STADTHALLE SINGEN
KONGRESSGASTRONOMIE

CORPORATE EVENTS

Ihre Veranstaltung in der Stadthalle Singen

INHALT

Kongressgastronomie
3

Tagungs-Pakete
8

Abendveranstaltungen
9

Getränke-Pakete
12

Speisenvorschläge
13

Was Sie sonst noch wissen sollten
16

Kontakt
18

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Seit vielen Jahren ist Gastfreundschaft für uns Beruf und Berufung. Aus tiefster Überzeugung stellen wir unsere Gäste und unsere Kunden mit Ihren Wünschen und Bedürfnissen in den Mittelpunkt. Unsere Mission: Ihre Vorstellungen in perfekter Qualität zu Ihrer vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Umfassende Beratung und Betreuung, professioneller und herzlicher Service, sowie eine hohe Qualität der Speisen stehen dabei an oberster Stelle. Das ganze Team freut sich darauf, dies unter Beweis stellen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser Leistungsangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche.

BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG

Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Passion.

Damit unsere Mitarbeiter stets motiviert sind, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In eigens zusammen gestellten Schulungsprogrammen entwickeln wir unsere Mitarbeiter nicht nur in ihrer fachlichen Qualifikation weiter, sondern vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgebern.

Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.

TAGUNGS-PAKETE

Sie planen eine Tagung, eine Schulung oder ein Seminar – wir bieten Ihnen kompakte Tagungs-Pakete. Die folgenden Tagungs-Pakete sind Beispiele, selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch Ihr individuelles Paket zusammen.

MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

09:00 Uhr	Eintreffen der Gäste mit Begrüßungskaffee
09:30 Uhr	Beginn der Tagung
11:00 Uhr	Erste Kaffeepause mit herzhaftem Snack
12:30 Uhr	Kalt-warmes Lunch-Buffet
13:30 Uhr	Fortsetzung der Tagung
15:00 Uhr	Zweite Kaffeepause mit Plundergebäck
17:00 Uhr	Ende der Tagung

SÜSSE UND HERZHAFTE SNACKS

... ein kleiner Auszug

SÜSS

CHOCOLATE LOVER
Schoko-Knuspermüsli | Honigquark | gebrochene Kuvertüre

MINI BLECHKUCHEN
Obstkuchen I Apfelrahmkuchen I Käsekuchen | je nach Saison

FRUIT SALAD
Aprikosensud | Wildbasilikum

MINI-BUTTERCROISSANT
Verschiedene Variationen

MINI GUGELHUPF
Verschiedene Variationen

MACARON GEMISCHT
Vanille | Pistazie | Kaffee | Schokolade | Zitrone | Himbeere

HERZHAFT

MINI BUTTERBREZELN

GREEN COTTAGE WRAP
Kräuter Hüttenkäse | getrocknete Tomaten | Rauke

MINI SESAMBAGEL
Frischkäse | Gurke | Kresse

QUICHE KLASSISCH
Gemüse | Lorraine

MINI CIABATTA BRÖTCHEN
Serranoschinken | Rauke | Kirschtomaten

MINI SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT
unter der Wärmelampe präsentiert

TAGUNGS-
PAKETE

TAGUNGS-PAKET ECONOMY

Eine große Flasche Mineralwasser 0,75 l im Tagungsraum pro Person

Kaffeepause am Vormittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee und einer Mini Butterbrezel pro Person

Kalt-warmes Lunchbuffet zzgl. Getränke

Kaffeepause am Nachmittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee und einem Mini Plunderteilchen pro Person

ab 41,00 €
Preis pro Person/Tag
inkl. Servicebetreuung

TAGUNGS-PAKET CLASSIC

Ein kleines alkoholfreies Kaltgetränk 0,2 l und eine große Flasche Mineralwasser 0,75 l im Tagungsraum pro Person

Kaffeepause am Vormittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee, einer Mini Butterbrezel, einem kleinem Müsliriegel und einem Stück Handobst pro Person

Kalt-warmes Lunchbuffet inklusive einem kleinen alkoholfreiem Kaltgetränk 0,2 l

Kaffeepause am Nachmittag mit einer Tasse Filterkaffee oder Tee, zwei Mini Plunderteilchen pro Person

ab 51,00 €
Preis pro Person/Tag
inkl. Servicebetreuung

TAGUNGS-PAKET BUSINESS

Unlimitierte alkoholfreie Kaltgetränke 0,2 l oder 1,0 l und Mineralwasser 0,25 l oder 0,75 l ganztägig (8 Stunden) im Raum und im Cateringbereich pro Person

Kaffeepause am Vormittag mit Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten unlimitiert, sowie einem Mini Ciabattabrötchen divers belegt und einem Mini Croissants verschieden gefüllt pro Person

Kalt-warmes Lunchbuffet inklusive unlimitierten alkoholfreien Kaltgetränken 0,2 l oder 1,0 l und Mineralwasser 0,25 l oder 0,75 l, Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten pro Person

Kaffeepause am Nachmittag mit Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten unlimitiert, sowie einem Mini Blechkuchen und zwei Mini Plunderteilchen pro Person

ab 71,00 €
Preis pro Person/Tag
inkl. Servicebetreuung

Die einzelnen Bausteine sind individuell kombinierbar. Preise gemäß Neukalkulation.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.

ABEND-
VERANSTALTUNGEN

Für Ihr hochwertiges Abendevent oder Ihr Firmenjubiläum suchen Sie einen exklusiven Partner, der Sie mit Professionalität und Qualität überzeugt, um Ihren Abend unvergesslich zu machen.
Ob ein schwäbisch regionales Buffet oder ein italienischer Abend, ein Grillbarbecue oder ein 4-Gang Menü – unser flexibles Küchenteam erfüllt Ihnen selbstverständlich jeden individuellen Wunsch.

Auch unser breitgefächertes Getränke- und Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Sollte dennoch Ihr gewünschter Wein oder Ihre favorisierte Biersorte nicht in unserem Sortiment vorhanden sein, sprechen Sie uns direkt an!

MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

18:00 Uhr	Eintreffen der Gäste & Aperitif
19:00 Uhr	Beginn Kalt-warmes Buffet oder Menü
24:00 Uhr	Late-Night-Snack

ABEND-
VERANSTALTUNGEN

KALT-WARMES BUFFET	***3-GANG MENÜ***	***LATE-NIGHT-SNACK***
ab 49,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung	ab 50,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung	ab 4,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE
„CLASSIC PLUS“
Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Bier
Wein 1 L
Kaffeespezialitäten

ab 28,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKEPAUSCHALE
„PREMIUM PLUS“
Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Bier
Wein 0,75 L
Kaffeespezialitäten

ab 32,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKEPAUSCHALE
„ALL IN“
Bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Bier
Wein 0,75 L
Kaffeespezialitäten
Digestif ab 21:00 Uhr

ab 36,00 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKEPAUSCHALE
„APERITIF“
Pauschale für 1 Stunde

Sekt und alkoholfreie Getränke

ab 6,00 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

Auf Wunsch können Getränke auch nach Verbrauch berechnet werden. Gerne senden wir Ihnen ein umfangreiches Getränkesortiment zu.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.

BUFFETVORSCHLAG
HEIMATLIEBE

... ein kleiner Auszug

ZU BEGINN

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET
Verschiedene Pflücksalate | Keltenhofer Wildkräuter | Kopfsalat

TOPPINGS
Schwarzbrotcroûtons | Schnittlauch | Speckwürfel | geröstete Kerne

DRESSING
Tomatenvinaigrette | Kartoffel-Sauerrahmdressing

GEBRANNTER HEIMISCHER ZIEGENKÄSE
Streuobstwiesenbirne | Erbsenkresse

CUBE VON DER LACHSFORELLE
Rote Zwiebel | Kerbelcrème | süße Gartengurke

GESALZENES ROASTBEEF
Rote & gelbe Linsen | gerauchter Erdapfel

MAULTASCHEN CARPACCIO
Schnittlauchvinaigrette | Zwiebelkompott | Radieschen | Gartenkresse

EINGELEGTE ACKERFRÜCHTE
Karotte | Rüben | Zucchini | Schalotten

BROT & DIPS

Vollkorn-Kastenbrot | Landfrauenbaguette
Griebenschmalz | Kräuterquark

OPTIONAL FLÜSSIGES ZWISCHENDURCH

BODENSEE-GAZPACHO
Lachsforelle | Gartengurke | Paprika | Schnittlauch | Schwarzbrot

ZUR HAUPTSACHE

GESCHMORTE OCHSENBACKE
Kartoffel-Petersilienpüree | Perlzwiebeljus

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST
Kleine Kräutererdäpfel | buntes Feldgemüse | Röstzwiebel-Jus

FILET VON DER DORADE
Dinkelnudeln | geröstetes Filderkraut | Schnittlauchvelouté

BACHSAIBLING GEBRATEN
Gerstengraupen | Zuckerschoten | Staudensellerie

VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN
Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten | Bergkäsesauce

RÜCKEN VOM WEIDERIND 56° LIVE TRANCHIERT
Spätzle | grüne Stangenbohnen | Jus

SÜSSES ENDE

LAVENDEL-JOGHURTMOUSSE
Marinierte Erdbeeren | Minze

SOMMERTORTE IM GLAS
Waldmeister | Frischkäse

RAGOUT VON STREUOBSTWIESENAPFEL
Mandelkrokant | Honigkresse

ROSMARIN CREME BRULEE
Karamellisiertes Tomaten-Concassée

BUFFETVORSCHLAG MEDITERRAN

... ein kleiner Auszug

ZU BEGINN

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET
Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Romana

TOPPINGS
Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne

DRESSING
Balsamico-Dressing hell & dunkel

MILCHMOZARELLA
Strauchtomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar

LACHSCARPACCIO
Limonendressing | Crème Fraîche | Orange | Kirschtomaten | Rucola

VITELLO TONNATO
Thunfisch-Limonencrème | gerauchter Thunfisch | Olivenerde

SALAT VON ORECCHIETTE
Artischocken | Spitzpaprika | Bio-Joghurt | Rucola

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE
Zucchini | Paprika | Champignon

BROT & DIPS

Tomatenbaguette | Vital-Brote
Basilikum-Ricotta | Tomatensalsa

OPTIONAL FLÜSSIGES ZWISCHENDURCH

GREEN-CUCUMBER-GAZPACHO
Gurke | Avocado | Buttermilch

ZUR HAUPTSACHE

GEBRATENE PERLHUHNBRUST
Tomatisierte Polentaschnitte | Paprika-Peperonata | Estragonjus

TRANCHEN VOM ROASTBEEF
Geröstete Drillinge | Ratatouille | Barolojus

HÜFTE VOM WIESENKALB LIVE TRANCHIERT
Erdapfel-Rosmarinpüree | Perlzwiebeln | Kräuterseitlinge

DORADE ROSE
Fregola Sarda | Artischocken | Olivensugo

FILET VOM LOUP DE MER
Chorizo-Spinat-Risotto | Parmesan | Limonennage

LINGUINE
Salbei | Granatapfelkerne | Zuckerschoten | leichte Parmesannage

PAPPARDELLE
Garnelen | grüner Spargel | grüne Oliven | Amalfi-Zitronensauce

PASTA PARMESAN
Trüffelschaum

SÜSSES ENDE

MELONENSALAT
Gin | Limetten- & Orangentexturen

PANNA COTTA
Himbeermark | Minze | Pistaziencrumble

TOTAL ITALY - SÜSSE SALAMI
Konfitüre von grünen Tomaten | Espressocrème

LIMONCELLO-CRÈME
Mandelbiskuit | Basilikumespuma

MENÜVORSCHLAG HEIMATLIEBE

... ein kleiner Auszug

ZUM BEGINN.

GEBEIZTE LACHSFORELLE MAL ZWEI
Radiesschenmousse | Kichererbse | süße Gurke | heimischer Ziegenkäse

BROT & DIPS.

Ofenfrische Brotauswahl
Gesalzene Schalottenbutter | Kräuterquark

ZWISCHENDURCH.

FLUSSZANDER GEBRATEN
Cremige Gerstengraupen | grüner Spargel | Wildkräuterschaum

ZUR HAUPTSACHE.

RÜCKEN VOM WEIDERIND 56°C
Cassisjus | Zuckerschoten | Baby-Mais | Ur-Karotte

SÜSSES ENDE.

APRIKOSENSCHLUPFER
Aprikosenkompott | Vanillesauce | Nusscrumble | geeiste Vanille

MENÜVORSCHLAG MEDITERRAN

... ein kleiner Auszug

ZUM BEGINN.

CITRUS-LACHS
Burratamousse | Grillgemüse | Orangenfenchel | Olivenerde

BROT & DIPS

Ofenfrische Brotauswahl
Strauchtomatensalsa | Basilikumricotta | Olivenöl

ZWISCHENDURCH.

ATLANTIK MEERBARBE
Sardische Pastaperlen | Amalfi Zitrone | Zwergtomatenmarmelade

ZUR HAUPTSACHE.

FILET VOM WEIDERIND
Polenta | geschmortes Gemüse | Oliventapenade | Jus

SÜSSES ENDE.

MOJITO VON DER APRIKOSE
Kokosespuma | Waldbeeren | gebrannte Schokolade

WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN

Buffet- und Menükosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Papierservietten, Service- und Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Stoffservietten, 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.

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 Ihnen mit Freude beratend unter der auf der folgenden Seite angegebenen Telefonnummer und Adresse zur Verfügung.

IHR ANSPRECHPARTNER
FÜR CATERING/BEWIRTUNG

SingenCongress
STADTHALLE SINGEN
KONGRESSGASTRONOMIE

Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH & Co. KG
Hohgarten 4
78224 Singen
Tel. 07731 85-252
Fax 07731 85-245
info@kongressgastronomie.de
www.kongressgastronomie.de

IHR ANSPRECHPARTNER
FÜR DIE LOCATION

SingenCongress
STADTHALLE SINGEN

Terminanfrage, Anmietung der Räumlichkeiten über Information Stadthalle
Hohgarten 4
78224 Singen
Marketingabteilung
Tel. 07731-85259
Fax 07731 85-245
marketing@stadthalle-singen.com
www.stadthalle-singen.de

TEAM VERKAUF
KONGRESSHALLEN

Merle Schütt
Mitglied der Geschäftsleitung Sales Management,
Digitalisierung & Sonderprojekte
Tel. 0711 / 55340-163
info@kongressgastronomie.de

Marie-Theres Kehr
Teamleiterin Verkauf
Kongressgastronomie & Eventcatering
Tel. 0711 / 55340-170
info@kongressgastronomie.de

Stefanie Krätschmer
Leitung Verkauf Kongressgastronomie /
Projektleitung Digitalisierung
Tel. 0711 / 55340-162
info@kongressgastronomie.de