LIST | EVENTS CATERING GASTRONOMIE

www.christianlist.de

FÜR MENSCHEN **UND MOMENTE!**

EVENTMAPPE 2023

STAND 05/23

Christian List GastroKonzept GmbH

Telefon +49 (0) 711 8060910
eMail sport@christianlist.de

WIR LIEBEN ES EINFACH BESONDERS!

Feines Catering umschreibt unseren Anspruch an die Werthaltigkeit, Innovationskraft, Handwerkslust, Besonderheit, Saisonalität und Präsentation unserer kulinarischen Dienstleistungen am Kürzesten. Nur von Frische und Qualität zu sprechen wäre uns zu profan, diese setzen wir voraus.

DIE HERKUNFT IST UNS WICHTIG

Wir machen nicht alles für jeden Preis. Denn wir nutzen gerne hochwertige Zutaten, die aufgrund ihrer Herkunft etwas mehr kosten. Eben weil sie statt aus einem niederländischen Gewächshaus von einem Waiblinger Acker kommen. Aber keine Angst, wir sind vernünftig. Die Art und Anzahl der Zutaten ist skalierbar und damit auch die Summe unter dem Angebot.

DIE ÜBERSICHT

Snacks	01
Buffets	02
Getränke	05
Personal	06
Equipment	07
Anfahrt	08
Stornierungsbedingungen	09
Kontakt	10

IM PRINZIP IST ES GANZ EINFACH MIT UNS:

Unsere schwäbischen Wurzeln bestimmen unsere kulinarische Handschrift. Wir lieben unsere Heimat und sind dennoch in der ganzen Welt zu Hause.

Wir setzen mit Vorliebe Zutaten und Produkte aus Baden-Württemberg ein und kombinieren diese mit internationalen Rezepten – oder anders herum. Schwäbisch-international wenn man so will.

LIST | EVENTS CATERING GASTRONOMIE

SNACKS 01

FÜR IHRE TAGUNG **HERZHAFT**

Bäckerbrezel	1,60 €
Halbe Bäckerbrezel	1,00 €
Butterbrezel	2,20 €
Halbe Butterbrezel	1,30 €
Frischkäsebrezel	2,20 €
Halbe Frischkäsebrezel	1,30 €
Mini Croissant	1,20 €
Croissant mit Schinken und Käse	2,80 €
Halbes belegtes Brötchen (Wurst & Veggie)	2,90 €
Belegtes Fladenbrot (Wurst & Veggie)	3,20 €

FÜR IHRE TAGUNG **SÜSS**

Mini Pain au chocolat	1,40 €
Süßes Mini Plunderteilchen	1,40 €
Blechkuchen (verschiedene)	3,00 €
Muffins (Schoko und Blaubeere)	2,80 €
Portion Kekse	2,90 €
Fruchtjoghurt im Weckglas	1,80 €
Obstsalat im Weckglas (ab 10 Stück)	2,30 €
Portion Obst	2,40 €

GUTEN **APPETIT**

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

BUFFET 1

23,90 € PRO PERSON (AB 20 PERSONEN)

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte und ein Dessert.

Verzichten Sie auf die Vorspeise und/ oder das Dessert vermindert sich der Preis jeweils um 1,00 €.

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse

Gemüsebrühe mit Flädle und Gemüse

Blattsalate mit Dressing und frischem Brot

HAUPTGERICHTE

Fleischküchle mit Butterspätzle und buntem Marktgemüse

Geschmälzte Gustel´s Maultaschen mit Kartoffelsalat

Winzerbraten vom Schwein im Lembergersößle mit Schupfnudeln

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und Zwiebelschmälze

Vegetarische Gustel´s Maultaschen mit Kartoffelsalat

Veganes Linsencurry mit Süßkartoffel und frischem Brot

Wurzelgemüse mit Rosmarin-Drillingen aus dem Ofen

DESSERTS

Grießpudding mit Fruchttopping

Obstsalat mit frischer Minze

GUTEN APPETIT

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

BUFFET 2

25,90 € PRO PERSON (AB 20 PERSONEN)

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte und ein Dessert.

Verzichten Sie auf die Vorspeise und/ oder das Dessert vermindert sich der Preis jeweils um 1,00 €.

VORSPEISEN

Jahreszeitliche Cremesuppe

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit frischem Brot

Brokkoli Taboulé mit frischer Minze

Würziger Cous-Cous-Salat mit Joghurt

HAUPTGERICHTE

Gemischtes Gulasch von Rind und Schwein mit Butterspätzle

Putengeschnetzeltes Züricher Art mit Butterspätzle

Thai-Hühnchencurry mit Basmatireis

Spinatknödel in Parmesansoße

Süßkartoffel-Peperonata (veganes Schmorgericht)

Veganes Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis

Veganes Linsencurry mit Süßkartoffel und frischem Brot

DESSERTS

Grießpudding mit Fruchttopping

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Fruchttopping

Obstsalat mit frischer Minze

GUTEN APPETIT

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

BUFFET 3

30,90 € PRO PERSON (AB 20 PERSONEN)

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte und ein Dessert.

Verzichten Sie auf die Vorspeise und/ oder das Dessert vermindert sich der Preis jeweils um 1,00 €.

VORSPEISEN

Mediterraner Graupensalat mit Parmesan und Streifen vom Neckartalschinken

Jahreszeitliche Cremesuppe mit frischem Brot

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit frischem Brot

Würziger Cous-Cous-Salat mit Joghurt

HAUPTGERICHTE

Beef Brisket im eigenen Sud mit Kartoffel-Sellerie-Creme

Pollo Fino im Rosmarinsud mit Ofendrillingen

Winzergulasch vom Rind in Lemberger-Jus mit Butterspätzle

Zarter Kalbsrahmbraten mit Schupfnudeln und Buttergemüse

Getrüffeltes Blumenkohl-Kartoffelgratin

Schlutzkrapfen in Nußbutter mit Parmesan

Spinatknödel in Parmesansoße

Cocotuille (Ratatouille und Süßkartoffeln mit Kokosmilch)

Veganes Auberginencurry mit Erdnuss und Dattel-Bulgur

DESSERTS

Dunkles und helles Mousse au Chocolat

Grießpudding mit Fruchttopping

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

Cocos-Panna-Cotta mit Fruchttopping

Veganes Cocos-Waldbeeren-Trifle

GUTEN APPETIT

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

ETWAS **ALKOHOLISCHES**

BIERE

Dinkelacker CD-Pils (0,33L)	3,50 €
Dinkelacker alkoholfrei (0,33L)	3,50 €
Wulle Helles (0,33L)	3,50 €

LEMBERGER

Stuttgarter Mönchhalde, trocken (0,75L)	17,90 €

SAUVIGNON BLANC

Stuttgarter Mönchhalde, trocken (0,75L)	17,90 €

APEROL SPRITZ 6,50 €

Aperol, Prosecco, Orange

HUGO 6,50 €

Holunder, Prosecco, Minze

ROSI 6,50 €

hausgemachter
Limette-Minze-Rosmarin Sirup, Prosecco

FEINE **DURSTLÖSCHER**

Teinacher Gourmet Mineralwasser medium (0,25L)	2,40 €
Teinacher Gourmet Mineralwasser still (0,25L)	2,40 €
Teinacher Gourmet Mineralwasser medium (0,75L)	4,50 €
Teinacher Gourmet Mineralwasser still (0,75L)	4,50 €
Teinacher Mineralwasser classic (0,5L PET)	3,00 €
Teinacher Mineralwasser still (0,5L PET)	3,00 €
Teinacher Apfelsaftschorle (0,5L PET)	3,50 €
Teinacher Apfel-Johannisbeersaftschorle (0,5L PET)	3,50 €
Teinacher ACE-Schorle (0,5L PET)	3,50 €
Teinacher Eistee Pfirsich (0,5L PET)	3,50 €
Coca Cola (0,33L)	3,00 €
Coke zero (0,33L)	3,00 €
Fanta (0,33L)	3,00 €
Paulaner Spezi (0,33L)	3,00 €
Apfelsaft (0,2L)	2,90 €
Orangensaft (0,2L)	2,90 €

AUS DER **KANNE**

Kanne Hochland-Kaffee (10 Tassen)	10,90 €
Kanne Tee (8 Tassen)	10,50 €

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

PERSONAL 06

Bei allen Caterings planen wir Personal ein, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und Ihre Veranstaltung zum Erfolg zu führen.

Serviceleiter	**45 € / Stunde**
Servicekraft	**34 € / Stunde**
Küchenchef	**45 € / Stunde**
Koch	**41 € / Stunde**
Barkeeper	**49 € / Stunde**
Logistiker/Spüler	**34 € / Stunde**

Berechnet werden selbstverständlich nur die tatsächlich geleisteten Stunden, mindestens jedoch 4 Stunden.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

EQUIPMENT 07

Das für Ihr Buffet notgwendige Equipment stellen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Kostenfrei für Sie sind

- Chafing Dish mit Brennpaste
- Vorleger und Zangen
- Platten und Schüsseln
- Tischskirtings

Für das benötigte Geschirr

- Gläser zu allen Getränken
- Teller zu allen Speisen
- Kaffeegeschirr
- Besteck aus Edelstahl

berechnen wir je nach Aufwand und Personenzahl ab 4,00 € pro Person.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder Stunde und zzgl.der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

ANFAHRT 08

Das SpOrt Stuttgart liegt in mitten des NeckarPark Stuttgart, der einzigartigen Erlebniswelt für Veranstaltungen aus Sport, Kultur und Wirtschaft und befindet sich in direkter Nachbarschaft zur Mercedes-Benz Welt, dem Kunst-Turn-Forum, der Mercedes-Benz Arena des VfB, dem Hallenduo Hanns-Martin-Schleyer-Halle und der Porsche-Arena.

Parkmöglichkeiten gibt es im gegenüberliegenden,
kostenfreien Parkhaus P7.

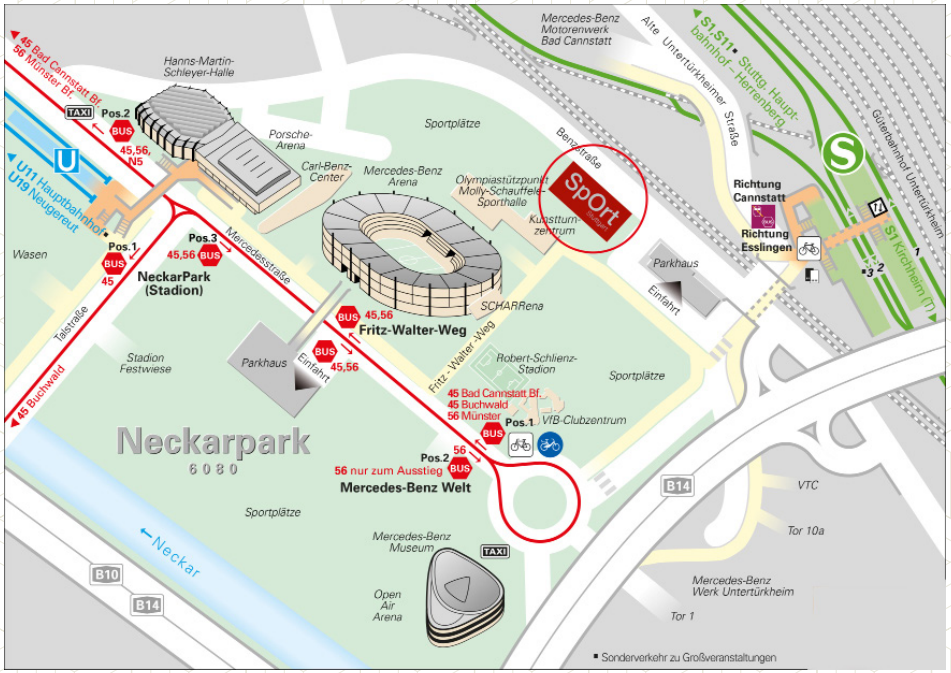
Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof Stuttgart

- Mit der Stadtbahn (S1) Richtung Kircheim (T)
  bis zur Haltestelle Neckarpark (Mercedes-Benz) - Fahrzeit 7 Minuten
- Richtung Mercedes-Benz-Arena /SpOrt Stuttgart - Gehzeit 6 Minuten

Vom Bahnhof Bad Cannstatt

- Mit der Buslinie 45 Richtung Mercedes-Benz Welt
  bis zur Haltestelle Fritz-Walter-Weg Fahrzeit 5 Minuten
- Richtung SpOrt Stuttgart - Gehzeit 6 Minuten



STORNIERUNGSBEDINGUNGEN 09

Stornobedingungen

Erfolgt ein Vertragsrücktritt durch den Auftraggeber nach Unterzeichnung der Veranstaltungsvereinbarung tritt die folgende Regelung in Kraft. Ausschlaggebend für die Berechnung der Frist ist hier der Zugang der Rücktrittserklärung bei der **Christian List GastroKonzept GmbH**.

Eine Stornierung bzw. Reduzierung der Personenanzahl von gebuchten Reservierungen ist bis 7 Tage vor dem Termin kostenfrei. Für Stornierungen danach tritt folgende Regelung in Kraft:

7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% der kalkulierten Nettogesamtsumme

6-4 Tage vor Veranstaltungsbeginn 60% der kalkulierten Nettogesamtsumme

3-2 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80% der kalkulierten Nettogesamtsumme

1 Tag vor Veranstaltungsbeginn oder am Tag der Veranstaltung 100% der kalkulierten Nettogesamtsumme

Wie Sie uns erreichen:

Betreiber der Gastronomie im SpOrt Stuttgart ist die

Christian List GastroKonzept GmbH
Krefelder Straße 32
70376 Stuttgart
Telefon 0711 - 80 60 91 0

Für Fragen bezüglich des SpOrt Stuttgart erreichen Sie uns unter **sport@christianlist.de.**