

SPEISENKONZEPT

GETRÄNKE

FINGERFOOD

VORSPEISEN

ZWISCHENGERICHTE

HAUPTGERICHTE

DESSERT

NACHTIMBISS

Familienfest oder Firmenevent, Jubiläum oder saisonale Feier, intimer Rahmen oder großartige Kulisse – auf der Anlage des Burghotels Staufeneck wird Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis. Ganz besonders gilt das natürlich für den schönsten Tag in Ihrem Leben. Die wunderschöne Landschaft und die historische Burganlage bieten einen ganz besonderen Rahmen für Ihre Hochzeit. Es gibt viele Orte, die hier zum Feiern einladen.

Wir geben alles, damit Ihr Fest perfekt gelingt: stimmungsvolle Empfänge vor der Kulisse der Burganlage, festliches Ambiente, köstliche Menüs, Weine der besten Lagen, Programm und Unterhaltung sowie hochwertig ausgestattete Zimmer. Wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen, und kümmern uns um jeden einzelnen mit der typischen Staufenecker Herzlichkeit.

Die Ansprechpartnerinnen für Ihr Event, wie Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum sind für Sie da:

Heike Straubinger (heike.straubinger@burg-staufeneck.de)

Karin Schurr (karin.schurr@burg-staufeneck.de)

FEIERN IM BURGHOTEL STAUFENECK. HOCHSTIMMUNG GARANTIERT.



catering
service



LOCATIONS

- BANKETTSAL
- BURGSCHUNE
- KOCHSTUDIO
- RESTAURANTS
- SKY VIEW BAR
- TRAUZIMMER
- GREENHOUSE55

LOCATIONS



BANKETTSAL

25 - 150 Personen



ZELT

50 Personen



RITTERSAAL

20 - 80 Personen



BURGRESTAURANT

20 - 70 Personen



GOURMETRESTAURANT

30 Personen



BURGSCHUNE

20 - 120 Personen



EVENT-KOCHSTUDIO

6 - 20 Personen



TRAUZIMMER

20 - 60 Personen

fest feiern

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: Planen Sie Ihr Fest mit Blick über das schöne Filstal. Unser gesamtes Team steht Ihnen gerne zur Seite.



GREENHOUSE55

5 - 60 Personen externe Location

RAUMMIETE

Bankettsaal + Zelt	€ 1.000,00
Burgscheune + Kochstudio	€ 1.000,00
Rittersaal (für freie Trauungen)	€ 480,00
Trauzimmer (für freie Trauungen)	€ 480,00
Burgrestaurant	auf Anfrage
Gourmetrestaurant	auf Anfrage
Greenhouse55	Preis Vertrag via Greenhouse

In der Raummiete sind die Bereitstellungskosten, Tische, Stühle, Tischdecken sowie die Vor- bzw. Nachbereitung enthalten.

SERVICEZUSCHLAG / SPERRSTUNDE

Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als 10 Stunden sowie generell ab 01.00 Uhr, wird je eingesetztem Mitarbeiter ein Stundenlohn in Höhe von 32,00 € und ab 12 Stunden sowie ab 03.00 Uhr in Höhe von 47,00 € in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass wir um 3.00 Uhr die letzte Servicerunde einläuten und die Veranstaltung um 3.30 Uhr beendet ist.



catering
service





catering
service



GETRÄNKE

APÉRITIF

SOFTGETRÄNKE

KAFFEE

BIERE

WEINE

COCKTAILS

APÉRITIF

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

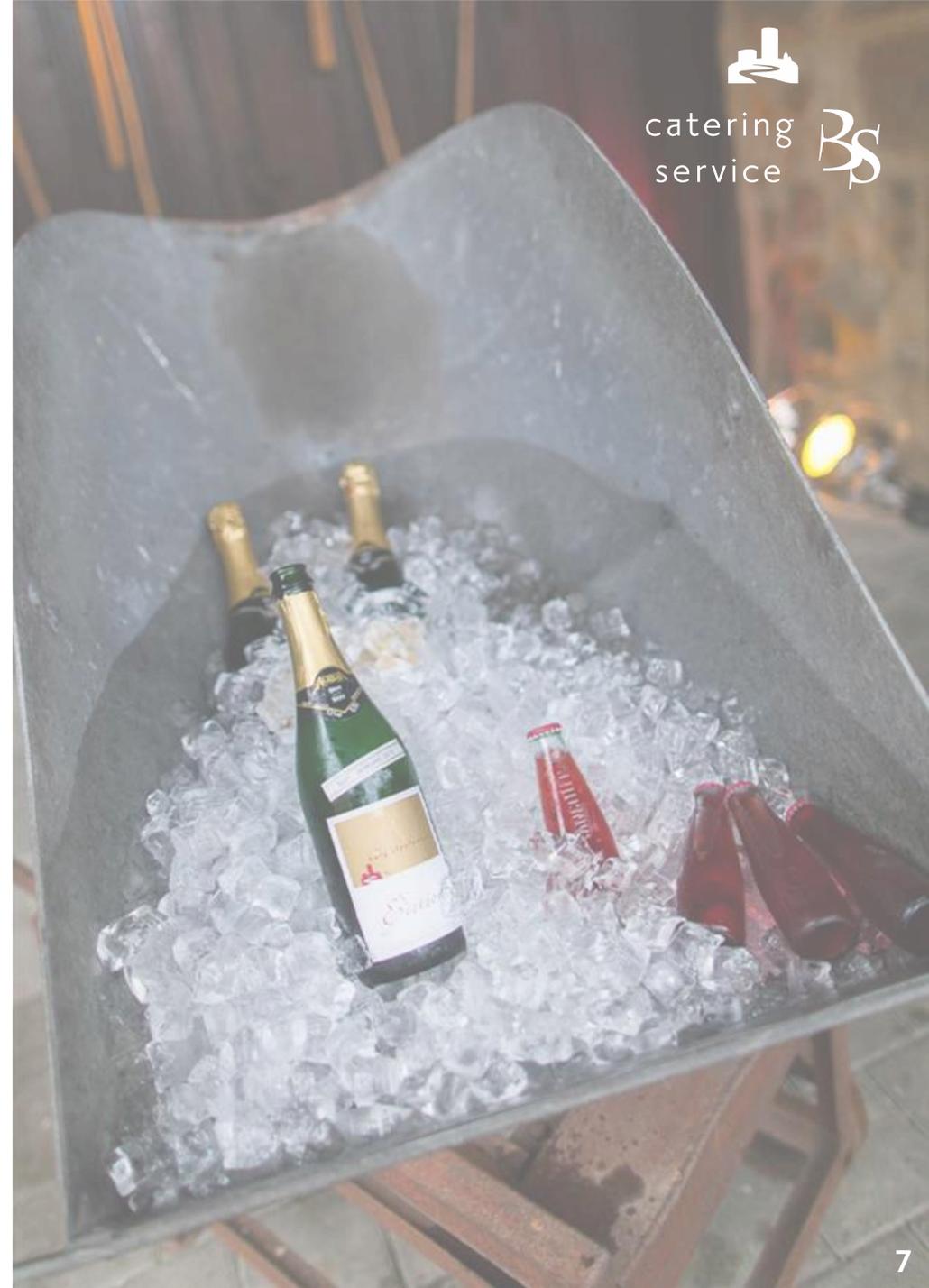
Jahrgangssekt Privats cuvée Burg Staufeneck	€ 34,00
Sekt aus dem Hause Geldermann weiß rosé	€ 38,00
Spumante Rosé Borgo Molino	€ 38,00
Champagner	ab € 87,00
Auf Anfrage auch Sondergrößen von Magnum bis Nebukadnezar.	

ALTERNATIVEN

Früchtecocktail (alkoholfrei) nach Jahreszeit	0,1l € 5,90
Hausapéritif mit Punschextrakt (im Winter)	0,1l € 8,00
Hausapéritif mit Thymian-Limetten-Extrakt	0,1l € 8,50
Aperol Spritz Hugo Lillet Berry	0,2l € 8,50



catering
service



SOFTGETRÄNKE I KAFFEE

SOFTGETRÄNKE

Cola I Fanta	0,25l € 3,00
Burkhardt Apfel Spritzer (Flasche)	0,33l € 3,50
Burkhardt Johannisbeer Spritzer (Flasche)	0,33l € 3,50
Burkhardt Maracuja Spritzer (Flasche)	0,33l € 3,50
Bitter Lemon I Tonic	0,20l € 3,50
Wasser still I medium	0,75l € 6,90

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON NESPRESSO

Espresso	Tasse € 3,50
Kaffee	Tasse € 3,80
Cappuccino	Tasse € 4,00



catering
service



BIERE | WEINE | COCKTAILS

BIERE

Pils vom Fass	0,3l € 3,50
Weizenbier	0,5l € 4,50

STAUFENECKER CUVÉEWEINE

Weißburgunder Theresa Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75l € 30,00
Rosé Annika Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75l € 30,00
Rotwein Ann-Kathrin Heribert Bayer, Österreich	0,75l € 34,00

Eine große Auswahl deutscher und internationaler Weine finden Sie auf der ca. 1000 Positionen umfassenden Weinkarte. Gerne berät Sie hierzu unser Sommelier.

COCKTAILBAR

Digestif	Glas € 5,00
Longdrinks (4cl Alkohol inkl. Softdrinks)	Glas € 10,00





catering
service



FINGERFOOD



PAKETE

CAFETERIA

LIVE COOKING

FINGERFOOD

PAKET 1 – 4erlei

- Dreierlei Flammkuchen – klassisch | vegetarisch | getrüffelt
- Tomate | Mozzarella | Basilikum | Olive am Spieß
- Staufenburger – Laugenweckle | Fleischküchle | Cornichon | Tomatendip
- Hausgeräucherter Lachs | Lachsrillette | Dillgurke

pro Person € 8,50

PAKET 2 – 5erlei

Paket 1 + zusätzlich:

- Cavaillon Melone (Kugel) | Sepp Gasser Schinken am Spieß
oder
- Chicken Tandoori | Erdnusscreme im Löffel

pro Person € 9,90

PAKET 3 – 6erlei

Paket 1 & 2 + zusätzlich:

- Zweierlei Sushi mit rosa Ingwer | Sesam-Soja-Lack | Wasabi

pro Person € 10,90



KUCHEN

Kleine Schnittchen angerichtet

- Apfel-/Zwetschgendatschi oder Johannisbeerkuchen
- Donauwelle | Käsekuchen

pro Stück € 3,50

Zubuchbar (ab 60 Personen)

- kleine Früchtchen im Tartelette

pro Stück € 3,00

DAZU ALS HERZHAFTE VARIANTE

Laugenkonfekt

- mit gekochtem Schinken | Senfcreme | Cornichon
- mit Frischkäse | Schnittlauch | Radieschen
- mit Edelsalami | Feigensenf | Affila Kresse

pro Stück € 2,60

TORTEN

Hochzeitstorte einmal anders

(bis ca. 60 Personen)

- Großer Herzkuchen mit Himbeeren | Erdbeeren oder Zwetschgen
(Erdbeer- oder Himbeerherz bis Mitte/Ende September | Zwetschgenherz ab September)

pro Person € 6,50



LIVE COOKING

DIE BACKSTUBE – immer frisch aus dem Ofen ab 60 Personen

- Flammkuchen herzhaft und vegetarisch
- Pizzaschnitten raffiniert belegt

pro Person € 13,00

DIE BOUCHERIE ab 60 Personen

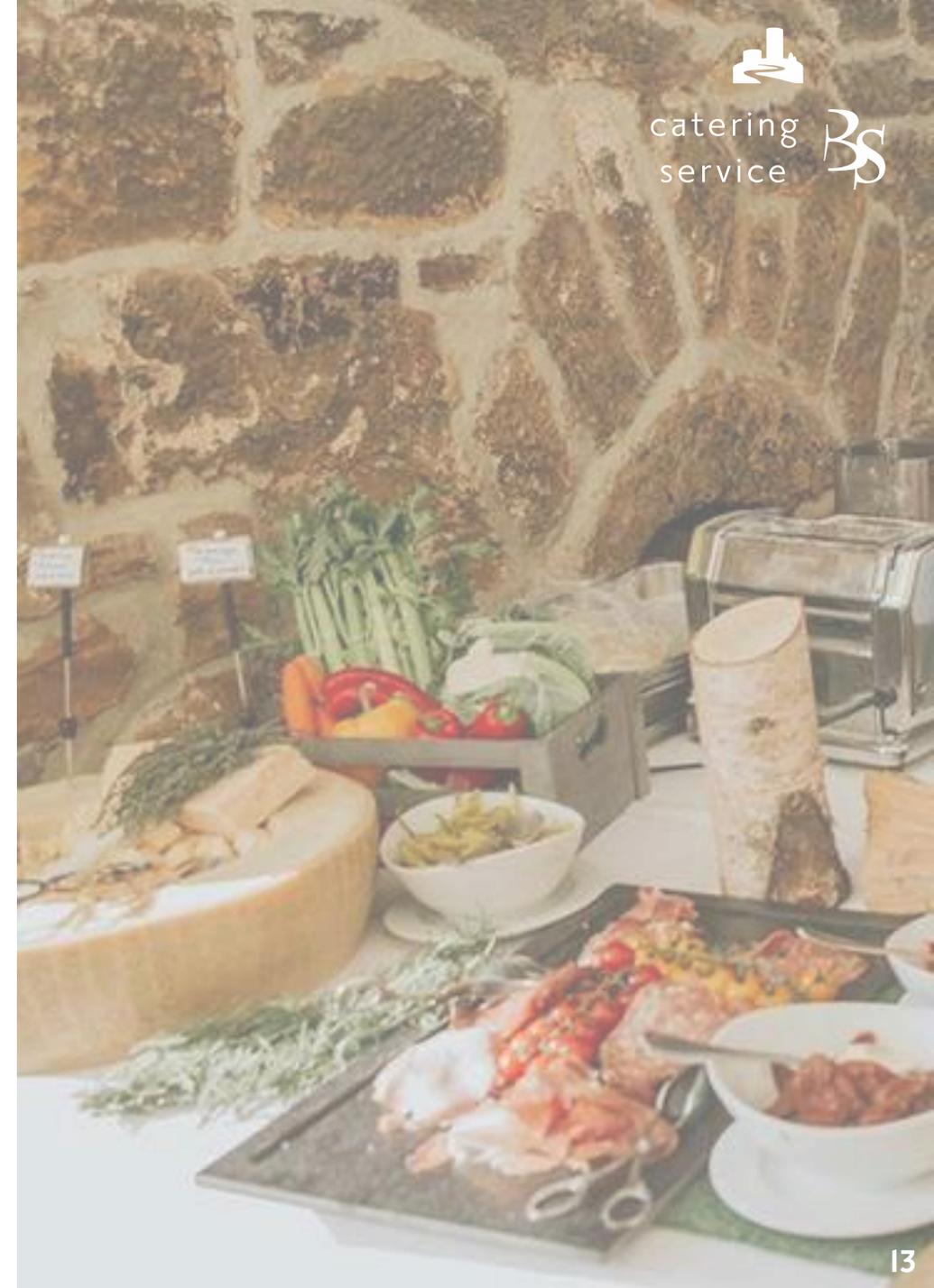
Südtiroler Schinken | schwäbischer Coppa | verschiedene Salami frisch und hauchdünn geschnitten | italienischer und spanischer Hartkäse dazu
Olivenauswahl | Peperonis | Honig- und Wassermelone | Grissini | Brotauswahl

pro Person € 13,50

DUETT

von BACKSTUBE und BOUCHERIE

pro Person € 18,50





catering
service



VORSPEISEN

SALATE

GERICHTE

BUFFETS

TAPAS

SALATE

STAUFENECKER SALATTELLER

Knackige Salatherzen und bunte Keltenhof Blattsalate | gegrillte Zucchinischeibe mit eingelegten Champignons auf Kräutercreme | Kirschtomaten | Gurken | Mozzarella | karamellisierte Sonnenblumenkerne

€ 16,90

MEDITERRANER GEMÜSETELLER (ab 40 Personen)

Fünferlei saisonales Grillgemüse mit Rucolasalat | schwarzem Olivenöl | gehobeltem Parmesan | Kirschtomaten und Grissinicrunch

€ 20,50

SCHINKEN-SPARGEL-MELONE AUF UNSERE ART

Salatherzen mit marinierten grünen Spargelspitzen | Cavaillon Melone mit Minze und Limone | Kirschtomaten | Parmaschinken

€ 21,00

STAUFENECKER SPARGELSALAT (saisonal)

Bruchsaler Spargel weiß & grün | emulgierte Spargel-Ei-Vinaigrette | Kräuterchiboust | Wachtelei | Kirschtomaten | Salatherzen | Zupfsalat aus dem Remstal

€ 24,00



catering
service



GERICHTE

KONFIERTER LIMONEN-LACHS

Lachsflädle | Lachswürfel | Lachsrillette mit Avocado | Dillgurken und Salatbouquet

€ 26,00

ZANDERFILET MIT KARTOFFELRÖSTI

gebraten | auf Bouillongemüse mit Senfkörnervinaigrette | Rote-Bete-Cannelloni gefüllt mit Meerrettichcreme | Zupfsalat aus dem Remstal

€ 27,50

ZANDERFILET IN MILDEM SPECK

gebraten | auf buntem Linsengemüse | marinierte Blattsalate | Kompott von Wurzelgemüse mit Radieschen „süß-sauer“

€ 27,50

KALTE VORSPEISEN

von Fleisch | Geflügel | Fisch | Krustentieren aus den aktuellen Speisekarten des Burgrestaurants „oifach andersch“ oder Gourmetrestaurants „fine dining RS“
Tagespreise



catering
service



GERICHTE

MEDITERRANER VORSPEISENTELLER (ab 40 Personen)

- Wachtelbrüstchen auf Balsamicolinsen
- Schichtkuchen vom Rindertatar mit Sauerrahm
- Tomatenscheibe mit gegrillter Zucchini und Büffelmozzarella
- Cavailon-Melone mit Parmaschinken und grünem Spargel
- Salat von Meeresfrüchten und gegrilltem Scampi
- Roastbeefröllchen mit grünen Bohnen und Balsamicotapioka
individuell austauschbar nach saisonalem Angebot

€ 28,50



BUFFETS

SCHWÄBISCHES VORSPEISENBUFFET

- Pikanter Rindfleischsalat
- Sülze vom Schweinskopf mit Meerrettichvinaigrette
- Gehobelte schwarze Wurst mit Pommerysenf
- Rustikales Brett mit schwäbischem Schinken und Wurst
- Schweizer Wurstsalat
- Marinierter Rettich
- Landkäse vom Brett mit Trauben und Obst
- Kalte Fleischküchle mit Essiggürkle und Silberzwiebel
- Brotauswahl

pro Person € 26,50



catering
service



BUFFETS

INTERNATIONALES VORSPEISENBUFFET

- Tomate und Mozzarella mit gegrilltem mediterranen Gemüse
- Cavailon-Melone „Red Moon“ und eingelegte Wassermelone mit 2erlei italienischem Rohschinken
- Gewürzroastbeef mit eingelegten Balsamico-Pilzen
- Vitello Tonnato mit Oliven und Kapernbeeren
- Salat von grünem Spargel mit Artischockenherzen und Burratakäse
- Salat von Meeresfrüchten mit kleinen Shrimps | Fenchel | Staudensellerie
- Räucherfischvariation mit Meerrettichgemüse
- Thailändischer Mienudelsalat mit Hähnchenbrust
- Sushivariation mit Ingwergemüse | Wasabi | rosa Ingwer
- Japanischer Spinat und Wakamesalat
- Brotauswahl | Salzbutter | verschiedene Öle

pro Person € 32,50



TAPAS

„SCHWAPAS“ – SCHWÄBISCHE TAPAS

angerichtet auf dem drehbaren Tischrondell

Wählen Sie 6 Gerichte aus:

- Angemachter Camembert mit Schnittlauch und Kümmel
- Salat von geräucherter Forelle mit Meerrettichgemüse und Feinweizen
- Salat von geräuchertem Lachs mit Kartoffeln und Senfgurken
- Matjes-Röllchen in roter Zwiebelvinaigrette
- Salat von gerösteten Maultaschen mit Lauchzwiebeln
- Kalbstafelspitz mit Linsen in Essig und Öl
- Kasseler Salat mit Tomate und geröstetem Brot
- Tatar vom Rind mit Essiggürkle und Brotsplitter
- Hähnchenbrust gebraten mit Thunfischcreme und gerösteten Kürbiskernen
- Mixed Pickles nach Staufenecker Art
- Saisonale Spezialitäten wie Spargel | Pilze usw.
- Brotauswahl | Salzbutte

pro Person € 27,00



catering
service



TAPAS

MEDITERRANE TAPAS

angerichtet auf dem drehbaren Tischrondell

Wählen Sie 6 Gerichte aus:

- Auberginensalat pikant
- Cocktail von Strauchtomaten | Mozzarella | gegrillten Zucchini | Oliven und Basilikum
- Mediterranes gegrilltes Gemüse
- Melonensalat mit rohem Schinken und Minze
- Basilikumlachs mit Gemüserisoni
- Salat von Sepia und Pulpo mit Staudensellerie und Zitrone
- Thunfisch mit Gewürzen auf Fenchel-Salciccia-Salat
- Scampi mit Ratatouille und Thymianöl
- Italienisches Tatar vom Kalb mit Oliven
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Tapenade
- Salat vom Wachtelbrüstchen mit Balsamicolinsen
- dreierlei Chiabattabrötchen und Olivenölauswahl

pro Person € 29,00



catering
service





catering
service



ZWISCHENGERICHTE

SUPPEN

GERICHTE

SUPPEN

TAFELSPITZBRÜHE MIT

- Kräuterflädle und Fleischeinlage € 7,50
- Grießklößchen (3 Stück) und Fleischeinlage € 7,50
- Spinatmaultäschle (3 Stück) | Fleischeinlage und Röstzwiebeln € 8,90
- Klassische Festtags- / Hochzeitssuppe € 9,00
mit Flädle | Maultasche | Grießnocke und Kalbstafelspitz

TRILOGIE VON DER TOMATE

- Klare Tomatensuppe mit Gemüserisoni und Pesto
- Klassische Tomatensuppe mit Schinken und Croutons
- Weißer Tomatenschaum mit Frischkäse-Ravioli
- dazu Bruschetta auf unsere Art € 14,50

TRILOGIE VON WINTERSUPPEN (saisonal)

- Schwarzwurzelsüppchen mit geröstetem Quinoa
- Kürbis-Pimentosuppe mit Linsen
- Klare Entenkraftbrühe mit Entenbrust und Gemüse € 14,50

TRILOGIE VON KALTEN SUPPEN – PERFEKT IM SOMMER (saisonal)

- Klassische Gazpacho mit schwarzem Olivenöl
- Geeiste Melonen-Hummersuppe mit Hummersalat
- Vichyssoise (Kartoffel-Lauchsuppe) mit Kartoffel-Croutons € 16,00



catering
service



SUPPEN

KLASSISCHE TOMATENCREMESUPPE

mit Thymian | Brotcroutons und Bruschetta auf unsere Art € 9,00

PIKANTE KÜRBIS - PIMENTOSUPPE (saisonal)

mit Linsen | Koriander € 9,00

- dazu Wildwassergamba | Gemüsesalat | Currycreme € 14,00

SUD VON OLIVETTITOMATEN

mit Pesto und mediterranen Gemüseravioli | Ricotta | Pinienkernen
und Oliven | dazu Blätterteigstange € 9,50

DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

mit Markklößchen | Fleischeinlage und Sherry parfümiert | dazu Käsestange
€ 11,00

KRAFTBRÜHE VON REH / WILD

nach Jahreszeit (Ente oder Gans) mit passenden Einlagen ab € 11,00

BOUILLABAISSE

von Edelfischen und Krustentieren nach Rolf Straubinger
mit Sauce Rouille und Croutons € 29,50



catering
service



ZWISCHENGERICHTE

KLEINE SCHWÄBISCHE SPINATMAULTASCHEN (5 Stück)

mit Kartoffel-Gurkensalat | Röstwiebel | Kalbsjus

€ 14,50

GEFÜLLTE TOMATEN (vegetarisch)

4 verschiedene Varianten - mit schwarzem Olivenöl und Tomaten-Basilikumsoße

€ 19,50

SCHWARZE TRÜFFELTAGLIATELLE

mit Trüffelrahm | Artischocken | geraspeltm Trüffel | Parmesan
(schwarzer Trüffel nach Jahreszeit)

ab € 24,00

SAUTE VON WILDWASSERGARNELEN

auf asiatischem Wokgemüse | Udon Nudeln | rote Currysoße

€ 25,00

HEILBUTT

mit Kräutertagliatelle auf cremigem Spinat | Artischocken | Rotweinreduktion

€ 28,50

SEETEUFEL

am Stück gebraten auf Safrangemüse mit schwarzem Olivenöl | Ofentomaten | Basilikum

€ 28,50



catering
service





catering
service



HAUPTGERICHTE

GERICHTE

BARBECUE

HAUPTGERICHTE

KRUSTENBRATEN

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf Krautknöpfe mit Gemüse-Senfkornerjus und Karotten-Bohnenbündel € 25,80

STAUFENECKER SCHNITZEL

vom Kalb „wie früher bei Oma Wörner“ in der Kräuter-Ei-Hülle saftig gebraten
Steinchampignons in Rahmsoße | Spätzle vom Brett und Gemüse € 27,00

SAUERBRATEN

- 28 Stunden lohnen sich
vom schwäbischen Bauernrind „auf unsere Art“ | Spätzle vom Brett | Hefeknöpfe | zweierlei Sellerie und bunten Karotten € 28,50

BRUST VON DER MAISPOULARDE

mit Salbei und Chorizo unter der Haut gefüllt | auf provenzalischen Pasta-perlen mit Basilikumöl und Artischockenecken € 28,50

GESCHMORTER KALBSRAHMBRATEN

vom Kalbsbugblatt auf Pilzen in Kräutersoße mit Schmorfond | hausgemachten Nudeln | konfierten Gemüsestreifen und Kartoffeltorte € 28,90



catering
service



HAUPTGERICHTE

SCHWEINELENDCHEN

rosa gebraten | auf Ragout von Pilzen mit Dijon-Senf-Soße | Rotweinreduktion |
Gemüsesträußchen und Spätzle vom Brett € 31,00

KALBSRÜCKEN

mit Kräuter-Senfkruste rosa gebraten | auf Ragout von Pilzen und getrockneten
Spitzmorcheln mit Gemüse | Spätzle vom Brett und Kartoffel-Rösttorte € 35,50

KALBSFILET am Stück gebraten mit rosa Pfefferjus | Pastaperlen mit Parmesan
| dazu sautierte Artischockenecken und Ofen-Kirschtomaten € 39,90

SCHWÄBISCHER FILETSCHLACHTBRATEN

an Trollingersoße mit konfiertem Wurzelgemüse | Linsen | Spätzle vom Brett und
luftige Brezelknödel € 40,50

REHRÜCKEN

aus deutscher Jagd auf Wirsinggemüse a la creme mit gefüllter Apfel | Pilzen |
Selleriepüree und Spätzle vom Brett € 49,50



BARBECUE

BARBECUE

- Hähnchenkeulen pikant mariniert
- Lammkoteletts mit Rosmarin
- Dry aged Flank-Steak
- Marinierte Steaks vom Stauferrind
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz
- Verschiedene Grillwürste
- Scampispieße
- Seeteufelmedaillons

BEILAGEN UND GEMÜSE

- Folienkartoffel
- Trüffelpommes
- provenzalische Nudeln
- mediterranes Grillgemüse

WARMER SOBEN

- Pfefferrahmsoße
- Rotweinsoße
- Safransoße

DIPS

- BBQ Dip
- Curry Dip
- Senfauswahl
- Ketchup
- Kräuterbutter

pro Person € 42,00





catering
service



DESSERT

SÜßE SPEISEN

DESSERTBUFFET

SÜßE SPEISEN

<u>HEIßE LIEBE</u> Edition 2021	€ 11,00
<u>SORBETVARIATION</u> 3erlei Sorbets auf Sandkuchen mit Früchten und Beeren	€ 14,00
<u>DUETT VON PFIRSICH UND HIMBEERE</u> mit Vanille (nur im Sommer)	€ 14,50
<u>CRÈME BRÛLÉE</u> mit Früchten der Saison und Sorbet	€ 14,50
<u>EISTORTE</u> nach unserer Patisserie mit Beeren und Früchten (ab 30 Personen)	€ 14,50
<u>GEEISTES CHAMPAGNERSÜPPCHEN</u> mit Beeren-Ragout Eis Sorbet	€ 14,90
<u>SCHWARZWÄLDER KIRSCH</u> „Burg Staufeneck“	€ 15,50
<u>DESSERTKREATION</u> von der Mango Passionsfrucht und Nougat	€ 15,50
<u>VARIATION</u> von Blutorange Quark und Grieß (nur im Winter)	€ 15,50
<u>SORBETQUARTETT</u> Ananascarpaccio Joghurt Haselnuss	€ 15,50
<u>DESSERTKREATION „BRAUT & BRÄUTIGAM“</u> Schichttorte von weißer Schokolade Sauerrahm Limette mit Spielereien von Erdbeere und Rhabarber	€ 16,00



catering
service BS



DESSERTBUFFET

- Schokoladenbrunnen „la fontaine“ (weiß oder dunkel) mit Früchtespießen & Garnitur*
- Obstsalat in der Wassermelonenbowl
- Beeren der Saison in der Schale
- Früchteplatte
- Tahiti Vanille Crème Brûlée
- Panna cotta mit karamellisierter Kirschgrütze
- Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade mit Schokoperlen
- Weißes Mousse von der Valrhona Schokolade mit Beeren
- Himbeerwürfel auf Schokoladen-Mandel-Brownie
- Grießflammerie mit Früchtesoße
- Tiramisu „klassisch“
- Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
- Eisbar mit verschiedenen Toppings

pro Person € 18,50

* zzgl. pro Person € 3,50 (Schokobrunnen)



catering
service





catering
service



NACHTIMBISS



NACHTIMBISS

OFENFRISCHER LEBERKÄSE

im knusprigen Briegel | Senfauswahl

€ 5,90

CURRYWURST

nach Spezialrezept von Rolf Straubinger mit Limonenmayonnaise |
Curry in 3 Schärfe | ofenfrisches Baguette

€ 7,50

FLEISCHKÜCHLE (pro Person 2 Stück)

mit Kartoffelsalat | Essiggemüse | Senf | Brotauswahl

€ 10,50

SCHWARZWÄLDER KARTOFFELSÜPPCHEN

mit Saitenwürstle | Speck | Schnittlauch | Brotauswahl

€ 9,50

GULASCHSUPPE

mit Kartoffeln | Spitzpaprika | ofenfrischem Holzbackofenbrot vom Stixenhof

€ 9,90

KÄSE TRIFFT WURST

Käseauswahl vom Brett mit Früchtesenf | Melonen | Radieschen | Trauben |
Rohschinken | Landjäger und Cabanossi mit Senf | Essiggemüse |
Schweizer Wurstsalat | Senfkörner | rote Zwiebel

€ 18,90



catering
service





catering
service



GROBKOSTENKALKULATION

KALKULATION Location Burg

Die Basis unserer Grobkostenkalkulation ist eine Feierlichkeit mit 80 Personen mit einer Veranstaltungszeit von ca. 15:00 Uhr bis ca. 03:00 Uhr.

Raummiete Scheune Bankettsaal	1 x	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Apéritif und Getränke	80 x	€ 70,00	€ 5.600,00
4erlei Fingerfood	80 x	€ 8,50	€ 680,00
3-Gänge Menü	80 x	€ 65,00	€ 5.200,00
Mitternachtsimbiss	50 x	€ 7,50	€ 375,00
Servicezuschlag ab 1.00 Uhr	6 Kellner à 2 Std.	€ 32,00	€ 384,00
Gesamtsumme brutto			€ 13.239,00
Preis pro Person brutto			€ 165,48

Bitte beachten Sie, dass diese Kalkulation sich, je nach Auswahl der Speisen und Getränke, Konsumverhalten der Gäste und Dauer der Veranstaltung verändert.

SERVICEZUSCHLAG / SPERRSTUNDE

Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als 10 Stunden sowie generell ab 01.00 Uhr, wird je eingesetztem Mitarbeiter ein Stundenlohn in Höhe von 32,00 € und ab 12 Stunden sowie ab 03.00 Uhr in Höhe von 47,00 € in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass wir um 3.00 Uhr die letzte Servicerunde einläuten und die Veranstaltung um 3.30 Uhr beendet ist.



catering
service



KALKULATION Location Greenhouse



Die Basis unserer Grobkostenkalkulation ist eine Feierlichkeit mit 80 Personen mit einer Veranstaltungszeit von ca. 15:00 Uhr bis ca. 03:00 Uhr.

Cateringpauschale pro Person (An- und Abfahrt, Auf- und Abbau, Geschirrspauschale, Personalkosten bis 1.00 Uhr)	80 x	€ 20,00	€ 1.600,00
Apéritif und Getränke	80 x	€ 60,00	€ 4.800,00
4erlei Fingerfood	80 x	€ 8,50	€ 680,00
3-Gänge Menü	80 x	€ 57,00	€ 4.560,00
Mitternachtsimbiss	40 x	€ 7,50	€ 300,00
Servicezuschlag ab 1.00 Uhr	4 Kellner à 2 Std.	€ 32,00	€ 256,00
Gesamtsumme brutto			€ 12.196,00
Preis pro Person brutto			€ 152,45

Bitte beachten Sie, dass diese Kalkulation sich, je nach Auswahl der Speisen und Getränke, Konsumverhalten der Gäste und Dauer der Veranstaltung verändert.

SERVICEZUSCHLAG / SPERRSTUNDE

Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als 10 Stunden sowie generell ab 01.00 Uhr, wird je eingesetztem Mitarbeiter ein Stundenlohn in Höhe von 32,00 € und ab 12 Stunden sowie ab 03.00 Uhr in Höhe von 47,00 € in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass wir um 3.00 Uhr die letzte Servicerunde einläuten und die Veranstaltung um 3.30 Uhr beendet ist.



catering
service



ZUSATZLEISTUNGEN

ZUSATZLEISTUNGEN

CANDY BAR:

Vintage Leiter mit Glasdosen und Tüten	€ 80,00	pauschal
Gummibären, Brause, Pop Corn, Marshmallow	€ 200,00	pauschal

EQUIPMENT:

Menükarten	€ 3,50	Stück
mit Namensbeschriftung	€ 4,50	Stück
Stuhlhussen	€ 6,00	Stück
Kerzenleuchter, Silber 5-armig inkl. Kerzen	€ 49,00	Stück

TECHNIK

Leinwand	€ 40,00	Tag
Beamer	€ 100,00	Tag

KINDERBETREUUNG

Kinderbetreuung (ab 3 Jahre) inkl. Beschäftigungsmaterial	€ 28,00	Stunde
---	---------	--------

FÜR EXTERNE GÄSTE

Frühstücksbuffet am nächsten Morgen (auf Voranmeldung)	€ 32,00	Person
--	---------	--------

GIVE AWAYS

Staufenecker Gewürzsalmischung „Rolf Straubinger“ 60g-Dose	€ 5,00	Stück
--	--------	-------

Konfettibomben | Wunderkerzen | Feuerwerk | Himmelslaternen sind nicht erlaubt. Bei Nichteinhaltung bzw. Sachschaden erlauben wir uns Ihnen die Reinigung / Reparatur in Rechnung zu stellen.



catering
service



PRNE-PARTNER



catering
service



Wir freuen uns auf Ihr Event.