

RIVERHOUSE LOCATIONS

DIE EVENTLOCATIONS AM NECKAR

Riverhouse

Riverbeach

Riverview Weinberghaus



Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	1
2.	Anfahrt & Parkmöglichkeiten	2
3.	Die Locations.....	3
3.1	Allgemeines.....	3
3.2	Kapazitäten	5
3.3	Riverhouse	6
3.4	Riverbeach.....	7
3.5	Riverboat-Area.....	8
3.6	Riverview Weinberghaus.....	9
3.7	Riverland.....	10
4.	Catering.....	11
4.1	Vorspeisen & Suppen.....	12
4.2	Brunch.....	13
4.3	Menüs	15
4.4	Buffets.....	18
4.5	Specials aus dem Schwabenländle	27
4.6	Mitternachtssnacks.....	30
4.7	Fingerfood & Snacks.....	31
4.8	Sweets & Desserts.....	37
4.9.1	Getränke.....	39
4.9.2	Getränkepauschalen	43
5.	Konditionen.....	44
6.	Gut zu wissen!.....	48
7.	Sonstige Angebote	49
7.1	Tagungspakete.....	49
7.2	Weihnachtsfeiern.....	50
7.3	Eventpakete / Programme	51

1. Vorwort

Ahoi vom Riverhouse,
Aloha vom Riverbeach,
Ave vom Riverview,
Welcome in der Riverboat-Action-Area,

in den Jahren 2016 und 2018 konnte die CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co. KG die ehemaligen in die Jahre gekommenen Gaststätten „Eintracht Frohsinn“ und „Gasthaus Keefertal“ am Neckar von den Vorbesitzern erwerben. Mit viel Liebe zum Detail und mit der Handarbeit eines sehr kreativen Teams entstanden vier einzigartige Locations, welche dann, inspiriert durch den anliegenden Fluss Neckar, in „Riverhouse Locations“ umgetauft wurden. (www.Riverhouse.de)

Die Firma unter der Regie des Geschäftsführers Stefan Sendelbach, ist bereits 1998 gegründet worden und sein Team aus dem Bereich CT corporate travel & events konnte seine ganze Erfahrung aus 20 Jahren maßgeschneiderter Firmenevents und dem Messebau (www.ct-event.com) umfassend in den Neukonzeptionen und dem Umbau der Eventlocations einbringen.

Auch die touristische Sparte Cool-Tours der Firma hat ihre Heimat in den neuen Locations gefunden. So sorgt sich das Team von Cool-Tours StattReisen Stuttgart (www.StattReisen-Stuttgart.de) um die Rahmenprogramme für die Kunden, primär an den Sonntagen, und dienstags bis sonntags und den Bootsverleih mit einer großen Auswahl an Möglichkeiten.

Die Abteilungen Cool-Tours Gruppenreisen (www.gruppen-ab-stuttgart.de) und Buslogistik (www.Buslogistik.de) haben im Riverhouse ihre Heimat gefunden und planen von diesem kreativen Ort aus Gruppen- und Incentive-Reisen für Firmen und Verbände in die ganze Welt, sowie die Logistik von Busflotten und Sonderzügen für Großveranstaltungen mit 2.500 bis 250.000 TeilnehmerInnen.

In dieser Mappe wollen wir einen kleinen Einblick in unsere Locations mit all unseren Leistungen und Preisen ermöglichen, mit der Hoffnung, dass jeder etwas für das eigene, einzigartige Event findet.

Sonnige Grüße vom Neckar und ein herzlicher Gruß aus den Riverhouse Locations!



Stefan Sendelbach & Team
Geschäftsführer Riverhouse Locations

2. Anfahrt & Parkmöglichkeiten

Unsere Riverhouse Locations liegen mitten in den Steillagen-Weinbergen direkt am Fluss Neckar in einem wunderschönen Landschaftsschutzgebiet und doch zentral zwischen Stuttgart und Ludwigsburg. Außerdem befinden sich die Locations nur ca. 10-20 Fahrminuten von Bad Cannstatt und dem Stuttgarter Hauptbahnhof entfernt. Der Max-Eyth-See ist in 10 Gehminuten zu erreichen.

LAGE:

- ≈ Riverhouse, Riverbeach & Riverboats befinden sich in der Austraße 370 in 70376 Stuttgart-Münster
- ≈ Das Riverview Weinberghaus befindet sich in der Austraße 375 in 70376 Stuttgart-Münster



ANFAHRT & PARKEN:

ÖPNV:

Mit der U14 Richtung „Mühlhausen“ bis zur Haltestelle „Elbestraße“ oder mit der U12 Richtung „Remseck“ bis zur Haltestelle „Wagrainäcker“. Ab den Haltestellen sind es ca. 10-15 Gehminuten zu den Locations.

PKW / Bus:

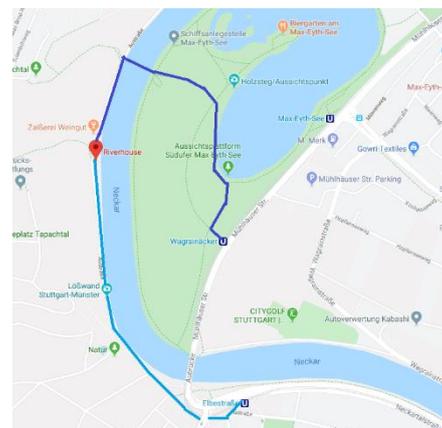
In das Navi zunächst die Austr. 189 eingeben und von dort aus der Beschilderung zu den Riverhouse Locations folgen.

Anschließend immer geradeaus am Neckar entlangfahren.

Das erste Gebäude auf der rechten Seite sind die Locations Riverhouse und Riverbeach. 250 Meter weiter, das zweite Gebäude links, ist das Riverview Weinberghaus.

Parken:

Kostenlose Parkplätze für PKWs und Reisebusse gibt es direkt an den Locations. Alternativ besteht die Möglichkeit auf dem P&R Parkplatz am Max-Eyth-See (Mühlhäuser Str.) oder auf dem Parkplatz an der Ecke Elbestraße/Austraße zu parken und dem Fußweg wie bei ÖPNV zu folgen.



3. Die Locations

3.1 Allgemeines

Ahoi vom **RIVERLAND** ...

... in Stuttgarts schönstem Landschaftsschutzgebiet zwischen den Steillagen-Weinbergen und dem Fluss Neckar.

Die Riverhouse Locations im „**Riverland**“ bestehen aus vier verschiedenen Eventlocations:

 Dem maritimen **Riverhouse**, welches unmittelbar am Neckarfluss angrenzt, mit einem funktionell flexiblen Innenraum sowie einer großen überdachbaren Neckarterrasse.

 Dem trendigen **Riverbeach** mit einem Innenraum mit großer Bar und einer Tiki-Bar im **Riverbeach** Freibereich, ebenfalls am Neckarufer anliegend.

Das **Riverhouse** und der **Riverbeach** können für kleinere Veranstaltungen getrennt und für große Veranstaltungen in Kombination angemietet werden. In der Mitte der beiden Locations befindet sich ein Bootssteg, der bei Bedarf sowohl dem **Riverhouse** als auch dem **Riverbeach** zugeordnet werden kann.

 Die **Riverboat-Action-Area**, ein reiner Outdoor-Bereich mit Bootsverleih im heißen Sommer zum Abkühlen und mit Eisstockbahnen für eine spaßige Gruppenaktivität im Winter.

 Das von Weinbergen inspirierte **Riverview**, etwas nach hinten versetzt in den Steillagen-Weinbergen, mit Innenraum und großer überdachbarer Terrasse mit Neckarblick. Fünf Gehminuten in der Nähe von **Riverhouse & Riverbeach** gelegen.

 Unter dem Begriff **Riverland** können alle vier Locations und weitere Flächen für Großveranstaltungen zusammen angemietet werden.

Detailbeschreibungen und Bilder zu den einzelnen Locations sind auf den folgenden Seiten zu finden.

VERFÜGBARKEITEN & ÖFFNUNGSZEITEN

Öffentlicher Betrieb:

An den Sonntagen ist das **Riverhouse** und der **Riverbeach** immer von 11-19 Uhr für alle geöffnet mit leckeren Burgern, Fish Menus, Fries sowie wechselnden Chef-Dishes. Auch Kaffee & Kuchen, Waffeln, Eis und kleine Snacks sind im Angebot.

Auf der Website www.Riverhouse.de kann der aktuelle Riverhouse-Flyer mit der Essens- und Getränkekarte für den öffentlichen Betrieb im Downloadbereich heruntergeladen werden.

Platzreservierungen für Einzelpersonen, Familien, Kleingruppen, Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen, Firmungen etc. sind möglich, aber keine exklusive Gesamt-Anmietung des Riverhouses und des Riverbeaches.

Zusätzlich ist samstags & sonntags von 11-19 Uhr der **Kiosk TO GO** am Riverbeach (neben dem Wasserspielplatz) mit Spezialitäten vom Grill, Getränken und Eis geöffnet.

Die **Riverboat-Area** hat dienstags - sonntags mit einem Bootsverleih mit SUPs, Kanus, Elektrobooten und Wasserschuhen für alle geöffnet (Di. - Do. von 12-18 Uhr, Fr. - So. von 11-19 Uhr).

Im **Riverview Weinberghaus** findet einmal im Monat von Mai - September der Live-Musik-Nachmittag statt.

Die **Riverboat-Area** verwandelt sich im Winter zur (Kunst-) Eisstockbahn.

Events & Geschlossene Gesellschaften:

Die Locations **Riverhouse**, **Riverbeach** und **Riverview*** stehen dienstags - samstags ausschließlich für geschlossene Gesellschaften und Events wie Hochzeiten, Team-Buildings, Sommerfeste sowie für Tagungen, Kurse, Seminare, Firmenevents und Festivitäten aller Art zur Verfügung.

*Ausnahmen bestehen, siehe Öffentlicher Betrieb

3.2 Kapazitäten



Riverhouse

Riverbeach

Riverboats

Riverview

Riverland

Innenbereich	Sitzplätze am Tisch	64	64	/	64	240
	Reihenbestuhlung	64	/	/	64	128
	Empfang	90	90	/	90	270

Außenbereich	Sitzplätze am Tisch	120	80	48	100	348
	Reihenbestuhlung	120	/	/	/	120
	Empfang	180	90	90	100	460

Gesamt	Sitzplätze am Tisch	184	144	48	164	588
	Reihenbestuhlung	184	/	/	64	248
	Empfang	270	180	90	190	730

3.3 Riverhouse

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 200 Personen auf 235 m²
- ≈ Stuttgarts einzige Location unmittelbar am Neckarufer
- ≈ Neckarterrasse außen mit Markisenüberdachung (Sonnen- und Regenschutz) und Wärmestrahlern auf 175 m²
- ≈ Tagungs- & Gastraum innen mit 60 m²
- ≈ BBQ-Station für Grillbuffets
- ≈ Highlight: Bootsanlegestelle
- ≈ Optional erweiterbar um die angrenzenden Locations Riverbeach & Riverboat Area

EVENT! EAT! ENJOY!



3.4 Riverbeach

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 180 Personen auf 296 m²
- ≈ Strand- & Urlaubsfeeling direkt am Wasser mit Strohschirmen & Palmen auf 205 m²
- ≈ Entspannung pur auf Paletten-Möbeln & Liegestühlen
- ≈ Party- & Gastraum innen mit 91 m²
- ≈ Beachbar innen, Tiki-Bar außen
- ≈ Highlight: exklusiver Eingang für Empfänge
- ≈ Optional erweiterbar um die angrenzende Location Riverhouse
- ≈ Für Kinder städtischer Wasserspielplatz nutzbar

BEACH! BAR! BOATS!



3.5 Riverboat-Area

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 80 Personen auf 82 m²
- ≈ Bootshaus mit SUP-Boards, Kanus, Wasserschuhen & Elektrobooten
- ≈ Reine Outdoor-Location
- ≈ Highlights: Team-Events wie z. B. Drachenboot, Gruppen-SUP & Floßboot
- ≈ Im Winter: Eisstockbahn & Glühweinhütte
- ≈ Geeignet für Outdoor-Catering, wie z. B. Food Trucks, Smoker & vieles mehr
- ≈ Optional erweiterbar um die angrenzende Location Riverhouse
- ≈ Separater oder zusätzlicher Eingang sowie die Möglichkeit zur Wertsachenaufbewahrung

CANOE! COOL! CURLING!



3.6 Riverview Weinberghaus

Austr. 375, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 160 Personen auf 203 m²
- ≈ Terrasse außen mit Markise und Ausblick auf das Neckartal mit 112 m²
- ≈ Tagungs- & Gastraum innen mit 91 m²
- ≈ Outdoor BBQ-Station für Grillbuffets, Smoken und Flammkuchen
- ≈ Highlight: Location mitten in den Steillagen Weinbergen
- ≈ Attraktive Weinerlebnisse mit Planwagenfahrten, Weinsafaris & Weinproben
- ≈ Optional erweiterbar um die multifunktionelle Hoffläche mit 250 m²
- ≈ Beamer, Leinwand & flexibles Lichtdesign im Innenbereich

WINE! WONDERLAND! WONDERFUL!



3.7 Riverland

Austr. 370 - 375, 70376 Stuttgart

Bei größeren Veranstaltungen haben wir die Möglichkeit die Locations wie folgt zu erweitern:

- ≈ Schöne Plätze in den angrenzenden Weinbergen für Empfänge, Weinproben, Tagungen im Freien, Freie Trauungen und Teamaktionen
- ≈ Weiterer Outdoor-Bereich auch im Hofbereich unterhalb des Riverview Weinberghauses
- ≈ Integration eines angrenzenden Weinguts mit weiterer Hoffläche, einem Keltersaal und Weinkeller für Großveranstaltungen für mehrere hundert Teilnehmer
- ≈ Anlegestelle vom Neckar Käpt'n in Fußnähe

LARGE! LIVELY! LOVELY!



4. Catering

DAS RIVERHOUSE CATERING

Das Catering-Team der Riverhouse Locations bietet eine Vielfalt an Smoker- & Grill-Events, internationalen, mediterranen und regionalen Menüs & Buffets, Show Cooking sowie vegetarischen und veganen Köstlichkeiten an.

Für das Riverhouse mit Outdoor-Grillhütte auf der Terrasse, den Riverbeach mit der Tiki-Bar und für die Riverboat-Area steht eine große Gastroküche bereit, in der **Küchenchef Patrick Sontheimer** und sein Küchenteam aus alles frisch vor Ort zubereiten und kochen. Für das Riverview wird auch in der Gastroküche vom Riverhouse frisch produziert und zum Weinberghaus geliefert. Im Weinberghaus gibt es zudem eine große BBQ-Outdoor-Küche mit originalen Meadow Creek Smokern aus den USA, die von den Pitmastern der **Neckar River BBQ Jungs** mit kulinarischen Köstlichkeiten befeuert werden können.

Bei Großveranstaltungen, im Cateringbereich, bei Kochevents und für Gourmet-Arrangements kommt zusätzlich zu unserem Küchenteam auch der **Eventkoch Daniel Prokein** und sein Team zum Einsatz.

Externe Caterer können nur gegen ein Korkgeld im Riverview Weinberghaus zum Einsatz gebracht werden, nicht aber im Riverhouse und Riverbeach.

HERKUNFT

Das Obst und Gemüse kommen täglich frisch direkt vom **Stuttgarter Großmarkt** zu den Riverhouse Locations, Lebensmittel und Fleisch werden über die Transgourmet Marke **Ursprung** bezogen, was eine Speisezubereitung aus 100 % nachhaltiger Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung bedeutet. Zusätzlich wird auf regionale Partner gesetzt. Das spezielle Fleisch zum Smoken kommt von der **Metzgerei Kiesinger** aus Tübingen. Alle Fischprodukte kommen von der **Deutschen See** und vom **Transgourmet Seafood Service** ausschließlich mit **MSC-Zertifikaten**, die für eine nachhaltige Fischerei stehen. Die meisten Backwaren werden von der 5-Sterne **Konditorei & Bäckerei Sailer** aus Stuttgart-Münster bezogen.

Da oftmals bei Buffets größere Mengen verarbeitete Lebensmittel am Ende eines Events übrigbleiben, unterstützen wir **Foodsharing Stuttgart**, damit das Essen nicht in der Tonne landet, sondern an bedürftige Personen geht.

Die folgenden Menüs, Buffets, das Fingerfood und die Nachtische sind als reine Vorschläge aus unserer Küche gedacht und können beliebig kombiniert und geändert werden. Auch für besondere Essenswünsche und Essensbesonderheiten hat unser Küchenchef stets ein offenes Ohr.

*Im Getränkebereich sind wir nicht an feste Partner gebunden, sodass auch Wunschgetränke für die Events berücksichtigt werden können. Auf der Getränke-Alltagskarte stehen die **Weine aus den Steillagen-Weinbergen** in der direkten Nachbarschaft, das **Ensinger Bio-Mineralwasser Gourmet** und die regionalen **Stuggi-Schorles** aus den Streuobstwiesen der Region, die **Proviand-Colas und Limos** sowie **Richard's Sun Iced Teas** aus Deutschland, Biere der **Familienbrauerei Dinkelacker** aus Stuttgart sowie sensationelle **Craft-Biere**, Gins und Spirituosen aus der Region und der ganzen Welt. **GEPA Fair Trade Kakao und Teesorten**, Kaffeespezialitäten mit **Mission Coffee Bohnen** aus der Siebträgermaschine sowie **Homemade Lemonades**, Longdrinks & Cocktails runden das vielfältige Angebot ab.*

4.1 Vorspeisen & Suppen

Mediterraner Vorspeisenteller	7,50 €
3 Antipasti-Spieße	
Spieß 1: schwarze Oliven und rote Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäsezubereitung	
Spieß 2: grüne Oliven ohne Stein, getrocknete Tomaten und Balsamico-Zwiebeln	
Spieß 3: schwarze Oliven, Kirschaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung und grüne Oliven gefüllt mit Paprika	
dazu Falafel-Bällchen, Weinblatt gefüllt mit Reis, Feigenbrot, Kamasutra-Dip & Garnitur	
Vorspeisen-Tischbuffet	6,50 €
Couscous-Salat, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Räucherlachs, Schwarzer Heilbutt, Falafel-Bällchen & Dips, dazu Brot- & Buttervariationen	
Flammlachs an der Feuerschale	8,00 €
Lachs serviert auf Brettern mit frischen Gemüsesticks & Dips	
Saisonal November - März	
Cremesuppe der Saison*	5,50 €
(Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Suppe nach Wunsch zu)	
Tomaten-Süßkartoffel-Suppe* <i>vegetarisch</i>	5,50 €
Suppe aus Bio-Tomaten & Süßkartoffeln, abgerundet mit Basilikum & Pfeffer	
Green-Curry-Suppe* <i>vegan</i>	5,50 €
Suppe mit thailändischen grünen Peperoncini, Ingwer, Zitronengras, Galgant, Basilikum & Kaffir-Limettenschalen	
Festtagssuppe <i>vegetarisch</i>	5,50 €
Klare Suppe mit Einlage aus Nudeln, Grießklößchen & Gemüse	
Schwäbische Hochzeitssuppe modern <i>vegetarisch</i>	6,00 €
Klare Suppe mit Maultäschle, Grießklößchen & Flädle	

*ggf. mit Einlage für einen Aufpreis von 1,50€ p. P.



4.2 Brunch

Einfacher Brunch

Frische Brötchen, Croissants, Brezeln & leckere Brotauswahl, Marmeladen, Honig & Butter, Käsevariationen, Wurst- & Schinkenauswahl, gebratener Speck, Rührei & gekochtes Ei, frisches Obst & Gemüse, Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Cerealien & Fruchtsaft.



Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto, gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian, Hähnchengeschnetzeltes in Balsamico-Honig-Jus, Auberginenaufbau mit Parmesan gratiniert, Rosmarinkartoffeln, Eierspätzle & Blumenkohl.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	34,00 €
50-74	33,00 €
75-99	32,00 €
Ab 100	31,00 €

Festtags-Brunch

Frische Brötchen, Croissants, Brezeln & leckere Brotauswahl, Marmeladen, Honig & Butter, Käsevariationen, Wurst- & Schinkenauswahl, gebratener Speck, gebeizter Räucherlachs, Rührei & gekochtes Ei, Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Cerealien, Obst- & Gemüsesäfte.



Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto, gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian, Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse & Pinienkernen, Spaghetti mit Parmesan-Chili-Chutney, gefüllte Rinderroulade „toskanisch“ in Barolo geschmort, gebratene Brezelknödel, Schupfnudeln & Grillgemüse.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	44,00 €
50-74	43,00 €
75-99	42,00 €
Ab 100	41,00 €

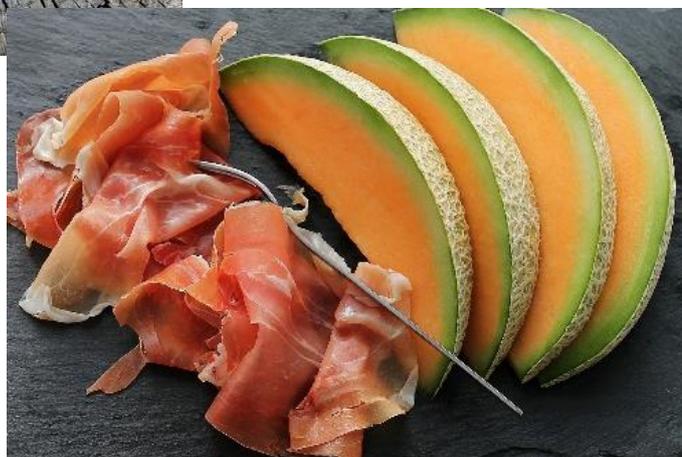
Gala-Brunch

Frische Brötchen, Croissants, Brezeln & leckere Brotauswahl, Marmeladen, Honig & Butter, Käsevariationen, Wurst- & Schinkenauswahl, gebratener Speck, Weißwürste, Krabbenscocktail & Räucherlachs, Rührei & gekochtes Ei, frisches Obst & Gemüse, Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Cerealien, Obst- & Gemüsesäfte.



Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto, gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian, gebratene Champignons & Oliven, zweierlei Melone mit Serrano-Schinken, mariniertes gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse, saftige Schweinelende zartrosa an Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle mit Schmelze, Kartoffelgratin mit Parmesan gratiniert, Grillgemüse & geschmorte Karotten.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	52,50 €
50-74	51,50 €
75-99	50,50 €
Ab 100	49,50 €



4.3 Menüs

Menü-Vorschläge

BITTE PRO GANG EINE AUSWAHL TREFFEN:

Vorspeisen:

- ≈ Rinderkraftbrühe mit Flädle & Schnittlauch
- ≈ Bunter gemischter Salat mit Kracherle
- ≈ Bruschetta Pomodoro (Tomaten, Basilikum, Ciabatta) oder Avocado (Avocado, Zwiebeln, Radieschen)
- ≈ Waldpilzcremesuppe mit Kräuterrahm
- ≈ Antipasti-Teller (Aubergine, Paprika, Zucchini)



Hauptspeisen:

- ≈ Spanferkelbraten mit hausgemachten Brezelknödeln & Krautsalat
- ≈ Rindergeschnetzeltes in Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle
- ≈ Gegrilltes Rotbarschfilet an Basilikum-Nudeln & Limetten-Hollandaise
- ≈ Saftige Schweinemedallions an Thymianjus, Kroketten & gebratenen Seitlingen
- ≈ Gebratenes Putensteak an geschmorten Karotten
- ≈ Rahmsoße & Kartoffelrösti



Nachspeisen:

- ≈ Apfelkühle mit Vanilleeis & Sahne
- ≈ Joghurt-Mousse auf Himbeerspiegel
- ≈ Hausgemachtes Tiramisu
- ≈ Rote Grütze mit Vanillesoße



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	32,50 €
50-74	31,00 €
75-99	29,00 €
Ab 100	27,50 €

Festtagsmenü-Vorschläge

BITTE PRO GANG EINE AUSWAHL TREFFEN:

Vorspeisen:

- ≈ Mariniertes Forellentatar mit Endivien-Senf Dip an Schwarzbrot
- ≈ Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse, Limette & gerösteten Pinienkernen
- ≈ Consommé vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen & zartem Rindfleisch
- ≈ Kabeljaufilet im Sesammantel auf gebackenen Süßkartoffelstreifen
- ≈ Cordon bleu von der Maultasche an marinierten Kartoffelscheiben



Hauptspeisen:

- ≈ Gefüllte Rinderroulade „toskanisch“ mit Wurzelgemüse & gebratenen Kartoffelwürfeln
- ≈ Provenzalische Maispoularde mit Feigen, Knoblauch & Rosmarin, dazu Polenta-Schnitten
- ≈ Paella "Valencia" aus der Riesenpfanne, mit Pollo Fino & Meeresfrüchten
- ≈ Piccata vom Heilbuttfilet an Tomatenconfit & Pesto-Nudeln
- ≈ Saftige Schweinelende, zartrosa, an Paprika-Chili-Chutney, Kartoffeltaler & Senfsoße



Nachspeisen:

- ≈ Limetten-Joghurt-Mousse an marinierten Beeren
- ≈ Karamellierter Pfirsich an gebranntem Mandeleis
- ≈ Crème brûlée mit Vanille- & Mango-Sorbet
- ≈ Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	51,50 €
50-74	50,50 €
75-99	49,50 €
Ab 100	48,00 €

Gala-Menü-Vorschläge

BITTE PRO GANG EINE AUSWAHL TREFFEN:

Vorspeisen:

- ≈ Riesengarnelen mit Szechuan-Pfeffer, Stangenbohnen, Knoblauch & Chili
- ≈ Tatar vom Pulled Salmon mit Salat aus gegrilltem grünen Spargel & einer Limetten-Vinaigrette
- ≈ Gebratene Wachtelbrust & Keule an gebackenen Kartoffelscheiben in Himbeer-Vinaigrette
- ≈ Flank Steak Sandwich mit Chili-Cheese-Soße
- ≈ Klassisches Ceviche vom Thunfisch mit gegrillten Maiskolben & Süßkartoffeln



Hauptspeisen:

- ≈ Waldpilz-Chili mit Rinderhochrippe aus dem Feuer
- ≈ Wildschweinrücken im Speckmantel mit Portwein-Traubenjus & Trüffel-Kartoffeltaler
- ≈ Rinderfilet im Kräuter-Pfeffermantel an Estragon-Hollandaise, gebratenen Karotten & Polenta
- ≈ Hummer mit Zitronenbutter an confierten Tomaten & gebratenen Seitlingen
- ≈ Red Snapper im Ganzen gegrillt, dazu Limetten-Risotto & gebratener Fenchel



Nachspeisen:

- ≈ Erdbeer-Cheesecake Muffin mit Holunderblüten-Sabayon
- ≈ Mousse au Chocolat an glasierten Orangenfilets & gebrannten Walnüssen
- ≈ Dreierlei von der Birne; Trollinger Birne, gebackene Tarte & Birne-Vanillecreme
- ≈ Esslinger-Honig Parfait an Blaubeergrütze & Schoko-Minze



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	72,00 €
50-74	70,00 €
75-99	68,00 €
Ab 100	66,00 €

4.4 Buffets

Buffet Riverland

Salate:

Couscous Salat *vegan*

Mit Kichererbsen, Kapern, grünen Oliven & schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern & Zitrone

Thai Nudelsalat

Bandnudeln mit Hähnchenbrust, roter & gelber Paprika, Gurken, Karottenstreifen, Porree & Mu-Err-Pilzen in asiatischem Red Pepper-Dressing

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings

Verschiedene Rohkostsalate



Warmes Buffet:

Gegrilltes Lachsfilet / Flammlachs mit Lachs-Sahnesauce

Im Sommer vom Grill & im Winter als Flammlachs von der Feuerschale

Putengeschnetzeltes Kokos-Curry

Putenbruststreifen in einer Curry-Rahmsauce mit Ananas, Karotten, Maiskölbchen & Kokosmilch

Bami Goreng *vegan*

Gericht nach indonesischer Art, mit Bandnudeln, Sojaweißzubereitung, knackigem Gemüse (Karotten, Porree, Wirsing, Zwiebeln, Pastinaken, Bambussprossen) & Mu-Err-Pilzen, verfeinert mit exotischen Gewürzen

Buntes Gemüse-Curry *vegetarisch*

Buntes Gemüse-Curry mit Quorn, Paprika, Champignons & Zwiebeln

Süßkartoffeln - „Riverhouse“ *vegetarisch*

Gegarte Süßkartoffeln mit Cheddar/Gouda gebacken

Basmati-Reis *vegan*

Eine Langkornreis-Spezialität, die aus einer bestimmten Region, am Fuße des Himalayas, angebaut und geerntet wird



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	30,50 €
50-74	29,50 €
75-99	28,50 €
Ab 100	27,50 €

Buffet Regional

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat *vegan*

Kartoffelscheiben mit Kräutern in einem Essig-Öl-Dressing

Schwäbischer Wurstsalat

Feine Streifen von Lyoner Wurst, Schwarzwurst & Zwiebeln mit Vinaigrette (Dressing)

Gurkensalat *vegan*

Klassischer Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings



Warmes Buffet:

Schweineschulterbraten mit Bratensauce

Schulter-Fleisch in Scheiben geschnitten & würzig im Geschmack

Rinderbraten mit Champignons

Regionales Weidefleisch aus Schwaben mit cremiger Rahmsauce, weißen & braunen Champignons

Schupfnudeln *vegan*

Typische schwäbische Kartoffelspezialität ohne Ei-Zusatz & frischem Weißkraut

Gemüse Bouquet *vegan*

Verschiedenstes frisches Gemüse der Saison

Herzhaftes Kartoffelgratin *vegetarisch*

Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Kräutern & Sahne gegart & mit Gouda/Cheddar überbacken

Schwäbische Spätzle *vegetarisch*

Schwäbische Nudeln mit Ei



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	30,50 €
50-74	29,50 €
75-99	28,50 €
Ab 100	27,50 €

Regional XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET REGIONAL
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Salate:

Tomatensalat *vegan*

Kirsch- oder Rispentomaten mit roten Zwiebeln & frischen Kräutern

Warmes Buffet:

Zanderfilet

Frisch gebratener Bodensee-Zander mit Zitronenscheiben

Petersilienkartoffeln *vegetarisch*

Pellkartoffel mit Butter & Petersilie angeschwenkt



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	35,50 €
50-74	34,50 €
75-99	33,50 €
Ab 100	32,50 €

Regional XXL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET REGIONAL & REGIONAL XL
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Salate:

Maultaschensalat *vegetarisch*

Geschnittene Maultaschen gefüllt mit Karotten, Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Lauch & Sellerie

Warmes Buffet:

Schnitzel vom Hähnchen nach Wiener Art paniert

Mit Zitronenecke & Bratensoße

Kroketten *vegan*

Der Klassiker von der Kartoffel



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	39,50 €
50-74	38,50 €
75-99	37,50 €
Ab 100	36,50 €

Buffet Mediterran

Salate:

Tomate-Mozzarella-Salat *vegetarisch*

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln italienisch gewürzt

Nudelsalat italienisch *vegan*

Spaghetti/Penne mit verschiedenem Gemüse verfeinert zu einem Salat

Gemischte Blattsalate

Mit Balsamico-, Joghurt- & Italian-Dressing



Warmes Buffet:

Schweinemedallions

Mit cremiger Rahmsauce & Kräutersaitlingen

Hähnchenfilet Saltimbocca

Hähnchenfilet, belegt mit einem frischen Salbeiblatt & umwickelt mit einer Scheibe Bacon

Polenta *vegan*

Ovale Polenta Laibchen

Grillgemüse *vegan*

Frisches Grillgemüse bestehend aus Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln & Champignons

Rosmarinkartoffeln *vegan*

Drillingskartoffeln mit Kräutern, Knoblauch & Olivenöl im Ofen gebacken

Tagliatelle mit Pesto *vegetarisch*

Italienische Tagliatelle mit Tomaten, Parmesan & Pesto



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	33,50 €
50-74	32,50 €
75-99	31,50 €
Ab 100	30,50 €

Mediterran XL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET MEDITERRAN
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Kalte Komponente:

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Honig/Cantaloupe-Melonen-Schiffchen mit Parma-Schinken

Warmes Buffet:

Lachsfilet

Lachsfilet mit Zitronen-Pfeffermarinade auf Ratatouille Gemüse

Gemüse-Medaillon mit Ziegenkäse *vegetarisch*

Gemüsezubereitung mit Ziegenkäse & Kräutern



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	38,50 €
50-74	37,50 €
75-99	36,50 €
Ab 100	35,50 €

Mediterran XXL

ALLE KOMPONENTEN DES BUFFET MEDITERRAN & MEDITERRAN XL
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Kalte Komponente:

Hirtensalat *vegetarisch*

Salat bestehend aus Paprika, Salatgurke, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Fetakäse & Kräutern

Warmes Buffet:

Bifteki

Rinderhack-Medaillon gefüllt mit Käse griechischer Art

Gambas in Knoblauchöl

Gambas in Knoblauchöl gebraten mit Tomaten, Kräutern & abgelöscht mit Weißwein

Djuvec Reis *vegan*

Gekochter Reis mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln & Knoblauch gebraten & mit Kräutern verfeinert



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	44,50 €
50-74	43,50 €
75-99	42,50 €
Ab 100	41,50 €

Grillbuffet

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat, Cole Slaw, gemischter grüner Salat mit Balsamico-, Joghurt- & French-Dressing
Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Warmes Buffet:

Rindersteaks von der Hüfte

Schweinebauch

Putenbruststeaks

Rostbratwürste & Rote Würste

Grillkäse *vegetarisch*

Grünkohl-Hanf-Bratling *vegan*

Grillkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*

Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	32,50 €
50-74	31,50 €
75-99	30,50 €
Ab 100	29,50 €

Grillbuffet XL

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat, Cole Slaw, Paprikasalat, Gurkensalat, gemischter grüner Salat mit Balsamico-, Joghurt- & French-Dressing
Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Warmes Buffet:

Rindersteaks vom Rücken

Schweinesteaks aus dem Nacken

Putenbruststeaks

Rostbratwürste & Rote Würste

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer mariniert

Grillkäse *vegetarisch*

Grünkohl-Hanf-Bratling *vegan*

Grillkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*

Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Maiskolben *vegan*

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	37,50 €
50-74	36,50 €
75-99	35,50 €
Ab 100	34,50 €

Grillbuffet XXL

Salate/Beilagen:

Kartoffelsalat, Cole Slaw, Paprikasalat, Gurkensalat, Nudelsalat, Rustikaler Tomaten-Brot-Salat, gemischter grüner Salat mit Hausdressing

Bauernbrot, Brötchenrad & verschiedene Dips

Warmes Buffet:

Rindersteaks vom Rücken

Schweinesteaks vom Duroc-Schwein

Maishähnchenbrust mariniert mit frischen Kräutern

Schwertfisch mariniert mit Zitrone & Chimichurri

Gambas mit Knoblauch & frischen Kräutern mariniert

Grillkäse in zweierlei Marinade *vegetarisch*

Tofu mariniert & gebacken *vegan*

Rosmarinkartoffeln *vegan*

Frisches Grillgemüse *vegan*

Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Champignons

Maiskolben *vegan*

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	49,50 €
50-74	48,50 €
75-99	47,50 €
Ab 100	46,50 €

Gala- & Hochzeits-Grillbuffet

Kleines Salatbuffet

Verschiedene Rohkostsalate, gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings

Vorspeisenbuffet

Verschiedene marinierte Antipasti
Bruschetta Pomodoro
Spaghetti mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum & Parmesan
Mediterraner Rucola-Salat
Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen & Schafskäse
Zweierlei Melone mit Parmaschinken
Südtiroler Speck & eine große Brotauswahl

Hauptspeisen

Lachsfilet
Rindersteaks
Maispoularde
Merguez
Marinierter Feta in der Folie vom Grill

Kartoffelgratin
Gnocchi Mediterran
Geschmorte Karotten
Ratatouille-Gemüse

Verschiedene Dips zur Auswahl

Das Gala- & Hochzeits-Grillbuffet kann als 3-Gänge-Bufferet präsentiert werden:

1. Vorspeise - Tischbuffet
2. Kaltes & Antipasti - Buffet
3. Warmes Hauptspeisenbuffet



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	57,50 €
50-74	55,50 €
75-99	53,50 €
Ab 100	51,50 €

American BBQ AUS DEM SMOKER

Moink Balls

Rinderhackbällchen umhüllt mit Bacon,
teilweise mit Käse und/oder Jalapeños gefüllt.
Mischung aus „Muuh“ (Rind) und „Oink“ (Schwein)

Spare Ribs - Schweinebauch

Brisket – Rinderbrust

Pulled Pork – aus der Schweineschulter & vom Schweinenacken

Baked Tomatoes with Cheese – Ofen-Tomaten mit Käse *vegetarisch*

Smoked Tofu – geräucherter Tofu *vegan*

Sweet Potatoes – Süßkartoffeln Riverstyle *vegetarisch*

Grilled Vegetables – Spitzpaprika, Auberginen & Tomaten *vegan*

Baked Drillings – gebackene Drillinge *vegan*

Salate

Kartoffel-Gurkensalat *vegan*

Cole Slaw – Amerikanischer Krautsalat *vegetarisch*

Classic Ceasar Salat – knackiger Romana-Salat mit Croutons,
roten Zwiebeln und Parmesan *vegetarisch*

Dazu Bauernbrot, Brötchenrad, BBQ-Saucen & Sour Cream



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	49,50 €
50-74	47,50 €
75-99	45,50 €
Ab 100	42,50 €

American BBQ XL

ALLE KOMPONENTEN DES AMERICAN BBQ
+ ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN:

Smoked Turkey Breast – Truthahnbrust

Smoked Salmon – Lachs

Corn on the cob – Maiskolben *vegan*

Paprikasalat / Tex-Mex Salat *vegetarisch*



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	54,50 €
50-74	51,50 €
75-99	48,50 €
Ab 100	46,50 €

4.5 Specials aus dem Schwabenlände

Riverhouse Flammkuchen

Variationsvorschläge:

Rustikal	mit Schmand, Speck & Zwiebeln
Scharf	mit Schmand, Speck, Frühlingslauch, Mais, Jalapeños & Cheddar
Lachs	mit Krenschmand, geräuchertem Lachs, Frühlingslauch & Zwiebeln
Gemüse	mit Schmand, Paprika, Frühlingslauch, Champignons & Käse
Süß	mit Schmand, Apfelscheiben & Zimt-Zucker

8,00-9,50 € p. P. / Stück (je nach Variation)

Gerne belegen wir die Flammkuchen auch nach Ihren Wünschen!



Oder genießen Sie unsere „**All you can eat**“ Flammkuchen-Party:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	15,00 €
50-74	14,00 €
75-99	13,00 €
Ab 100	12,00 €

Schwaben-Pfanne

Genießen Sie unsere Maultaschen- oder Schupfnudel-Pfanne, zubereitet vor den Augen der Gäste in Riesenpfannen; ein Erlebnis für alle Sinne.

Inkl. kleinem Salatbuffet

Blattsalate, Kartoffelsalat, Rohkostsalat, Stangenweißbrot, Dressings & Dips

Wahl zwischen

Maultaschen *auch vegetarisch möglich* oder

Schupfnudeln mit frischem Kraut *vegan*



Als **“All you can eat”**:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	15,50 €
50-74	14,50 €
75-99	13,50 €
Ab 100	12,50 €



Spanferkel

Ein ganzes Spanferkel 15 - 20 kg
auch als Zusatzkomponente zu einem Buffet buchbar

Semmelknödel

Bratensoße

Kartoffel-Gurken-Salat

Krautsalat

Gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressings

Brot- & Brötchenrad

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25 - 39	36,50 €
40 - 54	34,50 €
55 - 79	32,50 €
Als Zusatzkomponente	450,00 €



Wengerter-Vesper

Eine umfangreiche Wengerter-Vesperplatte mit vielseitigen & dekorativen Wurstsorten, verschiedenste Käsesorten/-spezialitäten, Butter, Schmalz, diversen Senf- & Meerrettich-Sorten, kleinen Beilagen wie saure Gurken & Mixed Pickles, garniert unter anderem mit Tomaten, Trauben, Nüssen.

Dazu gibt es rustikales Bauernbrot & Baguette

Als **"All you can eat"**:

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	15,00 €
50-74	13,50 €
75-99	12,50 €
Ab 100	11,50 €



4.6 Mitternachtssnacks

Preis p. P.

Internationale Käseplatte

mit Trauben, Nüssen & gemischtem Brotkorb,
dazu Feigensenf

7,50 €



Internationale Wurst- & Käseplatte

mit diversen Garnituren, Mixed Pickles,
Sahnemeerrettich, Feigensenf & gemischtem Brotkorb

9,00 €



Dreierlei Miniburger

Beef, Wild Salmon & Falafel Burger
auch gerne zum selbst zusammenstellen je Stück 3,50 €
(auch buchbar z. B. zum Empfang)

7,50 €



Chili con Carne oder Chili sin Carne

mit Pariser Weißbrot

7,50 €

Currywurst-Brunnen

Vegane Currywurst-Soße mit Currywürsten, Cheese- & Falafel-Balls

Miete des Brunnens

250,00 €

zzgl. Beilagen p. P.

3,00 €



4.7 Fingerfood & Snacks

Häppchen für den Empfang, Vorspeisenzusammenstellung als Tischbuffet oder als Mitternachtssnack

Herzhaftes vom Land und aus dem Wasser:

Chik'n Teriyaki

Saftiges Hähnchenbrustfilet auf einem Bambusspieß,
mit Sojasauce & Ingwer mariniert
ca. 20 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)



1,75 € / Stück

Chik'n Red

Saftiges Hähncheninnenfilet mit roter Curry-Marinade,
zwischen zwei Bambus-Sticks
ca. 20 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)



1,75 € / Stück

Mini-Schinken-Käse-Croissant

Feinblättriges, knuspriges Croissant mit einer herzhaften Füllung
aus Käse & Schinken, mit Käse bestreut
ca. 40 g / Stück, kalt oder leicht warm serviert (Mindestabnahme 25 St.)



2,00 € / Stück

Maultasche Cordon-Bleu

Teigtaschen aus gerolltem Eiernudelteig mit einer Füllung aus
Fleisch, Spinat, mit Schinken & Käse gefüllt
ca. 80 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 30 St.)



3,50 € / Stück

Currywurst im Weckglas

Rostbratwurst mit Currysoße
(Mindestabnahme 25 St.)

3,50 € / Stück

Melone-Schinken

Melonenstücke mit Serrano-Schinken
(Mindestabnahme 2 x 15 St.)

2,50 € / Stück

Dim Sum Shrimpers

Frittierte Shrimpers mit echtem Garnelenfleisch & Dip in 5 Sorten:
Samosa, Dumpling, Golden Oriental, Shiu Mai & Spring Roll
ca. 10 g / Shrimper, warm serviert (Mindestabnahme 100 St. = 20 / Sorte)



1,25 € / Stück

Tapas Fisch Blinis

Sorte 1: Blinis gefüllt mit einer Thunfisch-Frischkäsecreme, verfeinert mit
roter Kirschaprika, ummantelt mit Pfefferschalen

Sorte 2: Blinis gefüllt mit einer Räuchermakrelen-Frischkäsecreme, verfeinert
mit Curry, ummantelt mit Paprikaflocken

jeweils ca. 18 g / Stück, kalt serviert (Mindestabnahme 30 St. = 15 / Sorte)



1,75 € / Stück

Verschiedene geräucherte Fische

z. B. Räucherlachs, Räucherforelle, Schwarzer Heilbutt;
dazu passende Garnituren, Dips & Saucen

8,00 € / Pers.

Glasierte Jakobsmuschel

auf Erbsen-Minz-Püree

8,00 € / Pers.

Scheiben vom Niedrigtemperatur gegartem Roastbeef

an Estragonhollandaise

8,50 € / Pers.

Herzhaft Vegetarisch

Philadelphia Crispy Balls

Frischkäse mit Tapiokastärke verleiht eine besondere Konsistenz &
einen aromatischen Geschmack;
angerichtet mit Kamasutra-Dip & roter milder Peperoni
ca. 20 g / Stück, kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 20 Balls)



1,00 € / Stück

Antipasti-Spieße

Sorte 1: schwarze Oliven & rote Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Sorte 2: grüne Oliven ohne Stein, getrocknete Tomaten & Balsamico-Zwiebeln

Sorte 3: schwarze Oliven, Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung,
sowie grüne Oliven gefüllt mit Paprika

ca. 50-75 g / Spieß, kalt serviert, (Mindestabnahme 30 Spieße = 10 / Sorte)



1,25 € / Spieß

Weinblätter gefüllt mit Reis

Feine Weinblätter mit Reis gefüllt, mild würzig im Geschmack,
eingelegt in Kräuteröl
ca. 65 g / Stück, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)



1,25 € / Stück

Tomate-Mozzarella-Spieß

Cherrytomaten & Mozzarellakugeln auf einem Spieß



2,50 € / Stück

Mini-Butter-Laugenbrezeln

Mini-Butter-Laugenbrezeln oder halbierte große Butterbrezeln

2,00 € / Stück

Focaccia

Italienisches Fladenbrot mit extra nativem Olivenöl sowie einer
Gemüsemischung aus Tomaten, gelben & roten Paprikas,
grünen Oliven & Kapern
ca. 100 g / Stück (Mindestabnahme 25 St.)



3,50 € / Stück

Herzhaft Vegan

Falafel-Bällchen

Frittierte, knusprige Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur, verfeinert mit Petersilie & erlesenen Gewürzen mit feinem veganen India-Curry-Dip & Petersilien-Garnitur
kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 40 Bällchen)



0,80 € / Stück

Grünkohl-Hanf-Bällchen

Frittierte Bällchen aus knackigem Grünkohl & Hanfnüssen, Pastinaken & Zwiebeln, dazu ein Dip vom Apfel oder Apfel-Chutney
kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 40 Bällchen)



1,25 € / Stück

Noodle-Stick Sweet & Sour

Gegarte, chinesische Glasnudeln mit fruchtiger Ananas sowie roten & grünen Paprikastückchen von süß-saurer Sauce ummantelt, aufgerollt auf einen Bambus-Spieß
ca. 20 g / Stick, warm serviert (Mindestabnahme 30 St.)



1,25 € / Stück

Noodle-Stick Pad Thai

Gegarte, thailändische Reismudeln mit Tofu & Cashewnüssen von asiatischer Würzsauce ummantelt, aufgerollt auf einen Bambusspieß
ca. 20 g / Stick, warm serviert (Mindestabnahme 30 St.)



1,50 € / Stück

Sesam-Karotten-Knusper-Stick

Frittierte, knackige Karottensticks mit Zwiebeln, Äpfeln & Anis in knuspriger Sesam-Panade
ca. 80 g / Stick, kalt oder warm serviert (Mindestabnahme 30 St.)



1,75 € / Stück

Herzhaft Gemischt

Mini-Quiches

Mürbeteig herzhaft gefüllt, 2 Varianten:

Sorte 1: Speck & Käse

Sorte 2: Lauch & Käse

ca. 16 g / Stück, warm serviert (Mindestabnahme 30 St. = 15 / Sorte)



1,50 € / Stück

Cocktail-Schiffchen mit raffinierter Mousse

Herzhafte Cocktail-Schiffchen aus Brioche-Teig mit raffinierter Mousse verfeinert

Sorten: 10x Lachs-Dill-Mousse, 10x Enten-Orangen-Mousse, 10x Käse, 10x Knoblauch & Küchenkräuter, 10x Krebsfleisch-Mousse

(Mindestabnahme 50 St. / Fingerfood-Tablett = 1 Einheit)



125,00 € / Tablett
(Entspricht 2,50 € / Stück)

Cocktail-Canapés

Französische Canapés, Sorten:

- 6x Carpaccio Parmigiano (Bauernbrot mit Parmigianokäse)
- 7x Skandinavien (Polarbröd mit geräuchertem Lachs)
- 8x Polarstern (Mini-Blinis mit Forelleneiern)
- 6x Alter Hafen (Reissafra-Brot mit geräucherten Sardinen)
- 6x Zen (Bauernbrot mit Garnelen & Ingwersoße)
- 6x Epikur (Lebkuchen mit Gänseleber & Kakaosplitter)
- 7x Italien (Focacciabrot mit Ziegenkäse & kandierter Paprika)
- 6x Écrevisses (Polarbröd mit Krebs & Cocktailsoße)

ca. 10 g / Stück (Mindestabnahme 52 St. / Fingerfood-Tablett = 1 Einheit)

125,00 € / Tablett
(Entspricht 2,50 € / Stück)



Brot-Canapés, vier verschiedene Sorten

- 1 Sorte: Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Creme auf Sonnenblumenbrot
- 2 Sorte: Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Rucola-Dip auf Ciabatta
- 3 Sorte: Schinken mit Avocado-Creme auf Kürbiskernbrot
- 4 Sorte: Gouda Käse mit Paprika-Creme auf Bauernbrot

ca. 60 g / Stück (Mindestabnahme 40 St. / Tablett = 10 / Sorte)

125,00 € / Tablett
(Entspricht 2,50 € / Stück)



Fruchtig

Frischer Obstspieß, klassisch

Ganze blaue Trauben, Honigmelonen-Würfel, Ananas-Würfel & Cantaloupemelonen-Würfel auf einem Spieß
ca. 70 g / Spieß, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)



2,75 € / Spieß

Frischer Obstspieß, exotisch

Ganze blaue Trauben, Physalis, Ananas-Würfel, Kiwi-Würfel & Pitahaya-Würfel auf einem Spieß
ca. 80 g / Spieß, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)



3,00 € / Spieß

Mini Apfel Tarte

Klassischer Apfelkuchen nach französischer Art im Mini-Format, knuspriger Mürbeteigboden mit saftigen Apfelwürfeln sowie einer feinen Cremeschicht verfeinert



3,00 € / Stück

Obstsalat im Schälchen

Gemischter Obstsalat aus frischen Obstsorten

4,00 € / Schale

Süß

Quarkbällchen

Zartes Siedegebäck mit erfrischendem Quarkgeschmack in Zimt-Zucker gewälzt & besonders saftigem Teig
ca. 25 g / Bällchen, kalt serviert (Mindestabnahme 30 St.)



1,25 € / Stück

Mini Muffins

Muffins (Rührkuchenkleingebäck) in drei Sorten:
Sorte 1: Blaubeere
Sorte 2: Vanille
Sorte 3: Schoko-Banane



1,25 € / Stück

Mini Schwarzwälderrollen

Kleine Schwarzwälderrollen bestehend aus einer süß-fruchtigen Füllung aus Creme & Kirschmarmelade, eingerollt in einem weichen Biskuitteig
ca. 20 g / Röllchen, kalt serviert (Mindestabnahme 30 St.)



1,25 € / Stück

Mini Butter-Hefezopf

Butterhefengebäck mit kandiertem Zucker
ca. 55 g / Hefezopf, kalt serviert (Mindestabnahme 20 St.)



1,50 € / Stück

Mini Donuts, gefüllt

Mit Creme gefüllte Donuts in drei Sorten:
Sorte 1: Himbeere mit rosa Glasur & hellen Streifen
Sorte 2: Nuss-Nougat mit Kakaoglasur & Haselnussdekor
Sorte 3: Cremefüllung mit heller Glasur & rosa Streifen



ca. 38 g / Donut, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 10 St. = 30 in Summe)

1,50 € / Stück

Mini Fruchtplunder

Plunder-Mürbeteiggebäck gefüllt, in drei Sorten:
Sorte 1: Mini Nougat-Tasche
Sorte 2: Mini Kirsch-Vanille-Tasche
Sorte 3: Mini Apfel-Tasche



ca. 40 g / Plunder, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 20 St. = 60 in Summe)

2,00 € / Stück

Mini Schnecken

Süße Hefeschnecken in der Sortenvielfalt:
Sorte 1: Mohn
Sorte 2: Nuss
Sorte 3: Pudding



ca. 40 g / Schnecke, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 20 St. = 60 in Summe)

2,00 € / Stück

Mini Amerikaner

Rührteig mit kakaohaltiger Fettglasur & Fondant in drei Sorten:

Sorte 1: Zuckerglasur

Sorte 2: Nussglasur

Sorte 3: Kakaoglasur

ca. 40 g / Amerikaner, kalt serviert (Mindestabnahme jeweils 20 St. = 60 in Summe)



2,00 € / Stück

Mini Macaron

Macarons in sechs Sorten:

Schokolade, Karamell, Vanille, Himbeere, Pistazie, Zitrone

ca. 10 g / Macaron, kalt serviert

(Mindestabnahme jeweils 12 St. = 72 in Summe)



2,25 € / Stück

Salzig

Studentenfutter

Mischung aus gerösteten Erdnüssen, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen

50 g Packung, kalt serviert



1,75 € / Packung

Erdnüsse

geröstet & gesalzen

50 g Packung, kalt serviert



1,75 € / Packung

Gemüsechips Meersalz

frittierte Gemüsescheiben wie Pastinake, Süßkartoffel & Rote Beete mit Meersalz, knusprig & kross

75 g Packung, kalt serviert



3,00 € / Packung

Gemüsechips Sweet Chili

frittierte Gemüsescheiben wie Pastinake, Süßkartoffel & Rote Bete mit Sweet-Chili-Würzung, knusprig & kross

75 g Packung, kalt serviert



3,00 € / Packung

Erdnuss Locken

knuspriger Mais-Snack mit frisch gemahlene Erdnüssen, würzig & salzig

120 g Packung, kalt serviert



3,00 € / Packung

Kesselchips Sweet Chili & Red Pepper

Kartoffelchips in Schale geröstet mit Chili Geschmack & den milden Aromen der roten Paprika

120 g Packung, kalt serviert



3,00 € / Packung

Nachos

Mit Käse & Salsa-Dip serviert in Bambus Schalen



3,50 € / Packung

4.8 Sweets & Desserts

Nachtisch schön dekoriert in kleinen Gläsern oder Schälchen, je ca. 70 – 100 g Inhalt:

Einzelne Nachtischkomponenten

Mousse au Chocolat	ein luftig leichter Traum aus brauner Schokolade	4,50 € / Stück
Panna Cotta	der sahnige Klassiker aus Italien	4,50 € / Stück
Frischer Obstsalat	aus frischen Früchten der Saison	4,00 € / Stück
Black & White	Schoko Panna Cotta trifft auf helle Popcorn-Mousse	5,50 € / Stück
Bell Amore	Weißer Schokoladenmousse mit feinem Früchtepüree	5,50 € / Stück
Irish Dream	Irish angehauchte Mousse abgerundet mit Erdnussbutter	5,50 € / Stück
Ofenschlupfer	mit Vanillesauce	7,00 € / Stück
Piña-Colada-Tört.	Kokoscreme, Ananasgelee auf Schokobiscuit	7,00 € / Stück
Wedding Rose	Marmorierte Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeere	7,00 € / Stück
Eisstation	Eisstruhe mit Eis, Waffeln, Bechern, farbigen Zuckerstreuseln & Dessertsoßen	6,50 € / Person
Auswahl aus 4 Sorten:	Erdbeere, Zitrone, Joghurt-Himbeere, Vanille (auch laktosefrei möglich), Haselnuss, Schokolade, Stracciatella, Mango-Melone (laktosefrei)	

Hinzu kommen die Kosten für die Servicekraft an der Eisstation in Höhe von 29,50 € netto für die gewünschte Einsatzzeit.

Nachtischbuffets

Je 2 Stück / Person:

Nachtischbuffet 1	Auswahl: 3 Komponenten aus der Preisstufe bis 4,50 €	7,50 € / Person
Nachtischbuffet 2	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 5,50 €	9,50 € / Person
Nachtischbuffet 3	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 7,00 €	12,50 € / Person

Je 3 Stück / Person:

Nachtischbuffet 4	Auswahl: 3 Komponenten aus der Preisstufe bis 4,50 €	11,50 € / Person
Nachtischbuffet 5	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 5,50 €	14,50 € / Person
Nachtischbuffet 6	Auswahl: 3 Komponenten aus den Preisstufen bis 7,00 €	17,50 € / Person

Bei Buchung eines Nachtischbuffets kann die Eisstation (siehe oben) zu 5,00 € / Person als Zusatz gebucht werden.

Kuchen

Kuchenblech Brownies 45,00 € / Blech
Traditioneller amerikanischer Kuchen hergestellt aus Rührteig & Kakaopulver
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Gefüllte Streußelschnitten 45,00 € / Blech
Butterhefegebäck mit Butterstreuseln & Zuckerguss in den Sorten
Natur, Johannisbeere, Apfel (Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Bienenstich 45,00 € / Blech
Traditioneller Blechkuchen aus Hefeteig mit einem Belag aus Zucker-Mandel-Masse
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Pflaumenschnitten 48,00 € / Blech
Blechkuchen mit Pflaumen & Kokos-Creme
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Schoko-Nuss 48,00 € / Blech
Blechkuchen mit Schokolade und verschiedenen Nüssen
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Donauwelle 48,00 € / Blech
Traditioneller Blechkuchen aus Sandmasse mit Sauerkirschen, Buttercreme & Kakao
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Mangoschnitten 51,00 € / Blech
Blechkuchen mit Mango & Sahnecreme
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Johannisbeerschnitten 51,00 € / Blech
Blechkuchen mit Johannisbeeren, Creme & Kakaoboden
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Kuchenblech Zitrone-Sahne-Schnitten 51,00 € / Blech
Blechkuchen mit Zitronensahnecreme & Puderzucker
(Mindestabnahme 1 Blech = 24 St.)

Schokobrunnen

Mietpreis Schokobrunnen
zzgl. belgischer Schokolade, frischem Obst & Toppings

250,00€
7,50€ / Person



4.9.1 Getränke

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Ensinger BIO-Gourmet Stilles Wasser		0,5 l	2,52 €
Ensinger BIO-Gourmet Medium Mineralwasser		0,5 l	2,52 €
Fruit Lemonade		0,25 l	2,94 €
Homemade Lemonade		0,25 l	3,78 €
Proviant Cola „Fair Dammt Lecker“		0,33 l	2,94 €
Proviant Cola Zuckerfrei		0,33 l	2,94 €
Proviant BIO Schorle naturtrüb Maracuja & Orange		0,33 l	2,94 €
Proviant BIO Limonade naturtrüb Zitrone		0,33 l	2,94 €
Proviant BIO Limonade naturtrüb Orange		0,33 l	2,94 €
Proviant BIO Limonade naturtrüb Ingwer & Zitrone		0,33 l	2,94 €
Stuggi Apfel-Schorle		0,33 l	2,94 €
Stuggi Johannisbeer-Schorle		0,33 l	2,94 €
Richard's Sun Iced Tea Peach		0,33 l	2,94 €
Richard's Sun Iced Tea Lemon		0,33 l	2,94 €

Heißgetränke

Espresso		1,68 €
Espresso Macchiato		2,10 €
Café Crema		2,10 €
Cappuccino		2,52 €
Latte Macchiato		2,94 €
Kakao GEPA Fair Trade		2,52 €
Teesortiment GEPA Fair Trade, verschiedene Sorten		2,10 €

Eisgetränke

Iced Coffee	4,62 €
Iced Chocolate	4,20 €
Frozen Smoothie mit Beeren der Saison	4,20 €
+ zusätzlich Sahne	0,42 €

Biere

DINKELACKER: 0,0% alkoholfrei	0,33 l	2,52 €
Naturradler	0,33 l	2,52 €
Wulle Vollbier aus der Bügelflasche	0,33 l	2,52 €
Cluss Kellerpils naturtrüb	0,33 l	2,94 €
BERG: Kristallweizen	0,5 l	3,36 €
Hefeweizen	0,5 l	3,36 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,36 €
Cola-Weizen	0,5 l	4,20 €
Bananen-Weizen	0,5 l	4,20 €
KRAFTPAULE: Schnelles Helles	0,33 l	4,20 €
Sensationelles Pils	0,33 l	4,20 €
Pale Ale	0,33 l	4,20 €
NEIPA	0,33 l	4,20 €

Weine

Weißweine:

Cannstatter Zuckerle Riesling trocken WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Ein Sommerwein mit feinen Zitrus- & Pfirsicharomen	0,75 l Fl.	12,60 €
Neckarkarpfen Cannstatter Riesling feinherb KESSELLIEBE WEINGUT WILHELM KERN Ein typischer Riesling aus der Steillage mit zupackender Säure & feinherbem Charakter	0,75 l Fl.	14,70 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Der Duft erinnert an exotische Früchte wie Aprikosen & Ananas mit einer feinen Honignote	0,75 l Fl.	14,70 €
Sauvignon Blanc trocken WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT Weißwein mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren & Holunder	0,75 l Fl.	18,90 €

Weißherbst:

Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken WEINGUT ZAISSEREI Elegant & feinfruchtig mit leichten Zitrus- & Kirscharomen	0,75 l Fl.	12,60 €
Turmrossle Weinsteige Rosé fruchtig KESSELLIEBE WEINGUT WILHELM KERN Feinfruchtiger Rosé mit blumigem Bukett & zartrosa Farbspiel	0,75 l Fl.	14,70 €

Rotweine:

Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Im Geschmack ausbalanciert, harmonisch trocken, feiner & an Sauerkirschen erinnernder Duft	0,75 l Fl.	12,60 €
Lemberger trocken WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT Beerig strukturierter Rotwein mit Aromen von Brombeeren, Johannisbeere & Kirsche	0,75 l Fl.	14,70 €
Samtrot Kabinett Cannstatter Berg WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER Im Geruch an Süßkirschen & Erdbeeren erinnernd & lieblich im Abgang	0,75 l Fl.	14,70 €
Travertin Rotwein trocken WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT Ein Rotweincuvée im internationalen Stil mit Aromen von Kirsche, Brombeere & Tabak	0,75 l Fl.	18,90 €

Sekt / Secco:

Perlant Traubensaft verperlt alkoholfrei WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER	0,75 l Fl.	12,60 €
Rosecco fruchtig WEINGUT ZAISSEREI STUTTGART-MÜNSTER	0,75 l Fl.	12,60 €
Rilling Sekt trocken KELLEREI RILLING IN STUTTGART	0,75 l Fl.	14,70 €
Blanc de Noir Secco WEINFACTUM STUTTGART BAD CANNSTATT	0,75 l Fl.	18,90 €

Aperitif Cocktails

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,25 l	5,46 €
Hugo – Minze, Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser (auch alkoholfrei)	0,25 l	5,46 €
Mango-Maracuja Spritz – Mango, Maracuja-Sirup, Secco, Mineralwasser (auch alkoholfrei)	0,25 l	5,88 €
Lillet Wildberry – Rote Früchte, Lillet Blanc, Russian Wild Berry	0,25 l	5,88 €

Longdrinks

Gin Tonic – GinSTR / Gin Mare / Hendrick's / Bombay Sapphire / Tanqueray	0,2 l	6,30 €
Whiskey – Soda / Sour / Cola	0,2 l	6,30 €
Wodka – Soda / Sour / Cola / Bull	0,2 l	6,30 €
Jägermeister Bull	0,2 l	

Cocktails

Sex on the Beach - Wodka, Pfirsichlikör, Ananas & Cranberrysaft		7,98 €
Passion Fruit Martini - Wodka, Limettensaft, Vanille & Maracuja		7,98 €
White Russian - Wodka, Kaffee & Sahne		7,98 €
Bloody Mary		
Swimming Pool		
Cosmopolitan - Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft & Limettensaft		7,98 €
(Strawberry-) Mojito - Karibik-Rum, Limettensaft, Rohrzucker & frische Minze		7,98 €
Piña Colada - Karibischer Weißrum, Kokosmilch, Ananassaft		7,98 €
Strawberry Daiquiri - Karibik-Rum, Limettensaft & Erdbeersaft		7,98 €
Tequila Sunrise - Tequila, Orangensaft & Grenadinensirup		7,98 €
Long Island Iced Tea - Tequila, Triple Sec, Wodka, Karibik Rum, Limette & einem Schuss Cola		7,98 €
Caipirinha		
Margarita		
Clover Club		
Gin Brasil Smash		
Zombie		

Shots

Obstler / Jägermeister	2 cl	2,52 €
Williams Birne	2 cl	2,94 €
Tequila silver / gold	2 cl	3,36 €
Ramazzotti mit Zitrone & Eis	4 cl	3,78 €

4.9.2 Getränkepauschalen

Getränkepauschale	Bis 4 Std.	Bis 6 Std.	Bis 8 Std.	Bis 10 Std.	Ab 11 Std.
Softdrinks Wasser still & medium, Fruit Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke	11,00 €	13,00 €	15,00 €	17,00 €	19,00 €
Bier & Wein Wasser still & medium, Fruit Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Zaißerei Qualitätsweine	19,00 €	21,00 €	23,00 €	25,00 €	27,00 €
Bier & Wein + Sektempfang Wasser still & medium, Fruit Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco	22,00 €	24,00 €	26,00 €	28,00 €	30,00 €
Bier & Wein + Aperitif-Empfang Wasser still & medium, Fruit Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Weine, Sekt & Secco, 1 Aperitif Cocktail nach Wahl für den Empfang	25,00 €	27,00 €	29,00 €	31,00 €	33,00 €
Party Wasser still & medium, Fruit Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Sekt & Secco, 2 Aperitif Cocktails & 2 Longdrinks ab 21 Uhr	31,00 €	33,00 €	35,00 €	37,00 €	39,00 €
Unlimited Wasser still & medium, Homemade Lemonade, Proviant-Getränke, Stuggi-Schorlen, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Weine, Sekt & Secco, alle Longdrinks, Cocktails & Shots	59,00 €	61,00 €	63,00 €	65,00 €	67,00 €

Zusatzinformationen:

Generell muss keine Getränkepauschale gebucht werden; Getränke können auch einzeln nach Verbrauch boniert und abgerechnet werden. Sollte keine unserer Getränkepauschalen passend sein, so erstellen wir gerne auch eine zusätzliche Getränkepauschale Spezial nach Kundenwunsch. Ob eine Getränkepauschale günstiger ist als nach Verbrauch hängt immer vom Konsum der Gäste ab.

Für Kinder ab 5 Jahren und Jugendliche wird die Pauschale „Softdrinks“ berechnet.

Eigene Getränke können im begrenzten Rahmen gegen ein Korkgeld mitgebracht werden. Falls nur Oma oder Opa eine Flasche Selbstgebrannten mitbringen, verlangen wir dafür natürlich kein Korkgeld.

Im Fall, dass andere Biere oder Weine gewünscht sind, verlangen wir einen Aufpreis von 3,00 € netto pro Person.

5. Konditionen

Mietkosten

Riverhouse ODER Riverbeach

Miete pro Tag*, Oktober – April	750,00 €
Miete pro Tag*, Mai – September	950,00 €

Riverview Weinberghaus

Miete pro Tag*, Oktober – April	550,00 €
Miete pro Tag*, Mai – September	750,00 €

Nebenkosten

Endreinigung 1 Location	175,00 €
Endreinigung 2 Locations z. B. Riverhouse & Riverbeach	300,00 €
ggf. Zwischenreinigung bei Mehrtagesveranstaltungen, pro Tag:	100,00 €

* Die Mietkosten beinhalten die Bereitstellung der Location von 9:00 – 1:00 Uhr (16 Stunden) inkl. Standard-Mobiliar wie z. B. Holztische, Stühle, Barhocker, Palettenmöbel, etc.

Für die Zeit von 1:00 – max. 5:00 Uhr (Riverhouse und Riverbeach) ...

1:00 – max. 3:00 Uhr (Riverview Weinberghaus) ...

... fallen Zusatzmietkosten von 75 € netto pro Stunde und Location an.

*20 % Mietkostenrabatt bei Buchung von 2 Locations zum gleichen Termin**

*30 % Mietkostenrabatt bei Buchung von 3 Locations zum gleichen Termin**

**Ausgenommen davon sind die Samstage in der Hochsaison von Mai – September.*

Privatpersonen und Vereine aus Stuttgart-Münster & Stuttgart-Mühlhausen bekommen 50 % Rabatt auf die Mietkosten der Locations außer an den Freitagen & Samstagen.

Bei zusätzlicher Buchung eines unserer Eventprogramme Weinsafari, Schwaben-Olympiade, Drachenboot oder GPS Challenge (siehe S. 52) gibt es die folgenden Ermäßigungen auf die Mietkosten einer Location:

25 % Rabatt bei Buchung von mind. 25 Personen

75 % Rabatt bei Buchung von mind. 75 Personen

50 % Rabatt bei Buchung von mind. 50 Personen

100 % Rabatt bei Buchung von mind. 100 Personen

Riverlodge Suite 295,00 €

Apartment über den Locations Riverhouse & Riverbeach mit Hochzeitszimmer, 2. Schlafzimmer, Kleinkinderraum, Wohnküche, Wellness-Terrasse mit Outdoor-Sauna & Badefass (inkl. Bettwäsche & Handtücher)

- ! Anmietung nur in Kombination mit einer Buchung Riverhouse & Riverbeach möglich, nicht bei einer Anmietung vom Riverview Weinberghaus

Weinberg „Steiler Zucker“

Weinbergnutzung für Freie Trauungen 250,00 €

Stromverlegung & Verbrauch für Anmietung Steiler Zucker 100,00 €

- ! Nur in Kombination mit einer Location-Buchung

Personalkosten

Berechnung nach effektivem Einsatz

pro Stunde

Veranstaltungsleitung 79,50 €

bei Hochzeiten: Berechnung von 9:00 – 1:00 Uhr

bei anderen Veranstaltungen: Berechnung für den gesamten Veranstaltungszeitraum
+ zwei Stunden Vor- & eine Stunde Nachbereitung

Veranstaltungsplanung 34,50 €

Besprechungen mit dem Kunden im Vorfeld

(z. B. Treffen nach Angebotsbesprechung & -Annahme, Bestuhlungsplan, Aufbaubetreuung, Deko)

Servicekraft **9 - 23 UHR** 29,50 €

ca. eine pro 20-25 Teilnehmer

Barkraft **9 - 23 UHR** 29,50 €

ca. eine pro 50 Teilnehmer

Küchenteam pro Veranstaltung pauschal 316,00 – 1104,00 €

Bestehend aus Küchenchef und Beiköchen / Küchenhilfen. Pauschalbetrag je nach Personenanzahl.

Spülkraft **9 - 23 UHR** 27,50 €

ca. eine pro 50 Teilnehmer

Auf-, Abbau- & Umbauhelfer 27,50 €

Nachtzuschlag **23 - 5 UHR** 5,00 €

Material

Gesamtmobiliar (Tische, Stühle, Palettenmöbel, Liegestühle, Sitzkissen) für den Innen- & Außenbereich im Mietpreis enthalten sowie die Palmen im Riverhouse & Riverbeach.

Geschirrpauschale ohne Eindeckung: Geschirr & Gläser z. B. FIRMENFEIERN	5,00 € / Person
Geschirrpauschale mit Eindeckung: Geschirr & Gläser z. B. HOCHZEITEN	10,00 € / Person
Maritime Grunddekoration (Treibholzkerzen, Muscheln)	10,00 € / Tisch
Maritime Festdekoration zusätzlich zur Grunddekoration: Tischläufer, Bestecktaschen oder weiße Stoffservietten	20,00 € / Tisch
Fässer mit oder ohne Sektgestell für einen zusätzlichen Stehempfang	12,00 € / St.
Stehtische mit Stretch-Hussen	15,00 € / St.
Biertische mit Biertischhussen	15,00 € / St.
Bierbänke mit Bierbankhussen	12,00 € / St.
Stuhlhussen	4,00 € / St.
Tischdecken	15,00 € / St.
Weißer Pavillon-Zelte 4,5 x 3 m	125,00 € / St.
Getränke- & Essenskarten, individuell gestaltet (pauschal bis 20 Stück)	50,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie gegen Aufpreis runde Gala-Tische, Sitzwürfel (schwarz oder weiß), bunte XXL-Sitzsäcke, Stehtischbrücken mit Barhockern, beleuchtete Gitterboxen u. v. m.

Technik

Kleine Kompaktbox mit AUX, USB, Bluetooth	100,00 € / St.
DJ Set mit Pioneer DJM 900 NXS, 2er Set CDj 2000 Nexus + Boxen & Verkabelung (nur für innen)	550,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten 5 STUNDEN	800,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten 10 STUNDEN	1.100,00 €
Jede weitere halbe Stunde	45,00 €
Zusätzliche Ambiente-Beleuchtung für Fassade & Freibereich	150,00 €
Leuchtfeuer für die Terrassen (Riverhouse oder Riverview)	150,00 €
Feuerschale inkl. Brennmaterial	75,00 € / St.
Tontechniker	39,50 € / Stunde
Fotograf, je nach Verfügbarkeit	800,00 - 1.500,00 €
Fotobox	350,00 €
Bühnenpodest für den Innenbereich 2 x 2 m	50,00 €
Beamer mit Leinwand	75,00 €
55 Zoll Screens / Monitore	75,00 €

Sonstiges

Nutzung Fahnenmast am Riverview Weinberghaus	15,00 €
Pinnwände	10,00 € / St.
Moderationskoffer	15,00 €
Whiteboards, Staffeleien, Flipcharts etc.	10,00 €
Mobile Tuk-Tuk-Bar	50,00 €
Mobile Tiki-Bar	50,00 €
z. B. für Präsentation Homemade Lemonade, Gin-Bar, Candy Bar, etc.	
APE	250,00 €
als Infomobil, Cocktailbar, Hotdog-Mobil oder Kaffee-Station, u. v. m. nutzbar	

6. Gut zu wissen!

Mindestumsatz

Von Mitte April – Mitte Oktober haben wir freitags & samstags einen Mindestumsatz von ...

6.500 € netto im Riverhouse

6.500 € netto im Riverbeach

5.000 € netto im Riverview Weinberghaus

... Gesamtsumme inkl. Miet- & Personalkosten, Essen, Getränke sowie der Nebenkosten.

Mindestpersonen

Von Juni – September haben wir freitags & samstags eine Mindestteilnehmerzahl von ...

80 Personen in der Doppellocation Riverhouse & Riverbeach*

40 Personen im Riverview Weinberghaus.

*Das Riverhouse & Riverbeach können während der Hochsaison freitags & samstags nur zusammen gebucht werden.

Vorbereitungen vor der Veranstaltung

Falls am Vortag keine Veranstaltung gebucht ist, stellen wir unsere Locations zu 150 € netto pro Location pauschal zur Verfügung für Vorbereitungsarbeiten, eigene Aufbauten oder Dekorationen für den Zeitraum 9 – 17 Uhr (ohne dauerhafte Betreuung – Ansprechpartner stehen im 1. OG im Büro zur Verfügung). Für Arbeiten am Abend fallen ab 17 Uhr zusätzlich 34,50 € netto pro Stunde für Betreuungspersonal & Schließdienst an.

Im Fall einer Veranstaltung am Vortag, kann am Tag der Feier ab 9 Uhr morgens dekoriert werden. Alternativ kann gerne ein „Mustertisch“ fotografiert werden. Unser Personal übernimmt die Dekoration zu dem üblichen Stundensatz.

Essen & Getränke

FREMDNUTZUNGSGEBÜHREN

Im Riverhouse und Riverbeach ist kein externer Caterer erlaubt, da wir eigene Eventköche und ein eingespieltes Küchenteam haben, das alles frisch vor Ort zubereitet.

Im Riverview Weinberghaus können Fremdcaterer gebucht werden inkl. Nutzung der Outdoorküche gegen eine Gebühr:

bei 25-50 Personen	500,00 €
51-75 Personen	750,00 €
76-100 Personen	1.000,00 €

KORKGELD

Grundsätzlich werden alle Getränke von den Locations gestellt. Für spezielle eigene Weine, Spirituosen, Longdrinks & Cocktails wird ein Korkgeld zwischen **3,00 € - 19,00 € p. P.** in Rechnung gestellt.

7. Sonstige Angebote

7.1 Tagungspakete

Tagungspauschale ganztags

BIS ZU 9 STUNDEN

Location-Miete inkl. Mobiliar
Aufbau nach Wunsch
(U-Form, Stuhlkreis, Gruppenworkshop etc.)

Kostenfreie Parkmöglichkeiten vor Ort

Betreuung vor Ort

Vormittags / Frühstück:

Brezeln mit & ohne Butter,
Croissants & Obst

Mittagessen:

Flammkuchen mit Wunschbelag
(klassisch, scharf, vegetarisch, etc.)
zusätzlich mit Salatbowl

oder

OMG-Burger mit 200 g Angus Beef,
Wild Salmon oder Falafel,
zusätzlich mit Fries & Cole Slaw

Kuchenschnitten & Obst am Nachmittag

Getränke-Dauerflat:

Heißgetränke, Wasser mit & ohne Kohlensäure,
Fruit Lemonade

Seminartechnik:

55 Zoll Screen, Metaplanwände, Flipchart,
Moderationskoffer etc.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	79,00 €
50-74	75,00 €
75-99	72,00 €
Ab 100	69,00 €

Tagungspauschale halbtags

BIS ZU 5 STUNDEN

Location-Miete inkl. Mobiliar
Aufbau nach Wunsch
(U-Form, Stuhlkreis, Gruppenworkshop etc.)

Kostenfreie Parkmöglichkeiten vor Ort

Betreuung vor Ort

Vormittags / Frühstück:

Brezeln mit & ohne Butter,
Croissants & Obst

Mittagessen:

Flammkuchen mit Wunschbelag
(klassisch, scharf, vegetarisch, etc.)
zusätzlich mit Salatbowl

oder

OMG-Burger mit 200 g Angus Beef,
Wild Salmon oder Falafel,
zusätzlich mit Fries & Cole Slaw

Getränke-Dauerflat:

Heißgetränke, Wasser mit & ohne Kohlensäure,
Fruit Lemonade

Seminartechnik:

55 Zoll Screen, Metaplanwände, Flipchart,
Moderationskoffer etc.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49	69,00 €
50-74	65,00 €
75-99	62,00 €
Ab 100	59,00 €

*Bitte im Vorfeld Flammkuchenparty oder Burger-Party wählen!
(Am Veranstaltungstag findet die Abfrage, wer welchen Burger / Wunschbelag möchte, statt.)*

7.2 Weihnachtsfeiern

Für die Vorweihnachtszeit und zum Jahresauftakt haben wir spezielle Pauschalen inkl. Essen, Getränke und Rahmenprogramme, wie z. B.

- ein umfangreiches **Raclette**-Arrangement
- ein besonderes **Käse-Fondue-Fass**-Arrangement
- unser **Smoked-Dream-Truthahn**-Arrangement
- ein **Winter-BBQ**-Arrangement

für Ihre Firma / Gruppe zusammengestellt. In diesen Pauschalen sind die Miet- und Nebenkosten der Locations, die Geschirrpauschalen und das Personal bereits enthalten.

Fordern Sie hierzu unser **Sonderprospekt COOL** an!



WEIHNACHTSFEIERN, JAHRESAUFTAKT UND WINTER-TEAM-EVENTS FÜR DIE REGION STUTT GART

*Raclette-Arrangement * Käse-Fondue-Fass * Smoked Dreams * Winterolympiade
Winter-Turte * Winter-Schlitten * Eisstockschießen * Winter-BBQ * Lebkuchenhäusebau*

7.3 Eventpakete / Programme

Wir machen Ihren Tag zu einem einzigartigen Erlebnis!

Lassen Sie sich von unserer **Vielfalt an Team-Events** begeistern und verbringen Sie einen wunderschönen und unvergesslichen Tag in den Stuttgarter Weinbergen und am Neckar mit den folgenden Programmpunkten:

- **Weinsafari** – Weinwanderung durch die Steinharter Weinberge
- **Weinberg-Express** – Planwagenfahrt mit dem Traktor & Weingenuss
- **Schwaben-Olympiade** – testen Sie Ihre Schwaben-Kenntnisse
- **Drachenboot-Event** – Rhythmus + Gleichklang gewinnen gegen pure Muskelkraft

Fordern Sie hierzu unser **Sonderprospekt MOVE** an!



TEAMBUILDINGS, TEAM-EVENTS UND GRUPPENPROGRAMME FÜR DIE REGION STUTTGART

*Drachenboot-Events * Stadtfahrungen * Weinberg-Express * MitmachKrimis * GPS-Touren * Electric Drive Rallyes
American BBQ-Parties * Kulinarische Streifzüge * Schwaben-Olympiaden * Weinsafaris * Schauspielführungen*

Wir freuen uns auf die gemeinsame Planung & sichern schon heute
eine unvergessliche Feier
in den Riverhouse-Locations zu!

Riverhouse-Team



CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co. KG
Abteilung Riverhouse Locations & Catering

Austr. 370 | 70376 Stuttgart

Tel.: 0711 55 04 22 - 444

Fax: 0711 55 04 22 - 499

riverhouse@cool-tours.de

www.riverhouse.de

 riverhouse_stuttgart