



esskultur

feelgoodfood

Der Hochzeitsflyer



Inhalt

<u>Locations</u>	Seite 3-6
Eine kleine Auswahl schöner Hochzeitslocations in und um Stuttgart	
- Die Burg Stettenfels in Untergruppenbach	
- Die Straßenbahnwelt in Stuttgart Bad-Cannstatt	
- Das ECONVENT in Esslingen	
- Das Waldheim in Stuttgart Degerloch	
<u>Buffet oder Menü</u>	Seite 7-8
<u>Sektempfang</u>	Seite 9
- Fingerfood und Sektvariationen	
<u>Menü- und Buffetbeispiele</u>	Seite 10-14
. Internationales Menü	
- Regionales Buffet	
- Schwäbisches Buffet	
- Internationales Buffet	
- Grillbuffet	
<u>Weiteres Sinnvolles</u>	Seite 15
- Hochzeitstorte	
- Mitternachtsimbiss	
- Frühstück	
Getränke	Seite 16
Dekoration	Seite 17
Kontakt	Seite 18

Locations

DIE BURG STETTENFELS - Untergruppenbach -

Das außergewöhnliche Ambiente der Burg Stettenfels bietet Ihnen eine unvergleichliche Atmosphäre für Ihre Hochzeit, die in Erinnerung bleiben wird.

Die Burg Stettenfels verfügt über vielseitige Räumlichkeiten, bepflanzte Gärten und Innenhöfe in unterschiedlichen Größen.

So kann man zum Beispiel in der Kapelle heiraten, im Rosengarten Grillen und im Schachbrettzimmer eine Spielecke für die Kleinen einrichten.

So können bis zu 500 Personen feiern und an jeden ist gedacht.



Locations

DIE STRAßENBAHNWELT - in Stuttgart Bad-Cannstatt -

Erleben Sie ein einzigartiges historisches Ambiente und genießen Sie Ihre Hochzeit in der Straßenbahnwelt in Stuttgart-Bad Cannstatt in vollen Zügen.

Die große Halle mit ca. 200qm für bis zu 150 Personen, bietet einen ganz besonderen Charme.

Ergänzen lässt sich die große Halle durch das Foyer, für bis zu 50 Personen und den großzügigen, mit Arkaden gesäumten Außenbereich.

Die Location kann im Zeitraum von April bis Oktober gemietet werden.



Locations

DAS ECONVENT - in Esslingen -

Das ECONVENT, das ökologischste Veranstaltungshaus Deutschlands, liegt direkt am Neckar vor den Toren der Esslinger Altstadt.

In den vielseitig gestaltbaren Räumlichkeiten mit ökologischer Klimatisierung, LED-Beleuchtung und modernstem Equipment können Sie Hochzeiten mit bis zu 130 Personen feiern.

Direkt gegenüber lädt ein toller Park zum Fotoschießen ein und auch den Kindern wird es auf dem großen Spielplatz nicht langweilig.

BIO können Sie nicht nur Schlemmern sondern auch Schlummern.

Im direkt anschließenden Hotel ECOINN finden Ihre Gäste ein wunderbares Plätzchen zum erholen, nach einem rauschenden Hochzeitsfest.



Locations

DAS WALDHEIM - in Stuttgart Degerloch -

Das moderne, renovierte Waldheim Degerloch ist nicht nur bei den Waldheimkindern sehr beliebt.

Es bietet mit seinem riesigen Außengelände mit zahlreichen Spielmöglichkeiten für die Kinder, variablen Räumlichkeiten von 20qm bis 275qm und einer kompletten Küchenausstattung mit Bar, einen perfekten Ort um kleine und große Feste zu feiern.

Ideal eignet sich das Waldheim Degerloch für Hochzeiten, Konfirmationen und Geburtstage.



Buffet oder Menue

Eine wichtige Entscheidung! Hier die Unterschiede....

...Buffet

Bei der Auswahl im Vorfeld haben Sie viele Möglichkeiten:

Sie können sich für einen unserer Buffetvorschläge entscheiden oder eigene Ideen einbringen. Ihr Wunschbuffet wird dann im Anschluss mit unseren Veranstaltungsorganisatoren besprochen und kalkuliert. Bei der Wahl eines Büffets stehen Sie auf der sicheren Seite den Geschmack Ihrer Liebsten zu treffen.

Vorteile...

- große Speisenauswahl, abwechslungsreiches Angebot
- lockere Atmosphäre, Ihre Gäste kommen am Buffet eher schneller in Kontakt
- zeitlich nicht beschränkt, jeder Gast kann selbst entscheiden, wann er essen möchte

Ein Plus für...

- ...Vegetarier, sie sind „fleischlos glücklich“
- ...Kinder, da das „Sitzfleisch“ nicht beansprucht wird
- ...Diabetiker & Allergiker, sie sind im Essen eingeschränkt und wissen selbst am besten, welche Speisen sie meiden sollten

...Menue

Ein klassisches Menue eignet sich besonders für einen kleineren Personenkreis. Der Service ist anspruchsvoller und das Essen verläuft insgesamt ruhiger. Allerdings müssen Sie pro Gang ca. 30 Minuten einkalkulieren, d.h. Ihre Gäste werden bei einem 3- bzw. 4- Gang- Menue mindestens 2 Stunden mit dem Essen beschäftigt sein.

Wir empfehlen Menues für Hochzeiten, bei denen kein ausgedehntes Programm geplant ist.

Buffet oder Menue

Probeessen

Das Probeessen soll ein Vorgeschmack auf die Kochkünste unseres Küchenchefs und seines Teams sein. Gerne können Sie mit Ihrem persönlichen Ansprechpartner vom Veranstaltungsmanagement einen Termin vereinbaren.

Bestuhlung

Gut zu wissen...

Die beliebteste Tischform für eine Hochzeitsfeier sind runde Tische, mit Platz für 6 bis max. 10 Personen.

Weitere Optionen sind z.B. U-Form oder Tafelbestuhlung.

Die Bestuhlung ist immer abhängig von der jeweiligen Location, deren Grundriss und dem Mobiliar.

Leihequipment

Die passende Ausstattung sowie Raumgestaltung spielen bei einer Hochzeitsfeier eine wichtige Rolle.

Je nach Location und Wunsch sind wir Ihnen gerne mit Leihequipment wie z.B. Tischwäsche, Kerzenständern, Geschirr, Mobiliar, Zelte, etc. behilflich.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer individuellen Raumausstattung und lassen Ihnen auf Wunsch unseren Equipmentkatalog zukommen.

Sektempfang

Aperitif und Fingerfood

Bouquet de Fleur

Mit Sekt und Rosenblüte
Dieser elegante Sektcocktail mit feinen Blütenessenzen
verzaubert die Sinne.

Flasche 0,75 ltr. / 20,90 €

Passend dazu:

Hugo, Aperol Spritz, Champagner
oder alkoholfreier Cocktail

Glas/ ab 3,00 €



Kleinigkeiten zum Aperitif

z.B. Wrapröllchen oder verschiedene Spießchen

Stück/ ab 1,30 €

Minibrötchen, Canapées - verschieden belegt

Stück/ ab 1,40 €

Süße Köstlichkeiten:

z.B. Kuchenminis, Minimuffins oder süße Blätterteigminis

Stück/ ab 0,90 €

Menü- und Buffetvorschläge

Alle unsere Speisen bereiten wir aus frischen, saisonalen Produkten für Sie zu.
Als Anlage ein kleiner Auszug aus unserem reichhaltigem Angebot.
Für individuelle Vorschläge wenden Sie sich an unser Veranstaltungsmanagement

Menü

„Internationales Hochzeitsmenü“

//

Brotauswahl mit Butter und Kräuterdip

//

Crèmesuppe von wilder Kresse mit gerösteten Pinienkernen

//

Roastbeef vom deutschen Weiderind
an Rotwein-Balsamicojus, Gemüsepaysanne und hausgemachten Spätzle

oder

BIO-Lachsfilet
an Limonenschaum, Mangold und Kartoffelchen

//

Knuspriger Cake „Crème de Catalan“
mit Lime Pie Nocke

32,90€ pro Person

Hochzeitsbuffet I

„Regionales Hochzeitsbuffet“

//

Praline von der Räucherforelle im Pumpernickelmantel mit Meerrettich

Alblinsensalat mit Frühlingszwiebelchen

Tafelspitzsülzle mit Wasabicremehäubchen

Maultaschenspießchen auf Kartoffel-Gurkensalat

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

//

Brotauswahl

//

Gebratene Schweinelendchen

in Steinchampignonrahm an Wengertergemüse und Kräuterknöpfe

Gedämpftes Schwarzwälder Forellenfilet

an Rieslingsoße und Petersiliendrillingen

Veganes Soja-Rahmgeschnetzeltes

an Wildreis

//

Bayrisch Creme mit glasierten Waldbeeren

Schwarzwälder Kirschdessert

32,90€ pro Person

Hochzeitsbuffet II

„Schwäbisches Hochzeitsbuffet“

//

Hochzeitssuppe

//

Gurkensalat

Karottensalat

Schwäbischer Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

//

Brotauswahl

//

Stuttgarter Sahneschnitzel von der Pute
mit Rahmsößle, Schmorgemüse und Spätzle

Geröstete vegetarische Maultaschen
auf Wengertergemüse

//

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat mit glasierten Kirschen

25,90€ pro Person

Hochzeitsbuffet III

„Internationales Hochzeitsbuffet“

//

Vitello Tonnato
Capreseplatte vom Büffelmozzarella
Antipastivariationen

Griechischer Salat
Bunte Blattsalate mit Hausdressing

//

Internationale Brotauswahl

//

Glacierte Hähnchenbrust
auf Ratatouillegemüse mit Polentaschnitten

Mediterraner Kalbsbraten Sous Vide gegart
an Barolojus und Rosmarinkartöffelchen

Triangolo Rustico
mit Pecorino und Feige gefüllte Teigtaschen im Parmesanfond
mit geschmorten Kirschtomaten

//

Tiramisu
Passionsfruchtmousse

29,90€ pro Person

Hochzeits-Grillbuffet

„Killesberg“

Caprese: Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, und Pesto

Antipasti: getrocknete Tomaten, gefüllte Oliven, eingelegte Zucchini, Weinblätter

Zartweizensalat mit Cashewkernen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Couscous Salat mit Auberginen-Paprikacreme

Fenchelsalat mit Orangenfilets

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Grillsossen, von fruchtig bis scharf, Kräuterbutter

Rustikale Brote, Peperonciabatta und Kräuterflüte

Rinderroastbeef vom deutschen Weiderind

Schweinenackensteaks mit kräftiger BBQ-Marinade

Putensteaks mit leichter Currymarinade

Riesengarnele auf Zitronengrasspieß

Wildlachsfilet im Buchenspan

Mediterranes Grillgemüse

Marinierter Schafskäse

Mango-Wassermelone-Ananasspieße vom Grill mit fruchtiger Chilisosse

Limonen-Joghurtcreme mit Erdbeermark

Passionsfruchtmousse

32,90€ pro Person

Um das Angebot noch zu erweitern können Sie hinzubuchen:

Hochzeitstorte

Hochzeitstorte

Wir kooperieren mit der Tortenschneiderei (www.tortenschneiderei.de)

Preis nach Vereinbarung

Kaffeetafel am Nachmittag mit Kaffee,
Tee sowie verschiedenen Kuchen und Torten

6,50 € pro Person

Mitternachtsimbiss

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett
(mit Weintrauben, Brotauswahl und Feigensenf)

ab 4,50 € pro Person

Ungarische Gulaschsuppe mit Brotauswahl

ab 5,40 € pro Person

Currywurst mit Brötchen

ab 4,50 € pro Person

Spanferkel vom Grill mit Krautsalat

ab 8,90 € pro Person

Burger zum Selbermachen

ab 6,50 € pro Person

Frühstück

Für einen entspannten Morgen nach Ihrer Feier beliefern wir Sie und Ihre Gäste gerne mit unseren Frühstücksvariationen:

Kleines Frühstück:

7,90 € pro Person

Verschieden belegte Bagelhalbmonde und Vollkornschnitten, Yoghurt mit frischen Früchten im Weckglas, Microcroissants (herzhaft mit Schinken und Käse, sowie süß mit Schokolade gefüllt)

Hochzeitsfrühstück (ab 15 Personen)

14,90 € pro Person

Internationale Käseplatte, gemischte Wurstplatte, Lachsplatte mit Meerrettichcreme, Obstsalat, sowie verschiedene Sorten Yoghurt im Weckglas, Rührei mit Schnittlauch, Bacon und kleinen Nürnberger Bratwürstchen, Marmelade, Butter, gemischter Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Brotschnitten, Croissants, Brezeln und Minimuffins

Getränke

Damit Ihren Gästen keine lange Durststrecke zwischen dem Aperitif und Getränkeservice zugemutet wird, ist es von Vorteil, große Wasserflaschen auf den Tischen einzudecken.

Unser Tipp für einen reibungslosen Ablauf:

Informieren Sie Ihre Gäste über die angebotenen Getränke auf einer kleinen Getränkekarte oder als Zusatz auf der Menükarte.

Getränke können pauschal oder nach Verbrauch berechnet werden.

Getränkepauschale Standard

18,90 € pro Person

Mineralwasser, Softgetränke, Bier, regionaler Rot- & Weißwein, Kaffee und Tee unlimitiert während der gesamten Dauer der Veranstaltung

Je nach Wunsch und Umfang erstellen wir Ihnen auch gerne eine individuelle Pauschale

Auszug aus der Weinkarte

Weißwein

Deutschland/ Württemberg
Stettener „Pfeffer“ Riesling, trocken
Weingut Karl Haidle

Flasche 0,75 ltr./ 14,50 €

Rotwein

Deutschland/ Baden-Württemberg
Rotweine-Cuvée Brüssele B, trocken
Weingut Graf Adelmann

Flasche 0,75 ltr./ 16,50 €

Blumengestecke & Tischdekoration

Wir stellen für Sie nach gemeinsamer Absprache eine liebevolle Tischdekoration zusammen.

Falls Sie sich für die Blumengestecke Ihres Lieblingsfloristen entscheiden, sollten diese am Morgen Ihrer Hochzeit zum Veranstaltungsort geliefert werden.

Ihre kreative Tischdekoration kann helle Begeisterung bei Ihren Gästen hervorrufen!
Deshalb möchten wir an dieser Stelle anmerken, dass Dekorationselemente gerne als Erinnerungsstück mitgenommen werden.



Die Esskultur-Familie

Wir stehen Ihnen jederzeit mit unserer Erfahrung und Kompetenz zur Seite.

Informationen zu Esskultur Eventcatering

www.esskultur.biz

fon: 0711/761005-20

mail: team@esskultur.biz

Informationen zu unserem Grillspezialisten "Kesselglühen"

www.kesselgluehen.de

fon: 0711/21729370

mail: team@kesselgluehen.de

Informationen zu Esskultur Fingerfood

www.esskultur.biz

fon: 0711/5770400

mail: team@esskultur.biz

