



KONFERENZMAPPE FÜR GÄSTE

Gastronomisches Angebot
in Ihrer IHK Region Stuttgart

Stand Januar 2022





WIR KÜMMERN UNS UM SIE

KLÜH Catering GmbH

Wir begrüßen Sie herzlich in Ihrer IHK Region Stuttgart.

Damit das Catering Ihrer Konferenz, Ihrer Besprechung oder Ihrer Veranstaltung in bester Erinnerung bleibt, können Sie hinsichtlich Organisation und Durchführung ganz auf den freundlichen Service und die erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Klüh Catering GmbH zählen.

Ob kleine Kaffeepausen-Kreationen für Ihre Besprechung oder ein klassisches Mittagessen, wir stellen sicher, dass Sie und Ihre Teilnehmer rundum versorgt sind. Unser Basis-Sortiment finden Sie auf den folgenden Seiten.

Gerne erfüllen wir weitere Wünsche und bieten Ihnen für Ihre besonderen Veranstaltungen ausgewählte und individuelle Speisen und Getränke an. So können Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren, um die genussvolle Versorgung Ihrer Gäste kümmern wir uns.

Ihre Zufriedenheit ist unser Anspruch. Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Leistungen anbieten zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen

Dirk Koesling
Betriebsleiter

Inhaltsverzeichnis

Konferenzpauschalen	4
Halber Tag	4
Ganzer Tag	4
Konferenzsnacks	5
Mini-Gebäck	5
Gebäck	5
Energiekick	5
Belegte Brötchen	6
Klassik Mix	6
Exklusiv Mix	6
Bagel- Mix	6
Fingerfood	7
Canapées	7
Spießchen (ab 10 Personen)	7
Gläschen (ab 10 Personen)	8
Mini- Aperitif-Häppchen	8
Speisen	9
Suppen & Eintöpfe	9
Salate und Vorspeisen	9
Hauptspeisen	10
Hauptspeisen	11
Schwäbische Spezialitäten	11
Desserts	11
Individuelle Speisenangebote	12
Konferenzgetränke	13
Heißgetränke	13
Kaltgetränke	13
Alkoholische Getränke	14
Bier	14
Sekt	14
Wein	14
Kontaktdaten	15
Liefer- und Zahlungsbedingungen	16

KONFERENZPAUSCHALEN

HALBER TAG

PRO PERSON 7,90 EURO

Kaffee / Tee, Milch und Zucker
Mineralwasser naturell / classic

Dazu servieren wir am Vormittag
Süßes und salziges Gebäck

Am Nachmittag reichen wir
Mini-Plunderteilchen oder Kuchenstückchen oder Kekse

mit Fruchtsäften Apfel, Multivitamin und Orange

Aufpreis 1,- Euro

GANZER TAG

PRO PERSON 14,70 EURO

Am Vormittag servieren wir:
Kaffee / Tee, Milch und Zucker
Mineralwasser naturell / classic
Süßes und salziges Gebäck

Am Nachmittag erhalten Sie:
Kaffee / Tee, Milch und Zucker
Mineralwasser naturell / classic
Mini-Plunderteilchen oder Kuchenstückchen oder Kekse

mit Fruchtsäften Apfel, Multivitamin und Orange

Aufpreis 1,50 Euro

Ergänzungen oder individuelle Bewirtungswünsche wählen Sie bitte aus dem weiteren Angebot.

KONFERENZSNACKS

MINI-GEBÄCK

JE STÜCK 1,20 EURO

- Mini-Laugenbrezel (mit Butter *Aufpreis 0,30 Euro*)
- Mini Flammkuchen (Classic, mit Hirtenkäse & Peperoni)
- Mini-Plunderteilchen
- Mini-Croissant (z.B. Schinken-Käse, Schoko, Natur)
- Keksteller

GEBÄCK

JE STÜCK 1,60 EURO

- Laugenbrezel (mit Butter *Aufpreis 0,30 Euro*)
- Croissants (z.B. Schinken-Käse, Schoko, Natur)
- Plunderteil
- Kuchenstück
- Rosinenbrötchen
- Hefekrank, ganz 18,00 EURO
- Marmor- oder Zitronenkuchen, ganz 12,00 EURO

ENERGIEKICK

PRO PERSON 2,10 EURO

- Obstsalat
- Bircher Müsli

PRO PORTION 1,60 EURO

- Brain Food (Nusskernmischung mit Rosinen)
- Obstkorb

BELEGTE BRÖTCHEN

Fein garnierte halbe Brötchen (Weizen, Laugen und Vollkorn), variantenreich belegt, sind zu jedem Anlass ein passender kulinarischer Begleiter.

Pro Person empfehlen wir 3 Stück aus den Mix-Angeboten.

KLASSIK MIX

PRO STÜCK 2,40 EURO

- Gekochter Schinken
- Paprikalyoner
- Salami
- Fleischkäse
- Käse, verschiedene Sorten

EXKLUSIV MIX

PRO STÜCK 2,80 EURO

- Geräucherter Lachs
- Chorizo Salami
- Putenbrust
- Parmaschinken
- Französischer Brie
- Tomate & Mozzarella
- Frischkäse mit Schnittlauch

BAGEL- MIX

PRO STÜCK 3,10 EURO

- Käse-Schinken
- Salami
- Kräuterfrischkäse
- Mozzarella

FINGERFOOD

Wenn es etwas Besonderes sein soll, dann sind fein garnierte Canapés und/oder kleine Spießchen und Gläschen immer die richtige Wahl.

Pro Person empfehlen wir 4 - 5 Stück.

CANAPÉES

PRO STÜCK AB 3,30 EURO

- Schinken, Salami, Käse, Gemüse
- Räucherlachs
- Rinderfilet und Garnelen

SPIßCHEN (AB 10 PERSONEN)

PRO 2 STÜCK VON 2,70 EURO BIS 6,30 EURO

- Tomate-Mozzarella
- Käse-Traube
- Gemüsevariation
- Kalbfleischküchle-Bauernbrot
- Parmaschinken-Melone
- Melone-Salami-Oliven
- Garnelen-Gemüse
- Pflaumen im Speck
- Früchte der Saison

GLÄSCHEN (AB 10 PERSONEN)

PRO STÜCK AB 5,50 EURO

- Linsensalat von feinen Alb-Linsen mit Saitenwürstchen
- Kartoffelsalat mit Fleischbällchen oder mit Mini-Maultasche
- Schweizer Wurstsalat
- Gemüse Couscous mit Chili-Schoten und Tomaten Soße (vegan)

MINI- APERITIF-HÄPPCHEN

PRO 2 STÜCK 1,90 EURO

Herzhafte Blätterteig-Begleiter zu Ihrem Empfang
pro Person empfehlen wir 4 - 6 Stück.

Variante 1:

- Saitenwürstchen
- Emmentaler
- Tomate Basilikum
- Ziegenkäse

Variante 2:

- Spinat-Ricotta
- Tomate-Mozzarella
- Schinken-Käse

Variante 3:

- Olive
- Rosmarin
- Paprika
- Speck
- Spinat
- Würstchen

SPEISEN

SUPPEN & EINTÖPFE

PRO PERSON AB 5,90 EURO

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultasche
- Tomatencremesuppe mit Croûtons
- Kartoffelsuppe, wahlweise mit Würstchen (*Aufpreis 1,50 €*)
- Gaisburger Marsch
- Chili con Carne mit Sauerrahm

Saisonal:

- Hokkaido Kürbiscrcmesuppe mit Kernöl verfeinert
(*von September bis November*)
- Maronencremesuppe mit Kernöl verfeinert
(*Dezember*)

Dazu reichen wir frisches Baguette oder Vollkornbrot.

SALATE UND VORSPEISEN

PRO PERSON AB 4,50 EURO BIS 10,50 EURO

- Bunter Blattsalat mit Gurken, Tomaten und Sauerrahm-Dressing
- Gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost-Salaten und Blattsalaten an Kräuter-Vinaigrette
- Mediterraner Salat mit gegrilltem Gemüse aus dem Kräutersud, Artischocken und Oliven Cocktail, Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum, Melone, Rucola und Parmesan, Blattsalate an Balsamico Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

PRO PERSON AB 11,50 EURO

Ein kleiner Auszug feiner Speisen

Fleisch

- Panierte Schweineschnitzel im Butterschmalz gebraten mit Kartoffelsalat
- Paniertes Putenschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat
- **„Boef Bourguignon“**
Rindfleisch in Rotweinsoße geschmort mit Pilzen und Möhren, dazu Kartoffelgratin
- **„Boef Stroganoff“**
Rinderfiletspitzen mit Pilzen, Essiggurken in Lembergersoße mit Sauerrahm und Spätzle
- **„Coq au vin“**
Hähnchen in Rotwein geschmort mit Wurzelgemüse, Trauben und Rosmarin-Kartoffeln
- Maishähnchenbrust mit Curry-Tomaten-Gemüse und Basmati-Reis
- Kalbsbraten an Pilzrahmsoße, Marktgemüse und Spätzle
- Schweinefilet-Medaillons an Pilzrahmsoße, Marktgemüse und Spätzle

Fisch

- Norwegisches Lachsfilet, Marktgemüse oder Ratatouille, Riesling-Sahne-Soße und Basmatireis
- Tagliatelle mit Lachs und Garnelen in Kräuter-Sahne-Soße

HAUPTSPEISEN

PRO PERSON AB 11,50 EURO

Vegetarisch / vegan

- Tagliatelle mit Pilzen, Kirschtomaten, jungen Zwiebeln und Kräutern (*vegan*)
- Penne mit Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern (*vegan*)
- Spinat-Knödel mit Ragout von frischen Pilzen in Kräuterrahmsoße mit Marktgemüse (*vegetarisch*)
- Gemüse-Couscous mit Chilischoten und Tomatensoße (*vegan*)
- Gemüse-Variation mit Kräuter-Kartoffel (*vegan*)

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

PRO PERSON AB 11,50 EURO

Regional – nachhaltig – urtypisch

- Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen
- Hausgemachte Maultaschen **oder** hausgemachte Fleischküchle an Kartoffelsalat, Bratensoße und Röstzwiebeln
- Käsespätzle mit gemischtem Salat und Dressing
- Gaisburger Marsch mit Brot

DESSERTS

PREIS AB 3,80 EURO

Eine bunte Auswahl unserer süßen Verführungen

- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Mousse au Chocolat mit Früchten
- Joghurt-Honig-Crème mit Apfelkompott
- Salat von frischen Früchten
- Creme Brûlée

INDIVIDUELLE SPEISENANGEBOTE

Eine Auswahl alternativer Bewirtungsvorschläge (z.B. warme Speisenangebote, Salatbeilagen, Buffets, Desserts, Getränke, etc.) stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage bereit.

Gerne beraten wir Sie bezüglich Ihrer Veranstaltung, informieren Sie über unsere Preise und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

SO KÖNNTE DIE BEWIRTUNG IHRER VERANSTALTUNG AUSSEHEN:

Tagesveranstaltung mit 30 Personen

	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
Konferenzpauschale „ganzer Tag“	30	14,70 €	441,00 €
Mittagsimbiss	30	14,50 €	435,00 €
Bereitstellungspauschale	30	1,50 €	45,00 €
		<u>Summe</u>	<u>921,00 €</u>

Abendveranstaltung mit 100 Personen

	Menge	Einzelpreis	Gesamtpreis
Konferenzpauschale „halber Tag“	100	7,90 €	790,00 €
Stehempfang mit Fingerfood und alkoholischen Getränken	100	21,50 €	2.150,00 €
Servicekräfte, 2 á 3 Stunden	6	32,00 €	192,00 €
		<u>Summe</u>	<u>3.132,00 €</u>

KONFERENZGETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

JE KANNE 6,80 EURO

Unsere Heißgetränke reichen wir in Thermos-Kannen (mit Kaffeesahne & Zucker)

- 1,0 l Filterkaffee à 8 Tassen
- 1,0 l Tee (diverse Sorten) à 8 Becher

KALTGETRÄNKE

JE FLASCHE 2,60 EURO

- 1,0 l Mineralwasser naturell / classic
- 0,5 l Apfelsaft
- 0,5 l Orangensaft
- 0,5 l Multivitaminsaft

JE FLASCHE 2,10 EURO

- 0,25 l Mineralwasser naturell / classic
- 0,2 l Apfelsaft
- 0,2 l Orangensaft
- 0,2 l Coca Cola
- 0,2 l Coca Cola light
- 0,33 l "Stuggi-Schorle" (Apfel und Johannisbeere)

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

JE FLASCHE 2,60 EURO

- 0,33 l Stuttgarter Hofbräu Pils
- 0,5 l Stuttgarter Hofbräu Pils, alkoholfrei

SEKT

JE FLASCHE 11,30 EURO

- 0,75 l KESSLER Cabinet brut/sec, Rosé brut Nostalgie sec

WEIN

JE FLASCHE 10,40 EURO

- 0,75 l Aldinger „Rebhuhn“ Riesling 2018, VDP Gutswein, trocken
- 0,75 l Aldinger Lemberger 2017, VDP Gutswein, trocken

Passend zu Ihrer Speisenauswahl bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage einen korrespondierenden Wein an.

KONTAKTDATEN

Gerne beraten wir Sie hinsichtlich einer individuellen gastronomischen Versorgung Ihrer Veranstaltung.

Soweit die Durchführung Ihrer gewünschten Bewirtung zusätzliche Servicestunden und / oder die Bereitstellung von Equipment erfordert, stellen wir diese Kosten in unserem Angebot detailliert dar.

Sie erreichen uns unter der Telefonnummer

0711 2005-1482

oder per E-Mail an

catering@stuttgart.ihk.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Mit herzlichen Grüßen

Dirk Koesling
&
Claudia Schemminger

KLÜH Catering GmbH
im Haus der IHK Region Stuttgart
Jägerstraße 30
70174 Stuttgart

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Unsere Angebote sind freibleibend. Es gilt die jeweils gültige Preisliste, ältere Preisunterlagen haben keine Gültigkeit.

Die angebotenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mit der Auftragserteilung erkennt der Auftraggeber die nachstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich an.

Die Auftragserteilung erfolgt mit der durch den Auftraggeber unterschriebenen Angebots. Unsere Preis- und Leistungsangaben sowie sonstige Erklärungen oder Zusicherungen sind nur dann verbindlich, wenn sie von uns schriftlich oder per E-Mail abgegeben oder bestätigt worden sind.

Es gelten die im Angebot ausgewiesenen Preise. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen.

Die vereinbarten Preise gelten nur für den jeweiligen Auftrag / abgeschlossenen Vertrag.

Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich sofern nicht 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine schriftliche Mitteilung über eine geänderte Personenzahl durch den Auftraggeber an KLÜH Catering erfolgt. Eine Änderung größer 10 % zur ursprünglich gemeldeten Teilnehmerzahl kann bei kurzfristigen Änderungen nur bedingt umgesetzt werden; kurzfristige Abmeldungen können zur Erhebung einer Stornogebühr führen.

Sollte sich der Liefertermin auf Wunsch des Auftraggebers verschieben, ist die KLÜH Catering GmbH berechtigt, dem Auftraggeber daraus entstehende Mehrkosten in Rechnung zu stellen.

KLÜH Catering haftet nicht, wenn der Liefertermin aufgrund höherer Gewalt wie Streik oder Naturkatastrophen nicht eingehalten werden kann. Ansprüche der Kunden sind in diesem Fall ausgeschlossen.

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer der Veranstaltung. Jene sind nicht versichert. Die Leihgegenstände, sowie das Verpackungsmaterial bleiben im Eigentum der jeweiligen Lieferanten. Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat.

Jegliche Haftung seitens des Auftragnehmers für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Bei einer Stornierung eines bereits erteilten und bestätigten Auftrages wird eine Gebühr wie folgt fällig

- bis 10 Tage vor dem Liefertermin in Höhe von 15 % des Auftragswertes
- bis 7 Tage vor dem Liefertermin in Höhe von 30 % des Auftragswertes
- bis 4 Tage vor dem Liefertermin in Höhe von 70 % des Auftragswertes
- bis 2 Tage vor dem Liefertermin in Höhe von 90 % des Auftragswertes

Bei Stornierungen vor bzw. am Liefertag stellen wir 100% des Auftragswertes in Rechnung.

Etwaige Mängel können nur sofort geltend gemacht werden. Erfolgt dies nicht, gilt die Leistung als vertragsgemäß erbracht.

Die Rechnung ist ohne Abzug von Skonto innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt zu begleichen.