



MEINE HEIMAT.

FEIERN IM BBBANK WILDPARK

ZWEI WELTEN – FÜR EIN ERLEBNIS.

WIR VEREINEN ~~FUSSBALLEMOTIONEN~~ UND ~~ERSTKLASSIGE KULINARIK~~
ZU EINEM ~~EINZIGARTIGEN ERLEBNIS~~ FÜR UNSERE GÄSTE.

KARLSRUHER SC

„Entscheidend ist aufm Platz“ – eine altbekannte Fußballweisheit, die in der modernen Sportwelt nur noch bedingt zutrifft. Natürlich bleibt das Kernprodukt der Fußball mit seinen 90 Minuten im Stadion und den elf Spielern auf dem Rasen. Dabei sind Freud und Leid oft eng miteinander verknüpft und begeistern zugleich jedes Wochenende Tausende Fans, Sportbegeisterte und/oder Firmenkunden. Allerdings geht es nicht mehr nur um das sportliche Geschehen und die Leidenschaft rund um das Spiel: Fußball ist zu einem gesellschaftlichen Treffen zwischen unterschiedlichsten Interessensgruppen geworden.

„KSC: Mehr als nur 90 Minuten auf dem Platz“ ist daher der wohl treffendere Leitsatz, um jedem Gast ein individuell abgestimmtes Spieltagserlebnis zu bieten. Im Speziellen wird dabei im neuen, hochmodernen Hospitalitybereich mehr geboten als lediglich das sportliche Geschehen auf dem Platz: Businessgäste im BBBank Wildpark erleben ein rundum abgestimmtes Hospitality-Angebot auf höchstem Niveau, inklusive einer Kulinarik, die einen Besuch im BBBank Wildpark zu einem vollkommenen Erlebnis macht.

WILDPARKTASTE | MADE BY TRAUBE TONBACH

Kulinarik und Hotellerie von Weltrang – dafür steht die Traube Tonbach. Diverse Bewertungen, Auszeichnungen und – das Wichtigste – die Empfehlung und Zufriedenheit unserer Gäste unterstreichen unsere Qualität in allen Bereichen seit mehreren Jahren. Mit unseren Tochterbetrieben, der CANtine – Made by Traube Tonbach, dem Schloßhotel Monrepos und dem seeseits & Event by Traube Tonbach im Neuen Schloss Meersburg, haben wir bereits bewiesen, dass wir auch andere Wege gehen. Und dies genauso können. Mit Erfolg.

Gemeinsam mit unserem gesamten Team – unseren KAdernmitgliedern – gehen wir nun das nächste Großprojekt in der badischen Region und Fußballdeutschland an: Die Etablierung der Cateringmarke WildparkTaste | Made by Traube Tonbach. Zusammen mit dem Karlsruher SC werden wir die beiden Welten „Höchste Kulinarik“ und „Profifußball“ vereinen und zu einem Erlebnis für alle (Hospitality-) Gäste im BBBank Wildpark machen.

ODER EINFACH GESAGT:
~~FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.~~





FÄCHERSTADT TREFF



GREEN PLACE



WILDPARK CLUB

PREMIUM LOUNGE



EXECUTIVE LOUNGE



PREMIUM CENTER LOGE



BANKETTMAPPE

FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

FINGERFOOD

Gazpacho Paprika Olivencroutons	3,00 €
Hummus Zucchini Linsenchip	3,00 €
Kopfsalatemulsion Limette Büsumer Krabbe	3,90 €
Mini Flammkuchen Ziegenkäse junger Lauch	3,90 €
Schwarzwaldforelle Meerrettich eingelegtes Radieschen	3,90 €
Saibling Gartengurke Apfel-Ingwer-Sud	4,50 €
Roastbeef Senfcreme Röstbrot	4,50 €
Mini Wiener Schnitzel Kartoffel Gurkensalat Kresse	4,50 €
Beef Tatar Eigelbcreme Sauerrahm	4,50 €
Kalbstatar Zuckerschote mildem Peperoni Schaum	4,50 €
Crêpes Räucherlachs Schnittlauchcreme	4,50 €
Jakobsmuschel Erbsencreme Escabeche	6,00 €
Sushi eingelegter rosa Ingwer Wasabicreme	6,00 €
Thunfisch Wasabi Wakamealge	6,00 €

VORSPEISE

Obatzter Griebenschmalz Bibeleskäs Laugengebäck Bauernbrot	7,00 €
Feldsalat (nur November bis März) Kartoffeldressing Speck Croutons	8,75 €
Karamellierter Ziegenkäse Essig Zwetschgen Walnüsse	12,00 €
Schwäbischer Wurstsalat körniges Senfdressing Essiggemüse	12,00 €
Maultaschensalat Tomate junger Lauch Apfelmost-Vinaigrette	12,00 €
Gebeizte Karotte Gemüse Bulgur Kichererbse Baba Ganoush	13,00 €
Bunte Tomaten Burrata Basilikum Pinienkerne	13,00 €
Kräuter gebeizter Lachs Honig-Senfsauce Kartoffel Blini	13,00 €
Kalbsfleischscheiben Thunfisch Kapern Zitrone	13,00 €
Forellmousse Meerrettich Sauerrahm Rote Beete Zupfsalat	14,00 €
6 Stück Fin de Claire Auster auf Eis Chesterbrot Zitrone	15,00 €
Carpaccio vom Black Angus Olivenöl Parmesan Rucola	17,00 €
Entenlebermousse Kirsche Kaffee Butterbrioche	19,00 €
Sashimi vom Balfegó Thunfisch gepickelte Gurke Sprossen Wasabi	22,00 €
Bretonischer Hummer Asiatischer grüner Papaysalat Zitrus-Marinade	24,00 €
Salat von Meeresfrüchte Auster Muschel Fjordforelle Hummer	29,00 €
Salat von Meeresfrüchten mit zusätzlich Imperial Kaviar	63,00 €
Imperial Kaviar 50g Buchweizen Blini Sauerrahm Bio Ei Schnittlauch	92,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

SUPPE

Hochzeitsuppe Markklößchen Maultasche Grießnocke Schnittlauch	7,00 €
Kartoffelcremesuppe Landjäger Schnittlauch Meerrettich	7,00 €
Spargelsuppe Schnittlauchöl Crouton	7,00 €
Cremesuppe von Wiesenkräuter Wachtelbrust Sauerrahm Ganoush	7,00 €
Beeftea Sherry Kalbsbackenravioli Selleriecreme Hummer	7,50 €
Hummerbisque Jakobsmuschel Rotkopfgarnele schwarzer Knoblauch Wasabi	9,00 €



TASTE THE

EMOTION



ZWISCHENGANG

Croustillant vom Perlhuhn Reiscreme Ananas-Mango-Chutney	7,00 €
Heilbutt Dashi Sud grüner Spargel Radieschen	8,00 €
Jakobsmuschel gerösteter Blumenkohl Chorizo Popcorn	10,00 €
Kabeljau geschmorter Fenchel Sellerie	11,00 €
Seeteufel Zwiebelcreme Pfifferlinge Schnittlauch	13,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

HAUPTGANG FLEISCH

Sanft gegarte Brust vom Kikok Hähnchen Rahmchampignons Lauch Knöpfe	17,00 €
Filet vom Schwäbisch Hällischem Landschwein Filderkraut Kartoffel-Schmelzzwiebel-Stampf	20,00 €
Entenbrust Süßkartoffel grüner Spargel Gewürzjus	20,00 €
Geschmorte Kalbsbacke Polenta Kräuter-Pesto Croutons	20,00 €
Kalbsrücken Wellington Pastinake wilder Brokkoli Portweinjus	28,00 €
Rosa gebratener Rinderrücken geschmorte Zwiebel Bohnen Spätzle Schnittlauch	30,00 €
Rinderfilet Rosini Entenleber Sellerie Trüffeljus	30,00 €

HAUPTGANG FISCH

Schwarzwaldforelle Schalotten Spinat Petersilienkartoffel braune Butter	20,00 €
Dorade vom Grill Poverade Spitzpaprika Kartoffelgnocchi Escabeche	20,00 €
Kabeljau Senf Lack Kalbskopfgrauen Wurzelgemüse Schnittlauch Ananas-Mango Chutney	20,00 €
Lachs Gartengemüse Rote Beete Kartoffeln Riesling Sauce	20,00 €
Rotbarsch Quinoa Fenchel Muschelsud	20,00 €
Zander Pilzcreme geschmorter Mini-Lauch Kräuterrisotto	25,00 €
Steinbutt Zwiebelgewächse Kartoffel-Ingwerpüree Safran-Estragonsauce	30,00 €

HAUPTGANG VEGETARISCH / VEGAN

Bulgur mediterrane Gemüse Rosette Strauchtomaten Basilikum	15,00 €
Wirsingroulade mit Pilzen gefüllt Petersilienwurzelpüree Rotweibutter	15,00 €
Karottenflan Urkarotte Olivenöl-Dill Emulsion	15,00 €
Onsenei Rahmspinat Sommertrüffel	16,50 €
Melange von Marone Stangensellerie Granatapfel	16,50 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

DESSERT

Kokos Panna Cotta Exotic Ragout Mango Sorbet	10,00 €
Opera Knusperschnitte Ivoireschaum Himbeer Sorbet	10,00 €
Schwarzwaldstämme Kirschwassermousse Manjari Schokolade Sauerkirsch Sorbet	10,00 €
Haselnussparfait Honigweincoulis Mirabellen Granitee Sauerrahmeis	10,00 €
Parfait vom Weißen Pfirsich Vanillecreme frischer Pfirsich Lavendeleis	10,00 €
Badisches Beeren Törtchen Baiser Cassis Sorbet	10,00 €
Pfümüli Pafait Zwetschenröster Bahibe Schokolade	10,00 €



TASTE THE

TEAMSPIRIT



MITTERNACHTSSNACK

Vesperbrett Senf Obatzter Bauernbrot	5,00 €
Kalbsbratwurst Currysauce 2erlei Curry	6,00 €
Fleischküchle Kartoffelsalat	6,00 €
Gulaschsuppe Baguette	6,00 €
Pikantes Wokgemüse Chicken Wings Wedges	6,00 €
Käse Auswahl vom Brett	8,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach



TAGUNGSMAPPE

FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

TAGESPAUSCHALE

GREEN PLACE

GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

Vormittagspause

Geröstetes Vollkornbrot mit Avocado,
Gemüserohkost und körnigem Frischkäse

Naturjoghurt mit frischen Früchten der Saison

Laugenstange mit Kräuterquark

Quick Lunch

Doradenfilet | gegrilltes Sommergemüse
Couscous

Maispouardenbrust | glasierte Zuckerschoten
Meersalzkartöffe

Wilder Brokkoli | karamellierte Walnüsse
Karottenstampf

Nachmittagspause

Bircher Müsli | Banane | Cashewkerne | Traube

SPEISEN & GETRÄNKE

ganztags 62,50 €

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

halbtags 55,00 €

halbtags bis 13 Uhr

unlimitiert Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl im Tagungsraum
je eine Pause am Vor- und Nachmittag | Quick Mittagslunch inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

TAGESPAUSCHALE

WILDPARK CLUB

GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

Vormittagspause

Ofenfrische Croissants | Süße Blätterteig-Teilchen

Bircher Müsli

Mini-Brezeln mit Schnittlauchbutter

Obst & Früchtekorb der Saison

Vorspeise

Kleiner gemischter Blattsalat

Gurkensalat | Karottensalat

Hauptgang

Forellenfilet gebraten | junger Blattspinat
cremiges Kartoffelpüree mit Schnittlauch

Kalbshüftmedaillon | Schmortomaten
Basilikumgnochi

Ravioli gefüllt mit Pilzen & Kräutern
Braune Butter | geriebener Parmesan

Nachmittagspause

Ofenfrische Kuchenauswahl vom Blech

SPEISEN & GETRÄNKE

ganztags 75,00 €

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

halbtags 62,50 €

halbtags bis 13 Uhr

unlimitiert Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl im Tagungsraum
je eine Pause am Vor- und Nachmittag | 2 Gang Menü inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

TAGESPAUSCHALE

PREMIUM

GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

Vormittagspause

Ofenfrische Croissants | Plundergebäck

Bircher Müsli

Naturjoghurt mit geriebenem Apfel

Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Kleine belegte Laugenweckle mit
Käse/Lachs & gegrilltem Gemüse

Croque Monsieur gefüllt
mit Schinken, Käse & Tomate

Zerlei Smoothies der Saison (Frucht/Gemüse)

Mittagslunch

Flying Buffet mit Live Cooking Station
(ab 20 Personen)

Vorspeise

Geräucherter Lachs | Meerrettichcreme
Wildkräuter mit Kräuteressigvinaigrette

Hauptgang

Forellenfilet gebraten | junger Blattspinat
cremig Kartoffelpüree mit Schnittlauch

Kalbshüftmedaillon | Schmortomaten
Basilikumgnochi

Ravioli gefüllt mit Pilzen & Kräutern
Braune Butter | geriebener Parmesan

Dessert

Erdbeer-Topfenmousse | Schokolade

Nachmittagspause

Früchte-Tartlettes
Kleine Kuchenauswahl
Macarons

SPEISEN & GETRÄNKE

ganztags 100,00 €

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

halbtags 87,50 €

halbtags bis 13 Uhr

1 Glas Winzersekt zum Empfang | unlimited Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl
im Tagungsraum | je eine Pause am Vor- und Nachmittag | Buffet inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

TAGESPAUSCHALE

EXECUTIVE

GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

Vormittagspause

Ofenfrische Croissants & Plundergebäck

Bircher Müsli

Naturjoghurt mit geriebenem Apfel

Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Kleine belegte Laugenwecke
mit Käse/Lachs & gegrilltem Gemüse

Croque Monsieur gefüllt
mit Schinken, Käse & Tomate

2erlei Smoothies der Saison (Frucht/Gemüse)

Geröstetes Holzofenbrot | Avocadosalat
Räucherforelle | Gartenkresse

Vorspeise

Vitello Tonnato: Marinierte Kalbfleischscheiben
Thunfischcreme | gebackene Kapern

Hauptgang (Fisch | Fleisch | Vegetarisch nach Wahl)

US Flanksteak | gegrillt Pfifferlinge

Grüner Spargel | cremiges Trüffelpüree

Confiertes Lachsmedaillon

Fenchelgemüse | Safranrisotto

Steinpilze in Trüffelrahm | Bandnudeln
geriebener Grano Padano

Dessert

Schokoladencheesecake Tonkabohne

Himbeer-Champagnersorbet

Nachmittagspause

Verschiedene Frucht Tartlettes

Pralinen

Macarons

SPEISEN & GETRÄNKE

ganztags 125,00 €

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

halbtags 112,50 €

halbtags bis 13 Uhr

1 Glas Champagner zum Empfang | unlimitiert Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl
im Tagungsraum | je eine Pause am Vor- und Nachmittag | 3 Gang Menü inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

TAGESPAUSCHALE

ADD ON'S

SEKTEMPFANG

KSC Secco	0,75l	19,95 €
Weingut Klumpp Riesling Sekt	0,75l	28,00 €
Moët & Chardon Imperial	0,75l	90,00 €

WENN'S MAL WIEDER LÄNGER DAUERT

Kalbsbratwurst feine Currysauce Kaffeecurry (auch Vegan)	6,00 €
Gulaschsuppe ofenfrisches Baguette	6,00 €
Sushi-Variation eingelegter Ingwer Sojasauce Wasabi	6,00 €
Kleines Wiener Kalbschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	6,00 €
Sashimi vom Thunfisch Grüner Spargel Teryaki	6,00 €
Kalbfleischküchle Kartoffelsalat Steirisches Kürbiskernöl	6,00 €
Wokgemüsesalat Geröstete Erdnüsse Wasabikresse	3,60 €
Bulgur mediterranem Gemüse Rosette Strauchtomaten Basilikum	3,60 €
Karottenflan Urkarotte Olivenöl Dill Emulsion	4,40 €
Imperial Kaviar 50g Buchweizen Blini Sauerrahm Bio Ei Schnittlauch	90,00 €
6 Stück Fin de Claire Austern auf Eis Chesterbrot Zitrone	14,00 €
Entenlebermousse Kirsche Kaffee Butterbrioche	18,00 €

SONSTIGES

Blumen | Welcome Desk mit Namensschilder | Tischdecken | Mundservietten

Preise auf Anfrage

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

GETRÄNKE & SNACKS

SNACKS

Ofenfrische Butterbrezel	Portion	1,60 €
Ofenfrische Croissants	Portion	1,60 €
Süßes Blätterteiggebäck	Portion	1,60 €
Veganer Aufstrich Holzofenbrot Tomaten Chutney	Portion	1,60 €
Hausgemachter Obazda Brezel Holzofenbrot	Portion	2,00 €
1/2 Belegtes Brötchen mit Käse	Portion	2,50 €
1/2 Belegtes Brötchen mit Schwarzwälder Schinken	Portion	2,50 €
Forellenfilet – geräuchert Meerrettich ofenfrischem Bauernbrot	Portion	3,60 €
Kalbfleischküchle Schmorzwiebeln lauwarmer Kartoffelsalat	Portion	3,60 €
Beef Tatar Geröstetes Holzofenbrot Kräuterschmand Kresse	Portion	4,50 €
Kleines Wiener Kalbschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat	Portion	4,50 €
Blechkuchen der Saison	Portion	2,20 €
Obstkorb	Person	1,40 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ensinger Classic	0,7 l	4,80 €
Ensinger Still	0,7 l	4,80 €
Kumpf Orangensaft Gold	1 l	9,25 €
Sprite	0,2 l	2,90 €
Fanta Orange	0,2 l	2,90 €
Ensinger Apfelschorle	0,7 l	5,80 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola	0,2 l	2,90 €
Rothaus Zäpfle Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Rothaus Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Kaffee Cremá	Tasse	2,50 €
Cappucciono	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	1,50 €
Frisch gebrühter Filterkaffee (Ettlikaffee)	Kanne	15,00 €
Tee	Glas	1,75 €
(Cina Zhu Malty Assam Delicate Herbs Darjeeling Highlands Chamomile Meadow Wild Berries)		

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

WEINE

AFFENTALER

Pinot Rosé Sekt	0,75 l	18,80 €
2021er Riesling Spätlese „Das besondere Fass“	0,75 l	16,60 €
2021er Weisser Burgunder Spätlese „Das besondere Fass“	0,75 l	16,60 €
2022er Spätburgunder Rosé „Das besondere Fass“	0,75 l	15,40 €
2020er Spätburgunder „Das besondere Fass“	0,75 l	16,60 €

HEX VON DASENSTEIN

2021er Pinot Rosé Sekt	0,75 l	24,90 €
2022er Sauvignon Blanc	0,75 l	23,75 €
2022er Villa Heynburg Chardonnay	0,75 l	23,75 €
2022er Villa Heynburg Cuvée Rosé	0,75 l	19,75 €
2020er Merlot	0,75 l	32,25 €
Hexecco Blanc	0,75 l	19,95 €

NETT

2018er Reese van Ling Riesling Sekt	0,75 l	44,75 €
2022er „PIN:OX“ Weißweincuvée	0,75 l	19,75 €
Müller Mayer Schmitt Müller Thurgau	0,75 l	19,75 €
2021er „1838“ Rotweincuvée	0,75 l	22,25 €
2022er >>Avantgarde<< Sauvignon Blanc Fumé	0,75 l	40,00 €
2022er >>Avantgarde<< Riesling	0,75 l	40,00 €
2021er HERZSCHLAG Cabernet Sauvignon	0,75 l	42,00 €
2021er MANDELBERG Spätburgunder	0,75 l	67,00 €

KOPP

Cuvée Blanc Brut	0,75 l	26,80 €
2022er Grauburgunder	0,75 l	19,63 €
2022er Chardonnay	0,75 l	19,63 €
2022er Rosé	0,75 l	18,75 €
2018er Spätburgunder	0,75 l	19,63 €
2022er Weissburgunder Lösslehm	0,75 l	35,00 €
2020er RÖDERSWALD Weissburgunder	0,75 l	42,00 €
2020er AM ALTENBERG Chardonnay	0,75 l	32,00 €
2018er SOMMERHALDE Spätburgunder	0,75 l	75,00 €
2017er FEIGENWÄLDCHEN Spätburgunder	0,75 l	106,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

WEINE

KLUMPP

Riesling Sekt Brut	0,75 l	28,00 €
2022er Grauburgunder	0,75 l	18,43 €
2022er Rosé	0,75 l	15,48 €
2020er Rotweincuvée N°1	0,75 l	18,43 €
2021er KIRCHBERG Chardonnay	0,75 l	55,00 €
2021er ROTHENBERG Grauburgunder	0,75 l	95,00 €
2020er ROTHENBERG Spätburgunder	0,75 l	48,00 €
2020er ROTHENBERG St. Laurent	0,75 l	55,00 €

SCHNEIDER

2022er Sauvignon KAITUI	0,75 l	20,00 €
2022er Black Print	0,75 l	30,00 €
2021er JOHANNISKREUZ Chardonnay	0,75 l	33,00 €
2021er ALTE REBEN Riesling	0,75 l	26,00 €
2018er HOLY MOLY	0,75 l	45,00 €
2019er STEINSATZ	0,75 l	54,00 €

HENSEL

2022er AUFWIND Grauburgunder	0,75 l	16,00 €
2022er HÖHENFLUG Chardonnay	0,75 l	28,00 €
2022er Cabernet & Merlot Rosé	0,75 l	17,75 €
2019er Aufwind St. Laurent	0,75 l	16,75 €

KLENERT

Black Label Rosé Brut	0,75 l	24,40 €
2022er Auxerrois	0,75 l	15,35 €
2022er Grauburgunder	0,75 l	15,35 €
2020er Lemberger	0,75 l	20,05 €
Glühwein nach Opas Rezept	0,75 l	17,08 €

Jahrgangswechsel sind vorbehalten.

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made
by
Traube
Tonbach

MINDESTUMSÄTZE

Eventloge / Premium CenterLoge	
ganzer Tag	4.000 €
halber Tag	2.500 €
FächerstadtTreff	12.000 €
GreenPlace	10.000 €
WildparkClub	13.000 €
PremiumLounge Süd/Nord	5.500 €
ExecutiveLounge Süd	6.500 €
ExecutiveLounge Nord (mit 360 Grad Bar und Lounge Bereich)	7.500 €
Skybox	4.500 €

Der Mindestumsatz bezieht sich ausschließlich auf Speisen, Getränke sowie das Personal gemäß Angebot von WildparkTaste | Made by Traube Tonbach

zzgl. Betriebskosten
Veranstaltungstechnik auf Anfrage

TAGUNGS AUSSTATTUNG

Flipchart	30,00€ (Preis pro Stück/Tag)
Moderationskoffer	25,00€ (Preis pro Stück/Tag)
Whiteboard	50,00€ (Preis pro Stück/Tag)

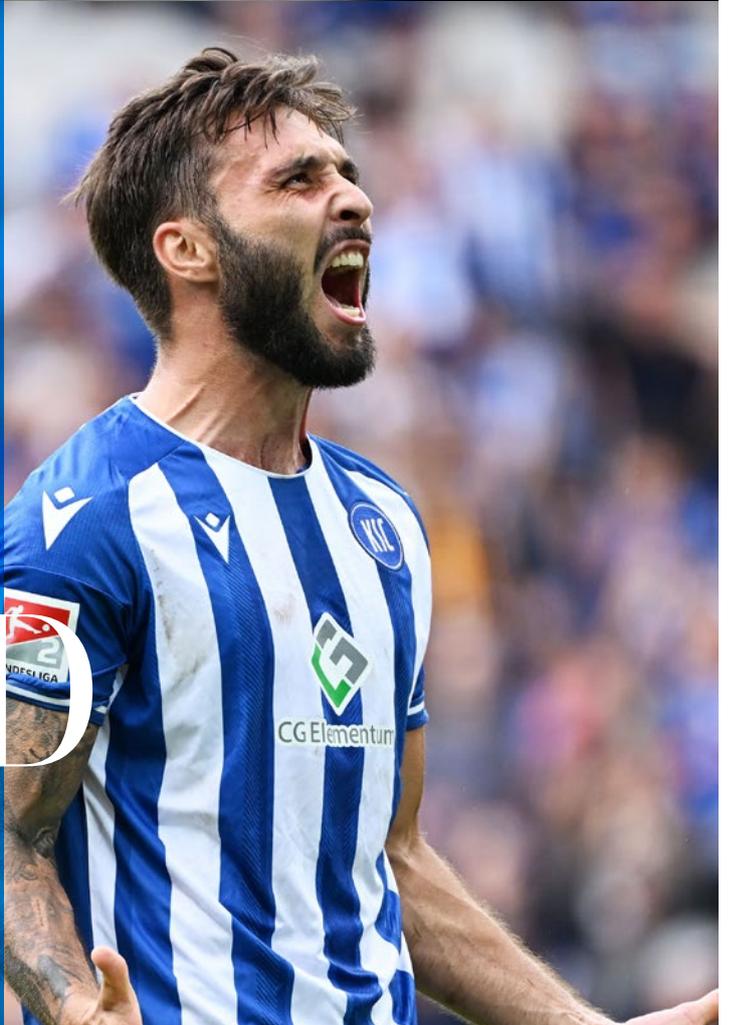
Die angegebenen Preise und Beträge sind Nettopreise, zu denen noch die gesetzliche Umsatzsteuer in der jeweils geltenden Höhe hinzukommt.





TASTE
THE

NEW
WORLD



MINDESTUMSATZ

Wir kalkulieren mit einem Mindestumsatz. Der Mindestumsatz bezieht sich ausschließlich auf Speisen, Getränke sowie das Personal gemäß Angebot von WildparkTaste | Made by Traube Tonbach. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird der Differenzbetrag in Form einer Raummiete fällig. Die Abrechnung erfolgt nach der Veranstaltung nach Verbrauch. Alle weiteren Zusatzleistungen (z.B. Curtain Bar, Technik, Deko, Programm, Reinigung etc.) sind aus dem Mindestumsatz ausgenommen und werden gesondert berechnet.

BESTUHLUNG

Die Bestuhlung wird auf Basis der vorhandenen Standard-Bestuhlung bereitgestellt. Gerne bauen wir Ihnen Ihre Wunschbestuhlung nach Absprache auf. Für den Umbau werden je nach Aufwand Umbaukosten berechnet.

CATERING

Gästeanzahl, Allergien & Unverträglichkeiten

Damit wir die bestellten Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre finale Gästezahl, sowie Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Preisanpassungen

Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung für Rohstoffe, Betriebsgüter und sonstigen Kosten, ist die Versorgungslage weiterhin angespannt. Die weltpolitische Lage verschärft die Preissituation zusätzlich. Wir behalten uns daher Preis- und Produktänderungen jederzeit vor.

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache berechnen wir ein entsprechendes Korkgeld.

PERSONAL

Service & Küche

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlauben wir uns ab 22 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 25 % des Arbeitsentgeltes pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben. An Sonn- und Feiertagen fallen höhere Zuschläge an.

Das vereinbarte Ende der Veranstaltung ist zwingend einzuhalten, da das Personal entsprechend bestellt wurde, und nicht spontan länger bereitgestellt werden kann.

Auf-, Abbau- und Dekorationsarbeiten

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Dies wird gesondert berechnet.

Garderobe & Einlass

Gerne stellen wir Ihnen außerdem geschultes Garderoben- und Einlasspersonal für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Dies wird gesondert berechnet.

Sicherheitsdienst, Personal für die Betreuung der Sanitäranlagen, Brandwache, Sanitäter etc.:

Können je nach Veranstaltung erforderlich sein und werden dem Veranstalter gesondert in Rechnung gestellt.

RAHMENPROGRAMM

Mit unserem Angebot an verschiedenen Event- und Entertainmentbausteinen, z.B. Stadionführungen, Sektempfang, DJ, etc., unterstützen wir Sie gerne, ein passendes Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung zu gestalten.

TAGUNGS AUSSTATTUNG

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Tagung oder Sitzung Tagungs- und Workshopausstattung, z.B. Rednerpult, Beamer, Leinwand, Flipcharts, etc. zur Verfügung.



DEKORATION

Gerne dekorieren wir Ihren Raum oder Ihre Tischtafel passend zum Anlass. Wir bieten Ihnen nach Wunsch Tischdecken, Stoffservietten, LED-Kerzen*, Blumendeko, Tischkärtchen, individuell gestaltete Menükarten mit Ihrem Wunschtext oder Firmenlogo an. Preise auf Anfrage.

Das Dekorieren unserer Veranstaltungslocations ist am Veranstaltungstag nur nach Absprache möglich.

Konfetti oder ähnliches Dekorationsmaterial lassen sich nur mit erheblichen Reinigungsaufwand wieder entfernen und können nicht gestattet werden. Eventuelle Reinigungskosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass wir aus brandschutz-technischen Gründen kein offenes Feuer (Kerzen, etc.) einsetzen dürfen.

CURTAINBAR

Sie wünschen am Abend eine Cocktail Bar mit einem professionellen Barkeeper? Gerne stellen wir Ihnen unsere Curtain Bar vom Hotel der Blaue Reiter mit dem dazugehörigen Barequipment und einer großen Auswahl an Cocktails und Longdrinks zur Verfügung. Über verschiedene Angebote informieren wir sehr gerne individuell.

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Hotel der Blaue Reiter
Amalienbadstr. 16
76227 Karlsruhe-Durlach

Motel One
Kriegsstr. 23-25
76133 Karlsruhe

Moxy Karlsruhe
Lorbeerweg 24
76149 Karlsruhe

SCHLISSZEITEN

Gerne können Sie Ihre Feier in freien Zügen bei uns genießen. Unsere Türen stehen Ihnen am Veranstaltungstag bis um 1 Uhr nachts offen (mit Voranmeldung). Je nach Veranstaltung kann ein Sicherheitsdienst erforderlich sein. Dies wird gesondert berechnet.

RAUCHVERBOT

Es gilt im gesamten Gebäude, sowie auf den Terrassen und Tribünen striktes Rauchverbot. Rauchen ist lediglich auf der Promenade/Stadion-umlauf erlaubt.





MEINE HEIMAT.