

Parkcafé

im Blühenden Barock



Bankettplaner 2026

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 2026 <u>Catering</u> : nach Absprache, gerne auch außerhalb der Saison		
Öffnungszeiten:	Montag bis Sonntag: 10.00 – 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 Buffets o.ä. unseren Gästen mitgeben dürfen.
Die endgültige Personenzahl für Veranstaltungen benötigen wir spätestens 7 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 beeindrucken 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 anlegt, 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 2026

Damit Ihr schönster Tag im Leben perfekt wird...

Der Empfang

Wir empfangen Sie mit einem Glas Sekt unserer Hausmarke, Orangensaft und servieren Ihnen dazu delikates Fingerfood (Falafel, Hähnchenspieß, Frühlingsrolle)

Das Hochzeitessen

Wir bieten Ihnen ein Kalt/Warmes Büffet, feuriges Barbecue oder ein 4 gängiges Menü, die Speisen werden saisonal von unserer Küchenchefin 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.

Zu Mitternacht

Zur Stärkung servieren wir einen kräftigen Mitternachtsimbiss

Die Getränke

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

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.

Stuhlhussen und Flammsschalen sind ebenfalls inkludiert.

Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-6 Jahre € 20.00, 7-14 Jahre ½ Preis, ab 15 Jahre voller Preis

Für unsere Mitarbeiter berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von **€ 200.00** pro angefangene Stunde ab 0.00 Uhr für das gesamte Team.

Die Raummiete

Die Raummiete für den Glasbau beträgt **€ 1.200,00** und beinhaltet die Abendeintrittskarten ins Blühende Barock gültig ab 17.30 Uhr – Eintritt an allen Eingängen, sowie Flammsschalen.

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 Minz Joghurt	Stück	€ 3.00
Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	Portion	€ 4.50
Tomaten-Quinoa-Salat	Portion	€ 4.50
Focaccia Oliventapenade konfierten Kirschtomaten	Stück	€ 3.00
Tomate Minimozzarella Spieß Basilikum	Stück	€ 3.80

Überraschung, je nach Saison bieten wir Ihnen eine Auswahl,
und kalkulieren 3 Teile pro Person
(Falafel, Hähnchenspieß, Frühlingsrolle) pro Person € 12.00

Hochwertige Fingerfood Auswahl:

Gazpacho Sesam Lachstartar	Portion	€ 5.00
Hausgemachte Tomatenessenz Concassée Basilikum Öl	Portion	€ 5.00
Hausgebeizter Lachs Zitronen Schmand Senfbrotchip	Portion	€ 7.50

Überraschung, je nach Saison bieten wir Ihnen eine Auswahl,
und kalkulieren 3 Teile pro Person € 15.50

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

Geräucherte Entenbrust Schweinefilet mit Trüffelcreme hausgebeizter Lachs mit Dill Senf Roastbeef rosa gebraten	je Stück	€ 6.00
--	----------	--------

Bis maximal 50 Personen!

Wir kalkulieren 3 Teile pro Person und stellen eine Auswahl für Sie zusammen.	p. P.	€ 17.00
--	-------	---------

Unsere Jahreszeitenmenüs

Frühling

Ciabatta | Lauras Pesto

*

Frühlingssalatteller | Spargelsalat | Eiervinaigrette

*

Gartenkräutersuppe
mit 7 Kräutern aus dem Garten des Blühenden Barocks

*

Bruchsaler Stangenspargel
rosa gebratenes Roastbeef | neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise

*

Erdbeere | Rhabarber | Joghurt

Preis pro Person € 71.00

Sommer

Sommerliche Blattsalate | gebratene Waldpilze
Oßweiler Brötchen | hausgemachter Kräuterquark

*

Filet vom Kabeljau | Riesling Schaum
Kräuterrisotto

*

Rosa Kalbsrücken am Stück gebraten
Rahmsauce | wilder Broccoli
hausgemachten Spätzle

*

Kokos Hafer Mango Törtchen

Preis pro Person € 74.00

Unsere Jahreszeitenmenüs

Herbst

Kürbiskernbrot | Kürbiskern Pesto

*

Feldsalat | Kartoffeldressing
Granatapfelkerne | Croutons

*

Gebratenes Filet vom Zander
lauwarmer Linsensalat

*

Rosa gebratene Entenbrust | Enten-Orangensauce
Wirsinggemüse | gratinierte Kartoffeln

*

Nougatmousse | Gewürzbirne

Preis pro Person € 75.00

Winter

Holzofenbrot | Salzbutter

*

Junger Feldsalat | Balsamico Dressing
Parmesan | Croutons

*

Rinderkraftbrühe | Maultäschle
Griesklößchen | Kräuterflädle | Schnittlauch

*

Medaillons vom Hirsch | Waldpilze
Wacholder-Preiselbeersauce
Rotkohl | selbstgemachte Spätzle

*

Lauwarmes Schokoladenkühle | Zwetschgen | Vanilleeis

Preis pro Person € 76.00

„Parkcafé Klassiker“

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Vorspeisen

Junger Feldsalat Croutons Kartoffeldressing	€ 12.50
Wahlweise mit:	
Speck	€ 13.50
Geräucherte Entenbrust	€ 16.00
Granatapfelkerne (Vegetarisch)	€ 13.50
 Frische Blattsalate Balsamico Dressing Parmesan gebratene Waldpilze	 € 14.50
 Hausgebeizter Lachs Honig Dill Senfsauce Salatbukett Kartoffelstroh	 € 18.50
 Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Sauce	 € 18.00
 Carpaccio vom Weiderind Rucola konfierten Kirschtomaten Parmesan	 € 19.00

Suppen

Aufgeschlagene Bärlauch Suppe (saisonal)	€ 8.50
 Gartenkräutersuppe mit 7 Kräutern aus dem Blüba-Garten	 € 9.00
 Gazpacho „BlüBa“ Tomaten Gurken Paprika	 € 10.00
 Festtagssuppe Rinderkraftbrühe Maultäschle Flädle Grießklößchen	 € 10.00
 Kokos Karotten Ingwersuppe (Vegan)	 € 9.50

Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Vegetarische Gerichte

Spaghetti aus dem Parmesanlaib selbstgemachten Pesto der Saison	€ 17.00
Spinat-Ricotta-Tortellini in fruchtiger Tomatensauce	€ 16.50
Risotto (je nach Saison: Kräuter, Pilze, Kürbis ...) Gemüsestroh	€ 19.00
Schupfnudel Gemüsepfanne	€ 16.00
fruchtiges Gemüsecurry mit Reis, auf Wunsch mit Tofu Oder nach Absprache	€ 17.00

Hauptgänge

Zartes Putengeschnetzeltes Kräuterrahmsauce Waldpilze Reis oder Spätzle	€ 20.00
Geschmorte Rinderbäckchen gebratene Gemüsestreifen Kartoffelstampf Jus	€ 27.00
Gebratene Schweinemedallions an Kräuterrahmsauce Vichy-Karotten gebratene Drillinge	€ 29.00
Kalbsrückensteak selbstgemachte Kräuterbutter mediterranes Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	€ 32.00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind kleines Maultäschle selbstgemachte Spätzle	€ 32.00
Lammkarree Thymianjus Bohnengemüse gratinierte Rahmkartoffeln	€ 32.50

Unsere Menüvorschläge (saisonabhängig)

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Fischspezialitäten:

Kabeljau Riesling Schaum Risotto (je nach Saison) Gemüsestroh	€ 31.50
Gebratener Norweger Lachs Rieslingsauce Ratatouille Reis	€ 31.50
Zander auf der Haut krossgebraten Gremolata lauwarmer Tomatensalat Rosmarinkartoffel	€ 33.00

Dessert

Hausgemachtes Vanille Parfait Erdbeer-Rhabarber-Ragout (nur nach Saison)	€ 9.50
Schwarzwaldtiramisu eingelegte Kirschen Kirschwasser Schokoladenraspeln	€ 10.00
Zweierlei Mousse au Chocolat Früchte der Saison	€ 10.00
Gebackene Apfelküchle Zwetschgen Vanilleeis Sahne	€ 10.00
Dessertvariation lassen Sie sich überraschen	€ 16.00
Kokos Hafer Mango Törtchen (auch komplett vegan möglich)	€ 12.50 € 13.50
Ab September „Kürblikuchen“ weißes Schokoladeneis	€ 10.00

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

Auswahl von französischem Käse – Feigensenf Weintrauben hausgemachtes Brot	pro Person	€ 21.00
---	------------	---------

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

Wir bitten um Verständnis, dass Speisen aus hygienischen und lebensmittelrechtlichen Gründen nicht zum Mitnehmen freigegeben werden können!

Schwäbisches Büffet ab 30 Personen

Suppe

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe | Maultäschle | Flädle | Grießklößchen
(als 1. serviert)

Vorspeisen

Diverse Blattsalate | Kartoffel und hausgemachter Nudelsalat
Maultaschen Carpaccio | Meerrettich-Vinaigrette
Schwäbischer Landschinken | Honigmelone
Herzhafter Wurstsalat von der Lyoner |

Helles und dunkles Bauernbrot | selbstgemachter Kräuterquark

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbäckle | Wurzelgemüse | Spätzle

Filet vom Zander auf der Haut krossgebraten
Berglinsen | gebratenen Drillingen

Hausgemachte Käsespätzle | Zwiebelschmelze

Desserts

In Bierteig gebackene Apfelküchle | Zimtschaum | Vanilleeis

Schwäbische Pfitzauf | Apfelmus

Wiebele Creme | eingelegte Kirsche

Preis pro Person € 65.00

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

Suppe

Schaumsuppe von Gartenkräutern
(je nach Saison: Bärlauch, Spargels- oder Hokkaidokürbis)
(als 1. serviert)

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbüffet | verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
Vitello-Tonnato | Thunfisch-Kapernrahm
In Olivenöl eingelegtes Anti-Pasti
Baguette | Bauernbrot
Kräuterquark

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Gourmet
Tomaten-ZucchiniGemüse | gratinierten Rahmkartoffeln
*

Norweger Lachs | Rieslingsauce
Blattspinat | Butterreis
*

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib | Pesto
frisch zubereitet

Desserts in kleinen Gläsern und Tassen

Crème Brûlée
Mousse au Chocolat | Früchte
Pana Cotta | Fruchtspiegel
Marinierter Obstsalat
Eisund Sorbet-Platte

Preis pro Person € 71.00

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

Barbecue

ab 30 Personen

Suppe

Schaumsuppe von frischen Kräutern
(wird serviert)

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet | Dressing
Bauernsalat | Schafskäse
Honigmelone | Parmaschinken
Tortellini Salat | Pesto | Rucola
Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Remoulade
Kleine Brotauswahl | Oßweiler Brötchen

Vom Grill:

Marinierte Steaks vom argentinischen Rind
½ Würste (Rote, Thüringer)
Spare Ribs
Putenbrust
Scampi Spieße

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse
gegrillte Maiskolben
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
verschiedene Dips
*

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib | Pesto
frisch zubereitet

Dessertbuffet

Pana Cotta
Eis/Sorbet Platte
Tiramisu
Obstsalat

Preis pro Person

€ 74.00

Wir weisen höflich darauf hin, dass wir, auf Grund des Lebensmittelschutzgesetzes,
keine Speisen von Buffets oder ähnliches 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	€	14.50
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 der Bäckerei Anders mit Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen

ab 30 Personen	pro Person	€	7.00
----------------	------------	---	------

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 Gedeck Preis von	pro Person	€	6.00
------------------------	------------	---	------

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 mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung mitzuteilen.
RÜCKSTELLPROBE!

Sektempfang „Klassik“

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Sekt unserer Hausmarke,
Orangensaft und Mineralwasser.

Preis pro Person € 20,00
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 Sekt unserer Hausmarke,
Orangensaft und Mineralwasser.

Dazu servieren wir Ihnen delikates Fingerfood, wir kalkulieren 3 Teile pro Person.

Preis pro Person € 29,00
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

Sekt Brut oder Rosé Sekt

Hausmarke	0.75l	€	29.00
-----------	-------	---	-------

Jahrgangschampagner Blanc de blanc Brut

Henri Mandois	0.75l	€	85.00
---------------	-------	---	-------

Rosé Champagner, Henri Mandois	0.75l	€	85.00
--------------------------------	-------	---	-------

Offene Weine 0.2 l

Riesling trocken, WG Cleeborn & Göglingen	€	7.00
---	---	------

Schwarzriesling Weißherbst, WG Cleeborn & Göglingen	€	6.50
---	---	------

Lemberger mit Trollinger, WG Cleeborn & Göglingen	€	6.50
---	---	------

Flaschenweine 0,75l

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Weinen aus Württemberg von den Weingütern Aldinger, Wöhrwag, Weingärtner Cleeborn & Göglingen und aus Baden von den Weingütern Huber und Heger.

Preislich liegen unsere Bankettweine zwischen 28.00 € bis 38.00 € pro Flasche je nach Qualitätsstufe. Gern empfehlen wir Ihnen die passenden Weine zu den von Ihnen ausgewählten Speisen.

Stuttgarter Hofbräu

Weizenbier vom Fass	0.5 l	€	6.00
---------------------	-------	---	------

Pils vom Fass	0.3 l	€	4.80
---------------	-------	---	------

Alkoholfreies Bier (Flasche)	0.33 l	€	4.80
------------------------------	--------	---	------

Radler	0.33 l	€	4.80
--------	--------	---	------

Softdrinks

Pepsi, Mirinda	0.33 l	€	4.00
----------------	--------	---	------

Schwip Schwap, Seven Up	0.33 l	€	4.00
-------------------------	--------	---	------

Teinacher Gourmet Mineralwasser medium/still	0.75 l	€	7.00
--	--------	---	------

Teinacher Gourmet Mineralwasser medium/still	0.33 l	€	3.30
--	--------	---	------

Teinacher Genuss Limonade	0.33 l	€	4.00
---------------------------	--------	---	------

Teinacher Genuss Limonade	0.33 l	€	4.00
---------------------------	--------	---	------

Teinacher Genuss Limonade	0.33 l	€	4.00
---------------------------	--------	---	------

Teinacher Genuss Limonade	0.33 l	€	4.00
---------------------------	--------	---	------

Heiß Getränke

Kaffee / Tee	€	4.00
--------------	---	------

Espresso	€	2.50
----------	---	------

Espresso doppelt	€	4.00
------------------	---	------

Latte Macchiato	€	4.30
-----------------	---	------

Milchkaffee	€	4.30
-------------	---	------

Cappuccino mit Milch aufgeschäumt	€	4.30
-----------------------------------	---	------

SONSTIGES

Bar mit Barkeeper zu Veranstaltungen gerne separat buchbar:

Caipirinha	€	9.00
Moskau Mule	€	9.00
Mojito	€	9.00
Ipanema (Alkoholfrei)	€	9.00

Longdrinks:

Wodka Red Bull /Lemon	€	8.00
Gin Tonic	€	8.00
Jacky Cola	€	8.00

und viele weitere Cocktails, Longdrinks und alkoholfreie Cocktails auf Wunsch

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

pro Stunde € 43.00

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 € 8,00 pro Person erworben werden.

Ruinenbau - Blauer Salon	€ 300.00
Ruinenbau - Gelber Salon	€ 450.00
Ruinenbau - Gelber und Blauer Salon	€ 600.00
Wintergarten (Glasbau)	€ 1.200.00

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

Sonderaktion

Zu unserer 25. Jubiläumssaison stellen wir Ihnen vom 15.11.2025 bis 25.03.2026 unseren Blauen Salon zum Sonderpreis von € 150,00 und den Gelben Salon zu € 250,00 zur Verfügung!

Korkgeld

Für Lagerung, Kühlung, Handling und Getränkeservice von selbst mitgebrachten Weinen erheben wir ein Korkgeld pro 0,75l Flasche in Höhe von € 25.00

Menükarten

Wir fertigen gerne Menükarten für Ihre Veranstaltung an:

Parkcafé:	hochwertige Ausführung	€	5.00
-----------	------------------------	---	------

Stuhlhussen

Passend zur Tischdecke, Maßangefertigt!

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

Außendekoration

Flammschale (Brenndauer ca. 8 Stunden)	pro Schale	€	5.00
---	------------	---	------

Freie Trauung

Auf der Wiese vor dem Parkcafé oder in den Salons.

Wir berechnen für Auf- und Abbau	bis 80 Personen	€	600.00
	über 80 Personen	€	700.00

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
-------------	---	--------

Zusätzliche Personalkosten falls notwendig:

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

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 300.00 € bis max. 500.00 €

Indirekte Beleuchtung im Wintergarten:

10 Spots – Farbe wählbar – für eine unvergessliche Atmosphäre (aus 2024) Preis auf Anfrage!	€	500.00
--	---	--------

Musik

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

E-Mail: kontakt@eindj.de - Homepage: www.eindj.de



Die Musik kann maximal bis 02.00 Uhr spielen und das Team des Restaurants Parkcafé behält sich vor die Lautstärke zu regulieren.

Freie Trauungen im Blühenden Barock

Ob unter strahlend blauem Himmel oder in der lichtdurchfluteten Orangerie – die traumhafte Kulisse macht Ihren besonderen Tag unvergesslich

- Orangerie
- Mathildengarten

Kontakt per Telefon 07141/97565-23 oder 2lsACrew@blueba.de

Traurednerin

Wir empfehlen sehr gerne Luisa Engel

Kontakt direkt über Telefon 0157/5586775 oder Mail engelworte.luisa@gmail.com

Klavier

Lena Müller Rühl hat schon einige Feste bei uns begleitet, deshalb können wir sie aus Überzeugung empfehlen!

Kontaktanfragen direkt an sie lenaruehl@gmx.de

Historischer Spielplatz

Die exklusive Anmietung des Karussells am Schüsselesee

ist zwischen 17.00 und 19.00 Uhr möglich pro Stunde € 150.00

Reservierung sollte mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung stattfinden

Kontakt per Telefon 07141/97565-23

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 können über das Blühende Barock (Sonderkonditionen € 8.00) pro Person am Tag der Veranstaltung direkt an den Kassen des Blühenden Barock erworben werden.

Mit einem Coupon aus dem Dauerkarten-Gutscheinheft ist eine Reduzierung nach Bekanntgabe VOR Bezahlung pro Person möglich!

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 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 € 200.00 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

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: