

Private Feiern in der FILDERRHALLE 2.0 – auch im kleinen Rahmen

Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, aber auch Trauerfeiern – das Leben schenkt uns viele Anlässe, um Familien und Freunde zusammen zu bringen.

Die FILDERRHALLE 2.0 bietet Ihnen hierfür stimmungsvolle Räume, die sich für Hochzeiten und private Feiern von 20 bis 600 Gästen eignen. Dabei lassen sich unsere Räume flexibel unterteilen, so dass sich bei uns ebenso kleinere Gesellschaften sehr wohl fühlen.

Naturnahe Räume und ein innovatives Gastronomiekonzept

Kennen Sie schon unseren Neubau? Seit Mai 2019 bietet die FILDERRHALLE ein modernen, multifunktionalen Veranstaltungsraum mit 400 m² Grundfläche. Dieser Raum kann wahlweise in zwei oder drei kleinere Räume unterteilt werden. Durch die bodentiefe Fensterfront blickt der Gast in den grünen Stadtpark und erlebt dadurch ein naturnahes Raumgefühl. Die großzügige Parkterrasse lädt zum Empfang und Verweilen in der Sonne ein. Naturnah ist auch das Gastronomiekonzept: Das kulinarische Angebot erstreckt sich von der schwäbischen bis zur internationalen Küche – möglichst mit saisonalen Zutaten aus regionaler Herkunft. Die besondere Stärke des Küchenmeisters liegt in der Erstellung von individuellen Speisekompositionen entsprechend Ihrer Veranstaltungskonzeption.

„Alles aus einer Hand“ mit gut eingespielten Teams

Während der gesamten Planung und Umsetzung steht Ihnen ein fester Ansprechpartner zur Seite, der mit viel Kreativität Ihre Wünsche real werden lässt. Das erfahrene Team der FILDERRHALLE 2.0 verwirklicht für Ihre Gäste ein unvergessliches Fest. Dabei können Sie sich entspannt zurücklehnen und dürfen Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung sein.

Unser Tipp

Nutzen Sie eines unserer attraktiven Pauschalangebote. Dazu finden Sie in diesem Prospekt beispielhaft 3 Arrangements*. Viel Freude beim Entdecken!

Genießen Sie eine unvergessliche Zeit bei uns in der FILDERRHALLE 2.0

* Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise.



Bildquelle: Kerstin Schmidt, Stuttgart

Bildquelle: Adobe Stock, Karen Origojyan & Kzenon



FILDERRHALLE Leinfelden-Echterdingen GmbH
Bahnhofstraße 61
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon: +49 711 758575 0

info@FILDERRHALLE.de
www.FILDERRHALLE.de

follow us on    



Bildquelle: Kerstin Schmidt, Stuttgart



FILDERRHALLE
Kulinarik

FILDERRHALLE 2.0
Ihr Full-Service Partner von der Hochzeit bis zum runden Geburtstag

Arrangement

Speisen

Buffet

Getränke

Getränkezeitpauschale (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

Getränkezeitpauschale (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 Balsamicogele & 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

Getränkezeitpauschale (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 Topfenschäum
Eisstation mit fünf Sorten Eis
verschiedenen Toppings & Saucen

Mitternachtssnack

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