

A close-up photograph of a chef's hand holding a knife, poised to cut into a piece of food on a plate. The background is blurred, showing other plates of food and a kitchen setting. The text is overlaid on the image.

KONGRESSHAUS
GASTRONOMIE

BY HOTEL AM SOPHIENPARK

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 persönlichen Wohlfühlmoment im Auge. Das bieten wir bei Tagungen und Festen im Hotel am Sophienpark wie auch im Kongresshaus.


Bei uns kommen nur marktfrische Zutaten infrage, 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.

An outdoor dining terrace at Hotel Sophienpark, featuring dark wicker tables and chairs, white umbrellas, and a stone fireplace in the background. The tables are set with white linens, glassware, and floral centerpieces. The scene is illuminated by warm, ambient lighting, creating a sophisticated and inviting atmosphere.

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



Wraps in 6 Ausführungen

Wrapröllchen mit 7 verschiedene Füllungen

Tramezzini Varianten

Brot Häppchen mit 5 köstlichen Cremes & Tapenaden

Mini Pita-Taschen gefüllt

Herzhaftete Auswahl an 29 Köstlichkeiten

Süße Naschereien. 41 Varianten des Glücks

KLEIN & FEIN

Hausgemachte Mini Burger

Köstlichkeiten im Glas

Happy Spoons

FINGERFOOD

33 Tapas für Genießer

Vegetarisch & Vegane

Desserts im Glas



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

HAUPTGERICHT FLEISCH & FISCH

22 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 Rindertafelspitz 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 mediterranen Basilikum-Rondini bis zum Thai Reis mit Mango-Kokos-Creme und Wokgemüse.

DESSERTS

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





MICKAEL HAAR, KÜCHENCHEF VANESSA DIERAUF, LEITUNG GASTRONOMIE

Kontakt

E-Mail vanessa.dierauf@kongresshaus.de

Telefon +49 7221 / 304 355

Adresse 76530 Baden-Baden
Augustaplatz 10

<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 von € 45,00/Stunde.