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

61.0 € p. Person

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

53.0 € p. Person

Tagungspackage V.3

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

99.0 € p. Person

Tagungspackage V.4

„Wünsch dir was“

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen!

Add-ons

- Begrüßungskaffee im Tagungsraum 4.0 € pro Person (Kaffee / Tee)
- Zusätzliches Flipchart / Metaplanwand je 25.0 €/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

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

Menü V.201 – 37.0 €

Kräutersuppe
mit Apfel, Haselnuss und Rauchkäse

Rinderbacke und gebratener
Rinderrücken mit Jungerbsen und Kartoffelroulade

Schnittchen
von weißer Schokolade und Blaubeeren, Apfelsorbet, Joghurt-Honig

Menü V.202 – 40.0 €

Geflämmte Lachsforelle
aus dem Kocherursprung mit Kohlrabi Buttermilchmousse

Wolfsbarschfilet
mit Zucchiniroulade und Chorizoravioli

Waldbeerentaco
mit Käsecreme, süßes Pesto und Himbeersorbet

Menü V.203 – 49.0 €

Gebratene Romanasalatherzen
mit Ziegenkäse und Granatapfel- Paprikasalsa

Jakobsmuschel
mit Süßkartoffelpüree und Passionsfrucht

Duett vom Lamm
mit Dattel- Whiskeykruste, Kartoffel- Lauchrisotto und Kräutersaitlinge

Pistazien-Salzkaramell
mit Blaubeersorbet und Maracuja

Menü V.204 – 49.0 €

Tataki vom Rinderfilet
mit Shiitakepilze, Ingwer und Orange

Petersilienwurzelsuppe
mit Teufelsgarnele und Apfel- Minzöl

Kalbsrückensteak
mit Auberginen, Spitzkohl-Pfirsichragout

Blutorangensorbet
mit Schokoladenganasch, Joghurt und Zitronenthymian

BüVet.301 – 42.0 €

Blumenkohlsuppe
mit gerösteten Kichererbsen und Zitronenthymian

Frischkäsebällchen
mit Rucola und Tomaten

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 Limettendillsauce

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

Tafelspitz vom schwäbischen Ostalb Rind
mit Meerrettichsauce

Maultaschen
gefüllt mit Erbsen Ricotta Minze
auf Tomaten-Limettensauce

Tagliatelle, Kartoffellauchgratin, frisches Gemüse

Rhabarber- Zitronen Tarte

Schokoladenmousse
mit Passionsfrucht Dip

Kokosnuss Creme Brûlée

BüVet.302 – 49.0 €

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 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

Gegrillte Vanille Ananas
mit Joghurt- Ingwerbiercreme und Blaubeeren

Brownie Törtchen
mit Passionsfrucht

Himbeere Trifle
mit Käsecreme

Plancha meets Big Green Egg – 40.0 €

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
Keule und Brust vom Ostalbgockel
in Teriyaki Marinade
Feuergrillwurst
mit Chili gefüllt
Gegrillter Feta
mit Tomaten, Zwiebel, Thymian

Schalenkartoffeln mit Rosmarin
Gergillte Rote Bete und Fenchel mit Minzöl
Maiskolben mit Oberkochener Misohonig

Dips: Chimichurri, Mango- Tomatensalsa, Passions-fruchtcurry, Aioli

Gegrillte Melone
mit süßem Minzpesto und griechischem Joghurt

Eugen-Bolz-Platz 2 T: 07364 / 95 55 40
73447 Oberkochen E: info@vilotel.de

www.vilotel.de

VILOTEL