

Schwabenlandhalle

KONGRESSGASTRONOMIE



ABEND-
VERANSTALTUNGEN

Ihre Veranstaltung in der Schwabenlandhalle.

INHALT

Ganz nach Ihrem Geschmack
3

Begeisternde Dienstleistung
4

Ihre Abendveranstaltung
5–6

Buffets
7–8

Menüs
9–10

Abendveranstaltungen auf Selbstzahlerbasis
11–13

Was Sie sonst noch wissen sollten
14

Kontakt
15–16



GANZ NACH IHREM GESCHMACK

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



BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG

Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Passion. Damit unsere Mitarbeiter stets motiviert sind, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In eigens zusammen gestellten Schulungsprogrammen entwickeln wir unsere Mitarbeiter nicht nur in ihrer fachlichen Qualifikation weiter, sondern vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgeberinnen. Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.





ABEND- VERANSTALTUNG

Wir bieten Ihnen passend zu Ihrer Veranstaltung am Abend kulinarische Köstlichkeiten – ganz nach Ihrem Geschmack.

MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

18:00 Uhr Eintreffen der Gäste und Aperitif

19:00 Uhr Beginn der Abendveranstaltung

19:30 Uhr Beginn Abendessen

24:00 Uhr Ende der Abendveranstaltung



ES GIBT IMMER EINEN GRUND ZU FEIERN...

Wir bieten Ihnen sorgfältig zusammengestellte Menüs und Buffets an – Auf den Folgeseiten zeigen wir Ihnen gern einen kleinen Auszug unserer Leistungen / unseres Angebots.

Ein repräsentatives Dinner für Ihre Kunden und Geschäftspartner erhält die gute Geschäftsbeziehung.
Verlassen Sie sich bei der Planung, Beratung und Umsetzung auf unsere Erfahrung – wir beraten Sie gerne.



BUFFETS

Der Buffetgestaltung sind keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie Ihre Gäste mit einem Buffet selbst entscheiden, was und wann sie essen möchten.

HEIMATLIEBE

Schwäbische Traditionsgerichte aus regionalen Erzeugnissen mit Liebe gekocht und mit Stil präsentiert.

PREIS PRO PERSON
47,90 €

VORSPEISEN- UND SALATBUFFET

SALATBAR

Junge Blattsalate | Feldsalat | Rauke

DAZU

Croûtons | Schnittlauch | bunte Paprikawürfel | geröstete Kerne
Balsamico-Bianco-Dressing | Sauerrahm-Dressing

MARINIERTER KAROTTENSALAT
Orangen-Honigdressing

MAULTASCHENCARPACCIO
Radieschen | Zwiebelkompott | Kresse | Senfkorn-Dressing

SCHWÄBISCHER KARTOFFEL-GURKENSALAT
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben

MINI-FLEISCHKÜCHLE
Kartoffelsalat | Gartenkresse | Senf-Mayonnaise

BROTAUSWAHL & DIP

HAUPTSPEISEN

- Bitte wählen Sie je 1x Fleisch-, 1x Fisch- und 1 vegetarisches Gericht aus -

GESCHNETZELTES VOM WIESENKALB
Kartoffelgratin | Champignons

KALBSRAHMBRATEN
Butterspätzle | Semmelbröseln

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
Butterspätzle | Weißweinsahnesauce

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
Kartoffelgratin | Cognacrahm

ZANDER KROSS
Schwäbische Rahmlinsen | geröstete Drillinge | Rieslingsauce

FILET VOM BACHSAIBLING
Kartoffelpüree | Brunnenkresse-Velouté

VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN
Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten | Nussbuttersauce

GESCHMELZTE WECKKNÖDEL
Waldpilze | Kirschtomaten | Weißweinsauce

DESSERT

GRÜTZE VON ROTEN BEEREN
Vanillesauce

SCHOKOLADENMOUSSE
Hell & dunkel



LEICHT & LECKER

PREIS PRO PERSON
58,90 €

VORSPEISEN- UND SALATBUFFET

DAS BESTE AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET
 Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Romana

DRESSINGS

Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne

TOPPINGS

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

MILCHMOZZARELLA

Strauchtomaten | Wildbasilikum | Balsamico

LACHSCARPACCIO

Crème Fraîche | Orange | Kirschtomaten | Rucola | Limonen-Dressing

ORECCHIETTESALAT

Artischocken | Spitzpaprika | Bio-Joghurt | Rucola

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE

Zucchini | Paprika | Champignon

BROTAUSWAHL & DIP

BAGUETTE

Olive & Thymian | Tomate | Zwiebel

DAZU

Basilikum-Ricotta | Salzbutter

Unser Klassiker der mediterranen Küche – gutes Olivenöl, sonnengereiftes Gemüse, kombiniert mit mediterranen Kräutern.

HAUPTSPEISEN

- Bitte wählen Sie je 1x Fleisch-, 1x Fisch- und 1 vegetarisches Gericht aus -

SALTIMBOCCA VOM WIESENKALB

Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotweinsauce

MAISPOULADENBRUST GEGRILLT

Ratatouille | Parmesan-Polenta | Barolojus

BRASATO RINDERSCHMORBRATEN

Gerösteter Spitzkohl | Majoran-Kartoffeln | Strauchtomaten-Jus

GEBRATENES DORADEN FILLET

Artischocken | Salbei-Kartoffeln | Olivensugo

RICOTTA RAVIOLI

Rote Spitzpaprika | Zucchini | Zitronensauce

ORECCHIETTE GESCHWENKT

Ratatouille | schwarze Oliven | Tomatensugo | Thymian

DESSERT

FRUCHTSALAT

Limetten- & Orangentexturen

PANNA COTTA

Erdbeermark | Minze | Pistaziencrumble

LIMONCELLO-CRÈME

Mandelbiskuit | Basilikumespuma



MENÜS

Nichts ist individueller als der Geschmack. Aus diesem Grund erarbeiten wir mit Ihnen Ihr Wunschmenü ganz nach Ihren Vorstellungen und den Anforderungen Ihrer Gäste. Nennen Sie uns den Anlass und wir werden kreativ.

DAS BESTE DIREKT AUS DER REGION

2-GANG MENÜ

VORSPEISE

SALATTELLER

Saisonale Blattsalate | Karotten | Tomaten | Gurken
Kräuter-Dressing

HAUPTGANG

ZARTES RAHMSCHNITZEL VOM KALB
Spätzle vom Brett | glasierte Karotten

PREIS FÜR DAS 2-GANG MENÜ PRO PERSON
30,50 €

3-GANG MENÜ VARIANTE 1

SUPPE

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Flädle | Mini-Maultaschen | Grießklößchen

HAUPTGANG

SAUERBRATEN VOM MITTELBUG
Grüne Bohnen | Spätzle | Trollingerjus

ODER

VEGETARISCH

KÄSEKNÖPFLE

Bergkäse | Zwiebelschmelze

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE
Fruchttragout | Minze | Mandelkrokant

PREIS FÜR DAS 3-GANG MENÜ PRO PERSON
36,90 €

3-GANG MENÜ VARIANTE 2

VORSPEISE

MAULTASCHENCARPACCIO

Wildkräuter | Radieschen | Kräuterdressing

HAUPTGANG

ZWIEBELROSTBRATEN

Filderkraut | Speck | Schupfnudeln | Trollingerjus

ODER

VEGETARISCH

SEMMELKNÖDEL

Waldpilze à la Crème

DESSERT

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE

Zimt & Zucker | Vanillesauce

PREIS FÜR DAS 3-GANG MENÜ PRO PERSON
47,90 €



MENÜS

Nichts ist individueller als der Geschmack. Aus diesem Grund erarbeiten wir mit Ihnen Ihr Wunschmenü ganz nach Ihren Vorstellungen und den Anforderungen Ihrer Gäste. Nennen Sie uns den Anlass und wir werden kreativ.

MEDITERRAN

2-GANG MENÜ

SUPPE

TOMATENCRÉMESUPPE

Crème fraîche | Basilikum

HAUPTGANG

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

Ratatouille | geröstete Drillinge | Rosmarinjus

PREIS FÜR DAS 2-GANG MENÜ PRO PERSON

26,50 €

3-GANG MENÜ

VORSPEISE

SALATTELLER ANTIPASTI

Blattsalate | Zucchini | Paprika | Champignons | Oliven
Balsamico-Dressing

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

Ratatouille | Chorizo-Kartoffel-Püree | Rosmarinjus

ODER

VEGETARISCH

RISONI A LA ROMANA

Sugo | Tomaten | Kapern | Rucola | Basilikum | Pecorino

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Vanille | Marinierte Beeren | Minze

PREIS FÜR DAS 3-GANG MENÜ PRO PERSON

47,90 €



ABEND- VERANSTALTUNGEN AUF SELBSTZAHLERBASIS

PREIS PRO PERSON
38,90 €

PAKET ABEND- VERANSTALTUNGEN

Bitte beachten Sie, dass dieses Paket nur für alle
Gäste der Veranstaltung buchbar ist.

Sollten Sie eine Veranstaltung planen, bei der die Speisen von Ihren Gästen bezahlt werden, haben wir auch hier etwas für Sie im Angebot. Unser sorgfältig gebündeltes Paket lässt keine Wünsche offen und kann z.B. schon direkt über die Eintrittskarte von Ihren Gästen erworben werden. Somit sind alle Ihre Gäste berechtigt, sich an der Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertstation nach Belieben zu bedienen.

ABENDESSEN AM BUFFET

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

WASSER – FLATRATE

Mineralwasser Still und Medium in Glasflaschen
bzw. Glaskaraffen unbegrenzt.

(Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden ab
Veranstaltungsbeginn z.B. 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr).

EQUIPMENT – UND GEDECKPAUSCHALE

Hochwertige DUNICELL-Papierservietten, Besteck, Gläser
und Geschirr

TISCHWÄSCHE

Tischwäsche für Stehtische bzw. Tische für das
Abendessen, inkl. auflegen und ggf. auswechseln

SERVICE – UND KÜCHENPERSONAL

Inkl. einem Logistiker bis 24.00 Uhr



EIN SPEISENAUSZUG...

VORSPEISENSTATION

SAISONALE SALATE

Verschiedene Pflücksalate | Radieschen- und Karottenraspeln

DRESSINGS

Balsamicodressing | Sauerrahmdressing

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

Kartoffeln | Gurken | Schnittlauch

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE

Zucchini | Paprika | Champignon | Zwiebeln

BUNTER ORECCHIETTE SALAT

Schafskäse | Gurken | Tomaten | Oliven

BROTSALAT

Geröstetes Brot | Tomate | Oliven | Basilikum | rote Zwiebeln

MILCHMOZZARELLA IM GLAS

Bunte Tomaten | Olivenöl | Fleur de Sel

BROTSPEZIALITÄTEN

BAGUETTE

KASTENBROT Verschiedene Sorten

DAZU Kräuterquark | Tomatensalsa

HAUPTGANG – STATION

STREIFEN VON DER POULARDE

Karotte | Spätzle | Rahmsauce

ORECCHIETTE

Rucola | Datteltomaten | Pecorino | Kapern | Pesto Rosso

DESSERT - STATION

JOGHURT PANNA COTTA

Zitrus-Kompott | Mandelcrumble

NOUGATMOUSSE

Kirschragout | Crumble

FRUCHTSALAT

Verschiedene Früchte | Aprikosensud | Kokos | Minze



ANGEBOT FÜR SELBSTZAHLER- VERANSTALTUNGEN SPEISEVORSCHLÄGE TELLERGERICHTE

KLASSISCHE HAUPTGÄNGE

- ZWEI GESCHMELZTE MAULTASCHEN 15,50 €
Kartoffel-Gurken-Salat
- LINSEN & SPÄTZLE 15,50 €
Puten-Saitenwürstle
- RAHM-GESCHNETZELTES 18,80 €
Putenbrust | Pilze | Kartoffelpüree
- PUTENSCHNITZEL NATUR 18,80 €
Saisonales Gemüse | geröstete Drillinge | Jus
- WINZERGULASCH 22,90 €
Rindfleisch | Butterknöpfle
- SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN 26,50 €
Grüne Bohnen | Spätzle | Trollingerjus
- SCHWEINEBRATEN 21,90 €
Kartoffelpüree | grünen Bohnen | dunkle Sauce
- KARTOFFELGNOCCHI "GEBRATEN" 14,90 €
Spinat | Kirschtomaten | Parmesan
- GRATINIERTE KÄSESPÄTZLE 12,90 €
Geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch
- ORECCHIETTE GESCHWENKT 13,90 €
Ratatouille | schwarze Oliven | Tomatensugo | Thymian

Sollten Sie eine Veranstaltung planen, bei der die Speisen vor Ort von Ihren Gästen bezahlt werden, haben wir auch hier etwas für Sie im Angebot. Ihre Gäste können nach Belieben bei unseren Kellnern im Saal Voucher für unsere Speisestationen im Foyer erwerben, hieran können sich Ihre Gäste, mit dem entsprechenden Voucher, jeweils einmal bedienen. Das Abendessen kann individuell auf Ihre Veranstaltung angepasst werden: von kleinen Snacks bis hin zu vollwertigen Speisen.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- BEILAGENSALAT 4,90 €
Blattsalat | Kirschtomaten | Salatgurke dazu Kräuterdressing und Baguette
- GULASCHSUPPE 8,90 €
Dazu Bauernbrot
- EINE FLEISCHMAULTASCHE 9,90 €
Schwäbischer Kartoffelsalat | Röstzwiebeln | Jus
- EIN FLEISCHKÜCHLE 9,90 €
Kartoffelpüree | Bratenjus
- WARMER FLEISCHKÄSE 9,90 €
Schwäbischer Kartoffelsalat | Jus
- EINE GESCHMELZTE MAULTASCHE 9,90 €
Gemüsefüllung | Kartoffelsalat

DESSERT

- SCHOKOMOUSSE 4,50 €
Kirschkompott | Schokoladen-Crumble
- PANNA COTTA 4,50 €
Kapstachelbeere | Himbeeresauce
- OBSTSALAT 4,50 €
Aprikosensud | Wildbasilikum



WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN

Alle Speisekosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche. Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Papierservietten, Service- und Küchenequipment.

Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Stoffservietten, Hussen für Stühle, Tischdekoration oder Mobiliar in Form von Getränkebars bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. In den Pauschalen sind ebenfalls der Auf- und Abbau der Veranstaltung, sowie die Veranstaltungsbetreuung während der kalkulierten Veranstaltungszeit enthalten. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis. Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel), sowie die technische Ausstattung werden seitens der Location angeboten und bereitgestellt.



IHR ANSPRECHPARTNER
FÜR CATERING/BEWIRTUNG

IHR ANSPRECHPARTNER
FÜR DIE LOCATION

Schwabenlandhalle

KONGRESSGASTRONOMIE

Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH & Co. KG
Schaflandstraße 6
70736 Fellbach
Tel. 0711 / 553 40-114
Fax 0711 / 553 40-300
info@kongressgastronomie.de
www.kongressgastronomie.de

 **feel**
Schwabenlandhalle

**Terminanfrage, Anmietung der Räumlichkeiten
inkl. Technik, Beratung**
Fellbach Event & Location GmbH
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach
Tel. 0711 / 575 61-0
Fax 0711 / 575 61-11
event@feel.de
www.feel.de