



HOTEL AM  
**SCHLOSSGARTEN**  

---

STUTT GART

**NIVEAUVOLL TAGEN**

Stand Februar 2009

[www.hotelschlossgarten.com](http://www.hotelschlossgarten.com)  
[www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com)

---

GOURMETRESTAURANT  
**ZIRBELSTUBE**

Atmosphärisch ein Erlebnis, kulinarisch eine Offenbarung.

Genießen Sie eine innovative „Grande Cuisine“, die klassische französische Küche in einem exklusiven Ambiente, das das Gourmet-Restaurant Zirbelstube mit seiner eleganten Tafelkultur und der Terrasse mit Blick auf den Schlossgarten zum Treffpunkt für Gourmets gemacht hat.

Öffnungszeiten : Dienstag bis Samstag 12.00 bis 14.00 Uhr und 19.00 bis 22.00 Uhr  
Sonntag und Montag Ruhetag

Gastgeberin : Marion Merk Restaurantleiterin  
Bernhard Diers Küchenchef

Telefon : +49 (0)711 / 2026 828  
Fax : +49 (0)711 / 2026 888  
Email : [info@hotelschlossgarten.com](mailto:info@hotelschlossgarten.com)

---

RESTAURANT  
**SCHLOSSGARTEN**

Einfach Klassisch!

Zeitgemäß leicht interpretierte Klassiker der Schlossgarten Küche und feine regionale Küche präsentieren sich in einem fröhlich-eleganten Rahmen mit klassischem Charme. Im Sommer wird auch auf der Panorama-Terrasse zum Park serviert.

Öffnungszeiten : Sonntag bis Donnerstag 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr  
Freitag und Samstag 18.00 bis 22.00 Uhr

Gastgeber : Johann Schöps Oberkellner  
Andreas Büscher Küchenchef

Telefon : +49 (0)711 / 2026 830  
Fax : +49 (0)711 / 2026 888  
Email : [info@hotelschlossgarten.com](mailto:info@hotelschlossgarten.com)

---

**VINOTHEK**  
am Schlossgarten  
Weinhandel & Gastronomie

Der innovative Weinhandel mit Gastronomie.

Zur Verkostung von Weinen bekannter und noch unbekannter Winzer in zwanglos, schicker Atmosphäre, begleitet von einer leichten Küche mit kulinarischen Leckereien und feinen Snacks. Oder nur zum Stöbern in Accessoires „Rund um den Wein“. Der Treffpunkt nach dem Büro, dem Stadtbummel, vor oder nach dem Theater.

Öffnungszeiten : Montag bis Samstag 12.00 bis 24.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag

Gastgeber: Vico Bauer Restaurantleiter

Telefon : +49 (0)711 / 2026 836  
Fax : +49 (0)711 / 2026 888  
Email : [info@hotelschlossgarten.com](mailto:info@hotelschlossgarten.com)

# INHALTSVERZEICHNIS

## Allgemeines

Tradition und Stil Seite 2

## Veranstaltungsräume

Bestuhlungsmöglichkeiten Seite 3  
Raumplan Seite 4  
Raummieten Seite 5  
Tagungsarrangements Seite 6-8  
Tagungstechnik, Parkgebühren Seite 10

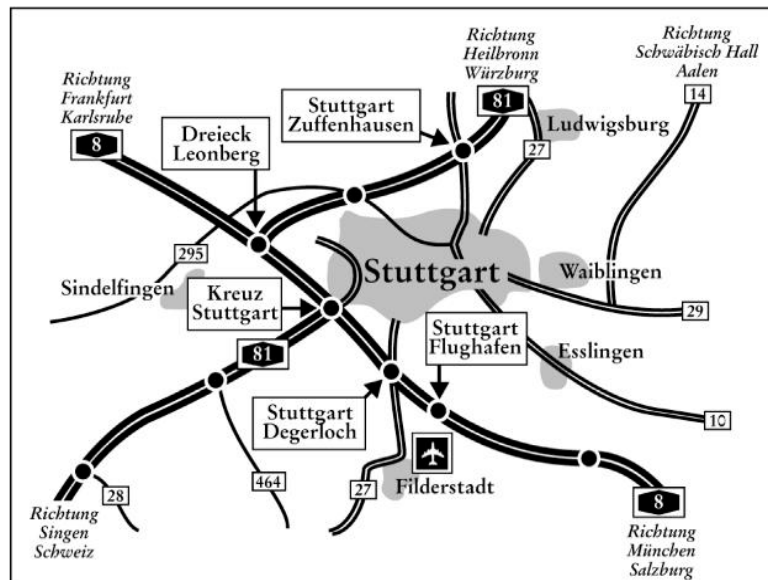
## Speisen

Kaffeepausen und Snacks Seite 11-12  
Stehbuffets Seite 13

## Getränke

Biere, alkoholfreie Getränke, warme Getränke Seite 14

## Anfahrtsskizze



Hotel am Schlossgarten  
Schillerstraße 23  
70173 Stuttgart

# TRADITION UND STIL

Das Hotel am Schlossgarten ist seit Jahren eine der ersten Adressen Stuttgarts. Im grünen Herzen der Stadt, mit Blick auf den ehemals königlichen Park, könnte die Lage kaum besser sein. Ob Staatstheater oder Schloss, ob Staatsgalerie oder die Königstraße für das exklusive Shopping – die Stuttgarter Highlights liegen in komfortabler Nähe.

Und was die kulinarische Raffinesse betrifft: Bernhard Diers kocht sehr innovativ auf Basis der Grande Cuisine, der klassischen französischen Küche im exklusiven Ambiente des renommierten Gourmet Restaurant Zirbelstube. Darüber hinaus bieten wir vielfältige gastronomische Angebote: das Schlossgarten-Restaurant, die Vinothek am Schlossgarten, das Café am Schlossgarten, die John-Cranko Lounge und den feinen Bankett-Bereich.

Warme Farbtöne, liebevolle Details und ein zeitgemäß moderner Standard prägen die 116 klimatisierten Zimmer und Suiten des Hauses – alle mit drei Telefonen, Faxgerät, Farb TV, Minibar, Safe, Schminkspiegel und Fön. Als einziges Hotel in Stuttgart gehört es zum Kreis der renommierten „The Leading Hotels of the World“ und ist Mitglied der „L'Art de Vivre“ Hotels und Residenzen.

Der ganz persönliche Service und die individuelle Betreuung der Gäste machen das Hotel am Schlossgarten weit über die Grenzen Stuttgarts hinaus bekannt und sind seit Bestehen Grundsatz. Schon in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde das Hotel am Schlossgarten erbaut und galt als das Grandhotel der Stadt. Vor allem durch die Nähe zum ehemaligen königlichen Hof und zum damals erst neu angelegten Bahnhof (jetzt Hauptbahnhof) sowie durch den erstklassigen Service war „der Schloßgarten“ geschätzt. Durch den zweiten Weltkrieg - wie fast 90% der Stuttgarter Innenstadt – völlig zerstört, wurde das Haus erst in den späten 50er Jahren unter der Leitung des berühmten deutschen Architekten H. P. Schmohl wieder aufgebaut. Nun nicht mehr parallel zum Bahnhof, sondern etwas versetzt nach hinten parallel zum Schlossgarten Park. Schmohl ist in Stuttgart kein Unbekannter, so hat er zusammen mit Paul Stohrer das Neue Rathaus entworfen. Sein erfolgreiches Wirken ist auch der Grund dafür, daß die Fassade und der Außenbereich des Hotel am Schlossgarten seit fast 20 Jahren unter Denkmalschutz stehen.

Eingeweiht wurde das wiederaufgebaute Hotel am Schlossgarten dann im Jahre 1962 und wiederum galt es als d a s Hotel in Stuttgart. Erstklassiger Service fanden genauso wieder Einzug wie ausgezeichnete Küche und ein gut sortierter Weinkeller. Geblieben ist auch die Nähe zu den interessantesten Einrichtungen Stuttgarts, die verkehrsgünstige und zentrale Lage und der herrliche Blick in den Schlossgarten.

Vor allem aber in der jüngsten Vergangenheit konnte man im Hotel am Schlossgarten wieder an alte Grandhotel-Zeiten anknüpfen. Während einer einjährigen Umbauphase, die Ende 1999 abgeschlossen wurde, hielt nicht nur zeitgemäßes Ambiente mit modernster Technik Einzug, auch ein gastronomisches Konzept, das über die Grenzen Stuttgarts hinaus seinesgleichen sucht, wurde erfolgreich angefangen. Die zahlreichen Auszeichnungen sind sicherlich Beweis dafür.

Am meisten aber freut man sich im Hotel am Schlossgarten über eine große Zahl an Gästen, deren Erwartungen nicht nur vollends erfüllt sondern oft übertroffen werden – damals wie heute.

Werner Braun  
Direktor

# VERANSTALTUNGSRÄUME

Die großzügige Bankettetage im 1. Stock des Hotels umfaßt fünf geräumige Salons im klassischen Stil und das sogenannte Kabinett. Die Tagungsfläche der Salons von insgesamt 198 m<sup>2</sup> kann durch bewegliche und schall-isolierte Wände getrennt werden oder als ein Raum genutzt werden. Diese große Variabilität läßt eine Kapazität von 2-120 Personen zu.

Alle Räume verfügen über Tageslicht und sind mit einer Klimaanlage ausgestattet.

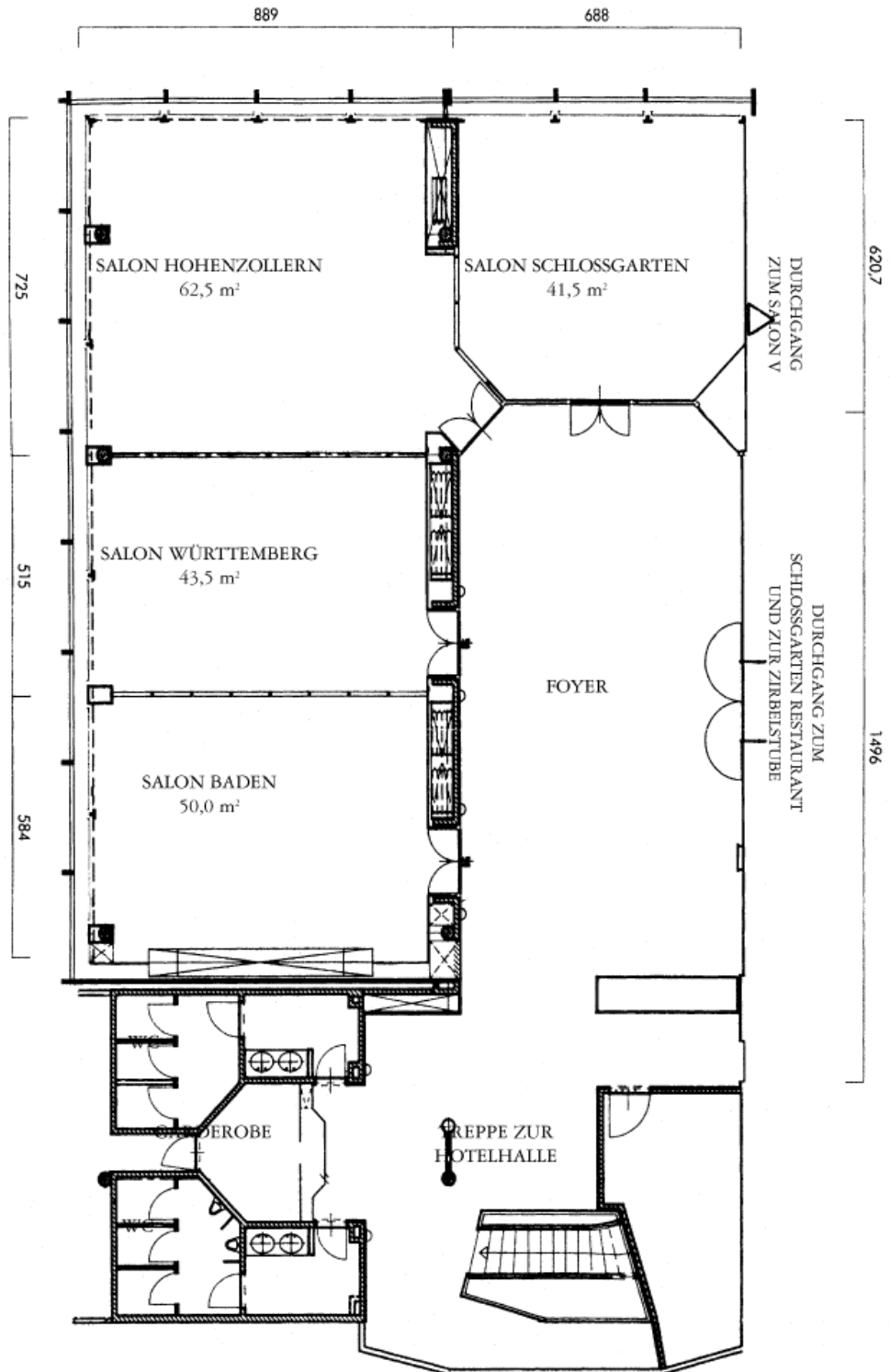
Das angrenzende Foyer bietet ausreichend Platz für Empfangstische, Kaffeebuffets und Cocktailempfänge aller Art.

## Bestuhlungsmöglichkeiten:

Salon	Größe in qm	Stuhlleihen	parlamentarisch	U-Form außen	U-Form außen & innen	Tafel	runde Tische
Schlossgarten	42	30	---	12	18	20	20
Württemberg	44	40	24	15	21	20	20
Baden	50	40	24	18	26	20	20
Hohenzollern	63	60	30	24	32	28	40
Baden & Württemberg	94	80	50	30	40	30	60
Württemberg & Hohenzollern	106	90	60	36	52	34	60
Baden, Württemberg & Hohenzollern	156	120	100	50	70	48	100
Baden, Württemberg, Hohenzollern & Schlossgarten	198	---	---	---	---	---	120
Kabinett/ Salon V	12	---	---	---	---	---	8

Die genannten Zahlen gelten als Richtwerte.

# RAUMPLAN



# RAUMMIETEN

## Übersicht (in €):

Salon / Raum	Miete halbtags 08.00 bis 12.30 h 13.00 bis 17.30 h	Miete ganztags 08.00 bis 17.30 h ab 18.00 h	Ausstellungsmiete ganztags 08.00 bis 17.30 h
Schlossgarten	275	365	695
Württemberg	255	345	645
Baden	275	365	695
Hohenzollern	360	480	910
Baden und Württemberg	520	710	1340
Württemberg und Hohenzollern	590	810	1490
Baden, Württemberg und Hohenzollern	860	1180	2180
Baden, Württemberg, Hohenzollern und Schlossgarten	1120	1480	2870
Kabinett/ Salon V	140	160	---

- Für Auf- bzw. Abbautage berechnen wir, je nach Dauer eine Halb- bzw. Ganztagsmiete. Der Aufbau und Abbau außerhalb der vereinbarten Zeiten ist nur nach Verfügbarkeit möglich. Bitte stimmen Sie dies bitte rechtzeitig mit dem Hotel ab.
- Bei Abendveranstaltungen, die über Mitternacht (0.00 Uhr) hinaus andauern, berechnen wir einen Mitarbeiterzuschlag in Höhe von
  - € 45 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde für Oberkellner oder Küchenchef
  - € 32 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde für Servicemitarbeiter oder Koch

# TAGUNGSARRANGEMENTS

## Arrangement „Comfort“ (ab 12 Personen)

- 3 Tagungsgetränke (Mineralwasser und Apfelsaft)
- Kaffeepause nach Wahl
- 2-Gang Menü nach Wahl (je nach Verfügbarkeit wird das Mittagessen im Schlossgarten Restaurant, in der Vinothek oder in einem der Salons serviert)
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen (0,2 l)
- Leinwand und Flipchart
- Schreibblöcke und Stifte
- Raummiete
- Servicebetreuung

zum Preis von € 55

Begrüßungskaffee: zuzüglich € 3 pro Person

## Arrangement „Stuttgart“ (ab 12 Personen)

- 3 Tagungsgetränke (Mineralwasser und Fruchtsäfte)
- Kaffeepause am Vormittag nach Wahl
- 3-Gang Menü nach Wahl (je nach Verfügbarkeit wird das Mittagessen im Schlossgarten Restaurant, in der Vinothek oder in einem der Salons serviert)
- alkoholfreie Getränke zum Mittagessen
- Kaffeepause am Nachmittag nach Wahl
- Leinwand und Flipchart
- Schreibblöcke und Stifte
- Raummiete
- Servicebetreuung

zum Preis von € 62

Begrüßungskaffee: zuzüglich € 3 pro Person

## Arrangement „De Luxe“ (ab 12 Personen)

- Begrüßungskaffee im Foyer
- Tagungsgetränke (Mineralwasser und Fruchtsäfte)
- Kaffeepause am Vormittag nach Wahl
- 3-Gang Menü nach Wahl (je nach Verfügbarkeit wird das Mittagessen im Schlossgarten Restaurant, in der Vinothek oder in einem der Salons serviert)
- Getränke zum Mittagessen
- Kaffee nach dem Essen im Foyer
- Kaffeepause am Nachmittag nach Wahl
- Leinwand und Flipchart
- Schreibblöcke und Stifte
- Raummiete
- Servicebetreuung

zum Preis von € 72

**Gerne erstellen wir individuelle Arrangements.**

# BITTE WÄHLEN SIE INNERHALB IHRES ARRANGEMENTS AUS UNSEREN KAFFEIPAUSEN:

## Für den Vormittag empfehlen wir

### 1. Frische-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- frischer Obstsalat im Glas
- Knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip
- erfrischender Orangen-Joghurt-Drink

### 2. Vollkorn-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- Körniges Vollkornbrot mit Frischkäse und Schnittlauch
- Cocktail aus frischer Ananas und Vollkorn-Schokoladenmüsli, dazu frische Milch und Joghurt
- Knackige Streifen von Karotten, Gurke, Staudensellerie und Paprika
- frischer Orangen-Karottensaft

### 3. Frühstücks-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- frische Fruchtspieße
- Mini-Croissants mit selbstgemachter Marmelade
- Kleines Laugengebäck und Wurzelbaguette mit Saftschinken und Emmentaler

### 4. Stuttgart-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- Frische Butterbrezeln
- Bauernbrot mit Pfefferbeißer, Landbutter und Schnittlauch
- Mineralwasser und Stuttgarter Streuobstwiesen-Apfelsaft

## Für den Nachmittag empfehlen wir

### 5. Englische Teepause

- Kaffee und offene Teesorten
- Scones mit Clotted cream und Orangenmarmelade
- frische Muffins
- Mini-Sandwiches mit Gurke und Roastbeef

### 2. Fitness-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- Süßes Vollkorng Gebäck
- Karamellisierte Bananen mit Honig, Sesam und Sauerrahm
- Orangen-Fenchel-Smoothie mit rosa Pfefferbeeren

### 3. Energie-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- Feine Trinkschokolade
- Mini-Rosinen- und Haselnussschnecken
- frische Kirsch-Happen
- Müsliriegel

### 4. Apfel-Pause

- Kaffee und verschiedene Teesorten
- Frische Apfelschnitte
- Apfelmus mit süßem Sauerrahm und Zimt
- Feines Roggenbrot mit Apfel-Ziegenfrischkäse und Honig
- Drei verschiedene Apfelsorten aus der Region

**Selbstverständlich können Sie die Kaffeepausen auch individuell zubuchen.  
Wir berechnen jeweils € 10 pro Person.**

## UNSERE TAGUNGSMENÜS FÜR SIE ZUR WAHL:

<p style="text-align: center;"><b>Menü I</b></p> <p>Gemischte Salate in Hausdressing mit Sprossen, Croûtons und Kirschtomaten ***</p> <p>Eingemachtes Kalbfleisch in Rieslingsauce mit Champignons und Butternudeln ***</p> <p>Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillerahm</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü II</b></p> <p>Aufgeschlagene Lauchsuppe mit Sauerrahm ***</p> <p>Gebratene Maispouardenbrust auf Gemüselinsen mit kleinen gebratenen Kartoffeln ***</p> <p>Mangokompott mit Zitroneneis</p>
<p style="text-align: center;"><b>Menü III</b></p> <p>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen ***</p> <p>Gekochtes Siedfleisch auf Kartoffel- Karottengemüse mit Meerrettichsauce und Schnittlauch ***</p> <p>Krokantparfait mit eingelegten Kirschen</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü IV</b></p> <p>Aufgeschlagene Gemüsesuppe ***</p> <p>Gebratene Lachforellenschnitte mit Zitronenschaum auf gedünsteten Gemüsestreifen mit Petersilienkartoffeln ***</p> <p>Crème Caramel</p>

**Wir bitten Sie um Auswahl der Kaffeepausen und des Menüs  
bis 7 Tage vor der Veranstaltung.**

**Bitte teilen Sie uns zu Beginn der Veranstaltung die Anzahl anwesender Vegetarier mit.**

**PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN:**

ALTERNATIV BIETEN WIR AB 25 PERSONEN  
FOLGENDE STEHBÜFFETS  
INNERHALB DES TAGUNGSARRANGEMENTS AN:

**Lunch-Stehbüffet (ab 25 Personen)**

Marinierte geröstete Gemüse  
Süß-sauer eingelegter Tafelspitz  
Poulardensalat im Weckglas  
Hausgemachte Terrine

\*\*\*

Würziger Gemüseintopf mit Pesto  
Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse  
Geschmorte Filetwürfel mit Spätzle

\*\*\*

Drei Desserts nach Tagesangebot

**Schwäbisches Stehbüffet (ab 25 Personen)**

Suppe nach Tagesangebot

\*\*\*

Schwäbische und Gemüse-Maultaschen in der Brühe  
mit Kartoffelsalat  
Badisches Schäuferle  
Verschiedene Blattsalate

\*\*\*

Drei Desserts nach Tagesangebot

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

# TAGUNGSTECHNIK



## Beamer und Leinwände

Laserpointer	pro Tag	21
Videobeamer	pro Tag ab	160
Leinwand (1,80 Meter hoch, 2,00 Meter breit)	pro Tag	35
Leinwand (2,00 Meter hoch, 2,00 Meter breit)	pro Tag	55
Leinwand (2,00 Meter hoch, 3,00 Meter breit)	pro Tag	110

## CD, TV, Video und Beschallung

CD Player, tragbar	pro Tag	35
TV Gerät	pro Tag	90
TV Gerät mit VHS Videoabspielgerät	pro Tag	175
Flatscreen, mobil	pro Tag	180
Standmikrofon	pro Tag	90
Mikrofonanlage		auf Anfrage

## Mobiliar

Rednerpult	pro Tag	32
Piano	pro Tag	95
Flügel		auf Anfrage
Klavierstimmen	einmalig	120

## Sonstiges

Telefon	pro Tag	35
Telefoneinheit	pro Einheit	0,40
Kopie (Papier)	pro Kopie	0,40
Kopie (Folie)	pro Kopie	0,70
Flipchart mit Stiften und Papier	pro Tag	32
Pinnwand mit Papier und Nadeln	pro Tag	25

## Personal

Garderobiere	pro angefangener Std.	29
Techniker	pro angefangener Std.	45
Servicemitarbeiter (ab 0.00 Uhr / Mitternacht)	pro angefangener Std.	32
Koch (ab 0.00 Uhr / Mitternacht)	pro angefangener Std.	32
Oberkellner (ab 0.00 Uhr / Mitternacht)	pro angefangener Std.	45
Küchenchef (ab 0.00 Uhr / Mitternacht)	pro angefangener Std.	45

## Parkgebühren

Folgende Parkgebühren der Schlossgarten-Tiefgarage gelten für Gäste des Hotels am Schlossgarten:

## Stundensätze

1 Stunde	2,10
2 Stunden	3,40
3 Stunden	4,80
4 Stunden	6,10
5 Stunden	7,50
6 Stunden	8,80

## Pauschalsätze

Tageshöchstsatz	16,50
Abendeinstellung (19.00 Uhr bis 02.00 Uhr)	4,00

(Tarifänderungen vorbehalten)

Die Nutzung der Tiefgarage geschieht auf eigene Gefahr.

Das Hotel am Schlossgarten haftet nicht für Schäden.

## Herzhafte Snacks

	€
Gemüsesticks mit Dips	5
Baguetteschnitte oder ein halbes Brötchen, belegt mit:	
gekochtem Schinken	4
holländischem Gouda	4
Brie	4
italienischer Salami	4
geräuchertem Schinken	4,20
Räucherlachs	4,80
Butterbrezel	2,90
Croissant mit Frischkäse	4
Croissant mit Schinken	4,20
Croissant mit Räucherlachs	4,80
Schwäbische Kartoffelsuppe	8,50
<b>Schwäbische Vesperpause:</b>	16
Apfelsaft und Mineralwasser	
Maultaschen in der Brühe	
ofenfrische Laugenbrezel	
Schnittlauchbrote	

## Süße Kleinigkeiten

		€
mundgerechtes saisonales Obst (z.B. Ananas, Orangen, Melone)	pro Portion	6,50
Obsttartelette	pro Stück	3,90
schwäbische Apfelschnitte	pro Stück	3,50
Plundergebäck	pro Stück	3,20
Teegebäck(50 Gramm)	pro Person	5,50
Schokoladencroissant	pro Stück	3,20
Croissant mit Marmelade	pro Stück	3,50

## **Fingerfood-Buffer (ab 30 Personen)**

Canapée mit hausgebeiztem Wildlachs  
Tatar von der Räucherforelle  
Kleines Fleischküchle auf Kartoffelsalat im Tartelette  
Kräuterfrischkäse auf Wurzelbaguette  
Crostiti mit Parmaschinken und Melone  
Roastbeef mit Apfel-Selleriesalat

\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe aus der Kaffeetasse

Quiche von Lauch und Waldpilzen  
Nürnberger im Blätterteig

\*\*\*

Schwäbischer Apfelrahmkuchen  
Vanillecreme mit eingelegten Rotweinkirschen

€ 36

## **Amuse bouche Menü**

Rose von der Koriander- Lachsforelle mit Dill-Senfsauce  
Parfait von Krustentieren  
Sülze vom Tafelspitz auf Graubrot mit Meerrettich  
Roulade vom Perlhuhn  
Asiatischer Geflügelsalat im Mürbteig  
Tomate mit Mozzarella gefüllt  
Medaillon vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
\*\*\*  
Gebackene Garnelenschwänze mit Chili-Dip  
Filetspießchen mit Paprika  
Lachsmedaillon auf Kartoffel-Lauchgemüse  
Gnocchi in Tomatensauce mit Pecorinokäse und Balsamessig  
\*\*\*  
Limonen-Joghurtcrème im Weckglas  
Schokoladen-Canachetörtchen  
Rüblkuchen

€ 41

## Vegetarisches Fitness-Stehbüffet

Geröstetes und mariniertes mediterranes Gemüse  
Selleriecarpaccio in Sesamvinaigrette  
Salat von grünen Bohnen und Kichererbsen  
Gefüllte Tomaten mit Kräuterfrischkäse  
Orangen-Fenchelsalat mit Safran  
Gemüsesülze im Weckglas  
Asiatischer Gemüsesalat mit grünem Curry und Palmenherzen  
Gegrillte Riesenchampignons mit Dinkelsalat gefüllt

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasaromen

Grünkernküchle mit Pinienspinat und Ziegenfrischkäse  
Gemüse-Vollkornstrudel  
Gefüllte Vollkornflädle mit Berglinsen in Balsamessig

\*\*\*

Ziegenfrischkäse mit Tannenhonig und Dörrobstkompott  
Salat von frischen Früchten  
Grütze von der Ananas mit geraspelter Kokosnuss

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

€ 43

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

# Getränkeauswahl

## alkoholfreie Getränke

		€
Evian	0,25l	3,50
Staatlich Fachingen	0,25l	3,50
Gerolsteiner Stille Quelle	0,25l	3,50
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,90
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,80
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,80
Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,70
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	3,70
Vaihinger Traubensaft	0,2l	3,70
Vaihinger Orangensaft	1,0l	14,50
Orangensaft, frisch gepresst	1,0l	24,80
Coca – Cola	0,2l	3,80
Fanta	0,2l	3,80

## Bier

Stuttgarter Hofbräu Herrenpils– vom Fass	0,3l	4,20
Stuttgarter Hofbräu alkoholfrei	0,33l	4,00

## Warme Getränke

Kaffee oder Tee in Thermoskannen	pro Tasse	2,90
Tasse Kaffee Schümli	pro Tasse	3,20
Tasse Kaffee entcoffeiniert	pro Tasse	3,20
Cappuccino	pro Tasse	3,80
Espresso	pro Tasse	3,00
Doppelter Espresso	pro Tasse	4

Die angegebenen Preise enthalten die zur Zeit gültige Mehrwertsteuer von 19%.

### Stilvoll Feiern!

Die großzügige Bankett Etage im 1.Stock des Hotels umfaßt 5 geräumige Salons mit Tageslicht von 12-198 m<sup>2</sup>. Die Salons können einzeln genutzt werden oder durch ihre beweglichen Trennwände miteinander verbunden werden. Diese große Variabilität läßt eine Kapazität von 2-160 Personen zu. Das angrenzende Foyer bietet ausreichend Platz für Empfangstische, Kaffeebuffets und Cocktailempfänge aller Art.

### Innovative Caterings

Nutzen Sie unsere Erfahrungen der vielfältigen Gastronomie des Hotel am Schlossgarten. Für Ihre private Feier, Ihr Firmenjubiläum oder für eine andere ungewöhnliche Veranstaltung an einem ungewöhnlichem Ort - wir bringen die gewohnte Schlossgarten-Qualität, zu Ihnen und Ihre Feier wird für Sie und Ihre Gäste zum Erlebnis.

Ansprechperson: Katharina Kovac Veranstaltungsleiterin  
Telefon: +49 (0)711 / 2026 808  
Fax: +49 (0)711 / 2026 815  
Email: [kovac@hotelschlossgarten.com](mailto:kovac@hotelschlossgarten.com)

---

## **KOCHSTUDIO** **KOCHENERLEBEN**

Kochen mit Persönlichkeit. Die Ingredienzien eines unvergesslichen KÜchenerlebnisses. Ob Sie als Einzelperson oder in Gesellschaft von Freunden und Geschäftspartnern in die Welt der Meisterköche eintauchen möchten – das Kochstudio ist für einen exklusiven Kreis von bis zu 10 Personen eingerichtet und mit einer großzügigen „bulthaup“ Küche sowie modernen „Gaggenau“ Geräten ausgestattet.

Im Kochstudio lehren Andreas Büscher und sein Team die Kunst des Kochens, Backens, Tranchierens und Flambierens. Und hier wird auch die hohe Schule der Weinkennerschaft zelebriert. Höhepunkte aller Veranstaltungen ist der gemeinsame Genuss – mit Aussicht auf den märchenhaften Schlossgarten und auf eine Karriere als heimlicher Meisterkoch!

Ansprechperson: Katharina Kovac Veranstaltungsleiterin  
Telefon: +49 (0)711 / 2026 808  
Fax: +49 (0)711 / 2026 815  
Email: [kovac@hotelschlossgarten.com](mailto:kovac@hotelschlossgarten.com)