



eventkeller

Deine **Location** in Donaueschingen



Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrte Kunde,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Leistungen sowie eine Fülle kulinarischer Anregungen für Veranstaltungen jeglicher Art.

Wir würden uns freuen, wenn unsere Vorschläge Ihre Zustimmung finden, möchten aber darauf hinweisen, dass wir neben diesen Empfehlungen gerne auf Ihre persönlichen Ideen und Vorstellungen eingehen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir Ihre Veranstaltung unvergesslich machen! Von der Idee bis zur Durchführung steht Ihnen unser engagiertes Team aus erfahrenen Mitarbeitern bei jedem Schritt zur Seite und schnürt Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket, perfekt abgestimmt auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Mit freundlichen Empfehlungen,

Tobias Paganini

Eventkeller Donaueschingen

Josefstraße 10

78166 Donaueschingen

Telefon: +49 771 929 137 93

E-Mail: info@event-keller.de

Website: event-keller.de

Unser Angebot

Konferenzsnacks	Seite 4
Menü	Seite 5
Frühstücksvarianten	Seite 9
Menü- und Buffetbeispiele	Seite 11
Getränke	Seite 14
Getränkepauschalen	Seite 16
Räumlichkeiten	Seite 18
Weitere Dienstleistungen & Infos	Seite 19
Impressionen	Seite 23
Unsere Partner	Seite 24



KONFERENZSNACKS

Salzig

- ½ belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse
- 1 Butterlauge
- 1 Mini-Buttercroissant
- 1 Wurst- oder Käsesalat im Glas
- 1 belegte Partybrezel mit Wurst & Käse
- 1 Belegte Partybrezel mit Tomate & Mozzarella
- 1 belegte Partybrezel mit Räucherlachs, Meerrettich & Ei
- 1 Blätterteiggebäck groß
- 1 Blätterteiggebäck klein

Süß

- Birchermüsli im Glas
- Obstschiffchen
- Ministreusel mit Apfel oder Pflaume
- Minigebäck
- Marmorkuchen (ganz)



MENÜ

Vorspeisen & Fingerfood

- Antipasti (Fisch, Gemüse, Schinken / Salami / Mortadella)
- Feldsalat mit Kracherle und Speck
- Zanderknusperle an Blattsalat
- Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone
- Waldpilzstrudel an frischen Kräutern mit Kräutersalat
- Vitello Tonato
- Zanderknusperle auf Gurken-Kartoffelsalat
- Gebratene Riesengarnelen mit Tomate-Basilikum
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Rinderfrikadelle & Dip
- Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel
- Räucherlachs auf Rösti
- Lachstortilla mit Kresse
- Hähnchenstick mit Couscous
- Fischpralinen

Suppen

- Kürbissuppe
- Hochzeitssuppe
- Knoblauchsuppe
- Maronensuppe
- Leberknödelsuppe
- Rinderbrühe mit Einlage
- Orangen-Curryrahmsuppe
- Kokos-Parmesan-Suppe
- Kartoffelsuppe



MENÜ

Beilagen

- Reis
- Spätzle
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Klöße
- Kartoffelknödel
- Brotknöpfe
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Risotto

Gemüse

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Bohnen
- Kürbis
- Karotten
- Kohlrabi
- Rotkohl
- Erbsen
- Sauerkrautstrudel



MENÜ

Hauptgerichte – Fleisch

- Butter Chicken
- Rinderbraten
- Schweinebäckchen
- Rosagebratener Kalbstafelspitz mit Kräuterkruste
- Omas Sauerbraten
- Roastbeef am Stück gegart mit Portweinkruste
- Zunge in Madeirasoße
- Schweinebraten
- Schweinefilet in Champignon à la Creme
- Schnitzel

Hauptgerichte – Fisch

- Lachs in Buchenspahn
- Gebratener Heilbutt

Hauptgerichte – Vegetarisch & Vegan

- Kartoffelschnitzel
- Gemüsesäckchen
- Gemüsecurry
- Linsen-Brokkoli-Steak



MENÜ

Dessert

- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Crème brûlée
- Bayrisch Creme
- Dubaicreme
- Eistorte (für ca. 20 Personen)



FRÜHSTÜCKSVARIANTEN

Der Klassiker

- 2 frische Weizen-Brötchen
- 2 Stück Portionsbutter
- 1 Stück Portionsmarmelade
- 1 Stück Portionshonig
- Garnierte Platte mit Wurst- und Käseaufschnitt

Land-Frühstück

- 2 frische Weizen-Brötchen
- 2 Stück Portionsbutter
- 1 Stück Portionsmarmelade
- 1 Stück Portionshonig
- 3 Rühreier mit gebratenem Speck
- Frische Tomaten- & Gurkenscheiben

Sportler-Frühstück

- 2 Körner-Brötchen
- 2 Stück Portionsbutter
- 1 Stück Portionsmarmelade
- 1 Stück Portionshonig
- 1 Schale Naturjoghurt mit Müsli
- 1 Schale Obstsalat
- Garnierte Platte mit gekochtem Schinken & Frischkäse



FRÜHSTÜCKSVARIANTEN

Feinschmecker-Frühstück

- 2 frische Weizen-Brötchen
- 2 Stück Portionsbutter
- 1 Stück Portionsmarmelade
- 1 Stück Portionshonig
- 1 Glas Orangensaft
- Garnierte Platte mit rohem & gekochtem Schinken, Räucherlachs mit Meerrettich & Schnittkäse

Bayrisches Frühstück

- 1 Paar Weißwürste mit süßem Senf
- 1 Laugenbrezel
- 1 Weizen-Brötchen
- Garnierte Platte mit Wurstaufschnitt, rohem & gekochtem Schinken
- Radieschen



MENÜ- UND BUFFETBEISPIELE

Frühstücksbrunch mit Suppe

- Wurstplatte
- Lachs
- Marmelade
- Eier
- Speck
- Würstchen
- Frikadellen
- Müsli
- Tagessuppe

Italienisches Buffet

- Arancini
- Antipasti
- Salatbuffet
- Involtini
- Ragout
- Lasagne
- Hähnchen Alfredo in Parmesansoße
- Ossobuco (Schmorgericht)
- Pasta
- Gnocchi



MENÜ- UND BUFFETBEISPIELE

Grillbuffet

- Schaschlick
- Pulled Pork
- Lachs
- Roastbeef am Stück
- Hähnchen
- Salatbuffet
- Backkartoffeln
- Wedges

Fingerfood Buffet – Weltreise

- Indien: Butter Chicken mit Reis
- Türkei: Kamm mit Couscous
- Südafrika: Samosas mit Süßkartoffeln
- Deutschland: Schweinshaxe mit Sauerkraut und Knödel
- Italien: Arancini mit Tomatensugo
- Ungarn: Gulasch mit Kartoffeln
- Dänemark: Lachs mit Rösti (kalt)
- Italien: Antipasti (kalt)
- Italien: Vitello Tonato (kalt)



MENÜ- UND BUFFETBEISPIELE

Französisches Buffet

- Salatbuffet
- Fischpralinen
- Französische Zwiebelsuppe
- Coq au vin blanc
- Bœuf à la mode
- Sautierte Pilze
- Pommes Anna
- Gratin
- Pommes Galette
- Gemüse

Rittermahl

- Flädlesuppe
- Salatbuffet
- Hähnchenschlegel
- Schweinshaxe
- Spanferkel
- Brotknöpfe
- Kartoffeln
- Knödel
- Gemüse



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

- | | |
|---|--------|
| • Bad Dürrheimer Mineralwasser naturell, medium & classic | 0,25 l |
| • Bad Dürrheimer Mineralwasser naturell, medium & classic | 0,5 l |
| • Coca-Cola | 0,33 l |
| • Coca-Cola light | 0,33 l |
| • Paulaner Spezi | 0,33 l |
| • Paulaner Spezi zero | 0,33 l |
| • Paulaner Limo | 0,33 l |
| • Elephant Bay Eistee Pfirsich | 0,33 l |
| • Elephant Bay Eistee Zitrone | 0,33 l |
| • Apfelsaft | 0,2 l |
| • Orangensaft | 0,2 l |

Biere

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| • Fürstenberg Pils | 0,33 l |
| • Fürstenberg Naturradler | 0,33 l |
| • Fürstenberg Hefeweizen hell | 0,33 l |
| • Fürstenberg Helles naturtrüb | 0,33 l |
| • Fürstenberg Pils alkoholfrei | 0,33 l |
| • Fürstenberg Naturradler alkoholfrei | 0,33 l |
| • Paulaner Hefeweizen alkoholfrei | 0,33 l |



GETRÄNKE

Weine (weitere Sorten auf Anfrage möglich)

- | | |
|--|--------|
| • Oberkircher Winzer – Müller Thurgau | 1,0 l |
| • Oberkircher Winzer – Riesling | 0,75 l |
| • Cielo – Pinot Grigio | 0,75 l |
| • Oberkircher Winzer – rosé | 0,75 l |
| • Kiechlingsberger – Weißherbst | 1,0 l |
| • Kiechlingsberger – Spätburgunder trocken | 1,0 l |
| • Oberkircher – Spätburgunder samtig | 0,75 l |
| • Oberkircher – Merlot | 0,75 l |

Sekt & Prosecco

- | | |
|---------------------------------|--------|
| • Geldermann Sekt Carte Blanche | 0,75 l |
| • Prosecco Frizzante | 0,75 l |

Aperitifs & Cocktails

Nach Absprache bieten wir eine große Auswahl an Aperitifs & Cocktails an.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Sektempfang klein

- Dauer: max. 2 Stunden
- Getränke:
 - Sekt, Sekt Orange, Fürstenberg Pils vom Fass,
 - Mineralwasser, Säfte & Schorlen, Softgetränke (Fanta, Cola, Spezi & Sprite)
- Gerne reichen wir Häppchen zu Eurem Sektempfang, Preis auf Anfrage.

Sektempfang groß

- Dauer: max. 4 Stunden
- Getränke:
 - Sekt, Sekt Orange, Fürstenberg Pils vom Fass
 - Zwei verschiedene Aperitifs (wählen Sie aus unseren Klassikern: Himbeerbowle, Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Campari Orange oder Ramazzotti Rosato Tonic)
 - Mineralwasser, Säfte & Schorlen, Softgetränke (Fanta, Cola, Spezi & Sprite)
 - Heißgetränke (Kaffee, Espresso,
- Gerne reichen wir Häppchen zu Eurem Sektempfang, Preis auf Anfrage.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale klein

- Dauer: max. 8 Stunden
- Getränke:
 - 3 Weine nach Wahl
 - Fürstenberg Pils vom Fass, Fürstenberg Hefeweizen vom Fass, Naturradler, Paulaner Hefeweizen alkoholfrei
 - Mineralwasser, Säfte & Schorlen, Softgetränke (Fanta, Cola, Spezi & Sprite)
 - Heißgetränke (Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Tee, Heiße Schokolade)

Getränkepauschale groß

- Dauer: max. 8 Stunden
- Getränke:
 - 6 Weine nach Wahl
 - Fürstenberg Pils vom Fass, Fürstenberg Hefeweizen vom Fass, Naturradler, Paulaner Hefeweizen alkoholfrei
 - Mineralwasser, Säfte & Schorlen, Softgetränke (Fanta, Cola, Spezi & Sprite), Schweppes
 - Heißgetränke (Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Tee, Heiße Schokolade)
 - Aperitif



RÄUMLICHKEITEN

Vom kleinen Empfang über Geburtstag, Firmenfeier oder Party mit Freunden bis hin zur Traumhochzeit, der Eventkeller Donaueschingen bietet Ihnen ein besonderes und unvergessliches Ambiente für jeden Anlass.

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten in Donaueschingen bieten eine außergewöhnliche Kulisse für bis zu 140 Gäste.

Gerne bieten wir unsere Services auch in Ihrer Location an.

Räumlichkeiten in Donaueschingen

- Eventraum
Platz für bis zu 140 Personen im Eventraum (runde Tische oder Bankett-Bestuhlung)
- Bistro
Platz für bis zu 30 Personen im Bistro inklusive Bar
- Clublounge oder Raucherraum
Clubfeeling oder Raum zum Feiern für bis zu 50 Personen, ebenfalls als Raucherraum nutzbar
- Terrasse
Perfekt für den Sektempfang oder Glühwein-Umtrunk an der Feuerschale



WEITERE DIENSTLEISTUNGEN & INFOS

Abholung & Anlieferung

Je nachdem ob wir am Vortag eine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten haben, ist die Anlieferung in unseren Räumlichkeiten frühestens am Veranstaltungstag ab 11 Uhr möglich.

Die Dekoration sollte am Tag nach der Veranstaltung abgeholt werden.

Besichtigung

Für die Vereinbarung eines Besichtigungstermins melden Sie sich gerne telefonisch bei uns.

Naschecke

Candybar | 8 verschiedene Leckereien

Saltybar | 8 verschiedene Leckereien

Candybar & Saltybar | 14 verschiedene Leckereien

Catering

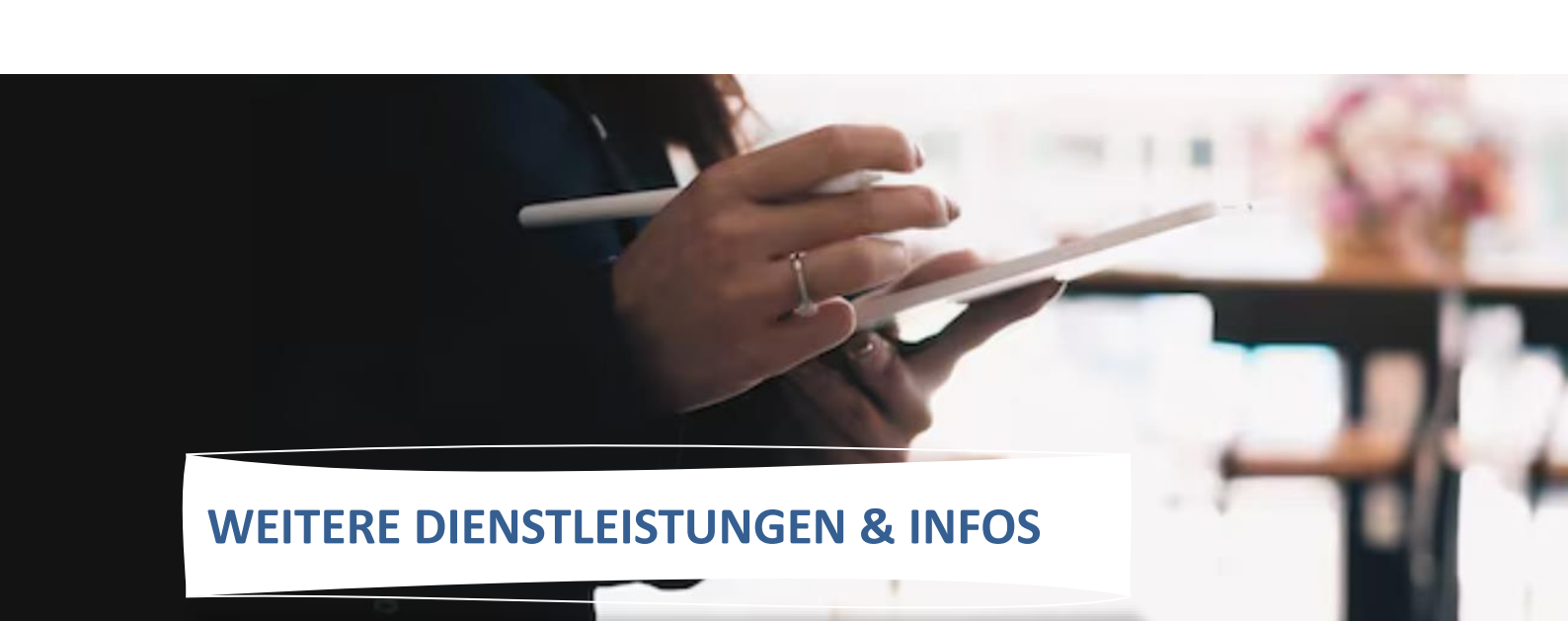
Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen, gerne mit unserer professionellen Beratung. Dabei werden wir insbesondere den Anlass, die Jahreszeit, Euer Budget und die Personenzahl berücksichtigen.

Gerne können Sie aber auch Euren Lieblingscaterer mitbringen.

Dem Caterer steht unsere Küche mit Wärmebrücke, Anrichtefläche, Induktionsherd, Grillplatte und Kombidämpfer ab 2 Std. vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei zur Verfügung. Diese muss nach Benutzung von dem Caterer gereinigt werden.

Das Cateringunternehmen muss sich um den Auf- & Abbau des Buffets kümmern.

Gerne vereinbaren wir mit Ihrem Caterer einen Termin zur Besichtigung der Location und Klärung aller Details.



WEITERE DIENSTLEISTUNGEN & INFOS

Cocktailkurse

Ihre Hausbar ist gut bestückt, aber Sie haben keine Ahnung, was Sie damit zaubern können? Sie erwarten Gäste und wollen Ihnen mehr als nur Sekt oder Bier anbieten? Sie sind auf der Suche nach einem spannenden Event für Ihren Abteilungsausflug oder einen Junggesellenabschied? Dann wird es Zeit, Ihre Barkeeper-Skills auf das nächste Level zu heben!

Was Sie erwartet:

- Spannende Einblicke in die Welt der Cocktails – von Barphilosophie und Geschichte bis hin zur richtigen Gläser- und Warenkunde
- Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Zubereitung klassischer und moderner Cocktails
- Viel Praxis: Sie mixen selbst – mit Profi-Tipps vom Kursleiter
- Natürlich wird auch verkostet – Cheers!

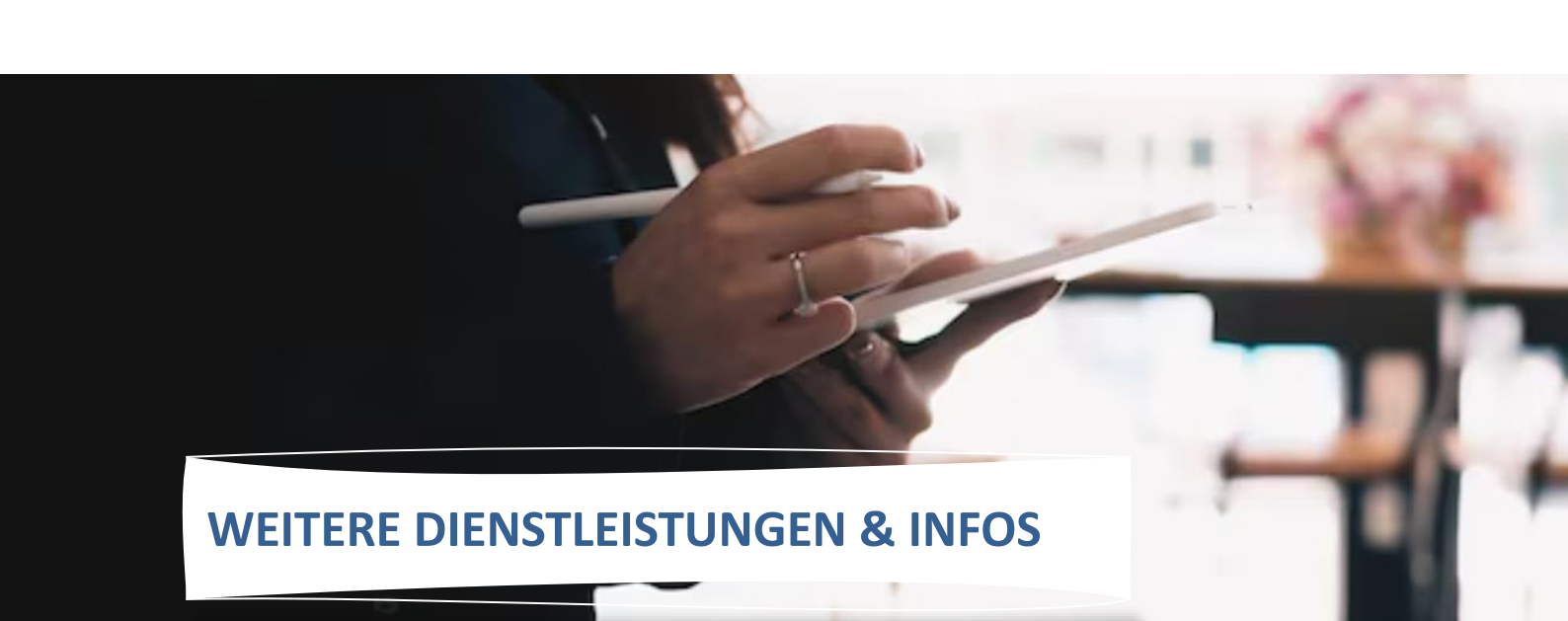
Ob fruchtig, herb oder cremig: Entdecken Sie Ihren Lieblingsdrink und überraschen Sie Ihre Gäste mit echten Hinguckern im Glas.

Dekoration

Gerne übernehmen wir die Dekoration für Ihre Veranstaltung. Wir verfügen über eine kleine Auswahl an Dekorationsartikeln sowie Tischwäsche & Stuhlhussen, die Sie gerne direkt bei uns mieten können. Zusätzlich bieten unsere Partner ein umfassendes Sortiment inkl. Blumendekoration an.

Feuerwerk, Wunderkerzen & Nebelmaschinen

Aus Brandschutzgründen sind Wunderkerzen im Gebäude nicht erlaubt. Feuerwerk und Feuershow sind weder im Innen- noch im Außenbereich zugelassen. Bei Sonderwünschen sprechen Sie uns bitte an. Jegliche Art von Nebelmaschinen sind untersagt.



WEITERE DIENSTLEISTUNGEN & INFOS

Gästezahl & Getränkepauschalen

Bitte teilen Sie uns spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit.

Sollten am Veranstaltungstag weniger als die bis zu diesem Zeitpunkt gemeldeten Personen anwesend sein, wird die gemeldete Anzahl berechnet.

Kinder von 0-5 Jahren zahlen keine Getränkepauschale. Kinder von 6-16 Jahren zahlen 60% des Preises je Getränkepauschale.

Haftung

Garderobe: Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Geschenke: Für die Geschenke übernehmen wir keine Haftung. Deshalb müssen diese nach Veranstaltungsende mitgenommen werden.

Sachschäden: Bei Sachschäden haftet Ihre Haftpflichtversicherung.

Kinder: Eltern haften für ihre Kinder.

Kuchen, Candybar & Desserts

Gerne dürfen Sie Kuchen, Candybar, Salate und Desserts selbst mitbringen. Bitte denken Sie dabei an eigene Kuchenschaufeln, Salatbestecke etc. ... Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Platten und Schalen keine Haftung übernehmen.

Sobald unsere Gäste Kuchen selbst mitbringen, können wir keine Garantie für gesundheitliche Schäden übernehmen, die während der gesamten Veranstaltung im sehr unwahrscheinlichen Fall entstehen könnten.

Der Eventkeller übernimmt keine Garantie für die Hochzeitstorte bei der Präsentation durch das Personal des Eventkellers.



WEITERE DIENSTLEISTUNGEN & INFOS

Menükarten

Gerne erstellen wir Menükarten für Ihre Feierlichkeit.

Unsere Standard-Menükarten erstellen wir kostenlos, für Sonderwünsche berechnen wir neben dem Materialaufwand eine Aufwandsentschädigung.

Musik

Gerne stellen wir Ihnen Licht- und Tontechnik passend zu eurer Feierlichkeit zur Verfügung. Dies ist notwendig, wenn Sie eigene Musik von Ihrem Laptop oder Ähnlichem abspielen wollen oder einen DJ möchtet.

Ansonsten können wir Eure Veranstaltung mit dezenter Hintergrundmusik über Lautsprecher beschallen.

Parkplatz

Beim Eventkeller stehen Ihnen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Personal

In unseren Räumlichkeiten werden Sie von unserem Service- und Thekenpersonal professionell versorgt.

Gerne stellen wir auch Personal für externe Veranstaltungen.

Änderungen vorbehalten





UNSERE PARTNER

inDekoristik – Floristik & Kreative Gestaltung

Sabrina Rosenstiel

Friedrich-Ebert-Str. 76a
78166 Donaueschingen

Telefon: +49 151 173 44 233

E-Mail: info@indekoristik.com

Website: [Indekoristik - Hochzeitsdekoration & Dekoservice](http://Indekoristik-Hochzeitsdekoration-Dekoservice)

Mo´s tent & event

Ralf Moßbrugger

Spitalplatz 1
78199 Bräunlingen

Telefon: +49 176 647 628 50

E-Mail: info@mos-tent.de

Website: www.mos-tent.de

Die Partyblitzer GbR

Jasmin u. Dragan Dakovic

Rosenstraße 3
78604 Rietheim-Weilheim

Telefon: +49 7424 703 397 8

Telefon: +49 174 613 587 0

E-Mail: info@diepartyblitzer.de

Website: [Willkommen - Die Partyblitzer](http://Willkommen-Die-Partyblitzer)