



# 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

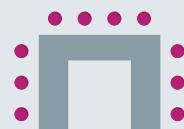


Rednerpult

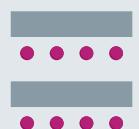


Highspeed WLAN

## Bestuhlungsformen



U-Form  
40 Personen



Parlament  
90 Personen



Stuhlreihen  
200 Personen



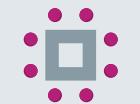
Block  
64 Personen



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

73.0 € 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
- Kaffeeflat im Tagungsraum

63.0 € 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 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

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 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<sub>2</sub> Ausgleich
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee und vegetarischen, herzhaften Snacks
- Kaffeeflat 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 €

Geflammte Lachsforelle  
aus dem Kocherursprung mit Kohlrabi-Buttermilchmousse

Wolfsbarschfilet  
mit Zucchiniroulade und Chorizoravioli

Waldbeerentaco  
mit Käsecreme, süßes Pesto und Himbeersorbet



## Menü V.204\* – 65.0 €

Tataki vom Rinderfilet  
mit Shiitakepilze, Ingwer und Orange

Petersilienwurzelsuppe  
mit Teufelsgarnelle und Apfel-Minzöl

Kalbsrückensteak  
mit Auberginen, Spitzkohl-Pfirsichragout

Blutorangensorbet  
mit Schokoladenganasch, Joghurt und Zitronenthymian

\*ab 30 Personen

## BüVet.301\* – 54.0 €

Blumenkohlsuppe  
mit gerösteten Kichererbsen und Zitronenthymian

Frischkäsebällchen  
mit Rucola und Tomaten

Romanasalat  
mit Parmesan Teriyakihähnchen

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-Limettensoße

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

\*ab 30 Personen



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

[www.vilotel.de](http://www.vilotel.de)

## 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

Schalenkartoffeln mit Rosmarin  
gegrillte Rote Bete und Fenchel mit Minzöl

Mango Trifle  
mit Limetten-Minjoghurt und Mandelbiscotto

V I L O T E L



# Feiern



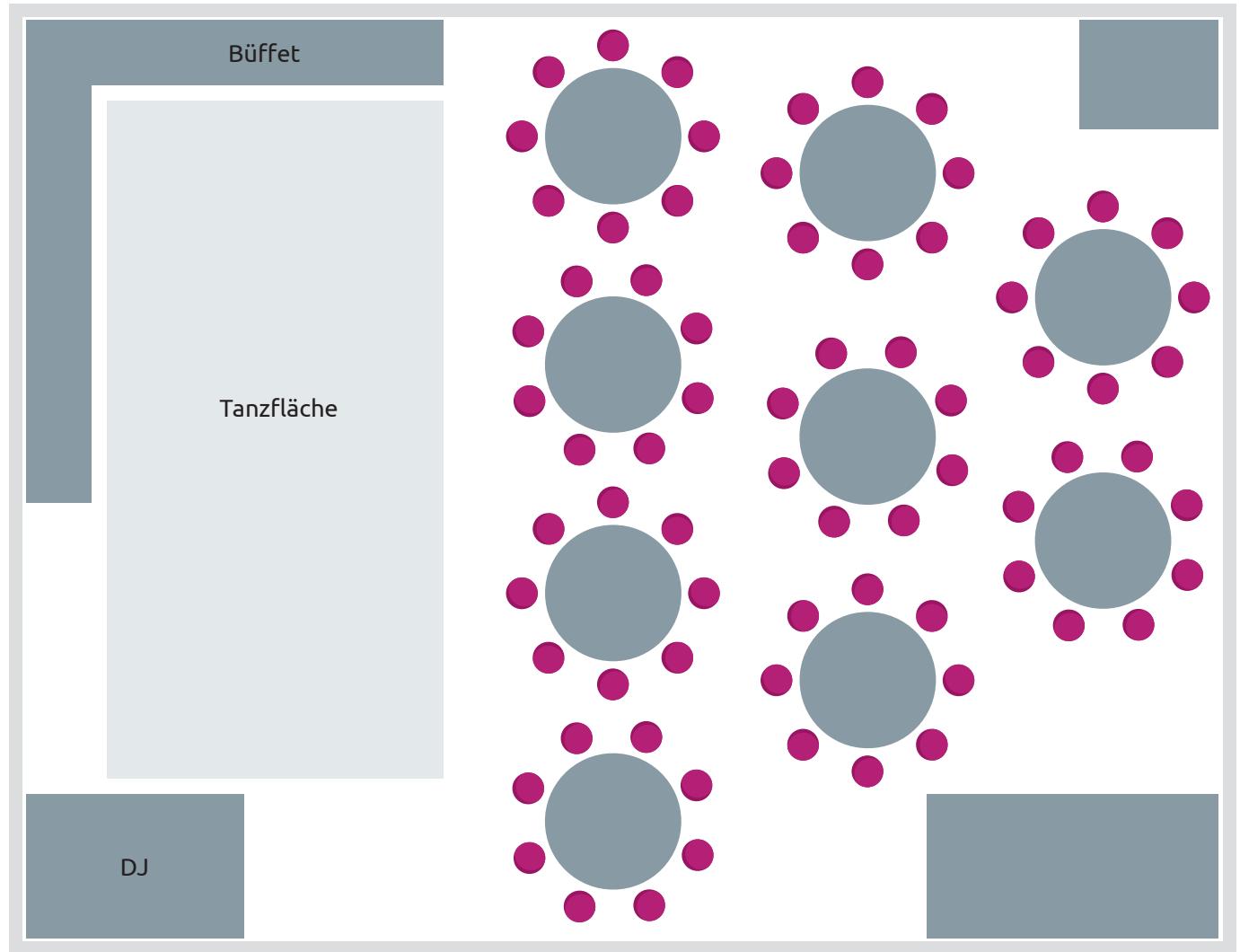
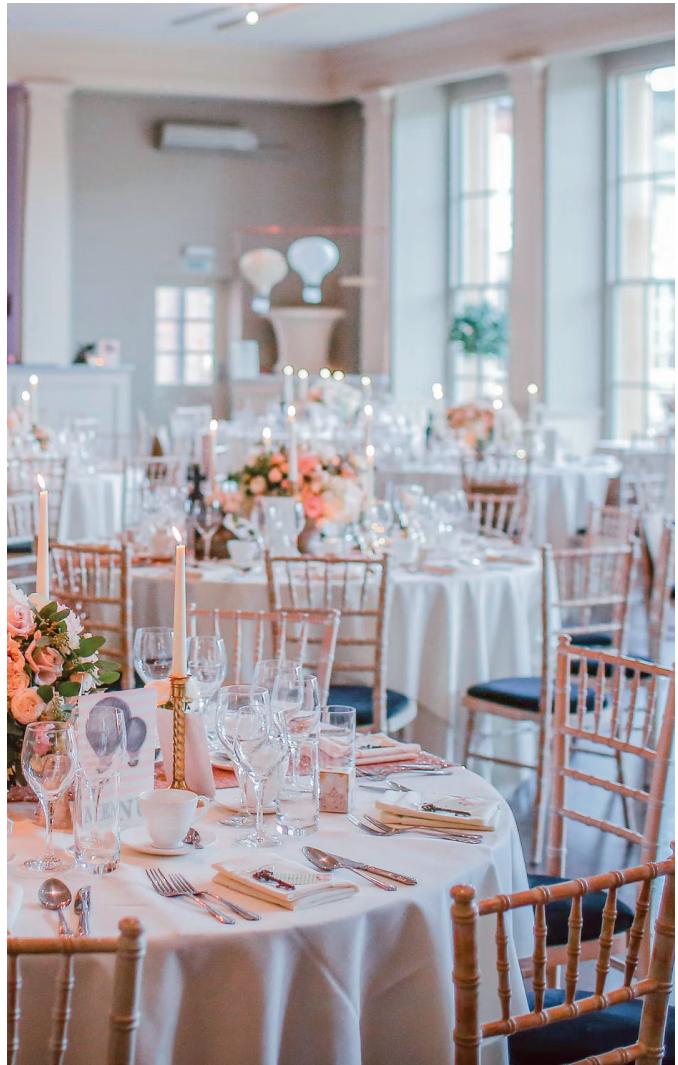
Egal welcher Anlass, deine Feier wird in unserem Ambiente ein Erlebnis über das ihr noch lange sprechst.

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

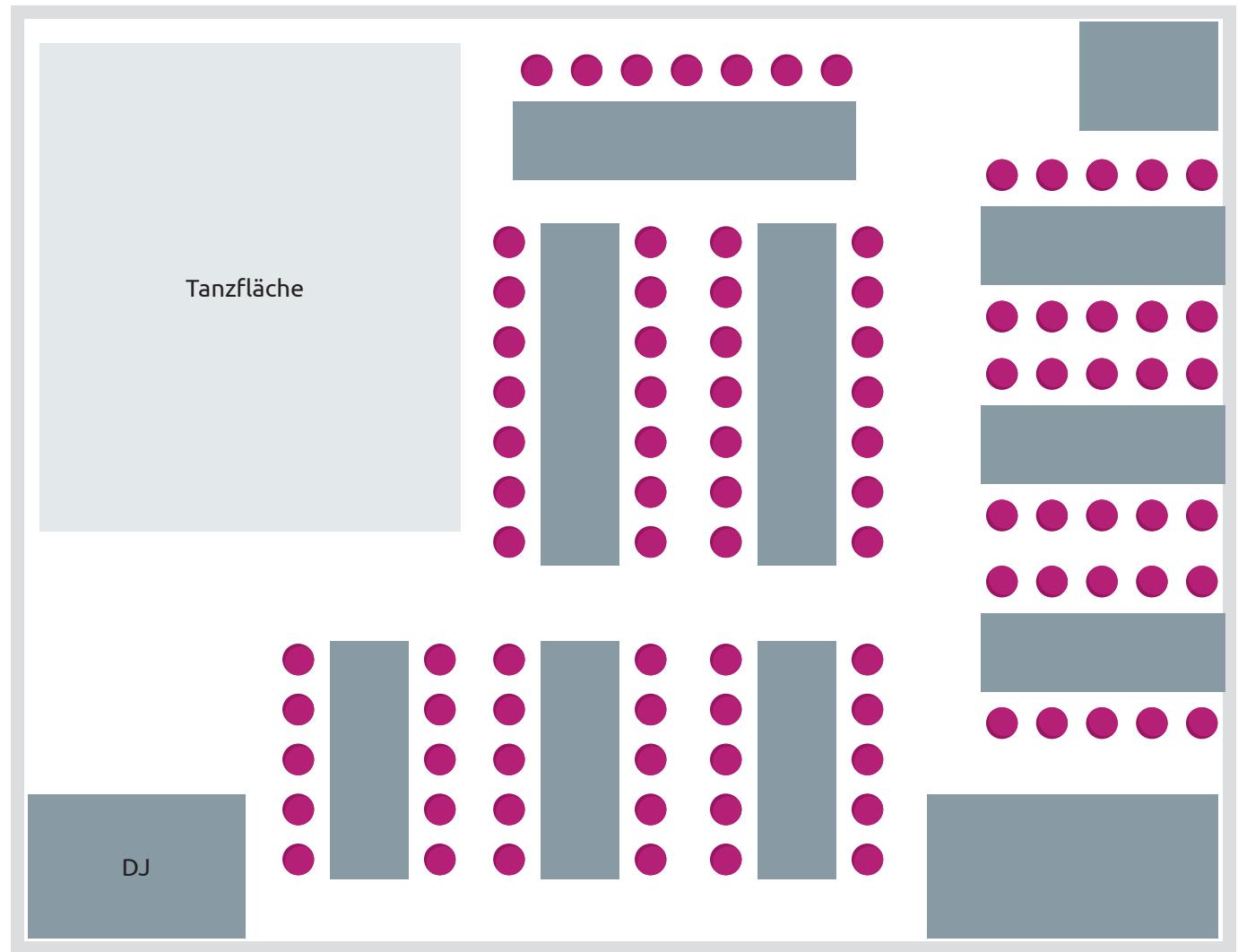
# Runde Tische

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 Toping  
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 Krauteröl, 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 Wurtsalat 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

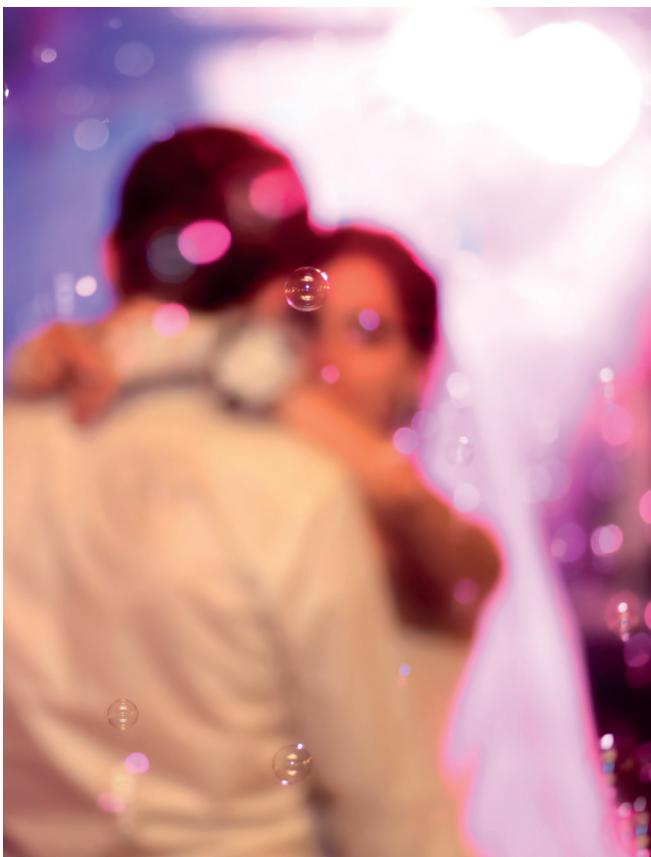
Selection Grieser	0.75 l	29.0 €
Moutard Champagne	0.75 l	59.0 €
Moet & Chandon	0.75 l	99.0 €
Limoncello Spritz	0.20 l	7.0 €
Oberkochen Mule	0.20 l	7.5 €
Lillet Wild Berry	0.20 l	7.0 €
Aperol Spritz	0.20 l	7.0 €
Hugo	0.20 l	7.0 €

## 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

## Weiße Weine

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?

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  
oder  
Blumen für alle Anlässe – 01511 9121795

