



KULINARIKMAPPE

Firmen - 2024 / 2025



ALLES HAT EINEN ANFANG

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gourmetfreunde des Check Inn Restaurants,

wir freuen uns sehr, dass Sie den Anfang gemacht haben und Interesse an der Ausrichtung einer Veranstaltung in unserem Restaurant haben. Auf dem Flugfeld in Böblingen bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten und kreieren zu jedem Anlass entsprechend ganz persönliche Genussmomente.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen im Check Inn Restaurant mehrere Möglichkeiten zur Verfügung:

Restaurant mit Bar- und Loungebereich und großer Sonnenterrasse

Unser offen verglastes Restaurant im modern interpretierten vintage - industrial Stil bietet Platz für bis zu 100 Personen und besticht durch seine ausgewogene Kombination aus Bar- und Loungebereich. Ein besonderes Highlight ist die große Bar mit langer Theke. Angrenzend befindet sich unsere schöne Sonnenterrasse mit Blick auf das Böblinger Flugfeld.

Historisches Empfangsgebäude des 1. Stuttgarter Flughafens im „nordischen“ Stil

Unsere Räumlichkeiten im historischen Empfangsgebäude bieten einzeln, exklusiv buchbar oder im Gesamten Platz für 15, 25, 30, 50 oder max. 70 Personen (inkl. kleinem Nebenraum) und wurde besonders liebevoll mit hohem Anspruch an Wohlgefühl und Harmonie eingerichtet.

Gartenlounge mit Seeblick

Unsere an das historische Empfangsgebäude angrenzende, gemütliche Gartenlounge mit separater Außenbar bietet Platz für bis zu 200 Personen. Mit Blick auf den Langen See findet sich hier der passende Ort für Sommerfeste, BBQ - Buffets oder ein gemütliches „Get together“ an lauen Sommerabenden. In dieser grünen Oase, umsäumt von Olivenbäumen und herrlich duftenden Oleandern lassen sich auch unvergessliche Freie Trauungen gestalten. Aber auch in den Herbst - und Wintermonaten kann sie mit beheizten Festzeltschirmen und Seitenwänden stimmungsvoller Hintergrund Ihrer Veranstaltung sein.

Eventhalle Terminal EINS Eventport

Hoch hinaus mit freiem Blick, das verspricht unsere durch Stahl und Glas geprägte moderne Eventhalle Terminal EINS. Bei einer Raumhöhe von über 5m und dreiseitig deckenhoher Verglasung finden hier bis zu 200 Personen auf hochwertigem, dunklem Parkettboden halt. Variable Bestuhlungsmöglichkeiten machen diesen Raum multifunktional einsetzbar. Eine angrenzende Terrasse bietet Ihren Gästen die Möglichkeit auch die letzten Sonnenstrahlen des Tages zu genießen.

Neben unseren eigenen Räumlichkeiten, können wir Ihnen auf Wunsch auch gerne Veranstaltungsräume in der MOTORWORLD Region Stuttgart im Gebäudekomplex des 1. Stuttgarter Flughafens gleich nebenan vermitteln.

Auch dort sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner für Fine Dining Catering in außergewöhnlichem Ambiente, mit einem hohen Anspruch an Qualität verbunden mit perfektem Service und der für uns gewohnten „Rund um Betreuung“ Ihrer Veranstaltung.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen Speisenvorschläge und unser Getränkeangebot.

Ebenso möchten wir Ihnen unsere attraktiven Angebote für den Gästeempfang, Cocktails und Longdrinks vorstellen.

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir auch außerhalb unserer Vorschläge individuell auf Ihre Wünsche eingehen. Wir sind uns sicher, dass wir in einem persönlichen Gespräch, gemeinsam mit Ihnen einzigartige Genussmomente zaubern werden, ganz nach Ihren Vorstellungen.

Des Weiteren beinhaltet diese Mappe auch Informationen über die Exklusive Raumnutzung, Zusatzleistungen, Personal & Service sowie Empfehlungen für Dienstleister die Sie ggf. für Ihre Veranstaltung zusätzlich beauftragen möchten.

Seite 2	Alles hat einen Anfang
Seite 4	Getränke- Empfang
Seite 5	Leckereien zum Empfang
Seite 6	Kleine Speisekarte
Seite 7	Menüvorschläge
Seite 14	Buffetvorschläge
Seite 17	BBQ- Buffetvorschläge
Seite 19	Buffetspecials
Seite 21	Fingerfoodvorschläge
Seite 23	Fingerfood Packages
Seite 23	Mitternachtsimbiss / Late Night Snack
Seite 27	Kaffee & Kuchen
Seite 28	Pauschalangebote Veranstaltungen im Restaurant
Seite 33	Pauschalangebote Veranstaltungen in der Eventhalle TERMINAL EINS
Seite 38	Getränkeauswahl & Getränkekarte
Seite 42	Exklusive Raumnutzung
Seite 46	Zusatzleistungen
Seite 47	Personal & Service
Seite 48	Empfehlungen
Seite 51	Formalitäten & Zahlungsvereinbarungen
Seite 52	Stornobedingungen
Seite 53	Ein schöner Schluss zielt alles

GETRÄNKE-EMPFANG

**Auf Wunsch richten wir Ihnen gerne einen Stehempfang aus.
Bei gutem Wetter und nach Möglichkeit weichen wir in unseren Außenbereich
mit ganz besonderem Wohlgefühlcharakter aus.
Alternativ servieren wir den Aperitif am Tisch.**

**Hierbei empfehlen wir Ihnen unsere 30 minütigen Getränkepauschalen.
Innerhalb dieser Pauschalen schenken wir gerne nach und reichen ein 2. oder 3. Getränk.**

- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé **EUR 7,90/ Person**

- **Gemischter Getränkeempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
0,1l Mini Bier | CHECK INN Sekt weiß / rosé |
0,2l alkoholfreier CHECK INN Drink **EUR 8,70/ Person**

- **Spritzig leichter Sommerempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
0,1l Mini Bier | 0,2l Hugo | 0,2l Aperol Spritz
0,2l Crodino Spritz (alkoholfrei) **EUR 9,80/ Person**

- **Champagnerempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
Champagner Lallement rosé, Grand Cru Lage
(auf Wunsch gerne auf Eis) **EUR 18,00/ Person**



LECKEREIEN ZUM EMPFANG

Begleitend zu einem Getränkeempfang empfehlen wir Ihnen bereits zum Start Ihrer Veranstaltung kleine Knabberereien, raffiniertes Fingerfood und unsere beliebten Pinsa – Häppchen

➤ **Aperitif - Snack**

Oliven | Wasabinüsse | Grissinis
- werden auf die Tische zu Beginn eingestellt

4,40 €/ Person



➤ **Dreierlei Pinsen á la chef | Fleisch | Fisch | vegetarisch**

Die Pinsa ist fast wie eine Pizza, aber knuspriger, leichter und viel bekömmlicher als der herkömmliche Pizzateig.
- ausgehend von 2 kleinen Häppchen/ Person

6,90 €/ Person



➤ **Klassische Häppchen – Flying serviert - ab 10 Personen**

Bresso Käse | Chiabatta | Kresse
Mini - Blätterteiggebäck | Fisch | Fleisch | vegetarisch
Räucherlachs | Walnussbaguette | Sahnemeerrettich
Pinsastick | Parmaschinken
- ausgehend von 3,5 Häppchen pro Person

12,61 €/ Person

KLEINE SPEISEKARTE

Bei Veranstaltungen ab 15 bis 25 Personen bieten wir Ihnen neben der Wahl eines einheitlichen Menüs gerne auch die Möglichkeit am Veranstaltungstag aus unserer „Kleinen Speisekarte“ á la carte zu wählen.

Diese bietet Ihnen und Ihren Gästen eine Auswahl aus 3-4 Vorspeisen, 4-6 Hauptgerichten und 2-3 Desserts.

Gerne bieten wir zusätzlich an:

BEEF OF THE DAY

Tagesaktuelle Rinderfilet- Empfehlung mit wechselnden Beilagenkompositionen

CATCH OF THE DAY

Fangfrische Fisch-Empfehlung

EMPFEHLUNGSMENÜ

Wechselnde Menüempfehlung unseres Küchenchefs zum attraktiven Menüpreis. Auf Wunsch mit harmonisierender Weinbegleitung.

CHEFS SPECIAL

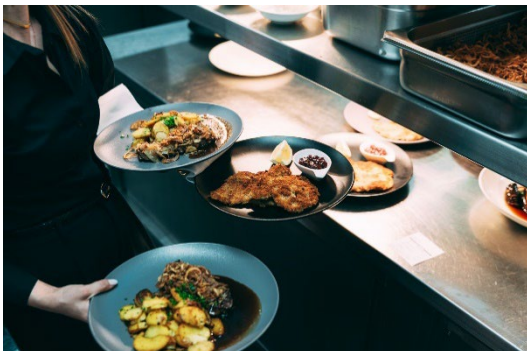
Besondere Angebote unseres Küchenchefs

Zum Beispiel:

- Tomahawk Steak
- Porterhouse Steak
- ganzer Fisch im Salzmantel gebacken

Ja nach Marktangebot und Verfügbarkeit mit wechselnden Beilagen.

Die aktuelle Abendkarte sowie Informationen zu unseren „OF THE DAY“- Angeboten, dem Empfehlungsmenü oder unserem CHEFS SPECIAL finden Sie auf unserer Homepage.



MENÜ - VORSCHLÄGE



Auf den folgenden Seiten finden Sie von unserem Küchenchef Kenneth Rentschler für Sie exklusiv zusammengestellte Vorschläge für ein gesetztes Menü zu Ihrer Veranstaltung.

Ihre Gäste dürfen hierbei vor Ort zwischen zwei Gerichten im Hauptgang wählen.

Sie dürfen hier auch aus den einzelnen Komponenten Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen. Auf Ihre individuelle Wünsche gehen wir selbstverständlich gerne auch in einer Detailabsprache ein.



MENÜ 1

Garnele gebraten

Glasnudelsalat | Soja-Sesamöl | Paprika |
Zuckerschote | Karotte | Chili | Sesam

Zwischengang

Kokossüppchen

Asiatische Aromen | Chiliöl | Koriander

Hähnchenbrust gebraten

gelbes Thai-Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis

oder

Tofu gebraten

gelbes Thai-Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis

Matcha Crème Brûlée

Zitronensorbet | knusprige Reisperlen | Basilikum

**3 Gang Menü
ohne Zwischengang**

45,50 € pro Person

4 Gang Menü

55,80 € pro Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Weingut W. Haidle, Sauvignon Blanc QbA, Württemberg

Rotwein: Weingut W. Haidle, Merlot QbA, Württemberg

MENÜ 2

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Schnittlauch

Zwischengang

Maultasche glasiert

Jus | Schmelzzwiebel | Röstzwiebel | Rucola | Kräuter

Schweinefilet am Stück, gegart

Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen

oder

Gemüsestrudel

Saisonales Gemüse | Rucola | Tomate | Zitronensoße

Apfel - Crumble

Apfel | Vanille | Butter | Vanilleeis | Minze

**3 Gang Menü
ohne Zwischengang**

48,50 € pro Person

4 Gang Menü

60,00 € pro Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner, BIO, Kamptal, Österreich

Rotwein: Weingut Mayer Näkle Klumpp, "Hand in Hand" Spätburgunder QbA, Baden
Tenuta del Ornellaia, "Le Volte" IGT, Toscana, Italien

MENÜ 3

Rindercarpaccio

Grana Padano | Pinienkerne geröstet | Tomate getrocknet |
Rucola mariniert

Zwischengang

Pulpo Arm Tranchen, gebraten

Kartoffelstampf mediterran | Beurre Blanc | Peperonata

Rinderfilet am Stück, gebraten

Polenta gebraten | Gremolata | saisonales Gemüse

oder

Parmigiana di Melanzana

Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella |
Grana Padano | Basilikum

Tiramisu

Mascarpone | Eigelb | Amaretto | Löffelbiscuit | Kakao | Beeren

**3 Gang Menü
ohne Zwischengang**

61,00 € pro Person

4 Gang Menü

75,00 € pro Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner, BIO, Kamptal, Österreich
Ca die Frati, „I Frati“ Lugana, DOC, Lombardei, Italien

Rotwein: Weingut W. Haidle Spätburgunder Barrique QbA, Württemberg
Armando Parusso, Langhe Nebbiolo DOC, Piemont, Italien

MENÜ 4

In diesem Menü präsentieren wir Ihnen pro Gast 3 kleine Vorspeisen auf einer Étagère, gefolgt von einem gesetztem Hauptgang und abgerundet durch 3 kleine Desserts, die ebenfalls auf einer Étagère am Tisch serviert werden.

Vorspeisenétagèren

Gerne dürfen Sie auch Ihre individuelle Étagère zusammenstellen.

➤ **1 Vorspeisenétagère:**

- **Babyspinat** | Miso Vinaigrette | Trüffel
- **Garnele** gebraten | Guacomole | Kirschtomaten | Petersilie
- **Rindercarpaccio** | Grana Padano |, Pinienkerne geröstet |
Tomate getrocknet | Rucola mariniert

18,50 € / Person

➤ **2 Vorspeisenétagère:**

- **Backfisch** | Sriracha- Mayonnaise | Sesam | Frühlingslauch
- **Saté Spieße** | Huhn | Erdnussoße | Erdnüsse
- **Glasnudelsalat** | Soja-Sesamöl | Paprika | Zuckerschoten |
Karotten | Chili | Sesam

19,50 € / Person

➤ **3 Vorspeisenétagère:**

- **Cesar Salad** | Romanaherzen | Hühnchen gebraten | Parmesandressing
- **Mini Burger** | Rinderpatty | Weizenbun | Kirschtomate | Gewürzgurke |
Zwiebelwürfel | Cheddar-Käse | Salat | Ketchup | Senf
- **Falafel** | Hummus | Babyleaf- Salat | Granatapfelkerne

21,50 € / Person

Zu allen Étagèren reichen wir ofenfrisches Brot.

Hauptgänge

serviert

Oktopus gegrillt

Kartoffelpüree mediterran | Olive | Tomate getrocknet |
Peperonata | Beurre Blanc | Basilikum

28,50 €/ Person

Aubergine Agedashi

Aubergine geschmort | Frühlingslauch | Weißer Rettich süß sauer eingelegt |
Erdnüsse | Jasmin Reis

21,50 €/ Person

Trüffel Pasta

Grana Padano | Trüffel | Olivenöl

25,13 €/ Person

Roastbeef vom heimischen Rind, am Stück gebraten

Kräutermantel | Jus | Kartoffelpüree | Karotte glasiert

32,50 €/ Person

Lachsfilet gebraten

Kartoffelpüree | Spinat | Kirschtomate | Meerrettichschaum

24,79 €/ Person

Hähnchenbrust gebraten

Zitronengras | Sesam | Udon Nudeln | japanisches Curry |
Ei | Dashi | Pak Choi

24,37 €/ Person

***Gerne gehen wir aber auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Unser Küchenchef Kenneth Rentschler gestaltet gerne ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes
Hauptgericht oder eine Menükreation nach Ihren Vorstellungen.***

Dessertétagèren

Gerne dürfen Sie auch Ihre individuelle Étagère zusammenstellen.

- **1 Dessertétagère:**
 - **Zweierlei Sorbet**
 - **Mini- Creme Brûlée**
 - **Macarons** | frische Früchte

16,50 € / Person

- **2 Dessertétagère:**
 - **Mini- Schoko – Lavakuchen** | Salzkaramellsoße
 - **Panna Cotta** | Vanille | Himbeercoulis
 - **Trüffelpralinen** | ohne Alkohol
 - **Früchte** | Beeren | Minze

17,50 € / Person

- **3 Käsetétagère:**
 - Variation von französischen Hart- und Weichkäsesorten
 - Trauben | Gemüse gepickelt
 - Feigensenf | Orangensenf
 - Ofenfrisches Brot | Butter

18,00 € / Person



BUFFET - VORSCHLÄGE



Bei einer Veranstaltung ab 25 Personen mit exklusiver Raumbuchung bieten wir Ihnen gerne neben einem gesetztem Menü auch die Wahl eines Buffets.

Auf den folgenden Seiten finden Sie von unserem Küchenchef Kenneth Rentschler für Sie exklusiv zusammengestellte Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung.

Die Vorspeisen und Desserts werden in kleinen Weckgläsern und Schälchen auf einem optisch ansprechenden Buffet angerichtet. Die Hauptspeisen werden zur Selbstbedienung in Chafing Dishes auf dem Buffet eingestellt.

Auf Wunsch können wir gerne auch eine Speisenausgabe durch unser Küchen- oder Servicepersonal organisieren.

Auf unseren Buffets kalkulieren wir die Speisen entsprechend der von Ihnen angegebenen Personenanzahl.

Gerne dürfen Sie auch einzelne Leckereien innerhalb der Buffets tauschen und so Ihr ganz individuelles Buffet zusammenstellen.



BUFFET 1

➤ **Vorspeisen:**

- **Ofenfrische Brotvariation**
- **Gemischter Blattsalat** | CHECK INN Dressing
- **2 verschiedene Rohkostsalate**
- **Maultaschencarpaccio** | Schalottenvinaigrette | Radieschen
- **Schwäbischer Kartoffelsalat** | hausgemacht
- **Antipasti Platte** | Paprika | Zucchini | Aubergine | Champignon

➤ **Hauptspeisen:**

- **Schweinefiletmedaillons** | Kräutermarinade
- **Lachs** | Dill | Limette
- **Vegetarisches Curry** | Gemüse | Kokosnussmilch

➤ **Beilagen:**

- Butterspätzle
- Jasmin Duftreis
- Drillinge

➤ **Soßen & Dips:**

- Jus | Pilzrahmsöße | Kräuterbutter | Ketchup | Senf

➤ **Desserts:**

- **Brownies**
- **Panna Cotta** | saisonaler Sud

51,50 €/ Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Weingut W. Haidle, Chardonnay QbA, Württemberg
Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner, BIO, Kamptal, Österreich
Rotwein: Menhir Salento, "Quota 29" Primitivo IGT, Apulien, Italien

BUFFET 2

➤ **Vorspeisen:**

- **Ofenfrische Brotvariation**
- **Gemischter Blattsalat** | CHECK INN Dressing
- **Ceasar Salad** | Romana Herzen | Parmesandressing | Croutons
- **Fussili Salat** | Pesto | Tomate getrocknet | Olive
- **Vitello Tonnato** | Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern | Rucola
- **Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat** | Schafskäse | Kirschtomate | Limetten-Dressing
- **Couscous-Salat** | Paprika | Kirschtomate | Petersilie | Minze | Granatapfelsirup

➤ **Hauptspeisen:**

- **Hähnchenbrust** gebraten | Rosmarin | Thymian
- **Schweinebauch** knusprig gegart
- **Dorado** auf der Haut gebraten | Limette | Knoblauch | Chili

Beilagen:

- Gemüsespieße gegrillt
- Ofenkartoffeln | Sour Cream
- Jasmin Reis
- Dauphin Kartoffeln

Soßen & Dips

- Jus | Beurre Blanc | Mayonnaise | Chilli Mayonnaise | BBQ-Soße | Chimichurri-Sauce | Kräuterbutter | Ketchup | Senf

➤ **Desserts:**

- **Schokoladentartelette** | Beeren
- **Crème Brûlée**

67,00 €/ Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Cantina Terlan, Sauvignon Blanc „Winkl“ DOC, Alto Adige, Italien
Weingut W. Haidle, Riesling Tradition Stettener Pulvermächer QbA, Württemberg
Rotwein: Weingut Mayer Näkle Klumpp, Spätburgunder „Hand in Hand“ QbA, Baden

BBQ – BUFFET 1

**Die Speisen werden auf einem Buffet optisch ansprechend angerichtet.
Highlight unserer BBQ- Buffets ist der große Livegrill,
an welchem frisch für Sie und Ihre Gäste gegrillt wird.**

(Unser Küchenpersonal für die Betreuung des Live Grills wird separat berechnet.)

Gerne dürfen Sie einzelne Leckereien innerhalb der Buffets tauschen und so
Ihr ganz individuelles BBQ Buffet zusammenstellen.

➤ **Vorspeisen / Beilagen:**

- **Ofenfrische Brotvariation**
- **Gemischter Blattsalat** | CHECK INN Dressing
- **Ceasar Salad** | Romana Herzen | Parmesandressing | Croûtons
- **Lachsforelle** gebeizt | Meerrettichcreme | Apfel | Linsen gesäuert
- **Coleslaw** | Krautsalat amerikanische Art
- **American Potatoe Salad** – Kartoffelsalat | Mayonnaise | Paprika | Ei | Essiggurke

➤ **Hauptspeisen:**

- **Spareribs** glasiert | BBQ-Sauce fruchtig-scharf | vom Grill
- **Saté-Spieße** | Erdnuss-Chili-Dip | vom Grill
- **Kabeljaufilet** | Kräuter

➤ **Beilagen:**

- Gemüsespieße
- Ofenkartoffel | Sour Cream
- Maiskolben | Butter gesalzen

➤ **Dips**

- Kräuterbutter | Ketchup | Senf

➤ **Dessert**

- **Brownies**
- **Crème Brûlée**
- **Panna Cotta** | saisonaler Sud

54,50 €/ Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Weingut Bründlymayer, Grüner Veltliner, BIO, Kamptal, Österreich
Stefanao Antonucci, „Le Vaglie“ Verdicchio Castelli di Jesi DOC,
Santa Barbara, Marken, Italien

Rotwein: Domaine Lingnières, „Emma Minervois“ AOC,
Languedoc Roussillon, Frankreich
Bodegas Baron de Ley, Rioja Reserva DOC, Rioja, Spanien

BBQ – BUFFET 2

➤ Vorspeisen / Beilagen:

- **Ofenfrische Brotvariation**
- **Gemischter Blattsalat** | CHECK INN Dressing
- **Ceasar Salad** | Romana Herzen | Parmesandressing | Croûtons
- **Lachsforelle** gebeizt | Meerrettichcreme | Apfel | Linsen gesäuert
- **Coleslaw** | Krautsalat amerikanische Art
- **American Potatoe Salad** – Kartoffelsalat | Mayonnaise | Paprika | Ei | Essiggurke
- **Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat** | Schafskäse | Kirschtomate | Limetten-Dressing
- **Couscous-Salat** klassisch | Paprika | Kirschtomate | Petersilie | Minze | Granatapfelsirup

➤ Hauptspeisen:

- **Kräuterroastbeef** am Stück | gegart
- **Bratwurst** | **Rote Wurst** | vom Grill
- **Schweinebauch** | knusprig | vom Grill
- **Saté-Spieße** | Erdnuss-Chili-Dip | vom Grill
- **Lachs** | Dill | Limette
- **Garnelen-Spieße** | Knoblauch-Chili-Marinade | vom Grill

➤ Beilagen:

- Gemüsespieße
- Ofenkartoffel | Sour Cream
- Dauphin Kartoffeln
- Maiskolben | Butter gesalzen
- Feta in Aromafolie gegrillt | Olive | Tomate getrocknet

➤ Dips

- Kräuterbutter | Ketchup | Senf | Mayonnaise | Chilli Mayonnaise | Chili-Mango-Chutney | BBQ-Soße | Chimichurri-Sauce | Guacamole

➤ Dessert

- **Tiramisu**
- **Crème Brûlée**
- **Schokoladentartelette** | Beeren

67,50 € / Person

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein: Weingut W. Haidle, Sauvignon Blanc QbA, Württemberg
Ca die Frati, „I Frati“ Lugana DOC, Lombardei, Italien

Rotwein: Weingut W. Haidle, Cabernet Sauvignon QbA, Württemberg
Menhir Salento, „Quota 29“ Primitivo IGT, Apulien, Italien

BUFFET - SPECIALS

Zur Erweiterung der kulinarischen Vielfalt Ihres Buffets, die zusätzlich auch optisch für ein Highlight sorgen, bieten wir Ihnen die Möglichkeit als Special ganz besondere, zu Schaustücken aufgearbeiteten oder mit einer Live- Komponente versehene Speise zu Ihrer Buffetauswahl hinzuzubuchen.

➤ **Geräucherte Edelfische**

Optisch ansprechend und opulent gelegt, bieten wir Ihnen eine Auswahl an besonderen, geräucherten Edelfischen wie Lachs, Hering, Forelle und Aal mit Dill, Zitrone und Meerrettich

15,50 €/ Person

➤ **Ganzer Lachs**

Wir präsentieren den Lachs am Stück gegart und aufwenig ausgearbeitet mit Gurkenschuppen und Merrettichcreme, als besonderes Highlight Ihres Vorspeisenbuffets.



**3,0 kg bis 7,0 kg
ab ca. EUR 380,00**

Größen- und Gewichtabhängig

➤ **Hirschrücken**

Wir präsentieren den Hirschrücken am Stück gegart und tranchiert mit Preiselbeeren, optisch ansprechend auf der Karkasse trappiert und ausdekoriert.

ca. 3 kg

ab ca. EUR 290,00

Größen- und Gewichtabhängig

➤ **Frische Austern mit Zitrone**

Wir präsentieren frische Austern auf Crushed Ice im Trockeneisnebel mit frischer Zitrone. Auf Wunsch öffnen wir die Austern für Sie und Ihre Gäste direkt am Buffet.



**Tagespreis
auf Anfrage**

BBQ - Buffet - Specials

Zur Erweiterung der kulinarischen Vielfalt Ihres BBQ Buffets bieten wir Ihnen als Special, ganz besondere Fleischspezialitäten, die Sie gerne hinzubuchen dürfen.

➤ **Kalbs- Tomahawk**

Es ist etwas kleiner als das vergleichbare Stück vom Rind, dafür feiner und zarter im Geschmack. Es ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Aus dem Kalbsrücken geschnitten ist es ein fein marmoriertes Rib-Eye mit langem Knochen. Neben der grandiosen Optik gibt der Knochen beim Garen noch zusätzlich Geschmack ab und sorgt für ein einzigartiges Aroma.

**Kompletter Sattel - 7 Racks- ca.3,5 kg
(für ca. 15 Personen)
95,00 €/kg**

➤ **Porterhouse Steak**

Es wird, wie auch das T-Bone-Steak, mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Die beiden sehr ähnlichen Zuschnitte unterscheiden sich hauptsächlich durch die Dicke und den größeren Filet-Anteil beim Porterhouse-Steak. Es hat üblicherweise eine Dicke von etwa 6 cm und ein Gewicht von etwa 700g bis 1000g. Das Fleisch unterscheidet sich in der Fleischstruktur in Roastbeef- und Filetanteil. Das Roastbeef ist etwas fester im Biss als das Filet, beide sind aber wunderbar zart, nur mäßig mit Fettgewebe durchwachsen und mild im Geschmack.

**Porterhouse Steak ab 700g
(für ca. 3 Personen)
95,00 €/kg**

➤ **Herford / Angus Tomwhawk Irish Nature**

Das Tomahawk vom irischen Rind ist eigentlich ein Ribeye Steak, welches aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen hat. Es zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkle burgunderrote Farbe aus. Durch das milde Klima Irlands können sich die Rinder rund 300 Tage im Jahr ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Die salzhaltige Luft des Atlantiks trägt zudem dazu bei, dass das Fleisch einen aromatischen und würzigen Geschmack erhält.

**Tomahawk 1kg
(für ca. 3 Personen)
EUR 89,50/kg**

FINGERFOOD



Diese Art des Servierens eignet sich perfekt für ein entspanntes Get Together oder eine lockere Abendveranstaltung. Unsere Leckereien werden in kleinen Weckgläsern und auf kleinem Porzellangeschirr angerichtet. Das Fingerfood wird auf Étagères angerichtet und auf die Tische oder einem optisch ansprechenden Buffet eingestellt.

**Auf Wunsch serviert unser Serviceteam die gewählten Speisen auch als Flying.
Für den Flying-Service kalkulieren wir zusätzlich 4,50 € pro Person.**

Stellen Sie sich Ihr individuelles Fingerfoodpackage aus unseren Speisevorschlägen zusammen. Wir empfehlen als Appetizer bzw. Snack 4-5 Teile pro Person.
Als vollwertige Mahlzeit empfehlen wir 8-10 Teile pro Person.

- **Pinsa Romana - auch als Kombination zum Fingerfood**
 - Aubergine | Zucchini | Paprika | Zwiebel | Tomatensoße | Käse **19,50 €/ Pinsa**
 - Rahm | Waldpilze | Parmaschinken **22,50 €/ Pinsa**
 - Rahm | Lachs geräuchert | Meerrettich **22,50 €/ Pinsa**
 - Rinderfiletspitzen | Tomaten getrocknet | Zwiebeln | Tomatensoße | Käse **24,50 €/ Pinsa**

- **Birria Taco aus dem Beef Hammer**
Maistortilla | Guajillo Chilli | Rote Zwiebelwürfel roh | Korianderblätter **11,50 €/ Stück**

➤ **Vorspeisen:**

- **Pinsastick** | Parmaschinken 3,40 €/ Portion
- **Bambini - Mozzarella** | Kirschtomate | Pesto 4,20 €/ Portion
- **Maultaschenecken** hausgemacht | Babyleafsalat |
Walnuss | Quinopops-*optional auch vegetarisch-* 5,60 €/ Portion
- **Asiatische Kokosnussuppe** (vegan) 5,20 €/ Portion
- **Scheiben vom Roastbeef** | Salatgurke | Tomate | Petersilie | Dill 7,40 €/ Portion
- **Wolfsbarch Ceviche** | Limette | Chili | rote Zwiebel | Koriander 8,20 €/ Portion
- **Glasnudelsalat** | Soja-Sesamöl | Paprika | Zuckerschote |
Karotte | Chili | Sesam 7,90 €/ Portion
- **Falafel** | Hummus | Babyleafsalat | Granatapfelkerne 7,90 €/ Portion

➤ **Hauptspeisen:**

- **Schwäbisch - Hällische Schweinelachse** | schonend gebraten |
Gnocchi | Pesto | Kirschtomate 8,90 €/ Portion
- **Gebratene Kartoffelgnocchi** | Tomatensugo | Bambini – Mozzarella |
Pesto | Basilikum 7,50 €/ Portion
- **Gelbes Curry** | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander
Tofu frittiert | Reis 8,90 €/ Portion
- **Zarte Roastbeefwürfel** - sous vide gegart | Kartoffelstampf |
Balsamico – Zwiebeln | Jus | Schnittlauch 11,50 €/ Portion
- **Hühnchenbrust** | Gemüsecurry | Kartoffel | Karott | Brokkoli |
Koriander | Glasnudeln frittiert 9,80 €/ Portion

- **Tuna** medium gebraten | Sesam | Zitronenrisotto 11,80 €/ Portion
- **Garnelen** | Reis gebraten | Sesam | Gemüse 11,20 €/ Portion
- **Beouf Bourguignon** | Kartoffelpüree | Perlzwiebeln |
Speckwürfel geröstet | Petersilie 10,90 €/ Portion

➤ **Desserts:**

- **Mini - Crème Brûlée** | frisches Obst 7,50 €/ Portion
- **Panna Cotta** | saisonaler Sud 7,90 €/ Portion
- **Mini Schoko - Lavakuchen** | Salzkaramellsoße 8,40 €/ Portion
- **Mini- Apfel- Crumble** | Vanille | Butter | Vanilleeis 8,20 €/ Portion
- **Holunderblüten Parfait** | Buttermilch | Baumkuchenmantel 8,40 €/ Portion

Gerne gehen wir hier auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.



FINGERFOOD - PACKAGES

Für Sie zur Inspiration haben wir bereits attraktive Fingerfood Packages zusammengestellt.
Fans des klassischen Fingerfoods, aber auch Freunde ausgefallener Kreationen finden anbei unsere Angebote.

Fingerfood Package 1 Appetizer / Snack

- **Vorspeisen:**
 - **Ceasar Salad** | Romana Herzen | Parmesandressing | Hühnchen gebraten
 - **Maultaschenecken** mit Fleisch und vegetarisch | hausgemacht | Babyleafsalat | Walnuss | Quinopops

- **Hauptspeisen:**
 - **Schwäbisch - Hällische Schweinelachse** | schonend gebraten | Gnocchi | Pesto | Kirschtomate
 - **Backfisch** | Kartoffelstampf | Remouladensoße | Zitrone
 - **Penne** | Waldpilzrahm | Grana Padano

- **Desserts:**
 - **Mini Crème Brûlée** | Obst

44,50 €/ Person



Fingerfood Package 2

- **Vorspeisen**
 - **Rindercarpaccio** | Grana Padano | Pinienkerne geröstet | Tomate getrocknet | Rucola mariniert
 - **Wolfsbarsch Ceviche** | Limette | Chili | rote Zwiebel | Koriander
 - **Babyspinat** | Miso Vinaigrette | Trüffel
- **Hauptspeisen:**
 - **Aubergine Agedashi** geschmort | Frühlingslauch | weißer Rettich süß sauer eingelegt | Erdnüsse | Jasminreis
 - **Zarte Roastbeefwürfel** sous vide gegart | Kartoffelstampf | Balsamico - Zwiebeln | Jus | Schnittlauch
 - **Tuna** medium gebraten | Sesam | Zitronenrisotto
- **Desserts:**
 - **Schoko - Lavakuchen** | Salzkaramellsoße
 - **Panna Cotta** | Himbeercoulis

61,00 €/ Person

Fingerfood Package 3

- **Vorspeise:**
 - **Falafel** | Hummus | Babyleafsalat | Granatapfelkerne
 - **Garnele** gebraten | Guacomole | Kirschtomate | Petersilie
 - **Vitello Tonnato** | Kalbfleischscheiben | Thunfischsauce | Kapern
- **Hauptspeisen:**
 - **Trüffelrisotto** | Grana Padano | Trüffel | Olivenöl
 - **Beouf Bourguignon** | Kartoffelpüree | Perlzwiebeln | Speckwürfel geröstet | Petersilie
 - **Chicken Saté** | Reis | Erdnusssoße | Erdnüsse | Frühlingslauch
- **Desserts:**
 - **Mini- Matcha Crème Brûlée**
 - **Zweierlei Sorbet**
 - **Mini- Apfel- Crumble** | Vanille | Butter | Vanilleeis
 - **Macarons**

EUR 69,80/ Person

MITTERNACHTSIMBISS / LATE NIGHT SNACK

**Wir bieten Ihnen gerne zu vorgerückter Stunde leckere Kleinigkeiten auf einem optisch ansprechenden Buffet oder einem Buffetwagen. Sie finden hier eine Auswahl an kalten oder warmen Mitternachtssnack-Vorschlägen.
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.**

Bitte wählen Sie max. 2 verschiedene Leckereien für Ihr Event.

PINSA ROMANA

Die neue Art der Pizza – die PINSA ROMANA -Pizza mal ganz anders.

Die Pinsa ist fast wie eine Pizza, aber knuspriger, leichter und viel bekömmlicher als herkömmlicher Pizzateig. Durch die Mischung hochwertiger Mehlsorten und Naturhefe sowie einer Reifezeit von 72 Stunden schmeckt die Pinsa nach frisch gebackenem Brot. Wir servieren diese gerne in kleinen Häppchen als Mitternachtssnack auf einem Holzbrett.



- **Ausgehend von einer 1/2 Pinsa (4 kleine Stücke / Person)**
- Aubergine | Zucchini | Paprika | Zwiebel | Tomatensoße | Käse
 - Rahm | Waldpilze | Parmaschinken
 - Rahm | Lachs geräuchert | Meerrettich
 - Rinderfiletspitzen | Tomate getrocknet | Zwiebeln | Tomatensoße | Käse

11,80 € / Person

Als Alternative zu unserer Pinsa bieten wir zahlreiche Varianten von Fingerfood an, welches in kleinen Schälchen und auf kleinen Porzellantellern auf einem Buffet für Sie ansprechend angerichtet und bei Bedarf auch warmgehalten wird. Diese Vorschläge sollen Ihnen als erste Inspiration dienen.

➤ **Fingerfood serviert auf kleinen Tellern:**

- Currywurst | Sauce hausgemacht | Brot
- **Mini - Maultasche** | Kartoffelsalat hausgemacht
- **Mini - Backfischpraline** | Kartoffelsalat hausgemacht

7,50 €/ Portion

Für einen Late - Night Snack oder Mitternachtsimbiss bieten sich auch besonders klassische oder auch ausgefallene Suppen an, die wir Ihren Gästen raffiniert in kleinen Tassen flying servieren. Alternativ können wir Ihnen die Suppen auch gerne auf einem Buffet zur Selbstbedienung bereitstellen.

Für den Flying – Service berechnen wir zusätzlich 4,50 € pro Person.

➤ **Suppenküche:**

- **Klassische Gulaschsuppe**
- **Karotten - Ingwersuppe**
- **Asiatische Tom Kha Gai Suppe**
- **Kartoffel - Lauchsuppe** | Wursträdchen
- **Kartoffelsuppe** | Speck | Wursträdchen

8,50 €/ Person

Für die Liebhaber eines herzhaften kalten Late - Night Snacks empfehlen wir unsere feine Wurst- und/oder Käseauswahl vom Brett. Bereitgestellt auf einem Buffet oder Buffetwagen, serviert mit ofenfrischem Brot.

➤ **Wurst-/ Käsevariation**

- Französische Weich- und Hartkäsevariation
- Pfefferbeißer | Landjäger | Minisalami | Chorizo

➤ **Dazu servieren wir:**

- Trauben | Gemüse gepickelt | Traubensenf | Butter gesalzen | Salzgebäck | Baguettevariationen

19,50 €/ Person



KAFFEE & KUCHEN

Gerne begrüßen wir Ihre Gäste mit Kaffee und Kuchen oder bieten Ihnen nach dem Mittagessen zur Kaffeezeit bis max. 17.00 Uhr die Möglichkeit dies im Rahmen Ihrer Veranstaltung bei uns zu buchen.

- **Heißgetränke nach Verbrauch**
- Die Preise entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte
- **Kanne Kaffee - 10 Tassen - self service** **27,50 € / Kanne**
(Empfohlen ab 25 Personen)
- **Kuchenétagère. - 2,5 Teile pro Person kalkuliert** **9,50 € / Person**
- 3-erlei Mini- Kuchen | süßes Mini- Blätterteiggebäck
- **Runde Kuchen von der Familienbäckerei Nast oder vom Stuttgarter Delicateur**
Hafendörfer **63,00 € / Kuchen**
- Obstkuchen **85,00 € / Torte**
- Torten **1,50 € / Person**
- Portion Sahne
- **Mitgebrachte Kuchen** **3,90 € / Person**
- Gedeckpreis **9,50 € / Kuchen**
- Handlingpauschale
- **Handlingpauschalen Geburtstags- / Jubiläumstorten**
- bis 30 Personen **28,00 € / Torte**
- 31-50 Personen **48,00 € / Torte**
- ab 51 Personen **68,00 € / Torte**
- **Tellergeld für die Torte** **2,50 € / Person**
- **Torte serviert auf einem Wagen mit Feuerwerk** **28,00 € / Torte**
- **Kaffee & Kuchen Pauschale Economy** (buchbar zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr) **24,50 € / Person**
- **2 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Handlingpauschale für selbst mitgebrachten Kuchen | Gedeckpreis**
- **Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten**
- **Kaffee & Kuchen Pauschale First Class** (buchbar zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr) **32,50 € / Person**
- **2 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz | Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Süße und herzhaftes Étagère 3,5 Teile pro Person**
- **Süße Étagère** | 3-erlei Mini- Kuchen | süßes Mini- Blätterteiggebäck
- **Herzhaftes Étagère** | Brezeln | Butterbrezeln | herzhaftes Mini- Blätterteiggebäck
- **Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten**



PAUSCHALANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN & GRUPPEN IM RESTAURANT ZWISCHEN 11.30 Uhr und 15.00 Uhr

**Buchbar für Veranstaltungen ab 15 bis 60 Personen
in einer unserer Räumlichkeiten im
historischen Empfangsgebäude oder dem Bar- Loungebereich.**

ECONOMY LUNCH

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen | Private Room bis 18 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé
- **2,5 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Nespresso Espresso & Kaffee | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik
- **3- Gang Lunch - Menü**
Im Hauptgang haben Ihre Gäste am Veranstaltungstag die Auswahl zwischen den drei
wechselnden Hauptgerichten (Fisch | Fleisch | Vegetarisch) unseres Mittags-
angebotes. Gerne dürfen Sie eine einheitliche Vorspeise sowie ein einheitliches
Dessert zusammenstellen.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

MENÜAUSWAHL

VORSPEISENAUSWAHL

Falafel | Hummus | Granatapfelkerne

oder

Babyleaf und Blattsalatsalat | Rohkost | Kirschtomate | | Walnuss | Quinoapops

Auswahl aus 3 Hauptgerichten unsers wöchentlich wechselnden Mittagsangebotes

(Fisch | Fleisch | vegetarisch)

DESSERTAUSWAHL

Zweierlei Sorbet | Beeren | Minze

oder

Creme Brûlée | Beeren | Minze

58,00 € pro Person

67,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge

FIRST CLASS LUNCH

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Gemischter Getränkeempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
mit CHECK INN Sekt weiß & rosé | 0,1l Mini Bier | alkoholfreier CHECK INN Drink
- **2,5 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz |
Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün

➤ **Menükarten**

Pro 4 Gäste eine Menükarte

Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik

➤ **3- Gang Menü**

Gerne dürfen Sie hier aus folgenden Menüvorschlägen wählen.

MENÜ 1

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Schnittlauch

Schweinefilet am Stück, gegart

Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen

oder

Gnocchi

Marinara | Mozzarella | Basilikum

Tiramisu

Mascarpone | Eigelb | Amaretto | Löffelbiscuit | Kakao

MENÜ 2

Kürbis- Ingwer Süppchen

Hähnchenbrust gebraten

Gelbes Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis

oder

Gelbes Thai Curry

Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Tofu frittiert | Jasmin Reis

Creme Brûlée | Beeren | Minze

MENÜ 3

Blatt und Babyleaf Salat

Rohkost | Gurke | Tomaten | Walnuss | Quinoapops

Zwiebelrostbraten vom Rind 180g.

Röstzwiebeln | Butterspätzle | Schmelze | Rotwein Jus

oder

Gemüse- Maultaschen

Marinara | Salatbouquet

Zweierlei Sorbet

Früchte | Minze

72,00 € pro Person

81,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge

Zusätzlich zu kalkulierende Kosten

- **Getränkeverzehr außerhalb und nach Ablauf der Getränkepauschale** **nach Verzehr**

Zusatzangebote

- **Häppchen zum Empfang |** **nach Verzehr**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angeboten auf Seite 5 oder unseren Fingefoodangeboten ab Seite 21 der Kulinarikmappe inspirieren lassen.
- **Kaffee & Kuchen Pauschale Economy** (buchbar zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr) **24,50 €/ Person**
- **2 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Handlingpauschale für selbst mitgebrachten Kuchen | Gedeckpreis**
- **Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten**
- **Kaffee & Kuchen Pauschale First Class** (buchbar zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr) **32,50 €/ Person**
- **2 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz | Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Süße und herzhaftes Étagère 3,5 Teile pro Person**
- **Süße Étagère** | 3-erlei Mini- Kuchen | süßes Mini- Blätterteiggebäck
- **Herzhaftes Étagère** | Brezeln | Butterbrezeln | herzhaftes Mini- Blätterteiggebäck
- **Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten**
- **Tischwäsche | Dekoration | Technik**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angeboten auf Seite 45 unserer Kulinarikmappe inspirieren lassen.



PAUSCHALANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN & GRUPPEN IM RESTAURANT AB 17.00 Uhr

**Buchbar für Veranstaltungen ab 15 bis 60 Personen
in einer unserer Räumlichkeiten im
historischen Empfangsgebäude oder dem Bar- Loungebereich.**

ECONOMY DINNER

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen | Private Room bis 18 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé
- **3 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Nespresso Espresso & Kaffee | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik
- **3- Gang Menü**
Gerne dürfen Sie hier aus folgenden Menüvorschlägen wählen.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

MENÜAUSWAHL

MENÜ 1

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Schnittlauch

Schweinefilet am Stück, gegart

Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen

oder

Gnocchi

Marinara | Mozzarella | Basilikum

Tiramisu

Mascarpone | Eigelb | Amaretto | Löffelbiscuit | Kakao

MENÜ 2

Kürbis- Ingwer Süppchen

Hähnchenbrust gebraten

Gelbes Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis

oder

Gelbes Thai Curry

Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Tofu frittiert | Jasmin Reis

Creme Brûlée | Beeren | Minze

MENÜ 3

Blatt und Babyleaf Salat

Rohkost | Gurke | Tomaten | Walnuss | Quinoapops

Zwiebelrostbraten vom Rind 180g.

Röstzwiebeln | Butterspätzle | Schmelze | Rotwein Jus

oder

Gemüse- Maultaschen

Marinara | Salatbouquet

Zweierlei Sorbet

Früchte | Minze

72,00 € pro Person

83,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge

FIRST CLASS DINNER

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen | Private Room bis 18 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Gemischter Getränkeempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
mit CHECK INN Sekt weiß & rosé | 0,1l Mini Bier | alkoholfreier CHECK INN Drink
- **3 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz |
Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik
- **3- Gang Menü**
Gerne dürfen Sie hier aus folgenden Speisenvorschlägen Ihr 3 Gang Wunschmenü
zusammenstellen. Sie dürfen hierbei ein Hauptgericht und ein vegetarisches
Hauptgericht für Ihre Gäste zur Auswahl am Veranstaltungstag zusammenstellen.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise:

- **Bunter Salat** | Rohkost | Avocado | Gurke | Cherry Tomate
- **Rinderkraftbrühe** | Gemüsebrunoise | Schnittlauch
- **Ceasar Salad** | Romanaherzen | Hühnchen gebraten | Parmesandressing
- **Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat** | Schafskäse | Kirschtomate | Limetten-Dressing
- **Vorspeisenvariation á la chef**

Bitte wählen Sie ein Hauptgericht:

- **Schweinefilet am Stück gegart** | Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen
- **Lachsfilet gebraten** | Kartoffelpüree | Spinat | Kirschtomate | Meerrettichschaum
- **Hühnchenbrust gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffel | Karotten | Brokkoli | Koriander |
Jasmin Reis
- **Boeuf Bourguignon** | Kartoffelpüree | Perlzwiebeln | Speckwürfel geröstet | Petersilie
- **Zwiebelrostbraten vom Rind 180g** | Röstzwiebeln | Butterspätzle | Schmelze | Rotwein Jus

Bitte wählen Sie einen vegetarischen Hauptgang:

- **Tofu gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
- **Gemüsestrudel** | Saisonales Gemüse | Rucola | Tomate | Zitronensoße
- **Parmigiana di Melanzana** | Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella | Grana Padano | Basilikum
- **Gnocchi** | Marinara | Mozzarella | Basilikum
- **Gemüse- Maultaschen** | Marinara | Salatbouquet

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert:

- **Crème Brûlée** | frische Früchte | Minze
- **Panna Cotta** | Vanille | Himbeercoulis
- **Dessertvariation à la chef**

85,00 € pro Person

94,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge



Zusätzlich zu kalkulierende Kosten

- **Ab 45 Personen 1 Veranstaltungsleiter** **45,50 €/ Stunde**
- **Servicemitarbeiter** (mind. 2 Mitarbeiter)
Sonntag und Montag (Ruhetage) **ganztags**
Dienstag - Freitag ab 23.00 Uhr
Samstag ab 24.00 Uhr
pro Mitarbeiter **36,50 €/ Stunde**
- **Servicezuschläge**
Montag – Freitag (ab 23.00 Uhr bis 1.59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
Samstag (ab 24.00 Uhr bis 1.59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
Feiertage (ganztags) **95,00 €/ Stunde**
- **Getränkeverzehr außerhalb und nach Ablauf der Getränkepauschale** **nach Verzehr**

Zusatzangebote

- **Häppchen zum Empfang | Late Night Snack** **nach Verzehr**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angebote auf Seite 5 oder unseren Fingefoodangeboten ab Seite 21 der Kulinarimappe inspirieren lassen.
- **Kaffee & Kuchen Pauschale Economy** (buchbar zwischen 14.30 Uhr und 17.30 Uhr) **21,50 €/ Person**
- 2 Std. Getränkepauschale
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- Handlingpauschale für selbst mitgebrachten Kuchen | Gedeckpreis
- Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten
- **Kaffee & Kuchen Pauschale First Class** (buchbar zwischen 14.30 Uhr und 17.30 Uhr) **29,00 €/ Person**
- 2 Std. Getränkepauschale
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz | Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- Süße und herzhafte Étagères 3,5 Teile pro Person
- **Süße Étagère** | 3-erlei Mini- Kuchen | süßes Mini- Blätterteiggebäck
- **Herzhafte Étagère** | Brezeln | Butterbrezeln | herzhaftes Mini- Blätterteiggebäck
- Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten
- **Tischwäsche | Dekoration | Technik**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angeboten auf Seite 45 unserer Kulinarikmappe inspirieren lassen.



PAUSCHALANGEBOTE VERANSTALTUNG IM TERMINAL EINS

**Für Veranstaltungen ab 80 Personen in unserer Eventhalle TERMINAL EINS
bieten wir Ihnen attraktive Pauschalangebote.**

Wählen Sie zwischen Economy und First Class.

Genießen Sie Ihre Veranstaltung und behalten Sie die Kosten im Vorfeld
bereits im Überblick.

BUSINESS – ECONOMY T1

- **Raummiete | Bestuhlung**
Aufbau | Reinigung | Mobiliar | Beamer | Leinwand | Funkmikrophone | Soundanlage
Ambientebeleuchtung | TERMINAL EINS Terrasse
- **Table Top**
Tischdecken | Stoffservietten | Stehtischhussen | Buffetverkleidung
- **Servicepersonal für 5 Std. Veranstaltungsdauer**
1 Veranstaltungsleiter | pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé
- **5 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Nespresso Espresso & Kaffee | Althaus Tee
- **3- Gang Menü | Buffet**

MENÜAUSWAHL

Stellen Sie sich aus folgenden Vorschlägen Ihr 3 Gang Wunschmenü zusammen.
Sie dürfen hierbei ein Hauptgericht und einen vegetarischen Hauptgang für Ihre Gäste
zur Auswahl am Veranstaltungstag wählen.

- **Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise:**
 - **Bunter Salat** | Rohkost | Avocado | Gurke | Cherry Tomate
 - **Rinderkraftbrühe** | Gemüsebrunoise | Schnittlauch
 - **Cesar Salad** | Romanaherzen | Hühnchen gebraten | Parmesandressing
 - **Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat** | Schafskäse | Kirschtomate |
Limetten- Dressing

- **Bitte wählen Sie eine einheitliche Hauptspeise:**
 - **Schweinefilet am Stück gegart** | Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen
 - **Lachsfilet gebraten** | Kartoffelpüree | Spinat | Kirschtomate | Meerrettichschaum
 - **Hühnchenbrust gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
 - **Zwiebelrostbraten** | Jus | Schmelz- & Röstzwiebeln | Maultasche glasiert | Spätzle
 - **Roastbeef medium am Stück gegart** | Kartoffelpüree | Karotte glasiert
- **Bitte wählen Sie eine vegetarische Hauptspeise:**
 - **Tofu gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
 - **Gemüsestrudel** | Saisonales Gemüse | Rucola | Tomate | Zitronensoße
 - **Parmigiana di Melanzana** | Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella | Grana Padano | Basilikum
- **Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert:**
 - **Crème Brûlée** | frische Früchte | Minze
 - **Panna Cotta** | Vanille | Himbeercoulis
 - **Tiramisu**

BUFFETAUSWAHL

Stellen Sie sich aus folgenden Vorschlägen Ihr Wunschbuffet zusammen.

- **Diese 2 Vorspeisen sind immer enthalten:**
 - **Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate** | CHECK INN Dressing
 - **Ofenfrisches Brot**
- **Bitte wählen Sie max. 3 weitere Vorspeisen:**
 - **Caprese Salat** | Bambini – Mozzarella | Kirschtomate | Basilikumpesto
 - **Parmaschinken** | Melone
 - **Antipastipasti Platte** | Paprika | Zucchini | Aubergine | Champignon
 - **Couscous-Salat klassisch** | Paprika | Kirschtomate | Petersilie | Minze | Granatapfelsirup
 - **Coleslaw** | Krautsalat amerikanische Art
 - **Fussili Salat** | Pesto | Tomate getrocknet | Oliven
- **Bitte wählen Sie max. 2 Hauptspeisen:**
 - **Roastbeef** medium am Stück gegart
 - **Hühnchenbrust** gebraten | Rosmarin | Thymian
 - **Lachs** | Dill | Limette | Zitrone
 - **Spareribs** glasiert | BBQ-Sauce fruchtig-scharf | vom Grill
 - **Schweinefilet** am Stück gegart
 - **Boeuf Bourguignon** | Kartoffelpüree | Perlzwiebeln | Speckwürfel geröstet | Petersilie
- **Bitte wählen Sie 1 vegetarische Hauptspeise:**
 - **Feta in Aromafolie** gegrillt | Olive | Tomate getrocknet
 - **Parmigiana di Melanzana** | Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella | Grana Padano | Basilikum
 - **Gelbes Thai-Curry** | Kartoffel | Karotte | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
 - **Gemüsestrudel** | Saisonales Gemüse | Rucola | Tomate | Zitronensoße

Entsprechend zur Auswahl abgestimmte Soßen á la chef und Dips sind inbegriffen.

➤ **Bitte wählen Sie max. 3 Beilagen:**

- Dauphine Kartoffeln
- Ofenkartoffeln | Sour Cream
- Schmorkartoffeln
- Duftreis
- Butterspätzle
- saisonales Gemüse

➤ **Bitte wählen Sie max. 2 Desserts:**

- **Panna Cotta** | saisonaler Sud
- **Crème Brûlée** | frische Früchte | Minze
- **Brownies & Blondies**
- **Tiramisu**

Gerne gestalten wir auch ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü | Buffet.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

ab 80 Personen
Montag bis Donnerstag. 140,00€ pro Person
Freitag bis Sonntag 136,00 € pro Person

Gerne dürfen Sie unsere Business - Economy Pauschale auch durch individuell zubuchbare Leistungen aus unseren Zusatzangeboten ab Seite 40 ergänzen.



BUSINESS FIRST CLASS T1

Unsere BUSINESS - FIRST CLASS PAUSCHALE beinhaltet alle Leistungen aus unserer BUSINESS - ECONOMY Pauschale und zusätzlich:

- **Erweiterte Getränkepauschale & individueller Getränkeempfang**
Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari - O | Crodino Spritz | Sanbitter - O
- **Cocktails & Longdrinks für 2,5 Std, unlimitiert**
Sex on the Beach | Caipirinha | Mojito | alkoholfreier CHECK INN Fruity Island | Ipanema | Tanqueray Gin-Tonic | Havana- Cola | Absolut Vodka- Lemon | Makers Mark Whiskey- Cola
- **Häppchen zum Empfang 3 Teile pro Person**

- **Dreierlei Pinsen á la chef** | Fleisch | Fisch | vegetarisch

oder

- **Klassische Häppchen – Flying serviert**
Bresso Käse | Chiabatta | Kresse
Mini - Blätterteiggebäck | Fisch | Fleisch | vegetarisch
Räucherlachs | Walnussbaguette | Sahnemeerrettich
Pinsastick | Parmaschinken

➤ **Erweiterte Speisenauswahl für Ihr Menü**

Vorspeisen:

- **Rindercarpaccio** | Grana Padano | Pinienkerne | Tomate getrocknet | Rucola
- **Garnele gebraten** | Glasnudelsalat | Soja Sesamöl | Paprika | Zuckerschote | Karotte | Chili | Sesam
- **Wolfsbarsch Ceviche** | Limette | Chili | rote Zwiebel | Koriander
- **Vitello Tonnato** | Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern | Rucola

Hauptspeisen:

- **Rinderfilet am Stück gebraten** Polenta gebraten | Gremolata | saisonales Gemüse
- **Kalbsrücken** | Jus | La Ratte Kartoffeln | Gemüse mediterran | Kräuter
- **Ossobuco** | Jus | Polenta cremig | Gremolata | Schmorgemüse
- **Kabeljaufilet** | Kräuter Risotto | Tomate konfiert | Beurre Blanc | Kresse
- **Trüffel Pasta** | Grana Padano | Olivenöl | Butter | schwarzer Trüffel

Dessert:

- **Matcha Crème Brûlée** | Zitronensorbet | knusprige Reisperlen | Basilikum
- **Mini Schoko- Lavakuchen** | Vanilleeis | Salzkaramell | Früchte | Minze
- **Schokoladentartelette** | Himbeersorbet | Beeren | Minze

➤ **Erweiterte Buffetauswahl**

Wählen Sie in der First Class Pauschale je eine zusätzliche Komponente für Ihr Buffet.

Vorspeisen:

- **Lachsforelle** gebeizt | Meerrettichcreme | Apfel | Linsen gesäuert
- **Garnele** gebraten | Glasnudelsalat | Soja Sesamöl | Paprika | Zuckerschote | Karotte | Chili | Sesam
- **Wolfsbarsch Ceviche** | Limette | Chili | rote Zwiebel | Koriander
- **Vitello Tonnato** | Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern | Rucola
- **Maultaschencarpaccio** | Schalottenvinaigrette | Radieschen

Hauptspeisen:

- **Rinderfilet** am Stück gebraten
- **Ossobuco**
- **Doradenfilet** auf der Haut gebraten | Limette | Knoblauch | Chili

Beilagen:

- **Schmorgemüse**
- **Polenta gebraten**
- **La Ratte Kartoffeln**
- **Mediterranes Gemüse**

Dessert:

- **Mini - Matcha Crème Brûlée**
- **Mini Schoko- Lavakuchen**
- **Mini - Schokoladentartelette**

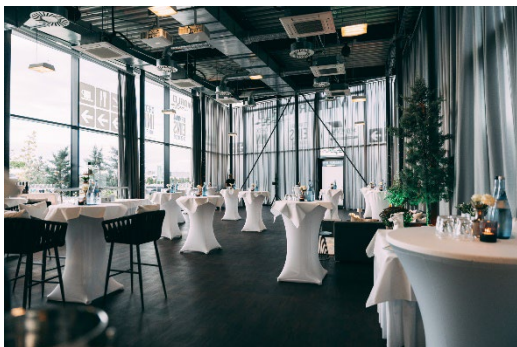
- **Weißer Theke im TERMINAL EINS**, exkl. Barkeeper
- **Bestuhlungspackage** TERIMINAL EINS Terrasse
- **Dekoration** pro Tisch | **5-armige Kerzenleuchter** silber
- Menükarten** 2 Stck. pro Tisch

Gerne gestalten wir auch ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü | Buffet.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

ab 80 Personen
Montag bis Donnerstag. 209,00€ pro Person
Freitag bis Sonntag 199,00 € pro Person

Zusätzlich zu kalkulierende Kosten

- **Personal- wenn zusätzlich gewünscht:**
 - **zusätzlicher Barkeeper** | separate Bar im TERMINAL EINS **39,50 €/ Stunde**
 - **Zusätzliches Küchenpersonal** | Buffetausgabe | Live Grill (mind. 4 Std.) **39,50 €/ Stunde**
- **Servicemitarbeiter ab der 6. Veranstaltungsstunde** **36,50 €/ Stunde**
Montag - Sonntag – nach Bedarf pro Mitarbeiter
- **Servicenachtzuschlag**
- **Montag - Sonntag** (bis max. ab 23.00 Uhr bis 1,59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
- **Montag - Sonntag** (ab 2.00 Uhr bis max. 5.00 Uhr) **200,00 €/ Stunde**
- **Getränkeverzehr ab der 6. Stunde** **nach Verzehr**
- **Mitternachtsimbiss** **ab 7,50 € / Person**



GETRÄNKE

Gerne bieten wir unsere Getränke nach Verzehr oder innerhalb einer Pauschale mit einem ausgewählten Getränkeangebot an. Wasserflaschen 0,7 l Teinacher Gourmet medium und naturell werden auf Wunsch bereits zu Beginn auf die Tische eingestellt.

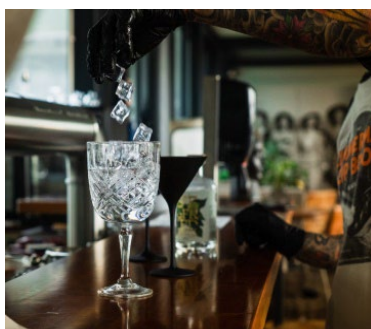
- **Alle Getränke werden nach Verzehr berechnet.**
Wir empfehlen Ihnen für einen runden Serviceablauf im Vorfeld eine Weinauswahl zu treffen. Innerhalb der Menüvorschläge haben wir bereits dem Speisenangebot harmonisierende Weinempfehlungen zusammengestellt. Selbstverständlich dürfen Sie sich aber auch Ihre ganz individuelle Weinbegleitung zusammenstellen. Unsere Weinkarte mit unserem umfassenden Weinangebot erhalten Sie gerne auf Anfrage.

- **4 Stunden Getränkepauschale alkoholfrei** **30,00 €/ Person**
- Teinacher Gourmet Mineralwasser medium und still | Säfte | Softgetränke | Heißgetränke
Jede weitere angefangene Stunde **7,00 €/ Person**

- **4 Stunden Getränkepauschale inkl. Sekt/ Wein/ Bier** **43,50 €/ Person**
- Teinacher Gourmet Mineralwasser medium und still | Säfte | Softgetränke | Heißgetränke | CHECK INN Sekt weiß und rosé | Bier Weiß- und Rotwein harmonisierend zur Speisenauswahl
Jede weitere angefangene Stunde **10,00 €/ Person**

- **Cocktail- Longdrinkpauschale - 100 Drinks -** **1.050,00 €**
Caipirinha | Mojito | Sex on the Beach | Absolut Vodka Lemon | Tanqueray Gin Tonic | Havana Rum Cola | Ipanema (alkoholfrei) | Check Inn's Fruity Island (alkoholfrei)
Jeder weitere Drink nach Verzehr **10,00 €/ Drink**

- **Korkgeld für mitgebrachte Getränke**
Auf Anfrage



WEINAUSWAHL - PAUSCHALANGEBOTE

Innerhalb unserer Getränkepauschalen dürfen Sie aus folgenden Weinen einen den Speisen korrespondierenden, Ihrem Geschmack entsprechenden Tischwein für einen zuvorkommenden Servicestart wählen:

Weissweine:

- **Weingut Leon Gold Cuvée "Weiss" Gutswein | Württemberg**
trocken | fruchtig | unkompliziert | Spaß im Glas
(Kerner | Müller-Thurgau | Muskateller | Riesling)
- **Weingut W.Haidle Weißburgunder QbA | Württemberg**
trocken | fruchtig | frisch | leichte Säure
- **Weingut Kiefer Grauburgunder QbA | Baden**
trocken | fruchtig | leichte Süße
- **Weingut K. Haidle „Good Vibes“ Riesling Gutswein | Württemberg**
trocken | fruchtig | frisch | leichte Säure
- **Vite Colte Roero Arneis „Vilatta“ DOCG (vegan) | Italien**
frisch | fein-fruchtig | harmonisch | geschmeidig
- **Cantina Tramin Pinot Grigio DOC Italien**
trocken | elegant | frische Frucht | erfrischende Säure

Rotweine

- **Weingut Leon Gold Cuvée "Rot Gold" Gutswein | Württemberg**
trocken | fruchtig | saftig | unkompliziert | Spaß im Glas
(Cabernet Sauvignon | Merlot | Zweigelt)
- **Weingut W. Haidle Merlot QbA | Württemberg**
trocken | kräftig | aromatisch | würzig-rauchig
- **Domaine Camille Cayran Cuvée "Le Chêne Noir" Côtes du Rhône Villages AOP | Frankreich**
trocken | fruchtig | saftig | unkompliziert | Spaß im Glas
(Cabernet Sauvignon | Merlot | Zweigelt)
- **Menhir Salento „Quota29“ Primitivo IGT | Italien**
trocken | rote Beeren | leicht blumig | angenehme Tannine
- **Fontana Bodegas & Vinedos "La Estafeta" Barrica Tinto Ucles D.O | Spanien**
trocken | fruchtig | süffig | angenehme Tannine
(Tempranillo)
- **Tinto Niepoort Vinhos „Fabelhaft“ DOC | Portugal**
trocken | gut eingebundene Tannine & Säure | leicht-kräftig

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfrei

Teinacher Gourmet Medium Naturell	0,25l / 0,75l	2,86 € / 6,13 €
Tafelwasser	0,2l / 0,4l	2,27 € / 4,12 €
Coca Cola Original Zero	0,2l / 0,4l	2,61 € / 4,62 €
Mirinda	0,2l / 0,4l	2,61 € / 4,62 €
7 UP	0,2l / 0,4l	2,61 € / 4,62 €
Spezi	0,2l / 0,4l	2,61 € / 4,62 €
Thomas Henry Bitter Lemon Pink Grapefruit Cherry Blossom Tonic Water	0,2l	3,70 €
Teinacher Genusslimonade Mango-Maracuja-Orange (vegan)	0,33l	3,70 €
ALTHAUS Eistee Wassermelone & Minze Grüner Tee & Pfirsich Passionsfrucht & Mango	0,4l	5,13 €
Hausgemachte Holunderschorle	0,2l / 0,4l	3,45 € / 5,46 €

Säfte

Lachinger Säfte Apfelsaft naturtrüb Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,11 € / 5,29 €
Vaihinger Säfte Rhabarbersaft Maracujanektar Schwarze Johannisbeere	0,2l / 0,4l	3,11 € / 5,29 €
Saft- oder Nektarschorle	0,2l / 0,4l	2,69 € / 4,79 €

Aperitif, alkoholfrei

Crodino Spritz	0,2l	5,46 €
Sanbitter Orange	0,2l	5,80 €
Virgin Hugo Ginger Ale Soda Holunderblütensirup Minze Limette	0,2l	5,80 €

Aperitif, Longdrinks

Aperol Spritz Prosecco Soda Aperol Orange	0,2l	7,23 €
Hugo Prosecco Soda Holunderblütensirup Minze Limette	0,2l	7,23 €
Lillet Vive Prosecco Soda Lillet Minze Limette	0,2l	7,23 €
Lillet Berry Prosecco Lillet Schweppes Wild Berry Beeren	0,2l	7,23 €
Campari Orange	0,2l	6,89 €
Campari Soda	0,2l	6,72 €
Vermouth Tonic Antica Forumular Carpano	0,2l	7,23 €
Martini bianco fiero	5cl	4,87 €
Gin Tonic Thomas Henry Tanqueray	0,25l	10,59 €
Botanist Islay	0,25l	11,26 €
Hendrick's	0,25l	11,43 €
Mare	0,25l	13,19 €
Ginstr	0,25l	11,76 €
Monkey 47 dry Gin	0,25l	13,19 €

Bier

Brauerei Meckatzer Pils	0,3l	3,27 €
Hefeweizen	0,3l / 0,5l	3,27 € / 4,03 €
Weiss Gold	0,3l / 0,5l	3,27 € / 4,03 €
Radler/Hefe-Radler	0,3l / 0,5l	3,27 € / 4,03 €
Urweizen dunkel	0,5l	4,03 €
Brauerei Weihenstephan Kristallweizen	0,5l	4,03 €

Bier, alkoholfrei

Brauerei Meckatzer Weiss Gold, alkoholfrei	0,33l	3,45 €
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	4,03 €

Kaffeespezialitäten, NESPRESSO

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

Ristretto (kurzer kräftiger Espresso)	Tasse	2,35 €
Espresso		2,35 €
Doppelter Espresso		3,78 €
Espresso Macchiato		2,86 €
Kaffee		3,07 €
Cappuccino		3,27 €
Latte Macchiato		3,53 €
Iced Macchiato		4,12 €
Heiße Schokolade		3,78 €

ALTHAUS Lose Teespezialitäten

	Tasse	Kännchen
Imperial Earl Grey, Schwarztee	4,12 €	5,80 €
Flight of Dragon, Ginseng Grüntee	4,12 €	5,80 €
Coco White, Früchtetee	4,12 €	5,80 €
Welness Cup, Kautertee	4,12 €	5,80 €
Ginger Breeze, ayurvedischer Kräutertee	4,12 €	5,80 €
Lemon Mint Kräutertee	4,12 €	5,80 €



CHECK INN Cocktails

KLASSIKER

Smoked Old fashioned- Whisky	9,66 €
Maker's Mark Whiskey Angostura Orange Zuckersirup Rauch	
Vodka Martini	8,82 €
Vodka Vermouth Olive	
Moscow Mule	9,66 €
Vodka Limette Ginger Beer	
Appletini	9,66 €
Vodka Zitronensaft Apfelloköl Zuckersirup Apfelsaft	
Blackberry Mint Julep „Zacapa“5	9,66 €
Havana 7anos Minze Zucker Brombeermark Soda	

LOW CARB

Erdbeer- Mojito	9,66 €
Havana Club Erdbeermark Limette Minze Soda	
Pina Colada	9,66 €
Havana Club Ananassaft Kokosmilch Minze Physalis	
Bombay Crushed	9,66 €
Gin Kumquats Rosmarin 7up Soda Lavendel	
Lavender Vodka fizz	9,66 €
Vodka Limettensaft Stevia Lavendel Soda Lim ettenzeste	
Pink Paloma	9,66 €
Weisser Tequila Limettensaft Thomas Henry Pink Grapefruit Maldonsalz Rosmarin	

DRIVERS DRINKS

Alkoholfreie Cocktails	
Wonderleaf Asian Cherry	7,14 €
Wonderleaf Cherry Blossom Tonic Jasminsirup Lorbeer Thymian Rosmarin Zitrone	
Martini Vivace	7,14 €
Martini ohne % Maracuja Rosa Grapefruit Ginger Beer Lorbeer Thymian	
Himbeer Smash	6,64 €
Himbeere Limette Zuckersirup Soda Basilikum Lavendel	
Ginger Flower	6,64 €
Ingwer Wonderleaf Tonic Lavendel Grenadine Thymian Lorbeer	

ALTHAUS Teacocktails

Cocktails auf Basis eines fünffach frisch aufgebühtem Teekonzentrat. erfrischend lecker

Tea Gin Fizz – Wild Peach Cherry	10,25 €
Tanqueray Gin ALTHAUS Tee Wild Peach Zitrone Soda fruchtig mild	
Tea Gin Fizz – Fruitinfusion Wassermelon	10,25 €
Tanqueray Gin ALTHAUS Tee Wassermelon Zitrone Soda spritzig herb	
<i>Auf Wunsch auch alkoholfrei mit Wonderleaf Gin</i>	
Tea Daiquiri – Wild Peach & Mint	10,25 €
Havana Rum 3 anos ALTHAUS Tee Wild Peach frische Minze	
Tea Gin Fizz – Wild Peach	10,25 €
Havana Rum 3 anos ALTHAUS Tee Wassermelon Berries	

EXKLUSIVE RAUMNUTZUNG

Auf Anfrage dürfen Sie gerne unsere einzelnen Räumlichkeiten und Bereiche auch exklusiv buchen.

- **Hauptraum des historischen Empfangsgebäudes**
Dieser Raum bietet bei einem Menü Platz für bis zu 55 Gäste.
Mindestverzehr (Speisen und Getränke)
bis 16.00 Uhr 1.650,00 € ab 17.00 Uhr 3.550,00 €



- **Hauptraum des historischen Empfangsgebäudes linke Seite:**
Dieser Bereich eignet sich bei einem Menü ideal für 26 Personen (maximal 30 Personen)
Mindestverzehr (Speisen und Getränke)
bis 16.00 Uhr 900,00 € ab 17.00 Uhr 1.950,00 €

Hauptraum des historischen Empfangsgebäudes rechte Seite
Dieser Bereich eignet sich bei einem Menü ideal für 20 Personen (maximal 25 Personen)
Mindestverzehr (Speisen und Getränke)
bis 16.00 Uhr 700,00 € ab 17 Uhr 1.600,00 €

***Bitte beachten Sie, dass wir den Hauptraum zwar optisch durch weiße Vorhänge trennen können, der Geräuschpegel davon allerdings nicht betroffen ist. Vorträge, Präsentationen, künstlerische Darbietungen oder individuelle Musik sind nur nach Rücksprache möglich.
Auf gegebenfalls weitere Gäste im jeweils anderen Bereich ist Rücksicht zu nehmen.***

- **Private Room im historischen Empfangsgebäude**
Dieser Raum bietet Platz für bis zu 15 Personen (maximal 18 Personen)
Mindestverzehr (Speisen und Getränke)
bis 16.00 Uhr 550,00 € ab 17.00 Uhr 950,00 €



➤ **Bar- und Loungebereich - individuell bestuhlbar, exkl. Terrasse**

Dieser Raum bietet Platz für bis zu 100 Gäste bei einem lockeren Get together mit Fingerfood, max. 70 Sitzplätze inkl. 8 Barplätzen für ein serviertes Menü und 50 bis max 60 Sitzplätze bei einem Buffet.

Mindestverzehr (Speisen und Getränke)

bis 16.00 Uhr 1.950,00 €

ab 17.00 Uhr 4.200,00 €

Zu beachten ist, dass der Bar- und Loungebereich ein Durchgangsraum ist. Vorträge, Präsentationen, künstlerische Darbietungen oder individuelle Musik sind nur nach Rücksprache möglich.

Auf gegebenenfalls weitere Gäste im historischen Empfangsgebäude oder unserer Restaurantterrasse ist Rücksicht zu nehmen.



➤ **Gesamtes Restaurant exkl. Terrasse**

Das gesamte Restaurant bietet Platz für bis zu 200 Gäste (140 Sitzplätze)

Mindestverzehr (Speisen und Getränke)

bis 16.00 Uhr 3.600,00 €

ab 17.00 Uhr 8.600,00 €

Miete bis 16.00 Uhr 2.500,00 €

ab 17.00 Uhr 4.000,00 €



➤ **Restaurantterrasse**

Unsere sonnige Restaurantterrasse bietet Platz für 70 Gäste.

Die exklusive Nutzung unserer Restaurantterrasse ist nur in Verbindung mit der Nutzung unseres gesamten Restaurants oder des Bar- und Loungebereichs des Restaurants im Neubau möglich.

Miete Mo.-Do. bis 16.00 Uhr 2.000,00 €

ab 17.00 Uhr 3.000,00 €

Miete Fr.-So. bis 16.00 Uhr 3.000,00 €

ab 17.00 Uhr 4.000,00 €



➤ **Gartenlounge - individuell bestuhlbar - exkl. Innenbereich**

Die Gartenlounge bietet Platz für bis zu 200 Gäste. Sie verfügt über eine Außenbar, beheizte und beleuchtete Festzeltschirme, auf Wunsch mit Seitenwänden.

Bitte beachten Sie, dass bei Starkregen oder starkem Wind die Schirme geschlossen werden müssen und die Buchung der Gartenlounge daher nur in Verbindung mit der exklusiven Nutzung einer unserer Innenbereiche erfolgen kann.

Gartelounge Gesamt:

1.250,00 € / Miete

Teilbereich bis 30 Personen / bis 50 Personen

400,00 € / 650,00 € / Miete

(inkl. Auf- Abbau, Reinigung, cremefarbenen Sitz- und Rückenpolstern, weiße Mitteltischdecken und weiße Sonnenschirme, Dekoration wie vorhanden exkl. Außenbar, Terrassenstrahler, Seitenwände)



Sollte am Veranstaltungstag die Nutzung der Terrasse oder der Gartenlounge aufgrund von Starkregen/ Windböen nicht möglich sein, entfällt die Miete des Außenbereichs.

➤ **„Schönwettervariante“**

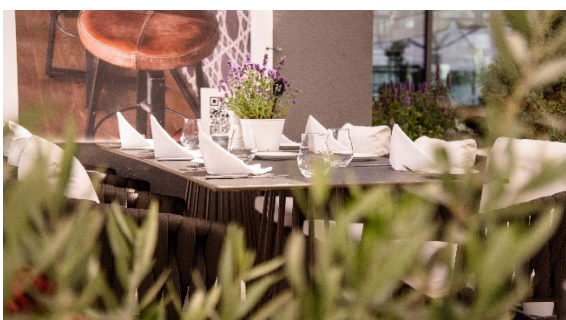
Bei Veranstaltungen ab 14 Personen bis max. 30 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit der Doppelreservierung sowohl im Innenbereich als auch auf unserer Restaurantterrasse.

-Doppelbuchung zum Mittagessen (11.30-15.00 Uhr)

12,50 € / Person

-Doppelbuchung zum Abendessen (17.00-23.00 Uhr)

15,50 € / Person



➤ **Eventhalle TERMINAL EINS – individuell bestuhlbar**

Die Eventhalle bietet Platz für bis zu 200 Gäste (140 Sitzplätze), ist mit modernster Technik ausgestattet (Beamer, 4x5m Leinwand, Mikrophone, Headset, Soundanlage, Schallschutzvorhänge, Klimatechnik, Fußbodenheizung) und verfügt über eine zusätzliche, angrenzende Terrasse (25 Sitzplätze). Vorhandene Technik Bestuhlung Auf- und Abbau sowie die Reinigung sind in der Raummiete inkludiert.

Miete

- Montag bis Donnerstag zzgl. Servicepersonal 2.250,00 €
- Freitag bis Sonntag zzgl. Servicepersonal 1.800,00 €



Bei einer Anmietung unserer Eventhalle Terminal 1 sind folgende Zusatzleistungen enthalten:

➤ **Technik:**

- WLAN
- 2 Funkmikrophone und 1 Headset
- Beamer und Leinwand

➤ **Mobiliar:**

- Runde Tische (11-mal 10er und 3-mal 12er oder Tagungstische 1,50m x 0,50m), 10 Stehtische und weiße Stühle mit grauer Sitzauflage.
(Tischwäsche ist in der Raummiete nicht enthalten)

➤ **Außenbereich vor der Halle – wie vorhanden:**

- Bestuhlungspackage Terrassenmobiliar
(Tische, Stühle, Bänke mit Sitzauflagen, weiße Sonnenschirme, weiße Mitteltischdecken, Auf-, Abbau und Reinigung)

350,00 €



ZUSATZLEISTUNGEN

- **Entertainment und Technik:**
 - Beamer 50,00 €/ Miete
 - Leinwand 25,00 €/Miete
 - Funkmikrophon 45,00 €/ Miete
 - zusätzliche Multiboxen 50,00 €/ Miete
 - **Stimmungsvolle Hintergrundbeleuchtung** (Wunschfarbe wählbar) 190,00 €/ Miete

- **Mobiliar:**
 - **Weißer, beleuchteter und mobiler Bar / Außenbar in der Gartenlounge**
exkl. Getränke und Barkeeper 250,00 €/ Miete

- **Tischwäsche:**
 - **Tischwäsche mit Mitteldecken im Terminal Eins** / 8 Personen 36,00 €/ Miete
 - **weiße Baumwolltischdecken im Restaurant** / 4 Personen 15,00 €/ Miete
 - **Weißer oder schwarzer Stretchhülle** je Stehtisch 17,50 €/ Miete

- **Dekor:**
 - **Windlichter** 4,00 €/ Miete
 - **5 armige Kerzenleuchter**, inkl. Kerzen
Klein / Groß je Stück 10,00 € / 25,00 €/ Miete
 - **Runde Spiegelplatten** (40cm), je Stück 12,00 €/ Miete
 - **Blumendekoration** -Hierbei kalkulieren wir 4-6 Personen je Vase 12,00 €/ Vase
Rosen oder Ähnliches mit etwas Grün in silberner, kostenfrei zur Verfügung gestellter Vase
 - **Blumenarrangement / Strauß** auf Anfrage ab 55,00 €/ Stück

- **Menü- und Namenskarten:**
 - **Menükarten** DIN A 5 6,00 €/ Stück
 - **Tischplan / Placement** 50,00 €/ Miete
 - **Namenskarten** DIN A 6 3,50 €/ Stück

- Gerne erhalten Sie unsere Motivvorlagen auf Nachfrage.
Alternativ gestalten wir diese auch mit einem individuellen Text/ Bild/ Grafik.*

- **Außenbereich:**
 - **Feuerkörbe** inkl. Brennholz je Stück 70,00 €/ Miete
 - **Feuertonnen** inkl. Brennholz je Stück 100,00 €/ Miete
 - **Mobiler Gasofen**, inkl. Gas je Stück 140,00 €/ Miete
 - **Baumwolldecken** je Stück, inkl. Reinigung 8,00 €/ Miete
 - **Weißer Felle** als Sitzauflage je Stück, inkl. Reinigung 9,00 €/ Miete
 - **Mitteltischdecke** je Tisch 6,00 €/ Miete

PERSONAL & SERVICE

Bei **Veranstaltungen im Restaurant** ist unser Servicepersonal innerhalb unserer regulären Öffnungszeiten inkludiert. Bei Veranstaltungen ab 45 Personen berechnen wir einen Barkeeper und einen Veranstaltungsleiter nach Bedarf zusätzlich.

Außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten berechnen wir den Einsatz unserer Servicemitarbeiter separat, ebenso wird ein Servicezuschlag für Spät- Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit berechnet.

Bei **Veranstaltungen in unserer Eventhalle TERMINAL EINS** wird unser Servicepersonal über die Dauer der Veranstaltung, zuzüglich je 2 Std. Vor- und Nachbereitungszeit, separat berechnet.

(Wir kalkulieren 1 Veranstaltungsleiter und pro 25 Gäste einen Servicemitarbeiter)

Ebenso berechnen wir einen Servicezuschlag für Spät- Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit.

- **Personalkosten je Mitarbeiter und angefangener Stunde**
 - **Dienstag – Freitag** (in der Zeit von 14.00 Uhr - 17.00 Uhr)
 - **Montag – Freitag** (ab 23.00 Uhr)
 - **Samstag** (ab 24.00 Uhr)
 - **Samstag** (bis 16.00 Uhr)
 - **Sonntag und Montag (Ruhetage)** ganztägig
 - **Bei Veranstaltungen in der Eventhalle Terminal Eins**
(ganztägig, zzgl. je 2 Stunden Vor- und Nachbereitungszeit) **36,50 €/ MA**
- **Veranstaltungsleiter je angefangener Stunde** **45,50 €**
- **Zusätzlicher Barkeeper**
(Bei Veranstaltungen im Restaurant ab 45 Personen, bei einem Einsatz in unserer Eventhalle oder an der Außenbar in unserer Gartenlounge zzgl. je 2 Std. Vor- und Nachbereitungszeit)
je angefangener Stunde 39,50 €/ MA
- **Zusätzliches Küchenpersonal für eine gewünschte Buffetausgabe oder Live Grill**
(zzgl. 2 Stunden Vor- und 2 Stunden Nachbereitungszeit/ mind. 4 Std.)
je angefangener Stunde 39,50 €/ MA
- **Servicezuschlag je angefangener Stunde im Restaurant und der Eventhalle:**
 - **Montag – Freitag** (23.00 Uhr - 1.59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
 - **Samstag** (00.00 Uhr - 1.59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
 - **Montag - Sonntag** (02.00 Uhr bis max. 5.00 Uhr) **200,00 €/ Stunde**
 - **Feiertage** (ganztägig) **95,00 €/ Stunde**



EMPFEHLUNGEN

➤ **Floristik**

Blumenhaus Böblingen Tel: 07031 4914739

Info@das-blumen-haus.de



➤ **Deko und Fotobox**

DEIN EMPFANG
BÄÄMBOX

Tel: 01717021952
Tel: 07022/250260

info@deinempfang.de
hallo@baambox.de



➤ **Patisserie**

Marika Schäfer

Tel: 0162 417 64 49

www.die-seelenschmeichler.de



➤ **DJ**

Janis Blum

Tel: 0176226741449

info@dj-janis-blum.de

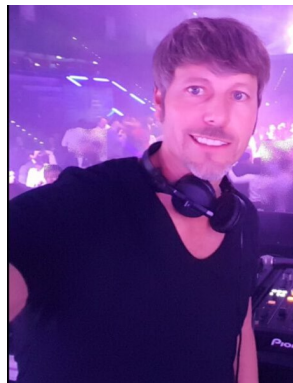


➤ **DJ**

Wim Gutmann

Tel: 0172 677722

wim@deck17.de



➤ **Jazz Band optional mit Gesang buchbar**

Lounge-Expeiece

Tel: 0160 99 155 122

info@lounge-experience.de



FORMALITÄTEN

Die **verbindliche** Personenanzahl sollte uns bitte **spätestens 3 Arbeitstage** (Montag bis Freitag) vor der Veranstaltung schriftlich bekannt gegeben werden. Die bis dahin gemeldete Personenanzahl dient als Berechnungsgrundlage.

Eine Aufstockung der Personenanzahl ist auch am Veranstaltungstag möglich.

Bitte beachten Sie, dass bei einem ausgewählten Menü oder Buffet bei einer Personenerhöhung von mehr als 10% innerhalb 3 Werktagen vor der Veranstaltung nicht gewährleistet werden kann, dass alle Gäste die von Ihnen vorbestellten Speisen erhalten können. Wir werden Ihnen in diesem Fall mindestens gleichwertige Ersatzangebote aus unserer Abendkarte anbieten.

➤ **Bei Veranstaltungen bis 30 Personen:**

100% der Gesamtrechnung wird - wenn nicht anders vereinbart - zum Veranstaltungsende in bar, mit EC- oder Kreditkarte in unserem Restaurant beglichen.

➤ **Bei Veranstaltungen ab 31 Personen:**

Wird auf Rechnung innerhalb 10 Tagen nach Veranstaltung per Überweisung oder in bar, mit EC- oder Kreditkarte in unserem Restaurant beglichen. Wir behalten uns vor eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes zu stellen.

Bei Personenzahländerungen:

➤ **Bei einem gewählten Menü, Buffet oder Fingerfood**

Bei geringerer Personenanzahl behalten wir uns vor, den vereinbarten Menü- Buffetpreis/Person anzupassen. Falls **nach der 3-Tages-Frist** weniger Personen für den Veranstaltungstag gemeldet werden oder es am Veranstaltungstag weniger Gäste sind, werden diese mit 100 % auf den Menü- / Buffetpreis verrechnet.

➤ **Bei einer vereinbarten Auswahl aus der Abendkarte oder der „kleinen Speisekarte“**

Sollten mehr als 10% (aufgerundet) der bis dahin angemeldeten Personen am Veranstaltungstag trotz Anmeldung nicht teilnehmen, berechnen wir eine Ausfallgebühr, je nach Reservierungsdatum/ -zeit:

-Montag bis Freitag Mittags:

31,00 €/ Person

-Montag bis Sonntag Abend, Samstag und Sonntag Mittag, Feiertage:

65,00 €/ Person

Definition „zu erwartende Gesamtkosten“

Wert aller gebuchter Speisen p.P., zzgl. einem durchschnittlichen Getränkeverbrauch in Höhe von EUR 45,00 p.P., zzgl. eventuell gebuchter Empfangs-/ Cocktailpauschalen sowie sonstige vereinbarte Zusatzleistungen (Dekoration, Tischwäsche, Bestuhlung, Technik, Personal, vereinbarte Miete etc.).

Alternativ die Ausfallgebühr p.P. bei der Wahl der Abendkarte oder kleinen Speisekarte zzgl. eventuell gebuchter Pauschalen und sonstige vereinbarte Zusatzleistungen (Dekoration, Tischwäsche, Bestuhlung, Technik, vereinbarte Miete etc.)

Definition „Arbeitstage“

Mit Arbeitstage bezeichnen wir die Wochentage Montag bis Freitag.

STORNOBEDINGUNGEN

Bei einer Absage oder Verschiebung der Veranstaltung werden folgende Stornogebühren fällig. Eine Absage oder Verschiebung ist nur in schriftlicher Form wirksam.

Terminverschiebung:

- Eine Terminverschiebung der Veranstaltung (nach schriftlicher Buchung) bis 20 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn, verbunden mit einer erneuten Terminbuchung innerhalb der folgenden 30 Arbeitstage, nach Bekanntgabe der Terminverschiebung, ist einmalig kostenfrei möglich.
- Bei einer Verschiebung bis max. 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir eine Aufwandsgebühr in Höhe von 25% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 50% des vereinbarten Mindestverzehrs und 25% der vereinbarten Miete.

Terminabsage/ Stornierung:

Bei Terminabsagen (nach schriftlicher Buchung) berechnen wir folgende Stornogebühren:

- **Bei Terminabsage bis 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
25% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 50% des vereinbarten Mindestverzehrs und 50% der vereinbarten Miete.
- **Bei Terminabsagen innerhalb 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
50% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 75% des vereinbarten Mindestverzehrs und 90% der vereinbarten Miete.
- **Bei Terminabsagen innerhalb 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
75% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 100% des vereinbarten Mindestverzehrs und 90% der vereinbarten Miete.
- **Bei Terminabsagen innerhalb Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
100% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 125% des vereinbarten Mindestverzehrs und 100% der vereinbarten Miete.
- Sollte es zum Veranstaltungstermin **Einschränkungen durch die Landesverordnung** geben (**z.B. aufgrund einer Pandemie**), oder zu einem „**Lockdown**“ kommen und dadurch die Ausführung der Veranstaltung unmöglich werden, ist eine Terminverlegung/Stornierung kostenfrei.

EIN SCHÖNER SCHLUSS ZIERT ALLES

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unserer Kulinarikmappe für Veranstaltungen in unserem Haus einen ersten Überblick über unser Speisen- und Getränkeangebot und auch die räumlichen Möglichkeiten geben konnten.

Unser Haus bietet vielfältige Möglichkeiten und auch unser Küchenchef Kenneth Rentschler mit seinem Team ist bei der kulinarischen Gestaltung Ihrer Veranstaltung sehr flexibel. Sollten Sie erste Anregungen in dieser Mappe gefunden, aber weitere Wünsche oder Vorstellungen für Ihre Veranstaltung haben, so stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne telefonisch aber auch für ein persönliches Vor Ort Gespräch zur Verfügung.

Hier gehen wir gerne auf Ihre individuellen Bedürfnisse und Wünsche ein um Ihnen einmalige Genussmomente in unserem Haus zu garantieren.

Wir freuen uns schon heute sehr auf Ihre Anfrage und darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit gastfreundlichen Grüßen aus der MOTORWORLD

Ihre Cassandra Bindel
mit Ihrem großartigen Team

