l	2,05

Säfte

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

Softgetränke

Afri Cola	Flasche 0,33l	2,94
Afri Cola o. ZUcker	Flasche 0,33l	2,94
Bluna	Flasche 0,33l	2,94

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	4,99
Schmücker Saveur blanc	Flasche 0,75l	27,10
Schmücker Saveur rosé	Flasche 0,75l	28,99

Biere

Dinkelacker CD Pils	Fass 30l	249,30
Sanwald Hefe hell	Fass 30l	249,30
Dinkelacker CD Pils	Flasche 0,33l	2,97
Dinkelacker alkoholfreies Pils	Flasche 0,33l	2,97
Sanwald Hefe hell	Flasche 0,5l	3,98
Sanwald Hefe dunkel	Flasche 0,5l	3,98
Sanwald Kristallweizen	Flasche 0,5l	3,98
Sanwald alkoholfrei	Flasche 0,5l	3,98

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Weißwein

Deutschland

Fleiner Kirchenweinberg Riesling QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	*fruchtig, frisch, feine Aromen, dezente Säure*	1,0l · 19,91
Fleiner Kirchenweinberg Weißburgunder QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	*fein und rund im Geschmack*	1,0l · 19,91
Winterbacher Hungerberg Riesling, Kabinett, trocken Weingut Jürgen Ellwanger	*vielschichtiges Aroma mit hoher Mineralität und rassigem Körper*	0,75l · 24,37
Chardonnay S QbA, trocken Fellbacher Weingärtner	*frischer, weich-aromatischer Charakter, leicht spürbare Säure*	0,75l · 20,59
Sauvignon Blanc QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	*feine Noten von Stachelbeere, mineralische Säure*	0,75l · 26,60
Mönch Berthold Weißweincuvée 2** QbA, trocken Weinmanufakur Untertürkheim	*Vollmundig, dicht, feiner Schmelz*	0,75l · 22,86

Italien

Pinot Grigio Cipriano* I.G.T. Veneto, Italien	*trockener und frischer Wein, harmonisch*	0,75l · 27,20
Gavi di Gavi Cortese, DOCG, trocken, Tenuta Carretta	*voll und harmonisch im Geschmack, trocken*	0,75l · 29,00
Chardonnay Marrone Langhe DOC Memundis	*komplex, kraftvoll und elegant*	0,75l · 44,62

Frankreich

Sauvignon Blanc Chateau de Fontaine- Audon Sancerre	*trockener Wein mit ausdrucksvollem Bukett*	1,0l · 29,41
Chardonnay AOC, trocken Chanson Chablis	*frisch und aromatisch, schöne Frucht*	0,75l · 29,75

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

International

Grüner Veltiner trocken Domäne Krems Österreich	*Frisch und fruchtig, Aromen von Ananas und Grapefruit*	0,75l · 21,81
El Codal Blanc de Blanc D.O., trocken Sumarroca, Spanien	*Leichter, frischer Wein mit Aromen von Zitrone, Limette und Mandarine*	0,75l · 22,27 22,35
El Portillo Sauvignon blanc/ Chardonnay Bodegas El Portillo, Argentina	*würzige Cassis und Heuaromen, weiches Tanin*	0,75l · 22,35

Roséweine

Wöhrwag Gutswein Rosé QbA, trocken, VDP Weingut Wöhrwag	*Duft von Himbeere, Hagebutte, Zitrone prickelnd*	0,75l · 22,61
Schillerwein QbA, trocken Weingut Zaiß	*fruchtig, frisch, sommerlich genießen*	0,75l · 20,17
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

Fellbacher Trollinger Schiefer, QbA, trocken Fellbach Weingärtner	*vollmundig und kräftig*	1,0l · 19,58
Affaltracher Salzberg Lemberger, QbA, trocken Schlosskellerei Affaltrach	*angenehm mild, aromatisch und würzig*	1,0l · 19,45

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger, QbA Schlosskellerei Affaltrach	*halbtrockener, aromatisch und herzhafter Rotwein*	1,0l · 19,45
Lämmler Syrah P Barrique | QbA | trocken Fellbacher Weingärtner	*trockener Rotwein, besondere Note, Kirsche, Veilchen, gehaltvoll im Holzfass gereift*	0,75l · 36,81
Pinot Noir QbA, trocken Collegium Wirtemberg	*Geschmack nach Bitterschokolade, Pflaume und Kirsche*	0,75l · 27,31
Merlot Stufe 8 Teamwerk Esslingen Trocken, QbA	*dicht und würzig*	0,75l · 32,77
Acolon 2 Stern* Im Holzfass greift QbA, trocken Weinmanufaktur Untertürkheim	*kräftige Taninstruktur, vollmundig und Körperreich*	0,75l · 27,31

Italien

Primitivo Salento Doppio Passo IGT, halbtrocken	*harmonisch, samtig, runder Geschmack*	0,75l · 20,21

Frankreich

Ventoux rot Cuvée Famille Perrin AOP, trocken	*Feiner Geruch, schwarze Beeren, reife Tannine*	085l · 23,85

International

Kremser Zweigelt Severin, trocken Winzer Krems, Österreich	*im Holzfass gereift, kraftvoll und granatrot*	0,75l · 23,47
El Cordal Sumarroca Spanien	*trocken und ausgewogen, viel Frucht und samtig*	0,75l · 22,42
Vina Sardosol Tempranillo/ Merlot, D.O. Bodega, Virgen Blanca	*lang anhaltend und zart*	0,75l · 19,83

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Spanien

El Portillo Tempranillo/ Malbec Bodega Finca El Portillo, Argentina	*trocken und harmonisch, Aromen von Brombeere*	0,75l · 19,41
Bilyara Shiraz Wolf Blass South Eastern Australia	*trocken und intensives Beerenaroma, klare Struktur*	0,75l · 22,69

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

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 gemischtes Plundergebäck.

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee dazu verschiedene Kuchencarrées.

Inklusive: Speisen- und Getränkeverbrauch für 8 Stunden
Büffetbetreuung und Abräumservice

Preis pro Person 29,41

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
Gemüsesticks | 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	11,76
Kalt-Warmes-Lunchbüffet	pro Person/Tag	28,48

Tellergerichte

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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Lunchbüffet 1

Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croûtons
Tomatensalat | Gurkensalat | Glasnudelsalat
Asiatischer Couscoussalat | Currydressing
Räucherlachs | Dillsenfsauce
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

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Equipment & Logistik

Equipment-Pauschale „ Tagung Basic“
(nur Tagungspauschale)

Porzellan
*Dessertteller

Besteck
*Kuchengabeln

Gläser
*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett
Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung 7,90

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 9,30

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 11,45

Zusätzliche Optionen:
Tischdecken pro Person 1,00

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Equipment-Pauschale „ Büffet Basic“

Porzellan
*Vorspeisenteller
*Hauptgangteller
*Dessertteller

Besteck
*Vorspeisenbesteck
*Hauptgangbesteck
*Dessertbesteck

Gläser
*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett
Aschenbecher, Cocktailservietten

inkl. Endreinigung

Preis pro Person 7,30

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 12,94

Sie können das benötigte Equipment auch einzeln bestellen.

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.

Personal

Preis pro Std. netto

Veranstaltungsleiter	42,00
Servicemitarbeiter	34,00
Logistikmitarbeiter	29,50
Koch	41,00
Küchenmitarbeiter	34,00
Personalzuschlag ab 24 Uhr	50%
Personalzuschlag an Feiertagen	50%
Personalzuschlag ab 45 km Anfahrt	20,00

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 113,45

Alle Preise sind in Euro und Netto-Beträgen ausgewiesen. Das Personal wird pro angefangene Stunde berechnet und die Mindestbestellmenge beim Equipment liegt bei 50 Stück.