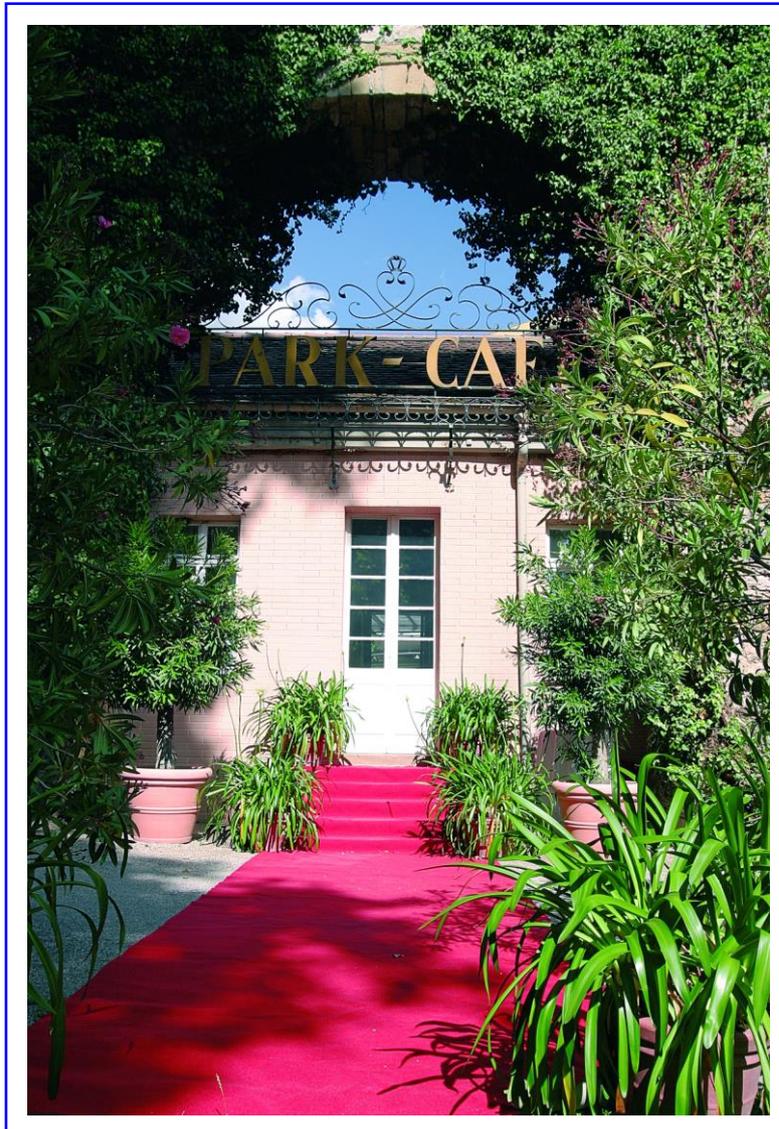


Parkcafé

im Blühenden Barock



Bankettplaner 2022

Restaurant Parkcafé

Torsten Lacher * In den Anlagen 2 * 71640 Ludwigsburg

Telefon 0 71 41 / 92 38 67 * Telefax 0 71 41 / 90 35 75

www.restaurant-parkcafe.com * info@restaurant-parkcafe.com

Allgemeine Informationen

Adresse: Restaurant Parkcafé
In den Anlagen 1
71640 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41 / 92 38 67
Telefax: 0 71 41 / 90 35 75

Internet: www.restaurant-parkcafe.com
E-Mail: info@restaurant-parkcafe.com

Inhaber: Torsten Lacher

Saison: März bis Dezember 2022
Catering: nach Absprache, gerne auch außerhalb der Saison

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag: 9.30 – 18.00 Uhr
Veranstaltungen nach Absprache

Anzahl der Räume:

Ruinenbau	- Gelber Salon:	max. 60 Personen
	- Blauer Salon:	max. 35 Personen

Wintergarten: max. 150 Personen
Terrasse (nicht überdacht): max. 200 Sitzplätze

Die Maximalzahl der Personen in den einzelnen Räumen richtet sich natürlich auch nach Art der Veranstaltung und der damit verbundenen Bestuhlung.

Kreditkarten: EC-Karte; Mastercard; Visa
Sonstiges: Barrierefreier Zugang
Behinderten-WC
Wickelraum
Parkmöglichkeiten: siehe gesonderter Plan im Anhang

Wir weisen höflich darauf hin, dass wir, auf Grund des Lebensmittelschutzgesetzes, keine Speisen von Büffets o.ä. unseren Gästen mitgeben dürfen.
Die endgültige Personenzahl für Veranstaltungen benötigen wir spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn und ist Berechnungsgrundlage.

IHRE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT PARKCAFÉ

Ob Sie eine Geburtstagsfeier, ein Firmenjubiläum, Ihre Hochzeit oder ein anderes Fest ausrichten - unsere Gastronomie erfüllt Ihnen gerne jeden kulinarischen Wunsch. Geben Sie Ihren Tagungen einen einzigartigen Rahmen, der alle Teilnehmer beeindruckt wird, denn gewöhnliche Tagungsräume gibt es überall. Eine Tagung im Blauen und/oder Gelben Salon aber ist und bleibt einzigartig und allen Teilnehmern in bester Erinnerung.

Als unter Herzog Friedrich der so genannte Obere Ostgarten neu angelegt wurde, ließ er in Hohenheim eine romantische Ruine Stein für Stein abtragen und zur Dekoration des Gärtnerhauses wieder aufbauen. Das „Spielhaus“, der sog. Ruinenbau mit seinen beiden schön ausgestatteten Räumen wurde angefügt. In diesem „Spielhaus“ der Herzöge befinden sich der Blaue und Gelbe Salon, die sich hervorragend für kleinere gesellschaftliche Veranstaltungen eignen. Die restaurierten historischen Räume im Spielhaus mit Deckengemälden von Guibal und Supraporten des Landschaftsmalers Harper geben Ihrer Veranstaltung einen exklusiven Rahmen, der seines gleichen sucht.

Oder feiern Sie im großen Wintergarten, der sich mit seiner gläsernen Architektur sensibel in den historischen, mediterran geprägten Gartenbereich einordnet. Die angrenzenden Terrassen führen das Thema des Weinbergs ins Innere, so dass man Garten und Gastraum als Einheit empfindet. Bei Bedarf und je nach Witterung kann die gläserne Hülle nach Westen hin geöffnet werden.

Alle Speisen, von kleinen Stehempfangen, über große kalt- warme Büffets bis zu mehrgängigen Menüs für Tagungen, Seminare und festliche Anlässe, bereiten die erfahrenen Köche in bester Qualität frisch in der großen Küche im Restaurant Parkcafé zu.

Wenn Sie in exklusiver Umgebung feiern möchten, sind Sie im Restaurant Parkcafé genau richtig. Gerne übernehmen wir auch das komplette Arrangement für Ihre Veranstaltung, von der Tisch- und Raumdekoration bis hin zu unterschiedlichsten Darbietungen und Musik.

Wir empfehlen Ihnen eine Besichtigung und Besprechung vor Ort mit Herrn Torsten Lacher. Bitte setzen Sie sich vorher mit uns telefonisch in Verbindung, um einen Termin zu vereinbaren.

IHRE HOCHZEIT, IHR GEBURTSTAG, IHRE VERANSTALTUNG ...

...in Gedanken haben Sie sich Ihr bevorstehendes Fest sicherlich schon ausgemalt. Es soll natürlich in jeder Hinsicht etwas ganz Besonderes sein - ein gelungenes Zusammenspiel von Kulisse, Dekoration und Küche, abgerundet durch einen aufmerksamen Service, der keine Wünsche offen lässt. Unsere große Stärke ist es, Ihnen gut zu zuhören und Sie anschließend zu beraten und zu unterstützen.

Das Restaurant Parkcafé liegt inmitten des „Blühenden Barock“. Sie können also Ihren Empfang vorab im Schloss oder am historischen Spielplatz, vielleicht auch in unseren historischen Sälen abhalten.

Wandlungsfähig ist der große Wintergarten, der immer wieder durch seine Individualität überrascht, welche die verschiedenen Dekorationen offenbaren. Ihr Festsaal wird einmalig bleiben und für Ihren Abend das Ambiente erhalten, dass Sie sich erträumt haben.

Damit Sie den schönsten Tag Ihres Lebens so richtig genießen können, überlassen wir nichts dem Zufall. Wir verbinden unsere Erfahrung in der klassisch-gehobenen Gastronomie mit neuen Anregungen und Ideen.

Bleiben Sie gelassen...

...es ist Ihr Fest, Sie feiern und genießen..., und wir stehen Ihnen mit unserem Können zur Seite. Lassen Sie sich verwöhnen! Es liegt uns sehr am Herzen, Ihre Veranstaltung unvergesslich werden zu lassen.

Traumhochzeit 2022

Damit Ihr schönster Tag im Leben perfekt wird...

Der Empfang

Wie empfangen Sie mit einem Glas Chardonnay Sekt, Orangensaft, einem Glas alkoholfreien Cocktail und servieren Ihnen dazu delikates Fingerfood.

Das Hochzeitsessen

Wir bieten Ihnen ein Kalt/Warmes Büffet, Feuriges Barbecue oder ein 4 gängiges Menü, die Speisen werden saisonal von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt und selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Zur Erinnerung an unsere delikatsten und ausgewählten Speisen erstellen wir gerne eine Menükarte für Sie.

Die Getränke

Wir servieren regionale Weine von ausgezeichneten Spitzenbetrieben aus Baden & Württemberg, verschiedene Biersorten, Alkoholfreie Getränke und Heißgetränke.

Zu Mitternacht

Zur Stärkung servieren wir einen kräftigen Mitternachtsimbiss.

Die Hochzeitstorte

Wie wäre es mit einem großen roten Herz mit Himbeeren, Kirschen oder Erdbeeren. Wahlweise servieren wir das Hochzeitsherz gerne zum Empfang oder zum Dessert oder auch zu später Stunde.

Der Preis

Die Pauschale in Höhe von **€ 138.00** beinhaltet alle genannten Bestandteile und ist auf eine Dauer von 9 Stunden begrenzt. (z.B. 17.00 – 2.00 Uhr).

Alle Speisen und Getränke, die außerhalb dieser Zeit verzehrt werden, rechnen wir separat nach Verbrauch ab.

Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-6 Jahre € 16.00, 7-14 Jahre ½ Preis, ab 15 Jahre voller Preis

Bei Buchung der Hochzeitspauschale werden die Nachtzuschläge innerhalb der Pauschale (z.B. 0.00 - 2.00 Uhr) und die Stuhlhussen nicht berechnet. Außerhalb der vereinbarten Zeit berechnen wir für unsere Mitarbeiter einen Nachtzuschlag in Höhe von **€ 150.00** pro angefangene Stunde ab 0.00 Uhr für das gesamte Team.

Die Raummiete

Die Raummiete für den Glasbau beträgt **€ 850.00** und beinhaltet die Abendeintrittskarten ins Blühende Barock gültig ab 17.30 Uhr – Eintritt an allen Eingängen, sowie Flammshalen.

Alle angegebenen Preise sind inklusive der gesetzlichen MWST.

Für Ihren Sektempfang und zur Begrüßung Ihrer Gäste bieten wir Ihnen eine mundgerechte delikate Fingerfood-Auswahl:

Ragout von Edelfischen	Portion	€	4,50
Grissini mit luftgetrocknetem Schinken	Stück	€	2.50
Foccacia mit Oliventapenade und konfierten Kirschtomaten	Stück	€	2.50
Avocado-Schrimps-Cocktail	Portion	€	3,50
Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern	Portion	€	3,50

Wir kalkulieren 3 Teile pro Person und stellen eine Auswahl für Sie zusammen. p.P. € 9,50

Hochwertige Fingerfood Auswahl:

Tartar vom Rind auf Holzofenbrot			
gebackene Kapern mit Wachtelei	Portion	€	5.50
Gazpacho mit Sesam und Lachstartar	Portion	€	6.50
Klares Süsschen von Edelfischen	Portion	€	7,00
Vitello Tonnato	Portion	€	5,00
Spargelsalat mit Kirschtomaten und Parmesan	Portion	€	5,00

Wir kalkulieren 3 Teile pro Person und stellen eine Auswahl für Sie zusammen. p.P. € 15.00

- oder vielleicht unsere beliebten Canapées (ganz klassisch mundgerecht auf getoastetem Sardellenbrot und nett garniert)

Nach Absprache

Wir kalkulieren 3 Teile pro Person und stellen eine Auswahl für Sie zusammen. p.P. € 15.00

Unsere Jahreszeitenmenüs

Frühling

Frühlingsalatteller mit grünem Spargel
Bärlauch-Mozzarella und Kirschtomaten
Ciabatta Brot und Kräuterquark

*

Schaumsuppe vom frischen Bärlauch

*

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
mit Wiener Schnitzel vom Kalb
Kräuterflädle und Neue Kartoffeln

*

Hausgemachtes Vanilleparfait
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Preis pro Person € 58.00

Sommer

Salat von „Wiese und Meer“
Oßweiler Brötchen und Kräuterquark

*

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern
mit Streifen vom geräucherten Lachs

*

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce
Blattspinat mit Pinienkernen und hausgemachten Spätzle

*

Himbeertiramisu auf Mascarponeschaum

Preis pro Person € 62.00

Unsere Jahreszeitenmenüs

Herbst

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola
saftiges Vollkornbrot und gesalzene Butter

*

Filet vom Flußzander auf der Haut kross gebraten
auf Honigkraut

*

Zartes Rehfilet aus heimischer Jagd
mit frischen Pfifferlingen, Wacholderrahm, Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle

*

Pralinenparfait auf mariniertem
Orangensalat

Preis pro Person € 69.00

Winter

Junger Feldsalat mit Speck und Crôutons, Aprikose
Bauernbrot und selbstgemachter Gänseeschmalz

*

Consommé vom Tafelspitz
mit seiner Einlage und Wurzelgemüse

*

Knuspriger Gänsebraten an Jus,
Rotkraut und Bratapfel, mit zweierlei Knödeln
und Maronen

*

Hausgemachtes Zimtparfait
mit eingelegten Sauerkirschen

Preis pro Person € 62.00

Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck, eingelegter Aprikose und Croutons € 10.00

Hausgebeizter Lachs, Honig-Dill-Senf-Sauce
Zitronenschmand und Kartoffelrösti € 15.00

Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsfilet
mit Thunfisch-Kapern-Sauce € 15,00

Carpaccio vom Weiderind, mit gehobeltem Parmesan und
kleinem Salatbuket € 15,00

Suppen

Schaumsuppe vom BlüBa-Kräutergarten
mit Croutons € 7.00

Consommé vom Rind mit Grießnocken, Maultäschle
und Kräuterflädle € 8.00

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen € 7.00

Badisches Schneckensüppchen mit Knoblauch Croutons € 8,50

TOP-EMPFEHLUNG:

Bouillabaisse mit Sauce Rouille
und Knoblauchbrot € 15,00

Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Vegetarische Gerichte

Frische Waldpilze à la creme mit hausgemachten Spinatklößen € 15.00

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Pesto € 15.00

Hauptgänge

Geschmorte Ochsensbäckchen mit Gemüsestreifen, Kartoffelpüree und gebräunter Nussbutter € 22.00

Rostbraten vom Weiderind auf geschmolzenen Zwiebeln hausgemachte Spätzle und einem hausgemachten Maultäschle € 28.00

Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit einer Kräuterkruste an Pfefferrahmsauce Tomaten-Zucchini Gemüse und gratinierte Rahmkartoffeln € 28.50

Flanksteak ‚Wellington‘ medium gebraten an Kräuter-Rahmsauce, Vichy-Karotten und Risolée-Kartoffeln € 28.50

Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel, Sauce Gourmet, Kartoffel-Zucchini-Gratin € 25,00

Tafelspitz vom Jungrind an Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln € 22,00

Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Fischspezialitäten:

Flusszanderfilet auf der Haut kross gebraten auf Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	€	27,50
Gebratener Norweger Lachs an Rieslingsauce Blattspinat und Salzkartoffeln	€	26.50
Kabeljau-Filet gebacken Kartoffel-Gurken-Salat, Remoulade	€	24.50
Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten, an Chardonnay-Sauce Ratatouille- Gemüse und Rosmarinkartoffeln		Tagespreis

Desserts

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout	€	8.50
Himbeertiramisu auf Mascarponeschaum	€	9.00
Zweierlei Mousse au chocolat mit marinierten Erdbeeren	€	9.50
Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus	€	9.50
Gebackene Apfelkühle mit Zimtschaum und Zwetschgensorbet	€	9.50

Ab 2 Personen:

Crêpes Suzette am Tisch flambiert mit Vanillerahmeis	p.P.	€	10.00
Großes Dessertbuffet ab 30 Personen	p.P.	€	15.00
Trilogie von Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und hausgemachtes Brot		€	13.50

Schwäbisches Büffet

Suppe

Unsere Festtagssuppe mit kleinen Maultaschen,
Kräuterflädle und Grießklößchen
(als 1. serviert)

Vorspeisen

Diverse Blattsalate, Gurken- und hausgemachter Nudelsalat
Salatdressing
Schwäbischer Landschinken mit Honigmelone
Schwäbischer Wurstsalat von der Lyoner mit Blutwurst
Herzhafter Käsesalat mit Radieschen
Helles und dunkles Bauernbrot und selbstgemachter Kräuterquark

Hauptgerichte

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat
Gebratene hausgemachte Maultaschen
mit frischen Waldpilzen á la crème
und Kartoffelsalat
Filet vom Zander auf der Haut kross gebraten
an Rieslingschaumsauce, Honigkraut und Salzkartoffeln
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmälze

Desserts

In Bierteig gebackene Apfelküchle mit Zimtschaum und Apfelsorbet
Schokoküchlein mit Vanille-Birnenragout
Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren
oder lauwarmen Zwetschgen je nach Saison
Hausgemachter Schwäbischer Käsekuchen

Preis pro Person € 50.00

Wir weisen höflich darauf hin, dass wir, auf Grund des Lebensmittelschutzgesetzes,
keine Speisen von Büffets o.ä. unseren Gästen mitgeben dürfen.

Büffet „Parkcafé“

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
Marinierter Avocado-Shrimps-Cocktail
Matjesfilet ‚Hausfrauen-Art‘
Vitello-Tonnato in Thunfisch-Kapernrahm
In Olivenöl eingelegtes Anti-Pasti
Auswahl von Partybrötchen und Bauernbrot
mit Kräuterquark

Suppe

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern
(je nach Saison: Bärlauch, Spargel oder Hokkaidokürbis)
Gerne auch serviert.

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Senf-Kräuterkruste
mit Pfeffer-Rahmsauce
mit Tomaten-ZucchiniGemüse und gratinierten Rahmkartoffeln

*

Norweger Lachs an Rieslingsauce
Blattspinat und Butterreis

*

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
mit Pesto - frisch zubereitet

Desserts in kleine Gläsern und Tassen angerichtet:

Crème Brûlée

Mousse au chocolat mit Erdbeeren
Mit Cointreau aromatisierter Obstsalat
Sorbetplatte mit seinen Früchten
Hausgemachter Käsekuchen

Preis pro Person € 62.00

Wir weisen höflich darauf hin, dass wir, auf Grund des Lebensmittelschutzgesetzes,
keine Speisen von Büffets o.ä. unseren Gästen mitgeben dürfen.

Barbecue

ab 30 Personen

“Variationen vom Lachs“

Tatar, Mousse und Seviche mit Grapefruit und Spargel
Oßweiler Brötchen und selbstgemachter Kräuterquark
(als 1. serviert)

Reichhaltiges Salatbuffet mit Dressings
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
(Gurken, Tomaten, Oliven, Paprika und Zwiebeln)
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Gazpacho Andaluze (kalte spanische Gemüsesuppe)
Kleine Brotauswahl

Vom Grill:

Marinierte Steaks vom argentinischen Entrecôte,
und eingelegtem Schwein und Pute
Gegrillte Scampispiße

Beilagen:

Frische Ananasscheiben mit rohem Schinken
Mediterranes Grillgemüse
gratinierte Rahmkartoffeln,
Ofenkartoffeln in der Folie gegart
Ratatouille-Gemüse
Kräuterquark und verschiedene Dips

*

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib mit Pesto

Dessertbuffet

Flambierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanillerahmeis
Hausgemachtes Himbeerparfait mit Mascarpone
Sorbetplatte mit seinen Früchten
hausgemachte Schwarzwälder Kirsch Schnitte

Preis pro Person € 65.00

Wir weisen höflich darauf hin, dass wir, auf Grund des Lebensmittelschutzgesetzes,
keine Speisen von Buffets o.ä. unseren Gästen mitgeben dürfen.

Kaffee und Kuchen

(ab 15 Personen)

Kaffee-/Kuchenpauschale

Wir bieten Ihnen im Restaurant Parkcafé unsere Kaffee-/Kuchenpauschale zum Preis von pro Person € 9.50 an und servieren Ihnen:

Heiße Getränke: Kaffee, Tee, Schokolade
Kuchen und Torten: von unserem reichhaltigen Büffet

Kaffeespezialitäten wie z. B. Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee oder Espresso werden nach Verbrauch berechnet.

Unsere Empfehlung:

Das beliebte große rote Kuchenherz mit Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen ab 30 Personen pro Person € 5.00

Eine Bestellung ist mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung nötig.

Kaffeegedeck

Bringen Sie den Kuchen zu Ihrer Veranstaltung selbst mit, berechnen wir für die Aufbewahrung, das Schneiden, das Servieren, den Büffetaufbau, Geschirr einen Gedeckpreis von pro Person € 5.00

Aufgrund der Hygieneverordnung ist es uns nicht erlaubt, mitgebrachte Kuchen und Torten oder andere Produkte über Nacht in unseren Kühlräumen zu lagern. Deshalb können Ihre Kuchen frühestens am Vormittag der Veranstaltung angeliefert werden. Bitte kennzeichnen Sie Ihre Verpackung / Platten etc. Die Abholung muss spätestens 24 Stunden nach der Veranstaltung erfolgen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Produkthaftung übernehmen können. Ebenso können wir für die Beschädigung oder den Verlust von Kuchenplatten etc. keine Verantwortung übernehmen. Die Anzahl und Art der Kuchen bzw. Torten ist uns mind. 1 Woche vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sektempfang „Klassik“

Wie empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Chardonnay Sekt oder Rosé Sekt,
Orangensaft, Peterstaler Mineralwasser Gourmet.

Preis pro Person € 15,00
inkl. Personalkosten, Hussen für Stehtische und Kosten für Auf- und Abbau

Buchbar ab 10 Personen
Die Stehtische sind über die Verwaltung des Blühenden Barock buchbar.
Unser Angebot gilt für die Dauer von 1 Stunde Sektempfang.

*

Sektempfang „Parkcafe“

Wie empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Chardonnay Sekt Brut und Rosé Sekt,
Orangensaft, Peterstaler Mineralwasser Gourmet
und einem erfrischenden alkoholfreien Cocktail.
Dazu servieren wir Ihnen delikates Fingerfood, wir kalkulieren 3 Teile pro Person.

Preis pro Person € 23,00
inkl. Personalkosten, Hussen für Stehtische und Kosten für Auf- und Abbau

Buchbar ab 10 Personen
Die Stehtische sind über die Verwaltung des Blühenden Barock buchbar.
Unser Angebot gilt für die Dauer von 1 Stunde Sektempfang.

Sekt und Champagner 0.75 l

Chardonnay-Sekt Brut oder Rosé Sekt Sektkellerei Schloss Affaltrach	€	24.00
Riesling Sekt trocken Weingärtner Cleebronn & Güglingen	€	26.00
Jahrgangschampagner Blanc de blanc Brut Henri Mandois	€	72.00
Rosé Champagner, Henri Mandois	€	75.00

Offene Weine 0.2 l

2021 Riesling trocken, WG Cleebronn & Güglingen	€	5.50
2021 Schwarzriesling Weißherbst, WG Cleebronn & Güglingen	€	5.50
2021 Lemberger mit Trollinger, WG Cleebronn & Güglingen	€	5.50
2021 Weissburgunder trocken, WG Cleebronn & Güglingen	€	5,50

Flaschenweine 0,75l

Wie bieten Ihnen eine große Auswahl an Weinen aus Württemberg von den Weingütern Aldinger, Wöhrwag, Weingärtner Cleebronn & Güglingen und aus Baden von den Weingütern Huber und Heger.

Preislich liegen unsere Bankettweine zwischen 25.00 € bis 35.00 € pro Flasche je nach Qualitätsstufe. Gern empfehlen wir Ihnen die passenden Weine zu den von Ihnen ausgewählten Speisen.

Biere der Staatsbrauerei Rothaus

Weizenbier vom Fass	0.5 l	€	4.20
Pils vom Fass	0.3 l	€	3.80
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0.33 l	€	3.50

Softdrinks

Sinalco Cola, Sinalco orange, Sinalco mix	0.3 l	€	3.50
Peterstaler Mineralwasser medium	0.75 l	€	6.50
Peterstaler Mineralwasser medium	0.25 l	€	3.00
Black Forest still	0.75 l	€	6,50
Black Forest still	0.25 l	€	3.00
Apfelsaft Vaihinger	0.2 l	€	3.00
Johannisbeersaft Vaihinger	0.2 l	€	3.00
Bitter Lemon	0.2 l	€	3.00
Apfelsaftschorle	0.5 l	€	4.00

Heissgetränke

Kaffee / Tee	€	3.00
Espresso	€	2.50
Espresso doppelt	€	3.60
Latte Macchiato	€	3.80
Milchkaffee	€	3.80
Cappuccino mit Milch aufgeschäumt	€	3.80

SONSTIGES

Raummieten

Die Raummiete beinhaltet die Abendeintrittskarten (gültig ab 17.30 Uhr – Einlass an der Haupt- und Schlosskasse, ab 17.30 Uhr Einlass an allen Eingängen) ins Blühende Barock für alle Ihre Gäste. Eintrittskarten, die vor 17.00 Uhr benötigt werden, können zum Selbstkostenpreis von € 5,50 pro Person erworben werden.

	bis 16.30 Uhr	ab 16.00 Uhr
Ruinenbau - Gelber oder Blauer Salon	€ 150.00	€ 300.00
Ruinenbau - Gelber und Blauer Salon	€ 250.00	€ 400.00
Wintergarten (Glasbau)	-----	€ 850.00

Blauer Salon	für bis zu 36 Personen
Gelber Salon	30 bis 70 Personen
Wintergarten	60 bis 120 Personen mit Tanzfläche 150 Personen ohne Tanzfläche

Korkgeld

Für Lagerung, Kühlung, Handling und Getränkeservice von selbst mitgebrachten Weinen erheben wir ein Korkgeld pro 0,75l Flasche in Höhe von € 18.00

Menükarten

Wir fertigen gerne Menükarten für Ihre Veranstaltung an:

Parkcafe: hochwertige Ausführung € 2.80

Stuhlhussen

Passend zur Tischdecke, Maßangefertigt!

Auflegen, Reinigung pro Husse € 5.00

Außendekoration

Flammschale pro Schale € 3.50
(Brenndauer ca. 8 Stunden)

Freie Trauung

Auf der Wiese vor dem Parkcafé oder in den Salons.

Wir berechnen für Auf- und Abbau, je nach Aufwand € 300,00 – 500,00

Dies beinhaltet auch die Abbauzeiten der Künstler/DJ/Band/Dekoration.

Künstlerpauschale

Wir berechnen bei Veranstaltungen für anwesende Künstler, Fotografen o.ä., die nicht am Gästetisch sitzen, eine Pauschale für Speisen und Getränke in Höhe von € 80.00 pro Person.

Zusätzliche Personalkosten falls notwendig:

Pro Mitarbeiter und pro angefangene Stunde € 32.00

SONSTIGES

Blumenschmuck

Wir empfehlen unserem Hausfloristen Blumenhaus Kocher, Harteneckstraße 45 | 71640 Ludwigsburg | Tel: 07141-29 81 13



Wir bitten Sie bei Veranstaltung auf folgende Dekorations- oder Spaßartikel zu verzichten: Konfetti, Reis, Blütenblätter o.ä. sowie Wunderkerzen (Brandflecken in der Tischwäsche). Kerzen sind in Gläsern gerne möglich. Der Abbau der Dekoration muss am Abend nach der Veranstaltung selbst erfolgen.

Sollte nach der Veranstaltung dennoch eine Verschmutzung auftreten, berechnen wir je nach Art und Umfang der Verschmutzung, eine Reinigungspauschale in Höhe von 150,00 € bis max. 250,00 €

Indirekte Beleuchtung im Wintergarten:

10 Spots – Farbe wählbar – für eine unvergessliche Atmosphäre € 260.00

Musik

Wir empfehlen: DJ Team Thomas - Telefon: +49 7181 66 99 44

Email: kontakt@eindj.de - Homepage: www.eindj.de



Die Musik kann maximal bis 3.00 Uhr spielen und das Team des Restaurants Parkcafé behält sich vor die Lautstärke zu regulieren.

Cocktailbar mit Barkeeper zu Veranstaltungen gerne buchbar:

Caipirinha	€	7.00
Cuba Libre	€	7.00
Strawberry Margarita	€	7.00
und viele weitere Cocktails, Longdrinks und alkoholfreie Cocktails.....		
Barkeeper (Berechnung erfolgt ab Eröffnung der Bar) pro Stunde	€	35.00

Historischer Spielplatz

Die exklusive Anmietung des Karussells am Schüsselesee ist zwischen 16.00 und 19:00 Uhr möglich pro Stunde € 150.00
Reservierung sollte mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung stattfinden.

Sonntagslunch im Restaurant Parkcafé

Genuss pur beim Sonntagslunch im gelben und blauen Salon oder im großen Wintergarten. Verwöhnen Sie sich mit Familie und Freunden zum Wochenausklang mit Gaumenfreuden bei unserem großen Sonntagslunch.

Erwachsene & Jugendliche ab 15 Jahren: € 46,00

Kinder 4 – 14 Jahre: € 32,00

Kinder bis 3 Jahre: frei

(werden in Begleitung von Erwachsenen (im Verhältnis 1:1) eingeladen. Bei einem zahlenden Erwachsenen ist ein Kind bis 3 Jahre frei.)

Zum Einstieg in den Sonntagslunch begrüßen wir Sie um 12.00 Uhr mit einem Glas Sekt oder einem Glas perlenden Traubensaft. Ab 12.15 Uhr steht dann das Salat- und Vorspeisenbuffet für Sie bereit und Sie können in den Lunch starten, bevor dann ab 13.00 Uhr das Hauptgangbuffet bereit steht, bei dem Sie sich nach Lust und Laune bedienen können. Das Angebot umfasst Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte, da ist für jeden Gaumen etwas dabei. Unser Küchenteam lässt sich dabei immer von saisonalen und regionalen Produkten inspirieren. Zum kulinarischen Ausklang können Sie ab 14.00 Uhr am reichhaltigen Dessertbuffet schlemmen.

Eine Teilnahme am Sonntagslunch ist ausschließlich nach Reservierung möglich!

Reservierungen bitte unter

Tel.: +49 (0) 71 41 92 38 67

oder per E-Mail an

info@restaurant-parkcafe.com

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

1. Die Geschäftsbedingungen gelten in den Veranstaltungsräumen sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen. Sie gelten entsprechend für alle anderen Räume, die das Restaurant Parkcafé zur Verfügung stellt.
2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er dem Restaurant Parkcafé gegenüber mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner.
3. Aufträge werden für das Restaurant Parkcafé erst verbindlich, wenn sie durch das Restaurant schriftlich bestätigt sind und die Raummiete dem Veranstalter in Rechnung gestellt wurde und von diesem Beglichen ist. Auch sonstige Vereinbarungen sowie Änderungen von Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.

4.

Reservierungen von Veranstaltungsräumen werden mit der Annahme durch das Parkcafé bindend. Für den Fall der Stornierung sind die in der Auftragsbestätigung vereinbarten Raummieten zu zahlen. Ihre Höhe ergibt sich aus der gültigen Preisliste für Raummieten. Eine Rückzahlung der Raummiete bei Stornierung oder Ausfall der Veranstaltung erfolgt nicht! Zusätzlich gelten bei Absage oder Stornierung der Veranstaltung auch durch höhere Gewalt oder Pandemien o.ä. folgende Kosten als Ersatz für entgangenen Umsatz:

bis 90 Tage vor der Veranstaltung: keinen Umsatz

bis 60 Tage vor der Veranstaltung: 33% vom Umsatz

bis 30 Tage vor der Veranstaltung: 66% vom Umsatz

bis 14 Tage vor der Veranstaltung : 80% vom Umsatz

bis 5 Tage vor der Veranstaltung: 100% vom Umsatz

Falls der Satz für den Speisenumsatz noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt der zurzeit gültige Mindestumsatz x Personenzahl.

Berechnungsgrundlage ist die Personenzahl, die bei Buchung festgelegt wurde.

Dies gilt für Veranstalter sowie Ausfühler.

5. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Parkcafé die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 48 Stunden vor dem Termin mitzuteilen. Tatsächliche Abweichungen nach unten können innerhalb dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung. Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, berechnen wir pauschal für das gesamte Bedienungspersonal je angefangene Stunde € 150.00 ab 0.00 Uhr.
6. Der Auftraggeber haftet dem Restaurant Parkcafé gegenüber für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten Speisen und Getränke.
7. Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Restaurant Parkcafé bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen an Wänden und Decken ist ohne die Zustimmung der Restaurantleitung nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- und Bankettveranstaltungen übernimmt das Restaurant Parkcafé keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial soll bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden
8. Die Versicherung für eingebrachte Sachen hat der Veranstalter selbst zu besorgen.
9. Sollen Störungen oder Defekte an den vom Restaurant Parkcafé zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Restaurant Parkcafé unverzüglich für Abhilfe sorgen. Eine Zurückzahlung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht abgeleitet werden.
10. Im Fall höherer Gewalt behält sich das Parkcafé das Recht vor, den Auftrag zu stornieren.
11. Die Rechnungen des Parkcafé sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
12. Bei Berechnung der Fristen wird der Tag des Eingangs einer schriftlichen Stornierung des Restaurant Parkcafés nicht mitgerechnet.
13. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Ludwigsburg.

Parken bei Ihrem Besuch in Ludwigsburg
im Blühenden Barock und im Restaurant Parkcafé:

Folgen Sie in Ludwigsburg einfach dem Parkleitsystem und Sie werden automatisch zu den Parkplätzen für das Blühende Barock geführt.

Die Parkmöglichkeiten im Parkhaus Rathaus (Einfahrt & Navi-Adresse: Mathildenstraße 27) oder auf dem **Parkplatz Forum/ Blühendes Barock** (Einfahrt & Navi-Adresse: Friedrich-Ebert-Straße) sind etwa 300 Meter vom Haupteingang entfernt.

Die Akademiehofgarage befindet sich gegenüber der Einfahrt zum Parkhaus Rathaus (Einfahrt & Navi-Adresse: Mathildenstraße) - der Weg zum Blühenden Barock ist nur unwesentlich weiter.

Im Oberen Ostgarten des Blühenden Barock befindet sich das Restaurant-Parkcafé.

Den genauen Lageplan vom Blühenden Barock finden Sie unter:

<https://www.blueba.de/de/downloads.html>

Veranstaltungen im Residenzschloss (z. B. Sektempfang)

Wenn Sie Räume im Schloss anmieten möchten, sich für eine Schlossführung interessieren oder Informationen über die Schlosskapelle benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an die Schlossverwaltung:

Tel.: 07141 - 18 64 40 – Frau Strobel

Gerne übernehmen wir auch dort das gesamte Catering für Ihre Veranstaltung.

Ihre Notizen: