Eventlocation

im

VILOTEL

Tagungen

Sie planen eine Tagung, ein Seminar oder brauchen einfach Platz für ein größeres Meeting? In unserer Location haben Sie genügend Freiraum für kreative und produktive Workshops oder andere Veranstaltungen. Mit vielen verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten können wir den Raum perfekt für Ihre Veranstaltung vorbereiten! Setzen Sie sich für Ihr individuelles Tagungskonzept einfach mit uns in Verbindung.

- Tagungsraum mit 240 qm
- Bühne mit 70 qm
- Klimatisiert und mit Tageslicht
- Professionelle Veranstaltungstechnik
- Tagungsbetreuung
- Kreative Tagespauschalen

Veranstaltungstechnik

- **Leinwand**
- **Beamer**
- **Mikrofonanlage**
- **Rednerpult**
- **Highspeed WLAN**

Bestuhlungsformen

- **U-Form** 40 Personen
- **Parlament** 90 Personen
- **Stuhlreihen** 200 Personen
- **Block** 64 Personen
- **Bankett** 125 Personen
- **Stuhlkreis** 50 Personen
- **Carré** 64 Personen

Tagungspauschalen

Tagungspackage V.1

- Tagungstechnik (ein Flipchart, eine Metaplanwand, Moderationskoffer, Leinwand und Beamer)
- Blöcke und Stifte
- Mineralwasser unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und herzhaften Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Buffet inkl. Mineralwasser
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und süßen Snacks
- Kaffeeflat im Tagungsraum

77.0 € brutto p. Person
64.71 € netto p. Person

Raummiete **150.0 € brutto pro Tag** / 126,0 € netto pro Tag

Tagungspackage V.2

- Tagungstechnik (ein Flipchart, eine Metaplanwand, Moderationskoffer, Leinwand und Beamer)
- Blöcke und Stifte
- Mineralwasser unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause vormittags oder nachmittags mit Kaffee, Tee und Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Buffet inkl. Mineralwasser
- Kaffeeflat im Tagungsraum

67.0 € brutto p. Person
56.30 € netto p. Person

Raummiete **150.0 € brutto pro Tag** / 126,0 € netto pro Tag

Tagungspackage Green

- Tagungstechnik (ein Flipchart, eine Metaplanwand, Moderationskoffer, Leinwand und Beamer)
- Mineralwasser & Bio-Säfte unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und vegetarischen, herzhaften Snacks
- 2-Gang Vegetarisches Bio Menü oder Business-Lunch-Buffet inkl. Mineralwasser & Bio-Säfte
- CO_2 Ausgleich
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und vegetarischen, herzhaften Snacks
- Kaffeeflat im Tagungsraum

85.0 € brutto p. Person
71.43 € netto p. Person

GREENSIGN LEVEL 4

Raummiete **150.0 € brutto pro Tag** / 126,0 € netto pro Tag

Tagungspackage V.3

- Tagungstechnik (ein Flipchart, eine Metaplanwand, Moderationskoffer, Leinwand und Beamer)
- Blöcke und Stifte
- Mineralwasser unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und herzhaften Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Buffet inkl. Mineralwasser
- 3-Gang-Menü oder Dinnerbuffet am Abend
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und süßen Snacks
- Kaffeeflat im Tagungsraum

124.0 € brutto p. Person
104.20 € netto p. Person

Raummiete **150.0 € brutto pro Tag** / 126,0 € netto pro Tag

Tagungspackage V.4

„Wünsch dir was“

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen!

Raummiete **150.0 € brutto pro Tag** / 126,0 € netto pro Tag

Add-ons

- Begrüßungskaffee mit Wake-Up-Snack im Tagungsraum
  5.0 € brutto p. Person / 4.20 € netto p. Person
- Zusätzliches Flipchart / Metaplanwand je 25.0 € / Tag
  21.01 € netto pro Tag

Action & Sehenswertes

- Grillen oder Picknick auf dem Volkmarsberg oder Rodstein
- Regionale Brauereibesichtigung mit Verkostung
- E-Bike Touren mit Trails über die Ostalb
- Lasertag Adrenalin pur
- Zeiss-Museum der Optik
- Weitere Tipps gibt es persönlich

BüVet.301* – 57.0 € brutto
47.90 € netto

Gerauchte Paprika-Süßkartoffel-Suppe
mit gerösteten Kichererbsen und Zitronenthymian

Paprika-Crème-Brûlée
mit Salsa und Vollkornbrotkruste

Romanasalat
mit Parmesan Teriyakihühnchen

Räucherlachswrap
gefüllt mit Mango und Wasabi

Gebackene Focaccia
mit Parmaschinken und Thymian

Rohkost- und Blattsalate
mit zweierlei Dressing

Brot und Butter

Gebratenes Seehechtfilet
mit Lauchzwiebeln und Limetten-Dillsauce

Involtini von der Pute
mit Paprika, Aubergine und Feta, Estragonsauce

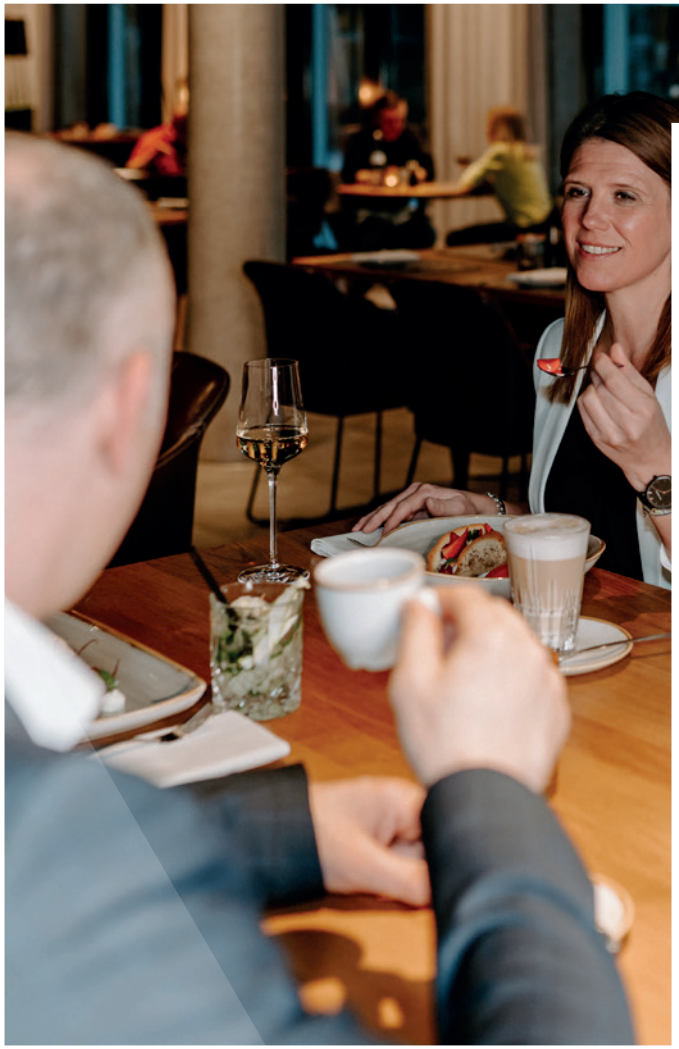
Tafelspitz vom schwäbischen Ostalb Rind
mit Meerrettichsauce

Maultaschen
gefüllt mit Erbsen, Ricotta und Minze
auf Tomaten-Limettensauce

Tagliatelle, Kartoffel-Lauchgratin, frisches Gemüse
Rhabarber-Zitronen Tarte

Schokoladenmousse
mit Passionsfrucht Dip

Gegrillte Vanille-Ananas
mit Joghurt-Ingwerbiercreme und Blaubeeren



BüVet.302* – 65.0 € brutto
54.62 € netto

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 Pastinaken

Rosmarin Schalenkartoffeln, Hochlandreis, Grillgemüse

Kokonuss-Crème-Brûlée

Brownie-Törtchen
mit Passionsfrucht

Himbeere-Trifle
mit Käsecreme

*ab 30 Personen

Grillen und Chillen

55.0 € brutto / 46.22 € netto

Auch zum selber Grillen

Gegrillter Melonen-Ananassalat
mit Baby-Spinat und Granatapfel,
Süßkartoffel-Fetasalat, Tomaten-Brotsalat,
gegrilltes Antipastigemüse

Rohkost- und Blattsalate
mit zweierlei Dressing

Roastbeef mariniert
mit geräuchertem Paprika, Salbei, Wacholder
und Szechuanpfeffer

Lachsforellenfilet vom Kocherursprung gebeizt
mit Limette-Chili-Koriander-Gin

Gegrillte Chorizo

Gegrillter Feta
mit Tomaten, Zwiebel, Thymian

Schalenkartoffeln mit Rosmarin
gegrillte Rote Bete und Fenchel mit Minzöl

Mango Triffle
mit Limetten-Minzjoghurt und Mandelbiscotto

Eugen-Bolz-Platz 2
73447 Oberkochen

T: 07364 / 95 55 40
E: info@vilotel.de

www.vilotel.de

VILOTEL

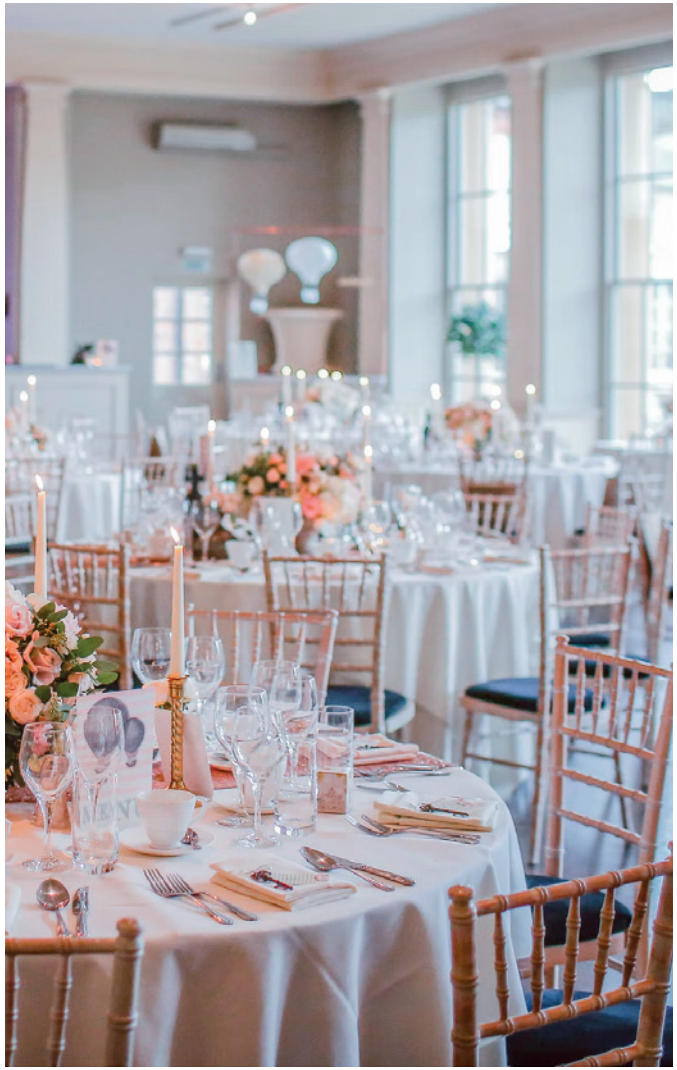
Feiern

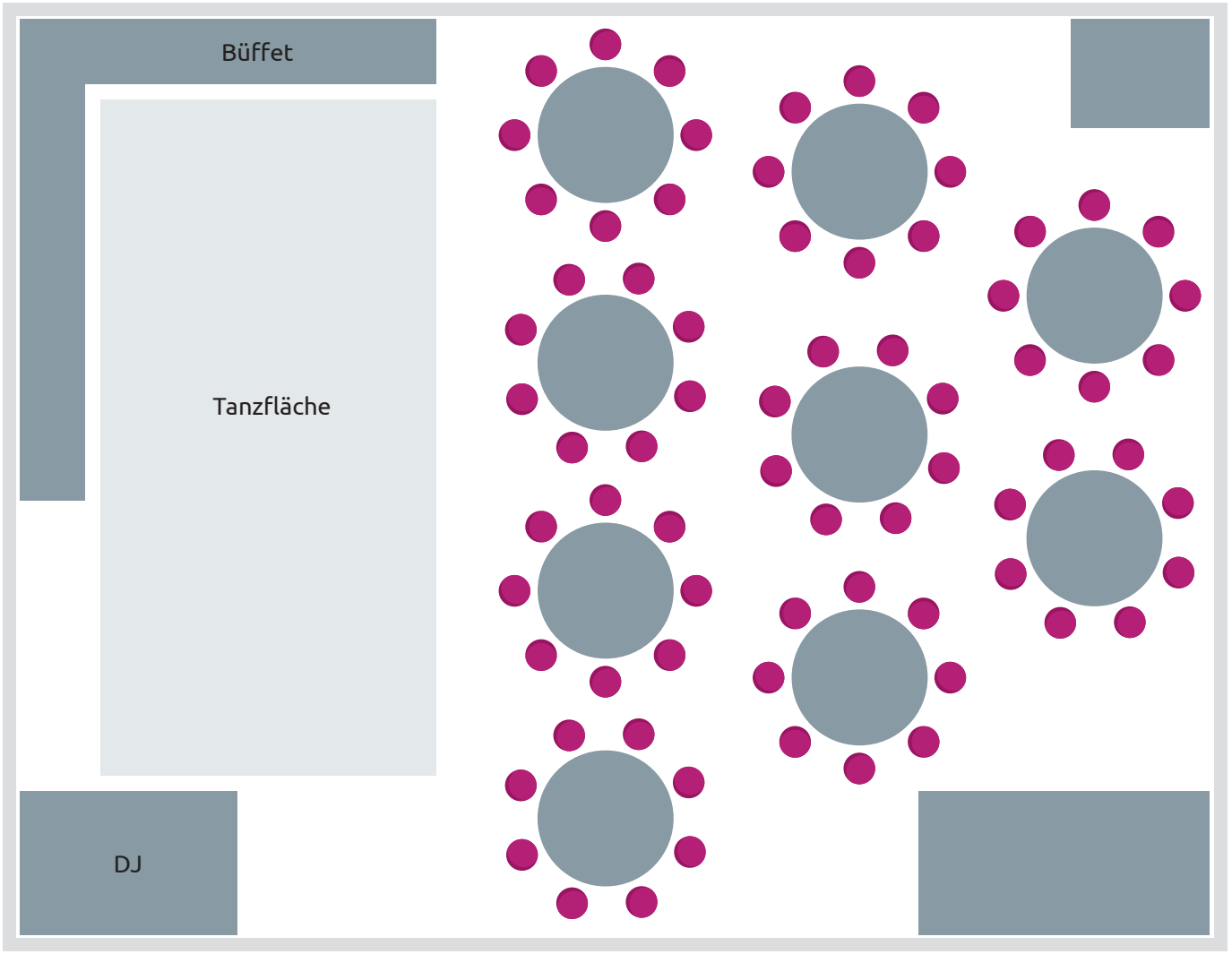
Egal welcher Anlass, deine Feier wird in unserem Ambiente ein Erlebnis über das ihr noch lange sprecht.
Perfektes Catering, gut gelaunte Mitarbeiter, Sound und Lichttechnik tragen zur Stimmung bei.

- Trau dich
- Älter werden macht bei uns Spaß
- Gib deinem Kind einen Namen
- Oder einfach mal so

Runde Tische

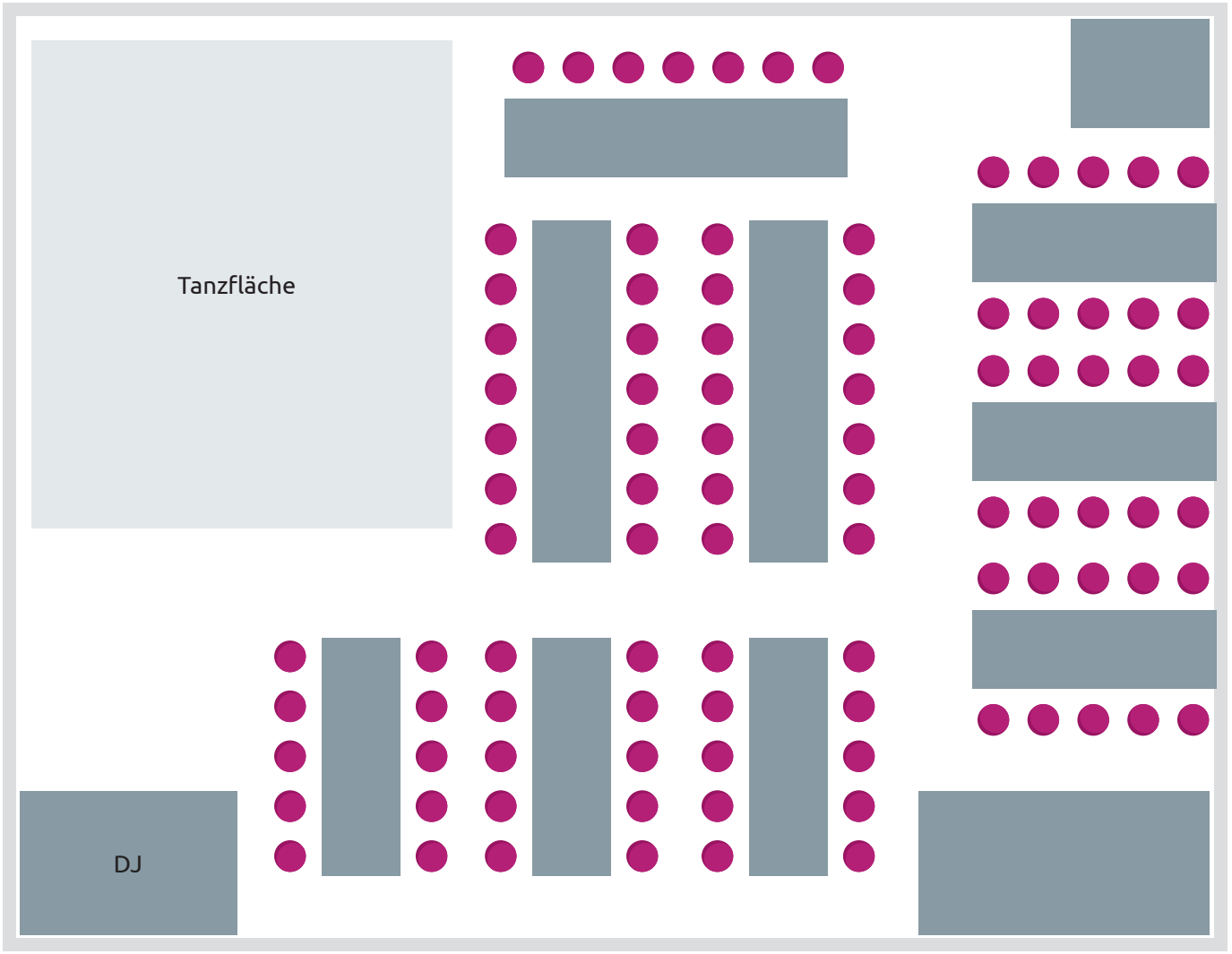
ca. 72 Personen





Tafeln

ca. 90 Personen



Buffetvorschläge

BüVet.401 – 58.0 € brutto
48.74 € netto

Karotten-Ingwer-Zitronengras-Kokossuppe
mit Chili-Koriander-Cashewkerntoping

Fächer von 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 Chimichurri-Marinade

Tagliatelle
mit Rinderstreifen, Gemüse und Sauerrahm

Gebratenes Lachsfilet
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 Toping

Passionsfruchttiramisu

BüVet.402 – 62.0 € brutto
52.10 € netto

Schaumsuppe vom Frühlingslauch
mit Speckstreifen

Romanasalatherzen
mit Putenbrust, Parmesan und Minz-Paprikasalsa

Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce

Räucherfischplatte
mit geräuchertem und gebeiztem Lachs und Forelle vom Kocherursprung

Gratinierter Ziegenkäse
mit Wildkräutern, Kürbiskernen, Feigensenf und Rote Bete

Blattsalate
mit zweierlei Dressing

Verschiedene Rohkostsalate

Brot und Butter

***

Gebratenes Zanderfilet
mit Limetten-Wasabikruste

Schweinefilet
mit Bavaria Blu und Tomate überbacken

Tafelspitz
vom schwäbischen Ostalb-Rind mit Meerrettichsauce

Spaghetti
mit Kräuteröl, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Frühlingszwiebel

Bandnudeln

Saisongemüse

Kartoffeldrillinge

***

Schokoladenbrownie
mit Zitronencreme und Salzkaramell

Holunderblüten-Joghurtcreme
mit marinierten Beeren

Apfel-Cheesecake

BüVet.403 – 52.0 € brutto
43.70 € netto

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

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Spätzle
mit Bröselschmelze

Hochlandreis

Frisches Saisongemüse

***

Weißes Schokoladenmousse
mit Himbeerschaum

Schwäbische Apfelmaultaschen
mit Rosinen, Mandel und Vanillecreme

Zitronentarte

Getränke Preisliste

Aperitif

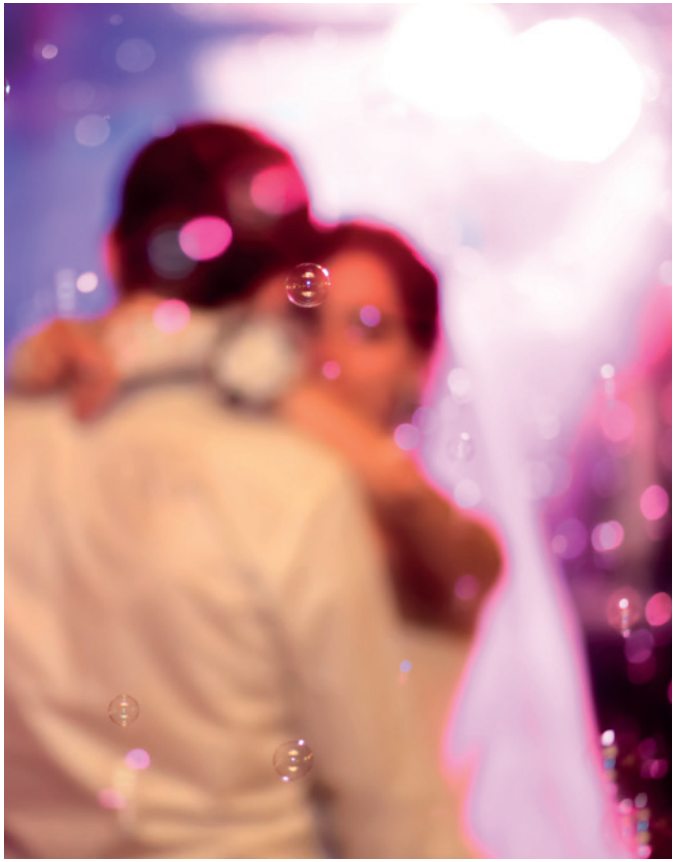
Selection Grieser	0.75 l	29.0 €
Moutard Champagne	0.75 l	59.0 €
Moet & Chandon	0.75 l	99.0 €
Limoncello Spritz	0.20 l	7.5 €
Schwäbisch Oberkochen Gin	0.20 l	9.0 €
Lillet Wild Berry	0.20 l	7.5 €
Aperol Spritz	0.20 l	7.5 €
Hugo	0.20 l	7.5 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser		
Medium oder Naturell	0.75 l	6.8 €
Junginger Saftschorle	0.40 l	4.8 €
Afri Cola, Bluna Mix	0.33 l	4.0 €

Biere

Königsbräu Pils	0.50 l	4.9 €
Königsbräu Woiza	0.50 l	4.9 €
Erdinger alkoholfrei	0.50 l	4.9 €



Weine

Weißweine

Christian Hirsch 2022 Riesling & Chardonnay	0.75 l	29.5 €
A. Diehl, Eins zu Eins 2022 Grauer Burgunder	0.75 l	31.0 €
Kellerei Terlan 2022 Terlaner Cuvée	0.75 l	42.5 €

Roséweine

Christian Hirsch 2022 Cuvée, halbtrocken Trollinger, Spätburgunder	0.75 l	29.5 €

Rotweine

Lunatico Vigneti di Salento 2021 Negroamaro	0.75 l	31.0 €
Finca las Moras Dada 1 2022 Malbec, Bornada	0.75 l	31.0 €
Barón de Ley		
2017 Gran Reserva Tempranillo, trocken	0.75 l	45.0 €

Die Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Sonst noch was?

Raummiete für die Eventlocation
inklusive Reinigung und Bestuhlung
Klimatisierung oder Heizung
800.0 €

Kaffee und Kuchen
Sie können Ihre Kuchen selber mitbringen, oder im Kuchenparadies Oberkochen Telefon: 0174 5455657 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

Leinwand und Beamer
sind inklusive

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

Blumendeko
einfach bestellen bei
Blumen Brandstetter – 07364-324

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

Die Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.