

Die neue FOLDERHALLE

**Von der Hochzeit bis zum runden Geburtstag
Ihr Full-Service Partner auch im kleinen Rahmen**

Die kommenden Monate bringen viel Bewegung in die etablierte Veranstaltungslocation Filderhalle in Leinfelden-Echterdingen. Neben dem Ausbau der Räumlichkeiten ab Mai 2017 und der Etablierung eines hauseigenen Caterings, bietet das neue Konzept der Filderhalle zusätzlichen Raum für private Feiern, Hochzeiten oder gesellige Familienfeiern.

Dabei steht Ihnen von Januar bis Juli 2017 im „alten Restaurant“ ein stimmungsvoller und allen erdenklichen Anlässen anpassbarer Raum zur Verfügung, der sich für Hochzeiten und private Feiern für bis zu 60 Gäste eignet. Zusätzlich lässt sich der Raum geschickt unterteilen, sodass sich hier auch kleinere Gesellschaften wohl fühlen.

Für größere Gesellschaften bis zu 600 Personen steht Ihnen der große Saal zur Verfügung. Somit haben Sie in der Filderhalle für jede Personenanzahl die perfekte Raumgröße zum Feiern!

Das Catering übernimmt dabei ab Januar 2017 das Team um Küchenchef Alexander Michel. Der routinierte Koch konnte im Laufe seiner Karriere ausreichend Erfahrung sammeln, um ein individuell abgestimmtes und bis ins Detail perfektes Catering zu realisieren. Ob für Ihre Hochzeit, den runden Geburtstag oder einem sonstigen Anlass - neben der Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten setzt Alexander Michel vor allem auf sehr kundennahen Service und freut sich darauf, Sie mit seinem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ein Ansprechpartner, alles aus einer Hand, erfahrene, gut eingespielte Teams, sowohl in der Küche als auch in der Organisation bis hin zur Blumendekoration - hier können Sie sich zurücklehnen und Gast auf der eigenen Party sein.

Gerne übernimmt das kreative Team der Filderhalle die gesamte Partyplanung und beschert Ihnen mit der kompletten Ausstattung und Dekoration eine entspannte und bestens organisierte Feier.

Lassen Sie es sich bei uns in der Filderhalle gut gehen!



FOLDERHALLE

FOLDERHALLE Leinfelden-Echterdingen GmbH

Bahnhofstraße 61

70771 Leinfelden-Echterdingen

Telefon: +49 711 758575 0

info@filderhalle.de

www.filderhalle.de

www.facebook.com/Kongresszentrum



Die neue FOLDERHALLE
Ihr Full-Service Partner
von der Hochzeit bis
zum runden Geburtstag

FOLDERHALLE
Kongress- und Tagungszentrum



Arrangement

Speisen

Buffet

Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden
inkl. Bier, Hauswein, Soft Drinks, Filterkaffee

Räumlichkeiten

Raummiete
Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten
Bestuhlung inkl. Tischwäsche
Personal

€ 79,00 pro Person*
*ab 50 Personen

Sonstiges / Anmerkungen

Die Verlängerung der Getränkepauschale ist
mit € 4,00 / Stunde möglich
Wahlweise können die Getränke auch nach Verzehr
abgerechnet werden
Jede zusätzliche Flasche Sekt wird mit
€ 21,50 in Rechnung gestellt

Gerne beraten wir und unsere Partner Sie in weiteren
Bereichen wie Blumendekoration, Torten, Cocktailbar,
DJ, Künstler und vieles mehr.
Sprechen Sie uns drauf an!

Vorspeisen

Schwarzwälder Rauchforelle
mit Apfel Sellerie Salat
Pastrami aus eigener Produktion mit
Paprika Chutney & geröstetem Brot
Tafelspitzsülze mit Gurkensalat
Rote Bete Mousse mit Meerrettichschaum
Salatbuffet mit Blatt & angemachten Salaten
2 Dressings und Condiments
Brot und Olivenöl Extra Vergine

Flädlesuppe mit Kräutern

Hauptgänge

Risotto mit Parmesan & Butter
Staufen Schweineschulter (24 Std. gegart)
mit Weißbier Kümmelsauce
Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Marsalasauce
Zanderfilet unter der Kräuterkruste
an Paprikasauce
Gemüsevariation aus heimischen Gärten
Kartoffelgratin, Grüne Tagliatelle

Dessert

Tiramisu im Glas
Dreierlei Joghurtcreme mit Mangoragout
Rote Grütze mit Crème Chantilly
Warmer Schokoladenkuchen
Erdbeer-Vanille Törtchen

Arrangement

Speisen

Fingerfood zum Sektempfang (3 Stück pro Person)
Buffet
Mitternachtssnack

Getränke

Sektempfang: 1 Sekt oder Sekt-Orange
oder Orangensaft pro Person
Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Bier, Hauswein,
Soft Drinks, Filterkaffee

Räumlichkeiten

Raummiete
Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten
Bestuhlung inkl. Tischwäsche
Personal

€ 109,00 pro Person*
*ab 50 Personen

Sonstiges / Anmerkungen

Die Verlängerung der Getränkepauschale ist
mit € 4,00 / Stunde möglich
Wahlweise können die Getränke auch nach Verzehr
abgerechnet werden
Jede zusätzliche Flasche Sekt wird mit
€ 21,50 in Rechnung gestellt

Gerne beraten wir und unsere Partner Sie in weiteren
Bereichen wie Blumendekoration, Torten, Cocktailbar,
DJ, Künstler und vieles mehr.
Sprechen Sie uns drauf an!

Fingerfood zum Sektempfang

Alb Leisa mit Balsamico & Kartoffelcreme
Tandoori von der Hähnchenbrust
Rotwurst im Kartoffelmantel mit Apfel - Meerrettich Creme

Vorspeisen

Vitello Tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce
Antipasti di Verdure
Sanft gegarte Putenbrust mit Pestogemüse
Büffel Mozzarella-creme mit Balsamicogele
& marinierten Eiertomaten
Original Schwarzwälder Schinken auf süß-sauren Linsen
Salatbuffet mit Blatt & angemachten Salaten
2 Dressings und Condiments
Brot und Olivenöl Extra Vergine

Rinderconsomme mit drei Einlagen

Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rosmarinjus
Tagliatelle mit Kirschtomaten aus dem Ofen
Red Snapper in Kokos Chili Sauce
Gemüsevariation aus heimischen Gärten
Spätzle mit Schmelze, Butterreis

Live Station

Unsere Maultaschen mit karamellisierten Zwiebeln
Roastbeef Sous Vide mit Balsamicojus

Dessert

Creme Brûlée live karamellisiert
Schokoladenmousse mit Himbeermark
New York Cheese Cake mit Rumsahne
Briocheschlupfer mit Äpfeln
Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster

Mitternachtssnack

Currywurst oder Gulaschsuppe

Arrangement

Speisen

Fingerfood zum Sektempfang (5 Stück pro Person)
Buffet
Mitternachtssnack

Getränke

Sektempfang: 1 Sekt oder Sekt-Orange
oder Orangensaft pro Person
Getränkepauschale für 6 Stunden
inkl. Bier, Hauswein, Soft Drinks, Filterkaffee

Räumlichkeiten

Raummiete
Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten
Bestuhlung inkl. Tischwäsche
Personal

€ 129,00 pro Person*
*ab 50 Personen

Sonstiges / Anmerkungen

Die Verlängerung der Getränkepauschale ist
mit € 4,00 / Stunde möglich
Wahlweise können die Getränke auch nach Verzehr
abgerechnet werden
Jede zusätzliche Flasche Sekt wird mit € 21,50
in Rechnung gestellt

Gerne beraten wir und unsere Partner Sie in weiteren
Bereichen wie Blumendekoration, Torten, Cocktailbar,
DJ, Künstler und vieles mehr.
Sprechen Sie uns drauf an!

Fingerfood zum Sektempfang

Alb Leisa mit Balsamico & Kartoffelcreme
Tandoori von der Hähnchenbrust
Rotwurst im Kartoffelmantel mit Apfel - Meerrettich Creme
Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Paprika & Chorizo
Burrata auf Crostini mit Pesto

Vorspeisen

Avocadomousse mit Limonen Chili Creme & marinierten Garnelen
San Daniele Schinken live aufgeschnitten mit Minze-Melonen Salat
Bodensee Felchen mit süß saurem Gemüse & frischem Meerrettich
Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise
Linsensalat mit Kartoffel-Trüffelschaum
Salatbuffet mit Blatt & angemachten Salaten
2 Dressings und Condiments
Brot und Olivenöl extra Vergine

Orangen-Karottensuppe

Hauptgänge

Maishähnchenbrust unter der Haut gefüllt mit Estragonsauce
Gebratenes Rotbarbenfilet auf Orangen-Fenchel Sauce
Zitronenkartoffeln, Kräuterrisotto

Live Station

Nudeln aus dem Parmesan mit Nussbutter-Fond
Staufen Rinderfilet mit Arrabica Jus

Dessert

Croque en Bouche Französische Hochzeitstorte
Tobleronemousse
Amaretto-creme mit Löffelbiskuit
Marillenragout mit Topfenschaum
Eisstation mit fünf Sorten Eis
Verschiedenen Toppings & Saucen

Mitternachtssnack

Alb Döner (Pulled Beef mit Weißkrautsalat und
BBQ Sauce im Roggenfladen)