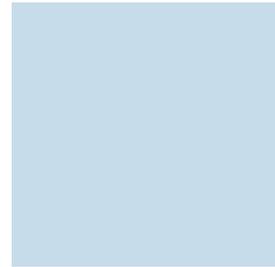
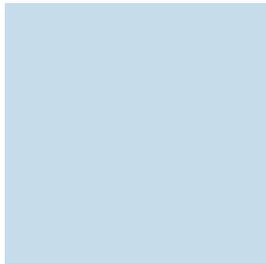




Restaurant Services

Konferenzen & Veranstaltungen

Region Süd – Stuttgart





Region Süd – Stuttgart

Konferenz- und Veranstaltungsservice



Herzlich willkommen bei Restaurant Services!

Sehr geehrte Gäste,

mit diesem Katalog erhalten Sie Vorschläge und Empfehlungen für Ihre Veranstaltung, für Bewirtungen bei Konferenzen, Teambesprechungen oder anderen Anlässen.

Unser Anspruch ist es, gastronomisch „top“ zu sein und Ihnen anspruchsvolle und qualitativ hochwertige Leistungen zu einem attraktiven Preis anzubieten. Sie können sich auf unsere gastronomische Erfahrung verlassen: Wir sind Ihr Partner, egal, ob Sie ihre Veranstaltung innerhalb der Siemens-Standorte durchführen möchten oder an einem Ort Ihrer Wahl.

Zu Ihrer individuellen Betreuung, für Beratung und Organisation finden Sie die richtigen Kontaktpersonen am Ende dieses Katalogs.

Nachhaltigkeit bei Restaurant Services

Schwerpunkt bei unseren Veranstaltungs- und Cateringangeboten ist der Verzicht auf besonders umweltbelastende Produkte. Dabei berücksichtigt RS nicht nur direkt das Speisenangebot, sondern ebenso indirekte Aufwendungen für Energie, für Anbau von Lebensmitteln, Verarbeitung, Abfallbeseitigung und den Transport von Lebensmitteln.

Alle Getränke und Speisen sind nach den Einkaufsrichtlinien der Siemens AG ausgewählt worden. Soweit möglich berücksichtigen wir hierbei regionale Anbieter und Produkte, Produkte aus biologischem Anbau und artgerechter Haltung, Produkte aus „Fairem Handel“ sowie nachhaltige Produkte (ressourcenschonend, gute CO₂-Bilanz).

Ihr Restaurant-Services-Team

www.siemens.de/restaurant-services

www.siemens.de/restaurant-services

Stand 04/2014





Region Süd – Stuttgart

Inhaltsverzeichnis



Alkoholfreie Getränke	4
Alkoholische Getränke	5
Pausenideen	6
Sandwich & Co.	8
Vesper & Kleinigkeiten	10
Fingerfood	12
Kalte Platten	13
Desserts & Süßes	14
Highlights	15
Ansprechpartner	17
Information	18

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Alkoholfreie Getränke



Säfte & Softdrinks

Orangensaft	0,20 l	1,80 €
Orangensaft	1,00 l	2,80 €
Apfelsaft	0,20 l	1,80 €
Apfelsaft	1,00 l	2,80 €
Multivitaminsaft	0,20 l	1,80 €
Multivitaminsaft	1,00 l	2,80 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix etc.	0,50 l	1,80 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix etc.	1,00 l	2,40 €

Mineralwasser

Urbacher Gourmet	0,25 l	1,10 €
Urbacher Gourmet	0,75 l	2,90 €
Mineralwasser Medium, PEC	1,00 l	2,10 €
Mineralwasser Still, PEC	1,00 l	2,10 €
Mineralwasser Classic, PEC	1,00 l	2,10 €

Heiße Getränke

Kaffee	Kanne	9,00 €
Tee, verschiedene Sorten	Kanne	9,00 €

Standardbewirtung

Mineralwasser, Saft, 2 Tassen Kaffee oder Tee, Gebäckmischung	pro Person	5,90 €
---	------------	--------

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Alkoholische Getränke



Fassbier

Fassbier, 15, 30 oder 50 Liter	1,00 l	4,50 €
--------------------------------	--------	--------

Flaschenbier

Hefeweizen	0,50 l	2,40 €
alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	2,40 €
Pils	0,33 l	2,05 €
alkoholfreies Pils	0,33 l	2,05 €

Weißwein

Chablis – Burgund, Frankreich	0,75 l	13,80 €
Brackensteiner Weißer Burgunder – Württemberg, Deutschland	0,75 l	12,90 €
Riesling Les Coteaux – Elsass, Frankreich	0,75 l	12,95 €
San Salvatore Falanghina del Beneventano – Kampanien, Italien	0,75 l	16,45 €

Rotwein

Bordeaux Superior – Bordeaux, Frankreich	0,75 l	17,95 €
Chianti Classico – Chianti, Italien	0,75 l	14,95 €
Haberschlechter Muskat Trollinger – Württemberg, Deutschland	0,75 l	12,90 €
Côtes du Rhône – Rhône, Frankreich	0,75 l	16,45 €

Sekt / Prosecco / Champagner

Geldermann Sekt Hausmarke	0,75 l	11,50 €
Prosecco	0,75 l	11,50 €
Champagner auf Anfrage		

Wir haben weitere Weine und alkoholische Getränke für Sie im Angebot. Bitte lassen Sie sich persönlich von unseren Veranstaltungsleitern beraten.





Region Süd – Stuttgart

Pausenideen



Standardbewirtung

Mineralwasser, Saft, 2 Tassen Kaffee oder Tee,
Gebäckmischung

pro Person 5,90 €

„Gesunde Pause“

Mineralwasser, 0,1 l frischer Saft der Jahreszeit, 2 Tassen Kaffee
oder Tee, Fruchtspieß, Tomaten-Gurken-Canapée

pro Person 7,00 €

„Fitmacher Pause“

Mineralwasser, 0,1 l Orangen-Ingwer-Saft, 2 Tassen Kaffee
oder Tee, hausgemachtes Bircher Müsli, Rübliörtchen

pro Person 7,50 €

„Herzhafte Pause“

Mineralwasser, Bionade, 2 Tassen Kaffee oder Tee,
Laugenstange mit Frischkäse, Mini-Käse-Croissant

pro Person 7,50 €

„Veggie Break“

Mineralwasser, Weizengras-Smoothie/Gurken-Kresse-Smoothie
2 Tassen Kaffee oder Tee, Gemüsestäbchen mit Kerbeldip,
Bagel mit französischem Käse

pro Person 7,80 €

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Pausenideen



„Vollwertpause“

Mineralwasser, Vollmilch, frisch gepresster Orangensaft, 2 Tassen Kaffee oder Tee, Happen vom Roggenvollkornbrot mit Frischkäse, und Keimlingen, Frischkornmüsli mit Bio-Joghurt und Akazienhonig

pro Person	8,20 €
------------	--------

„Schwäbisches Viertelstündle“

Mineralwasser, naturtrüber Apfelsaft, 2 Tassen Kaffee oder Tee, Laugenweckle mit Landrauchschinken, Hefezöpfe mit hausmacher Konfitüre

pro Person	8,20 €
------------	--------

„Feines aus der Backstube“

Mineralwasser, Saft, 2 Tassen Kaffee oder Tee, verschiedene Mini-Croissants, Butterkuchen, Plundergebäck

pro Person	8,50 €
------------	--------

„Bayerische Vesper“

Mineralwasser, Saft, 2 Tassen Kaffee oder Tee, Kaiserschmarrn mit Kompott im Glas, Mini-Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat im Glas

pro Person	8,50 €
------------	--------

„Mailänder Piazza“

Mineralwasser, Saft, 2 Tassen Kaffee oder Tee, süße Windbeutel mit Amarettocreme, Lachs-Crostini, Chiabatta mit Tomate und Mozzarella

pro Person	9,00 €
------------	--------

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Sandwich & Co.



Halbe belegte Semmeln „Standard“

mit gekochtem Schinken, Salami, Frischwurst, Putenaufschnitt, vegetarischem Belag, Schnittkäse, Frischkäse u. a.	Stück	1,60 €
---	-------	--------

Halbe belegte Semmeln „Exklusiv“

mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs, Forellenfilet, Roastbeef, italienischer Salami, Wacholderschinken, internationalen Käsesorten u. a.	Stück	2,25 €
---	-------	--------

unsere Empfehlung: je nach Anlass 2-3 Stück pro Person

„Open-Eye-Sandwiches“

schräg geschnittene Baguettescheiben

mit Räucherlachs	Stück	2,85 €
mit französischem Weichkäse	Stück	2,40 €
mit Tomate und Mozzarella	Stück	2,30 €
mit geräucherter Putenbrust	Stück	2,20 €
mit marinierten Shrimps	Stück	2,75 €
gemischte Auswahl nach Tagesangebot	Stück	2,40 €

unsere Empfehlung: je nach Anlass 3-4 Stück pro Person

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Sandwich & Co.



Restaurant Services

Bagels, fein belegt

mit Frischkäse und Gartenkresse	Stück	1,95 €
mit Entenbrust und Mango	Stück	2,45 €
mit Rosmarinschinken und Gurke	Stück	2,25 €
mit Garnele und Limonendip	Stück	2,95 €
mit Brie-Spread nach bayerischer Art	Stück	2,30 €

Frühstücksgebäck

Butterbrezel	Stück	1,40 €
knuspriges Croissant, natur	Stück	1,90 €
knuspriges Croissant mit Schokolade	Stück	1,90 €
Schinken-Käse-Croissant	Stück	1,90 €
Mini-Croissant, natur	Stück	1,10 €
Mini-Croissant mit Schinken und Käse	Stück	1,40 €
Mini-Croissant „mediterran“	Stück	1,40 €
süßes Plundergebäck	Stück	1,90 €
Mini-Plundergebäck	Stück	1,10 €

Konferenzgebäck

Gebäckmischung mit Schokolade	100 g	2,10 €
Gebäckmischung ohne Schokolade	100 g	2,30 €
hausgemachte Blätterteig-Jalousie mit Mohn oder Marzipan	100 g	2,45 €
hausgemachte Mini-Petits fours	Stück	1,45 €
hausgemachte Honig-Mandel-Ecken	100 g	2,75 €
hausgemachte Schoko-Brownies	Stück	1,50 €

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Vesper & Kleinigkeiten



Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe	Portion	3,20 €
Kraftbrühe mit Flädle	Portion	2,95 €
Gaisburger Marsch	Portion	3,40 €
Linseneintopf mit Mini-Saiten	Portion	3,25 €
Ungarische Gulaschsuppe	Portion	3,60 €
Kartoffelsuppe mit Mini-Saiten	Portion	3,50 €
Hühnerkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse	Portion	2,90 €
Tomatencremesüppchen mit Kracherle	Portion	3,20 €
Thai-Crevettensuppe mit Zitronengras	Portion	4,10 €
Cremesüppchen aus Waldpilzen	Portion	3,75 €

Eine Portion entspricht 0,40 l.

Wünschen Sie sich eine andere Suppe? Wir werden versuchen, Ihren Wunsch zu erfüllen!

Brotauswahl

Partykranz	1000 g	19,20 €
Baguette	280 g	2,90 €
Partybrötchen, Partybrezeln	Stück	0,55 €
Brezel	Stück	0,80 €
Bauernbrotstange (dunkel)	280 g	3,20 €
Portionsbutter	20 g	0,60 €

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Vesper & Kleinigkeiten



Vesper

Fleischkäse mit Senf oder Bratensoße	Portion	2,80 €
Fleischkühle mit Dip	Portion	2,80 €
Weißwurst mit Händlmaier Senf (2 Stück)	Portion	3,30 €
Saiten mit Senf (2 Stück)	Portion	2,80 €
gebackenes Schweineschnitzel	Portion	3,80 €
Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	Portion	4,10 €
Bratwürstchen nach Nürnberger Art auf Sauerkraut (3 Stück)	Portion	3,80 €
Rahmgeschnetzeltes von der Pute	Portion	4,10 €

Beilagen

Krautsalat	Portion	1,20 €
Kartoffelsalat	Portion	1,20 €
Reis	Portion	1,20 €
Spätzle	Portion	1,20 €
Kartoffelknödel	Portion	1,20 €

unsere Empfehlung: je nach Anlass 3-4 Stück pro Person

Ist Ihr Lieblingssalat nicht dabei? Sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern!

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Fingerfood



Fingerfood kalt

Mozzarella-Spießchen mit Cocktailtomate in Pestomarinade	Stück	1,80 €
kleine Wraps, pikant gefüllt mit Putenschinken, Tomate und Mozzarella oder kaltem Braten	Stück	1,80 €
Gemüsesticks mit Kerbeldip	Portion	1,80 €
Spieß mit Antipasti-Gemüse	Stück	1,80 €

Fingerfood warm

Satespieß von der Pute	Stück	2,10 €
Mini-Chilli Poppers, mit Käsecreme gefüllt	Stück	1,50 €
Mini-Hacksteak mit Senf oder Bratensoße	Stück	1,20 €
Blätterteig-Käsetaschen	Stück	0,95 €
Fleischbällchen in Tomatensoße	Stück	1,00 €
Blätterteig-Piroggen mit herzhafter Füllung	Stück	1,20 €
vegetarische Frühlingsröllchen (3 Stück)	Portion	1,10 €



Fingerfood spezial

Mozzarella-Spießchen mit Kirschtomate		
Wraps, mit Pute und Ananas gefüllt		
Mini-Hacksteak		
vegetarische Frühlingsröllchen		
Chilli Poppers mit Käsefüllung		
Quiche mit Lauch und Käse		
Fruchtsalat im Weckglas	Portion	12,45 €

Dazu reichen wir verschiedene Dips und Saucen.

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung eine spezielle Auswahl an Fingerfood zusammen.

Fragen Sie bitte auch nach saisonalen Spezialitäten und unserem „Flying Buffet“.





Region Süd – Stuttgart

Kalte Platten



Rustikales

gemischte Wurst- und Schinkenplatte mit Tomaten, Essiggurken, gekochten Eiern, Brot-/Brötchenauswahl und Butter	Portion	4,30 €
gemischte Braten- und Geflügelplatte mit Remouladensauce oder Kerbeldip, Brot-/Brötchenauswahl und Butter	Portion	4,80 €

Feines

Roastbeef, Schweinefilet und Entenbrust mit Garnitur, pikantem Dip. Brot-/Brötchenauswahl	Portion	6,75 €
Parma-, Wacholder-, Rosmarin-, Nuss- und Landrauchschinken, mit Melone, Relish, Brot-/Brötchenauswahl und Butter	Portion	5,45 €

Fischauswahl

gebeizter und geräucherter Lachs, Forellenfilet, Shrimpsalat mit Garnitur, Sahnemeerrettich, Brot-/Brötchenauswahl und Butter	Portion	8,95 €
---	---------	--------

Herzhaftes

ländliches Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Radieschen und Tomaten, Brot-/Brötchenauswahl	1000 g	34,00 €
internationale Käsesorten mit Radieschen und Tomaten, Brot-/Brötchenauswahl und Butter	1000 g	43,75 €

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Desserts & Süßes



Süße Speisen

Bayrisch Creme	Portion	2,90 €
Crème brûlée	Portion	2,90 €
Panna Cotta, fein garniert	Portion	2,90 €
Stracciatellacreme mit Kirschen	Portion	2,90 €

Mousse

Mousse au chocolat, hell oder dunkel	Portion	2,90 €
Topfenmousse mit frischen Früchten der Saison	Portion	2,90 €
Schichtmousse mit Mandelhippe	Portion	2,90 €
Edelmousse aus Nougat und Kokos-Canache	Portion	2,90 €

Obst

Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	2,90 €
Grütze aus Früchten der Saison mit harmonisierender Sauce	Portion	2,90 €
Salat aus frischen Früchten	Portion	2,90 €
Salat aus exotischen Früchten	Portion	3,40 €
Obstspieß nach Saison		

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Desserts & Süßes



Restaurant Services

Abgestrudelt

Apfelstrudel mit Vanillesauce	Portion	3,80 €
Aprikosen-Gutsle mit Amarettosauce	Portion	3,80 €
Pflaumenstrudel mit Vanillesauce	Portion	3,80 €
Topfenstrudel	Portion	3,80 €

Kuchen

Blechkuchen, Auswahl aus verschiedenen Sorten	Portion	2,10 €
Sahnetorten (bitte fragen Sie nach den Sorten)	Portion	2,90 €
Fruchtkuchen (bitte fragen Sie nach den Sorten)	Portion	2,50 €
Petits fours vom Blechkuchen	Stück	1,10 €

Ist Ihr Lieblingsdessert hier nicht aufgeführt? Bitte sprechen Sie mit uns: Wir werden versuchen, Ihren süßen Wunsch zu erfüllen.

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Highlights



Unser besonderes Highlight: Kochen mit Profis

In einer Gruppe von minimal 8 bis maximal 12 Teilnehmern wird gelernt, gekocht und mit Genuss gegessen. Die genannten Preise verstehen sich inkl. Aperitif, korrespondierendem Wein, Mineralwasser, Softgetränken und Kaffeespezialitäten.

Hier eine kleine Auswahl unserer Kochkurs-Themen:

Das leichte Frühlingsmenü

Produkte rund um die Frühlingszeit, leicht und raffiniert gekocht pro Person 129,00 €

Das perfekte Sommermenü

Erfrischende Gerichte für die warmen Sommertage zaubern pro Person 129,00 €

Aus Omas Kochhäfele

Fast vergessene Gerichte wieder entdecken und schwere Rezepte mit Leichtigkeit versehen pro Person 129,00 €

Gourmet-Kochkurs für Feinschmecker

Lassen Sie sich überraschen! pro Person 129,00 €

Das Beste um die Beeren

Raffiniert Leckerer rund um die Beeren entdecken pro Person 129,00 €

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Highlights



Männer kochen für ihre Frauen

(die zwei Stunden später dazu kommen und genießen dürfen)

pro Mann
pro Frau

129,00 €
89,00 €

Pilz meets Kürbis

Schätze aus der Heimat, fein interpretiert

pro Person

129,00 €

Schwäbisch „Aber hallo!“

Schwäbische Klassiker, fein gekocht

pro Person

129,00 €

König Spargel

Das königliche Gemüse, in vier Akten inszeniert

pro Person

129,00 €

Wine and Dine

„Ein feiner Wein und ein tolles Essen sind wie gute Freunde,
die aufeinander treffen.“

Weinpräsentation und ein fein abgestimmtes Menü erfahren

pro Person

129,00 €

Einige dieser Angebote sind saisonal begrenzt.

Bitte sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern über Ihr spezielles Koch-Event!

www.siemens.de/restaurant-services





Region Süd – Stuttgart

Ansprechpartner



Siemens



Ihr Kontakt

Restaurant Services

Gebietsleitung

Ralf Bechtold

ralf.bechtold@siemens.com

Tel.: 0721/595-2492

Fax: 0721/595-4808

Betriebsleitung

Jan van Gent

jan.gent-van@siemens.com

Tel.: 0711/137-2267

Fax: 0711/137-2065

Konferenzservice

Serviceteam

conference-stgw.sre@siemens.com

Tel.: 0711/137-4317

Fax: 0711/137-4004

Mobil: 0152/01526799

Gästerrestaurant

Serviceteam

Tel.: 0711/137-2067

Medientechnik

Jürgen Awe

conference-stgw.sre@siemens.com

Tel.: 0711/137-4317

Fax: 0711/137-4004

Mobil: 0152/01526799



Steht Ihnen eine Konferenz oder Veranstaltung bevor? Fragen Sie einfach bei unseren Mitarbeitern nach, wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Equipment und Preise

Wir verfügen über eine Auswahl an gastronomischer Ausstattung, die wir Ihnen für Ihre Veranstaltung gerne zur Verfügung stellen und vermitteln darüber hinaus Partner, die sich um Technik im Bereich Akustik und Optik kümmern.

Die Preise für Ihre Konferenz oder Veranstaltung werden individuell nach Menge und Verfügbarkeit errechnet. Bei Bezug von Speisen und Getränken verstehen sich die Preise inkl. Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten.

Bei Equipment-Verleih (ohne den Bezug von Speisen und Getränken) berechnen wir folgende Preise:

Gläser	Stück	0,45 €
Teller	Stück	0,45 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Set	0,50 €
Besteck (Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel)	Set	1,50 €
Glasschüssel	Stück	2,10 €
Chafing Dish	Stück	19,00 €
Brennpaste	Stück	3,50 €
Bain Marie-Wagen (2 Einsätze)	Stück	35,00 €
Kühlschrank	Stück	30,00 €

Weiteres Equipment kann Ihnen auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.
Bei internen Aufträgen werden die im Katalog angegebenen Nettopreise verrechnet.

Bei Verlust oder Beschädigung der Ausstattung haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.





Lieferung und Abholung

Für die Anlieferung, den Transport, die Abholung und den Auf- und Abbau der von Ihnen bestellten Ware erstellen wir eine gesonderte Position auf der Rechnung. Für diesen Service wird eine Logistikpauschale in Rechnung gestellt, deren Höhe abhängig von Art und Umfang Ihrer Veranstaltung sowie der Entfernung zum Veranstaltungsort ist. Diese Logistikpauschale ist Bestandteil unseres Angebotes.

Personal

Selbstverständlich kümmern wir uns darum, dass für Ihre Veranstaltung genügend gastronomisch geschulte und aufmerksame Mitarbeiter zur Verfügung stehen und Ihre Gäste betreuen, wobei wir uns ggf. auch der Ressourcen externer Partner bedienen. Sobald wir Thema und Anspruch Ihrer Veranstaltung kennen, erhalten Sie ein Angebot von uns; Mitarbeiterkosten werden nach Bedarf (Stunden und Anzahl Personal) verrechnet, sodass unser individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung die konkrete Personaldisposition mit Preisen enthält.

[Es gelten die Bedingungen für Lieferungen und Leistungen im Siemens-internen Geschäft.](#)

