

Schwabenlandhalle

KONGRESSGASTRONOMIE



WEDDING AFFAIRS

Ihre Feier in der Schwabenlandhalle.

INHALT

Kongressgastronomie
3

Hochzeitsfeier
5

Getränke-Pakete
7

Speisenvorschläge
9

Was Sie sonst noch wissen sollten
14

Kontakt
16



GANZ NACH IHREM GESCHMACK

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

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser Leistungsangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche.



BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG

Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Passion.

Damit unsere Mitarbeiter stets motiviert sind, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In eigens zusammen gestellten Schulungsprogrammen entwickeln wir unsere Mitarbeiter nicht nur in ihrer fachlichen Qualifikation weiter, sondern vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgeber.

Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.





IHRE HOCHZEITSFEIER

Für Ihre Hochzeitsfeier suchen Sie einen exklusiven Partner, der Sie mit Professionalität und Qualität überzeugt, um Ihren Tag unvergesslich zu machen.

Ob ein schwäbisch regionales Buffet oder ein italienischer Abend, ein Grillbarbecue oder ein 4-Gang Menü – unser flexibles Küchenteam erfüllt Ihnen selbstverständlich jeden individuellen Wunsch.

Auch unser breitgefächertes Getränke- und Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Sollte dennoch Ihr gewünschter Wein oder Ihre favorisierte Biersorte nicht in unserem Sortiment vorhanden sein, sprechen Sie uns direkt an!

MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

14:30 Uhr	Beginn Freie Trauung
15:30 Uhr	Gratulationen mit Sektempfang
18:00 Uhr	Beginn kalt-warmes Buffet oder Menü
21:00 Uhr	Anschnitt der Hochzeitstorte & Eröffnung des Dessertsbuffet
22:00 Uhr	Eröffnung der Cocktailbar
24:00 Uhr	Late-Night Snack

UNSERE LEISTUNGEN FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER

KALT-WARMES BUFFET

ab 64,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

3-GANG MENÜ

ab 62,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

LATE-NIGHT-SNACK

ab 6,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.



GETRÄNKE- PAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE „CLASSIC PLUS“

Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Bier
Wein 1 L
Kaffeespezialitäten

ab 28,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM PLUS“

Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Bier
Wein 0,75 L
Kaffeespezialitäten

ab 32,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALL IN“

Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Bier
Wein 0,75 L
Kaffeespezialitäten
Digestif ab 21:00 Uhr

ab 36,00 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKEPAUSCHALE „APERITIF“

Pauschale für 1 Stunde

Sekt und alkoholfreie Getränke

ab 6,00 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung





BUFFETVORSCHLAG HEIMATLIEBE

... ein kleiner Auszug

DAVOR HAUPTSPEISEN

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET RÜCKEN VOM WEIDERIND 56° LIVE TRANCHIERT
 Verschiedene Pflücksalate | Keltenhofer Wildkräuter | Kopfsalat
 Grüne Stangenbohnen | Spätzle | Jus

TOPPINGS FLUSSZANDER GEBRATEN
 Croûtons | Schnittlauch | Speckwürfel | geröstete Kerne
 Orangenfenchel | Wildkräuterreis | Rieslingsauce

DRESSING VEGETARISCHE TEIGTASCHEN
 Tomaten-Vinaigrette | Kartoffel-Sauerrahm-Dressing
 Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten | Bergkäsesauce

GEBRANNTER HEIMISCHER ZIEGENKÄSE
 Streuobstwiesenbirne | Erbsenkresse

CUBE VON DER LACHSFORELLE
 Rote Zwiebel | Kerbelcrème | süße Gartengurke

GESALZENES ROASTBEEF
 Rote & gelbe Linsen | gerauchter Erdapfel

MAULTASCHEN CARPACCIO
 Schnittlauch-Vinaigrette | Zwiebelkompott | Radieschen | Gartenkresse

GRILLGEMÜSE
 Steckrübe | Karotte | Zucchini | Schalotten

BROT & DIPS

BAGUETTE
 Olive & Thymian | Tomate | Zwiebel

KASTENBROT
 Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINI-BRÖTCHEN

DAZU
 Kräuterquark | Salzbutter

DANACH

LAVENDEL-JOGHURTMOUSSE
 Marinierte Erdbeeren | Minze

SOMMERTORTE IM GLAS
 Waldmeister | Frischkäse

SCHOKO-HOLUNDER-MOUSSE
 Nougatespuma | Kakaobohnenbruch

LIMONENCRÈME
 Waldbeeren | Melisse | Manjari



BUFFETVORSCHLAG AUS DEM MITTELMEERRAUM

... ein kleiner Auszug

DAVOR

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

TOPPINGS

Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne

DRESSING

Balsamico-Dressing hell & dunkel

MILCHMOZARELLA

Strauchtomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar

LACHSCARPACCIO

Limonendressing | Crème Fraîche | Orange | Kirschtomaten | Rucola

VITELLO TONNATO

Thunfisch-Limonencreme | gerauchter Thunfisch | Olivenerde

SALAT VON ORECCHIETTE

Artischocken | Spitzpaprika | Bio-Joghurt | Rucola

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE

Zucchini | Paprika | Champignon

BROT & DIPS

BAGUETTE

Olive & Thymian | Tomate | Zwiebel

KASTENBROT

Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINI-BRÖTCHEN

DAZU

Basilikum-Ricotta | Salzbutter | Tomaten-Salsa

HAUPTSPEISE

TRANCHEN VOM ROASTBEEF

Gegrillte Feldfrüchte | geröstete Drillinge | Barolojus

FILET VOM LOUP DE MER

Chorizo-Spinat-Risotto | Parmesan | Limonennage

RICOTTA RAVIOLI

Rote Spitzpaprika | Zucchini | Zitronensauce

DANACH

MINI-SCHOKO-TARTELETTE

Himbeere | Honig-Kresse

MELONENSALAT

Gin | Limetten- & Orangentexturen

PANNA COTTA

Erdbeermark | Minze | Pistaziencrumble

LIMONCELLO-CRÈME

Mandelbiskuit | Basilikumespuma



MENÜVORSCHLAG HEIMATLIEBE

... ein kleiner Auszug

BROT & DIPS.

Ofenfrische Brotauswahl
Gesalzene Schalottenbutter | Kräuterquark

DAVOR

GEBEIZTER LACHS MALZWEI
Radiesschen-Mousse | Meerrettichcrème | süße Gurke | Erbsenkresse

ZWISCHENGANG

GEGRILLTER PORTOBELLO
Cremige Gerstengraupen | grüner Spargel | Wildkräuterschaum

HAUPTSPEISE

RÜCKEN VOM WEIDERIND 56°C
Rotweinjus | Zuckerschoten | Baby-Mais | Ur-Karotte

DANACH

APRIKOSENSCHLUPFER
Aprikosenkompott | Vanillesauce | Nusscrumble | geeiste Vanille



MENÜVORSCHLAG MEDITERRAN

... ein kleiner Auszug

BROT & DIPS

Ofenfrische Brotauswahl
Strauchtomaten-Salsa | Basilikum-Ricotta

DAVOR

BURRATAMOUSSE
Grillgemüse fein | Orangenfenchel | Olivenerde | Rauke

ZWISCHENGANG

ATLANTIK MEERBARBE
Zwergtomatenmarmelade | Sardische Pastaperlen | Amalfi Zitrone

HAUPTSPEISE

FILET VOM WEIDERIND
Estragonjus | mediterranes Grillgemüse | Petersilienpolenta

DANACH

MOJITO VON DER APRIKOSE
Kokospuma | Waldbeeren | gebrannte Schokolade



WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN

Buffet- und Menükosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Papierservietten, Service- und Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Stoffservietten, Hussen für Stühle, Tischdekoration oder Mobiliar in Form von Getränkebars bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. In den Pauschalen sind ebenfalls der Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie die Veranstaltungsbetreuung während der kalkulierten Veranstaltungszeit enthalten. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis.

Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel) sowie die technische Ausstattung werden seitens der Location angeboten und bereitgestellt.



IHR ANSPRECHPARTNER
FÜR CATERING/BEWIRTUNG

IHR ANSPRECHPARTNER
FÜR DIE LOCATION

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