

An aerial photograph of a city at dusk. In the foreground, a large, modern building with a curved facade and a dark, corrugated metal roof is illuminated from within, showing a warm yellow glow. The building is surrounded by a paved plaza with a grid pattern and several young trees. In the background, a dense urban landscape is visible, featuring a mix of traditional European-style buildings with red-tiled roofs and modern high-rise structures. A prominent church with a tall spire is visible in the middle ground. The sky is a mix of blue and orange, indicating the time is either dawn or dusk.

# FORUM AM SCHLOSSPARK

## BANKETT-MAPPE

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Über uns</b> Better Taste	<b>3</b>
<b>Räumlichkeiten</b> Grundriss   Übersicht der Veranstaltungsräume	<b>4-6</b>
<b>Tagungspauschalen</b> Ganztages- und Halbtagespauschalen	<b>7-11</b>
<b>Add Ons &amp; Bausteine</b> Getränke & Pauschalen   Snacks & Bausteine	<b>12-17</b>
<b>Catering Experts</b> Equipment   Team	<b>18-20</b>
<b>Anfahrt</b>	<b>21</b>
<b>Kontakt</b>	<b>22</b>
<b>Geschäftsbedingungen</b>	<b>23</b>

# BETTER TASTE

---

## Über uns

Die Better Taste Catering GmbH ist ein mittelständisches Unternehmen mit Hauptstandort in Ludwigsburg. Vereinigt unter dem Motto „Catering Experts“ verantworten wir verschiedene gastronomische Betriebe in unterschiedlichen Bereichen.

Wir begrüßen Kunst-, Theater- und Konzertliebhaber als exklusiver Cateringpartner im Forum am Schlosspark in Ludwigsburg und in Filderstadt in der FILharmonie.

Unsere kulinarischen Highlights können Sie in unseren Restaurants und Exklusivlocations dem KönigX57, dem böasers Spargelrestaurant by better taste und dem DANZA Restaurant & Weinbar auf der Zunge zergehen lassen.

In der MHP ARENA und dem GP Stadion am Hardtwald stellen wir unser Können im Rahmen der Sport Hospitality im Basketball, Handball und Fußball unter Beweis.

Regional. National. International - im Eventcatering stellen wir die Hospitality für Motorsportrennserien im Rahmen der Formel 1 und der DTM.

Firmenevents, Privatfeiern, Sportveranstaltungen und viele weitere Events finden sich im Better Taste Eventcatering wieder. Für eine rundum gelungene Veranstaltung liefert unser Equipment-Verleih tellertaxi alles aus einer Hand.

BETTER TASTE - Ihre Catering Experts

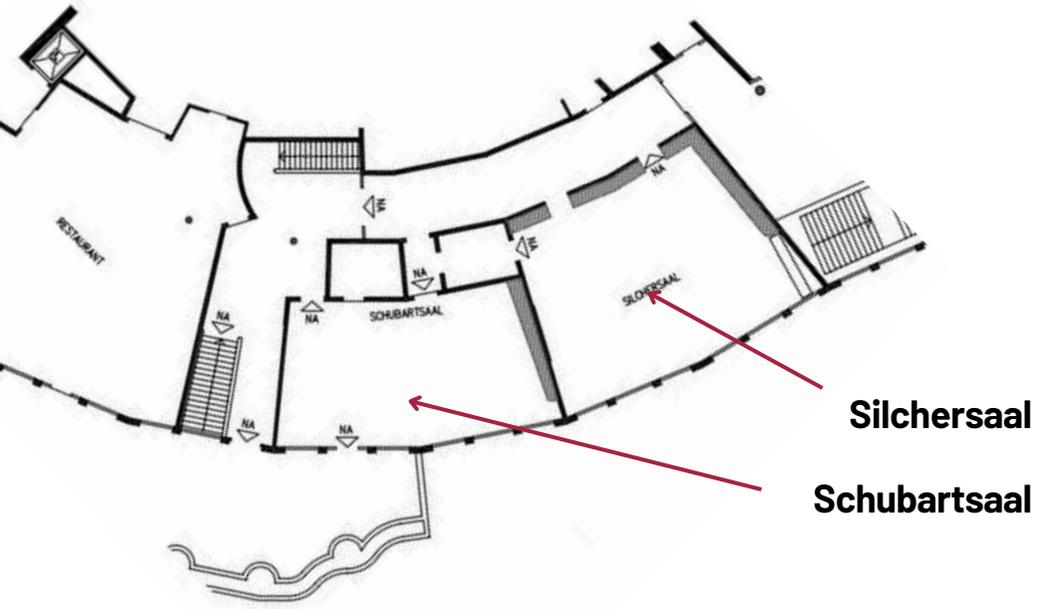


---

# RÄUMLICHKEITEN

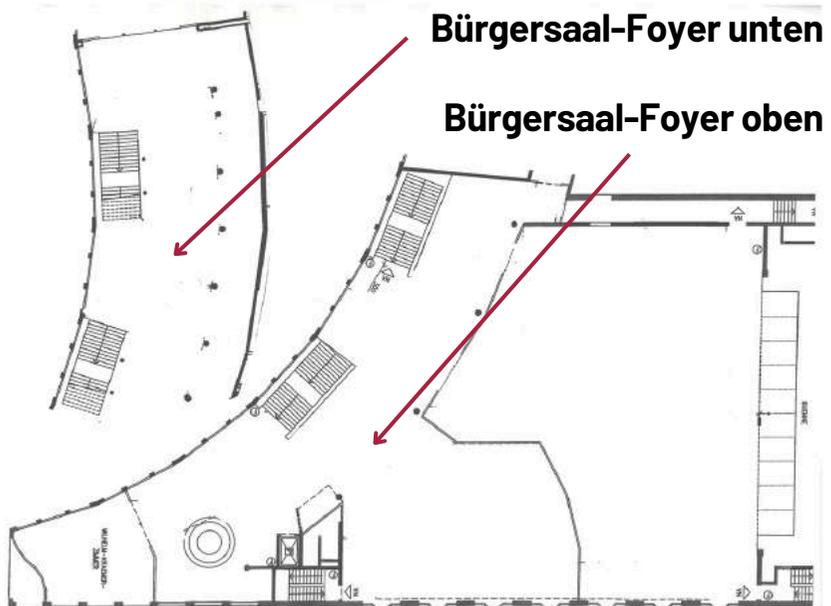
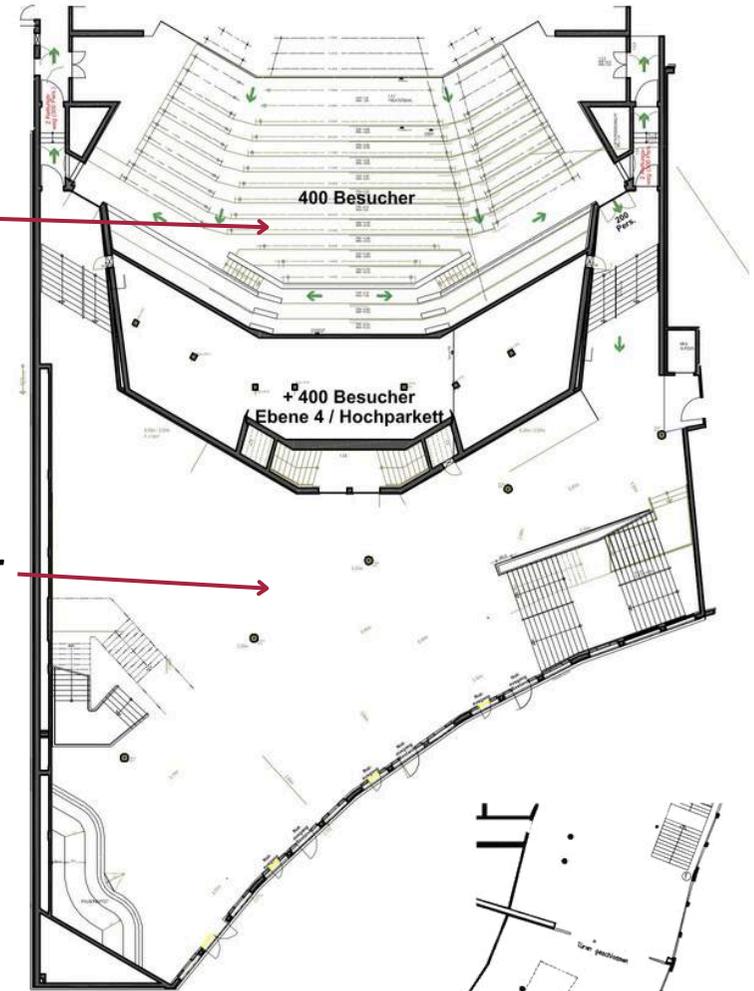


# GRUNDRISSE VERANSTALTUNGSRÄUME

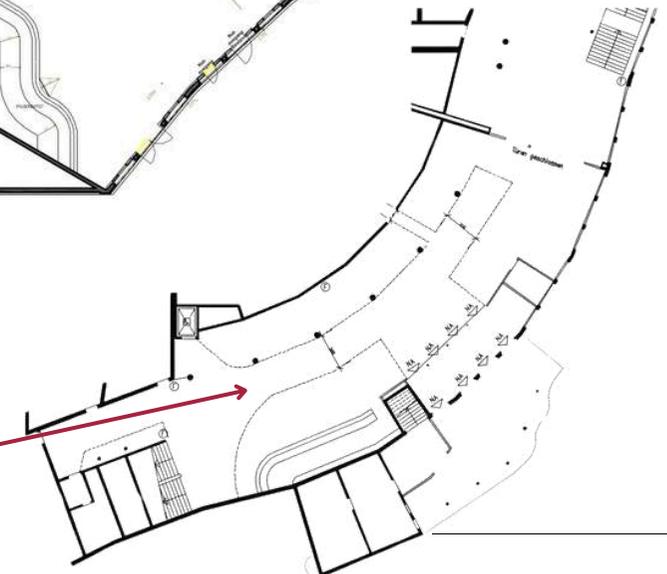


Theater

Theaterfoyer



Theater-  
Garderobenfoyer



# ÜBERSICHT VERANSTALTUNGSRÄUME

Kapazitäten der einzelnen Räume mit unterschiedlichen Bestuhlungsarten

Raum	m <sup>2</sup>					
Theatersaal	945 m <sup>2</sup>	1248	-	-	-	-
Bürgersaal 1 + 2	955 m <sup>2</sup>	1300	1132	639	710	862
Schubartsaal	97 m <sup>2</sup>	120	80	54	70	70
Silchersaal	137 m <sup>2</sup>	100	100	100	100	100
Wilhelm-Krämer-Zimmer	70 m <sup>2</sup>	50	50	50	50	50
Seminarraum 1	23 m <sup>2</sup>	25	25	25	25	25
Seminarraum 2	58 m <sup>2</sup>	65	65	65	65	65

# TAGUNGS-PAUSCHALEN

In unseren Tagungspauschalen sind Service- und Equipmentpreise bereits inkludiert.



# FORUM "BASIC"

**Die Pauschale beinhaltet:**

**Mineralwasser im Veranstaltungsraum**

## **Kaffeepause am Vormittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

## **Mittagessen**

Mineralwasser medium | still

Lunchbuffet – zusammengesetzt aus:

- 3 Vorspeisen und 1 Suppe
- 1 Fleischgericht
- 1 Vegetarisches oder Veganes Gericht
- 2 Sättigungsbeilagen
- 2 Desserts

## **Kaffeepause am Nachmittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 süßer Snack pro Person

**Preis pro Person 55,00 €**

*Buchbar ab 25 Personen*

*Auch als Halbtagespauschale "Half day Basic" buchbar - abzüglich einer Kaffeepause*

**Preis pro Person 37,00 €**



# FORUM "KOMFORT"

**Die Pauschale beinhaltet:**

**Mineralwasser im Veranstaltungsraum**

**Kaffeepause am Vormittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 herzhafter Snack pro Person

**Mittagessen**

Mineralwasser medium | still

Softgetränke

Lunchbuffet – zusammengesetzt aus:

- 3 Vorspeisen und 1 Suppe
- 1 Fleischgericht
- 1 Vegetarisch oder Veganes Gericht
- 2 Sättigungsbeilagen
- 2 Desserts

**Kaffeepause am Nachmittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 süßer Snack pro Person

**Preis pro Person 62,00 €**

*Buchbar ab 25 Personen*

*Auch als Halbtagespauschale "Half day Plus" buchbar - abzüglich einer Kaffeepause*

**Preis pro Person 51,00 €**



# FORUM "VITAMINBOOSTER"

Die Pauschale beinhaltet:

**Mineralwasser im Veranstaltungsraum**

**Kaffeepause am Vormittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

Vitaminwasser

1 herzhafter Snack pro Person

Obstkorb

**Mittagessen**

Mineralwasser medium | still

Vitaminwasser

Lunchbuffet - zusammengesetzt aus:

3 Vorspeisen und 1 Suppe

3 Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan)

2 Sättigungsbeilagen

2 Desserts

**Kaffeepause am Nachmittag**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Mineralwasser medium | still

1 süßer Snack pro Person

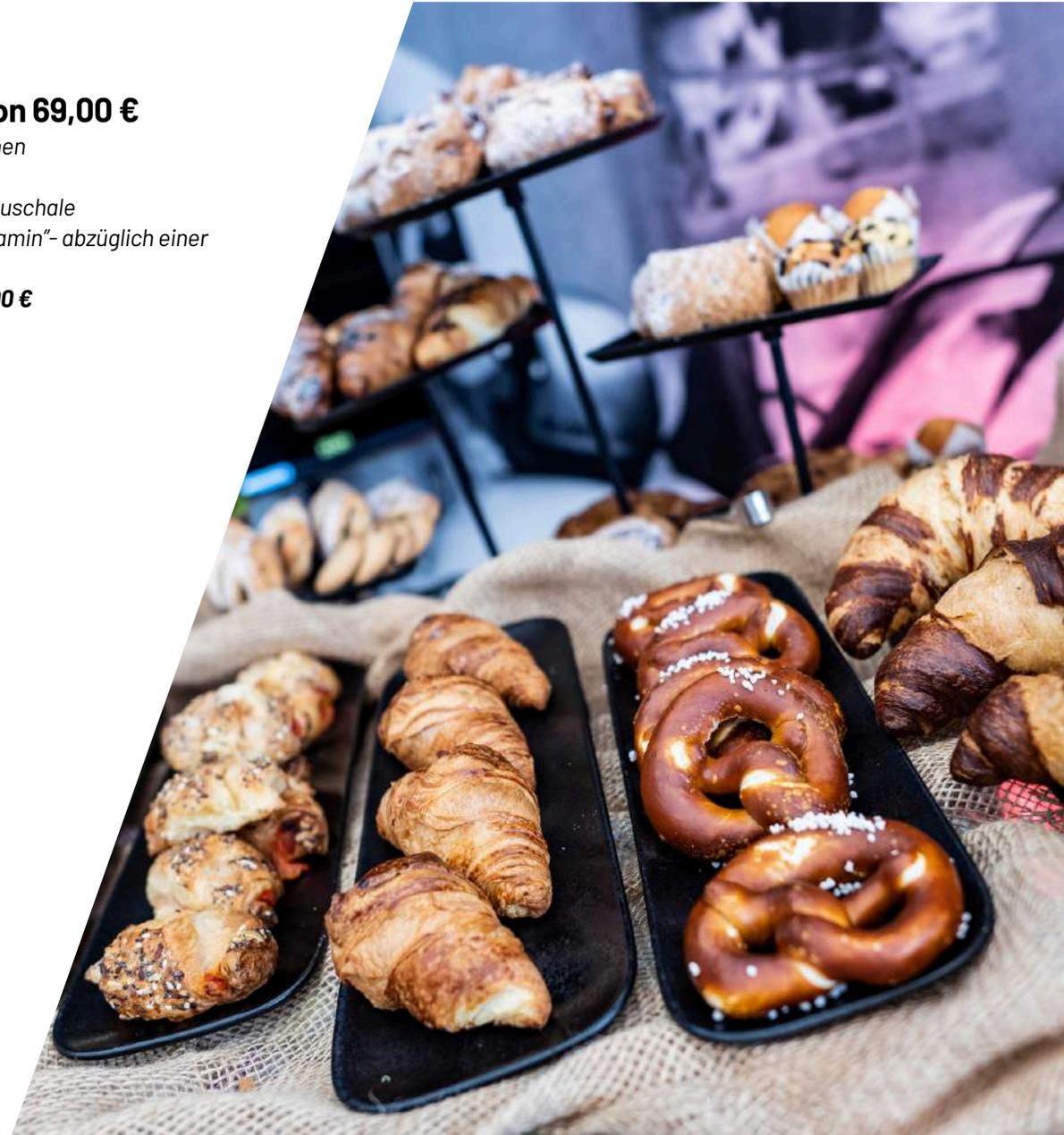
Frischer Fruchtsalat

**Preis pro Person 69,00 €**

*Buchbar ab 25 Personen*

*Auch als Halbtagespauschale  
buchbar "Half day Vitamin"- abzüglich einer  
Kaffeepause*

**Preis pro Person 55,00 €**



# FORUM "ALL INCLUSIVE"

## Die Pauschale beinhaltet:

### Begrüßungskaffee

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still  
Vitaminwasser  
Obstkorb  
1 herzhafter Snack pro Person

### Mineralwasser medium | still

### Softgetränke

im Veranstaltungsraum

### Kaffeepause am Vormittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still  
Softgetränke und Vitaminwasser  
1 herzhafter Snack pro Person  
Obstkorb  
Nuts & More  
Brainbar mit Nüssen, Trockenobst und Müsliriegeln

### Mittagessen

Mineralwasser medium | still  
Softgetränke und Vitaminwasser  
Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee

Lunchbuffet – zusammengesetzt aus:  
3 Vorspeisen und 1 Suppe  
1 Fleischgericht & 1 Fischgericht  
1 Vegetarisches oder Veganes Gericht  
2 Sättigungsbeilagen  
2 Desserts

### Kaffeepause am Nachmittag

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still  
Softgetränke  
1 süßer Snack pro Person  
Obstkorb

**Preis pro Person 93,00 €**

*Buchbar ab 25 Personen*



---

# ADD ONS



# INZELLEISTUNGEN

---

## Getränke z.B. für ein Get together nach der Tagung

BT Big Bubbles - Sekt Cuvée	5,74 €
BT White - Weißwein	5,74 €
BT Pink - Roséwein	5,74 €
BT Red - Rotwein	7,90 €
Teinacher Mineralwasser 0,33l	3,53 €
Teinacher Genusslimonade 0,33l	3,97 €
Afri Cola 0,2l	3,09 €
Bitter lemon 0,2l	3,09 €
Orangensaft 0,2l	3,09 €
Pils 0,33l	3,53 €
Radler 0,33l	3,53 €
Aperol Sprizz	7,50 €
Limoncello Sprizz	7,50 €
Campari Orange/Soda	6,62 €



## INZELLEISTUNGEN

---

Ergänzen Sie Ihre Tagungspauschale oder stellen Sie sich aus unseren Bausteinen Ihre individuelle Pauschale zusammen.  
In unseren Bausteinen sind die Kosten für Mitarbeitende nicht inbegriffen.

### **Wasser Pauschale** | Inkl. Gläser

Mineralwasser medium | still

In bis zu 2 Veranstaltungsräumen

*Pro weiteren Veranstaltungsraum wird ein Mitarbeiter pro Stunde zusätzlich berechnet.*

**Bis 6 Stunden: Preis pro Person 10,80 €**

**Bis 10 Stunden: Preis pro Person 18,00 €**

### **Wasser und Softgetränke Pauschale**

*Inkl. Gläser & optional 1 Kühlschrank*

Mineralwasser medium & still

Softgetränke

In bis zu 2 Veranstaltungsräumen

*Pro weiteren Veranstaltungsraum wird ein Mitarbeiter pro Stunde zusätzlich berechnet.*

**Bis 6 Stunden: Preis pro Person 18,00 €**

**Bis 10 Stunden: Preis pro Person 27,00 €**



# INZELLEISTUNGEN SNACKS

## Herzhafte Snacks

Brezel	2,20 €
Butterbrezel	2,80 €
Kleine Laugenstange	2,20 €
Kleine Butterlaugenstange	2,80 €
Kleine Laugenstange mit Frischkäse	2,80 €
Mini Quiche Lorraine	2,70 €
Mini Quiche Spinat und Feta	2,70 €
Mini Quiche Tomate und Olive	2,70 €
Mini Blätterteigteilchen - 6 versch. Teile	1,20 €
Mini Schnecken	2,00 €
Schinken Käse Croissant	2,50 €
Burn & Roll   Lachs, Gemüse und Ziegenkäse	4,20 €
Wrap mit Jackfruit	2,50 €

## Süße Snacks

Mini Butter-Schokobrötchen	1,40 €
Mini Butter-Croissant versch. gefüllt	1,80 €
Donuts	2,80 €
Cookies	2,50 €
Muffins Schoko oder Blaubeere	3,00 €
Mini Blätterteigtaschen	2,20 €
Mini Eclairs	1,80 €
Buttermilchbällchen	1,50 €
Brownie	2,00 €
Mini Schnecken	2,20 €
Fruchtplunder	2,00 €



# BAUSTEINE

---

## **Kaffeepause zusätzlich**

Frisch gebrühter Filterkaffee und Tee  
Mineralwasser medium | still

**Preis pro Person 5,00 €**

## **Senseo Maschine und Wasserkocher**

Den ganzen Tag zur Selbstbedienung im  
Seminarraum.

**Preis pro Person 6,00 €**

## **Kaffeebar mit Spezialitäten-Maschine**

Espresso | Espresso Doppio

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Café Creme

**Preis pro Person 6,00 €**



# BAUSTEINE

---

## Easy Lunch

Mittagessen im KönigX57

Daily Lunch

Daily Vegie

1 Softgetränk und 1 Kaffee pro Person

**Preis pro Person 12,00 €**

## Lunchpaket

Lunchbuffet

Mineralwasser still | medium

**Pro Person 12,00 €**

## Lunchbuffet Basic

Gemischtes Salatbuffet

inkl. Brot und Butter

1 Hauptgang Fleisch

1 Hauptgang Vegetarisch oder Vegan

2 Desserts

**Preis pro Person 18,00 €**

## Lunchbuffet All inklusive

Gemischtes Salatbuffet

inkl. Brot & Butter

3 Vorspeisen | 1 Suppe

1 Fleischgericht

1 Fischgericht

1 Vegetarisches oder Veganes Gericht

2 Dessert im Weckglas

**Preis pro Person 25,00 €**

## Get-together

Wasserpauschale

Obstkorb

Herzhaftes und Süßes Fingerfood  
am Buffet

*Weitere Getränke auf Nachfrage  
möglich, diese werden nach  
tatsächlichem Verbrauch  
berechnet.*

**Preis pro Person 16,00 €**



---

CATERING EXPERTS



## EQUIPMENT

---

Stromanschluss	Stück	18,00 €
Tischdecke Bankett eckig	Stück	9,90 €
Tischdecke Bankett rund	Stück	13,10 €
Tischdecke Stehtisch klein	Stück	5,30 €
Tischhuse Stehtisch klein	Stück	10,00 €
Zusätzliche Kaffeemaschine Kaffeefullautomat	Stück ca.	275,00 €

Weiteres Equipment, sowie Blumendekoration auf Anfrage.

Bei angemietetem Equipment können wir erst nach Beauftragung unserer Leihfirma die definitiven Kosten bestätigen.



# TEAM

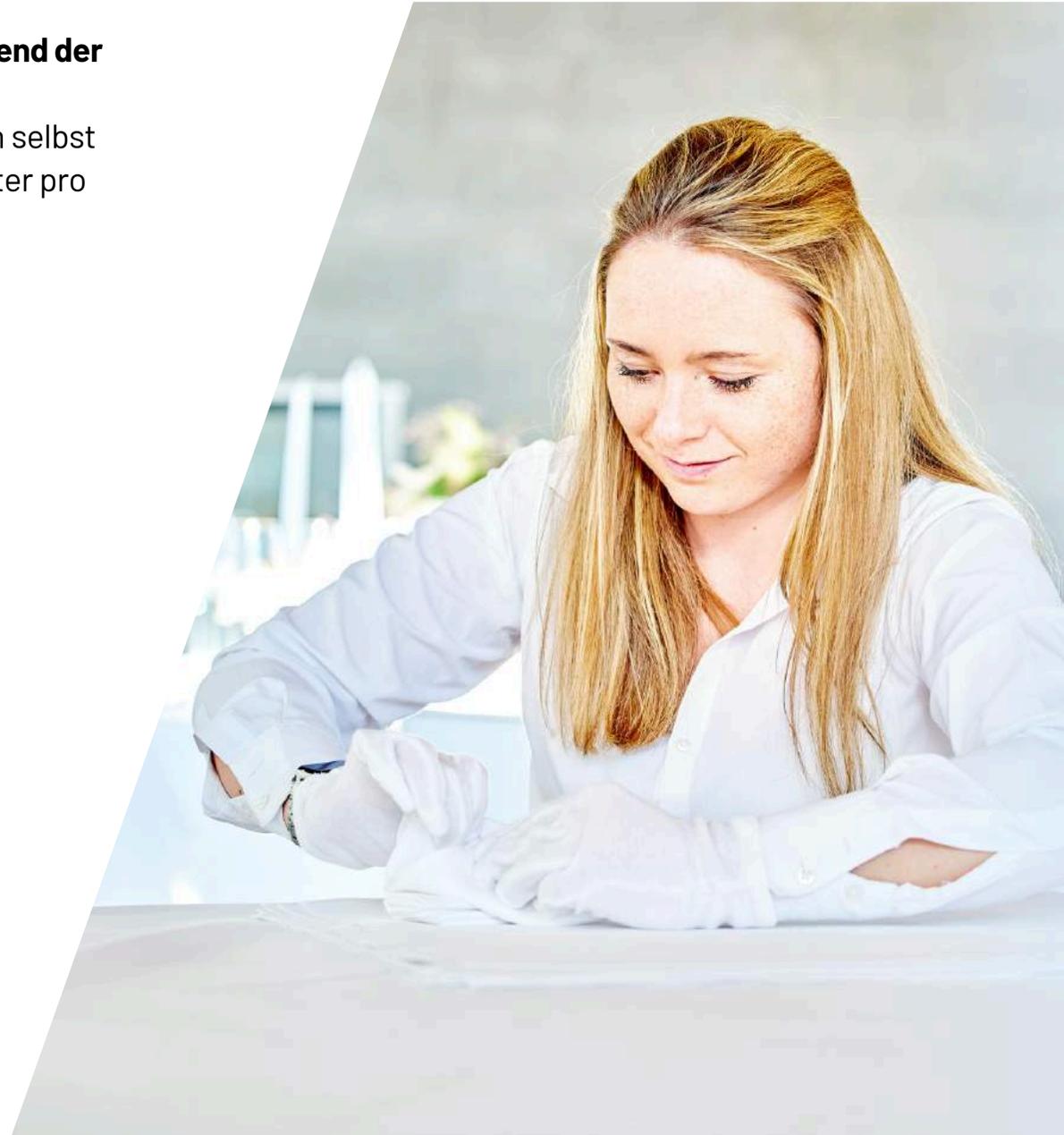
---

**In den Tagungspauschalen sind unsere Mitarbeitenden während der Veranstaltung in den Preisen inkludiert.**

Für Aufbauphasen, ein Get-Together oder eine aus Bausteinen selbst zusammengestellte Pauschale berechnen wir unsere Mitarbeiter pro Person und angefangene Stunde.

*Nach 00:00 Uhr berechnen wir 30 % Aufschlag.*

Serviceleiter	je Person / Stunde 55,70 €
Servicemitarbeiter	je Person / Stunde 43,60 €
Logistiker	je Person / Stunde 38,70 €
Barmitarbeiter	je Person / Stunde 43,60 €
Servicehilfskraft	je Person / Stunde 38,00 €



# ANFAHRT

---

**Forum am Schlosspark  
Stuttgarter Straße 33  
71638 Ludwigsburg**

Telefon: 07141 / 977 970

Fax: 0711 70976-76

E-Mail: [forum@better-taste.de](mailto:forum@better-taste.de)

Internet: [www.forum.ludwigsburg.de](http://www.forum.ludwigsburg.de)



## **Anreise mit dem Auto**

Ludwigsburg ist mit zwei Autobahnausfahrten an die A 81 angebunden. Von München kommend bietet sich die Ausfahrt Ludwigsburg Süd an, von Würzburg / Heilbronn kommend die Ausfahrt Ludwigsburg Nord. Von Stuttgart und Heilbronn aus ist Ludwigsburg über die Bundesstraße 27 zu erreichen. Der Weg in die Stadtmitte ist ausgeschildert.

## **Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln**

Ludwigsburg ist von Stuttgart aus mit den S-Bahnlinien S4 (Richtung Marbach – Backnang) und S5 (Richtung Bietigheim) in 12 Minuten erreichbar.

Außerdem halten die Züge der Bahnlinien Stuttgart – Heilbronn – Würzburg und Stuttgart – Karlsruhe am Ludwigsburger Bahnhof. Der Fußweg vom Bahnhof Ludwigsburg zum Forum am Schlosspark beträgt 700 m / 10 Minuten.

Die Buslinie 421 verbindet den Bahnhof Ludwigsburg (Bussteig 6) mit dem Forum am Schlosspark (Haltestelle »Agentur für Arbeit«) in 4 Minuten Fahrtzeit.

## **Flughafen Stuttgart**

Ludwigsburg liegt rund 30 Kilometer vom Stuttgarter Flughafen entfernt. Mit den S-Bahnlinien S2 oder S3 geht es bis zum Hauptbahnhof Stuttgart, anschließend mit der S4 oder S5 weiter nach Ludwigsburg.

## **Parken**

700 Stellplätze stehen auf dem Parkplatz Bärenwiese gegenüber dem Forum am Schlosspark und in den umliegenden Straßen bereit. Die Parkhäuser Akademiehofgarage und Rathausgarage befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft in der Mathildenstraße.

---

## KONTAKT

// QUALITÄT IST FÜR MICH DER  
WICHTIGSTE BESTANDTEIL  
ZUR KUNDENZUFRIEDENHEIT.

### **Claudia Heidinger**

Verkaufsabteilung Better Taste Catering GmbH

Tel.: +49 7141 96 90 86 91

Mobil: +49 159 04 36 82 44

E-Mail: [c.heidinger@better-taste.de](mailto:c.heidinger@better-taste.de)

E-Mail Verkaufsabteilung: [verkauf@better-taste.de](mailto:verkauf@better-taste.de)

Zentrale Better Taste Catering GmbH

Tel.: +49 7143 96 90 86 - 0

E-Mail: [mail@better-taste.de](mailto:mail@better-taste.de)



# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

Diese Vorstellung unserer Angebote dient lediglich als Erstinformation und entspricht keiner Buchung. Ihre Veranstaltung benötigt ein konkretes Angebot, welches wir individuell entsprechend Ihren Wünschen & Vorstellungen erstellen. In dieser Mappe genannte Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## **Folgende NonFood Komponenten sind in den Angeboten inkludiert:**

Auf- und Abbau  
Mitarbeiter während der Tagung  
Serviceleitung  
Gläser, Teller, Besteck  
Papierservietten

Um etwaige Mehrkosten zu vermeiden, bitten wir Sie, Ihr konkretes Angebot frühst möglichst erstellen zu lassen. Anderweitig können wir aufgrund der Kurzfristigkeit möglicherweise unsere im Vorfeld kalkulierten Preise nicht halten.

## **Zahlungsziele**

50 % der voraussichtlichen Gesamtsumme bei Beauftragung ohne Abzug

Schlussabrechnung 14 Tage nach Veranstaltungsende ohne Abzug

## **Sonstiges**

Einen ersten Zwischenstand der gemeldeten Teilnehmer benötigen wir spätestens 8 Wochen vor der Veranstaltung.

Die finale Gästezahl benötigen wir 4 Wochen vor der Veranstaltung, diese dient als Rechnungsgrundlage.

Unsere vollständigen AGBs finden Sie unter [www.better-taste.de/agb/](http://www.better-taste.de/agb/)