



leonhardts

GENIESSEN AM STUTTGARTER FERNSEHTURM

Panoramacafe · Restaurant · Gartenwirtschaft · Eventlounge

BANKETT



Menü-Empfehlungen (nur im Restaurant)

Menü I

Kalbstafileispitz mit bunten Linsen und Kräuter-Vinaigrette

Schweinefilet – am Stück gegart – mit Champignonrahmsauce und Alb-Dinkel-Spätzle

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce

39—

Menü II

Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne

Boeuf Bourguignon mit Butternudeln

Quarkmousse mit Kirschragout

39—

Menü III

Vitello Tonnato – zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Sugo

Saltimbocca alla Romana – Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken in einer leichten Knoblauchsauce mit frischen Kräutern und Kartoffel-Gratin

Panna Cotta mit Himbeermark

49—



Menü-Empfehlungen (nur im Restaurant)

Menü IV

Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat

Roastbeef – am Stück gegart – mit Rotwein-Jus und Kartoffel-Gratin

Weißes Schokoladen-Mousse mit Orangen-Pistazien-Ragout

49—

Menü V

Mariniertes Gemüse mit Olivenöl und frischen Kräutern

Rote Linsensuppe mit Paprika-Butter und Zitronenschnitze

Lammragout mit Oliven, breiten Bohnen und Langkorn-Reis

Tiramisu mit frischen Früchten

59—

Menü VI

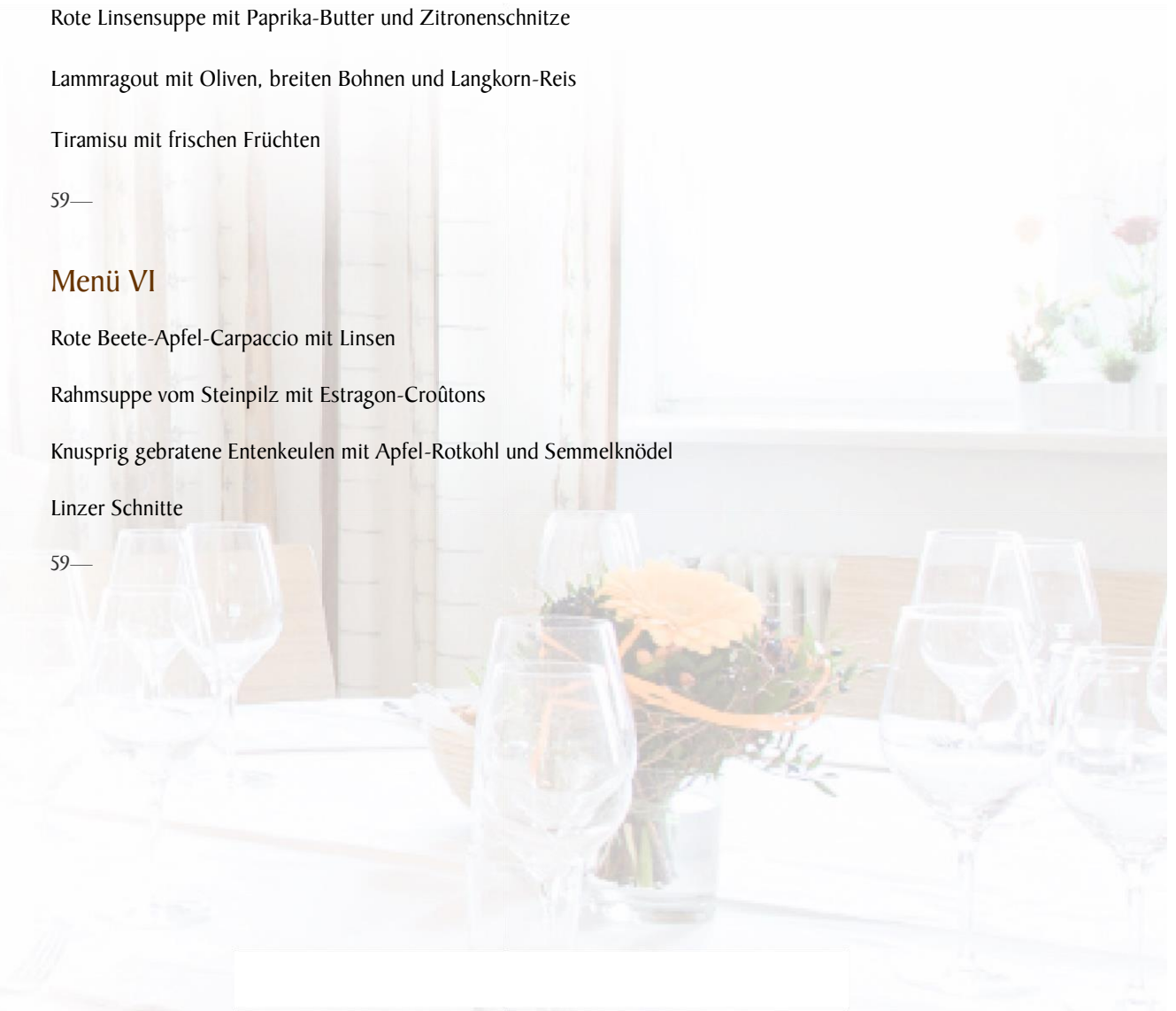
Rote Beete-Apfel-Carpaccio mit Linsen

Rahmsuppe vom Steinpilz mit Estragon-Croûtons

Knusprig gebratene Entenkeulen mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

Linzer Schnitte

59—



Büffet I, ab 30 Personen

Bauernbrot
Butter

Vorspeisen

Kalbstafelspitz mit bunten Linsen und Kräuter-Vinaigrette
Herzhafter Wurstsalat mit Schinkenwurst und Emmentaler-Käse
Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Bunte Blattsalate mit Hausdressing
Verschiedene Rohkostsalate

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Hauptspeisen

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Jus
Schweinefilet – am Stück gegart – mit Champignonrahmsauce und Alb-Dinkel-Spätzle
Knödelgröschtel an Weißwein-Senfsauce mit Zucchini-gemüse
Boeuf Bourguignon mit Butternudeln

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce
Quarkmousse mit Kirschragout

49—



Büffet II, ab 30 Personen

Ciabatta
Butter

Vorspeisen

Vitello Tonnato – Zartes Kalbfleisch in Thunfisch-Sugo
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven
Mariniertes Gemüse mit Oliven-Öl und frischen Kräutern
Baby-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Suppe

Rote Linsensuppe mit Paprikabutter und Zitronenschnitze

Hauptspeisen

Saltimbocca alla Romana – Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken in einer leichten Knoblauch-Sauce mit frischen Kräutern und Kartoffel-Gratin
Lammragout mit Oliven, breiten Bohnen und Langkorn-Reis
Wolfbarsch-Filet an Thymiansauce mit geschmolzenen Kirschtomaten und Rosmarin-Kartoffeln
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu mit frischen Früchten

59—



Büffet III, ab 30 Personen

Brotvariationen
Kräuter-Frischkäse
Butter

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat
Show-Stück vom ganzen Lachs
Winterlich gefüllte Wraps mit Lauch, Apfel, Ei und Sellerie
Rote-Beete-Apfel Carpaccio mit Linsen
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Suppe

Rahmsuppe vom Steinpilz mit Estragon-Croûtons

Hauptspeisen

Roastbeef – am Stück gegart – mit Rotweins-Sauce und Kartoffel-Gratin
Trüffel-Ravioli mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
Knusprig gebratene Entenkeulen mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
Zander im Safran-Bouillabaisse Sud mit Gemüse-Reis

Dessert

Lebkuchen-Schokoladen-Mousse
Weißes Schokoladen-Mousse mit Orangen-Pistazienragout Linzer
Schnitte



Weihnachts-Büffet, ab 30 Personen

Bauernbrot
Butter

Vorspeisen

Feldsalat | Hausdressing
Verschiedene Rohkostsalate | Karotte | Kraut | Gurke
Kartoffelsalat
Geräucherte Entenbrust | Sellerie-Apfel-Walnuss Salat
Rauchlachsscheiben | Dill-Senfsauce
Rosa Rinderrückenscheiben | Sauce Tartar

Suppe

Kartoffel Creme Suppe | Junglauch

Hauptspeisen

Hirschgulasch | Preiselbeersauce | Butterspätzle
Entenkeule | Orangensauce | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel
Lachsschnitte | Fenchelrahmgemüse | Reis
Spinatspätzle | Tomatisiertes Gemüse | Bergkäse

Dessert

Zimt Panna Cotta | Orangenragout | Im Glas
Bratapfelragout | Rosinen | Mandeln | Butterstreusel | Topfencreme
Schokoladenmousse | Glühweinkirschen

Glühwein-Empfang, ab 20 Personen

Glühwein-Empfang im Biergarten vor dem Fernsehturm

Frisch gebrühter Glühwein
Süßes Gebäck (Hefezopf, Christstollen)
Salziges Blätterteig-Gebäck

Feuer-Fackeln

16,90—pro Person

Buchungskonditionen Event-Ebene

In Kooperation mit der SWR Media GmbH, der Betreibergesellschaft des Stuttgarter Fernsehturms, konnten wir für November und Dezember attraktive Buchungskonditionen für die Event-Ebene vereinbaren.

Reguläre Konditionen (Januar bis Oktober)

Raummiete, 6 Stunden	1.900,00	inkl. MwSt.
Auf- und Abbau (manpower)	240,00	inkl. MwSt.
Reinigung	120,00	inkl. MwSt.
Jede weitere Stunde	360,00	inkl. MwSt. pro Stunde

Sonder-Konditionen Weihnachten (November/Dezember 2022)

Raummiete pro Stunde	199,00	zzgl. MwSt. bis 1.00 Uhr
Auf- und Abbau (manpower)		kostenfrei
Reinigung		kostenfrei

Getränkepakete, alles inklusive, Dauer 5h

Paket S

Kessler Cuvé Blanc Brut oder Rosé, Sektkellerei Kessler, Württemberg
Prisecco - Weingut Jörg Geiger (alkoholfrei)
Gutsweine nach Empfehlung des Restaurantleiters
Softdrinks und Säfte
Mineralwasser
Bier, Flaschenbiere und frisch gezapft
Heißgetränke, wie z.B. Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee
29—

Paket M

Hugo, Aperol Spritz oder Kessler Sekt zum Empfang nach Wahl
Prisecco - Weingut Jörg Geiger (alkoholfrei)
Deutsche oder italienische Guts- und Lagenweine nach Empfehlung des Restaurantleiters – weiß, rot, Rosé
Softdrinks und Säfte
Mineralwasser
Bier – Flaschenbiere und frisch gezapft
Heißgetränke, wie z.B. Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee
34—

Paket L

Kessler Hochgewächs, Chardonnay Blanc oder Rosé
Sektkellerei Kessler, Württemberg
Prisecco - Weingut Jörg Geiger (alkoholfrei),
Lagenweine nach Empfehlung des Restaurantleiters
Softdrinks und Mineralwasser
Softdrinks und Säfte
Mineralwasser
Bier, Flaschenbiere und frisch gezapft
Heißgetränke, wie z.B. Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee
44—

Flying Büffet

Aperitivo

Küchlein mit Hüttenkäse, Zucchini und getrockneten Tomaten (vegetarisch)	2,50
Küchlein mit Speck und Lauch	2,50
Tramezzini-Rolle mit Tomate, Mozzarella und Rucola	2,50
Tramezzini-Rolle mit Lachs und Meerrettich-Kräutercreme	2,50

Im Gläschen

Kichererbsen-Creme mit Tomaten-Chutney	4,20
Mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Mousse	4,60
Marinierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Pesto und Frischkäse-Mousse	4,60
Pulled Salmon mit Rettich und Paprika-Creme	4,80
Kalbsfrikadelle mit Erbsencreme	4,60
Quinoa mit gelber Peperonate-Creme (vegetarisch)	4,60
Tafelspitzsalat mit Gemüse und Polenta	4,50
Pulled Turkey mit Sauerrahm und Essig-Gemüse	4,60
Karamell mit Leur de Sel	4,20
Creme von Cassis mit Nuss-Crumble	4,20
Schokoladen-Mousse mit Himbeer-Sauce	4,20

Candy-Bar / Lollies

Kir Royal mit Cassis und weißer Schokolade	3,20
Kokos-Crème-Brûlée mit Zartbitter-Schokolade	3,20
New York Cheese-Cake mit Himbeere	3,20
Rübli mit Sauerrahm und Karotten-Schnee	3,20
Schwarzwälder-Kirsch	3,20

Plundergebäck Mini

Herzhaftes Plundergebäck, gemischt (Preis pro Stück)	2,50
Süßes Plundergebäck, gemischt (Preis pro Stück)	2,50



Tagungspauschale I, halbtags im Sillenbacher Stüble

Raubereitstellung

Beamer oder Flatscreen

1 Pinnwand

1 Flipchart

Tagungsgetränke vor der Tagung und zu den Kaffeepausen

Kaffee aus der Thermoskanne

Tee, diverse Sorten

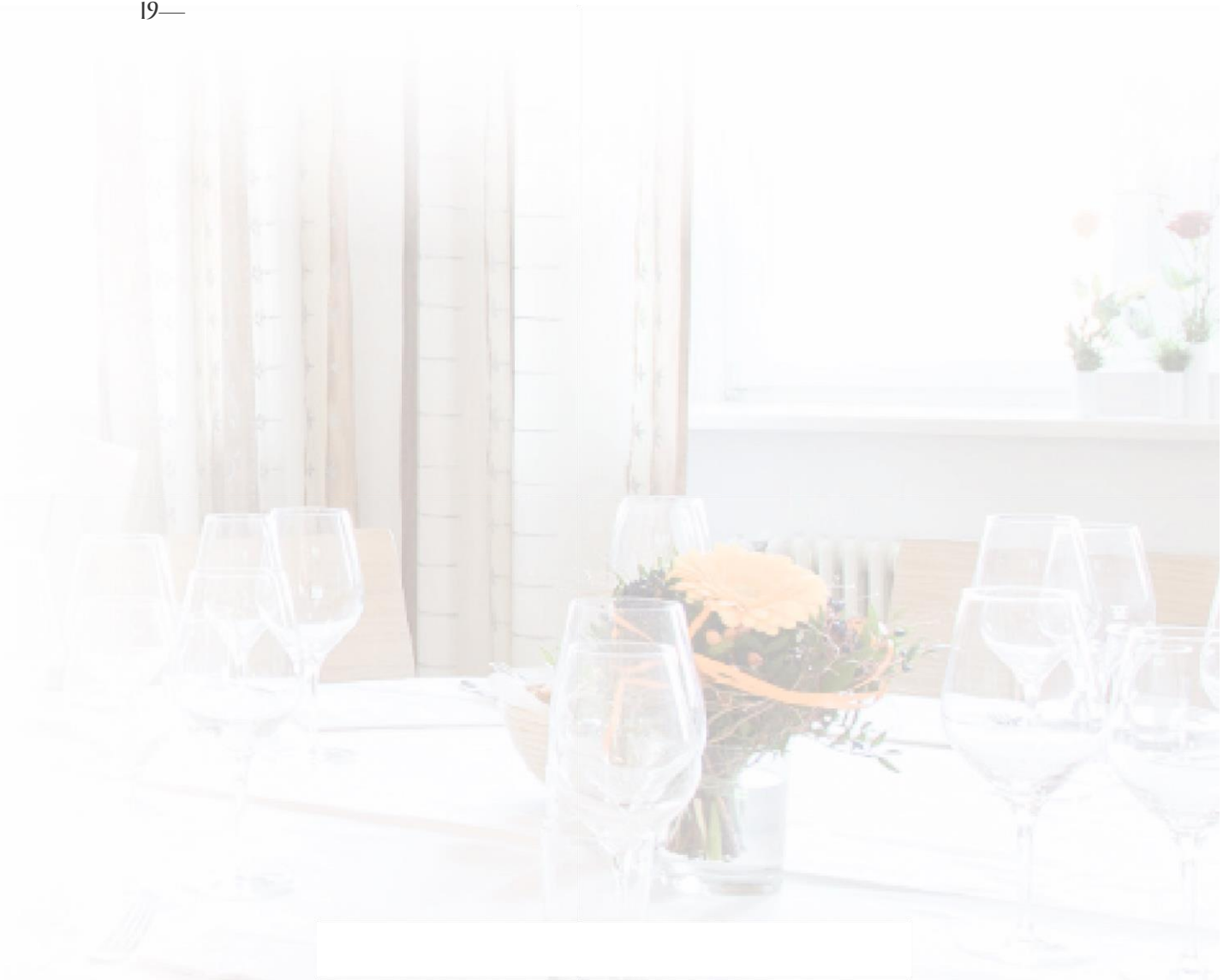
Tagungsgetränke

Mineralwasser 0,75 l (satt)

Apfel- und Orangensaft 0,2 l (satt)

Butterbrezel (1 pro Gast)

19—



Tagungspauschale II, ganztags mit Lunch im Sillenbacher Stübli

Raubereitstellung

Beamer oder Flatscreen

1 Pinnwand

1 Flipchart

Tagungsgetränke vor der Tagung und zu den Kaffeepausen

Kaffee aus der Thermoskanne

Tee, diverse Sorten

Tagungsgetränke im Raum

Mineralwasser 0,75 l (satt)

Apfel- und Orangensaft 0,2 l (satt)

Butterbrezel (1 pro Gast)

Lunch

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

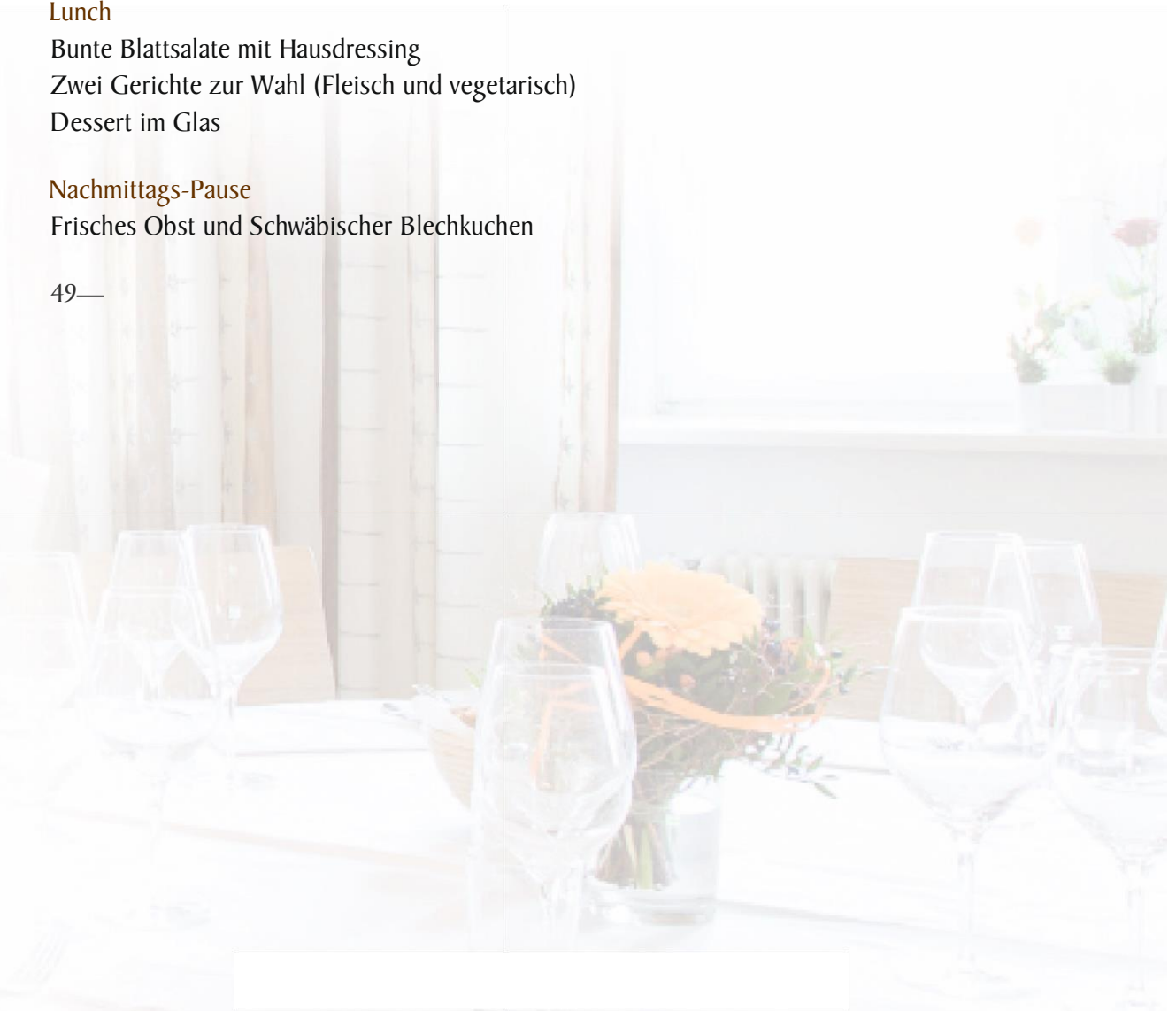
Zwei Gerichte zur Wahl (Fleisch und vegetarisch)

Dessert im Glas

Nachmittags-Pause

Frisches Obst und Schwäbischer Blechkuchen

49—



Tagungspauschale III, ganztags ohne Lunch im Sillenbacher Stüble

Raubereitstellung

Beamer oder Flatscreen

1 Pinnwand

1 Flipchart

Tagungsgetränke vor der Tagung und zu den Kaffeepausen

Kaffee aus der Thermoskanne

Tee, diverse Sorten

Tagungsgetränke im Raum

Mineralwasser 0,75 l (satt)

Apfel- und Orangensaft 0,2 l (satt)

Butterbrezel (1 pro Gast)

Nachmittags-Pause

Frisches Obst und Schwäbischer Blechkuchen

25—



Tagungspauschale IV, ganztags mit Snack im Sillenbacher Stüble

Raubereitstellung

Beamer oder Flatscreen

1 Pinnwand

1 Flipchart

Tagungsgetränke vor der Tagung und zu den Kaffeepausen

Kaffee aus der Thermoskanne

Tee, diverse Sorten

Tagungsgetränke im Raum

Mineralwasser 0,75 l (satt)

Apfel- und Orangensaft 0,2 l (satt)

Butterbrezel (1 pro Gast)

Mittags-Snack

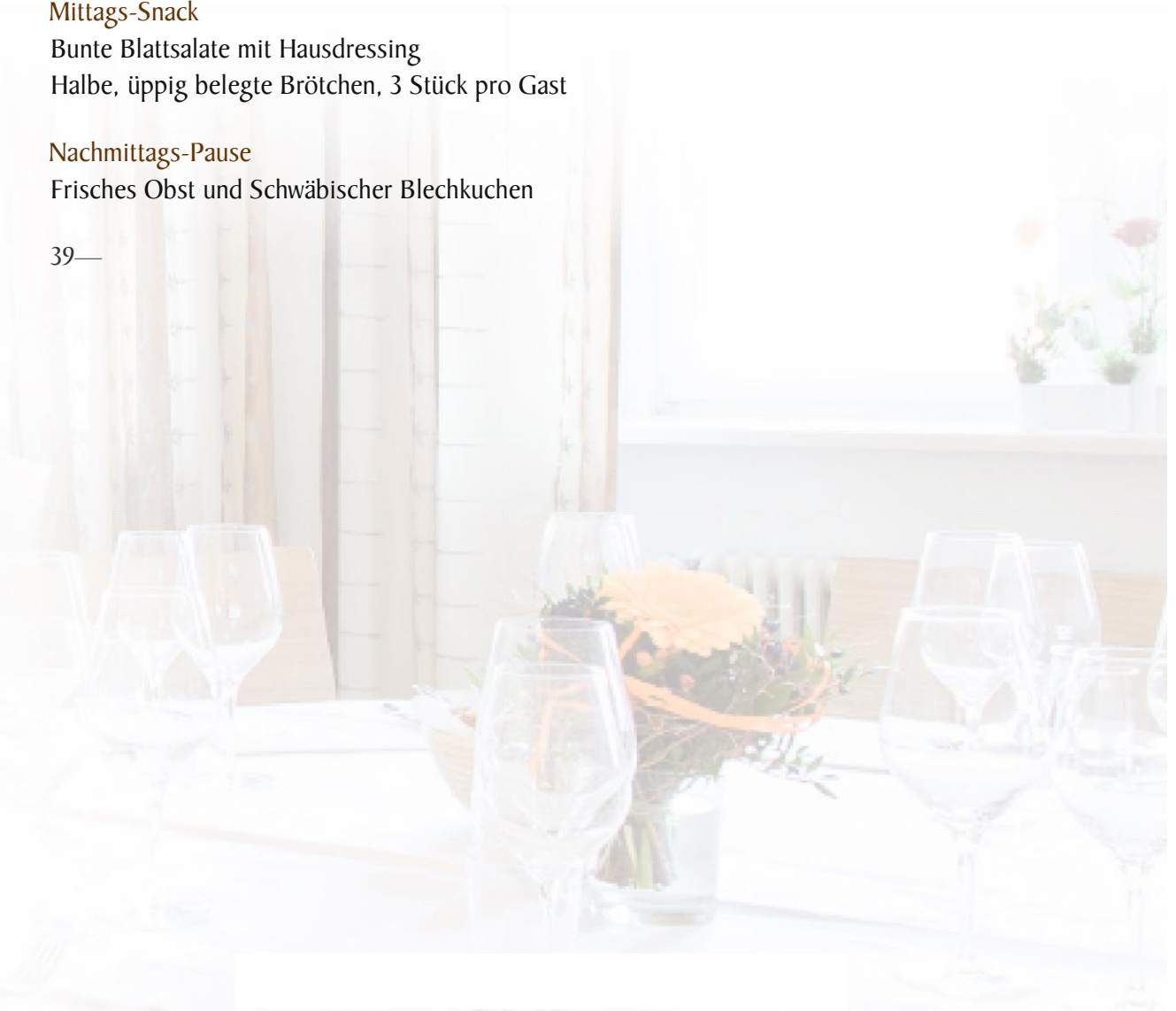
Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Halbe, üppig belegte Brötchen, 3 Stück pro Gast

Nachmittags-Pause

Frisches Obst und Schwäbischer Blechkuchen

39—



Anfragen bitte unter Angabe von

- Terminwunsch
- Anlass
- Personenzahl
- Vollständige Anschrift
- E-Mail
- Telefon-Nummer unter der wir Sie erreichen können

richten Sie bitte per E-Mail an:

info@leonhardts-fernsiehturm.de

Für eine telefonische Kontaktaufnahme, um vorab Fragen zu klären, wählen Sie die 0711 – 29 44 57 und fragen nach Herrn Vlachakis oder Frau Schweikle.



Konditionen

Alle angegebenen Preise sind freibleibend und Endpreise in EURO. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Die genaue Anzahl der Teilnehmer muss bis 7 Arbeitstage vor dem jeweiligen Anlass gemeldet werden. Die gemeldete Teilnehmerzahl dient als Grundlage zur Rechnungsstellung. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch No-Shows, wird um maximal 5% wird bei der Abrechnung anerkannt.

Kinder unter 6 Jahren feiern kostenlos mit. Ab 6 bis 12 Jahren berechnen wir 50% und ab 12 Jahren den vollen Preis.

Sofern ein Rahmenprogramm stattfindet, benötigen wir einen genauen Ablaufplan, damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können. Das Mitbringen und der Verzehr von eigenen Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Der Mindestumsatz für die exklusive Buchung des Restaurants beträgt 6.000 Euro. Sollte der Umsatz aus Speisen und Getränken nicht 6.000 Euro erreichen, wird die Differenz bis zu 6.000 Euro aufgebucht.

Bei Stornierungen von Buchungen für die exklusive Nutzung des Restaurants bis 30 Tage vor Veranstaltungstermin werden keine Stornokosten berechnet. Bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 50 % des Mindestumsatzes als Umsatzausfall. Ab 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 100 % des Mindestumsatzes als Umsatzausfall.

Bei einer Gruppenbuchung im Rahmen des regulären Restaurantbetriebs fallen bei Stornierungen bis 30 Tage vor Veranstaltungstermin keine Stornokosten an. Bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 50 % des zu erwartenden Umsatzes als Umsatzausfall, ausgehend von der günstigsten Kombination aus Speisen und Getränken (günstigstes 3-Gang-Menü und günstigste Getränkepauschale multipliziert mit der Anzahl der Gäste). Ab 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 100 % des zu erwartenden Umsatzes, ausgehend von der günstigsten Kombination aus Speisen und Getränken (günstigstes 3-Gang-Menü und günstigste Getränkepauschale multipliziert mit der Anzahl der Gäste). Sollte zum Zeitpunkt der Stornierung bereits eine Auswahl von Speisen und Getränken durch den Kunden vorliegen, werden diese Werte zur Ermittlung der Stornogebühren herangezogen.

Für die Buchung der Event-Ebene fallen die vorstehend genannten Stundengebühren an. Diese betragen für die Monate November und Dezember 2022, 199 Euro pro Stunde, zzgl. MwSt. Die Zeiten für Auf- und Abbau werden hinzugerechnet und berechnet. Die Mindestmietdauer beträgt 4 Stunden, zzgl. Auf- und Abbau.

Für Caterings auf der Event-Ebene wird eine Logistikpauschale berechnet. Diese beträgt 20% des Umsatzes aus Speisen und Getränken.

Unsere Preisberechnungen basieren auf einer Arbeitszeit bis Mitternacht. Nach Mitternacht verrechnen wir die Leistung unseres Teams (Preise pro Mitarbeiter je Stunde) wie folgt:

Küchenchef:	56,00
Koch:	36,00
Serviceleiter:	43,00
Kellner:	36,00
Spüler:	26,00

Stuttgart, 06.10.2022