

**better
taste**

FILharmonie
Kultur & Kongress
Zentrum
Filderstadt



Abschlussball FILharmonie



Editorial

Gerne sorgen wir dafür, dass Ihr Abschlussball auch kulinarisch ein Highlight wird!

Diese Präsentation dient als erster Eindruck unseres Angebotes, bei weiteren Speisen- und Getränkewünschen sprechen Sie uns bitte an. Auch Gäste mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten müssen nicht hungrig bleiben – bitte teilen Sie uns detaillierte Infos zu den Allergien bis 2 Monate vor dem Ball an filharmonie@better-taste.de mit, dann erarbeitet unser Küchenteam gerne eine Alternative. Auf Wunsch organisieren wir gerne einen Longdrink – Bar im Anschluss an den offiziellen Teil.

Einige Informationen vorab.

Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen eigener Speisen und Getränke nicht gestattet ist. Bei einem gemeinsamen Sektempfang erfolgt die Abrechnung gemäß der bestätigten Gästezahl. Die Abrechnung des Buffets erfolgt gemäß der bestätigten Gästezahl, da wir bei der Ausgabe im Zweifelsfall nicht kontrollieren können, ob ein Gast für das Essen bezahlt hat oder nicht. Eine Wasserpauschale wird gemäß der bestätigten Gästezahl abgerechnet. Weitere Speisen werden entsprechend der bestellten Menge bereitgestellt und berechnet.

Für den Vorort-Termin sowie für die Unterzeichnung des Angebotes bitten wir um Anwesenheit eines offiziellen Vertreters / Ansprechpartners der Schule.

Checkliste

6 Monate vor Veranstaltung	Buchung des Caterings mittels schriftlichen Auftrags.
3 Monate vor Veranstaltung	Absprache der Details in einem gemeinsamen Termin. filharmonie@bettertaste.de
14 Tage vor Veranstaltung	Übermittlung des Zeitplans. Hier bitte folgende Buffetzeiten berücksichtigen: 1 – 1,5 Stunden für das Buffet und späteste Buffeteröffnung um 20 Uhr. Überweisung der Rechnungssumme. Bei einer späteren Finalisierung können Mehrkosten anfallen.
Am Abend der Veranstaltung	Wir planen die Buffeteröffnung /-Schließung anhand des uns vorliegenden Programms. Sollte es kurzfristige Änderungen im Programmablauf geben, bitten wir Sie, dass diese rechtzeitig unserer Bankettleitung mitteilen.

Speisenangebot

Buffet Pro Person € 29,50

Inklusive Mitarbeitenden für 5 Stunden (max. 23 Uhr), Tischläufer und Equipment

1 Hauptgang mit Fleisch

1 Hauptgang Vegan

Hauptgang mit Fleisch

Geschmelzte Schwäbische Maultaschen mit Fleischfüllung | Kartoffelsalat

Linsen & Spätzle | Saiten

Fleischküchle | Kartoffelpüree oder Kartoffel - Gurken-Salat

Gulasch vom Rind oder Schwein | Spätzle oder Tagliatelle

Putengeschnetzeltes mit Champignons | Basmati Reis oder Tagliatelle oder
Kartoffelgratin

Hähnchenbrust mit Tomaten-Zucchini Gemüse | Basmati Reis oder Tagliatelle
oder Kartoffelgratin

Rinder-Semmerolle mit buntem Marktgemüse und Burgundersoße | Spätzle

Hauptgang Vegan

Pilz - Pasta | Pilze der Saison | Cashew | Spinat

Gemüsecurry | Basmati Reis oder Petersilienkartoffeln

Geschmelzte Maultaschen | Kartoffeln

Gefüllte Paprika mit Bulgur | wahlweise Sour Cream

Gemüselasagne der Saison

optional hinzubuchbar

Salatbuffet pro Person € 8,00 (*Blattsalate, 3 Rohkostsalate und zweierlei Dressings*)

Dessert pro Person € 3,50 (*Ein Gläschen pro Person*)

Desserts

Rote Grütze | Vanillesauce

Quarkmousse | Mangoragout

Limetten - Sauerrahmcreme | Himbeersauce

Obstsalat der Saison

Chia-Kokos-Pudding (vegan)

Getränkeangebot

Getränkepauschalen Wasserspauschale

Wasserspauschale für 5 Stunden

pro Person € 6,00

Wasserspauschale je weitere Stunde

pro Person € 2,00

Sektempfang Basic

pro Person € 7,00

BT Big Bubbles Sekt brut

BT Bubbles Secco

Orangensaft

Sekt & Snacks

pro Person € 10,50

BT Big Bubbles Sekt brut

BT Bubbles Secco

Orangensaft

Snackschälchen mit Erdnüssen | Salzstangen | Grissini | Chips

Sekt auf Selbstzahlerbasis

Die Gäste bestellen bei Wunsch direkt bei unseren Servicemitarbeitenden und bezahlen diesen direkt.



Getränkekarte

Während des Balls sind Getränke an unseren Bars erhältlich und können von den Gästen direkt vor Ort bezahlt werden.

Softdrinks

Teinacher Mineralwasser	0,33l	€ 3,50
Teinacher Genusslimonaden	0,33l	€ 4,20
Afri Cola Afri Cola zuckerfrei	0,20l	€ 3,50
Vaihinger Säfte	0,20l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	€ 3,50

Bier

Krombacher Bier Bier alkoholfrei	0,33l	€ 4,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	€ 5,00

Wein & Sekt | Privatscuvées Weingut Christian Hirsch, Leingarten

BT Big Bubbles Sekt brut	0,10l	€ 7,20
BT Big Bubbles Sekt brut	0,75l	
BT WHITE - Weißwein	0,20l	€ 7,20
Cuvée aus Riesling, Weißburgunder, Rivaner	0,75l	
BT PINK - Roséwein	0,20l	€ 7,20
Cuvée aus Lemberger, Shiraz, Cabernets, Merlot	0,75l	
BT RED - Rotwein	0,20l	€ 8,20
Cuvée aus Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon	0,75l	

Kaffee

Espresso	€ 2,40
Café Creme	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,90



Mitarbeitende

Bis 23 Uhr sind unsere Mitarbeitenden bei der Bestellung eines Buffets auf Gesamtrechnung in den Preisen inkludiert. Danach berechnen wir unsere Mitarbeitenden pro Person / pro angefangene Stunde.

Servicemitarbeiter*in	je Person/Stunde	€ 54,50
Serviceleiter*in	je Person/Stunde	€ 62,50

Geschäftsbedingungen

Diese Vorstellung unserer Angebote dient lediglich als Erstinformation und entspricht keiner Buchung. Ihre Veranstaltung benötigt ein konkretes Angebot, welches wir individuell entsprechend Ihren Wünschen & Vorstellungen erstellen. In dieser Mappe genannte Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Folgende NonFood Komponenten sind in den Angeboten inkludiert:

Auf- und Abbau, Mitarbeiter und Serviceleitung bis 23 Uhr, Gläser, Teller, Besteck, Papierservietten, Tischläufer, Service- und Buffetequipment.

Tischdecken können gerne auf Anfrage hinzugebucht werden. Diese werden nach tatsächlich benötigter Menge berechnet.

Um etwaige Mehrkosten zu vermeiden, bitten wir Sie, Ihr konkretes Angebot frühestmöglich erstellen zu lassen. Anderweitig können wir aufgrund der Kurzfristigkeit möglicherweise unsere im Vorfeld kalkulierten Preise nicht halten.

Zahlungsziele

100% der voraussichtlichen Gesamtsumme 2 Wochen vor der Veranstaltung ohne Abzug
Schlussabrechnung 14 Tage nach Veranstaltungsende ohne Abzug

Sonstiges

Einen ersten Zwischenstand der gemeldeten Teilnehmer benötigen wir spätestens 8 Wochen vor der Veranstaltung.

Die finale Gästezahl benötigen wir 4 Wochen vor der Veranstaltung, diese dient als Rechnungsgrundlage. Unsere vollständigen AGBs finden Sie unter www.better-taste.de/agb/



**better
taste**

Filharmonie
Kultur & Kongress
Zentrum
Filderstadt



BETTER TASTE – BETTER PARTY

