



## Der besondere Rahmen für einen besonderen Anlass

Es gibt immer wieder Anlässe für eine besondere Einladung in ungewöhnlicher Umgebung: Familienfeier, Firmenjubiläum, Tagung, Meeting, Geschäftsessen, After-work-Party, Produktpräsentation, Firmenevent ...

Bei uns gibt es alles aus einer Hand

### La Société Event

die historisch-urbane Top-Location mit Ambiente und Charme

### Restaurant La Table

Tradition trifft auf Urban. Unsere klassische Küche wird durch neue Kreationen ergänzt. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

### Boutique Hotel Société

Inhaber geführtes Stadthotel mit 20 Zimmern. Gerne können Sie bei uns für Ihre Gäste Zimmerkontingente abrufen.

## Daten und Details

<b>Gebäude</b>	Die Top-Location La Société Event ist denkmalgerecht renoviert und strahlt die Atmosphäre vergangener Zeiten aus
<b>Ausstattung</b>	Individuell bestuhlbarer Raum, Bartheke
<b>Bestuhlung</b>	Blocktafel – Conferenc bis max. 30 Pers
	Theater Bestuhlung bis max. 200 Pers.
	U-Form max. 30-35 Pers.
	Bankettbestuhlung runde Tische max. 60-70 Pers.
	rechteckige Tische bis max. 100 Pers.
<b>Technik Ausstattung</b>	Ausstattung mit modernster Technik: Beamer (große Leinwand), Beschallungsanlage, Mischpult, Farblichtsystem für die Kronleuchter im Saal mit besonderen Beleuchtungseffekten.
<b>Bewirtung</b>	Wir stellen Ihnen gerne unsere Menüvorschläge vor und richten uns dabei selbstverständlich nach Ihrem Budget.  Für unsere Serviceleistungen nach 1 Uhr berechnen wir 150,- Euro je angefangene Stunde.

## Kosten

Leistung	Einzelpreis
Raummiete bis 50 Personen (inkl. Nutzung der technischen Ausrüstung)	585 €
Raummiete jede weitere Person	10 €
Bestuhlungs-/Tischplan (1-2)	inkl.
Stuhlhussen (inkl. Reinigung)	6,14 €
Tischdecke (inkl. Reinigung)	20,00 €
DJ	Auf Anfrage

Extras Haben Sie besondere Wünsche hinsichtlich Dekoration, Blumenschmuck usw.? Sprechen Sie uns gerne an.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Weitere Aufwendungen werden nach Bedarf in Rechnung gestellt.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns im La Société begrüßen zu dürfen!

Mit herzlichen Grüßen,

Theresa Dietrich

## Getränke

<b>Getränkepauschale pro Person pro Stunde.</b>	7.00 €
<p>Die Pauschale beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektempfang (ausgenommen Alternativen)</li> <li>- Hausweine rot und weiß (werden kurzfristig festgelegt)</li> <li>- Bier</li> <li>- Alkoholfreie Getränke (ausgenommen Heißgetränke)</li> </ul> <p>Die Mindestabnahme für die Pauschale beträgt 4 Stunden.</p>	
<b>Getränke nach Verbrauch.</b>	
Liebenzeller still/medium/spritzig	5.90 €
Softgetränke 0.2 L Coca Cola, Coca Cola Light/Zero, Fanta, Spezi, Limonade	3.00 €
Saftschorle 0.3 L Apfel, Johannisbeere, Birne	3.00 €
Franz Bier (Kellerbier/Pils) 0.33 L	3.90 €
Radler 0.3 L	3.90 €
Schöffelhofer 0.5 L	4.90 €
Grauer Burgunder Brendel 0.75 L	27 €
Origine Vino Rosé 0.75 L	32 €
Crémant D'alsace Brut	32 €
Dolcetto Capitano Del Palio	21 €
Gin/Whiskey/Vodka 4 cl	4.30 €
Tonic/Lemon/Cola	3.50 €
Red Bull	4.00 €

**\*\* weitere Getränke auf Anfrage \*\***

## Fingerfood

### Als Inspiration

#### **Fingerfood herzhaft ab 3.50€/Stück**

Gebeizter Lachs mit Avocado  
Rinderroastbeef mit Essiggurke und Remoulade  
Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl  
Gurkengazpacho mit Garnele und Minze  
Tomatengazpacho mit Feta  
Marinierte Garnele auf Tabouleh Salat  
Schwarzwälder Schinken mit Pumpernickel  
Geräucherte Forelle auf Meerrettichmousse  
Thunfischtartar mit Soja-Sesam-Gemüse  
Ziegenkäsepraline auf Auberginenkaviar  
Tomatensalat mit Burrata und Basilikumpesto  
Blätterteigstangen mit Bergkäse und Schwarzwälder Speck  
Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat  
Brie mit Feigen Chutney  
Blauschimmelkäse mit Birnengelee

#### **Fingerfood Süß ab 3.50€/Stück**

Dunkle Schokoladenmousse mit weißen Valrhonaspänen  
Schwarzwälder Kirsch im Glas (mit und ohne Alkohol möglich)  
Vanillecreme mit Himbeersauce  
Mini Muffin Mix (Schoko, Apfel, Blaubeer)  
Zwetschgen-Crumble  
Tiramisu

**Menüvorschläge** – als Inspiration **ab 40€**

Frühling

Fleischmenü

Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Padano

\*\*\*\*

Gegrillte Lammlachse mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen

\*\*\*\*

Rhabarber-Crumble mit Erdbeergel

Fischmenü

Spargelsalat mit Gebeiztem Lachs

\*\*\*\*

Badische Forelle mit Bärlauch-Kartoffelstampf und glasierten Karotten

\*\*\*\*

Holunderblütencreme mit Erdbeersalat

Vegimenü

Wildkräutersalat mit Bio Monte-Ziego Käse

\*\*\*\*

Spargelragout mit Bärlauch Gnocchi und Tomaten

\*\*\*\*

Erdbeer Mousse mit Rhabarber Granite

## Sommer

### Fleischmenü

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Frisee

\*\*\*\*

Gegrillte Maispouardenbrust mit Kartoffelpüree und Pfeffer-Kirsche an Balsamicojus

\*\*\*\*

Zitronentartelette mit frischen Beeren

### Fischmenü

Thunfischartar mit Ingwer und Zitrone

\*\*\*\*

Gegrillter Pulpo mit frischen Erbsen Artischockenpüree und Grapefruit

\*\*\*\*

Beschwipste Kirsch Mousse mit Apfel-Kirsch Kompott und Zartbitterschokolade

### Vegimenü

Bunter Tomatensalat mit Burrata und Basilikumpesto

\*\*\*\*

Pfifferling Variation mit Weinbergpfirsich und Pumpernickel Erde

\*\*\*\*

Marinierte Himbeeren mit Limetten-Mascarponecreme

## Herbst

### Fleischmenü

Wachtelbrust mit lauwarmem Waldpilzsalat

\*\*\*\*

Geschmortes Kalbs mit Kartoffelgratin und Sellerietaler

\*\*\*\*

Zwetschgen Variation (Parfait, Gel, Kompott und mariniert)

### Fischmenü

Fischsuppe mit Artischocke und Gemüseperlen

\*\*\*\*

Gegrilltes Zanderfilet mit Kürbisravioli

\*\*\*\*

Warmer Apfel-Zimt-Crumble mit Vanilleeis

### Vegimenü

Kürbissuppe mit Maronen

\*\*\*\*

Spinatknödel mit Waldpilzen und Kräuterrahm

\*\*\*\*

Kaffee-Creme Brûlée



Winter

Fleischmenü

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing

\*\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken an Sellerie und Williamsbirne mit Semmelknödel

\*\*\*\*

Bratapfel mit Mandel-Marzipan Füllung mit Amaretto Parfait

Fischmenü

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillcreme und Orangengel

\*\*\*\*

Gegrillter Skrei in Olivenkruste mit Gnocchi und Babyspinat

\*\*\*\*

Warmer Schokokuchen mit Kirschen und Vanilleeis

Vegimenü

Marinierte Rote Bete mit Ziegenkäse Mousse

\*\*\*\*

Steinpilzravioli mit getrockneten Tomaten und Spinat

\*\*\*\*

Buttermilch Panna-Cotta mit Blutorange