

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 Gastgebern. 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**  
39,90 €

### VORSPEISEN- UND SALATBUFFET

#### SALATBAR

Pflücksalate | Feldsalat | Endivie

#### DAZU

Croûtons | Schnittlauch | Speckwürfel | geröstete Kerne  
Birnen-Vinaigrette | Kartoffel-Sauerrahm-Dressing

MARINIERTER KAROTTENSALAT  
Orangen-Honigdressing

MAULTASCHENCARPACCIO  
Radieschen | Zwiebelkompott | Kresse | Senfkorn-Dressing

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT  
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 PERLUHNBRUST  
Butterspätzle | Weißweinsahnesauce

SCHWEINEFILET  
Kartoffelgratin | Cognacrahm

ZANDER KROSS  
Schwäbische Rahmlinsen | geröstete Drillinge | Rieslingsauce

FILET VOM BACHSAIBLING  
Kartoffelpüree | Brunnenkresse-Velouté

VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN  
Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten | Nussbittersauce

GESCHMELZTE WECKKNÖDEL  
Waldpilze | breite Bohnen | Kirschtomaten | Weißweinsauce

### DESSERT

GRÜTZE VON ROTEN BEEREN  
Vanillesauce

SCHOKOLADENMOUSSE  
Hell & dunkel



## LEICHT & LECKER

**PREIS PRO PERSON**  
49,90 €

### 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

#### PERLUHNBRUST GEGRILLT

Ratatouille | Parmesan-Polenta | Barolojus

#### BRASATO RINDERSCHMORBRATEN

Gerösteter Spitzkohl | Majoran-Kartoffeln | Strauchtomaten-Jus

#### DORADE ROSE

Artischocken | Salbei-Kartoffeln | Olivensugo

#### RISONI & LACHS

Lachs | Babyspinat | Cranberries | Safranvelouté

#### RICOTTA RAVIOLI

Rote Spitzpaprika | Zucchini | Zitronensauce

#### ORECCHIETTE GESCHWENKT

Ratatouille | schwarze Oliven | Tomatensugo | Thymian

#### GNOCCHI GEBRATEN

Rucola | Datteltomaten | Pecorino | Kapern | Pesto Rosso

### 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

##### SALATELLER

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**  
**25,50 €**

### 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  
Fruchtragout | Minze | Mandelkrokant

**PREIS FÜR DAS 3-GANG MENÜ PRO PERSON**  
**29,90 €**

### 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**  
**38,90 €**



# 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

Schmand | Basilikum

#### HAUPTGANG

KLEINE MAISPOULARDE

Ratatouille | Kräuterkartoffeln | Velouté

**PREIS FÜR DAS 2-GANG MENÜ PRO PERSON**

**23,50 €**

### 3-GANG MENÜ

#### VORSPEISE

SALATELLER ANTIPASTI

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

#### HAUPTGANG

STEAKHÜFTE VOM WIESENKALB

Ratatouille | Chorizo-Kartoffel-Püree | Rosmarinsauce

ODER

#### VEGETARISCH

RISONI A LA ROMANA

Sugo | Tomaten | Kapern | Rucola | Basilikum | Pecorino

#### DESSERT

GEFLÄMMTE MASCARPONECRÈME

Zitronen-Basilikum-Sorbet | Ananas | gebrannte Nüsse

**PREIS FÜR DAS 3-GANG MENÜ PRO PERSON**

**39,90 €**



## ABEND- VERANSTALTUNGEN AUF SELBSTZAHLERBASIS

PREIS PRO PERSON  
27,90 €

### 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

#### **GNOCCHI GEBRATEN**

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 10,90 €  
Kartoffel-Gurken-Salat
- LINSEN & SPÄTZLE 10,90 €  
Puten-Saitenwürstle
- RAHM-GESCHNETZELTES 14,50 €  
Putenbrust | Pilze | Kartoffelpüree
- PUTENSCHNITZEL NATUR 14,90 €  
Saisonales Gemüse | Jus
- WINZERGULASCH 15,90 €  
Rindfleisch | Butterknöpfle
- SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN 18,80 €  
Karotten- Kohlrabi Gemüse | Spätzle | Jus
- SCHWEINEBRATEN 18,80 €  
Kartoffelgratin-Törtchen | grünen Bohnen | dunkle Sauce
- KARTOFFELGNOCCHI "GEBRATEN" 10,90 €  
Spinat | Kirschtomaten | Parmesan
- GRATINIERTER KÄSESPÄTZLE 8,90 €  
Geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch
- ORECCHIETTE GESCHWENKT 9,90 €  
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 Kräuter dressing und Baguette
- GULASCHSUPPE 6,80 €  
Dazu Bauernbrot
- EINE FLEISCHMAULTASCHE 7,90 €  
Schwäbischer Kartoffelsalat | Röstzwiebeln | Jus
- EIN FLEISCHKÜCHLE 9,90 €  
Kartoffelpüree | Bratenjus
- WARMER FLEISCHKÄSE 8,90 €  
Schwäbischer Kartoffelsalat | Jus
- EINE GESCHMELZTE MAULTASCHE 7,90 €  
Gemüsefüllung | Kartoffelsalat

### DESSERT

- SCHOKOMOUSSE 3,90 €  
Kirschkompott | Schokoladen-Crumble
- PANNA COTTA 3,90 €  
Kapstachelbeere | Himbeeresauce
- OBSTSALAT 3,90 €  
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 40-165  
Fax 0711 / 553 40-300  
info@kongressgastronomie.de  
www.kongressgastronomie.de



**Terminanfrage, Anmietung der Räumlichkeiten  
inkl. Technik, Beratung**  
Schwabenlandhalle Betriebsgesellschaft mbH  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach  
Tel. 0711 / 575 61-0  
Fax 0711 / 575 61-11  
verkauf@schwabenlandhalle.de  
www.schwabenlandhalle.de

# VERKAUF KONGRESSHALLEN



**Marie-Theres Ansari**

Eventmanagement Kongressgastronomie

Tel. 0711 / 55340-170

[info@kongressgastronomie.de](mailto:info@kongressgastronomie.de)