

A large audience is seated in a conference hall, facing a stage where a speaker is presenting. The audience members are mostly seen from behind, and some have their hands raised. The speaker is standing at the front, gesturing towards a screen. A large magenta triangle is positioned in the top left corner of the image.

# 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

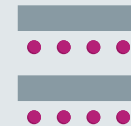


Highspeed WLAN

## 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 unlimited im Tagungsraum
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und herzhaften Snacks
- 2-Gang-Menü oder Business-Lunch-Buffer inkl. Mineralwasser
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und süßen Snacks
- Kaffeeplat im Tagungsraum

**73.0 € p. Person**

## Tagungspackage V.2

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

**63.0 € p. Person**

## Tagungspackage V.3

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

**113.0 € p. Person**

## Tagungspackage V.4

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

Alle Tagungspackages sind ab 15 Personen gültig. Unter 15 Personen berechnen wir eine Raummiete von 200,00 € pro Tag

### Add-ons

- Begrüßungskaffee mit Wake-Up-Snack im Tagungsraum 4.0 € pro Person (Kaffee / Tee)
- Zusätzliches Flipchart / Metaplanwand je 25.0 €/Tag

## Tagungspackage Green

- Tagungstechnik (ein Flipchart, eine Metaplanwand, Moderationskoffer, Leinwand und Beamer)
- Mineralwasser & Bio-Säfte unlimited im Tagungsraum
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und vegetarischen, herzhaften Snacks
- 2-Gang Vegetarisches Bio Menü oder Business-Lunch-Buffer inkl. Mineralwasser & Bio-Säfte
- CO<sub>2</sub> Ausgleich
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und vegetarischen, herzhaften Snacks
- Kaffeeplat im Tagungsraum

**80.0 € p. Person**



## Action & Sehenswertes

- Grillen oder Picknick auf dem Volkmarberg 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



## Menü V.201\* – 44.0 €

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\* – 49.0 €

Geflämmte Lachsforelle  
aus dem Kocherursprung mit Kohlrabi-Buttermilchmousse

Wolfsbarschfilet  
mit Zucchinirolade und Chorizoravioli

Waldbeerentaco  
mit Käsecreme, süßes Pesto und Himbeersorbet

## Menü V.203\* – 60.0 €

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\* – 65.0 €

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\* – 54.0 €

**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 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

**Kokosnuss Creme Brûlée**



## BüVet.302\* – 62.0 €

**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 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**

**Gegrillte Vanille-Ananas**  
mit Joghurt-Ingwerbiercreme und Blaubeeren

**Brownie-Törtchen**  
mit Passionsfrucht

**Himbeere-Trifle**  
mit Käsecreme



## Plancha meets Big Green Egg – 50.0 €

*Auch zum selber Grillen*

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

Feuergrillwurst  
mit Chili gefüllt

Gegrillter Feta  
mit Tomaten, Zwiebel, Thymian

Schalenskartoffeln mit Rosmarin  
gegrillte Rote Bete und Fenchel mit Minzöl

Mango Trifle  
mit Limetten-Minzjoghurt und Mandelbiscotto

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

**www.vilotel.de**

V I L O T E L



# Feiern



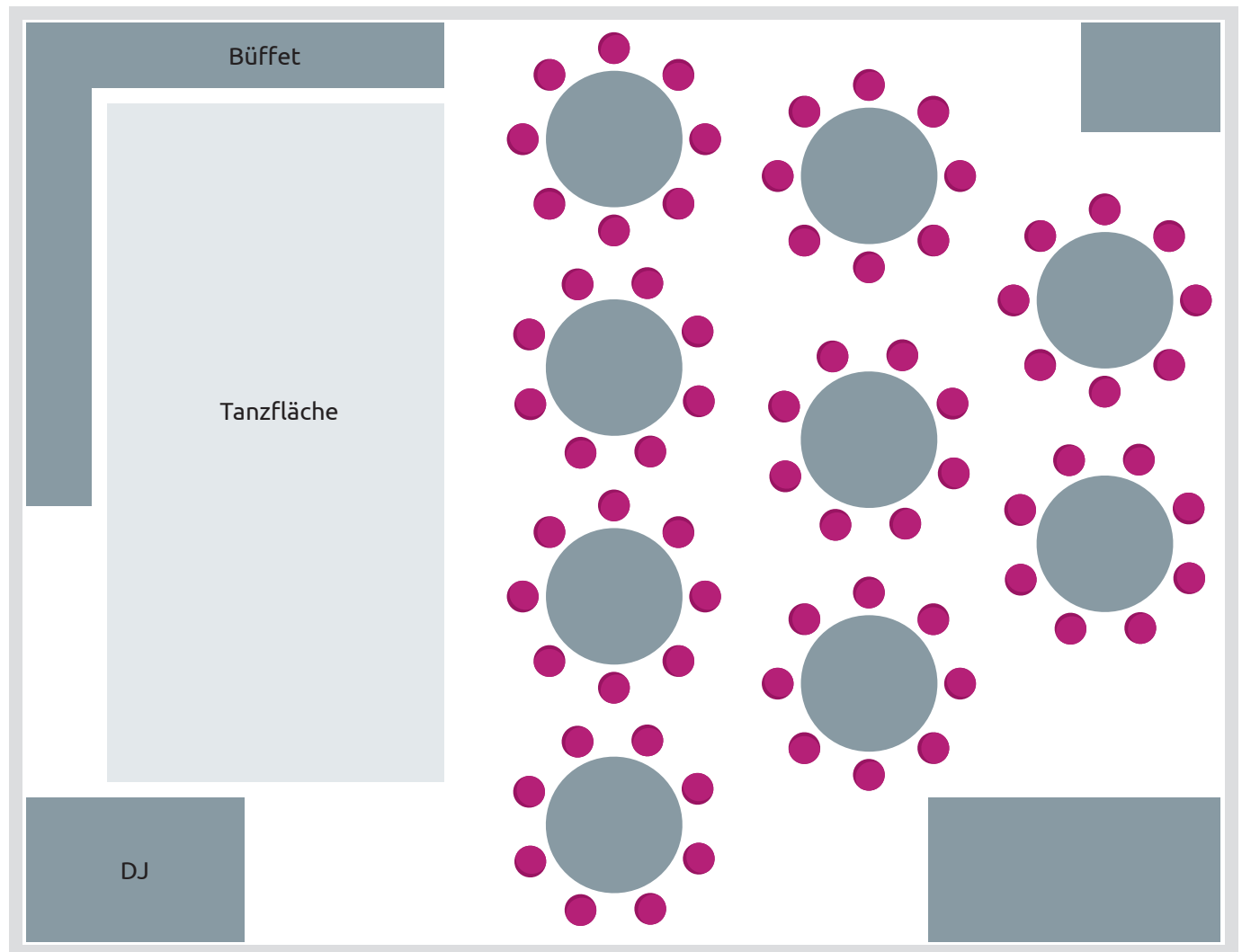
Egal welcher Anlass, deine Feier wird in unserem Ambiente ein Erlebnis über das ihr noch lange sprecht.

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

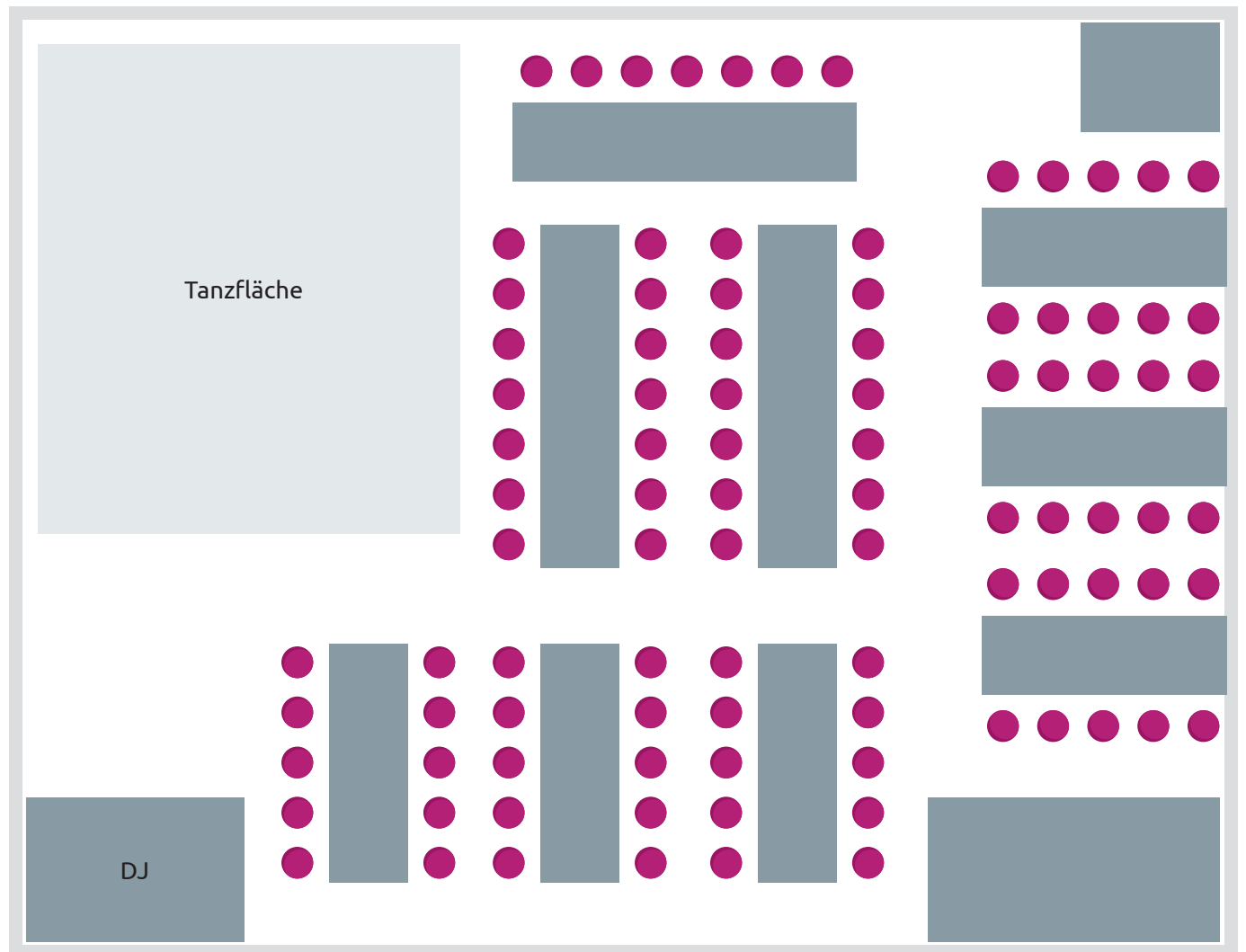
# Runde Tische

ca. 72 Personen



# Tafeln

ca. 90 Personen



# Buffetvorschläge

## BüVet.401 – 55.0 €

**Karotten-Ingwer-Zitronengras-Kokossuppe**  
mit Chili-Koriander-Cashewkerntopping

**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 Topping

**Passionsfruchttiramisu**

## BüVet.402 – 58.0 €

**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 – 49.0 €

**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 Brösel-schmelze

**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 €
Moët & Chandon	0.75 l	99.0 €
Limoncello Spritz	0.20 l	7.0 €
Oberkochen Mule	0.20 l	7.5 €
Lillet Wild Berry	0.20 l	7.0 €
Aperol Spritz	0.20 l	7.0 €
Hugo	0.20 l	7.0 €

### Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser		
Medium oder Naturell	0.75 l	6.5 €
Junginger Saftschorle	0.40 l	4.3 €
Afri Cola, Bluna Mix	0.33 l	3.8 €

### Biere

Königsbräu Pils	0.50 l	4.8 €
Königsbräu Woiza	0.50 l	4.8 €
Erdinger alkoholfrei	0.50 l	4.8 €



## Weine

### Weißweine

Christian Hirsch

2020 Riesling & Chardonnay 0.75 l 29.0 €

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2020 Grauer Burgunder 0.75 l 32.0 €

A. Diehl, Eins zu Eins

2020 Grauer Burgunder 0.75 l 30.0 €

### Rotweine

Lunatico Vigneti di Salento

2020 Negroamaro 0.75 l 29.0 €

Finca las Moras Dada 1

Malbec, Bornada 0.75 l 30.0 €

Escudo Rojo Baron de Rothschild

2019 Cabernet Sauvignon 0.75 l 35.0 €



## Sonst noch was?

Raummierte 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  
oder  
Blumen für alle Anlässe – 01511 9121795

