

LEITFADEN VERANSTALTUNGSPLANUNG

Liebe Gäste,

für Ihr Interesse am Kursaal Cannstatt danken wir Ihnen sehr. Sie planen ein Familienfest, eine Hochzeit oder ein Firmenevent? Im Kursaal Cannstatt bieten wir Ihnen Alternativen für 40 bis 1000 Gäste. Die Anmietung des Kleinen Kursaals, des Thouret-Saals und des Großen Kursaals erfolgt über das Bezirksamt Bad Cannstatt, Tel. 0711-216-889-77.

Gastronomisch sind wir als Kursaal-Team sehr gerne für Sie da.

a) Kommunikation

Terminkoordination und schriftliche Kommunikation: Sonja Mayer 0711-99777242.
Bankettabsprachen: Marco Grenz, Dana Jänicke, Sabrina Angrisani und Damir Selic.
Finale Absprache/z. B. vor einer Hochzeit: Dana Jänicke und/oder Caro Koebke.

b) Auftragsbestätigung

Die endgültige Auftragsbestätigung inklusive sämtlicher Detailangaben wird durch den Gast am Donnerstag, eine Woche vor Veranstaltungsbeginn, unterschrieben. Die darin kommunizierte Anzahl an Gästen ist Rechnungsgrundlage.

c) Mehraufwand bei Menüs im Kleinen oder im Großen Kursaal

Im Vergleich zu einem Buffet ist der Mehraufwand an Service- und Küchenmitarbeitern bei Menüs fast doppelt so hoch. Diese zusätzlichen Kosten haben wir im Menüpreis berücksichtigt.

d) Auswahlkarten Kleiner Kursaal, Thouret Saal und Großer Kursaal

Sollten Sie bei Ihrer Veranstaltung Menübausteine zur Wahl anbieten wollen, ist dies beim Hauptgang möglich.

e) Galabestuhlung / Runde Tische 2016

Ab dem 1. April 2016 bieten wir unseren Gästen eine Galabestuhlung an. Dem Gast entstehen keine Mehrkosten. Der Durchmesser der runden Tische beträgt 200 cm, sodass 8 bis 10 Gäste bequem Platz finden.

f) Servicepauschale

Für den Auf- und Abbau, Tischwäsche, Kerzen, Windlichter, Geschirr, Besteck, etc. berechnen wir eine Servicepauschale von Euro 7,00/Gast.

Die Auf- und Abbauskosten einer Kinobestuhlung betragen Euro 0,90/Gast, bei Tagungen, z.B. parlamentarische Bestuhlung, Euro 1,80/Gast.

g) Tagungstechnik

Flipchart: Euro 25,00
Moderatorenkoffer: Euro 20,00
Leinwand: Euro 28,00

h) Veranstaltungstechnik

Für Ihre Veranstaltungstechnik empfehlen wir:

Bambus Veranstaltungsservice, Neustädter Strasse 114/1, 71334 Waiblingen
Mobil: 0172-6411888
Telefax: 07151-2707-57
Service: 0700-87776777
Email: bambus@t-online.de

www.dj-bambus.de
www.bambustechnik.de

i) Hussen

- Alternative I: mit Schleife inkl. Auf- und Abziehen Euro 4,50/pro Stuhl
- Alternative II: ohne Schleife inkl. Auf und Abziehen Euro 3,50/pro Stuhl
- Alternative III: Sie lassen Ihre Hussen bei uns anliefern.
Für das Auf- und Abziehen berechnen wir Euro 1,50/Stuhl

k) Sektempfang im Kursaal

Sie heiraten standesamtlich im Kursaal und planen einen eigenen Sektempfang. Folgende Möglichkeiten bestehen:

- Eigener Sekt, Gläser über uns: Wir berechnen Euro 1,50/Glas und Euro 4,00/Glas bei Bruch
- Eigener Sekt, Gläser und Service über uns: Wir berechnen Euro 29,00 Servicepauschale plus Euro 1,50/Glas bei einer Dauer von einer Stunde, jede weitere Stunde Euro 29,00
- Sekt über uns: Wir berechnen den Restaurantpreis, siehe Liste, der Service ist inklusive

Gerne servieren wir Ihnen auch ein leckeres Fingerfood.

l) Korkgeld

- Wein: Euro 14,00/Fl. 0,75 l
- Sekt: Euro 16,50/Fl. 0,75 l
- Ouzo, Wodka, Raki (nur bei Hochzeiten): Euro 8,50/0,2l

m) Gedeckpreis Kuchen

Bei einer Hochzeitstorte berechnen wir KEINEN Gedeckpreis. Für ein Kuchenbuffet berechnen wir Euro 2,50/ Gast

n) Berechnung von Kindern

12 bis 16 Jahre: 70%

4 bis 11 Jahre: 40%

bis 3 Jahre: gratis

o) Getränkepauschalen

Tagungen bis zu 8 Stunden

Euro 14,00/Gast: Gerolsteiner Mineralwasser, Coca Cola, Eis-Tee, Tee, Schümli Kaffee. Sind zusätzlich Säfte gewünscht, berechnen wir Euro 16,00/Gast.

Feier Option A

1 Glas Sekt/Gast Schloss Affaltrach Sekt Brilliant trocken (alternativ Orangensaft), Gerolsteiner Mineralwasser, Coca Cola, Eis-Tee, Espresso, Cal y Canto Tempranillo oder vergleichbar, Weissburgunder trocken, Schloss Affaltrach oder vergleichbar, 1 Schnaps/Gast.

Euro 29,00/Gast

Feier Option A plus Cocktails/Longdrinks

1 Glas Sekt/Gast Schloss Affaltrach Sekt Brilliant trocken (alternativ Orangensaft), Biere, Gerolsteiner Mineralwasser, Coca Cola, Eis-Tee, Espresso, Cal y Canto Tempranillo oder vergleichbar, Weissburgunder trocken Schloss Affaltrach oder vergleichbar, 1 Schnaps/Gast, Hugo, Red Touch, Aperol Spritz, Jack Daniels Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon.

Euro 39,00/Gast

Feier Option B

1 Glas Sekt/Gast Geldermann Rosé trocken (alternativ Orangensaft), Biere, Gerolsteiner Mineralwasser, Coca Cola, Eis-Tee, Espresso, Spätburgunder Gips Weingut Aldinger oder vergleichbar, Grauburgunder trocken Weinmanufaktur Untertürkheim oder vergleichbar, 1 Schnaps/Gast.

Euro 39,00/ Gast

Feier Option B plus Cocktails/Longdrinks

1 Glas Sekt/Gast Geldermann Rosé trocken (alternativ Orangensaft), Biere, Gerolsteiner Mineralwasser, Coca Cola, Eis-Tee, Espresso, Spätburgunder Gips Weingut Aldinger oder vergleichbar, Grauburgunder trocken Weinmanufaktur Untertürkheim oder vergleichbar, 1 Schnaps/Gast, Hugo, Red Touch, Aperol Spritz, Jack Daniels Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon

Euro 49,00/Gast

p) Lunchimbiss

Hier handelt es sich um einen Imbiss für den „kleinen Hunger“. Die Menge der zubereiteten Speisen ist auf die im Vorfeld kommunizierte Anzahl an Gästen abgestimmt. Sollte Ihnen diese Menge der zubereiteten Speisen tatsächlich nicht ausreichen, kann auf ausdrücklichen Wunsch des Veranstalters nachproduziert werden. Dieser Aufwand wird berechnet.

q) ABI Bälle & Vereinsfeiern

Für Vereine und ABI Bälle haben wir neue spannende Angebote erarbeitet. Kontaktieren Sie bitte Frau Sonja Meyer unter Tel. 0711-99777242 oder per E-Mail s.meyer@kursaal-cannstatt.de – sie sendet Ihnen diese gerne zu.

Sollten Sie noch Fragen haben, kommen Sie bitte auf uns zu. Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Sie!

Ihr Gastgeber Marco Grenz und das Kursaal Banketteam

