

Schwabenlandhalle
KONGRESSGASTRONOMIE

GANZ NACH
IHREM
GESCHMACK



DER KRÖNENDE ABSCHLUSS DER SCHULKARRIERE. DER ABIBALL

INHALT

CHECKLISTE 3

CATERING KONGRESSGASTRONOMIE 5

ORGANISATION & ABLAUF 15

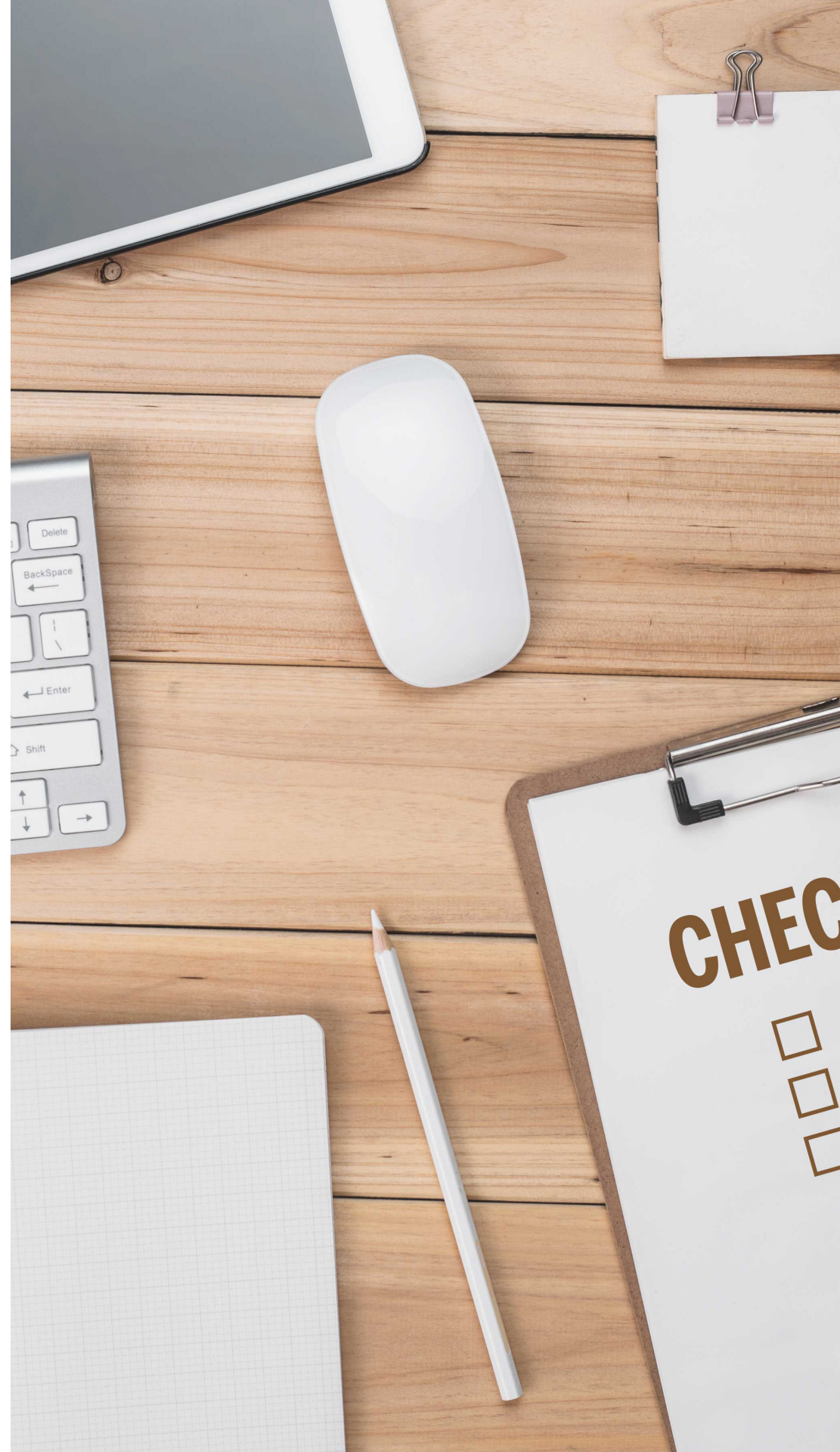


Der Abiball ist der Höhepunkt nach 12 bzw. 13 Jahren Schulbank drücken.

Gerne möchten wir Euch an Eurem besonderen Tag bestmöglichst unterstützen und stehen Euch als Cateringunternehmen beratend zur Seite.

Nachfolgend stellen wir Euch unser Konzept für einen gelungenen Abiball vor.

CHECKLISTE



- ✓ Termin- und Locationreservierung vornehmen
- ✓ Catering planen
- ✓ Organisation und Ablauf planen
- ✓ Ansprechpartner festlegen und finale Details besprechen

SCHWABEN- LANDHALLE FELLBACH



HÖLDERLINSAAL

1.300 m²

950 Personen in Bankettbestuhlung
ansteigenden Sitzreihen mit Empore
optimale Sicht auf die Bühne. Für
noch mehr Flexibilität lässt sich
zudem ein Teil der Emporen optisch
abtrennen.

Für den Empfang eurer Gäste bietet
die Eingangshalle im unteren Bereich
unterschiedliche Möglichkeiten.

CATERING KONGRESS- GASTRONOMIE



Seit mehr als 30 Jahren ist Gastfreundschaft für uns Beruf und Berufung. Aus tiefster Überzeugung stellen wir den Gast und Kunde mit all seinen Wünschen und Bedürfnissen in den Mittelpunkt.

Unsere Mission: Die Vorstellungen in perfekter Qualität zur vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Umfassende Betreuung, professioneller und herzlicher Service sowie eine hohe Speisenqualität stehen hier an oberster Stelle. Das ganze Team freut sich darauf, diese immer wieder unter Beweis stellen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten erhaltet ihr einen Überblick über unser Leistungsangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne eure speziellen Wünsche.

BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG



Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Hinwendung zum Gast. Seit Anbeginn dominieren in unserer Firmen-DNA die Gene eines leidenschaftlichen Gastgebers. „Gästen wie Freunden zu begegnen“ steht daher in unserer Werteskala an erster Stelle.

Die entscheidende Frage dabei: Wie erreichen wir durchgängig diese Geisteshaltung? Damit die Rauschenberger-Mitarbeiter Motive haben, diese Werte auch zu leben, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In der eigens gegründeten Rauschenberger Hospitality Academy, entwickeln wir unsere Mitarbeiter in ihrer fachlicher Qualifikation weiter, vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgebern.

Sichtbarer Ausdruck dieser Bemühung ist die wiederholte Auszeichnung zum TOP 100 Arbeitgeber. Das Resultat: Als Gast erkennt ihr sie am Lächeln, mit dem wir euch begegnen.

ABIBALL



MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

14:00 Uhr Dekoration & Aufbau

17:00 Uhr Probe

18:00 Uhr Hausöffnung | Beginn Sektempfang

19:00 Uhr Saalöffnung | Beginn Getränkeservice

19:15 Uhr Einlauf der Schüler mit Zeugnisvergabe

19:45 Uhr Essenspause (min 1,5 Stunden)

21:15 Uhr Beginn Programm

24:00 Uhr Ende

SPEISEN & GETRÄNKE



Wir bieten eine tolle Kombination für euren Abiball. Die Vorspeise und das Dessert werden direkt am Platz serviert. Der Hauptgang wird an einer Speisenstation ausgegeben. Das Programm kann entsprechend geplant werden und es kommt zu keinen Warteschlangen bei der Bestellung.

Unser Abiballpackage ist ein "Rundum-Sorglos-Paket" und enthält alle Vorteile für einen gelungenen Abend.

ABIBALL PACKAGE



ABIBALL PACKAGE

ABENDESSEN

WATER FLATRATE (6 Stunden)

EQUIPMENT – UND GEDECKPAUSCHALE

SERVICE – KÜCHENPERSONAL

TISCHWÄSCHE

nur 34,90 € pro Person

SEKT- EMPFANG



EQUIPMENTPAUSCHALE FÜR SCHÜLER
SEKTVERKAUF EINMALIG 69,00 €

Für den Sektempfang stellen wir euch
folgendes bereit:

STAFFELLEI MIT PREISTAFEL

EINE KASSE MIT WECHSELGELD

EINE SCHWARZ VERKLEIDETE GETRÄNKESTATION

PASSENDEN GLÄSERRACKS MIT SEKTGLÄSERN

SILBERNEN MÜLLEIMER

SERVICEKRAFT ZUR UNTERSTÜTZUNG

GEKÜHLTEN SEKT BZW. ORANGENSAFT

Ihr zahlt 22,00 € pro Flasche Sekt und verkauft diesen pro Glas
für 3,50 bis 4,00 €, der Gewinn gehört euch.

ALTERNATIV: KLASSISCHER EMPFANG DURCH DIE
KONGRESSGASTRONOMIE MIT GETRÄNKEPAUSCHALE

Der Apertif beinhaltet Sekt, Wasser und Orangensaft.

Bei einer Empfangsdauer von 1 Stunde pro Person: 5,90 €

SERVIERTE VORSPEISEN



JUNGE BLATTSALATE
Kartoffel- und Rohkostsalate | geröstete Kerne
Croûtons

HAUPTSPEISEN- BUFFET



ZUM BEISPIEL MIT FLEISCH* **
GESCHNETZELTES VON DER MAISPOULARDE
Pilzrahm | Karotte | Langkornreis

ZUM BEISPIEL VEGETARISCH & VEGAN**
ORECCIETTE
Ratatouille | Oliven | Tomatensugo

*Wir verwenden kein Schweinefleisch.

**beispielsweise - die Gerichte werden durch unsere Küchenchefs final festgelegt
und können nicht individuell ausgewählt werden.

SERVIERTE DESSERTS



SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS
Dunkles Schokoladenmousse | Biskuit | Kirschen

ORGANISATION & ABLAUF

Folgendes gibt es bei der Organisation und dem Ablauf zu beachten:

Organisation – ein Beispiel:

- ✓ Bilden von Teams für eine perfekte Vorbereitung
- ✓ Planung Programm und Ablauf
- ✓ Dekoration
- ✓ Sponsoring
- ✓ Kartenvorverkauf



BILDEN VON TEAMS FÜR EINE PERFEKTE VORBEREITUNG



Die Planung sollte mindestens ein halbes Jahr vor dem Abiball, am Besten jedoch gleich zu Beginn des letzten Schuljahres starten.

Für eine optimale Zusammenarbeit und einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir einen Haupt-Ansprechpartner und einen Vertreter zu bestimmen.

Für die Finanzen kann ein „Schatzmeister“ ernannt werden. Dieser sollte mindestens 18 Jahre alt sein. Er muss die Einnahmen und Ausgaben im Blick behalten. Zusätzlich ist ein Organisationsteam für verschiedene Bereiche hilfreich.

Für die bessere Kommunikation sollte eine zentrale E-Mailadresse eingerichtet werden, zu der mehrere Personen Zugang haben.
z.B. Abkürzung der Schule+Jahrgang@Anbieter.de

PLANUNG PROGRAMM UND ABLAUF



Je nach Umfang und Art eures Programms ist die Location zu wählen. Die Technik und entsprechende Saalgestaltung kann über die Locations direkt angefragt werden.

Für den zeitlichen Ablauf empfehlen wir folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einlasszeit bestimmen
- Empfang mit Sekt (Empfangsdauer)
- Zeitpunkt Eröffnung des Buffets
(Dauer des Abendessens ca. 2 Stunden)
- Offizielles Veranstaltungsende

DEKORATION



Wir bieten verschiedene Dekorationsvorschläge an.

Natürlich kann man die Dekoration auch selbst organisieren. In diesem Fall muss sie eigenständig auf- und abgebaut werden.

Die Zeiten für den Aufbau der Dekoration erfolgt ausschließlich in Absprache mit der Location.

FINANZIERUNGS- MÖGLICHKEITEN (SPONSORING)



Die Finanzierung ist ein wichtiger Punkt für die gesamte Veranstaltung:

Kosten entstehen durch die Raummiete der Location, Technik, Mobiliar sowie durch die Verköstigung und evtl. durch eine Band oder Programmpunkte.

Wir empfehlen eine frühzeitige Kalkulation der entstehenden Kosten, um den Preis für die Eintrittskarten zu errechnen.

SPONSORING



Gerne möchten wir euch ein paar Tipps zur Finanzierung geben:

Spenden oder Zuschüsse durch Firmen für Logointegration auf ausgewählten Werbemitteln können bei ortsansässigen Firmen angefragt werden.

Eine weitere Möglichkeit ist das Ausrichten von Stufenparties, bei der die Eintrittsgelder, Getränke- und Garderobeeinnahmen in die Abiballkasse fließen.

Auch eine Förderung durch den Schulförderverein oder den Elternbeirat ist möglich.

Sonstige Verkaufsaktionen können weitere Einnahmenquellen sein, wie zum Beispiel ein Flohmarkt, Verkaufsaktionen, Gewinnspiele oder Ähnliches.

Durch den Kartenvorverkauf für den Abiball können die letzten Kosten noch gedeckt werden. Lehrer und Abiturienten zahlen in der Regel keinen Eintritt.

Je mehr Aktionen durchgeführt werden, desto größer wird das Budget für den Abiball. Die Eintrittskarten können dann für einen relativ geringen Preis angeboten werden.

KARTENVOR- VERKAUF



Nachdem die Location und das Datum gewählt wurden, kann die weitere Organisation begonnen werden. Der Kartenvorverkauf sollte dabei nicht aus den Augen verloren werden, da vieles davon abhängig sein kann.

Wir empfehlen den Kartenvorverkauf so früh wie möglich zu starten, denn durch Ferienzeiten, Prüfungsvorbereitung etc. kommt es oft zu Verzögerungen.

Vor dem Beginn sollte die Finanzierung bereits geklärt sein, damit durch die Einnahmen des Kartenverkaufs die Kosten gedeckt werden können.

Für die optimale Planung ist ein Kartenvorverkauf bis 3 Wochen vor dem Abiball ideal. Dadurch ist gewährleistet, dass keine kurzfristigen Änderungen die finale Planung beeinträchtigen.

WAS MAN SONST NOCH WISSEN SOLLTE



Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Papierservietten, Service- und Küchenequipment sowie Tischdecken. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Hussen für Stühle, Tischdekoration oder Mobiliar in Form von Getränkebars bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. In den Pauschalen sind ebenfalls der Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie die Veranstaltungsbetreuung während der kalkulierten Veranstaltungszeit enthalten. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis und sind in den Preisen inkludiert. Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel) sowie die technische Ausstattung werden seitens der Location angeboten und bereitgestellt.

Für noch offene Fragen in Bezug auf das Catering und die Bewirtung stehen wir mit Freude beratend unter der auf der folgenden Seite angegebenen Telefonnummer und Adresse zur Verfügung.

KONTAKT UND DETAILBESPRECHUNG

—
ANSPRECHPARTNER
—

Team der Kongressgastronomie
0711 - 55340 114
info@kongressgastronomie.de

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Schwabenlandhalle
KONGRESSGASTRONOMIE

Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH & Co. KG
Schaflandstraße 6
70736 Fellbach
Tel. 0711 / 55340 - 114
Fax 0711 / 55340 - 300
info@kongressgastronomie.de
www.kongressgastronomie.de

