RIVERHOUSE LOCATIONS

DIE EVENTLOCATIONS AM NECKAR

Riverhouse

Riverbeach

Riverview Weinberghaus

©2024

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort 1
2. Anfahrt & Parkmöglichkeiten 2
3. Die Locations 3
   - 3.1 Allgemeines 3
   - 3.2 Kapazitäten 3
   - 3.3 Riverhouse 4
   - 3.4 Riverbeach 6
   - 3.5 Riverboat-Area 7
   - 3.6 Riverview Weinberghaus 8
4. Catering 9
   - 4.1 Vorspeisen & Suppen 10
   - 4.2 Brunch 11
   - 4.3 Menüs 12
   - 4.4 Buffets 14
   - 4.5 Specials aus dem Schwabenländle 22
   - 4.6 Mitternachtssnacks 24
   - 4.7 Fingerfood & Snacks 25
   - 4.8 Sweets & Desserts 30
   - 4.9.1 Getränke 32
   - 4.9.2 Getränkepauschalen 36
5. Konditionen 37
6. Gut zu wissen! 41
7. Sonstige Angebote 42
   - 7.1 Geburtstagspakete 42
   - 7.2 Tagungspakete 43
   - 7.3 Weihnachtsfeiern 44
   - 7.4 Eventpakete / Programme 45

1. Vorwort

Ahoi vom Riverhouse,

Aloha vom Riverbeach,

Ave vom Riverview,

Welcome in der Riverboat-Action-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 vier 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 (www.ct-event.com) 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

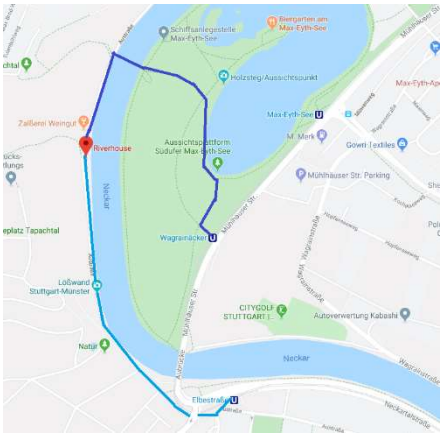
2. Anfahrt & Parkmöglichkeiten

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 Austraße 370 in 70376 Stuttgart-Münster
- ≈ Das Riverview Weinberghaus befindet sich in der Austraße 375 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. 250 Meter weiter, das zweite Gebäude links, ist das Riverview Weinberghaus.

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 / Austraße zu parken und dem Fußweg wie bei ÖPNV zu folgen.

3. Die Locations

3.1 Allgemeines

Ahoi vom **RIVERLAND ...**

... in Stuttgarts schönstem Landschaftsschutzgebiet zwischen den Steillagen-Weinbergen und dem Fluss Neckar.

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

Dem maritimen **Riverhouse,** welches unmittelbar am Neckarfluss angrenzt, mit einem funktionell flexiblen Innenraum sowie einer großen überdachbaren 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 Eisstockbahnen für eine spaßige Gruppenaktivität im Winter.

Das von Weinbergen inspirierte **Riverview**, etwas nach hinten versetzt in den Steillagen-Weinbergen, mit Innenraum und großer überdachbarer Terrasse mit Neckarblick.
Fünf Gehminuten in der Nähe von **Riverhouse & Riverbeach** gelegen.

Unter dem Begriff **Riverland** können alle vier Locations und weitere Flächen für Großveranstaltungen zusammen angemietet werden.

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

VERFÜGBARKEITEN & ÖFFNUNGSZEITEN

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 Essens- & 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, Elektrobooten 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** & **Riverview** 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.

3.2 Kapazitäten

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

		Riverhouse	**Riverbeach**	**Riverboats**	**Riverview**	Riverland*
Innen	Sitzplätze am Tisch	54	54	/	60	198
	Reihenbestuhlung	60	20	/	70	150
	Empfang	70	60	/	80	210
Außen	Sitzplätze am Tisch	152	/	48	80	286
	Reihenbestuhlung	180	/	/	80	260
	Empfang	250	120	50	80	500

3.3 Riverhouse

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ 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!

3.4 Riverbeach

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ 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!

3.5 Riverboat Area

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbare Gesamtfläche von 82 m²
- ≈ Bootshaus mit SUP-Boards, Kanus, Wasserschuhen & Elektrobooten
- ≈ 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!

3.6 Riverview Weinberghaus

Austr. 375, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbare Gesamtfläche von 203 m²
  - Terrasse mit Markisenüberdachung & Ausblick auf das Neckartal mit 112 m²
  - Innenraum mit 91 m²
  - (Hoffläche mit 250 m² - Nutzung ausschließlich als Parkfläche oder Empfangsort)
- ≈ Outdoor BBQ-Station für Grillbuffets, Smoken & Flammkuchen
- ≈ Highlight: Location mitten in den Steillagen Weinbergen
- ≈ Attraktive Weinerlebnisse mit Planwagenfahrten, Weinsafaris & Weinproben
- ≈ Beamer, Leinwand & flexibles Lichtdesign im Innenbereich

WINE! WONDERLAND! WONDERFUL!

4. Catering

DAS RIVERHOUSE CATERING

Das Catering-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. Für das Riverview wird auch in der Gastroküche vom Riverhouse frisch produziert und zum Weinberghaus geliefert. Im Weinberghaus gibt es zudem eine große BBQ-Outdoor-Küche mit originalen Meadow Creek Smokern aus den USA, die von den Pitmastern der **Neckar River BBQ Jungs** mit kulinarischen Köstlichkeiten befeuert werden können.
Bei Großveranstaltungen, im Cateringbereich, bei Kochevents und für Gourmet-Arrangements kommt zusätzlich zu unserem Küchenteam auch der **Eventkoch Daniel Prokein** und sein Team zum Einsatz.

Externe Caterer können nur gegen ein Korkgeld im Riverview Weinberghaus zum Einsatz gebracht werden, nicht aber im Riverhouse und Riverbeach.

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 Nachtische 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.

4.1 Vorspeisen & Suppen

Mediterraner Vorspeisenteller 7,00 €
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, Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung und grüne Oliven gefüllt mit Paprika

dazu Falafel-Bällchen, Weinblatt gefüllt mit Reis, Feigenbrot, Kamasutra-Dip & Garnitur

Vorspeisen-Tischbuffet 7,50 €
Couscous-Salat, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Räucherlachs, Schwarzer Heilbutt,
Falafel-Bällchen & Dips, dazu Brot- & Buttervariationen

Flammlachs an der Feuerschale 8,50 €
Lachs serviert auf Brettern mit frischen Gemüsesticks & Dips
Saisonal November - März

Cremesuppe der Saison* 5,50 €
(Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Suppe nach Wunsch zu)

Tomaten-Süßkartoffel-Suppe* *vegetarisch* 5,50 €
Suppe aus Bio-Tomaten & Süßkartoffeln, abgerundet mit Basilikum & Pfeffer

Green-Curry-Suppe* *vegan* 5,50 €
Suppe mit thailändischen grünen Peperoncini, Ingwer, Zitronengras, Galgant, Basilikum & Kaffir-Limettenschalen

Festtagssuppe *vegetarisch* 5,50 €
Klare Suppe mit Einlage aus Nudeln, Grießklößchen & Gemüse

Schwäbische Hochzeitssuppe modern *vegetarisch* 5,50 €
Klare Suppe mit Maultäschle, Grießklößchen & Flädle

*ggf. mit Einlage für einen Aufpreis von 1,50 € p. P.

4.2 Brunch

Festtags-Brunch

≈ Frische Brötchen, Croissants, Brezeln & leckere Brotauswahl,
Marmeladen, Nuss-Nougat-Creme, Honig, Frischkäse & Butter, Käsevariationen,
Wurst- & Schinkenauswahl, gebratener Speck, Nürnberger-Würstle,
Räucherlachs, Rührei & Spiegelei,
Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Frische Waffeln, Cerealien, Obst- & Gemüsesäfte.

≈ Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto,
gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian,
Spaghetti mit Parmesan-Chili-Chutney, gefüllte Rinderroulade „toskanisch“ in Barolo geschmort,
gebratene Serviettenknödel, Schupfnudeln & Grillgemüse.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	41,00 €
50-74	39,00 €
75-99	37,00 €
Ab 100	35,00 €

4.3 Menüs*

*nur im Riverhouse & Riverbeach möglich

Nachfolgend sind diverse Vorschläge zum Zusammenstellen eines individuellen Menüs.
Gerne können diese mit speziellen Wünschen/Anfragen in Verbindung gebracht werden.
Vegetarische & vegane Alternativen sind ebenfalls möglich.

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

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 Ar“, vom Schweinefilet an glasierten Karotten & Kartoffelrösti

Nachspeisen:

- ≈ Apfelküchle mit Vanilleeis & Sahne
- ≈ Mousse au Chocolat mit gelber Grütze

Preis p. P.
30,50 €

Festtagsmenü-Vorschläge

BITTE PRO GANG EINE AUSWAHL TREFFEN:

Vorspeisen:

- ≈ Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse, Limette & gerösteten Pinienkernen
- ≈ Consommé vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen & zartem Rindfleisch

Hauptspeisen:

- ≈ Provenzalische Maispoularde an Thymian-Jus dazu Polenta-Schnitten & Gemüse-Ratatouille
- ≈ Saftige Schweinelende, zartrosa, an Paprika-Chili-Chutney, Kartoffeltaler & Senfsoße
- ≈ Gegrilltes Lachsfilet mit Sahnesauce auf jungem Blattspinat & Kirschtomaten dazu Kräuterreis

Nachspeisen:

- ≈ Limetten-Joghurt-Mousse an marinierten Beeren
- ≈ Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis p. P.
41,50 €

Gala-Menü-Vorschläge

BITTE PRO GANG EINE AUSWAHL TREFFEN:

Vorspeisen:

- ≈ Tatar vom Lachs mit Salat aus gegrilltem grünen Spargel & einer Limetten-Vinaigrette
- ≈ Klassisches Ceviche vom Thunfisch mit gegrillten Maiskolben & Süßkartoffeln

Hauptspeisen:

- ≈ Rinderfilet im Kräuter-Pfeffermantel an Estragon-Hollandaise, gebratenen Karotten & Macaire-Kartoffeln
- ≈ Hummer mit Zitronenbutter an confierten Tomaten & gebratenen Seitlingen

Nachspeisen:

- ≈ Dreierlei von der Birne; Trollinger Birne, gebackene Tarte & Birne-Vanillecreme
- ≈ Esslinger-Honig Parfait an Blaubeergrütze & Schoko-Minze

Preis p. P.
64,00 €

4.4 Buffets

Buffet Riverland

Salate:

Couscous Salat *vegan*
Mit Kichererbsen, Kapern, grünen Oliven & schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern & Zitrone

Thai Nudelsalat
Bandnudeln mit Hähnchenbrust, roter & gelber Paprika, Gurken, Karottenstreifen, Porree & Mu-Err-Pilzen in asiatischem Red Pepper-Dressing

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings

Verschiedene Rohkostsalate

Warmes Buffet:

Gegrilltes Lachsfilet / Flammlachs mit Lachs-Sahnesauce
Im Sommer vom Grill & im Winter als Flammlachs von der Feuerschale

Putengeschnetzeltes Kokos-Curry
Putenbruststreifen in einer Curry-Rahmsauce mit Ananas, Karotten, Maiskölbchen & Kokosmilch

Bami Goreng *vegan*
Gericht nach indonesischer Art, mit Bandnudeln, Sojaeiweißzubereitung, knackigem Gemüse (Karotten, Porree, Wirsing, Zwiebeln, Pastinaken, Bambussprossen) & Mu-Err-Pilzen, verfeinert mit exotischen Gewürzen

Buntes Gemüse-Curry *vegetarisch*
Buntes Gemüse-Curry mit Quorn, Paprika, Champignons & Zwiebeln

Süßkartoffeln - „Riverhouse“ *vegetarisch*
Gegarte Süßkartoffeln mit Cheddar/Gouda gebacken

Basmati-Reis *vegan*
Eine Langkornreis-Spezialität, die aus einer bestimmten Region, am Fuße des Himalayas, angebaut und geerntet wird

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	30,50 €
50-74	29,50 €
75-99	28,50 €
Ab 100	27,50 €

Buffet Regional

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat *vegan*
Kartoffelscheiben mit Kräutern in einem Essig-Öl-Dressing

Schwäbischer Wurstsalat
Feine Streifen von Lyoner Wurst, Schwarzwurst & Zwiebeln mit Vinaigrette (Dressing)

Gurkensalat *vegan*
Klassischer Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings

Warmes Buffet:

Schweineschulterbraten mit Bratensauce
Schulter-Fleisch in Scheiben geschnitten & würzig im Geschmack

Rinderbraten mit Champignons
Regionales Weidefleisch aus Schwaben mit cremiger Rahmsauce, weißen & braunen Champignons

Schupfnudeln *vegan*
Typische schwäbische Kartoffelspezialität ohne Ei-Zusatz & frischem Weißkraut

Gemüse Bouquet *vegan*
Verschiedenstes frisches Gemüse der Saison

Herzhaftes Kartoffelgratin *vegetarisch*
Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Kräutern & Sahne gegart & mit Gouda/Cheddar überbacken

Schwäbische Spätzle *vegetarisch*
Schwäbische Nudeln mit Ei

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	30,50 €
50-74	29,50 €
75-99	28,50 €
Ab 100	27,50 €

Regional XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET REGIONAL
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Salate:

Tomatensalat *vegan*
Kirsch- oder Rispentomaten mit roten Zwiebeln & frischen Kräutern

Warmes Buffet:

Zanderfilet
Frisch gebratener Bodensee-Zander mit Zitronenscheiben

Petersilienkartoffeln *vegetarisch*
Pellkartoffel mit Butter & Petersilie angeschwenkt

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	34,00 €
50-74	33,00 €
75-99	32,00 €
Ab 100	31,00 €

Regional XXL

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

Salate:

Maultaschensalat *vegetarisch*
Geschnittene Maultaschen gefüllt mit Karotten, Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Lauch & Sellerie

Warmes Buffet:

Schnitzel vom Hähnchen nach Wiener Art paniert
Mit Zitronenecke & Bratensoße

Kroketten *vegan*
Der Klassiker von der Kartoffel

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

Buffet Mediterran

Salate:

Tomate-Mozzarella-Salat *vegetarisch*
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln italienisch gewürzt

Nudelsalat italienisch *vegan*
Spaghetti/Penne mit verschiedenem Gemüse
verfeinert zu einem Salat

Gemischte Blattsalate
Mit Balsamico-, Joghurt- & Italian-Dressing

Warmes Buffet:

Schweinemedaillons
Mit cremiger Rahmsauce & Kräutersaitlingen

Hähnchenfilet Saltimbocca
Hähnchenfilet, belegt mit einem frischen Salbeiblatt & umwickelt
mit einer Scheibe Bacon

Polenta *vegan*
Ovale Polenta Laibchen

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

Rosmarinkartoffeln *vegan*
Drillingskartoffeln mit Kräutern, Knoblauch & Olivenöl
im Ofen gebacken

Tagliatelle mit Pesto *vegetarisch*
Italienische Tagliatelle mit Tomaten, Parmesan & Pesto

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	31,50 €
50-74	30,50 €
75-99	29,50 €
Ab 100	28,50 €

Mediterran XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET MEDITERRAN
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Kalte Komponente:

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
Honig/Cantaloupe-Melonen-Schiffchen mit Parma-Schinken

Warmes Buffet:

Lachsfilet
Lachsfilet mit Zitronen-Pfeffermarinade auf Ratatouille Gemüse

Gemüse-Medaillon mit Ziegenkäse *vegetarisch*
Gemüsezubereitung mit Ziegenkäse & Kräutern

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

Mediterran XXL

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

Kalte Komponente:

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

Warmes Buffet:

Bifteki
Rinderhack-Medaillon gefüllt mit Käse griechischer Art

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

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

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

Grillbuffet

KEIN LIVE-GRILL / Feuertonne als „Live-Cooking“-Element für 200 € zubuchbar (siehe S. 20)

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat, Cole Slaw, gemischter grüner Salat mit Balsamico-, Joghurt- & French-Dressing

Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Warmes Buffet:

Rindersteaks von der Hüfte

Schweinebauch

Putenbruststeaks

Rostbratwürste & Rote Würste

Grillkäse *vegetarisch*

Grünkohl-Hanf-Bratling *vegan*

Grillkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*
Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	29,50 €
50-74	28,50 €
75-99	27,50 €
Ab 100	26,50 €

Grillbuffet XL

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat, Cole Slaw, Paprikasalat, Gurkensalat,

gemischter grüner Salat mit Balsamico-, Joghurt- & French-Dressing

Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Warmes Buffet:

Rindersteaks vom Rücken

Schweinesteaks aus dem Nacken

Putenbruststeaks

Rostbratwürste & Rote Würste

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer mariniert

Grillkäse *vegetarisch*

Grünkohl-Hanf-Bratling *vegan*

Grillkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*
Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Maiskolben *vegan*

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	34,50 €
50-74	33,50 €
75-99	32,50 €
Ab 100	31,50 €

Grillbuffet XXL

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat, Cole Slaw, Paprikasalat, Gurkensalat, Nudelsalat, Rustikaler Tomaten-Brot-Salat, gemischter grüner Salat mit Hausdressing

Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

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

Grillkäse in zweierlei Marinade *vegetarisch*

Tofu mariniert & gebacken *vegan*

Rosmarinkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*
Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Maiskolben *vegan*

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

Feuertonne als Live-Cooking-Element
zusätzlich buchbar |200 €

American BBQ AUS DEM SMOKER

Moink Balls
Rinderhackbällchen umhüllt mit Bacon,
teilweise mit Käse und/oder Jalapeños gefüllt.
Mischung aus „Muuh“ (Rind) und „Oink“ (Schwein)

Spare Ribs - Schweinebauch

Brisket – Rinderbrust

Pulled Pork – aus der Schweineschulter & vom Schweinenacken

Baked Tomatoes with Cheese – Ofen-Tomaten mit Käse *vegetarisch*

Smoked Tofu – geräucherter Tofu *vegan*

Sweet Potatoes – Süßkartoffeln Riverstyle *vegetarisch*

Grilled Vegetables – Spitzpaprika, Auberginen & Tomaten *vegan*

Baked Drillings – gebackene Drillinge *vegan*

Salate
Kartoffel-Gurkensalat *vegan*
Cole Slaw – Amerikanischer Krautsalat *vegetarisch*
Classic Ceasar Salat – knackiger Romana-Salat mit Croutons,
roten Zwiebeln und Parmesan *vegetarisch*

Dazu Bauernbrot, Brötchenrad, BBQ-Saucen & Sour Cream

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	46,50 €
50-74	45,50 €
75-99	44,50 €
Ab 100	43,50 €

American BBQ XL

ALLE KOMPONENTEN DES AMERICAN BBQ
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Smoked Turkey Breast – Truthahnbrust

Smoked Salmon – Lachs

Corn on the cob – Maiskolben *vegan*

Paprikasalat / Tex-Mex Salat *vegetarisch*

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

4.5 Specials aus dem Schwabenländle

Riverhouse Flammkuchen

Variationsvorschläge:

Rustikal	mit Schmand, Speck & Zwiebeln
Scharf	mit Schmand, Speck, Frühlingslauch, Mais, Jalapeños & Cheddar
Lachs	mit Krenschmand, geräuchertem Lachs, Frühlingslauch & Zwiebeln
Gemüse	mit Schmand, Paprika, Frühlingslauch, Champignons & Käse
Süß	mit Schmand, Apfelscheiben & Zimt-Zucker

8,00-9,50 € p. P. / Stück (je nach Variation)

Gerne belegen wir die Flammkuchen auch nach Ihren Wünschen!

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

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	13,50 €
50-74	12,50 €

Schwaben-Pfanne

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

Inkl. kleinem Salatbuffet
Blattsalate, Kartoffelsalat, Rohkostsalat, Stangenweißbrot, Dressings & Dips

Wahl zwischen

Maultaschen *auch vegetarisch möglich* oder

Schupfnudeln mit frischem Kraut *vegan*

Als **“All you can eat”**:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-45	14,50 €
46-70	13,50 €

Spanferkel

Ein ganzes Spanferkel 15 - 20 kg
auch als Zusatzkomponente zu einem Buffet buchbar

Semmelknödel

Bratensoße

Kartoffel-Gurken-Salat

Krautsalat

Gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressings

Brot- & Brötchenrad

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25 - 39	32,50 €
40 - 54	31,50 €
55 - 79	30,50 €
Als Zusatzkomponente	400,00 €

Wengerter-Vesper

Eine umfangreiche Wengerter-Vesperplatte mit vielseitigen & dekorativen Wurstsorten, verschiedenste Käsesorten/-spezialitäten, Butter, Schmalz, diversen Senf- & Meerrettich-Sorten, kleinen Beilagen wie saure Gurken & Mixed Pickles, garniert unter anderem mit Tomaten, Trauben, Nüssen.

Dazu gibt es rustikales Bauernbrot & Baguette

Als **“All you can eat”**:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	14,00 €
50-74	13,00 €
75-99	12,00 €
Ab 100	11,00 €

4.6 Mitternachtssnacks

	Preis p. P.
Internationale Käseplatte mit Trauben, Nüssen & gemischten Brotkorb, dazu Feigensenf	7,50 €
Internationale Wurst- & Käseplatte mit diversen Garnituren, Mixed Pickles, Sahnemeerrettich, Feigensenf & gemischtem Brotkorb	9,00 €
Dreierlei Miniburger Beef, Wild Salmon & Falafel Burger *auch gerne zum selbst zusammenstellen je Stück 3,50 €* *(auch buchbar z. B. zum Empfang)*	6,50 €
Chili con Carne oder Chili sin Carne mit Pariser Weißbrot	5,50 €
Currywurst-Brunnen *Vegane Currywurst-Soße mit Currywürsten, Cheese- & Falafel-Balls*	
Miete des Brunnens	250,00 €
zzgl. Beilagen p. P.	3,50 €

4.7 Fingerfood & Snacks

Häppchen für den Empfang, Vorspeisenzusammenstellung als Tischbuffet oder als Mitternachtssnack

Herzhaftes vom Land und aus dem Wasser:

Chik'n Teriyaki 1,50 € / Stück

Saftiges Hähnchenbrustfilet auf einem Bambusspieß,
mit Sojasauce & Ingwer mariniert
ca. 20 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)

Chik'n Red 1,50 € / Stück

Saftiges Hähncheninnenfilet mit roter Curry-Marinade,
zwischen zwei Bambus-Sticks
ca. 20 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)

Mini-Schinken-Käse-Croissant 1,75 € / Stück

Feinblättriges, knuspriges Croissant mit einer herzhaften Füllung
aus Käse & Schinken, mit Käse bestreut
ca. 40 g / Stück, kalt oder leicht warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)

Melone-Schinken 2,25 € / Stück

Melonenstücke mit Serrano-Schinken
(Mindestabnahme 2 x 15 St.)

Verschiedene geräucherte Fische 7,50 € / Pers.

z. B. Räucherlachs, Räucherforelle, Schwarzer Heilbutt;
dazu passende Garnituren, Dips & Saucen

Scheiben vom Niedrigtemperatur gegartem Roastbeef 8,00 € / Pers.

an Estragonhollandaise

Herzhaft Vegetarisch

Philadelphia Crispy Balls 0,75 € / Stück

Frischkäse mit Tapiokastärke verleiht eine besondere Konsistenz & einen aromatischen Geschmack;
angerichtet mit Kamasutra-Dip & roter milder Peperoni
ca. 20 g / Stück, kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 20 Balls)

Antipasti-Spieße 1,00 € / Spieß

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)

Weinblätter gefüllt mit Reis 1,00 € / Stück

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

Tomate-Mozzarella-Spieß 2,25 € / Stück

Cherrytomaten & Mozzarellakugeln auf einem Spieß

Mini-Butter-Laugenbrezeln 1,75 € / Stück

Mini-Butter-Laugenbrezeln oder halbierte große Butterbrezeln

Focaccia 3,25 € / Stück

Italienisches Fladenbrot mit extra nativem Olivenöl sowie einer Gemüsemischung aus Tomaten, gelben & roten Paprikas, grünen Oliven & Kapern
ca. 100 g / Stück (Mindestabnahme 25 St.)

Herzhaft Vegan

Falafel-Bällchen 0,75 € / Stück

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 Bällchen)

Grünkohl-Hanf-Bällchen 1,00 € / Stück

Frittierte Bällchen aus knackigem Grünkohl & Hanfnüssen, Pastinaken &
Zwiebeln, dazu ein Dip vom Apfel oder Apfel-Chutney
kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 40 Bällchen)

Noodle-Stick Sweet & Sour 1,00 € / Stück

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.)

Sesam-Karotten-Knusper-Stick 1,50 € / Stück

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

Herzhaft Gemischt

Mini-Quiches 1,25 € / Stück

Mürbeteig herzhaft gefüllt, 2 Varianten:
Sorte 1: Speck & Käse
Sorte 2: Lauch & Käse

ca. 16 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 30 St. = 15 / Sorte)

Cocktail-Canapés 125,00 € / Tablett
(Entspricht 2,50 € / Stück)

Französische Canapés, Sorten:
6x Carpaccio Parmiggiano (Bauernbrot mit Parmiggianokäse)
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)

Brot-Canapés, vier verschiedene Sorten 125,00 € / Tablet
(Entspricht 2,50 € / Stück)

1 Sorte: Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Creme auf Sonnenblumenbrot
2 Sorte: Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Rucola-Dip auf Ciabatta
3 Sorte: Schinken mit Avocado-Creme auf Kürbiskernbrot
4 Sorte: Gouda Käse mit Paprika-Creme auf Bauernbrot

ca. 60 g / Stück (Mindestabnahme 40 St. / Tablett = 10 / Sorte)

Süß

Frischer Obstspieß 2,75 € / Spieß

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

Quarkbällchen 1,00 € / Stück

Zartes Siedegebäck mit erfrischendem Quarkgeschmack in Zimt-Zucker gewälzt & besonders saftigem Teig
ca. 25 g / Bällchen, kalt serviert (Mindestabnahme 30 St.)

Mini Muffins 1,00 € / Stück

Muffins (Rührkuchenkleingebäck) in zwei Sorten:
Sorte 1: Schokolade
Sorte 2: Zitrone

ca. 20 g / Muffin, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 20 St. = 60 in Summe)

Mini Butter-Hefezopf 1,25 € / Stück

Butterhefegebäck mit kandiertem Zucker
ca. 55 g / Hefezopf, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)

Mini Donuts, gefüllt 1,25 € / Stück

Mit Creme gefüllte Donuts in drei Sorten:
Sorte 1: Himbeere mit rosa Glasur & hellen Streifen
Sorte 2: Nuss-Nougat mit Kakaoglasur & Haselnussdekor
Sorte 3: Cremefüllung mit heller Glasur & rosa Streifen

ca. 38 g / Donut, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 10 St. = 30 in Summe)

Mini Fruchtplunder 1,75 € / Stück

Plunder-Mürbeteiggebäck gefüllt, in drei Sorten:
Sorte 1: Mini Nougat-Tasche
Sorte 2: Mini Kirsch-Vanille-Tasche
Sorte 3: Mini Apfel-Tasche

ca. 40 g / Plunder, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 20 St. = 60 in Summe)

Mini Schnecken 1,75 € / Stück

Süße Hefeschnecken in der Sortenvielfalt:
Sorte 1: Mohn
Sorte 2: Nuss
Sorte 3: Pudding

ca. 40 g / Schnecke, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 20 St. = 60 in Summe)

Mini Macarons 2,00 € / Stück

Macarons in sechs Sorten:
Schokolade, Karamell, Vanille, Himbeere, Pistazie, Zitrone

ca. 10 g / Macaron, kalt serviert
(Mindestabnahme jeweils 12 St. = 72 in Summe)

Salzig

Studentenfutter
Mischung aus gerösteten Erdnüssen, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen
50 g Packung, kalt serviert

1,75 € / Packung

Erdnüsse
geröstet & gesalzen
50 g Packung, kalt serviert

1,75 € / Packung

Gemüsechips Meersalz
frittierte Gemüsescheiben wie Pastinake, Süßkartoffel & Rote Beete
mit Meersalz, knusprig & kross
75 g Packung, kalt serviert

3,00 € / Packung

Gemüsechips Sweet Chili
frittierte Gemüsescheiben wie Pastinake, Süßkartoffel & Rote Bete
mit Sweet-Chili-Würzung, knusprig & kross
75 g Packung, kalt serviert

3,00 € / Packung

Erdnuss Locken
knuspriger Mais-Snack mit frisch gemahlenen Erdnüssen, würzig & salzig
120 g Packung, kalt serviert

3,00 € / Packung

Kesselchips Sweet Chili & Red Pepper
Kartoffelchips in Schale geröstet mit Chili Geschmack & den
milden Aromen der roten Paprika
120 g Packung, kalt serviert

3,00 € / Packung

Nachos
Mit Guacamole, Käse & Salsa-Dip serviert in Bambus Schalen

3,75 € / Packung

4.8 Sweets & Desserts

Nachtisch schön dekoriert in kleinen Gläsern oder Schälchen, je ca. 70 – 100 g Inhalt:

Einzelne Nachtischkomponenten

Mousse au Chocolat	ein luftig leichter Traum aus brauner Schokolade	4,00 € / Stück
Panna Cotta	der sahnige Klassiker aus Italien	4,00 € / Stück
Frischer Obstsalat	aus frischen Früchten der Saison	4,00 € / Stück
Black & White	Schoko Panna Cotta trifft auf helle Popcorn-Mousse	5,00 € / Stück
Bell Amore	Weiße Schokoladenmousse mit feinem Früchtepüree	5,00 € / Stück
Irish Dream	Irisch angehauchte Mousse abgerundet mit Erdnussbutter	5,00 € / Stück
Ofenschlupfer	mit Vanillesauce	7,00 € / Stück
Piña-Colada-Tört.	Kokoscreme, Ananasgelee auf Schokobiscuit	7,50 € / Stück
Wedding Rose	Marmorierte Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeere	7,50 € / Stück
Eisstation	Eistruhe mit Eis, Waffeln, Bechern, farbigen Zuckerstreuseln & Dessertsoßen	6,50 € / Person
Auswahl von 4 Sorten:	Erdbeere, Zitrone, Joghurt-Himbeere, Vanille (auch laktosefrei möglich), Haselnuss, Schokolade, Stracciatella, Mango-Melone (laktosefrei)	

Hinzu kommen die Kosten für die Servicekraft an der Eisstation in Höhe von 29,50 € netto für die gewünschte Einsatzzeit.

Nachtischbuffets

Je 2 Stück / Person:

Nachtischbuffet 1	Auswahl: 3 Komponenten aus der Preisstufe bis 4,00 €	7,00 € / Person
Nachtischbuffet 2	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 5,00 €	9,00 € / Person
Nachtischbuffet 3	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 7,50 €	12,00 € / Person

Je 3 Stück / Person:

Nachtischbuffet 4	Auswahl: 3 Komponenten aus der Preisstufe bis 4,00 €	11,00 € / Person
Nachtischbuffet 5	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 5,00 €	14,00 € / Person
Nachtischbuffet 6	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 7,50 €	17,00 € / Person

Bei Buchung eines Nachtischbuffets kann die Eisstation (siehe oben) zu 5,00 € / Person als Zusatz gebucht werden.

Kuchen

Kuchenblech Brownies — 45,00 € / Blech
Traditioneller amerikanischer Kuchen hergestellt aus Rührteig & Kakaopulver
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Gefüllte Streußelschnitten — 45,00 € / Blech
Butterhefegebäck mit Butterstreuseln & Zuckerguss in den Sorten
Natur, Johannisbeere, Apfel (Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Bienenstich — 45,00 € / Blech
Traditioneller Blechkuchen aus Hefeteig mit einem Belag aus Zucker-Mandel-Masse
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Pflaumenschnitten — 48,00 € / Blech
Blechkuchen mit Pflaumen & Kokos-Creme
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Schoko-Nuss — 48,00 € / Blech
Blechkuchen mit Schokolade und verschiedenen Nüssen
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Donauwelle — 48,00 € / Blech
Traditioneller Blechkuchen aus Sandmasse mit Sauerkirschen, Buttercreme & Kakao
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Mangoschnitten — 51,00 € / Blech
Blechkuchen mit Mango & Sahnecreme
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Johannisbeerschnitten — 51,00 € / Blech
Blechkuchen mit Johannisbeeren, Creme & Kakaoboden
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Zitrone-Sahne-Schnitten — 51,00 € / Blech
Blechkuchen mit Zitronensahnecreme & Puderzucker
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Schokobrunnen

Mietpreis Schokobrunnen — 250,00€
zzgl. belgischer Schokolade, frischem Obst & Toppings — 7,00€ / Person

4.9.1 Getränke

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Ensinger BIO-Gourmet Stilles Wasser	0,5 l	2,69 €
Ensinger BIO-Gourmet Medium Mineralwasser	0,5 l	2,69 €
Homemade Lemonade	0,4 l	3,19 €
Homemade Iced Tea	0,4 l	3,78 €
Proviant Cola „Fair Dammt Lecker“	0,33 l	3,19 €
Proviant Cola Zuckerfrei	0,33 l	3,19 €
Proviant BIO Schorle naturtrüb Maracuja & Orange	0,33 l	3,19 €
Proviant BIO Limonade naturtrüb Zitrone	0,33 l	3,19 €
Proviant BIO Limonade naturtrüb Orange	0,33 l	3,19 €
Proviant BIO Limonade naturtrüb Ingwer & Zitrone	0,33 l	3,19 €
Stuggi Apfel-Schorle	0,33 l	3,19 €
Stuggi Johannisbeer-Schorle	0,33 l	3,19 €
Richard’s Sun Iced Tea Peach	0,33 l	3,19 €
Richard’s Sun Iced Tea Lemon	0,33 l	3,19 €

Heißgetränke

Espresso	2,52 €
Doppelter Espresso	2,94 €
Café Crema	2,52 €
Cappuccino	2,94 €
Latte Macchiato	3,19 €
Heiße Schokolade	2,94 €
Teesortiment GEPA Fair Trade, verschiedene Sorten	2,35 €

Eisgetränke

Eiskaffee	4,87 €
Eisschokolade	4,62 €
Frozen Smoothie mit Beeren der Saison	5,04 €
+ zusätzlich Sahne	0,42 €
+ mit Hafermilch als Alternative	0,42 €

Biere

BERG:	Cyriakus alkoholfrei	0,33 l	3,19 €
	Maria-Anna alkoholfreies Radler	0,33 l	3,19 €
	Naturradler	0,33 l	3,19 €
	Ulrichs-Bier	0,33 l	3,19 €
	Pils	0,33 l	3,19 €
	Kristallweizen	0,5 l	3,78 €
	Hefeweizen	0,5 l	3,78 €
	Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,78 €

Weine

Weißweine:

Cannstatter Zuckerle Riesling trocken WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Ein Sommerwein mit feinen Zitrus- & Pfirsicharomen	0,75 l Fl.	11,68 €
Cannstatter Zuckerle Riesling feinherb WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Ein Sommerwein mit feinen Zitrus- & Pfirsicharomen	0,75 l Fl.	11,68 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Der Duft erinnert an exotische Früchte wie Aprikosen & Ananas mit einer feinen Honignote	0,75 l Fl.	14,20 €
Sauvignon Blanc trocken WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT Weißwein mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren & Holunder	0,75 l Fl.	16,72 €

Weißherbst:

Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst trocken WEINGUT ZAISSEREI Elegant & feinfruchtig mit leichten Zitrus- & Kirscharomen	0,75 l Fl.	11,68 €
Rosé fruchtig WEINGUT ZAISSEREI Beerig-fruchtiger Duft & Geschmack	0,75 l Fl.	11,68 €

Rotweine:

Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Im Geschmack ausbalanciert, harmonisch trocken, feiner & an Sauerkirschen erinnernder Duft	0,75 l Fl.	14,20 €
Lemberger trocken WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT Beerig strukturierter Rotwein mit Aromen von Brombeeren, Johannisbeere & Kirsche	0,75 l Fl.	14,20 €
Samtrot Kabinett Cannstatter Berg lieblich WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Im Geruch an Süßkirschen & Erdbeeren erinnernd & lieblich im Abgang	0,75 l Fl.	14,20 €
Travertin Rotwein trocken WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT Ein Rotweincuvée im internationalen Stil mit Aromen von Kirsche, Brombeere & Tabak	0,75 l Fl.	16,72 €

Sekt / Secco:

Perlant Traubensaft verperlt alkoholfrei WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER	0,75 l Fl.	16,39 €
Rosecco fruchtig WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER	0,75 l Fl.	18,91 €
Rilling Sekt LR trocken KELLEREI RILLING IN STUTTGART	0,75 l Fl.	21,85 €
Blanc et Noir Secco WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT	0,75 l Fl.	24,79 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut KESSLER SEKT ESSLINGEN AM NECKAR	0,75 l Fl.	25,20 €

Light Cocktails

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,25 l	5,88 €
Hugo – Minze, Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser (auch alkoholfrei)	0,25 l	5,88 €
Pampelle White Peach – Pampelle, Sekt, Schweppes White Peach	0,25 l	6,72 €
Mango-Maracuja Spritz – Mango, Maracuja-Sirup, Secco, Mineralwasser (auch alkoholfrei)	0,25 l	6,72 €
Lillet Wildberry – Rote Früchte, Lillet Blanc, Russian Wild Berry	0,25 l	6,72 €
Negroni – Gin, Vermouth, Campari	0,25 l	6,72 €

Longdrinks*

Gin Tonic – GinSTR / Gin Mare / Hendrick's / Bombay Saphire / Tanqueray	0,2 l	7,14 €
Whiskey – Soda / Cola	0,2 l	7,14 €
Wodka – Soda / Cola / Bull	0,2 l	7,14 €
Cuba Libre – Rum, Cola, Limettensaft	0,2 l	7,14 €
Flying Hirsch – Jägermeister, Bull	0,2 l	7,14 €

Cocktails*

Moscow Mule / London Mule Wodka, Limettensaft, Minze, Gingerbeer	7,56 €
White Russian – Wodka, Kaffeelikör (Kahlua) & Sahne	7,56 €
Cosmopolitan – Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft & Limettensaft	7,56 €
Strawberry Daiquiri – Karibik-Rum, Limettensaft & Erdbeersaft	7,56 €
Tequila Sunrise – Tequila, Orangensaft & Grenadinensirup	7,56 €
Margarita – Tequila, Zitronensaft, Orangenlikör (Salzrand)	7,56 €
Sex on the Beach – Wodka, Pfirsichlikör, Ananas & Cranberrysaft	8,82 €
Martini – Wodka, Limettensaft, Vanille (& Maracuja / Himbeeren / Erdbeeren)	8,82 €
Espresso Martini – Wodka/Gin, Espresso, Kahlua/Frangelico, Vanille/Karamell, Milch/Sahne	8,82 €
Bloody Mary – Wodka, Zitronensaft, Tabasco, Worcestersoße, Salz, Pfeffer, Tomatensaft	8,82 €
Swimming Pool – Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,82 €
Whiskey – Sour	8,82 €
Wodka – Sour	8,82 €
Piña Colada – Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,82 €
Long Island Iced Tea – Tequila, Triple Sec, Wodka, Karibik-Rum, Limette & ein Schuss Cola	8,82 €
Caipirinha – Cachaca, Rohrzucker, Limette	8,82 €
Mojito – Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze (& Maracuja / Himbeeren / Erdbeeren)	8,82 €
Clover Club – Gin, Vermouth, Zuckersirup, Limettensaft, Grenadinsirup (Himbeeren)	8,82 €
Gin Basil Smash – Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	8,82 €
Zombie – Weißer Rum, Brauner Rum, Cointreau, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasirup	8,82 €
Mai Tai – Weißer Rum, Brauner Rum, Jamaica Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Minze	8,82 €
Tom Collins – Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Mineralwasser	8,82 €
Barracuda – Weißer oder brauner Rum, Vanille – Likör, Ananassaft, Zitronensaft	8,82 €

Shots*

Obstler | Berliner Luft	2 cl	2,52 €
Jägermeister | Williams Birne | Melonenschnaps	2 cl	2,94 €
Tequila silver / gold	2 cl	3,36 €
Ramazzotti mit Zitrone & Eis	4 cl	4,20 €

* Gerne auch andere Getränke auf Anfrage möglich

4.9.2 Getränkepauschalen

Getränkepauschale	Bis 4 Std.	Bis 6 Std.	Bis 8 Std.	Bis 10 Std.	Ab 11 Std.
Softdrinks Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke	**11,00 €**	**13,00 €**	**15,00 €**	**17,00 €**	**19,00 €**
Bier & Wein Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine	**19,00 €**	**21,00 €**	**23,00€**	**25,00 €**	**27,00 €**
Bier & Wein + Sektempfang Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco	**22,00 €**	**24,00 €**	**26,00 €**	**28,00 €**	**30,00 €**
Bier & Wein + Aperitif-Empfang Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Weine, Sekt & Secco, 1 Light Cocktail nach Wahl für den Empfang*	**25,00 €**	**27,00 €**	**29,00 €**	**31,00 €**	**33,00 €**
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 Light Cocktails & 2 Longdrinks*	**31,00 €**	**33,00 €**	**35,00 €**	**37,00 €**	**39,00 €**
Unlimited Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Berg Biere, Weine, Sekt & Secco, 6 Longdrinks / Cocktails nach Wahl & Shots*	**59,00 €**	**61,00 €**	**63,00 €**	**65,00 €**	**67,00 €**

* Die oben angegebene Anzahl bezieht sich auf die Getränkesorten (siehe S. 35) und nicht den Verzehr pro Person.
Die genaue Getränkeauswahl wird im Vorfeld definiert.

Zusatzinformationen:

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

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

Eigene Getränke können im begrenzten Rahmen gegen ein Korkgeld mitgebracht werden. Falls nur Oma oder Opa eine Flasche Selbstgebrannten mitbringen, verlangen wir dafür natürlich kein Korkgeld.

Im Fall, dass andere Biere / Weine gewünscht sind, verlangen wir einen Aufpreis von 3,00 € pro Person.

5. Konditionen

Mietkosten

Riverhouse ODER **Riverbeach**

Miete pro Tag*, Oktober – April	750,00 €
Miete pro Tag*, Mai – September	950,00 €

Riverhouse & Riverbeach DOPPELLOCATION

Miete pro Tag*, Oktober – April	1.200,00 €
Miete pro Tag*, Mai – September	1.520,00 €
Miete SAMSTAGS*, Mai – September	1.900,00 €

Riverview Weinberghaus

Miete pro Tag*, Oktober – April	550,00 €
Miete pro Tag*, Mai – September	750,00 €

Nebenkosten

Endreinigung 1 Location	175,00 €
Endreinigung 2 Locations z. B. Riverhouse & Riverbeach	300,00 €
ggf. Zwischenreinigung bei Mehrtagesveranstaltungen, pro Tag:	100,00 €

* 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) ...
1:00 – max. 3:00 Uhr (Riverview Weinberghaus) ...
... fallen Zusatzmietkosten von 75 € netto pro Stunde und Location an.

*20 % Mietkostenrabatt bei Buchung von 2 Locations zum gleichen Termin**
*30 % Mietkostenrabatt bei Buchung von 3 Locations zum gleichen Termin**
**Ausgenommen davon sind die Samstage in der Hochsaison von Mai – September.*

Privatpersonen und Vereine aus Stuttgart-Münster & Stuttgart-Mühlhausen bekommen 50 % Rabatt auf die Mietkosten der Locations außer an den Freitagen & Samstagen.

Bei zusätzlicher Buchung eines unserer Eventprogramme Weinsafari, Schwaben-Olympiade, Drachenboot oder GPS Challenge (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 295,00 €

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, nicht bei einer Anmietung vom Riverview Weinberghaus*

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 bei Hochzeiten: Berechnung von 9:00 – 1:00 Uhr bei anderen Veranstaltungen: Berechnung für den gesamten Veranstaltungszeitraum + zwei Stunden Vor- & eine Stunde Nachbereitung	59,50 €
Servicekraft **9 – 23 UHR** ca. eine pro 20-25 Teilnehmer	29,50 €
Barkraft **9 – 23 UHR** ca. eine pro 50 Teilnehmer	29,50 €
Küchenteam bestehend aus Küchenchef, Beiköchen / Küchenhilfen und Spülkraft. Pauschalbetrag je nach Personenanzahl.	pro Veranstaltung pauschal 398,50 – 1.296,50 €
Auf- & Abbauhelfer 2 Personen à 2 h Auf- und 2 h Abbau sowie 1 Person von 9 – 14 Uhr	27,50 €
Umbauhelfer weitere Umbauten während der Veranstaltung werden zusätzlich berechnet	27,50 €
Nachtzuschlag **23 – 5 UHR**	5,00 €

Material

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

Geschirrpauschale Eindeckung/Bereitstellung von Gläsern, Tellern & Besteck	7,50 € / Person
Fässer mit oder ohne Sektgestell für einen zusätzlichen Stehempfang	12,00 € / St.
Stehtische mit Stretch-Hussen	15,00 € / St.
Tischdecken	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		100,00 € / St.
DJ Set mit Pioneer DJM 900 NXS, 2er Set CDj 2000 Nexus + Boxen & Verkabelung (nur für innen)		550,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten **5 STUNDEN**		800,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten **10 STUNDEN**		1.100,00 €
Jede weitere halbe Stunde		45,00 €
Zusätzliche Ambiente-Beleuchtung für Fassade & Freibereich		150,00 €
Leuchtfeuer für die Terrassen (Riverhouse oder Riverview)		150,00 €
Feuerschale inkl. Brennmaterial		75,00 € / St.
Tontechniker		39,50 € / Stunde
Fotobox		350,00 €
Bühnenpodest für den Innen- oder Außenbereich	1 x 2 m	25,00 €
	2 x 2 m	75,00 €
Beamer mit Leinwand (nur im Riverview)		75,00 €
55 Zoll Screens / Monitore		75,00 €

Sonstiges

Pinnwände	10,00 € / St.
Moderationskoffer	15,00 €
Whiteboards, Staffeleien, Flipcharts etc.	10,00 €
Mobile Tuk-Tuk-Bar	50,00 €
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

Von Mitte April – Mitte Oktober haben wir freitags & samstags einen Mindestumsatz von …

6.500 € netto im Riverhouse

6.500 € netto im Riverbeach

5.000 € netto im Riverview Weinberghaus

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

Mindestpersonen

Von Juni – September haben wir freitags & samstags eine Mindestteilnehmerzahl von …

80 Personen in der Doppellocation Riverhouse & Riverbeach*

40 Personen im Riverview Weinberghaus.

*Das Riverhouse & Riverbeach können während der Hochsaison freitags & samstags nur zusammen gebucht werden.

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.

Fremdcatering

FREMDNUTZUNGSGEBÜHREN
Im Riverhouse und Riverbeach ist kein externer Caterer erlaubt, da wir eigene Eventköche und ein eingespieltes Küchenteam haben, das alles frisch vor Ort zubereitet.

Im Riverview Weinberghaus können Fremdcaterer gebucht werden inkl. Nutzung der Outdoorküche gegen eine Gebühr:

bei	25-50 Personen	500,00 €
	51-75 Personen	750,00 €
	76-100 Personen	1.000,00 €

KORKGELD
Grundsätzlich werden alle Getränke von den Locations gestellt. Für spezielle eigene Weine, Spirituosen, Longdrinks & Cocktails wird ein Korkgeld zwischen **3,00 € - 19,00 € p. P.** in Rechnung gestellt.

7. Sonstige Angebote

7.1 Geburtstagspakete

CLASSIC | inkl. Getränke

RIVERVIEW*

Miete für 6 Stunden inkl. Mobiliar & Reinigung

Küchennutzung

Servicepersonal als Barbetreuung zur Selbstbedienung

Getränkepauschale:
Softdrinks, Heißgetränke, Bier & Wein

Anzahl der Personen	Preis p. P.
15-20	58,00 €
21-25	52,00 €
26-40	47,00 €
41-50	43,00 €
51-60	39,00 €

LIGHT | ohne Getränke

RIVERVIEW*

Miete für 6 Stunden inkl. Mobiliar & Reinigung

Küchennutzung

Servicepersonal als Barbetreuung zur Selbstbedienung

Anzahl der Personen	Preis p. P.
15-20	38,00 €
21-25	32,00 €
26-40	27,00 €
41-50	23,00 €
51-60	19,00 €

ZUBUCHBAR:

Bei Verlängerung (über 6 Stunden):
Personal: 29,50 € pro Stunde
Getränke: 2,00 € pro Stunde / p. P.

Getränkeerweiterung:
4 Longdrinks (2x Aperitif Cocktails & 2x Longdrinks)
für die Hälfte der Zeit: 12,00 € pro Person

Fingerfood oder Buffet auf Anfrage buchbar

Bei Verlängerung (über 6 Stunden):
Personal: 29,50 € 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.

7.2 Tagungspakete

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	89,00 €
26-40	84,00 €
41-55	79,00 €
56-74	74,00 €

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	79,00 €
26-40	74,00 €
41-55	69,00 €
56-74	64,00 €

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

7.3 Weihnachtsfeiern

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!

7.4 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 Steinhalter 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!

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

Riverhouse-Team

RIVER HOUSE
LOCATIONS & CATERING
www.riverhouse.de

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