

RIVERHOUSE LOCATIONS

Die Eventlocation am Neckar

RIVERHOUSE
RIVERBEACH



RIVER
HOUSE

LOCATIONS & CATERING
www.riverhouse.de

Vorwort

Ahoi vom Riverhouse,
Aloha vom Riverbeach,
Welcome in der Riverboat-Area,

in den Jahren 2016 und 2018 konnte die CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co. KG die ehemaligen in die Jahre gekommenen Gaststätten „Eintracht Frohsinn“ und „Gasthaus Keefertal“ am Neckar von den Vorbesitzern erwerben. Mit viel Liebe zum Detail und mit der Handarbeit eines sehr kreativen Teams entstanden drei einzigartige Locations, welche dann, inspiriert durch den anliegenden Fluss Neckar, in „Riverhouse Locations“ umgetauft wurden. (www.riverhouse.de)

Die Firma unter der Regie des Geschäftsführers Stefan Sendelbach, ist bereits 1998 gegründet worden und sein Team aus dem Bereich CT corporate travel & events konnte seine ganze Erfahrung aus 20 Jahren maßgeschneiderter Firmenevents und dem Messebau umfassend in den Neukonzeptionen und dem Umbau der Eventlocations einbringen.

Auch die touristische Sparte Cool-Tours der Firma hat ihre Heimat in den neuen Locations gefunden. So sorgt sich das Team von Cool-Tours StattReisen Stuttgart (www.StattReisen-Stuttgart.de) um die Rahmenprogramme dienstags - sonntags und den Bootsverleih mit einer großen Auswahl an Möglichkeiten.

Die Abteilungen Cool-Tours Gruppenreisen und Buslogistik haben im Riverhouse ihre Heimat gefunden und planen von diesem kreativen Ort aus Gruppen- und Incentive-Reisen für Firmen und Verbände in die ganze Welt, sowie die Logistik von Busflotten und Sonderzügen für Großveranstaltungen mit 2.500 bis 250.000 TeilnehmerInnen.

In dieser Mappe wollen wir einen kleinen Einblick in unsere Locations mit all unseren Leistungen und Preisen ermöglichen, mit der Hoffnung, dass jeder etwas für das eigene, einzigartige Event findet.

Sonnige Grüße vom Neckar und ein herzlicher Gruß aus den Riverhouse Locations!



Stefan Sendelbach & Team
Geschäftsführer Riverhouse Locations

Inhaltsverzeichnis

1	<u>Anfahrt & Parkmöglichkeiten</u>	4
2	<u>Die Locations</u>	5
	<u>2.1 öffentlicher Betrieb</u>	6
	<u>2.2 Kapazitäten</u>	6
	<u>2.3 Riverhouse</u>	7
	<u>2.4 Riverbeach</u>	8
	<u>2.5 Riverboat Area</u>	9
	<u>2.6 Rivership Flunder</u>	10
3	<u>Küche</u>	11
	<u>3.1 Empfang</u>	12
	<u>3.2 Vorspeisen & Suppen</u>	14
	<u>3.3 Brunch</u>	15
	<u>3.4 Menü</u>	16
	<u>3.5 Buffets</u>	17
	<u>3.6 Specials</u>	22
	<u>3.7 Sweets</u>	23
	<u>3.8 Mitternachtssnack</u>	25
4	<u>Getränke</u>	26
	<u>4.1 Weine Zaißerei Stuttgart Münster</u>	28
	<u>4.2 Weine Weifactum Bad Cannstatt</u>	29
	<u>4.3 Spritzgetränke / Longdrinks / Cocktails</u>	30
	<u>4.4 Getränkepauschale</u>	32
5	<u>Konditionen</u>	34
6	<u>Gut zu wissen</u>	38
	<u>6.1 Winter Wedding Special</u>	39
	<u>6.2 Geburtstagspakete</u>	40
	<u>6.3 Tagungspakete</u>	41
	<u>6.4 Floßboote</u>	42
	<u>6.5 Weihnachtsfeiern</u>	43
	<u>6.6 Eventpakete / Programme</u>	44

1. Anfahrt & Parkmöglichkeiten

Unsere Riverhouse Locations liegen mitten in den Steillagen-Weinbergen direkt am Fluss Neckar in einem wunderschönen Landschaftsschutzgebiet und doch zentral zwischen Stuttgart und Ludwigsburg. Außerdem befinden sich die Locations nur ca. 10 - 20 Fahrminuten von Bad Cannstatt und dem Stuttgarter Hauptbahnhof entfernt. Der Max-Eyth-See ist in 10 Gehminuten zu erreichen.

LAGE:

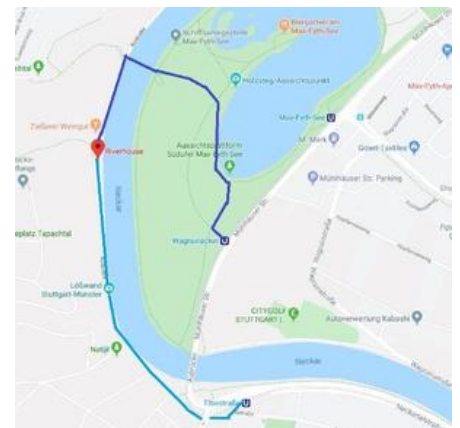
Riverhouse, Riverbeach & Riverboats befinden sich in der Austräße 370 in 70376 Stuttgart-Münster.



ANFAHRT & PARKEN:

ÖPNV:

Mit der U14 Richtung „Mühlhausen“ bis zur Haltestelle „Elbestraße“ oder mit der U12 Richtung „Remseck“ bis zur Haltestelle „Wagrainäcker“. Ab den Haltestellen sind es ca. 10 - 15 Gehminuten zu den Locations.



PKW / Bus:

In das Navi zunächst die Austr. 189 eingeben und von dort aus der Beschilderung zu den Riverhouse Locations folgen. Anschließend immer geradeaus am Neckar entlangfahren. Das erste Gebäude auf der rechten Seite sind die Locations Riverhouse und Riverbeach.

Parken:

Kostenlose Parkplätze für PKWs und Reisebusse gibt es direkt an den Locations. Alternativ besteht die Möglichkeit auf dem P&R Parkplatz am Max-Eyth-See (Mühlhäuser Str.) oder auf dem Parkplatz an der Ecke Elbestraße / Austräße zu parken und dem Fußweg wie bei ÖPNV zu folgen.



2. Die Locations

Ahoi vom **RIVERLAND** in Stuttgarts schönstem Landschaftsschutzgebiet zwischen den Steillagen-Weinbergen und dem Fluss Neckar.

Die Riverhouse Locations im „**Riverland**“ bestehen aus drei verschiedenen Eventlocations:



Dem maritimen **Riverhouse**, welches unmittelbar am Neckarfluss angrenzt, mit einem funktionell flexiblen Innenraum sowie einer großen überdachten Neckarterrasse.



Dem trendigen **Riverbeach** mit einem Innenraum mit großer Bar und einer Tiki-Bar im **Riverbeach** Freibereich, ebenfalls am Neckarufer anliegend.

Das **Riverhouse** und der **Riverbeach** können für kleinere Veranstaltungen getrennt und für große Veranstaltungen in Kombination angemietet werden. In der Mitte der beiden Locations befindet sich ein Bootssteg, der bei Bedarf sowohl dem **Riverhouse** als auch dem **Riverbeach** zugeordnet werden kann.



Die **Riverboat Area**, ein reiner Outdoor-Bereich mit Bootsverleih im heißen Sommer zum Abkühlen und mit Kunsteisstockbahnen für eine spaßige Gruppenaktivität im Winter.

Detailbeschreibungen und Bilder zu den einzelnen Locations sind auf den folgenden Seiten zu finden.

Öffentlicher Betrieb:

An den Sonntagen ist das **Riverhouse** & der **Riverbeach** immer von 12 - 21 Uhr geöffnet mit Burgern, Fish Menus sowie wechselnden Chef-Dishes. Auch Kaffee, Kuchen, Eis & kleine Snacks sind im Angebot. Auf der Website www.Riverhouse.de kann der aktuelle Riverhouse-Flyer mit der Speisen- & Getränkekarte für den öffentlichen Betrieb im Downloadbereich heruntergeladen werden.

Platzreservierungen für Einzelpersonen, Familien, Kleingruppen, Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen, Firmungen etc. sind möglich, aber keine exklusive Gesamt-Anmietung des Riverhouses und des Riverbeaches.

Die **Riverboat Area** hat dienstags - sonntags mit einem Bootsverleih mit SUPs, Kanus und Wasserschuhen für alle geöffnet (Di. - Do. von 12 - 18 Uhr, Fr. + So. von 11 - 19 Uhr). Im Winter verwandelt sich dieser Bereich zur Kunst-Eisstockbahn.

Events & Geschlossene Gesellschaften:

Die Locations **Riverhouse & Riverbeach** stehen dienstags - samstags ausschließlich für geschlossene Gesellschaften und Events wie Hochzeiten, Team-Buildings, Sommerfeste sowie für Tagungen, Kurse, Seminare, Firmenevents und Festivitäten aller Art zur Verfügung.

2.2 Kapazitäten

					
		Riverhouse	Riverbeach	Riverboats	Rivership
Innen	Sitzplätze am Tisch	54	54	/	
	Reihenbestuhlung	60	20	/	
	Empfang	70	60	/	
Außen	Sitzplätze am Tisch	152	/	48	72
	Reihenbestuhlung	180	/	/	/
	Empfang	250	120	50	/

*Riverland = Für große Veranstaltungen können alle Locations zusammen gemietet werden.

- Flexibel nutzbare Gesamtfläche von 235 m²
- Neckarterrasse mit Schiebeverglasung, Markise + Wärmestrahlern auf 175 m²
- Innenraum mit 60 m²
- Unmittelbar am Neckarufer
- BBQ-Station für Grillbuffets
- Highlight: Bootsanlegestelle
- Optional erweiterbar um die angrenzenden Locations Riverbeach & Riverboat Area

EVENT! EAT! ENJOY!



- Flexibel nutzbare Gesamtfläche von 296 m²
- Außenbeach direkt am Wasser mit Strohschirmen & Palmen auf 205 m² ◦ Innenraum mit 91 m²
- Beach mit Paletten-Möbeln & Liegestühlen
- Beachbar innen, Tiki-Bar außen
- Highlight: exklusiver Eingang für Empfänge
- Optional erweiterbar um die angrenzende Location Riverhouse
- Für Kinder städtischer Wasserspielplatz nutzbar

BEACH! BAR! BOATS!



- Flexibel nutzbare Gesamtfläche von 82 m²
- Bootshaus mit SUP-Boards, Kanus & Wasserschuhen
- Reine Outdoor-Location
- Highlights: Team-Events wie z. B. Drachenboot, Gruppen-SUP & Floßboot
- Im Winter: Eisstockbahn & Glühweinhütte
- Geeignet für Outdoor-Catering, wie z. B. Food Trucks, Smoker & vieles mehr
- Optional erweiterbar um die angrenzende Location Riverhouse
- Separater oder zusätzlicher Eingang sowie die Möglichkeit zur Wertsachenaufbewahrung

CANOE! COOL! CURLING!



- 120m², Sitzbereich 55m²
- Reine Sommerlocation
- Charter- und Eventfahrten für Firmen
- Freie Trauungen

DINE! DRIVE!



FLUNDER

Max. 72 Gäste

Miete Flunder:

Hauptsaison Mai - September: Dienstags & mittwochs und Nebensaison Oktober - April:
Dienstags - sonntags 1.400 €. Bei Verlängerung pro Stunde fahrend 560 € und liegend 490 €.

Hauptsaison Mai - September: Donnerstags - sonntags 1.600 €. Bei Verlängerung pro Stunde fahrend
640 € und liegend 560 €.

(Preise sind Fixpreise und unabhängig von Personenzahl)

Eine Vermietung kann nur im Verhältnis ca. 2/3 fahrend, 1/3 liegend erfolgen.
Die Mindestmietdauer beträgt 2 Stunden

Weitere Kosten:

Getränke: nach Verbrauch (siehe Getränkekarte in der Flunder Mappe)

Essen: Häppchen (siehe S. 12/13)

Weitere Angebote, wie zum Beispiel unsere Frühstücks-, Wein & Tapas und unsere BBQ-Tour gibt es in unserer Flunder Mappe.

3. Küche

DAS RIVERHOUSE CATERING

Das Küchen-Team der Riverhouse Locations bietet eine Vielfalt an Smoker- & Grill-Events, internationalen, mediterranen und regionalen Menüs & Buffets, Show Cooking sowie vegetarischen und veganen Köstlichkeiten an. Für das Riverhouse mit Outdoor-Grillhütte auf der Terrasse, den Riverbeach mit der Tiki-Bar und für die Riverboat-Area steht eine große Gastroküche bereit, in der **Küchenchef Patrick Sontheimer** und sein Küchenteam alles frisch vor Ort zubereitet und kocht. Bei Großveranstaltungen, bei Kochevents und für Gourmet-Arrangements kommt zusätzlich zu unserem Küchenteam auch der **Eventkoch Daniel Prokein** und sein Team zum Einsatz.

HERKUNFT

Das Obst und Gemüse kommen täglich frisch direkt vom **Stuttgarter Großmarkt** zu den Riverhouse Locations, Lebensmittel und Fleisch werden über die Transgourmet Marke **Ursprung** bezogen, was eine Speisenzubereitung aus 100 % nachhaltiger Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung bedeutet. Zusätzlich wird auf regionale Partner gesetzt. Das spezielle Fleisch zum Smoken kommt von der **Metzgerei Kiesinger** aus Tübingen. Alle Fischprodukte kommen von der **Deutschen See** und vom **Transgourmet Seafood Service** ausschließlich mit **MSC-Zertifikaten**, die für eine nachhaltige Fischerei stehen.

Die meisten Backwaren werden von der 5-Sterne **Konditorei & Bäckerei Sailer** aus Stuttgart-Münster bezogen. Da oftmals bei Buffets größere Mengen verarbeitete Lebensmittel am Ende eines Events übrigbleiben, unterstützen wir **Foodsharing Stuttgart**, damit das Essen nicht in der Tonne landet.

Die folgenden Menüs, Buffets, das Fingerfood und die Desserts sind als reine Vorschläge aus unserer Küche gedacht und können beliebig kombiniert und geändert werden. Auch für besondere Essenswünsche und Essensbesonderheiten hat unser Küchenchef ein offenes Ohr.

*Im Getränkebereich sind wir nicht an feste Partner gebunden, sodass auch Wunschgetränke für die Events berücksichtigt werden können. Auf der Getränke-Alltagskarte stehen die **Weine aus den Steillagen-Weinbergen** in der direkten Nachbarschaft, das **Ensinger Bio-Mineralwasser Gourmet** und die regionalen **Stuggi-Schorles** aus den Streuobstwiesen der Region, die **Proviant-Colas** und **Limos** sowie **Richard's Sun Iced Teas** aus Deutschland, Biere der **Bierbrauerei Berg**, Gins und Spirituosen aus der Region und der ganzen Welt. **GEPA Fair Trade Kakao** und **Teesorten**, Kaffeespezialitäten mit **Mission Coffee Bohnen** aus der Siebträgermaschine sowie **Homemade Lemonades**, Longdrinks & Cocktails runden das vielfältige Angebot ab.*

Fleisch & Fisch

*Häppchen für den Empfang, Tischbuffet oder als Mitternachtssnack***Chik'n Teriyaki***Softiges Hähnchenbrustfilet auf einem Bambusspieß mit Sojasauce & Ingwer mariniert ca. 20 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)*

1,60 € / Stück

Chik'n Red*Softiges Hähncheninnenfilet mit roter Curry-Marinade zwischen zwei Bambus-Sticks ca. 20 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)*

1,60 € / Stück

Mini-Croissant*Pikante Füllungen umhüllt von zartem, knusprigem Croissant-Teig in 3 Sorten Chorizo und Käse, Tortilla (vegan), Schinken-Käse (Mindestabnahme 30 St.)*

1,45 € / Stück

Melonenstücke mit Serrano-Schinken*(Mindestabnahme 30 St.)*

1,85 € / Stück

Roastbeef an Estragon-Hollandaise*Niedrigtemperatur gegartes Rindfleisch mit hausgemachter Estragon-Hollandaise*

11,50 € / Pers.

Ceviche vom Thunfisch/Schwertfisch oder Skrei*Ceviche besteht aus kleingeschnittenem, rohem Fisch der mariniert wird mit Limettensaft, Salz, Chilis und Kräuter*

9,00 € / Pers.

Gemischt

Mini-Quiches*Mürbeteig herzhaft gefüllt, 5 Varianten:**Mini-Quiches Spinat und Lachs / Steinpilze und Petersilie / Mediterrane Gemüse und Tomate / 3 Käse (Blaukäse, Emmentaler, Ziegenkäse) / Ziegenkäse und Honig
ca. 16 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 30 St. = 15 / Sorte)*

1,75 € / Stück

Cocktail-Canapés*Französische Canapés, Sorten:**6x Carpaccio Parmigiano (Bauernbrot mit Parmigianokäse)**7x Skandinavien (Polarbröd mit geräuchertem Lachs)**8x Polarstern (Mini-Blinis mit Forelleneiern)**6x Alter Hafen (Reissafran-Brot mit geräucherten Sardinen)**6x Zen (Bauernbrot mit Garnelen & Ingwersoße)**6x Epikur (Lebkuchen mit Gänseleber & Kakaosplitter)**7x Italien (Focacciabrot mit Ziegenkäse & kandierter Paprika)**6x Écrevisses (Polarbröd mit Krebs & Cocktailsoße)**ca. 10 g / Stück (Mindestabnahme 52 St. / Fingerfood-Tablett = 1 Einheit)*

190,00 € / Tablett

*(Entspricht 3,08 € / Stück)***Brot-Canapés, vier verschiedene Sorten***1. Sorte: Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Creme auf Pariser Weißbrot**2. Sorte: Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Rucola-Dip auf Bio-Landbrot**3. Sorte: Schinken mit Avocado-Creme auf Bio-Dinkelbrot**4. Sorte: Gouda Käse mit Paprika-Creme auf Bauernbrot**ca. 50 g / Stück (Mindestabnahme 40 St. / Tablett = 10 / Sorte)*

200,00 € / Tablett

(Entspricht 5,00 € / Stück)

Vegetarisch

Cheese Pickle Bites

Schmelzkäsezubereitung mit Gewürzgurken- und Zwiebel-Stückchen, in knuspriger Nacho-Panade ca. 20 g / Stück, kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 20 St.)

0,95 € / Stück

Antipasti-Spieße

Sorte 1: schwarze Oliven & rote Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäsezubereitung
Sorte 2: grüne Oliven ohne Stein, getrocknete Tomaten & Balsamico-Zwiebeln
Sorte 3: schwarze Oliven, Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, sowie grüne Oliven gefüllt mit Paprika
ca. 50 - 75 g / Spieß, kalt serviert, (Mindestabnahme 30 Spieße = 10 / Sorte)

1,75 € / Spieß

Weinblätter gefüllt mit Reis

Feine Weinblätter mit Reis gefüllt, mild würzig im Geschmack, eingelegt in Kräuteröl ca. 65 g / Stück, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)

1,35 € / Stück

Tomate-Mozzarella-Spieß

Cherrytomaten & Mozzarellakugeln auf einem Spieß

1,45 € / Stück

Rote Beete Carpaccio

Mit Pinienkernen, Feta-Creme und Limette verfeinert

5,00 € / Pers.

Vegan

Falafel-Bällchen

Frittierte, knusprige Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur, verfeinert mit Petersilie & erlesenen Gewürzen mit feinem veganen India-Curry-Dip & Petersilien-Garnitur kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 40 St.)

0,95 € / Stück

Noodle-Stick Sweet & Sour

Gegarte, chinesische Glasnudeln mit fruchtiger Ananas sowie roten & grünen Paprikastückchen von süß-saurer Sauce ummantelt, aufgerollt auf einen Bambus-Spieß ca. 20 g / Stick, warm serviert (Mindestabnahme 30 St.)

1,55 € / Stück

Sesam-Karotten-Knusper-Stick

Frittierte, knackige Karottensticks mit Zwiebeln, Äpfeln & Anis in knuspriger Sesam-Panade ca. 80 g / Stick, kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 30 St.)

2,20 € / Stück

Zweierlei Bruschetta

Knusprige Baguettescheiben mit Avocado, Zwiebeln, Radieschen & mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum

3,00 € / Pers.

Süß

Frischer Obstspieß

Verschiedenes frisches Obst auf dem Spieß ca. 70 g / Spieß, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)

3,25 € / Spieß

3.2 Vorspeisen & Suppen

Alle hier angebotenen Vorspeisen (ausgenommen sind die Suppen) sind alle in Form eines Tischbuffets aufgebaut und auch so portionstechnisch gerechnet.

Vorspeisen-Tischbuffet „Low,,

3 Antipasti-Spieße

Spieß 1: schwarze Oliven und rote Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Spieß 2: grüne Oliven ohne Stein, getrocknete Tomaten und Balsamico-Zwiebeln

Spieß 3: schwarze Oliven, Kirschkaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung und grüne Oliven gefüllt mit Paprika

dazu Falafel-Bällchen, Weinblätter gefüllt mit Reis, Kamasutra-Dip & Garnitur mit Brotauswahl

Preis pro Person

9,00 €

Vorspeisen-Tischbuffet „Medium,,

Couscous-Salat, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Räucherlachs, Schwarzer Heilbutt, Falafel-Bällchen & Dips, dazu Brot- & Buttervariationen

11,50 €

Vorspeisen-Tischbuffet „High,,

verschiedene Antipasti, niedertemperatur-gegartes Roastbeef mit Sauce Bernaise,

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto,

Rote Beete Carpaccio mit Feta-Creme und Pinienkernen,

Ceviche vom Thunfisch dazu Brotauswahl

19,50 €

Vorspeisenplatte „Riverhouse,,

Butterfly Shrimps, Tartar vom Lachs, Antipasti Gemüse, kleine Bruschetta mit Avocado, kleine Bruschetta mit Tomate, Halloumi Bites, Dips und Brotauswahl

15,50 €

Cremesuppe der Saison*

(Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Suppe nach Wunsch zu)

6,50 €

Schwäbische Hochzeitssuppe modern *vegetarisch*

Klare Suppe mit Maultäschle, Grießklößchen & Flädle

6,00 €

Frühstücksbuffet

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb
 Croissants
 Brezeln
 Plunder-Gebäck
 verschiedene Brotvarianten
 Butter
 Becel (vegan)
 Frischkäse
 diverse Aufstriche
 Nuss-Nougat Cremè
 Konfitüren
 Honig
 Wurst,- Schinkenvariationen
 veganer Aufschnitt
 feine Käseauswahl
 verschiedene geräucherte Fische
 Meerrettich
 Bircher-Müsli
 Joghurt
 Obst

**Warmes Buffet:**

Baked Beans
 gegrillte Champignons
 Rührei
 Spiegelei
 Speck
 gebratene Würstchen
 Frische Waffeln
 Apfelmus
 Zimt & Zucker
 rote Grütze



Mittagsbuffet

Salate:

Je nach Jahreszeit wechselndes Angebot z.B.

Salatbuffet
 verschiedene Anti-Pasti
 Tomate Mozzarella

Warmes Buffet:

Je nach Jahreszeit wechselndes Angebot z.B.

Ragout vom Lamm
 Polenta
 Forelle "Müllerin Art"
 Kräuter-Kartoffeln
 Schweinelende mit Kräuter-Bechamel
 Tagliatelle
 Bärlauch-Gnocchi
 Grillgemüse

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	45,00 €
50-74	43,00 €
75-99	41,00 €
Ab 100	39,00 €

Menü-Vorschläge

BITTE PRO GANG EINE AUSWAHL TREFFEN:

Vorspeisen:

- Rinderkraftbrühe mit Flädle & Schnittlauch
- Bunter gemischter Salat mit Kracherle
- Bruschetta Pomodoro
(Tomaten, Basilikum, Ciabatta) oder
Avocado (Avocado, Zwiebeln, Radieschen)
- Waldpilzcremesuppe mit Kräuterrahm

Preis p. P.

35,50 €

Hauptspeisen:

- Spanferkelbraten mit hausgemachten Brezelknödeln & Bayrisch Kraut
- Rinderbraten in Bratensoße mit Blumenkohl dazu hausgemachte Spätzle
- Filet von der Forelle nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln
- Saftige Hähnchenbrust an Kräuter-Bechamel, Tagliatelle & gebratenen Seitlingen
- Geschnetzeltes „Züricher Art“, vom Schweinefilet an glasierten Karotten & Kartoffelrösti

Nachspeisen:

- Apfelkühle mit Vanilleeis & Sahne
- Mousse au Chocolat mit gelber Grütze

Zusammenstellen eines individuellen Menüs möglich.

Gerne können diese mit speziellen Wünschen/Anfragen in Verbindung gebracht werden.

Vegetarische & vegane Alternativen sind ebenfalls möglich.

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat *vegan*

Kartoffelscheiben mit Kräutern in einem Essig-Öl-Dressing

Karottensalat *vegan*

Feine Karottenstifte mit Frühlingszwiebeln angemacht mit einem

Orangendressing

Gurkensalat *vegan*

Klassischer Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings

(Balsamico, Joghurt und French)

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	33,50 €
50-74	32,50 €
75-99	31,50 €
Ab 100	30,50 €

Warmes Buffet:

Rinderbraten mit Champignons

Regionales Weidefleisch aus der Alp mit cremiger Rahmsauce, weißen & braunen Champignons

Schnitzel vom Hähnchen nach "Wiener Art" paniert

Mit Zitronenecke & Bratensoße

Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kräutern (*auf Nachfrage auch vegetarisch/vegan möglich*)

Käsespätzle *vegetarisch*

Schwäbische Spätzle mit Käse, Sahne, Zwiebeln im Ofen gebacken

Schupfnudeln *vegan*

Typische schwäbische Kartoffelspezialität ohne Ei-Zusatz & frischem Weißkraut

Kaisergemüse *vegan*

Verschiedenstes frisches Gemüse der Saison

Herzhaftes Kartoffelgratin *vegetarisch*

Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Kräutern & Sahne gegart & mit Gouda/Cheddar überbacken

Schwäbische Spätzle *vegetarisch*

Schwäbische Teigwaren mit Ei und Butterschmelze

Regional XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET REGIONAL +
ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	38,50 €
50-74	37,50 €
75-99	36,50 €
Ab 100	35,50 €

Salate:

Tomatensalat *vegan*

Kirsch- oder Rispentomaten mit roten Zwiebeln & frischen Kräutern

Warmes Buffet:

Goldforellenfilet

Frisch gebratene Goldforelle aus dem Moorhoop/Sarlhusen mit Zitronenscheiben

Petersilienkartoffeln *vegetarisch*

Pellkartoffel mit Butter & Petersilie angeschwenkt

Regional XXL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET REGIONAL & REGIONAL XL +
ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	44,00 €
50-74	43,00 €
75-99	42,00 €
Ab 100	41,00 €

Salate:

Schwäbischer Wurstsalat

Lyonerstreifen, Schwarzwurst und Zwiebeln an einer Vinaigrette

Warmes Buffet:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Mit Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln & Bratensoße

Bratkartoffeln *vegan*

Der Klassiker von der Kartoffel

Buffet Mediterran

Salate:

Tomate-Mozzarella-Salat *vegetarisch*

Cherrytomaten mit Mozzarellakugel italienisch gewürzt

Bunter Paprikasalat *vegan*

Paprikastreifen mit roten Zwiebeln und Frühlingslauch

Nudelsalat Italienisch *vegan*

Spaghetti/Penne mit verschiedenem Gemüse zu einem Salat verfeinert

Gemischter Blattsalat *vegan*

mit dreierlei Dressings

(Balsamico, Joghurt und French)

Warmes Buffet:

Bifteki

Rinderhack-Medaillon gefüllt mit Käse griechischer Art

Schweinemedallions

Mit cremiger Rahmsauce & Champignons

Hähnchenfilet Saltimbocca

Hähnchenfilet mariniert mit Salbei und umwickelt mit einer Scheibe Bacon

Steaks aus der Zucchini & Aubergine *vegan*

Kleine Gemüsesteaks mit Kräutern mariniert

Tagliatelle mit Pesto *vegetarisch*

Italienische Tagliatelle mit Tomaten & Pesto

Djuvec Reis *vegan*

Gekochter Reis mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln & Knoblauch gebraten & mit Kräutern verfeinert

Polenta *vegan*

Ovale Polenta Laibchen

Grillgemüse *vegan*

Frisches Grillgemüse bestehend aus Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln & Champignons

Mediterran XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET MEDITERRAN + ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	39,50 €
50-74	38,50 €
75-99	37,50 €
Ab 100	36,50 €

Kalte Komponente:

Melonenschiffchen mit Parma-Schinken

Honig/Cantaloupe-Melonen-Schiffchen mit Parma-Schinken

Warmes Buffet:

Lachsfilet

Lachsfilet mit Zitronen-Pfeffermarinade auf Ratatouille

Gemüse

Rosmarinkartoffeln *vegan*

Drillingskartoffeln mit Kräutern, Knoblauch & Olivenöl im Ofen gebacken

Mediterran XXL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET MEDITERRAN & MEDITERRAN XL + ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	47,00 €
50-74	46,00 €
75-99	45,00 €
Ab 100	44,00 €

Kalte Komponente:

Hirtensalat *vegetarisch*

Salat bestehend aus Paprika, Salatgurke, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Fetakäse & Kräutern

Warmes Buffet:

Gambas in Knoblauchöl

Gambas in Knoblauchöl gebraten mit Tomaten, Kräutern & abgelöscht mit Weißwein

Reis nach „Paella Art., *vegan*

Langkornreis mit Knoblauch, Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Kidneybohnen, Mais verfeinert mit Kurkuma

Grillbuffet

Feuertonne als „Live-Cooking“-Element für 275 € zubuchbar

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat *vegan*

Kartoffelscheiben mit Kräutern in einem Essig-Öl-Dressing

Cole Slaw *vegan*

Krautsalat amerikanische Art

gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressing

Balsamico-, Joghurt- & French-Dressing

Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	33,50 €
50-74	32,50 €
75-99	31,50 €
Ab 100	30,50 €

Warmes Buffet:

Rindersteaks von der Hüfte

Schweinenacken-Steaks

Putenbrust-Steaks

Geflügelbratwurst

Käse-Krakauer

Grillkäse *vegetarisch*

Gemüse-Bratling *vegan*

Grillkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*

Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Grillbuffet XL

**ALLE KOMPONENTEN DES GRILLBUFFET +
ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:**

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	41,50 €
50-74	40,50 €
75-99	39,50 €
Ab 100	38,50 €

Salate/Beilagen:

Paprikasalat *vegan*

Gurkensalat *vegan*

Warmes Buffet:

Rindersteaks werden ersetzt durch Roastbeef

Schweinenackensteaks werden ersetzt durch Pulled Pork

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer mariniert

Maiskolben *vegan*

Grillbuffet XXL

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat *vegan*

Kartoffelscheiben mit Kräutern in einem Essig-Öl-Dressing

Cole Slaw *vegan*

Krautsalat amerikanische Art

gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressing

Balsamico-, Joghurt- & French-Dressing

Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Paprikasalat *vegan*

Gurkensalat *vegan*

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	52,50 €
50-74	51,50 €
75-99	50,50 €
Ab 100	49,50 €

Warmes Buffet:

Rindersteaks vom Rücken

Schweinesteaks vom Duroc-Schwein

Maishähnchenbrust mariniert mit frischen Kräutern

Schwertfisch mariniert mit Zitrone & Chimichurri

Gambas mit Knoblauch & frischen Kräutern mariniert

Merguez vom Rind & Lamm

Grillkäse in zweierlei Marinade *vegetarisch*

Tofu mariniert & gebacken *vegan*

Kartoffelgratin „Riverhouse,, *vegetarisch*

Rosmarinkartoffeln *vegan*

Maiskolben *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*

Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Feuertonne als Live-Cooking-Element

Feuertonne als Live-Cooking-Element zusätzlich buchbar | **275 € inklusive Personalkosten, Holz und sämtliche Zusätze** zur jeweilig gebuchten Komponente wie z.B frische Kräuter, Butter, Zitronen etc.

Preise gelten pro Person	Zu buchbare Komponenten nur für die Feuertonne: (ca. 100-150g Rohgewicht pro Person)
9,50 - 13,50 €	(Preis variiert je nach Jahreszeit) Thunfisch mit Limetten-Chili Marinade
11,50 €	Lammkrone mit Honig-Rosmarin Marinade
13,50 €	Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymian
16,50 €	Rinderfilet mit Kräuter-Pfeffer Marinade

bei Veranstaltungen bis maximal 70 Personen sind zwei Komponenten auswählbar
bei Veranstaltungen ab 70 Personen ist eine Komponente auswählbar



Spanferkel

Ein ganzes Spanferkel ca. 20 kg

auch als Zusatzkomponente zu einem Buffet buchbar

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25 - 39	34,50 €
40 - 54	33,50 €
55 - 79	32,50 €
Als Zusatzkomponente	650,00 €

Semmelknödel

Bratensoße

Kartoffel-Gurken-Salat *vegan*

Krautsalat

Gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressing

Balsamico-, Joghurt-, French-Dressing

Brot- & Brötchenrad

American BBQ aus dem Smoker

Zum Empfang:

Moink Balls

Rinderhackbällchen umhüllt mit Bacon, teilweise mit Käse und/oder Jalapeños gefüllt

Salate:

Kartoffel-Gurkensalat *vegan*

Coleslaw *vegan*

Krautsalat amerikanische Art

Classic Ceasar Salat *vegetarisch*

knackiger Romana-Salat mit Croutons, roten Zwiebeln und Parmesan

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings (*Balsamico, Joghurt und French*)

Bauernbrot, Brötchenrad

verschiedene BBQ-Saucen & Sour Cream

Alle BBQ-Saucen sind hausgemacht und werden vor Ort frisch zubereitet

Warmes Buffet:

Brisket

Spare Ribs ST. Louis Style

Pulled Pork

Smoked Salmon

Baked Tomato with Cheese *vegetarisch*

Tomaten mit Käse überbacken

Smoked Tofu *vegan*

Rosmarinkartoffeln *vegan*

Maiskolben *vegan*

Grill-Gemüse *vegan*

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	54,50 €
50-74	53,50 €
75-99	52,50 €
Ab 100	51,50 €



American BBQ XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET American BBQ + ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	69,00 €
50-74	68,00 €
75-99	67,00 €
Ab 100	66,00 €

Salate:

Paprikasalat *vegan*

Paprikastreifen mit roten Zwiebeln und Frühlingslauch

Tex-Mex-Salat *vegan*

Warmes Buffet:

Pollo Fino

Beef Short Ribs

Mac 'n Cheese *vegetarisch*

Maccheroni mit Käse

Ofenkartoffel *vegan*

Riverhouse Flammkuchen

Preis pro Stück	Variationsvorschläge
8,00 €	Rustikal <i>mit Schmand, Speck & Zwiebeln</i>
8,50 €	Scharf <i>mit Schmand, Mais, Jalapeños & Cheddar mit Krenschmand</i>
9,50 €	Lachs <i>mit Schmand, geräuchertem Lachs, Frühlingslauch & Zwiebeln</i>
9,00 €	Gemüse <i>mit Schmand, Paprika, Frühlingslauch, Champignons & Käse</i>
8,00 €	Süß <i>Apfelscheiben & Zimt-Zucker</i>

Oder genießen Sie unsere „**All you can eat**“ Flammkuchen-Party:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	16,50 €
50-74	15,50 €

Schwaben-Pfanne

Genießen Sie unsere Maultaschen- oder Schupfnudel-Pfanne, zubereitet vor den Augen der Gäste in Riesenpfannen; ein Erlebnis für alle Sinne.

Als „**All you can eat**“:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-45	17,00 €
46-70	16,00 €

Inkl. kleinem Salatbuffet

Blattsalate, Kartoffelsalat, Rohkostsalat, Stangenweißbrot, Dressings & Dips

Wahl zwischen:

Maultaschen mit Ei auch *vegetarisch* möglich
oder

Schupfnudeln mit frischem Kraut *vegan*

Desserts

Stufe 1	Einzelne Dessertkomponenten	Preis pro Stück
Mousse au Chocolat	<i>ein luftig, leichter Traum aus brauner Schokolade</i>	5,00 €
Panna Cotta	<i>der sahnige Klassiker aus Italien</i>	5,00 €
Frischer Obstsalat	<i>aus frischen Früchten der Saison</i>	5,00 €
Stufe 2	Einzelne Dessertkomponenten	Preis pro Stück
Black and White	<i>Schoko-Mousse trifft auf helle Mousse</i>	6,00 €
Erdbeer Panna Cotta	<i>der Klassiker mit frischen Erdbeeren (verarbeitet)</i>	6,00 €
Irish Dream	<i>Irish angehauchte Mousse, abgerundet mit Erdnussbutter</i>	6,00 €
Stufe 3	Einzelne Komponenten	Preis pro Stück
Green Cube	<i>Matcha-Biskuit mit Grapefruit- und Buttercreme und Schokolade</i>	8,00 €
Banane-Chia	<i>Törtchen verfeinert mit Orange, Chia und Nüssen</i>	8,00 €
Wedding Rose	<i>Marmorierte Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeere</i>	8,00 €
Je 2 Stück pro Person	Auswahl	Preis pro Person
Dessertbuffet 1	3 Komponenten aus Stufe 1	9,00 €
Dessertbuffet 2	3 Komponenten aus Stufe 1+2	11,00 €
Dessertbuffet 3	3 Komponenten aus Stufe 1+2+3	14,50 €

Kuchen

Mango-Crème-Fraiche-Schnitte

(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.ca. 4,9 x 4,8 cm)

Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte

(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.ca. 4,9 x 4,8 cm)

Zitronen-Limetten-Schnitte

(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.ca. 4,9 x 4,8 cm)

54,00 € / Blech

54,00 € / Blech

54,00 € / Blech

Bienenstich

(Mindestabnahme 1 Blech = 28 St.ca. 5,3 x 3,6 cm)

Zupfkuchen

(Mindestabnahme 1 Blech = 28 St.ca. 5,3 x 3,6 cm)

Käsekuchen mit Streusel

(Mindestabnahme 1 Blech = 28 St.ca. 5,3 x 3,6 cm)

57,00 € / Blech

57,00 € / Blech

57,00 € / Blech

Kuchenblech Brownies

(Mindestabnahme 1 Blech = 28 St.ca. 5,3 x 3,6 cm)

Großmutter's Apfel-Schnitte

(Mindestabnahme 1 Blech = 28 St.ca. 5,3 x 3,6 cm)

Himbeer-Cheesecake-Schnitte

(Mindestabnahme 1 Blech = 28 St.ca. 5,3 x 3,6 cm)

65,00 € / Blech

65,00 € / Blech

65,00 € / Blech

Schokobrunnen / Eisstation

Mietpreis Schokobrunnen

zzgl. belgischer Schokolade, frischem Obst & Toppings

275,00€

7,50€ / Person

Eisstation (4 Sorten zur Auswahl)

Eistruhe mit Eis, Waffeln, Bechern, farbigen Zuckerstreuseln & Dessertsoßen Erdbeere, Zitrone, Joghurt-Himbeere, Vanille (auch laktosefrei möglich), Haselnuss, Schokolade, Stracciatella, Mango-Melone (laktosefrei)

8,50 € pro Person

Servicekraft für die Eisstation

pro Stunde 34,50 €

3.8 Mitternachtssnacks

Preis p. P.	
10,50 €	Käseplatte <i>mit Trauben, Nüssen & gemischten Brotkorb, dazu Feigensenf</i>
13,50 €	Wurst- & Käseplatte <i>mit diversen Garnituren, Mixed Pickles, Sahnemeerrettich, Feigensenf & gemischtem Brotkorb</i>
6,50 €	Chili con Carne oder Chili sin Carne <i>mit Pariser Weißbrot</i>
275,00 €	Currywurst-Brunnen <i>Miete des Brunnens</i>
8,50 €	zzgl. Beilagen pro Person <i>Vegane Currywurst-Soße mit Bratwurst- Scheiben (Currywurst), Cheese Pickle Bites & Falafel-Balls</i>



4. Getränke

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks	Preis
Ensinger Bio Gourmet <i>stilles Wasser / medium Mineralwasser</i>	3,27 €
Homemade Lemonade	3,78 €
Proviant Cola / Cola zuckerfrei / Misch Masch	3,78 €
Proviant BIO Limonade <i>naturtrüb Orange / Ingwer & Zitrone</i>	3,78 €
Stuggi <i>Apfelschorle / Johannisbeerschorle / Rhabarber</i>	3,78 €
Richard's Sun Ice Tea <i>Pfirsich</i>	3,78 €
Biere von der Bergbrauerei	Preis
Cyriakus alkoholfreies Pils	3,78 €
Naturradler	3,78 €
Ulrichs Bier	3,78 €
Pils	3,78 €
Kristallweizen	4,12 €
Hefeweizen <i>auch alkoholfrei</i>	4,12 €

Sekt / Secco	Preis
Riverhouse Hausmarke <i>Schloss Affaltrach</i>	24,29 €
Rosecco fruchtig <i>Zaißerei</i>	18,91 €
Perlant Traubensaft verperlt <i>Zaißerei</i>	18,40 €
Blanc et noir Secco <i>Weinfactum</i>	26,80 €
Blanc de Blanc Secco trocken <i>Weinfactum</i>	26,80 €
Riesling Sekt brut <i>Weinfactum</i>	25,50 €
Traubensecco <i>Weinfactum</i>	18,40 €
Heißgetränke	Preis
Espresso	2,52 €
Doppelter Espresso	2,94 €
Café Crema	2,52 €
Cappuccino	2,94 €
Latte Macchiato	3,19 €
Heiße Schokolade <i>Vollmilch</i>	3,36 €
Tee Sortiment Gepa Fairtrade	2,35 €
Eisgetränke	Preis
Eiskaffee	5,29 €
Eisschokolade	5,04 €
+ zusätzlich Sahne	0,42 €
+ mit Hafermilch als Alternative	0,42 €

Weißwein	Beschreibung	Preis pro 0,75l Flasche
Cannstatter Zuckerle Riesling trocken *	<i>Ein Sommerwein mit feinen Zitrus- & Pfirsicharomen</i>	14,20 €
Cannstatter Zuckerle Riesling feinherb *	<i>Ein Sommerwein mit feinen Zitrus- & Pfirsicharomen</i>	14,20 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken *	<i>Duft erinnert an Aprikosen & Ananas mit feiner Honignote</i>	16,72 €
Weißer Burgunder **	<i>feine Aromen nach Apfel, Birne und Zitrusfrüchten</i>	16,20 €
Weißweincuvée Munus **	<i>leichter Duft von Honigmelone & Birne, cremig im Geschmack</i>	16,20 €
Rosé	Beschreibung	Preis pro 0,75l Flasche
Cannstatter Zuckerle Weißherbst trocken *	<i>feinfruchtig mit leichten Zitrus- & Kirscharomen</i>	14,20 €
Rosé fruchtig *	<i>Beerig, fruchtiger Duft & Geschmack</i>	14,20 €
Rotwein	Beschreibung	Preis
Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken *	<i>harmonisch trocken mit feinem Sauerkirschduft</i>	14,20 €
Samtrot Kabinett *	<i>Duftet nach Süßkirschen und Erdbeeren, lieblich im Abgang</i>	14,20 €
Lemberger trocken *	<i>duftet nach reifen Kirschen, Brombeeren & Kräutergewürze</i>	14,20 €
Munus **	<i>Intensive dunkle Beerenaromen, vollmundig</i>	16,20 €

* = Qualitätswein

** = Premiumwein

Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher MwSt.

Weißwein	Beschreibung	Preis pro 0,75l Flasche
2023 Cannstatter Zuckerle Riesling *	<i>Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen & Apfel</i>	14,20 €
Sauvignon Blanc trocken **	<i>Mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren & Holunder</i>	16,72 €
Travertin Weißwein Cuvée **	<i>Aromen von Stachelbeeren, Pfirsich & Apfel</i>	16,72 €
Rosé	Beschreibung	Preis pro 0,75l Flasche
Cannstatter Zuckerle Weißherbst trocken *	<i>fruchtiger Sommerwein mit Aromen von Erdbeere, Weinbergpfirsich & Himbeere</i>	14,20 €
Travertin rosé **	<i>feinfruchtiger, milder Rosé mit Aromen von Erdbeeren</i>	16,72 €
Rotwein		Preis
Lemberger trocken *	<i>Kräftiger Rotwein mit Aromen von Waldfrüchten & Kirschen</i>	14,20 €
Cannstatter Zuckerle Trollinger *	<i>Aromen von Erdbeeren, Hagebutten und Kirschen</i>	14,20 €
Travertin trocken **	<i>Aromen von Kirsche, Brombeere & Tabak</i>	16,72 €
Spätburgunder trocken **	<i>ausdrucksvoller Rotwein mit Aromen von Kirschen und Cassis</i>	16,72 €

* = Qualitätswein

** = Premiumwein

4.3 Spritzgetränke / Longdrinks / Cocktails

Spritzgetränke	Beschreibung	Preis pro 0,25 l
Aperol Spritz	<i>Aperol, Sekt, Mineralwasser</i>	6,64 €
Hugo	<i>Minze, Sekt, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser (auch alkoholfrei)</i>	6,64 €
Sarti Spritz	<i>Sarti, Sekt, Wasser</i>	6,64 €
Lillet Wildberry	<i>Rote Früchte, Lillet Blanc, Russian Wild Berry</i>	7,48 €
Limoncello Spritz	<i>Limoncello, Sekt, Mineralwasser</i>	7,48 €
Longdrinks	Beschreibung	Preis pro 0,2 l
Premium Gin Tonic	<i>GinSTR / Gin Mare / Hendrick's (2€ Aufpreis p.P. in den Pauschalen)</i>	9,66 €
Gin Tonic	<i>Bombay / Sapphire / Tanqueray, Tonic Water</i>	7,98 €
Whiskey	<i>Soda / Cola</i>	7,98 €
Wodka	<i>Soda / Cola / Bull</i>	7,98 €
Cuba Libre	<i>Rum, Cola, Limettensaft</i>	7,98 €
Cocktails	Beschreibung	Preis pro
Riverbreeze	<i>Blue Curacao, Sekt, Limettensaft, Limettensirup, Sprudel, Sprite</i>	6,64 €
Moscow Mule / London Mule	<i>Wodka / Gin, Limettensaft, Minze, Gingerbeer</i>	8,32 €
Negroni	<i>Gin, Vermouth, Campari</i>	8,82 €
Caipirinha / Caipiroska	<i>Cachaca, Rohrzucker, Limette / Vodka, Rohrzucker, Limette</i>	9,66 €
Mojito	<i>Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze</i>	9,66 €

Mocktails	Beschreibung	Preis pro 0,2 l
Riverbreeze	<i>Blue Curacao, Limettensaft, Limettensirup, Sprudel, Sprite</i>	5,46 €
Ipanema	<i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>	5,46 €
Moskito	<i>Sprite, Minze, Limette, Rohrzucker</i>	5,46 €
Shots	Beschreibung	Preis pro 2 cl
Obstler	<i>Apfel- & Birnenaromen, weich & mild im Geschmack</i>	2,52 €
Berliner Luft	<i>helle Farbe, frisch & leicht süßlich im Geschmack</i>	2,52 €
Jägermeister	<i>Aromen von Kräutern, Zitrusfrüchten und Gewürzen</i>	2,94 €
Williams Birne	<i>Aromatisch-süße Fruchtnote, klar und intensiv</i>	2,94 €
Tequila silver / gold	<i>Zusammenspiel aus Schärfe und Frucht</i>	3,36 €
Ramazotti	<i>ausgeglichener Geschmack mit bitter-süßen Noten</i>	4 cl 4,20 €

4.4 Getränkepauschalen

Getränkepauschale

Bis 4 Std.

Bis 6 Std.

Bis 8 Std.

Bis 10 Std.

Ab 10 Std.

Softdrink Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke	16,00 €	18,00 €	20,00 €	22,00 €	24,00 €
Bier & Wein Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine	24,00 €	26,00 €	28,00 €	30,00 €	32,00 €
Bier & Wein + Sekt Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco	27,00 €	29,00 €	31,00 €	33,00 €	35,00 €
Bier & Wein + Aperitif-Empfang Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco, 1 Spritzgetränk nach Wahl für den Empfang**	30,00 €	32,00 €	34,00 €	36,00 €	38,00 €
Party Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco, ab 21 Uhr: 2 Spritzgetränke & 2 Longdrinks**	36,00 €	38,00 €	40,00 €	42,00 €	44,00 €
Party 2.0 Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco, ab Beginn: 2 Spritzgetränke** ab 21 Uhr: 2 Longdrinks**	45,00 €	47,00 €	49,00 €	51,00 €	53,00 €
Unlimited Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco, 6 Longdrinks / Cocktails nach Wahl & Shots**	64,00 €	66,00 €	68,00 €	70,00 €	72,00 €

** Die angegebene Anzahl bezieht sich auf die Getränkesorten (siehe S. 35) und nicht den Verzehr pro Person.
Die genaue Getränkeauswahl (Aperitif, Wein, Spritzgetränke, Longdrinks, Shots muss im Vorfeld definiert werden)

Wichtige Zusatzinformationen zu den Getränkepauschalen:

Generell muss keine Getränkepauschale gebucht werden; Getränke können auch nach Verbrauch abgerechnet werden.

Für Kinder ab 4 Jahren & Jugendliche wird die Pauschale „Softdrinks“ berechnet. Kinder unter 4 Jahren sind kostenfrei.

Im Fall, dass andere Getränke mitgebracht werden, gelten folgende Aufpreise pro Person:

-Bier & Wein 5,00 € -Spirituosen 7,00 €

Alle Zaißerei Qualitätsweine (bis 15 € netto), die Ihr in unserer Eventmappe findet, sind in den Getränke-Pauschalen enthalten.

Alle anderen Weine können gegen folgenden Aufpreis dazu gebucht werden.

pro Person:

2,50 € pro Sorte Weinfactum Wein

2,50 € pro Sorte Zaißerei Premiumwein

5,00 € pro Sorte Weinfactum Premiumwein

Grundsätzlich könnt Ihr bei einer Hochzeit bis zu 5 verschiedene Weine aussuchen.

Falls ihr bestimmte Fragen zu den Weinen habt, könnt ihr euch jederzeit an unsere Weinpartner wenden.

5. Konditionen

Mietkosten

Riverhouse ODER Riverbeach

Miete pro Tag*, Januar – Mitte April (14.04.)	550,00 €
Miete pro Tag*, Mitte April (15.04.) – Mitte Mai (14.05.) & Mitte September (15.09.) - Dezember	750,00 €
Miete pro Tag*, Mitte Mai (15.05.) - Mitte September (14.09.)	950,00 €

Riverhouse & Riverbeach Doppellocation

Miete pro Tag*, Januar – Mitte April (14.04.)	880,00€
Miete pro Tag*, Mitte April (15.04.) – Mitte Mai (14.05.) & Mitte September (15.09.) - Dezember	1200,00 €
Miete pro Tag*, Mitte Mai (15.05.) - Mitte September (14.09.)	1.520,00 €
Miete SAMSTAGS*, Mitte Mai (15.05.) - Ende Mai, August und Mitte September (15.09.) - Ende Sept.	1.900,00 €
Miete SAMSTAGS*, Juni, Juli und Anfang September bis Mitte September (14.09.)	2.350,00 €

Nebenkosten

Endreinigung 1 Location	195,00 €
Endreinigung 2 Locations	345,00 €
ggf. Zwischenreinigung bei Mehrtagesveranstaltungen, pro Tag:	150,00 €

* Die Mietkosten beinhalten die Bereitstellung der Location von 9:00 – 1:00 Uhr (16 Stunden) inkl. Standard-Mobiliar wie z. B. Holztische, Stühle, Barhocker, Palettenmöbel, etc.

Für die Zeit von 1:00 – max. 5:00 Uhr (Riverhouse und Riverbeach) fallen Zusatzmietkosten von 75 € netto pro Stunde und Location an.

Bei zusätzlicher Buchung eines unserer Eventprogramme Weinsafari, Schwaben-Olympiade, Drachenboot (siehe S.45) gibt es die folgenden Ermäßigungen auf die Mietkosten einer Location:

- 25 % Rabatt bei Buchung von mind. 25 Personen
- 50 % Rabatt bei Buchung von mind. 50 Personen
- 75 % Rabatt bei Buchung von mind. 75 Personen
- 100 % Rabatt bei Buchung von mind. 100 Personen

Riverlodge Suite

345,00 €

Apartment über den Locations Riverhouse & Riverbeach mit Hochzeitszimmer, 2. Schlafzimmer, Kleinkinderraum, Wohnküche, Wellness-Terrasse mit Outdoor-Sauna & Badefass (inkl. Bettwäsche & Handtücher)



Anmietung nur in Kombination mit einer Buchung Riverhouse & Riverbeach möglich

Weinberg „Steiler Zucker“

Weinbergnutzung für Freie Trauungen

250,00 €

Stromverlegung & Verbrauch für Anmietung Steiler Zucker

100,00 €

Bierbänke mit Hussen (inkl. Stühle für das Brautpaar)

12,00 € / St.

Stühle mit Hussen

4,00 € / St.



Nur in Kombination mit einer Location-Buchung

Personalkosten

Berechnung nach effektivem Einsatz

pro Stunde

Veranstaltungsleitung

64,50 €

bei Hochzeiten: Berechnung von 9:00 – 1:00 Uhr bei anderen Veranstaltungen:
Berechnung für den gesamten Veranstaltungszeitraum
+ zwei Stunden Vor- & eine Stunde Nachbereitung

Servicekraft **9 – 23 UHR danach plus Nachzuschlag**

ca. eine pro 20 - 25 Teilnehmer

34,50 €

Barkraft **9 – 23 UHR danach plus Nachzuschlag**

ca. eine pro 50 Teilnehmer

34,50 €

Küchenteam

bestehend aus Küchenchef, Beiköchen /
Küchenhilfen und Spülkraft.
Pauschalbetrag je nach Personenanzahl.

398,50 – 1.296,50 €

Auf- & Abbauhelfer

2 Personen à 2 h Auf- und 2 h Abbau sowie 1 Person von 9 – 14 Uhr

29,50 €

Umbauhelfer

weitere Umbauten während der Veranstaltung werden zusätzlich
berechnet

29,50 €

Nachzuschlag

23 – 5 UHR

7,50 €

Material

Gesamtmobiliar (Tische, Stühle, Palettenmöbel, Liegestühle, Sitzkissen) für den Innen- & Außenbereich im Mietpreis enthalten sowie die Palmen im Riverhouse & Riverbeach.

Geschirrpauschale

7,50 € / Person

Eindeckung/Bereitstellung von Gläsern, Tellern & Besteck

Fässer mit oder ohne Sektgestell

12,00 € / St.

für einen zusätzlichen Stehempfang

Stehtische mit Stretch-Hussen

15,00 € / St.

Getränke- & Essenskarten, individuell gestaltet (pauschal bis 20 Stück)

80,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie gegen Aufpreis Sitzwürfel (schwarz oder weiß), bunte XXXL-Sitzsäcke, Stehtischbrücken mit Barhockern, beleuchtete Gitterboxen u. v. m.

Technik

Kleine Kompaktbox mit AUX, USB, Bluetooth DJ Set mit Pioneer DJM 900 NXS, 2er	100,00 € / St.
JBL PartyBox Stage 320 Black	50,00 € / St.
Set CDj 2000 Nexus + Boxen & Verkabelung (nur für innen)	550,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten 5 STUNDEN	850,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten 8 STUNDEN	1.050,00 €
Jede weitere angefangene Stunde	100,00 €
Zusätzliche Ambiente-Beleuchtung für Fassade & Freibereich	150,00 €
Leuchtfeuer für die Terrasse	195,00 €
Feuerschale inkl. Brennmaterial	95,00 € / St.
Tontechniker	39,50 € / Stunde
Fotobox	395,00 €
Bühnenpodest für den Innen- oder Außenbereich	1 x 2 m 25,00 €
	2 x 2 m 75,00 €
55 Zoll Screens / Monitore	75,00 €

Sonstiges

Pinnwände Moderationskoffer	10,00 € / St.
Whiteboards	15,00 €
Staffeleien	10,00 €
Flipcharts	50,00 €
Mobile Tuk-Tuk-Bar Mobile Tiki-Bar z. B. für Präsentation Homemade Lemonade, Gin-Bar, Candy Bar, etc.	50,00 €
APE als Infomobil, Cocktailbar, Hotdog-Mobil oder Kaffee-Station, u. v. m. nutzbar	250,00 €

6. Gut zu wissen!

Mindestumsatz pro Location

... Gesamtsumme inkl. Miet- & Personalkosten, Essen, Getränke sowie der Nebenkosten.

Fotobox, DJ zählen nicht dazu.

Zwischensaison: Mitte April (15.04.) – Mitte Mai (14.05.)

Mitte September (15.09.) - Dezember

Hauptsaison: Mitte Mai (15.05) - Mitte September (14.09)

Peak Season I, samstags: Mitte Mai (15.05.) - Ende Mai, August und Mitte September (15.09.) - Ende September

Peak Season II, samstags: Juni, Juli und Anfang September bis Mitte September (14.09.)

Zwischen- und Hauptsaison donnerstags - samstags **5.000,- netto**

Peak Season I + II, samstags (Riverhouse oder Riverbeach): **10.000 netto**

Peak Season I + II, samstags (Doppellocation): **14.000 netto**

Vorbereitungen vor der Veranstaltung

Falls am Vortag keine Veranstaltung gebucht ist, stellen wir unsere Locations ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung für Vorbereitungsarbeiten, eigene Aufbauten oder Dekorationen für den Zeitraum 9 – 17 Uhr (ohne dauerhafte Betreuung – Ansprechpartner stehen im 1. OG im Büro zur Verfügung). Für Arbeiten am Abend fallen ab 17 Uhr zusätzlich 34,50 € netto pro Stunde für Betreuungspersonal & Schließdienst an.

Im Fall einer Veranstaltung am Vortag kann am Tag der Feier ab 9 Uhr morgens dekoriert werden.

Alternativ kann gerne ein „Mustertisch“ fotografiert werden. Unser Personal übernimmt die Dekoration zu dem üblichen Stundensatz.

KORKGELD

Im Fall, dass andere Getränke mitgebracht werden, gelten folgende Aufpreise pro Person:

-Bier & Wein 5,00 €

-Spirituosen 7,00 €

6.1 Winter Wedding Special

Inklusivleistungen

Miete Doppellocation Riverhouse & Riverbeach inkl. Mobiliar & Reinigung
(bis 60 Personen nur eine Location)

winterliches Buffet mit Salaten, Hauptgängen inkl. Live-Cooking-Station

Getränkepauschale mit Softdrinks, Heißgetränke, Bier & Qualitätsweine sowie Glühwein / Punsch
oder Sektempfang (bis 8 Stunden)

Personalkosten für die Veranstaltungsdauer bis zu 10 Stunden (inkl. zusätzliche Zeit für Vor- und
Nachbereitung, Auf- und Abbau)

Feuerschale im Beach oder Leuchtfeuer für die Terrasse

Anzahl der Personen	Preis pro Person
20-30	199,00 €
31-40	189,00 €
41-50	179,00 €
51-60	169,00 €
61-70	159,00 €
71-80	149,00 €
81-90	139,00 €
91-100	129,00 €
101-110	119,00 €
111-120	109,00 €
ab 121	99,00 €

ZUBUCHBAR:

Bei Verlängerung (über 10 Stunden):

Personal: 34,50 € pro Stunde

Getränke: 2,00 € pro Stunde / p. P.

Getränkeerweiterung:

4 Longdrinks (2x Aperitif Cocktails & 2x Longdrinks)
für die Hälfte der Zeit: 16,00 € pro Person

Fingerfood zum Empfang, Dessertbuffet,
Mitternachtssnack, weitere Leistungen

*Nur im Zeitraum von Januar– Mitte April zu diesem Preis buchbar.

**Anpassungen und Verlängerungen sind generell gegen einen
Aufpreis möglich .**

Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher MwSt.

6.2 Geburtstagspakete

CLASSIC | inkl. Getränke

Miete für 6 Stunden inkl. Mobiliar & Reinigung

Küchennutzung Servicepersonal als

Barbetreuung zur
Selbstbedienung

Getränkepauschale: Softdrinks,
Heißgetränke, Bier & Wein

LIGHT | ohne Getränke

Miete für 6 Stunden inkl. Mobiliar & Reinigung

Küchennutzung Servicepersonal als

Barbetreuung zur
Selbstbedienung

Anzahl der Personen	Preis pro Person
25-40	59,00 €
41-50	55,00 €
51-60	51,00 €

Anzahl der Personen	Preis pro Person
25-40	34,00 €
41-50	30,00 €
51-60	26,00 €

ZUBUCHBAR:

Bei Verlängerung (über 6 Stunden):

Personal: 34,50 € pro Stunde

Getränke: 2,00 € pro Stunde / p. P.

Getränkeerweiterung:

4 Longdrinks (2x Aperitif Cocktails & 2x Longdrinks)
für die Hälfte der Zeit: 16,00 € pro Person

Fingerfood oder Buffet auf Anfrage buchbar

Bei Verlängerung (über 6 Stunden):

Personal: 34,50 € pro Stunde

Getränke:

Getränke nach Verbrauch oder Buchung
einer Pauschale

Fingerfood oder Buffet auf Anfrage
buchbar

*Im Zeitraum von November – März zu diesem Preis buchbar. Im Zeitraum von April – Oktober freitags auch buchbar gegen einen Aufpreis von 10,00 € p. P.

Bei Bedarf können auch individuelle Angebote erstellt werden.

Tagungspauschale ganztags

BIS ZU 9 STUNDEN

Location-Miete inkl. Mobiliar Aufbau nach Wunsch (U-Form, Stuhlkreis, Gruppenworkshop etc.)
Kostenfreie Parkmöglichkeiten vor Ort
Betreuung vor Ort

Vormittags / Frühstück:

Brezeln mit & ohne Butter,
Croissants & Obst
Mittagessen:

Flammkuchen mit Wunschbelag
(klassisch, scharf, vegetarisch, etc.)
zusätzlich mit Salatbowl

oder

OMG-Burger mit 200 g Angus Beef,
Wild Salmon oder Falafel,
zusätzlich mit Fries & Cole Slaw

Kuchenschnitten & Obst am Nachmittag

Getränke-Dauerflat:

Heißgetränke, Wasser mit & ohne Kohlensäure,
Homemade Lemonade

Seminartechnik:

55 Zoll Screen, Metaplanwände, Flipchart,
Moderationskoffer etc.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
20-25	98,00 €
26-40	93,00 €
41-55	88,00 €
56-74	83,00 €

Tagungspauschale halbtags

BIS ZU 5 STUNDEN

Location-Miete inkl. Mobiliar Aufbau nach Wunsch (U-Form, Stuhlkreis, Gruppenworkshop etc.)
Kostenfreie Parkmöglichkeiten vor Ort
Betreuung vor Ort

Vormittags / Frühstück:

Brezeln mit & ohne Butter,
Croissants & Obst
Mittagessen:

Flammkuchen mit Wunschbelag
(klassisch, scharf, vegetarisch, etc.)
zusätzlich mit Salatbowl

oder

OMG-Burger mit 200 g Angus Beef,
Wild Salmon oder Falafel,
zusätzlich mit Fries & Cole Slaw

Getränke-Dauerflat:

Heißgetränke, Wasser mit & ohne Kohlensäure,
Homemade Lemonade

Seminartechnik:

55 Zoll Screen, Metaplanwände, Flipchart,
Moderationskoffer etc.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
20-25	85,00 €
26-40	81,00 €
41-55	76,00 €
56-74	71,00 €

*Bitte im Vorfeld Flammkuchenparty oder Burger-Party wählen!
(Am Veranstaltungstag findet die Abfrage, wer welchen Burger / Wunschbelag möchte, statt.)*

6.4 Floßboote

Erleben Sie unvergessliche Event-Kurzrundfahrten ab und bis zum Riverhouse, unserer malerischen Location am Flussufer. Unser exklusive Floßboote, die **'Flosse', 'Finne' und 'Fischle'**, steht Ihnen für mindestens 3 Stunden zur Verfügung und bietet Platz für 12 Gäste. Alle Boote werden von erfahrenen Skippern gesteuert und sind inklusive Benzin. Bei einer 10-12-minütigen Kurzrundfahrt auf dem Neckar können Sie und Ihre Gäste die reizvolle Umgebung der Stuttgarter Weinberge in aller Ruhe erleben. Zu unserer Flotte gesellt sich nun auch die **'Flunder'** für bis zu 72 Personen.



Flosse

Flosse

Max. 12 Gäste
600 € für 3 Stunden
150 € pro Verlängerungsstunde



Fischle

Fischle

Max. 12 Gäste
600 € für 3 Stunden
150 € pro Verlängerungsstunde



Finne

Finne

Max. 12 Gäste
600 € für 3 Stunden
150 € pro Verlängerungsstunde



Flunder

Flunder

Max. 72 Gäste

Miete Flunder:

Hauptsaison Mai - September: Dienstags & mittwochs und

Nebensaison Oktober - April: Dienstags - sonntags 1.400 €.

Bei Verlängerung pro Stunde fahrend 560 € und liegend 490 €.

Hauptsaison Mai - September: Donnerstags - sonntags 1.600 €.

Bei Verlängerung pro Stunde fahrend 640 € und liegend 560 €.

(Preise sind Fixpreise bis zu 50 Personen, alle weiteren werden darauf gerechnet)

Für die Vorweihnachtszeit und zum Jahresauftakt haben wir spezielle Pauschalen inkl. Essen, Getränke und Rahmenprogramme, wie z. B.

- ein umfangreiches **Raclette**-Arrangement
- ein besonderes **Käse-Fondue-Fass**-Arrangement
- unser **Gans-Deluxe**-Arrangement
- ein **Winter-BBQ**-Arrangement

für Ihre Firma / Gruppe zusammengestellt. In diesen Pauschalen sind die Miet- und Nebenkosten der Locations, die Geschirrpauschalen und das Personal bereits enthalten.

Fordern Sie hierzu unser **Sonderprospekt COOL** an!



WEIHNACHTSFEIERN, JAHRESAUFTAKT UND WINTER-TEAM-EVENTS FÜR DIE REGION STUTTGART

Raclette-Arrangement * Winter-BBQ * Käse-Fass-Fondue * Wild & Wein * Gans Deluxe
Winterbrunch * Lebkuchenhäuslebau * Winter-Schlitten * Eisstockschießen * Winterolympiade



6.6 Eventpakete / Programme

Wir machen Ihren Tag zu einem einzigartigen Erlebnis!

Lassen Sie sich von unserer **Vielfalt an Team-Events** begeistern und verbringen Sie einen wunderschönen und unvergesslichen Tag in den Stuttgarter Weinbergen und am Neckar mit den folgenden Programmpunkten:

- **Weinsafari** – Weinwanderung durch die Steinhälder Weinberge
- **Weinberg-Express** – Planwagenfahrt mit dem Traktor & Weingenuss
- **Schwaben-Olympiade** – testen Sie Ihre Schwaben-Kenntnisse
- **Drachenboot-Event** – Rhythmus + Gleichklang gewinnen gegen pure Muskelkraft

Fordern Sie hierzu unser **Sonderprospekt MOVE** an!



TEAMBUILDINGS, TEAM-EVENTS UND GRUPPENPROGRAMME FÜR DIE REGION STUTTGART

*Drachenboot-Events * Stadtfahrungen * Weinberg-Express * MitmachKrimis * GPS-Touren * KochKurse
Neckar River BBQ Fest * Kulinarische Streifzüge * Schwaben-Olympiaden * Weinsafaris * Riverboat Events*



Wir freuen uns auf die gemeinsame Planung & sichern schon heute
eine unvergessliche Feier
in den Riverhouse Locations zu!

Riverhouse-Team



CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co. KG
Abteilung Riverhouse Locations & Catering

Austr. 370 | 70376 Stuttgart

Tel.: 0711 55 04 22 - 444 Fax: 0711 55 04 22 - 499

riverhouse@cool-tours.de

www.riverhouse.de



[riverhouse_stuttgart](https://www.instagram.com/riverhouse_stuttgart)