

## **TAGUNGSPAUSCHALEN AB 30 PERSONEN**

Stadthalle/Glashaus/Partyservice

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

**Die folgenden Vorschläge bieten wir Ihnen als Tagungspauschalen  
in Ihren Räumlichkeiten an.**

**Selbstverständlich stellt unser Küchenchef auch ein Wunschmenü oder Büffet mit  
jahreszeitlichen und saisonabhängigen Spezialitäten zusammen.**

**Preisinformation**  
Gültig ab 01.04 2008

### **Unsere Tagungspauschalen enthalten:**

**Geschirr, Besteck, Vorleger, Chafing Dishes, Servietten, Gläser,  
Kaffeemaschine, Kaffeegeschirr, etc.**

\*\*\*

**Personalaufwand wie Aufbaumitarbeiter, Bar/Schank- und Servicekräfte,  
Köche**

\*\*\*

**Sämtliche Kalt- und Warmgetränke ganztags, ohne Limit  
Snacks vormittags und nachmittags,  
inklusive Mittagsbüffet**

Zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

## **Tagungspauschale mit Rustikalem Stehbüffet 501**

### **Vormittags**

Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Butterbrezeln

### **Mittags**

Rustikales Stehbüffet

### **Nachmittags**

Kaffee, Tee und verschiedene Partyplunder

### **Tagungsgetränke**

Mineralwasser \* Orangensaft \* Apfelsaft \* Coca Cola \* Fanta

## **Rustikales Stehbüffet**

Italienische Minestrone

\*\*\*

Kartoffelgemüsesuppe mit Kracherle

\*\*\*

Schwäbische Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat

\*\*\*

Tagliatelle mit Gemüseragout

\*\*\*

Partybrötchen belegt mit:

Räucherlachs, Ei mit Sardellenfilet, Königskrebsfleisch,  
Luftgetrockneter Rohschinken, Lachsschinken, Seeteufelterrine  
Roastbeef, Salami, Schweinerücken, Creme von Frischkäse

\*\*\*

Verschiedene Gemüse- und Rohkostsalate

\*\*\*

Brot- und Brötchenbüffet

### **Dessert**

Apfel-Zimtroulade an Vanillesauce

## **Tagungspauschale mit Rustikalem Gabelbuffet 503**

### **Vormittags**

Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Käselaugenstangen,  
Partybrötchen belegt mit: mit gekochtem Schinken und Käse

### **Mittags**

Rustikales Gabelbuffet

### **Nachmittags**

Kaffee, Tee und verschiedene Kuchen

### **Tagungsgetränke**

Mineralwasser \* Orangensaft \* Apfelsaft \* Coca Cola \* Fanta

## **Schwäbisch Rustikales Gabelbuffet**

### **Kalt**

Schwäbischer Kartoffelsalat

\*\*\*

Apfel-Karottensalat

\*\*\*

Filderkrautsalat mit Paprikastreifen und Mais

\*\*\*

Winzergemüse rezent mariniert

\*\*\*

Gurkensalat mit Dill

\*\*\*

Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressings

### **Warm**

Geschnetzeltes von der Maispoularde an Joghurtsauce mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Knusprig gebratene Mini Fleischkühle an Trollingerjus und Gratin Kartoffel

\*\*\*

Stuttgarter Edelfischstrudel an Schnittlauchsauce dazu Reis

\*\*\*

Gemüsestrudel an Schnittlauchsauce

### **Dessert**

Joghurt-Vanillemousse

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Salat von einheimischen Beeren und tropischen Früchten

## **Tagungspauschale mit Schwäbisch Rustikalem Mittagsbüffet 505**

### **Vormittags**

Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Butterbrezeln, Laugenstangen mit Frischkäse

### **Mittags**

Schwäbisches Büffet

### **Nachmittag**

Kaffee, Tee und verschiedene Partyplunder

### **Ganztägig Tagungsgetränke:**

Mineralwasser \* Orangensaft \* Apfelsaft \* Coca Cola \* Fanta

## **Mittagsbüffet „Schwäbisch Rustikal“**

### **Kalte Vorspeisen & Salate**

Schwarzwälder Forellenfilets über Wacholder geräuchert, Preiselbeermeerrettichsahne,  
Wachteleier mit Keta Kaviar

\*\*\*

Buschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

\*\*\*

Gefüllte Eier auf leichtem Gemüsesalat

\*\*\*

Schwarzwälder Spezialitäten von geräuchertem und gekochtem Schinken  
an Apfel-Orangensalat

\*\*\*

Ludwigsburger Hühnchensalat mit Früchten und Selleriestreifen

\*\*\*

Schiffchen von Galia-Melone und Mailänder Salami

\*\*\*

Butter, Brot- und Brötchenauswahl mit Laugengebäck

### **Warme Hauptgerichte**

Cannstatter Filetpastete im Wirsingmantel an Trollingerjus mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Gedämpfte Lachsforellenfilets mit Gemüsestreifen an Dillsauce, wilder Reis

\*\*\*

Schwetzinger Spargelroulade an Sauce Velute mit Schinkenstreifen und gehobeltem  
Parmesan dazu ein reichhaltiges Salatbüffet  
mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten der Saison

### **Desserts**

Schwäbische Apfelroulade an Vanillesauce

\*\*\*

Remstaler Erdbeermousse an Erdbeerkonfit