KONGRESSHAUS
GASTRONOMIE

by THE FLORIS
Your Place to Bloom

A TASTE OF BADEN-BADEN

TEAM WORKS

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.

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.

In der Genusshauptstadt Deutschlands
erwartet Sie höchste Qualität beim Catering.
Richtig so!

THE FLORIS®

Opening 2027

KAFFEEPAUSEN

Wraps in 6 Ausführungen

Wrapröllchen mit 7 verschiedene Füllungen

Tramezzini Varianten

Brot Häppchen mit 5 köstlichen Cremes & Tapenaden

Mini Pita-Taschen gefüllt

Herzhafte Auswahl an 29 Köstlichkeiten

Süße Naschereien. 41 Varianten des Glücks

KLEINIGKEITEN

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 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 mediterranen Basilikum Rondini bis zum Thai Reis mit Mango-Kokos Creme mit Wok Gemüse.

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

Email gastronomie@kongresshaus.de

Telefon +49 7221 304 355

Adresse Sophienstraße 14
76530 Baden-Baden

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

Falls Sie spezielle Wünsche haben, wie ein Menü oder Flying Buffet/Menü sprechen Sie uns gerne an.

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.

THE FLORIS®
Your Place to Bloom