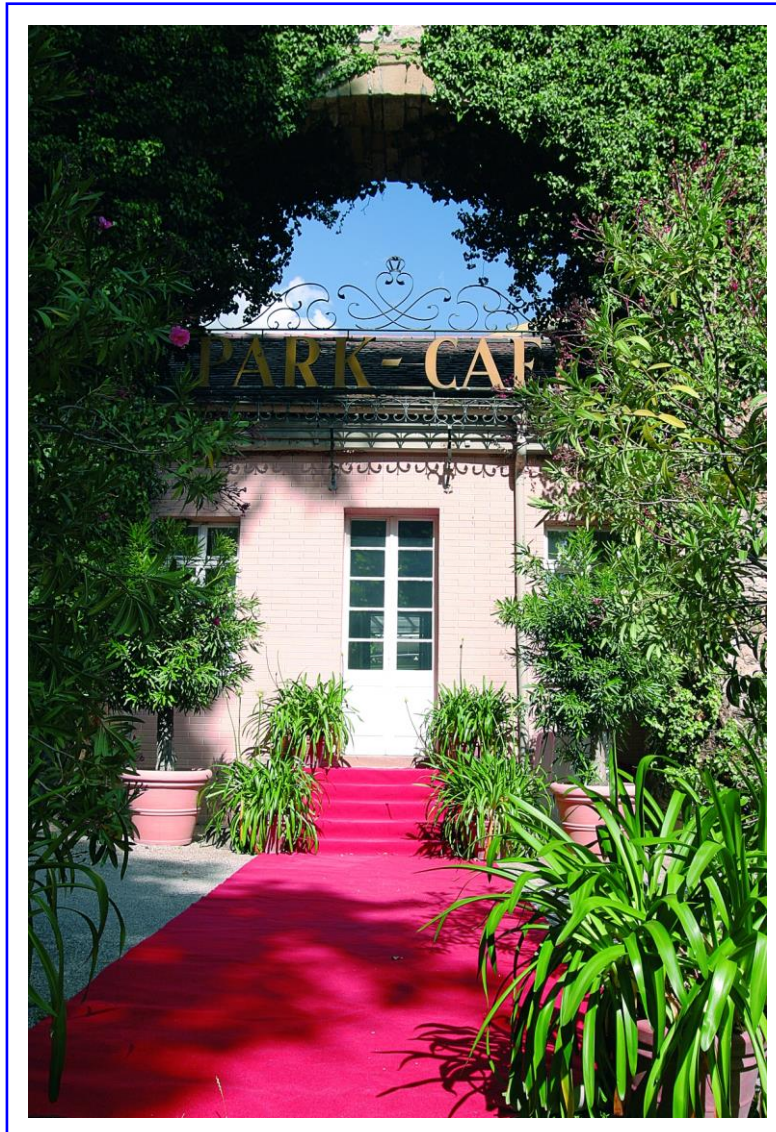


# Parkcafé

*im Blühenden Barock*



## Bankettplaner 2024

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](http://www.restaurant-parkcafe.com) \* [info@restaurant-parkcafe.com](mailto: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](http://www.restaurant-parkcafe.com)  
E-Mail: [info@restaurant-parkcafe.com](mailto:info@restaurant-parkcafe.com)

Inhaber: Torsten Lacher

Saison: März bis Dezember 2023  
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. 70 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: Barriere freier 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 offenlässt. 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 2024**

## **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 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 **€ 170.00** 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 € 18.00, 7-14 Jahre ½ Preis, ab 15 Jahre voller Preis  
Bei Buchung unserer Hochzeitspauschale in Höhe von € 170.00 pro Person werden die Nachtzuschläge innerhalb der Pauschale (z.B. 0.00 - 2.00 Uhr) und die Stuhlhussen nicht berechnet. Für unsere Mitarbeiter berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von **€ 180.00** pro angefangene Stunde ab 0.00 Uhr für das gesamte Team.

### **Die Raummiete**

Die Raummiete für den Glasbau beträgt **€ 1.1000.00** 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:**

Falafel mit Minzjoghurt	Stück	€ 3.00
Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	Portion	€ 4.00
Avocado gebläut mit Tomatensalsa und Quinoa	Portion	€ 4.50
Focaccia mit Oliventapenade und konfierten Kirschtomaten	Stück	€ 3.00
Tomate Minimozzarella Spieß mit frischem Basilikum	Stück	€ 3.50

Überraschung, je nach Saison bieten wir Ihnen eine Auswahl,  
und kalkulieren 3 Teile pro Person pro Person € 11.00

**Hochwertige Fingerfood Auswahl:**

Gazpacho mit Sesam und Lachstartar	Portion	€ 5.00
Hausgemachte Tomatenessenz mit Concassé und Basilikum Öl	Portion	€ 5.00
Hausgebeizter Lachs mit Zitronen Schmand und Senfbrotchip	Portion	€ 7.50
Arancini mit Safran, Büffelmozzarella und Garnele	Portion	€ 5.00

Überraschung, je nach Saison bieten wir Ihnen eine Auswahl,  
und kalkulieren 3 Teile pro Person € 14.50

**Oder vielleicht unsere beliebten Canapés (ganz klassisch mundgerecht auf  
getoastetem Sardellenbrot und nett garniert) belegt mit:**

Geräucherte Entenbrust, Schweinefilet mit Trüffelcreme,  
Lachstartar, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf, Seezungen-Lachsroulade,  
Gorgonzola mit Feigensenf, Roastbeef rosa gebraten Stück € 5.50

Wir kalkulieren 3 Teile pro Person  
und stellen eine Auswahl für Sie zusammen pro Person € 16.00

# Unsere Jahreszeitenmenüs

## Frühling

Ciabatta mit Laura's Pesto

\*

Frühlingssalatteller mit grünem Spargel  
und gebratenen Riesengarnelen

\*

Gartenschaumsuppe  
mit 7 Kräutern aus dem Garten des Blühenden Barocks

\*

Bruchsaler Stangenspargel  
mit rosa gebratenem Roastbeef, neuen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise

\*

Erntefrische Erdbeeren  
mit Rhabarber und Joghurtcremeeis

Preis pro Person € 68.00

## Sommer

Sommerliche Blattsalate  
mit gebratenen Waldpilzen  
Oßweiler Brötchen und hausgemachtem Kräuterquark

\*

Filet vom Kabeljau an Rieslingschaum  
Gemüserisotto

\*

Medaillons vom Kalb  
an Rahmsauce mit Broccoli  
und hausgemachten Spätzle

\*

Kokos Hafer Mango Törtchen

Preis pro Person € 72.00



## Unsere Jahreszeitenmenüs

### Herbst

Kürbiskernbrot | Kürbiskernöl

\*

Feldsalat & Kartoffeldressing  
mit gerösteten Walnüssen | Granatapfelkernen | Kracherle

\*

Gebratenes Filet vom Zander  
auf Berglinsen

\*

Rosa gebratene Entenbrust an Enten-Orangensauce  
Wirsinggemüse und gratinierten Kartoffeln

\*

Hausgemachtes Pralinen Parfait  
auf mariniertem Orangensalat

Preis pro Person € 68.00

### Winter

Holzofenbrot | Griebenschmalz

\*

Junger Feldsalat mit Balsamico Dressing  
mit Parmesan und Croutons

\*

Rinderkraftbrühe mit kleinem Maultäschle  
Griesklößchen und Kräuterflädle

\*

Medaillons vom Hirsch mit frischen Waldpilzen  
an Wacholder-Preiselbeersauce  
Wirsinggemüse und handgeschabte Spätzle

\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen und Vanilleeis

Preis pro Person € 69.00



# „Parkcafé Klassiker“

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

## Vorspeisen

Junger Feldsalat mit Croutons und Kartoffeldressing	€ 12.50
Wahlweise mit:	
Speck	€ 13.50
Geräucherte Entenbrust	€ 16.00
Granatapfelkerne (Vegetarisch)	€ 13.50
Frische Blattsalate mit Balsamico Dressing, Parmesan und gebratenen Waldpilzen	€ 14.50
Hausgebeizter Lachs mit Honig Dill Senfsauce, Salatbukett und Kartoffelstroh	€ 18.50
Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Sauce	€ 17.00
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, konfierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 19.00

## Suppen

Aufgeschlagene Bärlauchsuppe (saisonal)	€ 8.50
Gartenschaumsuppe mit 7 Kräutern aus dem eigenen Garten	€ 9.50
Gazpacho „BlüBa“ mit Tomaten, Gurken und Paprika aus dem eigenen Garten	€ 10.00
Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe, Flädlestreifen, Grießnocke und Schnittlauch	€ 10.50
Kokos Karotten Ingwersuppe (Vegan)	€ 9.50

## Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

### Vegetarische Gerichte

Spaghetti aus dem Parmesanlaib und selbstgemachten Pesto	€ 18.00
Hausgemachte Gemüselasagne mit pikanter Kräuter-Tomatensauce	€ 16.00
Risotto (je nach Saison: Kräuter, Pilze, Kürbis ...) mit Gemüsestroh	€ 19.00
Gemüsemaultaschen mit Tomaten Sugo und Parmesan (auch vegan möglich)	€ 16.00

### Hauptgänge

Zartes Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Waldpilzen   Butterreis oder Spätzle	€ 20.00
Geschmorte Rinderbäckchen mit Gemüsestreifen Kartoffelstampf und Jus	€ 27.00
Gebratene Schweinemedallions an Kräuterrahmsauce   Vichy-Kartoffeln   Rissolé-Kartoffeln	€ 29.00
Kalbsrückensteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 32.00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit kleinem Maultäschle und handgeschabten Spätzle	€ 32.00
Lammkarree an Thymianjus, Bohnengemüse und gratinierte Rahmkartoffeln	€ 33.00

## Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

### Fischspezialitäten:

Kabeljau mit Bouillabaisse, Risotto (je nach Saison) und Gemüsestroh € 31.50

Gebratener Norweger Lachs mit Kräuterbutter, Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 31.50

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut krossgebraten an Rieslinchaum, Spitzpaprikaragout und cremiger Polenta € 34.00

### Dessert

Hausgemachtes Vanille Parfait mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout € 9.50

Schwarzwaldtiramisu mit eingelegten Kirschen, Kirschwasser und Schokoladenraspeln € 10.00

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchten der Saison € 10.00

Mandelkühle mit weißer Schokolade, Apfel und Zitronenverbene € 12.00

Gebackene Apfelkühle mit Zwetschgen, Vanilleeis und Zimtschaum € 10.00

Dessertvariation lassen Sie sich überraschen € 16.00

Kokos Hafer Mango Törtchen € 12.50  
(auch komplett Vegan möglich) € 13.50

Ab September  
„Kürblikuchen“ mit weißem Schokoladeneis

Großes Dessertbuffet ab 30 Personen	pro Person	€ 17.00
-------------------------------------	------------	---------

Auswahl von französischem Käse – nett garniert u. a. Feigensenf und Weintrauben und hausgemachtes Brot	pro Person	€ 18.00
---	------------	---------

Laura´s Leckereien:

Hinweis für z.B. kleine Gastgeschenke abgefüllt (ohne Deko)  
unterschiedliche Marmeladen nach Saison  
Kräutersalz  
Schokoladenmandeln  
Erdbeerlimes  
und vieles mehr... Preise auf Anfrage

# Schwäbisches Büffet

## ab 30 Personen

### Suppe

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

### Vorspeisen

Diverse Blattsalate, Kartoffel-Gurken- und hausgemachter Nudelsalat  
Mini-Fleischküchle mit Dip  
Schwäbischer Landschinken mit Honigmelone  
Herzhafter Wurstsalat von der Lyoner mit Blutwurst (separat)  
Helles und dunkles Bauernbrot und selbstgemachter Kräuterquark

### Hauptgerichte

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce  
Lauchgemüse und Bouillonkartoffeln

Gebratene hausgemachte Maultaschen  
mit Kräutern und Ei

Filet vom Zander auf der Haut krossgebraten  
mit Berglinsen und gebratenen Drillingen mit Speck

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

### Desserts

In Bierteig gebackene Apfelküchle mit Zimtschaum und Apfelsorbet

Schokoküchlein mit Vanille-Birnenragout

Vanilleparfait mit marinierten Früchten

Hausgemachter Schwäbischer Käsekuchen

Preis pro Person € 60.00

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

# **Büffet „Parkcafé“**

## **ab 30 Personen**

### Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten  
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum  
Marinierter Avocado-Shrimps-Cocktail  
Geräuchertes Fischtörtchen mit Meerrettichschaum  
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 als 1. serviert

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Gourmet  
mit Tomaten-ZucchiniGemüse und gratinierten Rahmkartoffeln

\*

Norweger Lachs an Rieslingsauce  
Blattspinat und Butterreis

\*

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib  
mit Pesto - frisch zubereitet

### Desserts in kleinen Gläsern und Tassen

Crème Brûlée  
Mousse au Chocolat mit marinierten Früchten  
Pana Cotta mit Fruchtspiegel  
Marinierter Obstsalat (mit/ohne Alkohol)  
Sorbetplatte

Preis pro Person € 70.00

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

### Suppe

Schaumsuppe von frischen Kräutern aus dem eigenen Garten  
(wird serviert)

### Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Dressings  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Kleine Brotauswahl | Oßweiler Brötchen

### Vom Grill:

Marinierte Steaks vom argentinischen Rind  
Eingelegter Schweinenacken  
Putenbrust  
Scampi Spieße

### Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse  
gratinierte Rahmkartoffeln  
Ratatouille-Gemüse  
verschiedene Dips

\*

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib mit Pesto

### Dessertbuffet

Pana Cotta  
Sorbet Platte  
Canoli  
Hausgemachte Schwarzwälder Kirsch Schnitte unserer Hausbäckerei

Preis pro Person

€ 72.00

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	€	13.50
------------	---	-------

 an und servieren Ihnen:

Heiße Getränke: Kaffee, Tee, Schokolade, Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee oder Espresso

Kuchen und Torten: von unserem reichhaltigen Büffet

### Unsere Empfehlung:

Das beliebte große rote Kuchenherz mit Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen ab 30 Personen 

pro Person	€	5.50
------------	---	------

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	€	5.50
------------	---	------

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“**

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

Preis pro Person € 18,00  
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“**

Wir 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 € 28,00  
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	€	28.00
Riesling Sekt trocken		
Weingärtner Cleebrohn & Güglingen	€	29.00
Jahrgangschampagner Blanc de blanc Brut		
Henri Mandois	€	83.00
Rosé Champagner, Henri Mandois	€	83.00

### **Offene Weine 0.2 l**

2021 Riesling trocken, WG Cleebrohn & Güglingen	€	6.00
2021 Schwarzriesling Weißherbst, WG Cleebrohn & Güglingen	€	6.00
2021 Lemberger mit Trollinger, WG Cleebrohn & Güglingen	€	6.00

### **Flaschenweine 0,75l**

*Wie bieten Ihnen eine große Auswahl an Weinen aus Württemberg von den Weingütern Aldinger, Wöhrwag, Weingärtner Cleebrohn & 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	€	6.00
Pils vom Fass	0.3 l	€	4.50
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0.33 l	€	4.50

### **Softdrinks**

Coca Cola	0.3 l	€	3.80
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0.3 l	€	3.80
Peterstaler Mineralwasser medium	0.75 l	€	7.00
Peterstaler Mineralwasser medium	0.25 l	€	3.50
Black Forest still	0.75 l	€	7.00
Black Forest still	0.25 l	€	3.50
Apfelsaft Vaihinger	0.2 l	€	3.20
Johannisbeersaft Vaihinger	0.2 l	€	3.20
Bitter Lemon	0.2 l	€	3.20
Apfelsaftschorle	0.5 l	€	4.50

### **Heissgetränke**

Kaffee / Tee		€	3.50
Espresso		€	2.50
Espresso, doppelt		€	4.00
Latte Macchiato		€	4.00
Milchkaffee		€	4.00
Cappuccino mit Milch aufgeschäumt		€	4.00

## SONSTIGES

### Raummieten

Die Raummiete beinhaltet die Abendeintrittskarten (gültig ab 17.00 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 € 7,00 pro Person erworben werden.

	bis 16.30 Uhr	ab 16.00 Uhr
Ruinenbau - Gelber oder Blauer Salon	€ 300.00	€ 450.00
Ruinenbau - Gelber und Blauer Salon	€ 400.00	€ 550.00
Wintergarten (Glasbau)	-----	€ 1.100.00

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 € 20.00

### Menükarten

Wir fertigen gerne Menükarten für Ihre Veranstaltung an:

Parkcafe:	hochwertige Ausführung	€ 3.00
-----------	------------------------	--------

### Stuhlhussen

Passend zur Tischdecke, Maßangefertigt!

Auflegen, Reinigung	pro Husse	€ 6.00
---------------------	-----------	--------

### Außendekoration

Flammschale (Brenndauer ca. 8 Stunden)	pro Schale	€ 4.00
---	------------	--------

### Freie Trauung

Auf der Wiese vor dem Parkcafé oder in den Salons.

Wir berechnen für Auf- und Abbau	bis 80 Personen	€ 500.00
	über 80 Personen	€ 600.00

**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	€ 110.00 pro Person.
-------------	----------------------

### Zusätzliche Personalkosten falls notwendig:

Pro Mitarbeiter und pro angefangene Stunde	€ 40.00
--	---------

## SONSTIGES

### Blumenschmuck

Wir empfehlen unsere Hausfloristen Blumenhaus Kocher, Harteneckstraße 45, 71640 Ludwigsburg. Telefon 07141/298113

Für fehlende Vasen und Gefäße übernehmen wir keine Haftung!

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 250.00 € bis max. 400.00 €

### Indirekte Beleuchtung im Wintergarten:

10 Spots – Farbe wählbar – für eine unvergessliche Atmosphäre € 450.00

### Musik

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

Email: [kontakt@eindj.de](mailto:kontakt@eindj.de) - Homepage: [www.eindj.de](http://www.eindj.de)



Die Musik kann maximal bis 02.30 Uhr spielen und das Team des Restaurants Parkcafé behält sich vor die Lautstärke zu regulieren.

### Cocktailbar mit Barkeeper zu Veranstaltungen gerne buchbar:

Caipirinha € 8.00

Cuba Libre € 8.00

Strawberry Margarita € 8.00

und viele weitere Cocktails, Longdrinks und alkoholfreie Cocktails....

Barkeeper (Berechnung erfolgt ab 1 Stunde vor Eröffnung der Bar)

pro Stunde € 40.00

### 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.

## Sonntags-Lunch

Wir begrüßen Sie von **12.00 Uhr bis 15.00 Uhr** zum Lunch im Gelben und Blauen Salon oder in unserem Wintergarten. Schlemmen Sie nach Herzenslust, verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit Köstlichkeiten in unserem einzigartigen Ambiente.

Preise pro Person            €     **48.00** Erwachsene und Kinder ab 15 Jahre

€     **24.00** Kinder von 9 – 14 Jahre

€     **12.00** Kinder von 4 – 8 Jahre

Kinder bis 3 Jahre werden in Begleitung von  
Erwachsenen eingeladen  
(Verhältnis 1:1)

**Tageseintrittskarten für unseren Lunch können über das Blühende Barock (Sonderkonditionen z.Z. € 7.00) pro Person am Tag der Veranstaltung direkt an den Kassen des Blühenden Barock erworben werden.**

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 bereitsteht, 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 nur 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 zurzeit gültigen Preisliste für Raummieten. Wenn eine Veranstaltung mehr als 45 Tage vor dem bestellten Termin abbestellt wird, kann das Parkcafé die Raummiete berechnen, es sei denn, das Parkcafé kann die Räume anderweitig vermieten. Bei kurzfristiger Abbestellung sind die Kosten für die Raummieten zuzüglich des Einsatzes für den entgangenen Umsatz (Speisen) wie folgt gestaffelt:  
29-45 Tage Raummiete + keinen Umsatz  
15-28 Tage Raummiete + 33% Umsatz  
07-14 Tage Raummiete + 66% Umsatz  
48 Stunden Raummiete + 80% Umsatz  
Falls der Satz für den Speisenumsatz noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt der zurzeit gültige Mindestumsatz x Personenzahl.  
Berechnungsgrundlage ist die Personenzahl, die 7 Tage vorab genannt ist.  
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 Bedienungspersonal je angefangene Stunde € 80.00 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

**Ihre Notizen:**