

Schwabenlandhalle

KONGRESSGASTRONOMIE



TAGUNGS- CATERING

Ihre Veranstaltung in der Schwabenlandhalle.

INHALT

Über uns
3-4

Tagungspauschalen
5-8

Veranstungsverpflegung
9-12

Pausenpakete
13

Imbisspakete
14-15

Tagesessen
16

Was Sie sonst noch wissen sollten
17

Kontakt
18-19

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



TAGUNGS- PAKETE

Sie planen eine Tagung, eine Schulung oder ein Seminar – wir bieten Ihnen dafür abgestimmte Tagungspauschalen an.

MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

09:00 Uhr	Eintreffen der Gäste mit Begrüßungskaffee
09:30 Uhr	Beginn der Tagung
10:30 Uhr	Erste Kaffeepause
12:30 Uhr	Kalt-warmes Lunch-Buffer
13:30 Uhr	Fortsetzung der Tagung
15:00 Uhr	Zweite Kaffeepause
17:00 Uhr	Ende der Tagung





TAGUNGS-PAUSCHALE

REGIONAL
PREIS PRO PERSON 38,90 €

GETRÄNKE

Eine Flasche Mineralwasser 0,75 l im Raum pro Person

SCHWÄBISCHES FRÜHSTÜCK

Unbegrenzt Filterkaffee und Teeauswahl
Eine Butterbrezel pro Person

MITTAGSPAUSE

Eine Flasche Mineralwasser 0,25 l pro Person

HAUPTGANG AM BUFFET

- Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus -

LINSEN & SPÄTZLE

Saiten

FLEISCHKÜCHLE

Kartoffelpüree | Bratensauce

FLEISCHMAULTASCHE

Geschmelzte Zwiebeln | Bratensauce

VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHE

Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten
Nussbittersauce

SCHUPFNUDELPFANNE

Gartenkräuter | saisonales Gemüse | Rahm

DAZU

Saisonale Blattsalate | schwäbischer Kartoffelsalat
Sauerrahm-Dressing

KAFFEEPAUSE

Unbegrenzt Filterkaffee und Teeauswahl
Frisch aus der Backstube: zwei süße Stückle in
verschiedenen Sorten pro Person



TAGUNGS-PAUSCHALE

DER KLASSIKER
PREIS PRO PERSON 49,90 €

GETRÄNKE (pro Person)

Zwei alkoholfreie Getränke 0,2 l / 0,25 l am Vormittag im Raum
Zwei alkoholfreie Getränke 0,2 l / 0,25 l am Nachmittag im Raum

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG (pro Person)

Unbegrenzt Filterkaffee und Teeauswahl
Bäcker-Klassiker: Eine Mini-Laugenstange mit
Wacholderschinken oder Heumilchkäse
Saisonales Obst: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Trauben

MITTAGESSEN

Eine Flasche Mineralwasser 0,25 l zum Mittagessen pro Person

SALATBAR

Junge Blattsalate | Feldsalat | Rauke

DAZU

Croûtons | Schnittlauch | bunte Paprika-Würfel | geröstete Kerne
Balsamico-Bianco-Dressing | Sauerrahm-Dressing

MINI-FLEISCHKÜCHLE

Kartoffelsalat | Gartenkresse | Senf-Mayonnaise

STEINOFEN-BROT-SALAT

Gartengurken | Strauchtomaten | Karotten

BROTAUSWAHL & DIP



HAUPTGANG VOM BUFFET

- Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus -

PUTENGESCHNETZELTES

Butterspätzle | Waldpilzrahm

RINDERSAFTGULASCH

Bandnudeln

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

Kartoffel-Sellerie-Püree | Jus

GESCHMORTER RINDERBRATEN

Kartoffelgratin | Schmorsauce

VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN

Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten
Nussbittersauce

SCHUPFNUDELN GEBRATEN

Grüner Spargel | breite Bohnen | Pecorino
Pesto Rosso

ORECCHIETTE GESCHWENKT

Ratatouille | schwarze Oliven | Tomatensugo
Thymian

NACHSPEISEN

Zwei verschiedene süße Sünden im Gläschen pro Person

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Unbegrenzt Filterkaffee und Teeauswahl
Oma´s Lieblings- Blechkuchen: Ein saisonaler
Obstkuchen
Der Klassiker: Eine herzhaft Mini-Quiche mit
Gemüse & Speck

ERWEITERUNGEN DER TAGUNGSPAUSCHALEN

Erweiterung der Tagungspauschalen auf unlimitierte alkoholfreie Getränke: Mineralwasser, Limonaden und Säfte für 8 Stunden

PREIS PRO PERSON

5,50 €

Erweiterung der Tagungspauschalen auf unlimitierte alkoholfreie Getränke: Mineralwasser, Limonaden, Säfte sowie Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Café Latte, Espresso etc. für 8 Stunden

PREIS PRO PERSON

7,50 €

Erweiterung unlimitierte Tagungsgetränke je Stunde

PREIS PRO PERSON

3,00 €

SONDERWÜNSCHE? JA, BITTE!

Ob spezielle Ernährungsstile oder Lebensmittelunverträglichkeit, wie Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Wir stellen Ihnen alle Speisen nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen, tauschen Produkte aus und ergänzen diese durch Geeignete. Sprechen Sie uns an!



INDIVIDUELLE VERANSTALTUNGS- VERPFLEGUNG

Nachfolgend finden Sie alles für den kleinen und großen Hunger. Vom trendigen Fingerfood bis hin zu Klassikern, wie dem halben belegten Brötchen. Stellen Sie sich Ihr Tagungscatering individuell zusammen oder ergänzen Sie Ihr Paket.

KLASSIKER AUS DER REGION

BREZEL	2,90 €
BUTTERBREZEL mit pflanzlicher Butter	3,90 €
BELEGTE MINI LAUGENSTANGE Grillgemüse Hummus Oliven	5,90 €
BELEGTE MINI LAUGENSTANGE Wacholderschinken Salatblatt Gurke	5,90 €
BELEGTE MINI LAUGENSTANGE Mailänder Salami Salatblatt Gurke	5,90 €
BELEGTE MINI LAUGENSTANGE Rohmilchkäse Salatblatt Gurke	5,90 €
BELEGTE MINI LAUGENSTANGE Emmentaler Salatblatt Gurke	5,90 €
HEIMISCHES OBST Saisonale Auswahl: Äpfel Pflaumen Birnen Trauben	3,50 €

AUS DER BACKSTUBE

MINI-GUGELHUPF Verschiedene Variationen	3,50 €
SÜSSE MINI-PLUNDER Verschiedene Sorten	4,50 €
MINI-BLECHKUCHEN 5x5cm Obstkuchen Apfelrahmkuchen Käsekuchen je nach Saison	4,90 €
GESCHLAGENE SAHNE Separat gereicht Zusätzlich laktosefreie Sahne	1,50 €
HEFEZOPF Natur Butter & Marmelade	5,50 €

PETIT FRANCE

MINI-SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT Spinat-Käse Tomate-Mozarella	3,90 €
MINI-BUTTERCROISSANT Erdbeerkonfitüre	4,50 €
MINI-BUTTERCROISSANT Schokolade	4,50 €
MACARONS GEMISCHT Vanille Pistazie Kaffee Schokolade Zitrone Himbeere	3,50 €
QUICHE VARIATIONEN klassisch Gemüse Lorraine	5,50 €
QUICHE VARIATIONEN modern Spinat Frischkäse Parmesan Ratatouille Provenzalische Gemüse Basilikum	5,50 €

VITAL & GESUND

MINI MEHRKORNBRÖTCHEN - bitte wählen sie 1 Favoriten aus - Wacholderschinken Frischkäse Gurke Mailänder Salami Gurke Lollo Rosso Räucherlachs Meerrettich Dill Camenbert Cornichon Olive	5,50 €
OFENFRISCHE GLUTENFREIE BRÖTCHEN - bitte wählen sie 1 Favoriten aus - Frischkäse Gurke Gartenkresse Schwarzwälder Schinken Cornichon Olive Camenbert Gurke Tomate Grillgemüse Hummus Kresse	6,90 €
MANGO BOWL Sweet Quinoa Kokosjoghurt Geröstete Hanfsamen	6,90 €
COCONUT CONNECTION Haferflocken Kokosjoghurt Zitrusfrüchte Cashewkerne	6,90 €
HEIMISCHE FRÜCHTE Saisonales Obst Zitrusmarinade Beeren	5,50 €

KLASSIKER Herzhaft & Gut

MINI-CIABATTA BRÖTCHEN 5,50 €
- bitte wählen Sie 1 Favoriten aus -
Wacholderschinken | Frischkäse | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Camembert | Cornichon | Olive
Emmentaler | Frischkäse | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Kresse

MINI-WRAPPS 6,90 €
- bitte wählen Sie 1 Favoriten aus -
Graved Lachs | Basilikumfrischkäse | Gurke | Kresse
Roastbeef | Olive | Getrocknete Tomaten
Serrano Schinken | Kräuterfrischkäse | Gurke |
Getrocknete Tomaten Hähnchen | Frischkäse | Saure
Gurken | Mango | Curry Falafel | Hummus
Getrocknete Tomaten | Gurke

LAUWARMER LKW 4,50 €
Leberkäse im Weckle | Senf | Ketchup

LAUWARMES FLEISCHKÜCHLE 4,90 €
Im Weckle | Senf | Ketchup

LAUWARMES SCHNITZELWECKLE 5,50 €
Putenschnitzel paniert | Senf | Ketchup

SNACK-TÜTEN

Alle Snacks werden einzeln in ökologisch
abbaubarem Material verpackt.

SCHWÄBISCHES FRÜHSTÜCK 8,50 €
Butterbrezel | regionaler Apfel | Kaffeebecher to go
inkl. Rührstäbchen | Mineralwasser still 0,5 l PET
Zuckerstick | Kondensmilch | Süßstoff

RUNDUM- SORGLOS 13,50 €
Belegtes Brötchen mit Wacholderschinken, Tomate
und Salatblatt | Mini Mehrkorn Brötchen mit
Frischkäse, Gurke und Kresse | zwei kleine süße
Stückle | regionaler Apfel | Kaffeebecher to go inkl.
Holzrührstäbchen | Süßstoff | Zuckerstick
Kondensmilch | Mineralwasser still 0,5 l PET



PAUSENPAKETE

Leicht und lecker, warm oder kalt – diese Pause
haben Sie sich verdient. Die Pausenangebote stellen
wir Ihnen im Tagungsraum oder im Pausenbereich
zur Selbstbedienung bereit.

EINFACH & GUT 9,50 €
Eine Tasse Filterkaffee/ Tee | eine Flasche Mineralwasser
0,5 l PET | eine Butterbrezel mit Schnittlauch
ein Mini-Gugelhupf
pro Person

SCHWÄBISCHER KLASSIKER 11,90 €
Eine Tasse Filterkaffee / Tee | Flasche Apfelsaftschorle
0,5 l PET | ein lauwarmer LKW oder eine Laugenstange
mit Heumilchkäse | ein Fruchtjoghurt im Glas
pro Person

REGIONALER LIEBLING 9,50 €
Kleine Tasse Filterkaffee/ Tee | ein Stück Mini-Bleckuchen
ein Mini Guglhupf | saisonales Handobst: Äpfel, Pflaumen,
Birnen und Trauben
pro Person

FIT & VITAL 13,90 €
Eine Tasse Filterkaffee/ Tee | eine Flasche Bio Trend-
limonade | ein Cous Cous Salat im Glas | ein Glas
Gemüsesticks mit Hummus | eine Vollkornbrotsschnitte
mit Hüttenkäse und Kresse
pro Person

PERFEKTER MIX 16,90 €
Eine Flasche Orangensaft 0,2 l | eine Tasse Filterkaffee/
Tee | ein Mini-Sesambagel mit Räucherlachs und
Meerrettich | eine Laugenbrezel mit Käse überbacken
ein Joghurt mit Blaubeeren, kandierten Haselnüssen und
Blütenhonig
pro Person



IMBISSPAKETE

Hier erhalten Sie und Ihre Gäste eine kleine Portion an warmen/ lauwarmen Gerichten, entweder in einer ökologisch abbaubaren Take Away Box mit Holzgabel und Papierserviette oder auf einem kleinen Porzellanteller bzw. Suppenschale mit Chromargangabel oder Chromarganlöffel und Papierserviette.

IMBISSPAKETE **EINFACH & GUT** (pro Person) 14,90 €

Pro Person kalkulieren wir je ein Maultaschengericht und ein Kaltgetränk. Wir stellen 80% Fleischmaultaschen und 20% vegetarische Maultaschen bereit.

MAULTASCHE & ZWIEBELE

Gebräunte Zwiebeln | Kartoffelsalat | Schnittlauch

GEMÜSEMAULTASCHE

Gebräunte Zwiebeln | Kartoffelsalat | Schnittlauch

EIN KALTGETRÄNK

Mineralwasser | Saftschorle

SUPPE[®] SACHE (pro Person) 10,90 €

Pro Person kalkulieren wir je eine Portion Suppe, ein süßes Stückle und ein Kaltgetränk. Wir stellen 80% Gulaschsuppe und 20% Kartoffelsuppe bereit.

GULASCHSUPPE

Rindfleisch | Paprika | Kartoffeln | Kastenbrot

KARTOFFELSUPPE

Vegetarisch | Schmand | Gartenkräuter | Kastenbrot

SÜSSE STÜCKLE

Verschiedene Sorten

EIN KALTGETRÄNK

Mineralwasser | Saftschorle

SCHWÄBISCHER KLASSIKER (pro Person) 20,90 €
Pro Person kalkulieren wir je einen herzhaften Snack, einen Salat, ein warmes Gericht und ein Kaltgetränk. Wir stellen 80% Schnitzelweckle und 20% Gemüserahmkuchen bereit.

LAUWARMES SCHNITZELWECKLE

Putenschnitzel paniert | Senf | Ketchup | lauwarm

LAUWARMER GEMÜSE-RAHM-KUCHEN

Schnitte

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

Schnittlauch | im kleinen Weckglas

SCHUPFNUDELPFANNE

Gartenkräuter | saisonales Gemüse | Rahm
Wahlweise Schwarzwälder Schinkenstreifen

EIN KALTGETRÄNK

Mineralwasser | Saftschorle

LEICHTE KÜCHE (pro Person) 22,90 €

Pro Person kalkulieren wir je einen herzhaften Snack, einen Salat, ein warmes Gericht und ein Kaltgetränk. Wir stellen 80% Ciabatta mit Serrano-Schinken belegt und 20% Ciabatta mit Tomatenfrischkäse bereit.

CIABATTA BRÖTCHEN

Emmentaler | Frischkäse | Gurke

CIABATTA BRÖTCHEN

Wachholderschinken | Frischkäse | Gurke

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

Tomaten | Basilikum | im kleinen Weckglas

ORECCHIETTE

Datteltomaten | Rauke | Tomaten-Oliven-Sugo
Grana Padano

ESPRESSOMOUSSE

Eingelegte Waldbeeren | Cantuccini

EIN KALTGETRÄNK

Mineralwasser | Saftschorle



TAGESESSEN

Der Klassiker, wie man ihn kennt – zu einem sensationellen Preis kommen Sie und Ihre Gäste in den Genuss unserer wechselnden Tagesessen. Wir wählen unsere Gerichte so, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist, natürlich auch immer mit vegetarischer Variante.

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen im Voraus nicht mitteilen können welche Gerichte es am Tag Ihres Events geben wird.

WIR SETZEN AUF REGIONALE KLASSIKER: 15,90€

Wie Linsen, Spätzle & Saiten, Käseknöpfe, Maultaschen etc.

DAZU

Immer dabei ein Beilagensalat und ein Getränk.

Pro Person

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 Schwabenlandhalle 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