

# FILharmonie

## BANKETT-MAPPE



## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Über uns</b> Better Taste	<b>3</b>
<b>Räumlichkeiten</b> Grundriss   Übersicht der Veranstaltungsräume	<b>4-6</b>
<b>Tagungspauschalen</b> Ganztages- und Halbtagespauschalen	<b>7-12</b>
<b>Add Ons &amp; Bausteine</b> Getränke & Pauschalen   Snacks & Bausteine	<b>13-19</b>
<b>Catering Experts</b> Equipment   Team	<b>20-22</b>
<b>Anfahrt</b>	<b>23</b>
<b>Kontakt</b>	<b>24</b>
<b>Geschäftsbedingungen</b>	<b>25</b>

## BETTER TASTE

---

### Über uns

Die Better Taste Catering GmbH ist ein mittelständisches Unternehmen mit Hauptstandort in Ludwigsburg. Vereinigt unter dem Motto „Catering Experts“ verantworten wir verschiedene gastronomische Betriebe in unterschiedlichen Bereichen.

Wir begrüßen Kunst-, Theater- und Konzertliebhaber als exklusiver Cateringpartner in Filderstadt in der FILharmonie und im Forum am Schlosspark in Ludwigsburg.

Unsere kulinarischen Highlights können Sie in unseren Restaurants und Exklusivlocations dem KönigX57, dem Bösers Spargelrestaurant by better taste und dem DANZA Restaurant & Weinbar auf der Zunge zergehen lassen.

In der MHP ARENA und dem GP Stadion am Hardtwald stellen wir unser Können im Rahmen der Sport Hospitality im Basketball, Handball und Fußball unter Beweis.

Regional. National. International - im Eventcatering stellen wir die Hospitality für Motorsportrennserien im Rahmen der Formel 1 und der DTM.

Firmenevents, Privatfeiern, Sportveranstaltungen und viele weitere Events finden sich im Better Taste Eventcatering wieder. Für eine rundum gelungene Veranstaltung liefert unser Equipment-Verleih tellertaxi alles aus einer Hand.

BETTER TASTE - Ihre Catering Experts

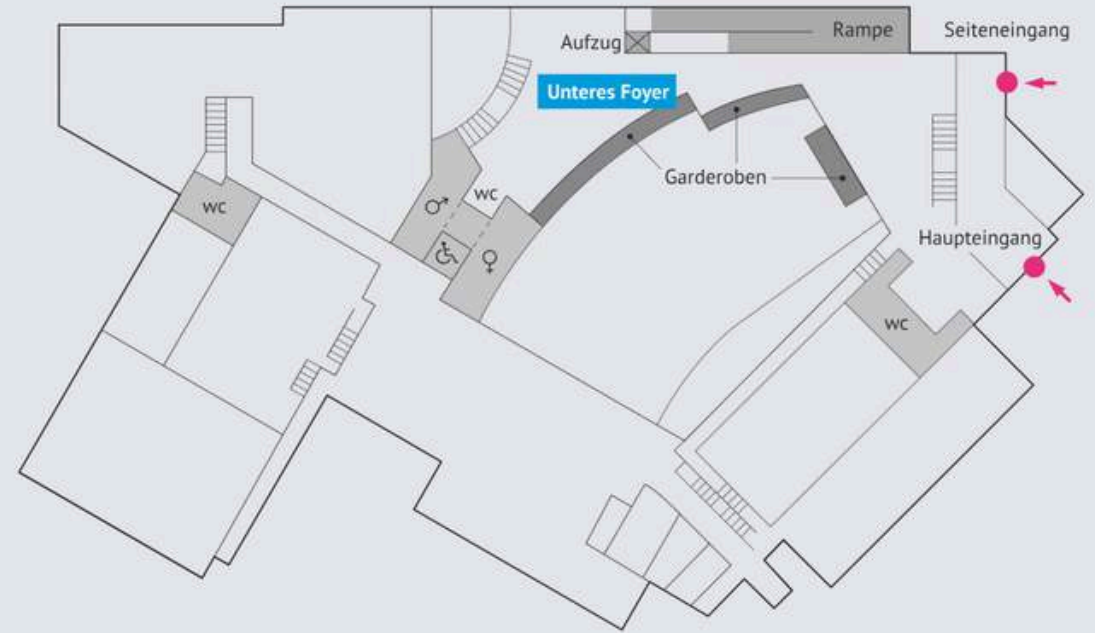


# RÄUMLICHKEITEN

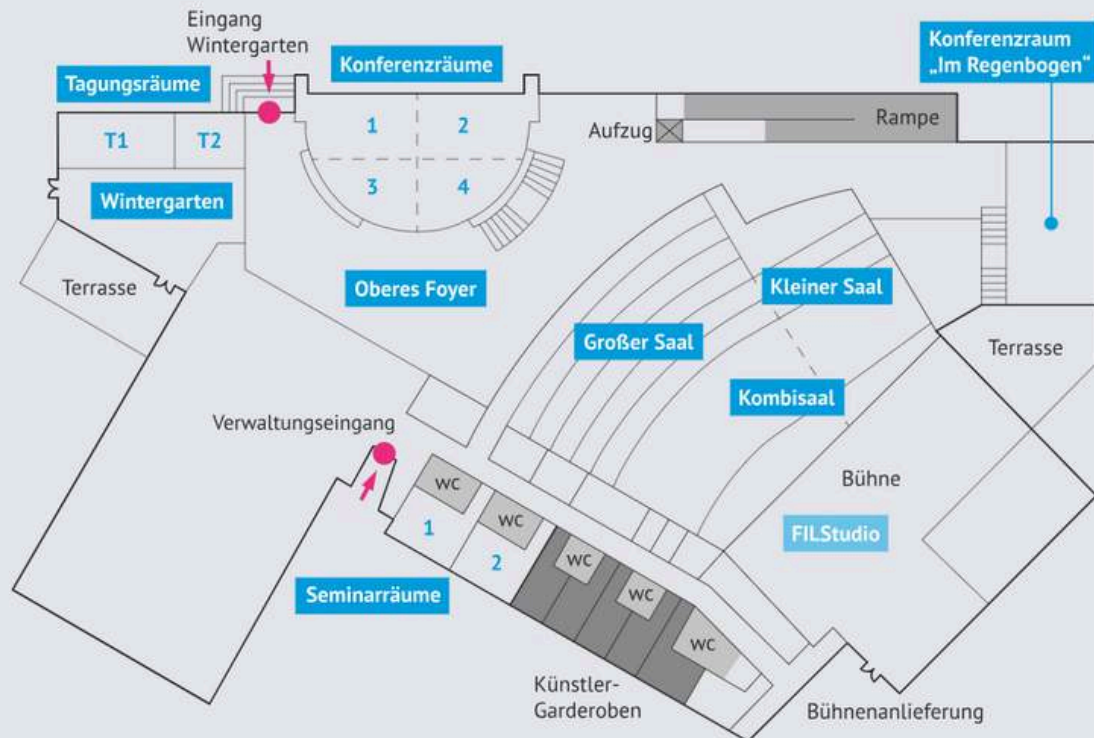


# GRUNDRISS

## Untergeschoss







## Erdgeschoss



# ÜBERSICHT VERANSTALTUNGSRÄUME

## Kapazitäten der einzelnen Räume mit unterschiedlichen Bestuhlungsarten

	m <sup>2</sup>				
Kombisaal	692	616	450	891	342
Großer Saal	477	440	336	649	250
Kleiner Saal	215	164	134	239	100
Konferenzraum "Im Regenbogen"	105	80	54	100	50
Konferenzräume 1 - 4	197	156	110	168	80
Seminarräume 1, 2	22	-	-	20	-
Tagungsraum T1	46	28	16	48	-
Tagungsraum T2	27	-	-	18	-
Wintergarten	145	48	-	50	40
Foyer	576	-	-	-	-

## TAGUNGS-PAUSCHALEN

In unseren Tagungspauschalen sind Service- und Equipmentpreise bereits inkludiert.



## FIL - LIGHT

---

### Die Pauschale beinhaltet:

Mineralwasser im Veranstaltungsraum

### Kaffeepause am Vormittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

### Mittagessen

Mineralwasser medium | still

Kaltes Vesperbuffet | wahlweise als Lunchpaket:

1 belegtes Brötchen

1 Apfel oder Banane

1 Müsliriegel

### Kaffeepause am Nachmittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

**Preis pro Person 39,00 €** | ab 25 Personen





## FIL - BASIC

---

### Die Pauschale beinhaltet:

#### Mineralwasser medium | still

im Veranstaltungsraum

#### Kaffeepause am Vormittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 herzhafter Snack pro Person

#### Mittagessen

Mineralwasser medium | still

Lunchbuffet - zusammengesetzt aus:

3 Vorspeisen

2 Hauptgerichte (Fleisch und vegetarisch oder vegan)

2 Desserts

#### Kaffeepause am Nachmittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

**Preis pro Person 50,00 €** | ab 25 Personen

---

**FIL HALF DAY BASIC** | abzüglich einer Kaffeepause

**Preis pro Person 37,00 €** | ab 25 Personen



## **FIL - KOMFORT**

---

### **Die Pauschale beinhaltet:**

**Mineralwasser im Veranstaltungsraum**

### **Kaffeepause am Vormittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 herzhafter Snack pro Person

### **Mittagessen**

Mineralwasser medium | still

Softgetränke

Lunchbuffet - zusammengesetzt aus:

3 Vorspeisen

2 Hauptgerichte (Fleisch und vegetarisch oder vegan)

2 Desserts

### **Kaffeepause am Nachmittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 süßer Snack pro Person

**Preis pro Person 58,00 €** | ab 25 Personen

---

**FIL HALF DAY KOMFORT** | abzüglich einer Kaffeepause

**Preis pro Person 53,00 €** | ab 25 Personen



## **FIL - VITAMINBOOSTER**

---

### **Die Pauschale beinhaltet:**

**Mineralwasser im Veranstaltungsraum**

### **Kaffeepause am Vormittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

Vitaminwasser

1 herzhafter Snack pro Person

Obstkorb

### **Mittagessen**

Mineralwasser medium | still

Vitaminwasser

Lunchbuffet - zusammengesetzt aus:

3 Vorspeisen | 1 Suppe

3 Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan)

2 Sättigungsbeilagen

2 Desserts

### **Kaffeepause am Nachmittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 süßer Snack pro Person

Frischer Fruchtsalat

**Preis pro Person 65,00 €** | ab 25 Personen

---

**FIL HALF DAY Vitamin C** | abzüglich einer Kaffeepause

**Preis pro Person 55,50 €** | ab 25 Personen



## FIL - ALL INCLUSIVE

### Die Pauschale beinhaltet:

#### Begrüßungskaffee

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still  
Vitaminwasser  
Obstkorb  
1 herzhafter Snack pro Person

#### Mineralwasser

**medium | still und Softgetränke**  
ganztags im Veranstaltungsraum  
*Getränke werden in der Mittagspause  
aufgefüllt*

#### Kaffeepause am Vormittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still und  
Softgetränke  
Vitaminwasser  
1 herzhafter Snack pro Person  
Obstkorb  
Nuts & More - Brainbar mit Nüssen  
Trockenobst oder Müsliriegel

#### Mittagessen

Mineralwasser medium | still  
Softgetränke und Vitaminwasser  
Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Lunchbuffet - zusammengesetzt aus:  
3 Vorspeisen | 1 Suppe  
3 Hauptgerichte (Fleisch, Fisch,  
vegetarisch oder vegan)  
2 Sättigungsbeilagen  
2 Desserts

#### Kaffeepause am Nachmittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still  
1 süßer Snack pro Person  
Obstkorb  
Nuts & More - Brainbar mit Nüssen  
Trockenobst | Müsliriegel

**Preis pro Person 82,00 €**  
ab 25 Personen



---

# ADD ONS



## INZELLEISTUNGEN

### z.B. für ein gemeinsames Get together nach der Tagung

BT Big Bubbles Brut – Sekt – Glas   auch alkoholfrei	0,10l	6,05 €
BT Big Bubbles Brut – Sekt – Flasche   auch alkoholfrei	0,75l	35,71 €
BT Big Bubbles Brut – mit Orangensaft   auch alkoholfrei	0,10l	6,05 €
BT White – Weißwein Cuvée	0,20l	6,05 €
BT Pink – Roséwein Cuvée	0,75l	19,75 €
	0,20l	6,05 €
BT Red – Rotwein Cuvée	0,75l	19,75 €
	0,20l	8,20 €
Weinschorle weiß – rosé – rot	0,75l	22,27 €
	0,20l	5,04 €
Aperol Sprizz	0,25l	6,72 €
Lillet Wildberry	0,25l	7,14 €
Krombacher Pils	0,33l	3,53 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,53 €
Krombacher Radler naturtrüb	0,33l	3,53 €
Krombacher Hefeweizen	0,50l	4,20 €
Teinacher Mineralwasser still   medium	0,33l	2,94 €
Teinacher Mineralwasser still   medium	0,75l	5,88 €
Teinacher Genusslimonade	0,33l	3,53 €
Afri Cola   Afri Cola Zuckerfrei   Bluna	0,20l	2,94 €
Orangensaft	0,20l	2,94 €
Bitter Lemon	0,20l	2,94 €



## **EINZELLEISTUNGEN**

Ergänzen Sie Ihre Tagungspauschale oder stellen Sie sich aus unseren Bausteinen Ihre individuelle Pauschale zusammen.  
In unseren Bausteinen sind die Kosten für Mitarbeitende nicht inbegriffen.

### **Wasser Pauschale** | Inkl. Gläser

Mineralwasser medium & still

In bis zu 2 Veranstaltungsräumen

*Pro weiteren Veranstaltungsraum wird ein Mitarbeiter pro Stunde zusätzlich berechnet.*

**Bis 6 Stunden: Preis pro Person 10,80 €**

**Bis 10 Stunden: Preis pro Person 18,00 €**

### **Wasser & Softgetränke Pauschale** | Inkl. Gläser

& optional 1 Kühlschrank

Mineralwasser medium & still |

Softgetränke

In bis zu 2 Veranstaltungsräumen

*Pro weiteren Veranstaltungsraum wird ein Mitarbeiter pro Stunde zusätzlich berechnet.*

**Bis 6 Stunden: Preis pro Person 18,00 €**

**Bis 10 Stunden: Preis pro Person 27,00 €**



## **EINZELLEISTUNGEN**

---

### **Kaffeepause zusätzlich**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still

**Preis pro Person 5,00 €**

### **Senseo Maschine und Wasserkocher**

Den ganzen Tag zur Selbstbedienung im  
Seminarraum.

**Preis pro Person 6,00 €**

### **Kaffeebar mit Spezialitäten-Maschine**

Espresso | Espresso Doppio

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Café Creme

**Preis pro Person 6,00 €**





SNACKS & BAUSTEINE



## EINZELLEISTUNGEN SNACKS

### Herzhafte Snacks

Brezel	2,20 €
Butterbrezel	2,80 €
Kleine Laugenstange	2,20 €
Kleine Butterlaugenstange	2,80 €
Kleine Laugenstange mit Frischkäse	2,80 €
Mini Quiche Lorraine	2,70 €
Mini Quiche Spinat und Feta	2,70 €
Mini Quiche Tomate und Olive	2,70 €
Mini Blätterteigteilchen - 6 versch. Teile	1,20 €
Mini Schnecken	2,00 €
Schinken Käse Croissant	2,50 €
Burn & Roll   Lachs, Gemüse und Ziegenkäse	4,20 €
Wrap mit Jackfruit	2,50 €

### Süße Snacks

Mini Butter-Schokobrötchen	1,40 €
Mini Butter-Croissant versch. gefüllt	1,80 €
Donuts	2,80 €
Cookies	2,50 €
Muffins Schoko oder Blaubeere	3,00 €
Mini Blätterteigtaschen	2,20 €
Mini Eclairs	1,80 €
Buttermilchbällchen	1,50 €
Brownie	2,00 €
Mini Schnecken	2,20 €
Fruchtplunder	2,00 €



## BAUSTEINE MITTAGESSEN

---

### Lunchbuffet Basic

Gemischtes Salatbuffet inkl. Brot und Butter

1 Hauptgang Fleisch

1 Hauptgang Vegan

2 Desserts

**Preis pro Person 18,00 €**

### Lunchbuffet All inklusive

Gemischtes Salatbuffet

inkl. Brot & Butter

3 Vorspeisen | 1 Suppe

1 Fleischgericht

1 Fischgericht

1 Veganes Gericht

2 Dessert im Weckglas

**Preis pro Person 25,00 €**

### Lunchpaket

Lunchbuffet

Mineralwasser still & medium

**Preis pro Person 12,00 €**

### Get-together

Wasserpauschale

Obstkorb

Herzhaftes und Süßes Fingerfood am Buffet

*Weitere Getränke auf Nachfrage möglich  
diese werden nach tatsächlichem  
Verbrauch berechnet.*

**Preis pro Person 16,00 €**



---

# CATERING EXPERTS





In unserem hauseigenem Equipmentverleih **tellertaxi** führen wir eine umfangreiche Auswahl für den gedeckten Tisch, vom Platzteller bis zu Tischhussen.

Dazu gehört auch das Mobiliar – perfekt abgestimmt auf Ihren Bedarf, von Tischen und Theken über Stühle und andere Sitzgelegenheiten bis hin zu Zelten und Schirmen.

## Tischwäsche

Tischdecke Stehtisch	Stück	5,30 €
Tischdecke - Bankettisch eckig	Stück	9,90 €
Tischdecke - Bankettisch rund	Stück	13,10 €

## Servietten

Papierserviette	Stück	inklusive
Stoffserviette	Stück	2,00 €

## Weiteres

Menükarte	Stück	4,95 €
Büffetbeschriftung in deutsch & englisch	Stück	inklusive
Tischdekoration		Auf Anfrage



**In den Tagungspauschalen sind unsere Mitarbeitenden während der Veranstaltung in den Preisen inkludiert.**

Für Aufbauphasen, ein Get-Together oder eine aus Bausteinen selbst zusammengestellte Pauschale berechnen wir unsere Mitarbeiter pro Person / angefangene Stunde.

Ab 00:00 Uhr erheben wir einen Nachzuschlag von 30 %.

Serviceleitung	je Person/Stunde	49,00 €
Servicemitarbeiter/in	je Person/Stunde	38,00 €
Logistiker/in	je Person/Stunde	34,00 €
Barkeeper/in	je Person/Stunde	41,00 €
Küchenchef/in	je Person/Stunde	49,00 €
Koch / Köchin	je Person/Stunde	38,00 €
Küchenhilfe	je Person/Stunde	31,00 €

# ANFAHRT

---

FILharmonie Filderstadt  
Tübinger Straße 40  
70794 Filderstadt

Telefon: 0711 70976-0

Fax: 0711 70976-76

E-Mail: [filharmonie@filderstadt.de](mailto:filharmonie@filderstadt.de)

Internet: [www.filharmoniefilderstadt.de](http://www.filharmoniefilderstadt.de)



## **Mit dem Auto:**

A8 Stuttgart-München

aus Richtung Stuttgart auf die B27 Richtung Reutlingen/Tübingen, Abfahrt Filderstadt-West/Plattenhardt/FILharmonie

aus Richtung München auf die B27 Richtung Reutlingen/Tübingen, Abfahrt Filderstadt-West/Plattenhardt/FILharmonie

Kostenlose Parkplätze finden Sie in unmittelbarer Nähe der FILharmonie.

## **Mit dem Flugzeug:**

Sie landen auf dem Stuttgarter Flughafen und fahren mit der S-Bahn S2 weiter.

## **Mit der S-Bahn:**

z.B. ab Stuttgart-Hauptbahnhof mit der S2 bis Filderstadt

## **Mit dem Bus:**

Mit der Linie 817 direkt vor die FILharmonie.

// QUALITÄT IST FÜR MICH DER  
WICHTIGSTE BESTANDTEIL  
ZUR KUNDENZUFRIEDENHEIT.

**Claudia Heidinger**

Verkaufsabteilung Better Taste Catering GmbH

Tel.: +49 7141 96 90 86 91

Mobil: +49 159 04 36 82 44

E-Mail: [c.heidinger@better-taste.de](mailto:c.heidinger@better-taste.de)

E-Mail Verkaufsabteilung: [verkauf@better-taste.de](mailto:verkauf@better-taste.de)

Zentrale Better Taste Catering GmbH

Tel.: +49 7143 96 90 86 - 0

E-Mail: [mail@better-taste.de](mailto:mail@better-taste.de)





# 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 zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## **Folgende NonFood Komponenten sind in den Angeboten inkludiert:**

Auf- und Abbau  
Mitarbeiter während der Tagung  
Serviceleitung  
Gläser, Teller, Besteck  
Papierservietten

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

## **Zahlungsziele**

50 % der voraussichtlichen Gesamtsumme bei Beauftragung 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/](http://www.better-taste.de/agb/)

