

BANKETT

BROSCHÜRE

NEUE TONHALLE | NECKARHALLE

Liebe Gäste,

WIR freuen uns, dass Sie unsere Eventlocation als Rahmen für Ihre Feierlichkeiten gewählt haben.

Neben einem modernen und stilvollen Ambiente darf die kulinarische Begleitung nicht fehlen. WIR bieten Ihnen gerne den Rundum-Service an und stehen Ihnen beratend zur Seite, damit Ihr Event für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Lassen Sie sich inspirieren von unseren erfahrenen Cateringpartnern.

Ihr WIR Team



- 4 KAFFEE | GETRÄNKE | TAGUNGSBEWIRTUNG
- 6 BANKETTBEWIRTUNG | ZUSATZLEISTUNGEN
- 8 KULINARISCHE VIELFALT | CATERINGPARTNER

Hinweis:

Bitte füllen Sie die Bestelllisten auf den Seiten 4, 5 und 7 vollständig aus. Wählen Sie die gewünschten Leistungen aus, tragen Sie die entsprechenden Mengen ein und versehen Sie die Formulare anschließend mit Ihrer digitalen Signatur. Senden Sie die ausgefüllten Unterlagen danach an uns zurück. Selbstverständlich können Sie die Formulare alternativ auch ausdrucken, handschriftlich ausfüllen und unterschrieben an uns übermitteln.

Vielen Dank.

KAFFEE, GETRÄNKE, TAGUNGSBEWIRTUNG

Kaffee & Getränke

PREIS* (€) AUSWAHL
JA / NEIN

Softgetränke

Bad Dür rheimer Mineralwasser 0,25 l	1,30
Bad Dür rheimer Mineralwasser 0,75 l	2,15
Paulaner Spezi 0,33 l	2,05
Afri Cola / Bluna / Zitrone 0,33 l	1,75
Kitz Saftschorle 0,33 l	2,55

Heißgetränke

Thermoskanne Kaffee	13,80
Tasse Tee	2,20

Gerne stellen wir Ihnen neben frischer Vollmilch auch Alternativen wie: Mandelmilch, laktosefreie Milch und Kaffeesahne bereit.

Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

Nutzungsgebühr mobile Kaffeemaschine	38,50
Kaffee**, Espresso**	2,10
Cappuccino**, Milchkaffee**, Latte Macchiato**	2,90
Heiße Schokolade**	2,60

*Zzgl. MwSt.
**Bitte beachten Sie: die einzelnen Kaffeespezialitäten sind nur in Verbindung mit der mobilen Kaffeemaschine möglich.
In dieser Gebühr ist der Zeitaufwand für die Bereitstellung und Reinigung der Maschine enthalten.

Tagungsbewirtung

Die Verpflegung für Ihre Kaffeepause stellen wir Ihnen gerne individuell nach Ihren Wünschen zusammen:

Personenanzahl: _____

Ihnen fehlt etwas bei unserer Auswahl, Sie wünschen ein Fingerfood-Buffer zum Lunch oder Sie haben sonstige Rückfragen? Sprechen Sie uns gerne an.

Basispaket

Laugenstangen und Brezeln mit Butter (zum Selbstbestreichen)	4,95 * p.P.
--	--------------------

	PREIS P.P. (€)	AUSWAHL	MENGE
Ergänzungen (BITTE AUSWÄHLEN)		JA / NEIN	
Margarine (vegan)	0,25		
Friskkäse	0,45		
Saisonale Obstauswahl	2,50		
Gemüsesticks	2,00		
Fruchtjoghurt	0,65		
Trockenobst	1,95		
Nüsse	2,25		
Blechkuchen	2,80		

Servicekraft Tagung inkl. Auf- und Abbau	38,50 * p.P.
--	---------------------

ORT, DATUM

UNTERSCHRIFT

***Inkl. Tagungskuvert (Besteck/Geschirr/Gläser/ggf. Einzelverpackung Speisen) zzgl. MwSt.

BANKETTBEWIRTUNG



Unser geschultes Personal deckt die Tische stilvoll für Sie ein und kümmert sich aufmerksam, aber dezent um das Wohl Ihrer Gäste.

Jede Veranstaltung ist einzigartig und individuell. Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen eine passende Auswahl aus prickelndem Aperitif, begleitenden Weinen oder alkoholfreien Alternativen zusammen.

Für besondere Wünsche, hochwertige Tropfen, edle Brände oder Getränke außerhalb unseres Haussortiments arbeiten wir mit erfahrenen Partnern zusammen, die Ihr Event perfekt abrunden.



Unsere kompetenten Getränke-Partner:

Neue Tonhalle: Weinhaus Hess | WEIN-Riegger

Neckarhalle: Weinhaus Hess | Zschoche Wein- und Getränkehandel

Zusatzleistungen Bankett

	STÜCKPREIS*	AUSWAHL
	(€)	JA / NEIN
Tischwäsche weiß 130/170	8,16	
Tischwäsche weiß 130/220	8,94	
Tischwäsche weiß rund	26,43	
Mundservietten weiß	1,10	
Stehtisch Hussen (stretch) weiß	12,50	
Stehtisch Hussen (Überwurf mit Band) weiß	14,50	
Stehtisch Hussen (stretch) grau	12,50	
Stehtisch Hussen (stretch) schwarz	12,50	
Stehtisch Hussen (Überwurf mit Band) schwarz	14,50	
Stehtisch	15,00	

	STÜCKPREIS*
	(€)
Bankettkuvert klein p.P. (Gläser Geschirr bis 3 Gänge)	5,50
Bankettkuvert groß p.P. (Gläser Geschirr ab 4 Gänge)	7,50
Korkgeld (flaschenweise bei mitgebrachtem Sekt, Wein etc.)	12,50
Servicekraft Bankett inkl. Auf-und Abbau	38,50 /h
ab 1:00 Uhr	42,00 /h



Die benötigte
Menge stimmen
wir gerne mit
Ihnen ab.

ORT, DATUM

UNTERSCHRIFT

*zzgl. MwSt.

KULINARISCHE VIELFALT FÜR IHR EVENT

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen ausgewählte Cateringpartner zur Verfügung, die mit Qualität, Kreativität und Erfahrung überzeugen.

Sie haben zwei Möglichkeiten:

1. Direkt Buchen

Wählen Sie einen Caterer aus unserem Netzwerk aus und kontaktieren Sie diesen anschließend eigenständig.

2. Rundum-Service nutzen

Wir übernehmen die Organisation Ihres Caterings und empfehlen Ihnen den passenden Partner aus unserem Netzwerk.



Wenn Sie unseren Service nutzen möchten, füllen Sie bitte das **Formular auf Seite 15** aus.



Genussmomente Catering GmbH



Veranstaltungsgrößen:

ab 10 bis 1.500 Personen

Art des Caterings:



Buffetvariation



Fingerfood &
Flying Buffet



Service Dinner



Foodtruck

Kulinarische Schwerpunkte:



Regionale
Küche



Internationale
Küche



Individuelle
Küche

Warum Genussmomente Catering GmbH?

“ Frische Zutaten, kreative Gerichte & Buffets
für jeden Anlass – von Frühstück bis Foodtruck.
Wir machen Ihr Event zu einem besonderen
Genusserlebnis. ”

Appetitmacher:

- Fingerfood-Auswahl
- Carpaccio von roter & gelber Beete | Ziegenkäse | Birnen-Dressing
- Cremige Kürbissuppe | Bacon-Chip | Kürbiskernen
- Roastbeef & gefüllte Hähnchenbrust | Jus, Speckbohnen | Spätzle
- Vielseitige Buffetvariationen
- Schokoladenduo (gebacken & gefroren) | Waldbeerschaum

+49 173 8983676

info@genussmomente-catering.de

genussmomente-catering.de

Fricker's Restaurant & Catering



Veranstaltungsgrößen:

ab 4 bis 1.000 Personen

Art des Caterings:



Buffetvariation



Fingerfood &
Flying Buffet



Service Dinner

Kulinarische Schwerpunkte:



Regionale
Küche



Internationale
Küche



Individuelle
Küche

Warum Fricker's Restaurant & Catering?

*Von regionalen Klassikern bis 6-Gänge-Menü:
Mit Sorgfalt & Liebe kreieren wir
besondere Speisen und begleiten
Ihr Event kulinarisch & persönlich.*



Appetitmacher:

- Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis | Maronen | Äpfeln | Sahne | Kräuter
- Rinderrücken | Cognac-Pfefferrahmsauce | Speckbohnen | Butterspätzle
- Spinat-Käseknödel | mediterrane Gemüse | Tomatensoße
- Gefüllte Hähnchenbrust | Pilzrahmsauce | Gemüse | Kartoffelgratin
- Joghurtschaum | Zitrusfrüchten | Fruchtsoße & Minze
- Dessertvariation | Schokomousse | Panna Cotta | Obstsalat

+49 7721 14544
info@frickers.de
[frickers.de](https://www.frickers.de)

EventcateringVS



Veranstaltungsgrößen:

ab **10** bis **1.500** Personen

Art des Caterings:



Buffetvariation



Fingerfood &
Flying Buffet



Service Dinner



Foodtruck

Kulinarische Schwerpunkte:



Regionale
Küche



Internationale
Küche



Individuelle
Küche

Warum

EventcateringVS?

„Dein Event ist unsere Leidenschaft-mit feinsten Zutaten und kreativer Finesse verwandeln wir deinen Anlass in ein kulinarisches Erlebnis.“

Appetitmacher:

- Ceviche vom weißen Fisch | Mango | Avocado | Chili | Limette
- Weiße Tomatencremesuppe | Spieß von der Hähnchenbrust
- Konfierter Fjordlachs | Steinpilz-Perlgraupe-Risotto | Safranschaum
- Smoked Rinderbug | Rosmarinjus | Peperonata | Kartoffelgratin
- Tonkabohnen-Schokomousse im Törtchen | Mandel | Maracuja
- Cheesecake | Mango | Passionsfrucht

+49 176 10157723
info@eventcateringvs.de
eventcateringvs.de

Chef. Carsten. Catering.



Veranstaltungsgrößen:

ab **100** bis **500** Personen

Art des Caterings:



Buffetvariation



Fingerfood &
Flying Buffet



Service Dinner



Foodtruck

Kulinarische Schwerpunkte:



Regionale
Küche



Internationale
Küche



Individuelle
Küche

Warum Chef.
Carsten. Catering.?

“ Wir bieten Catering, Service und
kulinarische Events von höchster Qualität.
Lecker, professionell und raffiniert. ”



Appetitmacher:

- Bärlauch-Cappuccino | Schinkenchip
- Hausgebeizter Lachs | Erbse | Erdbeere | Spargel
- Baby-Leaf-Salat | Kiwi | Gurke | Kräutersaitlinge
- BBQ-Lachs | Tomate | Chili | Kräuter
- Ochsenbacke | Kartoffelbaumkuchen | Karotte | Mais
- Bürgermeisterstück | Grillgemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree | BBQ-Jus

+49 151 72184231
info@chef-carsten.de
chef-carsten.de

Löwen Restaurant | Catering



Veranstaltungsgrößen:

ab **20** Personen

Art des Caterings:



Buffetvariation



Fingerfood &
Flying Buffet



Service Dinner

Kulinarische Schwerpunkte:



Regionale
Küche



Internationale
Küche



Individuelle
Küche

Warum Löwen Restaurant | Catering?

“Das Löwen-Team macht Euren Anlass zum Genuss: von Fingerfood bis Menü. Kreativ, reibungslos und voller Geschmack – lässt Euch inspirieren & verzaubern.”

+49 7721 22243
info@loewen-brigachtal.de
loewen-brigachtal.de



Appetitmacher:

- Karotten-Ingwer-Salat | Sesam | Limette | Koriander
- Herbstlicher Cole-Slaw-Salat | Krautsalat | Äpfel | Karotten
- Waldpilz-Lasagne | Sellerie | Karotten | Lauch
- Penne | Kürbisrahmagout | Gemüsestreifen | Fleischküchle | Bergkäse
- No-Bake-Mango-Cheesecake | Passionsfrucht-Gelee
- Mandel-Schokoladen-Pudding | Obstsalat

Cook´N´Roll Catering



Veranstaltungsgrößen:

ab **60** bis **500** Personen

Art des Caterings:



Buffetvariation



Fingerfood &
Flying Buffet



Service Dinner



Foodtruck

Kulinarische Schwerpunkte:



Regionale
Küche



Internationale
Küche



Individuelle
Küche

Warum Cook´N´Roll Catering?

“Seit 21 Jahren koche ich mit Leidenschaft und Sterneküche-Erfahrung. Mein Ziel: Genussmomente schaffen und Euch an Eurem großen Tag kulinarisch verwöhnen.”

+49 152 24001602
info@cook-n-roll.de
cook-n-roll.de



Appetitmacher:

- Dim Sum | Garnele | Limetten-Chili-Creme | Shiitake-Essenz | Shiso
- Rehrücken | Tramezzini | Kartoffel-Panko | Speck | Yuzu-Jus
- Perlhuhnragout | Champagner-Beurre-Blanc | Pflaume | Spitzkohl
- Kalbsmaultasche | Umamibouillon | Estragonöl | Hollandaise-Espuma
- Rinderfilet | Schnittlauchpüree | Pancetta | Champignonschaum
- Bachsaibling-Ceviche | Gurke | Ingwer | Apfel | Dillöl

WEITERE CATERING PARTNER

Hotel Ochsen Catering

+49 7720 8390

info@hotelochsen.com

hotelochsen.com/catering

WIR PLANEN IHR PERFEKTES CATERING

Damit wir das passende Catering für Ihre
Veranstaltung auswählen und optimal planen
können, benötigen wir folgende Informationen:

Personenanzahl

Budget pro Person (nur Catering)

Art des Caterings

Buffetvariation

Fingerfood & Flying Buffet

Service Dinner

Foodtruck

Kulinarische Schwerpunkte

Regionale Küche

Internationale Küche

Individuelle Wünsche

Individuelle Wünsche hier eintragen



WIR Villingen-Schwenningen GmbH

Bertholdstr. 7
78050 Villingen-Schwenningen

Telefon: 07721 / 82-2391

E-Mail: raeume@villingen-schwenningen.de

vsraeume.de

Stand 06/2026