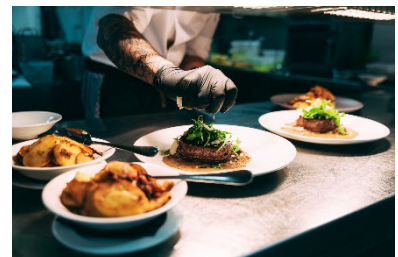


PAUSCHALANGEBOTE

Veranstaltungen & Hochzeiten
2024/2025



ALLES HAT EINEN ANFANG

**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gourmetfreunde des Check Inn Restaurants,**

wir freuen uns sehr, dass Sie den Anfang gemacht haben und Interesse an der Ausrichtung einer Veranstaltung in unserem Restaurant haben. Auf dem Flugfeld in Böblingen bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten und kreieren zu jedem Anlass entsprechend ganz persönliche Genussmomente.

Für Ihre Veranstaltung in unserem HISTORISCHEN EMPFANGSGEBÄUDE oder der Eventhalle TERMINAL EINS bieten wir Ihnen attraktive Pauschalen, bei welchen die exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten, Personal & Service, Speisen & Getränke sowie Dekoration bereits inkludiert sind. Wählen Sie jeweils zwischen unserer Economy oder First Class Pauschale um die Kosten für Ihre Veranstaltung bereits im Vorfeld im Blick zu behalten.

Unsere Pauschalen können jeweils individuell angepasst und auch durch Zusatzleistungen erweitert werden.

Historisches Empfangsgebäude des 1. Stuttgarter Flughafens im „nordischen“ Stil

Unsere Räumlichkeiten im historischen Empfangsgebäude bieten einzeln, oder im Gesamten Platz für 15, 25, 30 oder 50 Personen und wurde besonders liebevoll mit hohem Anspruch an Wohlgefühl und Harmonie eingerichtet. Der ideale Rahmen für eine exklusive Veranstaltung sowie die unvergessliche Feier einer standesmatlichen Trauung oder Ihrer Hochzeit.

Gartenlounge mit Seeblick

Unsere an das historische Empfangsgebäude angrenzende, gemütliche Gartenlounge mit Blick auf den Langen See bietet den passende Ort für Sommerfeste, BBQ - Buffets oder ein gemütliches „Get together“ an lauen Sommerabenden. In dieser grünen Oase, umsäumt von Olivenbäumen und herrlich duftenden Oleandern lassen sich neben unvergesslichen Freie Trauungen auch der Beginn Ihrer Feierlichkeit anlässlich der standesamtlichen Trauung oder Ihrer Hochzeit mit Kaffee & Kuchen gestalten.

Restaurant Bar- und Loungebereich

Unser offen verglastes Restaurant im modern interpretierten vintage - industrial Stil bietet Platz für bis zu 100 Personen und besticht durch seine ausgewogene Kombination aus Bar- und Loungebereich. Ein besonderes Highlight ist die große Bar mit langer Theke.

Eventhalle Terminal EINS Eventport

Hoch hinaus mit freiem Blick, das verspricht unsere durch Stahl und Glas geprägte moderne Eventhalle Terminal EINS. Bei einer Raumhöhe von über 5m und dreiseitig deckenhoher Verglasung finden hier bis zu 200 Personen auf hochwertigem, dunklem Parkettboden halt. Variable Bestuhlungsmöglichkeiten machen diesen Raum multifunktional einsetzbar. Eine angrenzende Terrasse bietet Ihren Gästen die Möglichkeit auch die letzten Sonnenstrahlen des Tages zu genießen.

PAUSCHALANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN & HOCHZEITEN IM RESTAURANT ZWISCHEN 11.30 Uhr und 15.00 UHR

**Buchbar für Veranstaltungen ab 15 bis 60 Personen
in einer unserer Räumlichkeiten im
historischen Empfangsgebäude oder dem Bar- Loungebereich**

ECONOMY LUNCH

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé
- **2,5 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Nespresso Espresso & Kaffee | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik
- **3- Gang Lunch - Menü**
Im Hauptgang haben Ihre Gäste am Veranstaltungstag die Auswahl zwischen den drei
wechselnden Hauptgerichten (Fisch | Fleisch | Vegetarisch) unseres Mittags-
angebotes. Gerne dürfen Sie eine einheitliche Vorspeise sowie ein einheitliches
Dessert zusammenstellen.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEAUSWAHL

Falafel | Hummus | Granatapfelkerne

oder

Babyleaf und Blattsalatsalat | Rohkost | Kirschtomaten | | Walnüsse | Quinoapops

Auswahl aus 3 Hauptgerichten unseres wöchentlich wechselnden Mittagsangebotes

(Fisch | Fleisch | vegetarisch)

DESSERTAUSWAHL

Zweierlei Sorbet | Beeren | Minze

oder

Crème Brûlée | Beeren | Minze

65,00 € pro Person

75,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge

FIRST CLASS LUNCH

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Gemischter Getränkeempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
mit CHECK INN Sekt weiß & rosé | 0,1l Mini Bier | alkoholfreier CHECK INN Drink
- **2,5 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spritz |
Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik

➤ **3- Gang Menü**

Gerne dürfen Sie hier aus folgenden Menüvorschlägen wählen.

MENÜ 1

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Schnittlauch

Schweinefilet am Stück, gegart

Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen

oder

Gnocchi

Marinara | Mozzarella | Basilikum

Tiramisu

Mascarpone | Eigelb | Amaretto | Löffelbiscuit | Kakao

MENÜ 2

Kürbis- Ingwer Süppchen

Hähnchenbrust gebraten

Gelbes Curry | Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis

oder

Gelbes Thai Curry

Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Tofu frittiert | Jasmin Reis

Crème Brûlée | Beeren | Minze

MENÜ 3

Blatt und Babyleaf Salat

Rohkost | Gurke | Tomaten | Walnüsse | Quinoapops

Zwiebelrostbraten vom Rind 180g.

Röstzwiebeln | Butterspätzle | Schmelze | Rotwein Jus

oder

Gemüse- Maultaschen

Marinara | Salatbouquet

Zweierlei Sorbet

Früchte | Minze

80,00 € pro Person

90,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge

Zusätzlich zu kalkulierende Kosten

- **Ab 45 Personen 1 Veranstaltungsleiter** **45,50 €/ Stunde**
- **Getränkeverzehr außerhalb und nach Ablauf der Getränkepauschale** **nach Verzehr**

Zusatzangebote

- **Häppchen zum Empfang |** **nach Verzehr**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angeboten auf Seite 5 oder unseren Fingefoodangeboten ab Seite 21 der Kulinarikmappe inspirieren lassen.
- **Kaffee & Kuchen Pauschale Economy** (buchbar zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr) **24,50 €/ Person**
- 2 Std. Getränkepauschale
 - Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee**- Handlingpauschale für selbst mitgebrachten Kuchen | Gedeckpreis**
- Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten
- **Kaffee & Kuchen Pauschale First Class** (buchbar zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr) **32,50 €/ Person**
- 2 Std. Getränkepauschale
 - Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz | Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee**- Süße und herzhaftes Étagères 3,5 Teile pro Person**
 - **Süße Étagère** | 3-erlei Mini- Kuchen | süßes Mini- Blätterteiggebäck
 - **Herzhaftes Étagère** | Brezeln | Butterbrezeln | herzhaftes Mini- Blätterteiggebäck**- Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten**
- **Tischwäsche | Dekoration | Technik**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angeboten auf Seite 45 unserer Kulinarikmappe inspirieren lassen.



PAUSCHALANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN & HOCHZEITEN IM RESTAURANT AB 17.00 Uhr

**Buchbar für Veranstaltungen ab 15 bis 60 Personen
in einer unserer Räumlichkeiten im
historischen Empfangsgebäude oder dem Bar- Loungebereich**

ECONOMY DINNER

- **Exklusive Raumnutzung**
Im historischen Empfangsgebäude:
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé
- **3 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Nespresso Espresso & Kaffee | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik
- **3- Gang Menü**
Gerne dürfen Sie hier aus folgenden Menüvorschlägen wählen.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

MENÜAUSWAHL

MENÜ 1

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Schnittlauch

Schweinefilet am Stück, gegart

Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen

oder

Gnocchi

Marinara | Mozzarella | Basilikum

Tiramisu

Mascarpone | Eigelb | Amaretto | Löffelbiscuit | Kakao

MENÜ 2

Kürbis- Ingwer Süppchen

Hähnchenbrust gebraten

Gelbes Curry | Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis

oder

Gelbes Thai Curry

Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Tofu frittiert | Jasmin Reis

Creme Brûlée | Beeren | Minze

MENÜ 3

Blatt und Babyleaf Salat

Rohkost | Gurke | Tomaten | Walnüsse | Quinoapops

Zwiebelrostbraten vom Rind 180g.

Röstzwiebeln | Butterspätzle | Schmelze | Rotwein Jus

oder

Gemüse- Maultaschen

Marinara | Salatbouquet

Zweierlei Sorbet

Früchte | Minze

79,00 € pro Person

93,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge

FIRST CLASS DINNER

- **Exklusive Raumnutzung**
Hauptraum bis 50 Personen | Linker Bereich des Hauptraumes bis 30 Personen |
Rechter Bereich des Hauptraumes bis 25 Personen
Bar- Loungebereich ab 45 bis max. 60 Personen
- **Servicepersonal**
pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter
- **Gemischter Getränkeempfang**
- **ausgehend von einer halben Stunde**
mit CHECK INN Sekt weiß & rosé | 0,1l Mini Bier | alkoholfreier CHECK INN Drink
- **3 Std. Getränkepauschale**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz |
Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- **Blumendekoration**
Silberne Väschen mit frischen, cremefarbenen Röschen und etwas Grün
- **Menükarten**
Pro 4 Gäste eine Menükarte
Auf Wunsch mit individuellem Motiv, Foto oder Grafik
- **3- Gang Menü**
Gerne dürfen Sie hier aus folgenden Speisenvorschlägen Ihr 3 Gang Wunschmenü
zusammenstellen. Sie dürfen hierbei ein Hauptgericht und ein vegetarisches
Hauptgericht für Ihre Gäste zur Auswahl am Veranstaltungstag zusammenstellen.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise:

- **Bunter Salat** | Rohkost | Avocado | | Gurke | Cherry Tomaten
- **Rinderkraftbrühe** | Gemüsebrunoise | Schnittlauch
- **Cesar Salad** | Romanaherzen | Hühnchen gebraten | Parmesandressing
- **Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat** | Schafskäse | Kirschtomaten | Limetten-Dressing
- **Vorspeisenvariation á la chef**

Bitte wählen Sie ein Hauptgericht:

- **Schweinefilet am Stück gegart** | Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen
- **Lachsfilet gebraten** | Kartoffelpüree | Spinat | Kirschtomaten | Meerrettichschaum
- **Hühnchenbrust gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffeln | Karotten
- **Boeuf Bourguignon** | Kartoffelpüree | Perlwiebeln | Speckwürfel geröstet | Petersilie
- **Zwiebelrostbraten vom Rind 180g.** Röstzwiebeln | Butterspätzle | Schmelze | Rotwein Jus

Bitte wählen Sie einen vegetarischen Hauptgang:

- **Tofu gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
- **Gemüsestrudel** | Saisonales Gemüse | Rucola | Tomaten | Zitronensoße
- **Auberginen di Melanzana** | Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella | Grana Padano | Basilikum
- **Gnocchi** | Marinara | Mozzarella | Basilikum
- **Gemüse- Maultaschen** | Marinara | Salatbouquet

Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert:

- **Crème Brûlée** | frische Früchte | Minze
- **Panna Cotta** | Vanille | Himbeercoulis
- **Dessertvariation à la chef**

95,00 € pro Person

109,00 € pro Person mit Nutzung eines exklusiven Teilbereichs der Gartenlounge



Zusätzlich zu kalkulierende Kosten

- **Ab 45 Personen 1 Veranstaltungsleiter** **45,50 €/ Stunde**
- **Servicemitarbeiter** (mind. 2 Mitarbeiter)
Sonntag und Montag (Ruhetage) **ganztags**
Dienstag - Freitag ab 23.00 Uhr
Samstag ab 24.00 Uhr
pro Mitarbeiter **36,50 €/ Stunde**
- **Servicezuschläge**
Montag – Freitag (ab 23.00 Uhr bis 1.59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
Samstag (ab 24.00 Uhr bis 1.59 Uhr) **150,00 €/ Stunde**
Feiertage (ganztags) **95,00 €/ Stunde**
- **Getränkeverzehr außerhalb und nach Ablauf der Getränkepauschale** **nach Verzehr**

Zusatzangebote

- **Häppchen zum Empfang | Late Night Snack** **nach Verzehr**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angebote auf Seite 5 oder unseren Fingefoodangeboten ab Seite 21 der Kulinarimappe inspirieren lassen.
- **Kaffee & Kuchen Pauschale Economy** (buchbar zwischen 14.30 Uhr und 17.30 Uhr) **24,50 €/ Person**
- 2 Std. Getränkepauschale
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- Handlingpauschale für selbst mitgebrachten Kuchen | Gedeckpreis
- Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten
- **Kaffee & Kuchen Pauschale First Class** (buchbar zwischen 14.30 Uhr und 17.30 Uhr) **32,50 €/ Person**
- 2 Std. Getränkepauschale
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein | Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz | Sanbitter – O | Nespresso Kaffeespezialitäten | Althaus Tee
- Süße und herzhaftes Étagères 3,5 Teile pro Person
- **Süße Étagère** | 3-erlei Mini- Kuchen | süßes Mini- Blätterteiggebäck
- **Herzhaftes Étagère** | Brezeln | Butterbrezeln | herzhaftes Mini- Blätterteiggebäck
- Servicemitarbeiter außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten
- **Tischwäsche | Dekoration | Technik**
Gerne dürfen Sie sich hierfür von unseren Angeboten auf Seite 45 der Kulinarikmappe inspirieren lassen.



PAUSCHALANGEBOTE VERANSTALTUNG & HOCHZEITEN IM TERMINAL EINS 16.00 Uhr 2.00 Uhr

**Für Veranstaltungen ab 80 Personen in unserer Eventhalle TERMINAL EINS
bieten wir Ihnen attraktive Pauschalangebote.
Wählen Sie zwischen Economy und First Class.**

Genießen Sie Ihre Veranstaltung und behalten Sie die Kosten im Vorfeld
bereits im Überblick.

ECONOMY T1

- **Raumiete | Bestuhlung**
Aufbau | Reinigung | Mobiliar | Beamer | Leinwand | Funkmikrophone | Soundanlage
Ambientebeleuchtung | TERMINAL EINS Terrasse
- **Table Top**
Tischdecken | Stoffservietten | Stehtischhussen | Buffetverkleidung
- **Servicepersonal**
1 Veranstaltungsleiter | pro 25 Gäste 1 Servicemitarbeiter | Nachtzuschläge bis 2.00 Uhr
- **Klassischer Sektempfang**
- ausgehend von einer halben Stunde
CHECK INN Sekt weiß / rosé
- **Getränkepauschale 16.00 Uhr bis 2.00 Uhr**
- Tafelwasser medium & still | Softgetränke | Säfte | Saftschorle | Biere | Wein |
Nespresso Espresso & Kaffee | Althaus Tee
- **3- Gang Menü | Buffet**

MENÜAUSWAHL

Stellen Sie sich aus folgenden Vorschlägen Ihr 3 Gang Wunschmenü zusammen.
Sie dürfen hierbei ein Hauptgericht und einen vegetarischen Hauptgang für Ihre Gäste
zur Auswahl am Veranstaltungstag wählen.

- **Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise:**
 - **Bunter Salat** | Rohkost | Avocado | Gurke | Cherry Tomaten
 - **Rinderkraftbrühe** | Gemüsebrunoise | Schnittlauch
 - **Cesar Salad** | Romanaherzen | Hühnchen gebraten | Parmesandressing
 - **Avocado-Gurke-Kichererbsen-Salat** | Schafskäse | Kirschtomaten |
Limetten-Dressing

- **Bitte wählen Sie eine einheitliche Hauptspeise:**
 - **Schweinefilet am Stück gegart** | Kräutermantel | Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen
 - **Lachsfilet gebraten** | Kartoffelpüree | Spinat | Kirschtomaten | Meerrettichschaum
 - **Hähnchenbrust gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffeln | Karotten | Jasmin Reis
 - **Zwiebelrostbraten** | Jus | Schmelz- & Röstzwiebeln | Maultasche glasiert | Spätzle
 - **Roastbeef medium am Stück gegart** | Kartoffelpüree | Karotten glasiert
- **Bitte wählen Sie eine vegetarische Hauptspeise:**
 - **Tofu gebraten** | gelbes Thai-Curry | Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
 - **Gemüsestrudel** | Saisonales Gemüse | Rucola | Tomaten | Zitronensoße
 - **Auberginen di Melanzana** | Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella | Grana Padano | Basilikum
- **Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert:**
 - **Crème Brûlée** | frische Früchte | Minze
 - **Panna Cotta** | Vanille | Himbeercoulis
 - **Tiramisu**

BUFFETAUSWAHL

Stellen Sie sich aus folgenden Vorschlägen Ihr Wunschbuffet zusammen.

- **Diese 2 Vorspeisen sind immer enthalten:**
 - **Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate** | CHECK INN Dressing
 - **Ofenfrisches Brot**
- **Bitte wählen Sie max. 3 weitere Vorspeisen:**
 - **Caprese Salat** | Bambini – Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikumpesto
 - **Parmaschinken** | Melone
 - **Antipastipasti Platte** | Paprika | Zucchini | Auberginen | Champignons
 - **Couscous-Salat klassisch** | Paprika | Kirschtomaten | Petersilie | Minze | Granatapfelsirup
 - **Coleslaw** | Krautsalat amerikanische Art
 - **Fussili Salat** | Pesto | Tomaten getrocknet | Oliven
- **Bitte wählen Sie max. 2 Hauptspeisen:**
 - **Roastbeef** medium am Stück gegart
 - **Hähnchenbrust** gebraten | Rosmarin | Thymian
 - **Lachs** | Dill | Limette | Zitrone
 - **Spareribs** glasiert | BBQ-Sauce fruchtig-scharf | vom Grill
 - **Schweinefilet** am Stück gegart
 - **Boeuf Bourguignon** | Kartoffelpüree | Perlzwiebeln | Speckwürfel geröstet | Petersilie
- **Bitte wählen Sie 1 vegetarische Hauptspeise:**
 - **Feta in Aromafolie** gegrillt | Oliven | Tomaten getrocknet
 - **Auberginen di Melanzana** | Aubergine geschmort | Tomatensoße | Mozzarella | Grana Padano | Basilikum
 - **Gelbes Thai-Curry** | Kartoffeln | Karotten | Brokkoli | Koriander | Jasmin Reis
 - **Gemüsestrudel** | Saisonales Gemüse | Rucola | Tomaten | Zitronensoße

Entsprechend zur Auswahl abgestimmte Soßen á la chef und Dips sind inbegriffen.

➤ **Bitte wählen Sie max. 3 Beilagen:**

- Dauphine Kartoffeln
- Ofenkartoffeln | Sour Cream
- Schmorkartoffeln
- Duftreis
- Butterspätzle
- saisonales Gemüse

➤ **Bitte wählen Sie max. 2 Desserts:**

- **Panna Cotta** | saisonaler Sud
- **Crème Brûlée** | frische Früchte | Minze
- **Brownies & Blondies**
- **Tiramisu**

Gerne gestalten wir auch ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü | Buffet.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

ab 80 Personen
175,00€ pro Person

Gerne dürfen Sie unsere Economy Pauschale auch durch individuell zubuchbare Leistungen aus unseren Zusatzangeboten ab Seite 40 ergänzen.



FIRST CLASS T1

Unsere FIRST CLASS PAUSCHALE beinhaltet alle Leistungen aus unserer ECONOMY Pauschale und zusätzlich:

Zusätzlich inkludiert:

- **Erweiterte Getränkepauschale & individueller Getränkeempfang**
Sekt | Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry | Campari – O | Crodino Spirtz | Sanbitter – O | Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso Macchiato)
- **Cocktails & Longdrinks ab 21.00 Uhr**
Sex on the Beach | Caipirinha | Mojito | alkoholfreier CHECK INN Fruity Island | Ipanema | Tanqueray Gin-Tonic | Havanna- Cola | Absolut Vodka- Lemon | Makers Mark Whiskey- Cola

➤ **Häppchen zum Empfang 3 Teile pro Person**

- **Dreierlei Pinsen á la chef** | Fleisch | Fisch | vegetarisch

oder

- **Klassische Häppchen – Flying serviert**
Bresso Käse | Chiabatta | Kresse
Mini - Blätterteiggebäck | Fisch | Fleisch | Vegi
Räucherlachs | Walnussbaguette | Sahnemeerrettich
Pinsastick | Parmaschinken

➤ **Handling Package Hochzeitstorte**

Annahme | Lagerung & Kühlung | Präsentation auf einem Wagen mit Feuerwerk |
Tellergeld

➤ **Mitternachtsimbiss (wählen Sie bitte eine Variante)**

- **Currywurst** | Sauce hausgemacht | Brot
- **Mini - Maultasche** | Kartoffelsalat hausgemacht
- **Mini – Backfischpraline** | Kartoffelsalat hausgemacht
- **Klassische Gulaschsuppe**
- **Karotten - Ingwersuppe**
- **Asiatische Tom Kha Gai Suppe**
- **Kartoffel - Lauchsuppe** | Wursträdchen
- **Kartoffelsuppe** | Speck | Wursträdchen

➤ **Erweiterte Speisenauswahl für Ihr Menü**

Vorspeisen:

- **Rinder carpaccio** | Grana Padano | Pinienkerne | Tomaten getrocknet | Rucola
- **Garnele gebraten** | Glasnudelsalat | Soja Sesamöl | Paprika | Zuckerschoten |
Karotten | Chili | Sesam
- **Wolfsbarsch Ceviche** | Limette | Chili | rote Zwiebel | Koriander
- **Vitello Tonnato** | Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern | Rucola

Hauptspeisen:

- **Rinderfilet am Stück gebraten** Polenta gebraten | Gremolata | saisonales Gemüse
- **Kalbsrücken** | Jus | La Ratte Kartoffeln | Gemüse mediterran | Kräuter
- **Ossobuco** | Jus | Polenta cremig | Gremolata | Schmorgemüse
- **Kabeljaufilet** | Kräuter Risotto | konfierte Tomaten | Beurre Blanc | Kresse
- **Trüffel Pasta** | Grana Padano | Olivenöl | Butter | schwarzer Trüffel

Dessert:

- **Matcha Crème Brûlée** | Zitronensorbet | knusprige Reisperlen | Basilikum
- **Mini Schoko- Lavakuchen** | Vanilleeis | Salzkaramell | Früchte | Minze
- **Schokoladentartelette** | Himbeersorbet | Beeren | Minze

➤ **Erweiterte Buffetauswahl**

Wählen Sie in der First Class Pauschale je eine zusätzliche Komponente für Ihr Buffet.

Vorspeisen:

- **Lachsforelle** gebeizt | Meerrettichcreme | Apfel | Linsen gesäuert
- **Garnele** gebraten | Glasnudelsalat | Soja Sesamöl | Paprika | Zuckerschoten | Karotten | Chili | Sesam
- **Wolfsbarsch Ceviche** | Limette | Chili | rote Zwiebel | Koriander
- **Vitello Tonnato** | Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern | Rucola
- **Maultaschencarpaccio** | Schalottenvinaigrette | Radieschen

Hauptspeisen:

- **Rinderfilet** am Stück gebraten
- **Ossobuco**
- **Doradenfilet** auf der Haut gebraten | Limette | Knoblauch | Chili

Beilagen:

- **Schmorgemüse**
- **Polenta gebraten**
- **La Ratte Kartoffeln**
- **Mediterranes Gemüse**

Dessert:

- **Mini - Matcha Crème Brûlée**
- **Mini Schoko- Lavakuchen**
- **Mini - Schokoladentartelette**

- **Weißer Theke im TERMINAL EINS**, exkl. Barkeeper
- **Bestuhlungspackage** TERIMINAL EINS Terrasse
- **Dekoration** pro Tisch | **5-armige Kerzenleuchter** silber | **Spiegelplatten** rund | **Menükarten** 2 Stck. pro Tisch

Gerne gestalten wir auch ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü | Buffet.
Bitte beachten Sie, dass sich hieraus eine Preisanpassung des Pauschalangebotes ergeben kann.

**ab 80 Personen
245,00€ pro Person**

Zusätzlich zu kalkulierende Kosten

- **Personal- wenn zusätzlich gewünscht:**
 - **zusätzlicher Barkeeper** | separate Bar im TERMINAL EINS **39,50 €/ Stunde**
 - **Zusätzliches Küchenpersonal** | Buffetausgabe | Live Grill (mind. 4 Std.) **39,50 €/ Stunde**
- **Servicemitarbeiter ab 2.00 Uhr** **36,50 €/ Stunde**
Montag - Sonntag – nach Bedarf pro Mitarbeiter
- **Servicenachtzuschlag ab 2.00 Uhr** **200,00 €/ Stunde**
Montag - Sonntag (bis max. 5.00 Uhr)
Feiertage (ganztags) **95,00 €/ Stunde**
- **Getränkeverzehr außerhalb der Getränkepauschale und ab 2.00 Uhr** **nach Verzehr**

FORMALITÄTEN

Die **verbindliche** Personenanzahl sollte uns bitte **spätestens 3 Arbeitstage** (Montag bis Freitag) vor der Veranstaltung schriftlich bekannt gegeben werden. Die bis dahin gemeldete Personenanzahl dient als Berechnungsgrundlage.

Eine Aufstockung der Personenanzahl ist auch am Veranstaltungstag möglich.

Bitte beachten Sie, dass bei einem ausgewählten Menü oder Buffet bei einer Personenerhöhung von mehr als 10% innerhalb 3 Werktagen vor der Veranstaltung nicht gewährleistet werden kann, dass alle Gäste die von Ihnen vorbestellten Speisen erhalten können. Wir werden Ihnen in diesem Fall mindestens gleichwertige Ersatzangebote aus unserer Abendkarte anbieten.

➤ **Bei Veranstaltungen bis 30 Personen:**

100% der Gesamtrechnung wird - wenn nicht anders vereinbart - zum Veranstaltungsende in bar, mit EC- oder Kreditkarte in unserem Restaurant beglichen.

➤ **Bei Veranstaltungen ab 31 Personen:**

Wird auf Rechnung innerhalb 10 Tagen nach Veranstaltung per Überweisung oder in bar, mit EC- oder Kreditkarte in unserem Restaurant beglichen. Wir behalten uns vor eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes zu stellen.

Bei Personenzahländerungen:

➤ **Bei einem gewählten Menü, Buffet oder Fingerfood**

Bei geringerer Personenanzahl behalten wir uns vor, den vereinbarten Menü- Buffetpreis/Person anzupassen. Falls **nach der 3-Tages-Frist** weniger Personen für den Veranstaltungstag gemeldet werden oder es am Veranstaltungstag weniger Gäste sind, werden diese mit 100 % auf den Menü- / Buffetpreis verrechnet.

➤ **Bei einer vereinbarten Auswahl aus der Abendkarte oder der „kleinen Speisekarte“**

Sollten mehr als 10% (aufgerundet) der bis dahin angemeldeten Personen am Veranstaltungstag trotz Anmeldung nicht teilnehmen, berechnen wir eine Ausfallgebühr, je nach Reservierungsdatum/ -zeit:

-Montag bis Freitag Mittags:

31,00 €/ Person

-Montag bis Sonntag Abend, Samstag und Sonntag Mittag, Feiertage:

65,00 €/ Person

Definition „zu erwartende Gesamtkosten“

Wert aller gebuchter Speisen p.P., zzgl. einem durchschnittlichen Getränkeverbrauch in Höhe von EUR 45,00 p.P., zzgl. eventuell gebuchter Empfangs- / Cocktailpauschalen sowie sonstige vereinbarte Zusatzleistungen (Dekoration, Tischwäsche, Bestuhlung, Technik, Personal, vereinbarte Miete etc.).

Alternativ die Ausfallgebühr p.P. bei der Wahl der Abendkarte oder kleinen Speisekarte zzgl. eventuell gebuchter Pauschalen und sonstige vereinbarte Zusatzleistungen (Dekoration, Tischwäsche, Bestuhlung, Technik, vereinbarte Miete etc.)

Definition „Arbeitstage“

Mit Arbeitstage bezeichnen wir die Wochentage Montag bis Freitag.

STORNOBEDINGUNGEN

Bei einer Absage oder Verschiebung der Veranstaltung werden folgende Stornogebühren fällig. Eine Absage oder Verschiebung ist nur in schriftlicher Form wirksam.

Terminverschiebung:

- Eine Terminverschiebung der Veranstaltung (nach schriftlicher Buchung) bis 20 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn, verbunden mit einer erneuten Terminbuchung innerhalb der folgenden 30 Arbeitstage, nach Bekanntgabe der Terminverschiebung, ist einmalig kostenfrei möglich.
- Bei einer Verschiebung bis max. 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir eine Aufwandsgebühr in Höhe von 25% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 50% des vereinbarten Mindestverzehrs und 25% der vereinbarten Miete.

Terminabsage/ Stornierung:

Bei Terminabsagen (nach schriftlicher Buchung) berechnen wir folgende Stornogebühren:

- **Bei Terminabsage bis 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
25% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 50% des vereinbarten Mindestverzehrs und 50% der vereinbarten Miete.
- **Bei Terminabsagen innerhalb 10 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
50% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 75% des vereinbarten Mindestverzehrs und 90% der vereinbarten Miete.
- **Bei Terminabsagen innerhalb 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
75% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 100% des vereinbarten Mindestverzehrs und 90% der vereinbarten Miete.
- **Bei Terminabsagen innerhalb 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn:**
100% der zu erwartenden Gesamtkosten, jedoch mindestens 125% des vereinbarten Mindestverzehrs und 100% der vereinbarten Miete.
- Sollte es zum Veranstaltungstermin **Einschränkungen durch die Landesverordnung** geben (**z.B. aufgrund einer Pandemie**), oder zu einem „**Lockdown**“ kommen und dadurch die Ausführung der Veranstaltung unmöglich werden, ist eine Terminverlegung/Stornierung kostenfrei.

EIN SCHÖNER SCHLUSS ZIERT ALLES

Unser Haus bietet vielfältige Möglichkeiten und auch unser Küchenchef Kenneth Rentschler mit seinem Team ist bei der kulinarischen Gestaltung Ihrer Veranstaltung sehr flexibel. Sollten Sie erste Anregungen in unseren Pauschalangeboten gefunden, aber weitere Wünsche oder Vorstellungen für Ihre Veranstaltung haben, so gehen wir gerne auch auf Ihre individuellen Wünsche ein um Ihnen einmalige Genussmomente in unserem Haus zu garantieren.

Wir freuen uns schon heute sehr auf Ihre Anfrage und darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit gastfreundlichen Grüßen aus der MOTORWORLD

Ihre Cassandra Bindel
mit Ihrem großartigen Team

