

# 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:

Sabrina Angrisani 0711-99 777 242

Bankettabsprachen: Marco Grenz, Sabrina Angrisani und Damir Selic.

## **b) Auftragsbestätigung**

Die endgültige Auftragsbestätigung inklusive sämtlicher Detailangaben wird durch den Gast 5 Werktage 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**

Seit 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 7,50 EUR / Gast.

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

## **g) Tagungstechnik**

Flipchart: 25,00 EUR

Moderatorenkoffer: 20,00 EUR

Leinwand: 28,00 EUR

#### **h) Veranstaltungstechnik**

Für Ihre Veranstaltungstechnik empfehlen wir:

Die Eventmanufaktur  
Hentschke & Gohl GbR  
Ansprechpartner: Christof Gohl  
Tel: 0711 7676578  
Tel: 0711 7656349  
E-Mail: [info@veranstaltungstechnik-stuttgart.de](mailto:info@veranstaltungstechnik-stuttgart.de)  
[www.veranstaltungstechnik-stuttgart.de](http://www.veranstaltungstechnik-stuttgart.de)

Als DJ empfehlen wir:

Mr. Mac`s Party Team  
Ansprechpartner: Steffen Eiffert  
Tel: 0711-78747812

#### **i) Hussen**

- Alternative I: mit Schleife inkl. Auf- und Abziehen 4,50 EUR / pro Stuhl
- Alternative II: ohne Schleife inkl. Auf und Abziehen 3,50 EUR/ pro Stuhl
- Alternative III: Sie lassen Ihre Hussen bei uns anliefern.  
Für das Auf- und Abziehen berechnen wir 1,50 EUR / 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 1,50 EUR / Glas und 4,00 EUR / Glas bei Bruch.
- Eigener Sekt, Gläser und Service über uns: Wir berechnen 29,00 EUR Servicepauschale plus 1,50 EUR / Glas bei einer Dauer von einer Stunde, jede weitere Stunde 29,00 EUR.
- Sekt über uns: Wir berechnen den Restaurantpreis, siehe Liste, der Service ist inklusive.

Gerne servieren wir Ihnen auch ein leckeres Fingerfood.

#### **l) Korkgeld**

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

#### **m) Gedeckpreis Kuchen**

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

16,00 EUR / Gast: Gerolsteiner Mineralwasser, Coca Cola, Eis-Tee, Tee, Schümli Kaffee. Sind zusätzlich Säfte gewünscht, berechnen wir 18,00 EUR / 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  
29,00 EUR / 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.  
39,00 EUR / 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.  
39,00 EUR / 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  
49,00 EUR / 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 Sabrina Angrisani unter Tel. 0711-99777242 oder per E-Mail: [s.angrisani@kursaal-cannstatt.de](mailto:s.angrisani@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!

Ihre Gastgeber Marco Grenz & Bekim Pajazitaj und das Kursaal Bankett-Team