

A modern interior scene featuring a grey sofa with several pillows, a yellow armchair, and a dark tufted armchair. A large black floor lamp with a curved arch casts a wide, soft pink cone of light over the sofa. The background is a dark, textured wall. The floor is covered with a patterned rug. The overall mood is sophisticated and contemporary.

VILOTEL

EVENTS & MEETINGS



VILOTEL

Eugen-Bolz-Platz 2

73447 Oberkochen

www.vilotel.de

T: 07364 / 95 55 40

E: info@vilotel.de

Alles außer Standard! Das Vilotel ist für vieles bekannt. Modernes Design, tolles Ambiente, leckere Drinks und eine hervorragende Küche. Was jeden verblüfft, ist die Gastfreundschaft. Bei uns gilt das Motto: Jeder soll sich fühlen wie zu Hause →

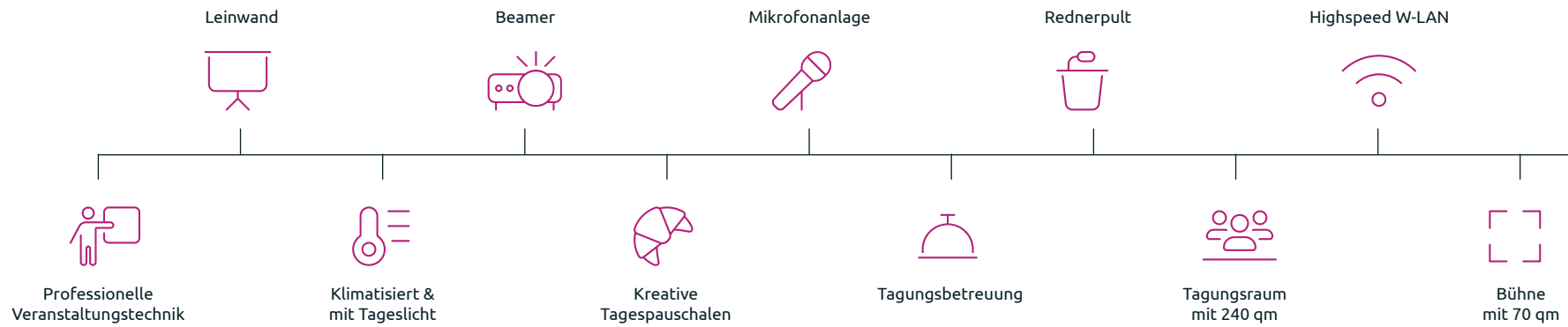
ZU GAST ZU HAUSE



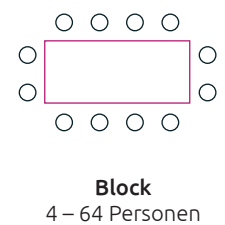
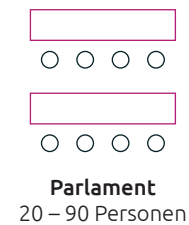
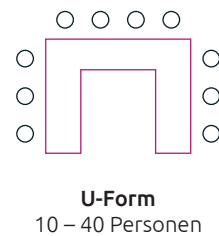
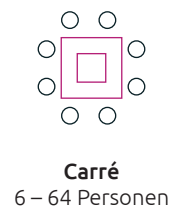
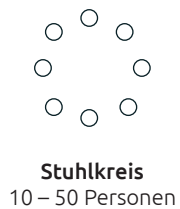
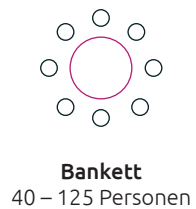
Tagungen und Events

Ob kreative Workshops, produktive Meetings oder große Konferenzen – bei uns findest du den idealen Rahmen für deine Veranstaltung! Unser moderner und flexibel gestaltbarer Tagungsraum bietet dir maximale Freiheit in der Planung. Mit verschiedenen Bestuhlungsoptionen, erstklassiger Ausstattung und persönlichem Service wird dein Event genau so, wie du es dir vorstellst. Lass uns gemeinsam dein individuelles Veranstaltungskonzept entwickeln – wir freuen uns auf dich!





Fakten



Tagungspauschalen

Immer mit dabei

- 1 Flipchart
- 1 Metaplanwand
- 1 Moderationskoffer
- 1 Leinwand
- 1 Beamer
- Blöcke und Stifte
- Mineralwasser unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeeplat im Tagungsraum

Incentives

- Lasertag
- Galgenwaldescape
- Team Spirit Events
- Zeiss Museum

Personalisiertes Tagungspackage

- „Wünsch dir was“ – Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen!

Add-ons

- + Begrüßungskaffee mit Wake-Up-Snack im Tagungsraum
5.0 € pro Person
- + Zusätzliches Flipchart / Metaplanwand
je 25.0 € / Tag

Tagungspackage V.1 77.0 € pro Person

- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und herzhaften Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Bufferet inkl. Mineralwasser
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und süßen Snacks

Tagungspackage V.2 67.0 € pro Person

- Kaffeepause vormittags oder nachmittags mit Kaffee, Tee und Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Bufferet inkl. Mineralwasser

Tagungspackage V.3 124.0 € pro Person

- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und herzhaften Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Bufferet inkl. Mineralwasser
- 3-Gang-Menü oder Dinnerbuffet am Abend
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und süßen Snacks

Tagungspackage Green 85.0 € pro Person

- Mineralwasser & Bio-Säfte unlimitiert im Tagungsraum
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und vegetarischen, herzhaften Snacks
- 2-Gang vegetarisches Bio Menü oder Business-Lunch-Bufferet inkl. Mineralwasser & Bio-Säfte
- CO₂ Ausgleich



Schwäbische Festtagssuppe
 Geräucherte Variation
 von Forelle und Lachs vom Kocherursprung
 mit Meerrettich
 Schweizer Wurstsalat
 im Glas
 Kartoffelsalat
 im Glas mit Frikadelle
 Gefüllte Flädle
 mit Ostalbkäse und Spinat
 Blattsalat
 mit zweierlei Dressing
 Verschiedene Rohkostsalate
 Brot und Butter
 Heimischer Rinderschmorbraten
 mit Rotweinsauce
 Putengeschnetzeltes
 in Champignonrahmsauce
 Schwäbische geschmelzte Maultaschen
 mit Zwiebeln



BüVet.401

52.0 € pro Person

ab 35 Personen



Käsespätzle
 mit Röstzwiebeln
 Spätzle
 mit Brösel Schmelze
 Hochlandreis
 Frisches Saisongemüse
 Weißes Schokoladenmousse
 mit Himbeerschaum
 Schwäbische Apfelmaultaschen
 mit Rosinen, Mandeln und Vanillecreme
 Zitronentarte



BüVet.402

58.0 € pro Person

ab 35 Personen



- Karotten-Ingwer**
mit Chili-Koriander-Cashewkerntopping
- Mozzarella und Strauchtomate**
mit gestoßenem Pfeffer und Basilikumpesto
- Gegrilltes Gemüse**
mit Aceto Balsamico und frischen Kräutern
- Rucolasalat**
mit aromatischen Fetawürfeln und Cherrytomaten
- Luftgetrockneter italienischer Schinken**
mit Grana Padano und Tomaten-Zwiebel-Chutney
- Blattsalate**
mit zweierlei Dressing
- Verschiedene Rohkostsalate**
- Brot und Butter**
- Gefüllte Putenbrust**
mit Tomaten, Käse und Salsa-Verde-Marinade
- Tagliatelle**
mit Rinderstreifen, Gemüse und Sauerrahm
- Gebratenes Zanderfilet**
auf jungem Blattspinat und Zitronen Velouté
- Gnocchi**
mit karamellisierten Tomaten, Feta und Spinat
- Rosmarinkartoffeln**
- Hochlandreis**
- Ratatouille**
- Panna Cotta**
mit Limone-Nuss
- Schokoladenmousse von der Verhona Schokolade**
mit Mango-Pfeffer Topping
- Passionsfruchttiramisu**

BüVet.403

65.0 € pro Person

ab 35 Personen



Kohlrabisuppe
mit Brunnenkresse und Pekannüssen
Büffelmozzarella, italienischer Schinken, Melone,
Basilikum-Zitronenvinaigrette

Geräucherte und gebeizte Edelfischvariation
mit Mangochutney

Gegrilltes Gemüse
mit Süßkartoffel-Tabouleh

Tortillas
mit Spinat, Limette, Feta und Tomate

Rohkost- und Blattsalate
mit zweierlei Dressing

Brot und Butter

Roastbeef am Stück gebraten
mit Szechuanpfeffer-Rosmarinsauce

Lachsfilet
mit Spinat und Zitrone-Ingwer-Korianderkruste

Pute gebraten
mit Paprika-Thymian- Passionsfruchtsauce

Vegetarische Paella
mit rotem Thai Curry, Zuckerschoten und Pastina-
ken

Rosmarin Schalenkartoffeln, Hochlandreis, Grillge-
müse

Tonkabohnen-Crème-Brûlée

Brownie-Törtchen
mit Passionsfrucht

Himbeere-Trifle
mit Käsecreme

VORSPEISE

Vilotel Shot
heiße Suppe

Couscous
getrocknete Tomaten
Chimichurri
Johannisbeerragout

Kichererbsen Tabouleh
Minze - Cocktailtomaten

Büffelmozzarella
Rosmarin - Aprikose
Zitrone

Paprika creme Brûlée
Salsa - Vollkornkruste

Backhähnchenpraline
Mango-Wasabi-Tomatensalsa
Pumpnickelcrunch

Roastbeef gebeizt
Aioli - Preiselbeere - Pilze

Rindertatar
gebeiztes Eigelb - Zwiebel-
chutney - Knusperbrot

Kocherforelle geflämmt
dreierlei Kohlrabi
Basilikum

Lachs
Gurke - Apfel - Wasabi
Knuspercrunch



HAUPTGERICHTE

Rinderbacke
Petersilienwurzelpüree ge-
pickeltes Gemüse

Trüffelravioli
Ricotta - Kräutersaitlinge

Flanksteak
Süßkartoffel - Edamame

Seehecht
Fregola Sarda - Basilikum
Limette

Polenta
karamellierte Tomate
Aubergine - Kichererbsen

Safran Risoni Nudeln
getrocknete Tomate
wilder Brokkoli

Garnele
Quinoa - Johannisbeere
Passionfrucht - Chorizo

Finger Food hot´n cold

ab 35 Personen

Stelle dein Buffet nach deinem Geschmack zusammen.
Wähle je nach Anlass die Varianten aus.

Als **Dinner** – 12 Portionen pro Person
Suppe // 3 Vorspeisen // 3 Hauptgänge // 2 Desserts
Suppe // 6 Vorspeisen // 2 Desserts
52.0 € pro Person

Als **Snackbuffet** – 8 Portionen pro Person
Suppe // 2 Vorspeisen // 2 Hauptgänge // Dessert
Suppe // 4 Vorspeisen // Dessert
39.0 € pro Person

Zum **Aperitif** – 3 Portionen pro Person
1 Vorspeise // 1 Hauptgang
2 Vorspeisen
18.0 € pro Person

DESSERT

Pannacotta
Honig - Zitrone - Rosmarin

Schokoladenbrownie
Blaubeere - Salzkaramell



flame & flavor

42.0 € pro Person

ab 35 Personen

SALATBAR

Blattsalate
Dressings

Mediterraner Nudelsalat

Romanasalat
Blaubeeren - Holunder-
Limettendressing

Chimichurri-Couscoussalat
Fenchel rote Bete

DIREKT VOM BBQ-GRILL

Gebratenes Doradenfilet
Limetten-Koriander-Marinade

Ostalbhähnchen
Aprikosen - Zwiebel-Spieß

Schweinekotelette
Bierzwiebelmarinade

Maisrippchen
Limetten - Paprikaragout- Baby
Spinat

Grillgemüse

Knusperkartoffel
Cheddar - Lauch
Granatapfeltopping

DESSERT

Limetten-Cheesecakecreme
Kaffeeekirschen



grill & chill

55.0 € pro Person

ab 35 Personen

SALATBAR

Blattsalate
Dressings

Cole Slaw

Tomaten - Brotsalat

Wassermelone
Feta - Blattspinat

Taboulé
Romanasalat - Granatapfel

DIREKT VOM BBQ-GRILL

Oberkochener Lachsforelle
Mangoaioli

Spanferkelracks
Schwarzbiermarinade
Zwiebelsalsa

Flanksteak
Chimichurri

Ochsenbratwurst
Pommerysenfcreme

Gebackener Feta
Tomatenmangosalsa

Grillgemüse

Quetschkartoffel
Thymian - Rosmarin

DESSERT

Gegrillte Ananas
Kokosknusper Ginjoghurt

Sonst noch was?

Raummiete für private Events
inklusive Reinigung und Bestuhlung
Klimatisierung oder Heizung
800.0 €

Kaffee und Kuchen
Sie können Ihre Kuchen selber mitbringen, oder
bei Zuckerschnecke Anja 0173 2452051 bestellen.
Wir lagern diese, verteilen sie und spülen Ihre
Verpackungen wieder
3.5 € pro Person

Menükarten, Tischwäsche, Kerzen & Servietten
sind inklusive

Stehtische inkl. Tischdecke
5.0 € pro Tisch

Service
bis 1 Uhr inklusive. Danach berechnen wir
pro Mitarbeiter und Stunde **44.0 €**

Blumendeko
einfach bestellen bei
Blumen für alle Anlässe – 01511 9121795

Fotografen
Manuela Marks – 07364 2909724
oder kontakt@manuelamarks.de



Weißweine

Christian Hirsch
Riesling & Chardonnay 0.75 l 30.5 €

A. Diehl, Eins zu Eins
Grauer Burgunder 0.75 l 31.5 €

Kellerei Terlan
Terlaner Cuvée 0.75 l 45.0 €

Roséweine

Christian Hirsch
Cuvée, halbtrocken
Trollinger, Spätburgunder 0.75 l 30.0 €

Rotweine

Lunatico Vigneti di Salento
Negroamaro 0.75 l 31.0 €

Finca las Moras Dada 1
Malbec, Bornada 0.75 l 32.0 €

Barón de Ley
Gran Reserva,
Tempranillo, trocken 0.75 l 37.0 €

Weine Preisliste