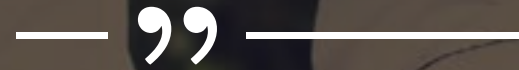


A close-up photograph of a chef's hand holding a metal spoon, poised to serve a dish. The background is softly blurred, showing a stainless steel pot on a stove. The lighting is warm and focused on the hand and the food.

KONGRESSHAUS
GASTRONOMIE

A TASTE OF BADEN-BADEN

T E A M W O R K S



Sie und wir haben das gleiche Ziel: Ihre Veranstaltung wird ein toller Erfolg. Wir sind ein eingespieltes Team für Events bis zu 2700 Personen. Dabei behalten wir bei einem perfekten Ablauf immer den persönliche Wohlfühlmoment im Auge. Das bieten wir bei Tagungen und Festen im Hotel am Sophienpark wie auch im Kongresshaus.


Bei uns kommen nur marktfrische Zutaten in Frage, werden Soßen noch selbst gekocht und bleibt das Abschmecken immer dem Chefkoch vorbehalten.

Genießen können Sie dann mit Blick in die Lichtentaler Allee.

CATERING GOALS



Tagungen, Konferenzen, Messen, Business Catering, Firmenevents.
Catering ist Teamwork.

The background image shows an outdoor dining area at dusk. In the foreground, there are several tables with dark, woven chairs. The tables are set with white tablecloths, white napkins, and various glassware. A central table is decorated with a vibrant floral centerpiece. In the middle ground, there are dark-colored sofas with light-colored cushions, and a large white patio umbrella. The background features a stone building with large windows and lush greenery. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

In der Genusshauptstadt Deutschlands
erwartet Sie höchste Qualität beim Catering.

Richtig so!

— ” —

HOTEL
am SOPHIENPARK

K A F F E E P A U S E N

Pane Campagnola in 4 Varianten belegt

Wraps in 5 Ausführungen

Wrapröllchen mit 5 verschiedene Füllungen

Tramezzini mal mit Fisch mal mit Rinder Pastrami

Brot Häppchen mit 6 köstlichen Crèmes & Tapenaden

Laugengebäck in 8 Varianten

Herzhaftes Auswahl an 21 Köstlichkeiten

Süße Naschereien. 37 Varianten des Glücks

KLEINIGKEITEN

FEINE BOWLS & SUPPEN

Poke Bowls in 7 Varianten

Suppen. 12 Seelenwärmer zur Auswahl

KLEIN & FEIN

Hausgemachte Mini-Burger

Köstlichekeiten im Glas

Happy Spoons

FINGERFOOD

36 Tapas für Genießer

Veggies & Veganes frisch vom Markt

Desserts im Glas



SEELENSCHMEICHLER



EINTÖPFE nach Art des Hauses.

PASTA. 7 Möglichkeiten das Leben zu feiern.

FLEISCH. 4 herzhaft angebotene mit feinen Beilagen.

FISCH. 5 Varianten, die köstlicher nicht sein könnten.

L U N C H B U F F E T S



Sie möchten aus dem Vollen schöpfen und alle glücklich machen?

Dann wählen Sie Ihr Lunchbuffet bitte selbst aus.

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Desserts



4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Desserts



5 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 4 Desserts

VORSPEISEN

37 Salate, Antipasti, Fisch und
Fleischgerichte stehen zur Auswahl.
Eine Mischung aus aller Welt.





HAUPTGERICHT FLEISCH & FISCH

19 Fleischgerichte und 17 Fischgerichte können hervorragend miteinander kombiniert werden.

Dazu wählen Sie verschiedene Gemüsebeilagen und Nudelgerichte, Reis, Kartoffelgratin, Spätzle oder Knödel und Kartoffeln.

Denken Sie beispielsweise an Rinder Tafelspitz in Rotweinsauce oder Saltimbocca von der Dorade mit Zucchini Tagliatelle und Zitronenkartoffeln.

HAUPTGERICHT VEGETARISCH & VEGAN

18 Vegetarische Raffinessen von Ravioli mit Schafskäse-Feigen Füllung bis zur gegrillten Backkartoffel mit Shiitake Pilzen gefüllt und Schmorgemüse an Orangen-Koriander Quark.

9 Vegane Hauptgänge für Feinschmecker von der mediterranen Quinoa-Gemüsepfanne auf Möhrencème bis zum Thai Reis mit Mango-Kokos Crème mit Wok Gemüse.





DESSERTS

Ein fein aufeinander abgestimmtes
Dessertbuffet lässt alle Herzen höher
schlagen. Schließlich verdient ein großes
Essen einen krönenden Abschluss!

Erfolge feiert man mit
Champagner Menü



Pommery
Champagne Brut Royal

F L Y I N G B U F F E T

Man trifft sich in entspannter Atmosphäre ohne feste Sitzordnung. Während sich alle angeregt unterhalten, werden kleine Verkostungen angeboten.

2 Vorspeisen 2 Suppen 2 Hauptgänge 2 Desserts.

Maximal für 120 Personen



Kontakt

Email vanessa.dierauf@kongresshaus.de

Telefon +49 7221 / 304 355

Adresse 76530 Baden-Baden
Augustaplatz 10

MICKAEL HAAR, KÜCHENCHEF

VANESSA DIERAUF, LEITUNG GASTRONOMIE

<https://hotel-am-sophienpark.de/kongresshaus/>

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Ihren schriftlichen Auftrag spätestens 2 Wochen vor Kongressbeginn benötigen. So können wir für einen reibungslosen Ablauf garantieren.

Für eine detaillierte Absprache und Beratung setzen Sie sich bitte direkt mit Vanessa Dierauf in Verbindung.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und zzgl. Personalkosten.