



Die neue FILDERHALLE

Die Zeit war reif für einen großen Schritt

Das Jahr 2017 bringt viel Bewegung in die etablierte Kongress- und Tagungsstätte Filderhalle in Leinfelden-Echterdingen. Zwei große Veränderungen verhelfen der Location dabei zu einem modernen Gewand und zukunftsfähigen Konzept. Zum einen wird mit dem Team um Küchenchef Alexander Michel das Catering ab Januar 2017 intern angeboten. Durch das eigene gastronomische Konzept avanciert das vielseitige Veranstaltungsgebäude zum Full-Service-Partner.

Neue Wege finden, kreativ sein – dies wird zukünftig eines der wichtigsten Merkmale in der Gastronomie der Filderhalle sein. Durch das Catering im Haus können wir dies wieder stärker in den Fokus rücken und mit einer modernen Küche und gutem Personal entsprechend frisch, regional und qualitativ hochwertig arbeiten und auf Ihre Kundenwünsche eingehen.

Der zweite große Schritt, zu dem die Filderhalle gerade Anlauf nimmt, ist der ab Mai 2017 stattfindende Umbau, der 400 zusätzliche Quadratmeter schafft und der Filderhalle insgesamt zu einem moderneren Look verhilft.

Ab 2018 stehen hier über 3.000 m² individualisierbare Fläche zur Verfügung – von kleinen Seminarräumen bis zu großen Vortragsräumen.

So blickt eine bald neue und gestärkte Filderhalle einer ereignisreichen Zukunft als kompetenter Partner für Events, Kongresse, Tagungen und Großveranstaltungen entgegen.

Wir freuen uns auf die neuen Wege und damit auch, unser Angebot für Sie weiter ausbauen zu können.

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

FILDERHALLE

FILDERHALLE Leinfelden-Echterdingen GmbH

Bahnhofstraße 61

70771 Leinfelden-Echterdingen

Telefon: +49 711 758575 0

info@filderhalle.de

www.filderhalle.de

www.facebook.com/Kongresszentrum

Twitter.com/filderhalle

Youtube.com/filderhalle

FILDERHALLE
Kongress- und Tagungszentrum

Anmerkungen

Buffets & Menüs: Sämtliche hier angebotenen Speisenvorschläge sind exemplarische Beispiele und können nach Ihren individuellen Anforderungen und der Art der Veranstaltung angepasst werden. Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Getränke: Eine Getränkepauschale ist wie angeboten im Arrangement inbegriffen. Wahlweise können die Getränke auch nach Verzehr abgerechnet werden. Hierzu erhalten Sie auf Wunsch ein separates Angebot von uns.

Mindestteilnehmeranzahl: Sämtliche Tagungspauschalen sind für eine Mindestteilnehmeranzahl von 50 Personen kalkuliert. Sollten weniger Teilnehmer bei der Veranstaltung dabei sein, behalten wir es uns vor die Preise an die Teilnehmeranzahl anzupassen.

Showprogramm / Technik: Auf Wunsch senden wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ein individuelles Künstlerangebot zu. Ebenfalls steht Ihnen in der Filderhalle unser professionelles Technik-Team zur Umsetzung Ihrer Anforderungen zur Verfügung.

Mehrwertsteuer: Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Quelle: HPP

Tagungen

Pauschale 1

Tagungspauschale „Small“
mit folgenden Leistungen (8 Stunden):

Empfang der Gäste

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
sowie Brezeln mit und ohne Butter

Pause am Vormittag

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee

zum Mittagessen

Pastabüffet mit 3 verschiedenen Soßen
dazu steht Mineralwasser und Apfelschorle bereit

Pause am Nachmittag

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee

Pauschale 2

Tagungspauschale „Basic“
mit folgenden Leistungen (8 Stunden):

Empfang der Gäste

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
sowie Brezeln mit und ohne Butter

im Tagungsraum

auf den Tischen Wasser, Apfelsaft und Orangensaft

Pause am Vormittag

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
sowie Brezeln mit und ohne Butter

zum Mittagessen

Lunchbuffet lt. Küchenchef
dazu steht Mineralwasser und Apfelschorle bereit

Pause am Nachmittag

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
sowie süßem Plundergebäck oder Carréekuchen

Pauschale 3

Tagungspauschale „Premium“
mit folgenden Leistungen (8 Stunden):

Empfang der Gäste

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
sowie Brezeln mit und ohne Butter, und Croissants,
dazu bieten wir Butter und Marmelade an

im Tagungsraum

auf den Tischen Wasser, Apfelsaft und Orangensaft

Pause am Vormittag

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
sowie Brezeln mit und ohne Butter

zum Mittagessen

Lunchbüffet mit Salatbüffet, Vorspeisen,
Hauptspeisen und Dessert
dazu steht Mineralwasser und Apfelschorle bereit

Pause am Nachmittag

mit Mineralwasser, Kaffee, Tee
mit Obstkorb, Plundergebäck oder Carréekuchen

Pauschale 4

Tagungspauschale „Deluxe“
mit folgenden Leistungen (8 Stunden):

Getränke unlimited

mit Kaffee, Tee und alkoholfreien Getränken ganztags

Empfang der Gäste

mit alkoholfreien Getränken
sowie Brezeln mit und ohne Butter,
Müsli, Mundobst und hochwertigem Fingerfood

im Tagungsraum

auf den Tischen Wasser, Apfelsaft und Orangensaft

Pause am Vormittag

mit alkoholfreien Getränken, Kaffee, Tee
sowie Brezeln mit und ohne Butter,
Müsli, Mundobst und hochwertigem Fingerfood

zum Mittagessen

hochwertiges Lunchbüffet mit verschiedenen
Salaten, Vor-, Haupt- und Nachspeisen

Pause am Nachmittag

mit Kuchenvariationen, Mundobst und belegten Brötchen