

FILDERHALLE  
Kongress- und Tagungszentrum



Quelle: HPP

Tagungen

## **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. Das umfassende Komplettangebot aus einer Hand sorgt für reibungslosere Abläufe und direktere Kommunikation. Alexander Michel setzt in erster Linie dabei auf persönliche Zusammenarbeit. Mit individuellen Konzepten möchte er Ihnen für Ihr Event frische, regionale Zutaten, die vor Ort zubereitet werden und Ihrem Event den besonderen Eventcharakter geben, bieten. 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 stattfindenden Umbau, der 400 zusätzliche Quadratmeter schafft und der Filderhalle insgesamt zu einem moderneren Look verhilft. Ab 2018 stehen hier über 3.000 m<sup>2</sup> individualisierbare Fläche zur Verfügung – von kleinen Seminarräumen bis zu großen Vortragsräumen. So blickt eine bald neue, 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  
Kongress- und Tagungszentrum

Willkommen in der  
**FILDERHALLE**  
Kongress- und Tagungszentrum

Pauschalen

## 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

## 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 bieten wir ein  
Lunchbüffet lt. Küchenchef an dazu steht Mineralwasser und Apfelsaftschorle bereit

\*\*\*\*

Nachmittagspause mit Kaffee, Tee, Mineralwasser  
sowie süßes Plundergebäck oder Carreekuchen

\*\*\*\*

## 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 bieten wir ein Lunchbuffet mit Salatbuffet, Vorspeisen,  
Hautgängen und Desserts an  
dazu steht Mineralwasser und Apfelsaftschorle bereit

\*\*\*\*

Pause am Nachmittag mit Mineralwasser, Kaffee, Tee  
mit Obstkorb, Plundergebäck oder Carreekuchen

\*\*\*\*

## 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  
sowie Brezeln mit und ohne Butter,  
Müsli, Mundobst und hochwertigem Fingerfood

\*\*\*\*

zum Mittagessen bieten wir ein hochwertiges Lunchbüffet mit  
verschiedenen Salaten, Vor-, Haupt- und Nachspeisen an

\*\*\*\*

Pause am Nachmittag mit Kuchenvariationen, Mundobst und belegten Brötchen

\*\*\*\*

## **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 unterbreitet.

### **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.