



Die Leichtigkeit des Sommers nutzen

Die Filderhalle bietet mit lichten Raumkonzepten und einer raffinierten, saisonalen Küche den perfekten Rahmen für sommerlich beschwingte Tagungen und Events

Der Sommer ist da – und mit im Gepäck hat er jene herrliche Leichtigkeit, auf die wir uns das ganze Jahr freuen. Auch in der Filderhalle in Leinfelden hat man alle Voraussetzungen für „sommerliche“ Veranstaltungen geschaffen. In jeder Hinsicht: In den hellen, lichtdurchfluteten Räumen der Filderhalle kann man nicht nur feiern und dabei den Sommer genießen, sondern auch effizient arbeiten. Sonne befördert ja die Energie und Kreativität, so dass Teamevents, Schulun-

gen, Tagungen oder Seminare dann noch angereger und interaktiver verlaufen.

Auch das Cateringteam trägt zur guten Laune bei

Das Filderhalle-Cateringteam trägt seinen Teil zur guten Sommerlaune bei und überzeugt mit leichter Küche, frischen Zutaten und perfekt abgestimmten Kreationen. Kü-

chenchef Alexander Michel setzt dabei auf „leichte Kleinigkeiten, angelehnt an die mediterrane Küche, die uns den Geschmack des Sommers und viele frische Zutaten liefert.“

Salate, knackiges Gemüse, leichte Fisch- und Fleischgerichte – Alexander Michel weiß, worauf es beim Catering für große Veranstaltungen ankommt und zaubert mit seinem Küchenteam Gerichte, die für echtes „Sommer-Feeling“ und frische Energie sorgen: „Im Sommer haben wir ein anderes Körpergefühl. Da sind kleine Portionen, an denen wir uns erfreuen können, ohne danach gleich ein Verdauungsschläfchen einlegen zu müssen, genau das Richtige.“

Die Filderhalle erstmals als Gastronom auf der Wirtschaftsoase

Nachdem das Jahr 2017 für die Filderhalle mit dem ersten Neujahrsempfang der Stadt Leinfelden-Echterdingen begonnen hat, steht dem Team der Filderhalle im November die nächste spannende Premiere bevor: Mit dem Catering auf dem Wirtschaftsoase- beziehungsweise LE-Stand auf der Messe „Familie und Heim“ übernimmt es erstmalig die kulinarische Verantwortung für einen Großevent außerhalb der Filderhalle. „Momente, in denen man seine ‚Komfortzone‘ verlassen muss, führen zumeist dazu, dass neue Wege eingeschlagen und kreative Lösungen gefunden werden“, sagt Nils Jakoby, Geschäftsführer der Filderhalle. „Deshalb freuen wir uns auf diese Herausforderung und die Gelegenheit, uns auch außerhalb unserer eingespielten Strukturen unter Beweis stellen zu können.“

www.filderhalle.de



» Für jede Veranstaltung
gewappnet: Das Service- und
Küchenteam der Filderhalle

