Rossini
CULINARIA IN DER
HISTORISCHEN STADTHALLE WUPPERTAL

„Ihre Genusslocation in der Stadthalle“

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Feier mit der CULINARIA interessieren.
Damit Sie Ihre Feier genießen können, helfen wir Ihnen gerne
Ihren großen Tag zu planen.

PAUSCHALE PREMIUM ..... ab p.P.127,00 EUR

- Sektempfang und Getränke (7 Stunden)
- Fingerfood zum Sektempfang (3 Teile p.P.)
- Buffet
- Gabelgeld
- Mitternachtssnack
- Stuhl-Hussen/ Stehtisch-Hussen
- Kerzenleuchter mit Blumenschmuck
- Menükarten
- Servicemitarbeiter

PAUSCHALE EXKLUSIV ..... ab p.P.112,00 EUR

- Sektempfang und Getränke (7 Stunden)
- Buffet
- Gabelgeld
- Stuhl-Hussen/ Stehtisch-Hussen
- Kerzenleuchter mit Blumenschmuck
- Menükarten
- Servicemitarbeiter

PAUSCHALE BASIC ..... ab p.P.94,00 EUR

- Sektempfang und Getränke (7 Stunden)
- Buffet
- Standard Dekoration
- Menükarten
- Servicemitarbeiter

ADRESSE: Culinaria in der Historischen Stadthalle | Johannisberg 40 | D-42103 Wuppertal
KONTAKT: 0202.870 565-0, info@culinaria-wuppertal.de

Rossini
CULINARIA IN DER
HISTORISCHEN STADTHALLE WUPPERTAL

GETRÄNKEPAUSCHALE

für bis zu 7 Stunden

Selters Exklusiv, Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up, Schweppes Bitter Lemon, Orangensaft, Apfelsaft, Jever Fun (alkoholfrei), Radeberger Pils, Sekt Edition CULINARIA, Albus Grauburgunder, Weingut Kast/ Pfalz (Weißwein), Rubens Selection CULINARIA, Weingut Kast/ Pfalz (Rotwein), sowie Heißgetränke p.P.33,40 EUR

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Softgetränke

Selters Exklusiv 0,75l	7,20 EUR
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up 0,2l	3,00 EUR
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water) 0,2l	3,00 EUR
Orangensaft, Apfelsaft 0,2l	3,20 EUR
Sinziger Apfelschorle 0,25l	3,00 EUR

Bier

Jever Fun (alkoholfrei) Flasche 0,33l	3,30 EUR
Radeberger Pils vom Fass 0,3l	3,30 EUR
Schlösser Alt 0,33l	3,30 EUR

Unsere Weißweine

Albus Grauer Burgunder, Weingut Kast/ Pfalz 0,75l	25,50 EUR
* Knab Weißer Burgunder, Kabinett Trocken/ Baden 0,75l	27,50 EUR
* Lugana Mandolara, Valerio Zenato / Venetien 0,75l	29,50 EUR

Unsere Rotweine

Rubens Selection Culinaria, Weingut Kast Cuvée/ Pfalz 0,75l	25,50 EUR
* La Croisade Reserve Cabernet – Syrah/ Languedoc 0,75l	27,50 EUR
* Schneider Black Print Cuvée/ Pfalz 0,75l	34,90 EUR

Für die mit * gekennzeichneten Getränke wird ein Aufpreis in der Pauschale berechnet.

Rossini
CULINARIA IN DER
HISTORISCHEN STADTHALLE WUPPERTAL

Kaffee & Co.

Schümli Kaffee	2,50 EUR
Espresso	2,50 EUR
Cappuccino	3,00 EUR
Latte Macchiato	3,00 EUR
Tee	2,20 EUR

Digestive (nach Verbrauch)

Williams 2cl	4,00 EUR
Grappa 2cl	4,00 EUR

Spirituosen (nach Verbrauch)

Linie Aquavit 2cl	3,60 EUR
Jägermeister 2cl	4,00 EUR
Averna Amaro 2cl	3,60 EUR
Ramazzotti 2cl	3,60 EUR
Flaschenpreis für Spirituosen (0,7 L Flasche)	ab 71,60 EUR
Korkgeld für Spirituosen (max. 1 L Flasche)	47,60 EUR

Rossini
CULINARIA IN DER
HISTORISCHEN STADTHALLE WUPPERTAL

FINGERFOOD

...mit Fleisch

- Röstbrot mit rosa Roastbeef und Senfcreme
- Crostini mit Fenchelsalami und Oliventapenade
- Schwarzbrot mit Kottenwurst und Senf
- Crostini mit geräuchertem Schinken und Gewürzgurke
- Blini mit Aprikose und geräucherter Entenbrust

...mit Fisch

- Bauernbaguette mit gebeiztem Lachs und Dill-Senf-Creme
- Crostini mit gegrillter Ananas, Garnele und Estragondip
- Röstbrot mit Rauchforelle und Zitronencreme
- Matjes mit roter Bete und Pumpernickel
- Blini mit geräuchertem Lachs und Dillcreme

...vegetarisch & vegan

- Pumpernickel mit Ziegenfrischkäse und Aprikosensenf
- Bruschetta mit Tomate-Mozzarella und Pesto
- Röstbrot mit gegrilltem Kürbis und Apfelschmand
- Röstbrot mit orientalischem Kichererbsendip und Sesam (vegan)
- Bruschetta mit Tomaten-Mangochutney und Pesto (vegan)
- Canapé mit gegrillter Süßkartoffel und Guacamole (vegan)

...süß

- Quark-Himbeer-Tartelettes
- Zitronentartelettes
- Creme Brûlée
- Mini Cheesecake
- Mini Canelé

Bitte wählen Sie 4 verschiedene Sorten Fingerfood für Ihre Gäste aus.

3 Teile pro Person	10,50 EUR
4 Teile pro Person	14,00 EUR
5 Teile pro Person	17,50 EUR

Rossini
CULINARIA IN DER
HISTORISCHEN STADTHALLE WUPPERTAL

BUFFETVARIATION

p.P.**47,60** EUR

Koch/Köchin

Für die Buffetbetreuung

p.Std. **40,45** EUR

Bitte wählen Sie aus den folgenden Komponenten die Speisen für Ihr Buffet aus.
Beachten Sie bitte die auszuwählende Anzahl der Speisen. .

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln
- Fenchelsalami und Serranoschinken mit gegrillter Melone
- Mezze Penne Salat mit Dörrtomate und mariniertem Geflügel
- Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Fenchel und marinierten Artischocken
- Meeresfrüchte mit Garnelen, Muscheln und Zitrone
- Thunfisch Salat mit Wachtelbohnen und Kirschtomate
- Salat von Tomate und Melone mit marinierten Shrimps
- Bauernsalat mit Feta, Olive und frischen Kräutern
- Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Grillgemüse mit mediterranem Kräutern und fruchtigem Olivenöl, Grana Padano und Balsamico
- Cesars Salat mit Kräutercroutons und gehobeltem Parmesan
- Herzhafter Brotsalat mit Kräutern und Knoblauch, Tomate, Zucchini und Pinienkernen
- Drillings Kartoffelsalat mit Paprika und schwarzen Oliven
- Gurkensalat mit Chili, Minze und Melone
- Risoni Salat mit fruchtigem Olivenöl, Gurke und jungem Lauch
- Rucolasalat mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Saisonale Blattsalate mit Dressing
- Kohlrabi Carpaccio mit Walnusspesto und gehobeltem Pecorino

Bitte wählen Sie fünf Vorspeisen aus.
Sollten Sie und Ihre Gäste weniger als 20 Personen sein, wählen Sie bitte vier Vorspeisen aus.

Hauptgänge

- Brust und Keule von der Landpoularde in Tomaten-Oliven-Sugo

oder

- Saltimbocca vom Kalb mit mediterranen Aromen in Salbeijus

oder

- Stuffato vom Rind mit Paprika, Wurzelgemüsen und Perlzwiebeln in Balsamico

Am Buffet tranchiert

- Gefüllte Putenkeule in Estragonrahm

oder

- Marinierter Schweinekamm in grüner Pfeffersoße

oder

- Kräuterbraten vom Rind in Barolojus

oder

- Rosa gebratenes Bug vom Rind mit Rosmarinjus (Aufpreis 3,60 EUR p.P.)

Fisch

- Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch in Kerbel Sauce

oder

- Gebackene Lachstranche in Zitronensauce

oder

- Zanderfilet aus dem Ofen mit Limettenbutter

Vegetarisch & Vegan

- Strozzapreti in Parmesanveloute, mit Kürbis und Kräutersaitling (Herbst & Winter)
- Strozzapreti in Parmesanveloute, mit Spargel und Kräutersaitling (Frühling & Sommer)
- Vegetarische Lasagne mit Zucchini und Tomate
- Penne „Al Arrabiata" in würzigem Tomatensugo, mit schwarzen Oliven und gegrillter Zucchini (vegan)

Bitte wählen Sie je ein Gericht aus Fleisch, tranchiert am Buffet und Fisch oder vegetarisch aus.
Sollten Sie und Ihre Gäste weniger als 20 Personen sein, stehen Ihnen 2 Hauptgerichte zur Auswahl.

Beilagen

- Risoleekartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Kartoffelgratin
- Strozzapreti
- Tomatisierter Gemüsereis
- Gebratene Gnocchi

Gemüse

- Ratatouille
- Blattspinat in Rahm
- Gegrillter Fenchel mit roten Zwiebeln
- Saisonales Ofengemüse mit mediterranen Aromen
- Peperonata mit frischen Kräutern

Bitte wählen Sie je 2 Sättigungs- und Gemüsebeilagen aus.

Dessert in Schüsseln und auf Platten

- Crème Brûlée
- Mousse von der weißen oder dunklen Schokolade mit Minestrone von Beerenfrüchten
- Karamellisierter Apfel mit Rosmarin und Amarettinicrumble
- Mousse von griechischem Joghurt mit Limette
- Haselnussflammerie mit rotem Johannisbeermark
- Kaffee Panna Cotta mit Mangorelish
- Tiramisu
- Frische Früchte der Saison mit Minze und Granatapfel
- Toskanischer Mandelkuchen mit Vanillesoße
- Schokoladenbrownie

Bitte wählen Sie vier Desserts aus.

Je nach Saison und Verfügbarkeit machen wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.
Ein Menü stellen wir auf Wunsch in einem persönlichen Gespräch zusammen.

TORTE

Gabelgeld

Wir berechnen Ihnen ein Gabelgeld für die Bereitstellung von Tellern, Besteck und das Schneiden der Torte.	p.P.**2,00** EUR

Sie können die Hochzeitstorte bei einem Konditor Ihrer Wahl bestellen.
Gerne stellen wir den Kontakt zu unserer Partnerkonditorei her.

Bitte achten Sie darauf, dass die mitgebrachten Torten durch keinerlei Feuerwerk, Wunderkerzen, Sprühfontänen oder Ähnliches präsentiert werden.

CANDYBAR

Inklusive Süßigkeiten & Zubehör	ab **230,00** EUR

MITTERNACHTSSNACK

Bergische Kartoffelrahmsuppe mit Mettenden & Baguette	p.P.**6,00** EUR
Chili con Carne mit Baguette	p.P.**6,00** EUR
Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Baguette	p.P.**6,00** EUR
Kleine Currywurst mit Brötchen	p.P.**3,95** EUR
Rustikale Platte mit verschiedenen Sorten Wurst, Käse und Brot	p.P.**6,50** EUR

KINDER

Kinder **unter 6 Jahren** laden wir bei der Buchung einer Pauschale gerne ein.

Kinder **unter 12 Jahren** zahlen 50 Prozent der Pauschale.

Kinder **ab 12 Jahren** zahlen den vollen Preis.

DEKORATION

Wählen Sie Ihre Dekoration (pro Stück)

Stehtisch-Hussen	**16,40** EUR
Stuhl-Hussen	**9,20** EUR
Staffelei mit Sitzplan	**25,00** EUR

Buffet-/ Menükarte

Karte Standard, champagnerfarben mit Namen, Datum und Anlass	**kostenlos**

Blumendekoration (pro Stück)

Einzelblume in Kolbenvase	**3,00** EUR
oder	
Silberleuchter mit Blüten und Grün gebunden	**42,50** EUR

Weitere Dekoration auf Anfrage.

SONSTIGE KOSTEN

Raummiete	**740,00** EUR

Die Raummiete des Rossini **entfällt** ab einem Mindestumsatz von 2500,00 EUR.
Dieses Angebot gilt nicht für andere Räumlichkeiten der Historischen Stadthalle.

Umbestuhlungsgebühr	**262,00** EUR

Die Gebühr wird einmalig berechnet.
Dies gilt nicht für andere Räumlichkeiten der Historischen Stadthalle.

Energiepauschale	**58,31** EUR

PERSONALKOSTEN

Sie buchen unsere Pauschale:

Unser Servicepersonal berechnen wir **nach Ablauf der Pauschale** mit **40,45** EUR je angefangener Stunde und Mitarbeiter bis eine Stunde nach Ende der Veranstaltung.

Wenn Sie keine Pauschale buchen:

Wir berechnen unser Servicepersonal über den gesamten Veranstaltungszeitraum zzgl. Rüstzeiten je eine Stunde vor und nach der Veranstaltung mit **40,45** EUR je angefangener Stunde und Mitarbeiter.

BITTE BEACHTEN SIE:

- Bestandteil des Bewirtungsvertrages sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CULINARIA.
- Bitte teilen Sie uns die exakte Personenanzahl **5 Werktage** vor Veranstaltungsbeginn mit, da diese als Rechnungsgrundlage dient.
- Wir behalten uns vor, **4 Wochen vor der Veranstaltung** eine Vorauszahlung in Höhe von **50 Prozent** der Auftragssumme zu berechnen.
- Aufgrund der aktuellen Wirtschaftslage behalten wir uns **Preisanpassungen** vor.
- Alle Preise sind brutto inkl. der gültigen Mehrwertsteuer angegeben.