

# Ihre Weihnachts- & Jahresfeier

stillvoll | ruhig | charm

2019 / 2020 waren herausfordernde Jahre, ob beruflich oder privat hat es viele Herausforderungen mit sich gebracht. Die Pandemie hat uns alle gefordert, dabei haben wir aber wichtige Dinge mehr schätzen gelernt.

Zeit mit anderen Menschen, die uns weiterbringen oder auch nah sind zu verbringen.

Schließen Sie genau mit diesen Menschen, Familie, Freunde, Kollegen, Mitarbeiter und Partnern, das Jahr ab und blicken Sie trotz allem Dankbar zurück.

Unsere Eventlocation und Restaurantlocation in Stuttgart ist hier gerne Ihr Gastgeber. Erleben Sie dieses Jahr eine ganz besondere Advents- und Weihnachtszeit.

Genießen Sie diese Zeit mit Ihren Gästen.

Gerne geben wir Ihnen hier einen Leitfaden zur Organisation Ihres Festes zur Hand.

1.

Machen Sie sich einen Überblick über die Gästeanzahl und Wunschtermine für Ihre Weihnachtsfeier am Kurpark. Einen Überblick aller Veranstaltungsräume bekommen Sie auch auf unserer Webseite.

2.

Schicken Sie uns gerne Ihren ausgewählten Veranstaltungsraum, mit der evtl. Gästeanzahl und Wunschterminen.  
100 - 500 Gäste im Großen Kursaal  
150 - 300 Gäste im Kleinen Kursaal  
50 - 70 Gäste im Thoret Saal,  
max. 20 Gäste im Küblerzimmer  
10 - 90 Gäste in unsere Restaurantlocation mit unterschiedlichen Raumkonzepten.  
Gerne beraten wir Sie auch zu der optimalen Raumauswahl.

3.

Sie erhalten von uns zeitnah eine Rückmeldung. Während dessen können Sie sich gerne schon unsere Menü- & Buffetvorschläge durchschauen.

### Gastronomisch für Ihre Weihnachtsfeier empfehlen wir:

- unsere Winterbuffet-Karte
- á la Carte mit saisonalen Gerichten
- individuelle Menüauswahl
- Großveranstaltung mit Büffet

4.

Gerne besprechen wir dann in einem persönlichen Gespräch alle wichtigen Punkte, wie der feste Termin für Ihre Veranstaltung, das Essensangebot und weitere Punkte die Ihnen wichtig sind

- Sektempfang
- Dekoration

Haben Sie weitere Fragen oder Wünsche? Fragen Sie uns gerne! Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste persönlich in unserem Kursaal Cannstatt begrüßen zu dürfen

**JETZT ANFRAGEN  
& BUCHEN**

  
**KURSAAL**  
GASTRONOMIE

Ihr Ansprechpartner

KURSAAL Gastronomie  
Sabrina Angrisani & Team  
Königsplatz 1  
70372 Stuttgart  
Telefon: 0711 99 777 242  
bankett@kursaal-cannstatt.de

Weitere Bilder, Informationen und Eindrücke bekommen Sie auf unserer Webseite:  
[www.kursaal-cannstatt.de](http://www.kursaal-cannstatt.de)





# Alternativen für die individuelle Gestaltung Ihres Buffets

## Winterbuffet 1

**38,00 EUR**

Preis pro Gast

Unser Landbrot steht auf dem Tisch bereit dazu Butter  
Wir servieren vorab: Steinchampignon-Creme-Suppe

### Auf dem Buffet

Bunte Blattsalate mit Granatapfeldressing  
Rotkohlsalat mit Orangenmarinade und karamellierten Nüssen  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Karotten-Ingwersalat  
\*\*\*

Gekrautete Hähnchenbrust in Orangensauce  
Gefüllte Kalbsbrust in Rotweinsauce  
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Gemüse Couscous  
Mediterraner Kartoffelaufbau

### Beilagen:

Butterspätzle, Pilzrisotto, Rahmwirsing  
\*\*\*

### Dessert:

Frischer Obstsalat  
Panna Cotta mit Mangospiegel  
Mousse au Chocolat

# Winterbuffet 2

**42,00 EUR**  
Preis pro Gast

Unsere frisches Landbrot stehen auf dem Tisch bereit, dazu Butter

## **Auf dem Buffet**

Ackersalat mit Granatapfel und Kartoffeldressing

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Ceasarsalat mit Trauben und Croutons an Parmesan-Dressing

Gemüsetterine mit Geflügel an Tomatencoulis

Räucherlachs mit Honigsenf

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente an Orangensauce

Schweinefilet mit Champignons in Kräutersauce

Ragout von Edelfischen in Rieslingsahnesauce

Beilagen:

Rotkraut, Kartoffelknödel, Butterspätzle, Kräuterreis

\*\*\*

Dessert:

Frischer Obstsalat

Tiramisu

Ofenschlupfer mit Vanillesauce



# Winterbuffet 3

**44,00 EUR**  
Preis pro Gast

Unsere frisches Landbrot stehen auf dem Tisch bereit, dazu Butter & Griebenschmalz  
Wir servieren vorab: Kürbis-Apfelcremesuppe

## **Auf dem Buffet**

Bunte Blattsalate mit Granatapfeldressing  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Karotten-Ingwersalat  
Quinoa Salat mit Kürbis

\*\*\*

Braten vom Hirschkalb  
Lachsfilet in Zitronensauce  
Schweinefilet im Speckmantel an Cognacrahmsauce

Beilagen:

Rotkohl, Schupfnudeln, Butterspätzle, Pilzrisotto

\*\*\*

Dessert:

Frischer Obstsalat

Herrencreme

Panna Cotta mit Himbeermark



**KURSAAL**  
GASTRONOMIE