

Filharmonie

KONGRESSGASTRONOMIE

R&M Gastronomie GmbH & Co. KG



PRIVATE
FEIERN

Ihre Kommunion, Konfirmation oder
Ihr Geburtstag im Wintergarten.

INHALT

Kongressgastronomie
3

Dienstleistungen
4

Unser Angebot für Ihre Feier
5

Was Sie sonst noch wissen sollten
12

Kontakt
14



GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Seit vielen Jahren ist Gastfreundschaft für uns Beruf und Berufung. Aus tiefster Überzeugung stellen wir unsere Gäste und unsere Kunden mit Ihren Wünschen und Bedürfnissen in den Mittelpunkt. Unsere Mission: Ihre Vorstellungen in perfekter Qualität zu Ihrer vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Umfassende Beratung und Betreuung, professioneller und herzlicher Service, sowie eine hohe Qualität der Speisen stehen dabei an oberster Stelle. Das ganze Team freut sich darauf, dies unter Beweis stellen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser Leistungsangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche.



BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG

Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Passion.

Damit unsere Mitarbeiter stets motiviert sind, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In eigens zusammengestellten Schulungsprogrammen entwickeln wir unsere Mitarbeiter nicht nur in ihrer fachlichen Qualifikation weiter, sondern vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgebern.

Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.





UNSER PAKET FÜR IHRE FEIER IHRE KOMMUNION, KONFIRMATION ODER IHR GEBURTSTAG IM WINTERGARTEN.

PAUSCHALE 3-GANG-MENÜ

ab 15 Personen
inkl. Raummiete

15 - 70 Personen
34,90 €

PAUSCHALE BUFFET

ab 25 Personen
inkl. Raummiete

25 - 70 Personen
34,90 €

VERANSTALTUNGS- ZEITRAUM

Veranstaltungszeit
3 - 4 Stunden

UNSER ANGEBOT

Aperitif mit Sekt, Sekt-Orange
oder Orangensaft (1 Glas p.P.)

Buffet

mit Salatvariation, Vorspeisen,
drei Hauptgerichten und
einer Dessertauswahl

oder

3-Gang-Menü
Salat oder Suppe
Fleischgericht
Dessert

PREIS

Preis pro Person
Kinderpreis 5 - 12 Jahre 20,80 €

zzgl. Dekoration und
weitere Getränke

Buchbar:
3-Gang-Menü ab 15 Personen
oder
Buffet ab 25 Personen





BUFFET

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET

SAISONALE BLATT SALATE
Bunte Blätter | Lattich | Rauke

ROASTBEEF „ROSTBRATEN STYLE“
Röstzwiebel | Kartoffelsalatcrème | Schnittlauchmarinade | Kerbel

KARTOFFELSALAT
Kartoffel | Gurke | Schnittlauch

CIABATTA-BROTSALAT
Tomate | Feta | Gurke | Olive | Basilikum

KAROTTENTATAR
Ingwer | Vanille | Orange | Knusperbrot

RÄUCHERLACHS
Sahnemeerrettich

BROTSPEZIALITÄTEN

AUS MEER, FLUSS & SEE
(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

ZANDER „KROSS“
Kartoffelpüree | Brokkoli

LACHSFORELLE „GEBRATEN“
Bandnudeln | Pfifferlinge

FLEISCHLUST

(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

MAISPOULARDENBRUST
Spargelrisotto | dunkle Jus

OCHSENBACKE „7h @ 78°C“
Kartoffel-Schnittlauchpüree | ganze Schmorkarotte

VEGETARISCH

(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

KÄSEKNÖPFLE „ORIGINAL“
Röstzwiebeln | Schnittlauch

NUDELRISONI
Tomatensugo | Oliven | Pesto | Parmesan

NASCHWERK

PANNA COTTA
Himbeeresauce | Kapstachelbeere

SCHOKOLADENMOUSSE
Zartbitter-Kuvertüre | Passionsfruchtgel | Mandelstreusel

CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“
Vanille, Karamell & fertig



3-GANG-MENÜ

SALATTELLER

Tomate | Gurke | Karotte | Blattsalate | Balsamicodressing

oder

FLÄDLESSUPPE

Rinderkraftbrühe | Estragon-Flädle | Schnittlauch

ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle | Jus

oder

MEDAILLON VON DER SCHWEINELENDE

Kartoffelgratin-Törtchen | Champignon | Rahmsauce

DESSERTVARIATION

Laut Küchenchef



WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN

Buffet- und Menükosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. Sollten Sie Alternativen wünschen, erstellen wir Ihnen hierzu gerne ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Papierservietten, Service- und Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Getränke, Stoffservietten, Hussen für Stühle, Tischdekoration oder Mobiliar in Form von Getränkebars bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. In den Pauschalen sind ebenfalls der Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie die Veranstaltungsbetreuung während der kalkulierten Veranstaltungszeit enthalten. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis.

Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel) sowie die technische Ausstattung werden seitens der Location angeboten und bereitgestellt.

FRAGEN SIE UNS

Terminanfrage, Anmietung der Räumlichkeiten über
Kongressbüro FILharmonie Filderstadt



Frau Ursula Kauffmann
Tel. 0711 / 70 976-12
ukauffmann@filderstadt.de

Frau Birgit Reinhardt
Tel. 0711 / 70 976-15
breinhardt@filderstadt.de

FILharmonie
Kultur & Kongress
Zentrum
Filderstadt



FILharmonie Filderstadt
Tübinger Straße 40
70794 Filderstadt
Tel. 0711/70 976-0
Fax 0711/70 976-76
filharmonie@filderstadt.de
www.filharmoniefilderstadt.de

TEAM VERKAUF KONGRESSHALLEN

Rund ums Thema Speisen & Getränke, sprechen Sie uns an.



Merle Schütt



Stefanie Krätschmer



Nadine Keding

Merle Schütt

Leitung Verkauf Kongresshallen
Tel. 0711 / 55340-163
info@kongressgastronomie.de

Stefanie Krätschmer

Eventmanagerin
Tel. 0711 / 55340-162
info@kongressgastronomie.de

Nadine Keding

Eventmanagerin
Tel. 0711 / 55340-161
info@kongressgastronomie.de

Filharmonie

KONGRESSGASTRONOMIE

R&M Gastronomie GmbH & Co. KG

R+M Gastronomie GmbH & Co. KG

Tübinger Straße 40

70794 Filderstadt

Tel. 0711/55340-165

Fax 0711/55340-300

info@kongressgastronomie.de

www.kongressgastronomie.de