

TAGUNGEN im REGA HOTEL STUTTGART

Inhalt:

- **Informationen und Lage**
- **Grundrissplan der Tagungsräume**
- **Kapazitäten**
- **Leistung und Preis**
- **Konferenzpauschalen**
- **Snackkarte**
- **Beispiel-Menüs für Tagungen**
- **Anlage Hausprospekt**

REGA Hotel Stuttgart, Ludwigstrasse 18-20, 70176 Stuttgart
Tel. 0711-61934-0 Fax. 0711-61934-77
www.rega-hotel.de info@rega-hotel.de

KAPAZITÄTEN

Nebenzimmer	bis 10 Personen nur Blockform möglich
Konferenzraum 1	bis 10 Personen alle Bestuhlungsformen möglich
Konferenzraum 2	bis 16 Personen alle Bestuhlungsformen möglich
Konferenzraum 1+2	bis 30 Personen alle Bestuhlungsformen möglich Bankette bis 30 Personen
Restaurant „Jackie Coogan´s Garden“	bis 80 Personen geschlossene Gesellschaften möglich Mittags- und abends á la carte mit schwäbischer Küche sowie Menü- und Büffettarrangements für Veranstaltungen.

Alle Räumlichkeiten verfügen über Tageslicht.

Durch das ansprechende Ambiente aller Räumlichkeiten, eignet sich das REGA HOTEL ausgezeichnet für private Bankette jeder Art sowie für Geschäftsessen.

LEISTUNG UND PREIS

Raubereitstellungsgebühr:

Nebenzimmer	€ 61,00
Konferenzraum 1	€ 86,00
Konferenzraum 2	€ 112,00
Konferenzraum 1+2	€ 150,00

Getränke und Verzehr werden nach Verbrauch berechnet.

Standard-Tagungstechnik inklusive, falls gewünscht.

Technik:

Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer, TV und Video sind Bestandteile der Standard-Tagungstechnik und nicht gesondert zu zahlen.

Weitere Technik wie Beamer, Mikrofon etc. organisieren wir gerne für Sie zum Selbstkostenpreis.

KONFERENZPAUSCHALEN

Kaffeepauschale:

Kaffeepause mit Kaffee, Tee,
Obst und Gebäck

€ 7,90 pro Person

Light-Pauschale:

Kaffeepause vormittags mit Kaffee,
Tee, Gebäck
Mittagessen in Form von 2-Gang-
Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee,
Tee, Gebäck
Raumbereitstellungsgebühr inklusive
Standard-Tagungstechnik

€ 34,30 pro Person/Tag

Standard-Pauschale:

Kaffeepause mit Kaffee, Tee,
Fruchtjoghurt und Gebäck
Mittagessen in Form von 3-Gang-
Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee,
Tee, Plunderstückchen
Raumbereitstellungsgebühr inklusive
Standard-Tagungstechnik

€ 38,20 pro Person/Tag

Komfort-Pauschale:

Begrüßungskaffee vor
Veranstaltungsbeginn
Kaffeepause nach Auswahlkarte
nächste Seite, Kaffee, Tee
Mittagessen in Form von 3-Gang-
Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl
Kaffeepause nachmittags nach
Auswahlkarte nächste Seite, Kaffee,
Tee. Raumbereitstellungskosten
inklusive Standard-Tagungstechnik

€ 39,80 pro Person/Tag

Konferenzpausen:**Fitness-Pause:**

Fruchtjoghurt, Obstsalat oder
Obstteller, Schokoriegel

Schwaben-Pause:

Butterbrezeln, Apfelstrudel oder
Apfelküchle

„Süsse Verführungs“-Pause:

Schokocroissants, Süß-/Pikante-
Plunderstückchen oder auf Wunsch
verschiedene Eissorten

Zu allen Kaffeepausen reichen wir Kaffee und Tee.
Alle Pausenvarianten sind miteinander kombinierbar

Getränke im Raum:

Kleine Apfelsaft- und Orangensaftflaschen (0,2l), sowie große
Wasserflaschen (0,7l) stehen für Sie im Raum bereit und werden nach
Verbrauch berechnet.

Snackkarte:

Wenn für sie keine Konferenzpauschale in Frage kommt, halten wir für Sie nachfolgend einige Anregungen für den kleinen Hunger bereit:

Verschieden belegte Brötchen	€ 2,30 pro Stück
Belegtes Baguettstück mit Schinken und Käse	€ 2,80 pro Stück
Salatteller mit Hausdressing	€ 4,80
Tomatensuppe mit Baquette	€ 3,50
Pizzastückchen Auswahl aus 5 verschiedenen Sorten	€ 1,80 pro Stück
Butterbrezeln	€ 1,30 pro Stück

Beispiele für Tagungsmenues:

Menü 1

Gemischter Salatteller



Maultaschen auf Blattspinat mit Schinken und Käse überbacken
oder
Fitnesssteak vom Grill
mit Kräuterbutter dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm



Gemischtes Eis mit Sahnehaube

Menü 2

Flädlesuppe



Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette
oder
Kleiner Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Spätzle



Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Menü 3

Basilikumcremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen



Lachssteak mit Petersilienkartoffeln in einer Riesling-Sahnesoße
oder
Tortellini in Tomaten-Sahnesauce



Apfelküchle mit Vanillesoße

Da wir unsere Speisen immer frisch zubereiten, stimmen wir gerne der Saison entsprechend die Menüs ab und beziehen Sie in die Auswahl mit ein.

Dies ist nur eine kleine Anregung aus der Küche.