

Private Feiern in der **FILDERHALLE**

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Schulabschluss – es gibt immer einen Grund, Familie und Freunde zusammen zu bringen

Auf zu neuen Ufern! Der umfassende Ausbau der **FILDERHALLE** in Leinfelden-Echterdingen schafft Licht und Raum für noch mehr wunderschöne Events. Dank moderner Ausstattung, einem hochmotivierten Team und einer engen Zusammenarbeit mit unseren Gästen, verwirklichen wir hier unvergessliche Festlichkeiten.

Mit der Erweiterung der **FILDERHALLE** ist es uns als Full-Service Partner möglich, auch kleine, familiäre Feiern auszurichten.

Ob Sie für Ihre Feier 10 oder 600 Gäste laden – wir haben die richtigen Räumlichkeiten. Die Räume lassen sich flexibel nutzen, für jeden Anlass individuell gestalten und dank durchdachter Raumkonzepte auch individuell unterteilen.

Das lichtdurchflutete Foyer bietet sich perfekt für Empfänge an, der Große Saal kann problemlos 600 Hochzeitsgästen Raum zum Feiern und dinieren bieten.

Das Veranstaltungsteam der **FILDERHALLE** geht dabei auf Ihre Wünsche ein, kann mit Erfahrung und Kreativität punkten und entwickelt gemeinsam mit Ihnen das perfekte Konzept für Ihre Veranstaltung.

Ein weiterer Pluspunkt der **FILDERHALLE** ist das hausinterne Catering. Der Küchenchef weiß - mit seiner kulinarischen Magie - Buffets und Dinner in unvergessliche Momente zu verwandeln. Dabei ermöglicht es ihm die langjährige Erfahrung, saisonale und regionale Produkte zu echten geschmacklichen Wunderwerken zu komponieren. Selbstverständlich gehen wir auch hier gerne auf individuelle Vorstellungen ein.

Ein Ansprechpartner, alles aus einer Hand, erfahrene und eingespielte Teams, sowohl in der Küche als auch in der Organisation – hier können Sie sich zurücklehnen und Gast auf der eigenen Party sein. Gerne übernimmt das kreative Team der **FILDERHALLE** die gesamte Partyplanung und bietet Ihnen mit der kompletten Ausstattung und Dekoration eine entspannte und bestens organisierte Feier.

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

www.instagram.com/filderhalle

www.twitter.com/filderhalle

Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise.



Die neue **FILDERHALLE**

**Ihr Full-Service Partner
von der Hochzeit bis
zum runden Geburtstag**



FILDERHALLE
Kulinarik

Arrangement

Speisen

Buffet

Getränke

Getränkzeitpauschale (6 Stunden)
inkl. Bier, Hauswein, Soft Drinks, Filterkaffee

Räumlichkeiten

Bereitstellungskosten (6 Stunden)
Bestuhlung inkl. weißer Tischwäsche
Service-Personal (bis 24 Uhr inkl.)

€ 79,00 pro Person*

*ab 50 Personen

Die Buffets dienen als Beispiel und können an Ihre Wünsche angepasst werden.

Gerne beraten wir Sie in weiteren Bereichen wie Blumendekoration, Torten, Cocktailbar, DJ, Künstler und vieles mehr.

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

Suppe

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 Glas Sekt, Sekt-Orange oder Orangensaft pro Person

Getränkzeitpauschale (6 Stunden)
inkl. Bier, Hauswein, Soft Drinks, Filterkaffee

Räumlichkeiten

Bereitstellungskosten (6 Stunden)
Bestuhlung inkl. weißer Tischwäsche
Service-Personal (bis 24 Uhr inkl.)

€ 109,00 pro Person*

*ab 50 Personen

Die Buffets dienen als Beispiel und können an Ihre Wünsche angepasst werden.

Gerne beraten wir Sie in weiteren Bereichen wie Blumendekoration, Torten, Cocktailbar, DJ, Künstler und vieles mehr.

2

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 Mozzarellacreme mit Balsamicogeele & marinierten Eiertomaten
Original Schwarzwälder Schinken auf süß-sauren Linsen
Salatbuffet mit Blatt & angemachten Salaten
2 Dressings und Condiments
Brot und Olivenöl Extra Vergine

Suppe

Rinderconsommé 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

Crème 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 Glas Sekt, Sekt-Orange oder Orangensaft pro Person

Getränkzeitpauschale (6 Stunden)
inkl. Bier, Hauswein, Soft Drinks, Filterkaffee

Räumlichkeiten

Bereitstellungskosten (6 Stunden)
Bestuhlung inkl. weißer Tischwäsche
Service-Personal (bis 24 Uhr inkl.)

€ 129,00 pro Person*

*ab 50 Personen

Die Buffets dienen als Beispiel und können an Ihre Wünsche angepasst werden.

Gerne beraten wir Sie in weiteren Bereichen wie Blumendekoration, Torten, Cocktailbar, DJ, Künstler und vieles mehr.

3

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 Melonen-Minze 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

Suppe

Orangen-Karottensuppe

Hauptgänge

Maishähnchenbrust unter der Haut gefüllt mit Estragonsauce
Gebratenes Rotbarbefilet auf Orangen-Fenchel Sauce
Zitronenkartoffeln, Kräuterrisotto
Gemüsevariation aus heimischen Gärten

Live Station

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

Dessert

Croque en Bouche Französische Hochzeitstorte
Tobleronemousse
Amarettocreme 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)