

CORLEO

Stuttgarter Str. 9-11

71665 Vaihingen/Enz

Tel.: 07042/9661070

E-Mail: info@corleo.de

Homepage: www.corleo.de

Arrangements gelten für Feierlichkeiten oder Events ab 16 Personen / Büfets ab 25 Personen möglich



CORLEO

NATÜRLICH · HERZLICH · LECKER

Feiern im Corleo

Herzlich Willkommen im Corleo!

Ihr sucht die perfekte Location für eure Feier? Dann seid ihr im CORLEO genau richtig.

Warum?

Mitten im Herzen der Vaihinger Altsadt erwartet euch ein **modernes Ambiente** mit einer wunderschönen **Sommerterrasse** – ideal für unvergässliche Momente.

Ob **Hochzeit, Geburtstag oder Konfirmation** – wir sind euer zuverlässiger Partner und bieten euch eine erstklassige **regionale Küche**, einen individuellen Service und eine Atmosphäre, die eure Feier einzigartig macht.

Lasst uns gemeinsam eure Wünsche verwirklichen

Viel Spaß beim Stöbern

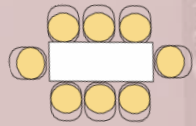
Maximilian Kaag & Team



Bestuhlungsmöglichkeiten

Restaurant CORLEO

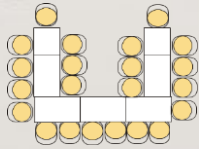
lange Tafeln



Tafeln für 8 bis 12 Personen

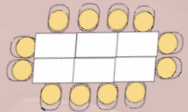
Für bis zu 46 Personen

U-Form



Für bis zu 20 Personen

Blocktafel/n



Für bis zu 26 Personen

Der Aperitif als Get-together – wir haben das passende Angebot für Sie

Aperitif-Angebot 1

Erfrischende Erdbeer-Cocktail mit Prosecco / Erdbeerlikör / Soda oder Limetten-Minze-Cocktail mit Prosecco soviel Sie möchten

EUR 10,50 je Person

Aperitif-Angebot 2

Erfrischender Winzer-Sekt sowie Orangensaft / alkoholfreier Winzer-Traubensecco soviel Sie möchten
Zweierlei Bruschetta

EUR 12,00

Der Aperitif ist gültig für maximal eine Stunde oder bis Platz genommen wird.

Stehempfang mit kleinen Snacks

auf Platten serviert

Backpflaumen mit Speck umwickelt
Tomaten-Bruschetta
Oliven-Bruschetta
Kleine Schinkencroissants oder alternatives Blätterteiggebäck

im Glas serviert

Garnelen mit Oliven / Tomaten / Öl / frische Kräuter
Tatar von der Räucherforelle
Mediterraner CousCous Salat
Tomatenmousse mit Garnele
Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln / Olivenöl / frischen Kräuter

auf Tellern serviert

Gebeizter Wildlachs auf geröstetem Tramezzino
Forellenfilet / Pumpernickel / Merrettichschmand
Garnele im Knusperteig

Ab 20 Personen:

Snack-Variante 1: Zwei verschiedene Varianten **EUR 7,20** je Person

Snack-Variante 2: Drei verschiedene Varianten **EUR 9,90** je Person

Aperitif

Sekt und Prosecco:

Riesling Sekt trocken Weingärtner Horrheim-Gündelbach	Flasche 0,75l	EUR 32,00
Prosecco Extra Dry	Flasche 0,75l	EUR 30,00
Traubensecco alkoholfrei Sektellerei Raumländ	Flasche 0,75l	EUR 30,00

Lust auf eine fruchtige Beigabe?

Pfirsichlikör, Cassislikör oder Holunderblütensirup	je Glas zus.	EUR 1,30
---	--------------	----------

Cocktails:

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	EUR 7,50
Hugo - Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda und Minze	0,2l	EUR 7,50
Wie wäre es mit einem erfrischenden Saisonalen Spritz	0,2l	EUR 7,50

Oder bevorzugen Sie lieber unsere Klassiker?

Campari* Orange oder Campari* Soda	0,2l	EUR 5,20
* enthält Farbstoff		
Martini bianco/ rosso/ dry	5 cl	EUR 4,30
Ricard pur oder mit Eiswasser	2 cl	EUR 4,20
Pastis 51 pur oder mit Eiswasser		
Lustau Sherry medium; dry; sweet	5 cl	EUR 5,90
Portwein weiß: Adriano Ramos-Pinto Porto Fine White	5 cl	EUR 6,50
Portwein rot: Adriano Ramos-Pinto Vintage	5 cl	EUR 6,50

In den Preisen ist die Bereitstellung von Bistrotischen , je nach Personenanzahl auch ein Aperitifbüfett inklusive.



Frühling 1

Variation von Wildkräutern und Blattsalaten
knusprig gebackener Parmaschinken



Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta
buntes Frühlingsgemüse
Kartoffelgratin



Mousse von der weißen Schokolade Schokotarte/
marinierte Erdbeeren



Frühling 2

Schaumsuppe von Gartenkräutern



Zitronen-Kräuter- Lachs
grüner Spargel / Salzkartoffeln



Tiramisu mit frischen Erdbeeren
Cantuccini-Eiscreme

Frühling 3

Zweierlei vom Lachs (Roulade /
lauwarm geräuchert) / Dip / auf
Blattsalat



Geschmorte Kalbsbäckchen mit
Frühlingsgemüse und Kartoffelstampf



Cappuccino-Parfait / Erdbeersorbet
Amaretto-Sabayone

Konfi 1

Unsere Festtagssuppe mit
Maultäschle / Flädle / Gemüsestreifen



Filet vom Landschwein im Schwarzwälder
Schinkenmantel / Lembergerjus
buntes Frühlingsgemüse
handgeschabte Spätzle / Kroketten



Eisgugelhupf
marinierte Erdbeeren Schokoladensoße



Konfi 2

Blattsalate des Frühlings / Erdbeer-Rhabarber-
Vinaigrette



Rosa geschmorter Kalbstafelspitz / Wurzelgemüse
Kartoffelgratin



Crème Brûlée / marinierte Beeren

Konfi 3

Crèmesuppe vom Spargel
Spargelstückchen



Bunte Frühlingsalate



Maispoulardenbrust gefüllt mit
Bärlauch und Frischkäse
Spargel-Karottengemüse /
Kräutergnocchi



Karamellisiertes Limettenparfait
frische Beeren

Sommer 1

Melonensalat / Minze / Basilikum
Schafskäse / geröstete Pinienkerne



Zartes Rinderfilet mit Kräuterkruste
sommerlichem Gemüse /
Rosmarinkartoffeln



Crema Katalana / karamellierte
Pfirsichspalten



Sommer 2

Zitronengrasschaumsuppe / gebackener
Garnele / geröstetes Brot



Lachsfilet im Sesammantel / Blattspinat
Kräuter-Risotto / Curry-Mango- Schaum



Pina Colada Parfait / weißer Raffaello Kuchen /
Ananasragout

Sommer 3

Gazpacho Andaluz



Knusprig gebratene Perlhuhnbrust / Kerbeljus
Zucchini / Kartoffelgratin



Zitronen- Mascarpone- Creme mit
Beeren

Herbst / Winter

Feldsalat / gebratene Austernpilze / Bacon



Kürbiscremesuppe



Geschmorte Ochsenbacke / Burgundersoße
Wirsinggemüse / Kartoffel-Sellerie-Püree



Apfelkühle in Zimt und Zucker
Tonkabohneneis



Herbst / Winter 2

Gratinierter Ziegenfrischkäse / Rote Beete
Carpaccio / Apfel-Vinaigrette



Steak vom Rinderrücken / Schalottenkruste
buntes Wintergemüse / Kartoffelgratin



Crème Brûlée

Glühweinsorbet / Zwetschgenragout

Herbst / Winter 3

Orange / Avocado / Lachs
/Pesto



Rosa gebratene Rehkeule / gebratene
Waldpilze / Brokkolicreme /
Serviettenknödel



Cappuccinoparfait
Glühweinkirschen / Schokoladentarte

Weitere Vorspeisen zur Wahl

Frühlingsempfehlung

- Ziegenkäse / Parmaschinken / Rosmarin / Salate und Kräuter des Frühlings
- Variation von Wildkräutern und Blattsalaten / knusprig gebackener Parmaschinken
- Bio-Blattsalate / Kräutersalate / Kresse / geräucherte Perlhuhn
- Roulade von Spargel und Rucola / Schwarzwälder Bauernschinken mariniertes Spargel / kaltgestockter Spargelsaft / Wildkräutersalat geröstetes Nussbrot
- Avocado / Spargel / geräucherter Lachs / Pesto

Sommerempfehlung

- Zweierlei Bruschetta / Bio-Blättle
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse / Rote Bete Carpaccio / Pinienkerne / Salate und Kräuter des Frühlings
- Bunte Blattsalate / getrocknete Tomaten / Feta
- Variation von sommerlichen Blattsalaten / Pfifferlinge / Aprikosen
- Melonensalat / Minze / Basilikum / Schafskäse / geröstete Pinienkerne
- Räucherlachs / Avocado / grüner Spargel / Pesto

Unter Vorbehalt der saisonalen Verfügbarkeit. Bitte berücksichtigen Sie ferner, dass die Wahl eines einheitlichen Menüs notwendig ist. Für Vegetarier und Kinder können alternative Speisen gewählt werden. Alternativ auch gerne ein Büfett.



Weitere Vorspeisen zur Wahl

Herbst- und Winterempfehlungen:

- Mariniertes Kürbis / Wildkräutersalat / geröstetes Nussbrot
- Feldsalat / karamellisierten Birnenspalten / Bacon-Chips / Walnüssen
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse / Rote Beete Carpaccio / Apfel-Vinaigrette
- Kürbis-Carpaccio / Maishähnchen / Bio-Blättle

Fisch und Meeresfrüchte Empfehlung

- Geräucherte Forellenfilets / Meerrettichcreme / Rote Bete / Zupfsalat
- Duett vom Schottischen Wildlachs / Bio-Blättle
- Bunte Kräuter- und Blattsalate / Gambas im Kartoffelmantel
- Gebratenes Wolfsbarschfilet / Avocado / Pfirsiche



Weitere Suppen zur Wahl

Frühlingsempfehlungen:

- Schaumsuppe von der Jungerbse
- Cremesuppe vom Thai-Curry
- Schaumsuppe von der Kresse
- Rinderkraftbrühe/ Flädle/ Maultäschle und Markklösse
- Schaumsuppe von Zuckerbse/ Krebschwänze
- Schaumsuppe von gelber Paprika/ gedörrte Cherrytomaten/ Rucola-Cashewkern-Pesto

Sommerempfehlung:

- Klare Tomatenconsommée / Basilikum-Quark-Klößchen
- Rahmsuppe von der Petersilienwurzel / Rote-Beete-Schmand
- Schaumsuppe vom jungen Blattspinat / gebratene Riesengarnele
- Schaumsuppe von Pfifferlingen / Schnittlauch-Creme fraîche
- Kokos-Chilisuppe mit Kokospuma
- Kräuterschaumsuppe mit Tomatenjulienne
- Schaumsuppe von der Brunnenkresse
- Geräucherte rote Paprikaschaumsuppe / Quark-Kräuter-Nocken
- Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen / Maultäschle
- Gazpacho Andaluz (kalte Tomaten-Gemüsesuppe)



Weitere Suppen zur Wahl

Herbst- und Winterempfehlungen:

- Festtagssuppe mit Flädle/ Maultaschen/ Markklössle
- Rosenkohlschaumsuppe mit geröstetem Speck/ Kracherle
- Cremesuppe von Muskatkürbis / Krokant / Kernöl
- Cremesuppe von Waldpilzen / Kräutercroûtons
- Schaumsuppe von der Petersilienwurzel / Rote-Bete-Creme fraîche / Croûtons
- Maronencremesuppe
- Linsen-Cappuccino / Knusperschinken -Topping
- Möhren-Ingwer-Schaumsuppe
- Petersilienwurzelschaumsuppe
- Schwarzwurzelschaumsuppe / Trüffelnocken
- Möhren-Ingwerschaumsuppe / Zitronengras / Kokos-Espuma
- Zitronengrasschaumsuppe / gebackene Garnele geröstetes Brot
- Kürbis-Apfel-Suppe / Nussbrösel



Weitere Hauptspeisen zur Wahl

Geflügel:

- Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse / Pinienkernen / Gnocchis/ Sherrysauce
- Knusprig gebratene Perlhuhnbrust / Kerbeljus / Zucchini / Kartoffelgratin
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust / Rhabarber-Ananassoße / buntes Gemüse / Polenta
- Maispouardenbrust / Soja Brokkoli / Kartoffelcreme & Pralinen / Sherrysauce
- Maispouardenbrust / gefüllt mit Spinat und Ricotta / Zuckerschoten-Karottengemüse/ Bärlauch-Serviettenknödel
- Knusperschnitzel von der Freilandpute/ Zitrone / Bio-Blättle / Kartoffelsalat
- Geräucherte Entenbrust / Duftreis / Thai-Mango-Chutney / Sesam

Fisch:

- Lachsfilet im Sesammantel / Pak Choi/ gebratener Reis/ Curry-Mango-Schaum
- Schottischer Wildlachs auf Fenchel-Risotto
- Ge grillter Schwertfisch / Schalotten-Vinaigrette / Spargel
Parmesangnocchi

Wild / Lamm:

- Lammnuss –zart rosa gebraten / Thymianjus / mediterranes Gemüse / Parmesan-Gnocchi
- Gebratene Rehkeule / Pfifferlinge in Rahm / Erbsencreme / Brezel-Knödel
- Rosa gebratener Wildschweintrücken / Wacholderrahmsoße /buntes Herbstgemüse / Haselnuss Spätzle

Vegetarisch:

- Gratiniertes Ziegenkäse / Zucchini-Karotten-Puffer /Tomatenmarmelade / Pinienkerne
- Gemüse Tarte von Karotte / Zucchini / Sellerie / Tomatenkompott / Ziegenfrischkäsesauce / Kräutersalat
- Auberginenlasagne / Tomaten / hausgemachte Gnocchi



Weitere Hauptspeisen zur Wahl

Rind/Kalb:

- Glasierter Krustenbraten vom Hohenloher Kalb / buntes Gemüse / geschabte Spätzle
- Filet vom Weideochsen / Pommerysenfkruste / Riojajus / Schnippelbohnen / Thymiankartoffeln
- Rosa gebratener Kalbsrücken / Senf-Zwiebel-Haube/ Finger-Möhrrchen / Polenta
- Ochsenbacke / Kalbsmedaillon / Rosmarinjus / glasiertes Gemüse / Kartoffel-Bärlauch-Roulade
- Hohenloher Rinderfilet mit Kräuter und Pommerysenf gefüllt/ Schalottensoße/ Zuckerschotengemüse/ Schupfnudeln
- Medaillons von Rind und Schwein / zweierlei Soßen / buntes Gemüse / geschabte Spätzle
- Medaillon vom Kalb / frischer Basilikum / Spargel / Zuckerschoten / Römische Nocken
- Zwiebelrostbraten Deluxe / Rinderfilet / Maultasche / 3erlei Zwiebeln / Kräuterspätzle / Lembergerjus
- Picatta Milanese/ frischer Basilikum/ Tagliatelle/ Tomatensugo/ Grana Padano
- Schmorbraten von heimischen Rind/ zweierlei Soßen/ buntes Gemüse/ handgeschabte Spätzle

Schwein:

- Schweinefilet / Rucolapesto / buntes Gemüse / hausgemachte Spinatnudeln
- Medaillons vom Schwein / Champignonrahm / buntes Gemüse geschabte Spätzle



Weitere Desserts zur Wahl

Frühlings- und Sommerdesserts

- Mascarponecreme/ karamellierte Pfirsichspalten
- Holunderblüteneis mit Limettencreme und Proseccogeelee
- Erdbeerparfait / Schokolade / karamellierter Rhabarber
- Erdbeersorbet und Mascarpone-Vanillecreme / Mandelbisquit / Rhabarberkompott
- Karamellisiertes Limettenparfait / Carpaccio Ananas / Kiwi
- Pfirsichsorbet und Mascarpone-Vanillecreme / Mandelbisquit / glasierte Pfirsiche
- Erfrischendes von der Melone / Wassermelonensorbet / Melonen-Minzsalat
- Bananen-Schokoladen-Parfait / eingelegte Kirschen / Hippe
- Heiße Liebe / Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren
- Himbeermousse/ Schokoladentarte/ Sorbet
- Limetten-Joghurtmousse / Pistazieneis/ marinierte Beeren

Herbst- und Winter-Desserts

- Zimt-Zwetschgenparfait / Rotweinzwetschgen / karamellierte Nüsse
- Tarte Tatin von heimischen Äpfeln / Bourbon-Vanilleeis
- Panna Cotta / Zimtzwetschgen / kleiner Schokokuchen
- Mousse von der Chai-Latte/ Glühweinkirschen
- Horrheimer Eisgugelhupf/ lauwarmer Beerengrütze
- Mascarponecreme / eingelegte Kirschen / Schokoladensorbet
- Mandel-Tarte / Quittenkompott/ Quittensorbet
- Mousse von der Vollmilchschokolade/ Baileys-Schaum / Williams-Christ-Birne
- Apfelküchle in Zimt und Zucker/Tonkabohneneis
- Mojoto-Creme / Limettensorbet / Ananas



Flying-Büfett

Vorspeise:

Zweierlei Bruschetta Tomate-Basilikum / Olive
Melonenkugeln / Schwarzwälder Schinken Mousse
Gebackene Garnele / Avocado-Pinienkern-Salsa
Gemüsecremesuppe / Crème Fraîche

Hauptgang:

Ziegenkäse-Tomaten-Tarte / Kräuterdip / Rucola
Gebratener Lachs / bunter Couscous-Salat
Maispoularde / Polenta-Taler / Gemüsestroh
Ochsenbäckle / Lembergersößle / Kartoffelcreme

Dessert:

Weißer Kaffee-Panna Cotta frische Beeren
Vanille-Parfait / Mirabellen
Sorbet-Auswahl

Zum Preis von EUR 52,00 je Person – Bestuhlung nur in Form von
Stehischen (ab 30 Personen)



Frühstücksangebot

Frühstück Corleo Variante 1

Wurst,-Käseteller / Tomate / Gurke
Marmeladen / Nutella / Honig / Butter / Frischkäse /
Rührei / Obstsalat
Brotkorb (Ciabatta / Knauzabrot / Körnerbrot)

Preis pro Person EUR 15,20

Frühstück Corleo Variante 2

½ Avocado / Rührei / Speck / Beerenbowl
Crossaint / Marmalade / Brotkorb & Butter

Preis pro Person EUR 17,90€

Veganes Frühstück

Vegane Bio- Brotaufstriche / Paprika / Oliven / Gurke
Tomate ½ Avocado
Körnerbrot / Baguette / Margarine

Preis pro Person EUR 16,50€

Wahlweise dazu:

Weißwurst / Süßer Senf / Brezel	EUR p.P. +3,80
French Toast / Ahornsirup / Früchte	EUR p.P. +3,00
Geräucherter Lachs & Forelle	EUR p.p + 5,00

Unsere Smoothie

Apfel- Melonen- Smoothie
Aus Goldenen Delicious vom Apfelbauer Mauch, Honig- Melone
etwas Orange

Zitrus- Smoothie
Mit Grapefruit, Orange, Zitrone, Limette, Buttermilch, Honig

Kaffee / Kaffeespezialitäten und Smoothies

Wählen Sie die Getränke nach Wahl

Alkoholfreie Getränke & Biere

Mineralwasser

▪ Ensinger Gourmet Urquelle medium/still	0,75 l	EUR	6,70
▪ Ensinger Gourmet Urquelle medium/still	0,25 l	EUR	3,30

Säfte und Softdrinks

▪ Apfelsaft , Orangensaft	0,20 l	EUR	3,40
▪ Johannisbeernektar, Maracujanektar	0,20 l	EUR	3,40
▪ Saftschorle	0,30 l	EUR	3,70
▪ Fritz Cola / Zuckerfrei / Orange	0,33 l	EUR	4,00
	0,40 l	EUR	4,30
▪ Schweppes Tonic Water/ Bitter Lemon	0,20 l	EUR	3,80

Warme Getränke

▪ Tasse Café Crème/koffeinfreier Kaffee	GEPA / Fairtrade	EUR	3,90
▪ Tasse Espresso einfach/doppelt	GEPA / Fairtrade	EUR	2,90
			3,90
▪ Cappuccino/Milchkaffee	GEPA / Fairtrade	EUR	4,00
▪ Latte Macchiato	GEPA / Fairtrade	EUR	4,20
▪ Heiße Schokolade	CAOTINA	EUR	4,20
▪ Tasse Kräuter-, Früchtetee	TEELADEN VAHINGEN	EUR	4,40
▪ Tasse Earl Grey/Darjeeling/Grüner Tee	KUSMI TEA	EUR	4,00

Biere

▪ Alpirsbacher Export	0,50 l	EUR	4,90
▪ Weihenstephan Hefe hell	0,50 l	EUR	4,90
▪ Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	EUR	4,80
▪ Bleifrei	0,33 l	EUR	3,90



Flaschenweine

Weißweine

- Chardonnay K trocken Weingut Faigle, Horrheim
- Weißburgunder trocken, Weingut Lembergerland, Rosswag
- Grauburgunder trocken, Weingut Oberkirchner Winzer
- Sauvignac trocken, Weingut Walz, Ensingen

Rotweine

- Trollinger „Alte Reben“ trocken, Weingut Faigle, Horrheim
- Cuvée Rot trocken, Weingut Sonnenhof, Gündelbach
- RICH Rotweincuvée trocken, Weingut Fried Baumgärtner
- Syrah QbA trocken, Weingut Walz, Ensingen
- Marques de Campo Nuble, Rioja, Spanien

Roseweine

- Cuvée Rose feinherb, Weingut Sonnenhof, Gündelbach



Unsere Getränkepauschale für 8 Stunden

2 Weine zur Wahl

Biere vom Fass und alkoholfreie Biere

Mineralwasser, Softgetränke 2 Fruchtsäfte zur Wahl

Kaffeespezialitäten und Tee

EUR 38,50 pro Person

zusätzlich buchbar

Eine weitere Sorte Wein

Drei Spirituosen

Longdrinks und Cocktails

drei Sorten

+ EUR 5,00 pro Person

+ EUR 5,00 pro Person

+ EUR 13,70 pro Person

Kaffee und Kuchen im Corleo!

Genießen Sie unseren GEPA-Filterkaffee oder aus feinsten GEPA Bohnen zubereiteten Espresso, Cappuccino oder Chococcino.

Ganz unabhängig vom Kuchen erlauben wir uns für den Aufbau und die Betreuung des Kuchenbüfetts, das Eindecken der Kaffeetafel und den Ausschank von Heißgetränken einen Kaffee-Gedeckpreis von EUR 11,90 je Person zu berechnen. Sofern die Kinder auf Warmgetränke verzichten, reduziert sich der Preis um die Hälfte entsprechend

Zu dem Kuchen stellen wir Ihnen selbstverständlich noch eine schale frischer Schlagsahne bereit. Zu dem bieten wir folgendes von unserer Seite dazuan:

Kuchen besorgen wir für Sie bei einem der zahlreichen regionalen Bäcker und berechnen die Einkaufskosten an Sie weiter.

Trauerfeierpauschale

Pauschale 1:

- GEPA- Filterkaffee / Tee / Schokolade –so viel Sie möchten
- Kaffeespezialität (Cappuccino / Espresso / Latte macchiato) max. 1 je Person
- Hefezopf
- Butterbrezeln
- Kerzen / Raumbereitstellung / Richten der Tafel

Pro Person 19,50€

Pauschale 2:

- GEPA- Filterkaffee / Tee / Schokolade –so viel Sie möchten
- Kaffeespezialität (Cappuccino / Espresso / Latte macchiato) max. 1 je Person
- Hefezopf
- Butterbrezeln
- belegte Brötchen
- Kerzen / Raumbereitstellung / Richten der Tafel

Pro Person 22,50€

Beide Pauschalen: Sonstige Getränke nach verzehr

Die Rahmenbedingungen:

Gültig ab mindestens 12 Personen für maximal 2,5 Stunden Aufenthaltzeit

Cocktailkarte

Gin Tonic
Gin, Tonicwater, Zitrone

Caipirinha
Pitu, Limette, brauner Rohrzucker

Wodka-Lemon
Wodka, Bitter Lemon

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange

Lillet Wild Berry
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

Haben sie noch einen speziellen Cocktail- Wunsch?
Dann sprechen sie uns gerne darauf an.



Kostenübersicht und Dienstleistungen für Veranstaltungen

Zusätzliche Kosten

Blumendekoration ab	EUR	3,00	je Person
Menükarten bis 30 PAX	EUR	1,50	pro Stück
Menükarten ab 30 PAX	EUR	1,30	pro Stück
Weisse Tischwäsche	EUR	3,60	je Person
Weißer Servietten	EUR	0,50	je Person

Extras

Namenskarten	EUR	1,00	pro Stück
Tischaufsteller	EUR	8,00	pro Stück
Stehtische mit Husse (bei Aperio je 15 Person 1 Stehtisch inkl.)	EUR	16,00	pro Stück

Technik für Büfets

Induktionskochplatten	EUR	25,00	pro Stück
Chaving Dishes	EUR	35,00	pro Stück
Rechauds	EUR	10,00	pro Stück
Beamer	EUR	35,00	pro Stück
Leinwand	EUR	10,00	pro Stück

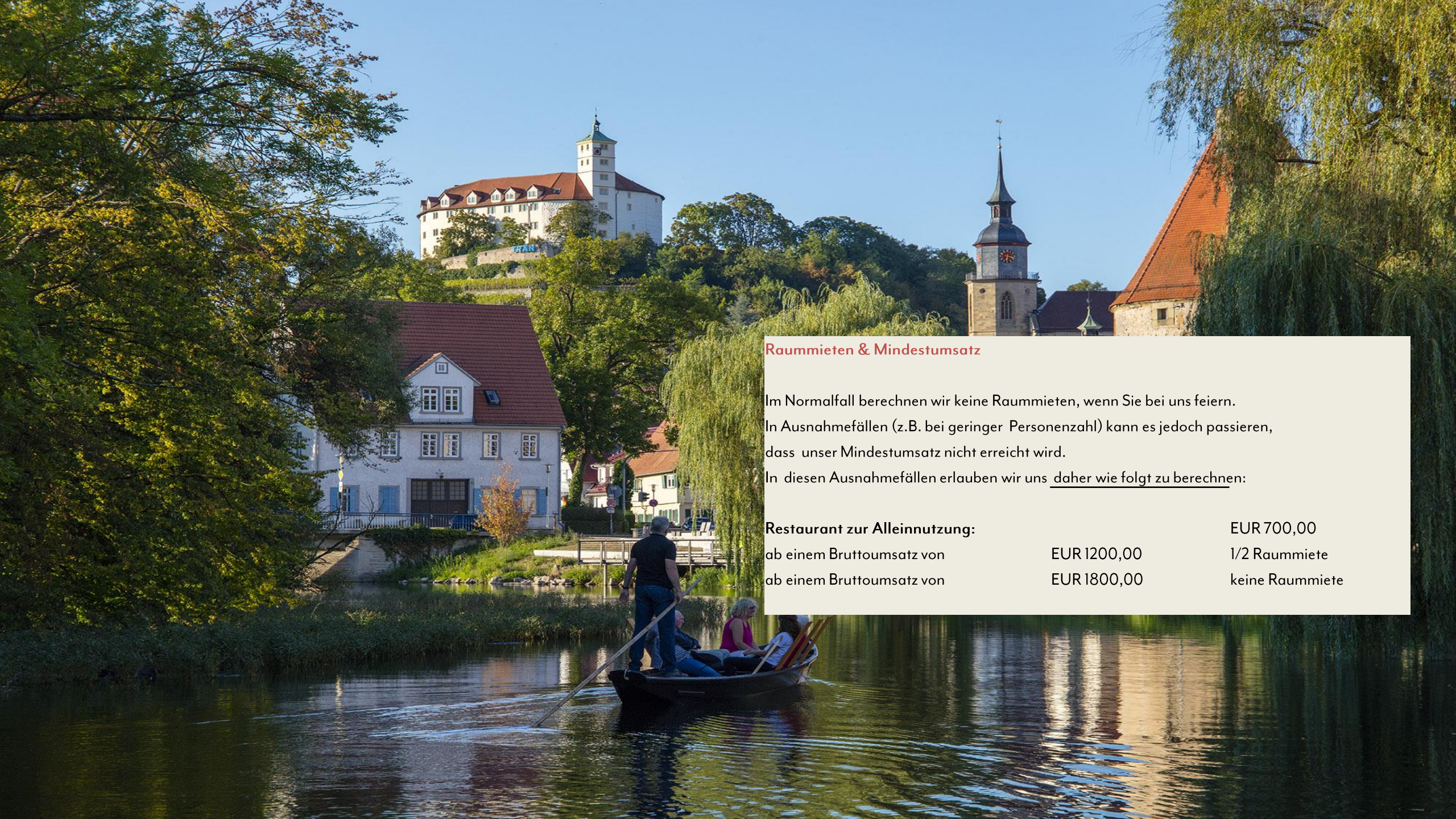
Mitarbeiter

Service-Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr	EUR	130,00	je Stunde
------------------------------------	-----	--------	-----------

Für die Buchung von Veranstaltungen gelten unserer AGB's

Benötigen Sie Empfehlungen zu DJ's, Live-Musik, Fotografen, Discoanlagen, etc.

Wir bitten zudem zu beachten, dass die Räume bei der Bestellung eines Mittagmenüs bis 16.00 Uhr für Sie reserviert sind. Sofern Sie am Nachmittag noch Kaffee und Kuchen haben, stellen wir die Räume bis 18.00 Uhr zur Verfügung. Bei Feierlichkeiten am Abend erlauben wir uns ab 24.00 Uhr je angefangene Stunde einen Nachtzuschlag von EUR 130,00 zu berechnen.



Raummieten & Mindestumsatz

Im Normalfall berechnen wir keine Ruummieten, wenn Sie bei uns feiern.

In Ausnahmefällen (z.B. bei geringer Personenzahl) kann es jedoch passieren, dass unser Mindestumsatz nicht erreicht wird.

In diesen Ausnahmefällen erlauben wir uns daher wie folgt zu berechnen:

Restaurant zur Alleinnutzung:

ab einem Bruttoumsatz von	EUR 1200,00	EUR 700,00 1/2 Raummiete
ab einem Bruttoumsatz von	EUR 1800,00	keine Raummiete

CORLEO

Stuttgarter Str. 9-11

71665 Vaihingen/Enz

Tel.: 07042/9661070

E-Mail: info@corleo.de

Homepage: www.corleo.de

Arrangements gelten für Feierlichkeiten oder Events ab 16 Personen / Büfets ab 25 Personen möglich



CORLEO

NATÜRLICH · HERZLICH · LECKER