

# Ihre Weihnachtsfeier im DANZA



# Inhaltsverzeichnis

<b>Über uns</b> Better Taste, Ihre Gastgeber	<b>3-4</b>
<b>Die Eventlocation</b> Unsere Location, Grundriss, Aufplanungsbeispiel, Ausstattung	<b>5-10</b>
<b>Catering</b> Preiskategorien, Menübeispiele, Getränkeauswahl	<b>11-33</b>
<b>Add Ons</b>	<b>34-38</b>
<b>Weitere Informationen</b>	<b>39-41</b>
<b>Anreise, Buchung &amp; Kontakt</b>	<b>42-46</b>
<b>Good to know</b>	<b>47</b>

# Über uns



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

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

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

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.

Ihr Team vom Restaurant Danza by better taste



# Ihre Gastgeber



*“Für mich bedeutet Gastronomie die Kunst, Nahrung in Glück zu verwandeln. Lassen Sie mich zaubern!”*

**Max Müller - Küchenchef**



*“Lassen Sie sich fallen - bei uns sind Sie in den besten Händen!”*

**Benny Fackelmann  
- Operativer Leiter**



# Unsere Location

Ein zeitloses Ambiente, modern und gleichzeitig klassisch. Dazu Speisen, mit denen wir Sie auf eine Reise mitnehmen.

Wohin?

Das bestimmen Sie.

Immer dabei sind beste Zutaten, die von unseren Kochkünstler\*innen mit Gefühl und Können zubereitet werden.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich vom ersten Moment bei uns wohlfühlen.

Das Danza: im Herzen von Ludwigsburg im Forum am Schlosspark, zentral gelegen und dennoch ruhig und idyllisch am Stadtpark Bärenwiese gelegen.

Ihrer Feier steht bis 5 Uhr morgens Nichts im Wege!

**Lassen Sie uns zusammen feiern!**



# Unsere Location

Mit der Kombination aus dem Restaurant und der großzügigen Terrasse mit Blick auf die Allee, sorgt unsere Location für eine wunderbare Wohlfühlqualität, die das ganze Jahr über Wow-Momente verspricht.

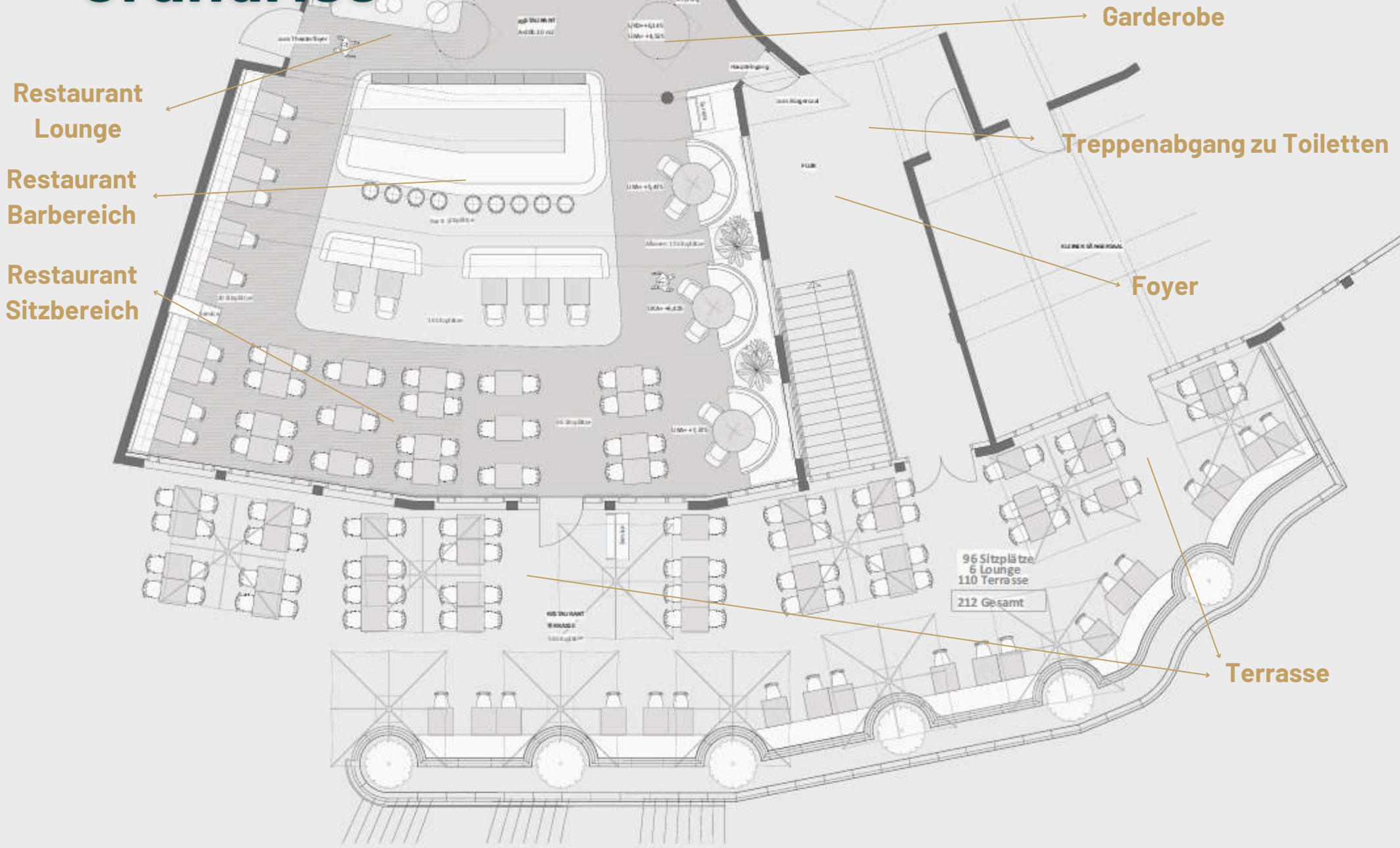
In der Winterzeit steht Ihnen unsere Terrasse für Ihr Event zur Verfügung, z.B. für einen Glühweinempfang oder ein Wintergrillen mit wohliger Lounge-Atmosphäre.

Das Restaurant Danza bietet nicht nur Platz für bis zu 90 Gäste, sondern auch Raum zur Verwirklichung Ihrer weihnachtlichen Vorstellungen.

Geschmückt mit winterlicher Dekoration bietet das Danza ein umfassendes Gesamtpaket für alle Sinne und damit die perfekte Location für Ihre Veranstaltung.

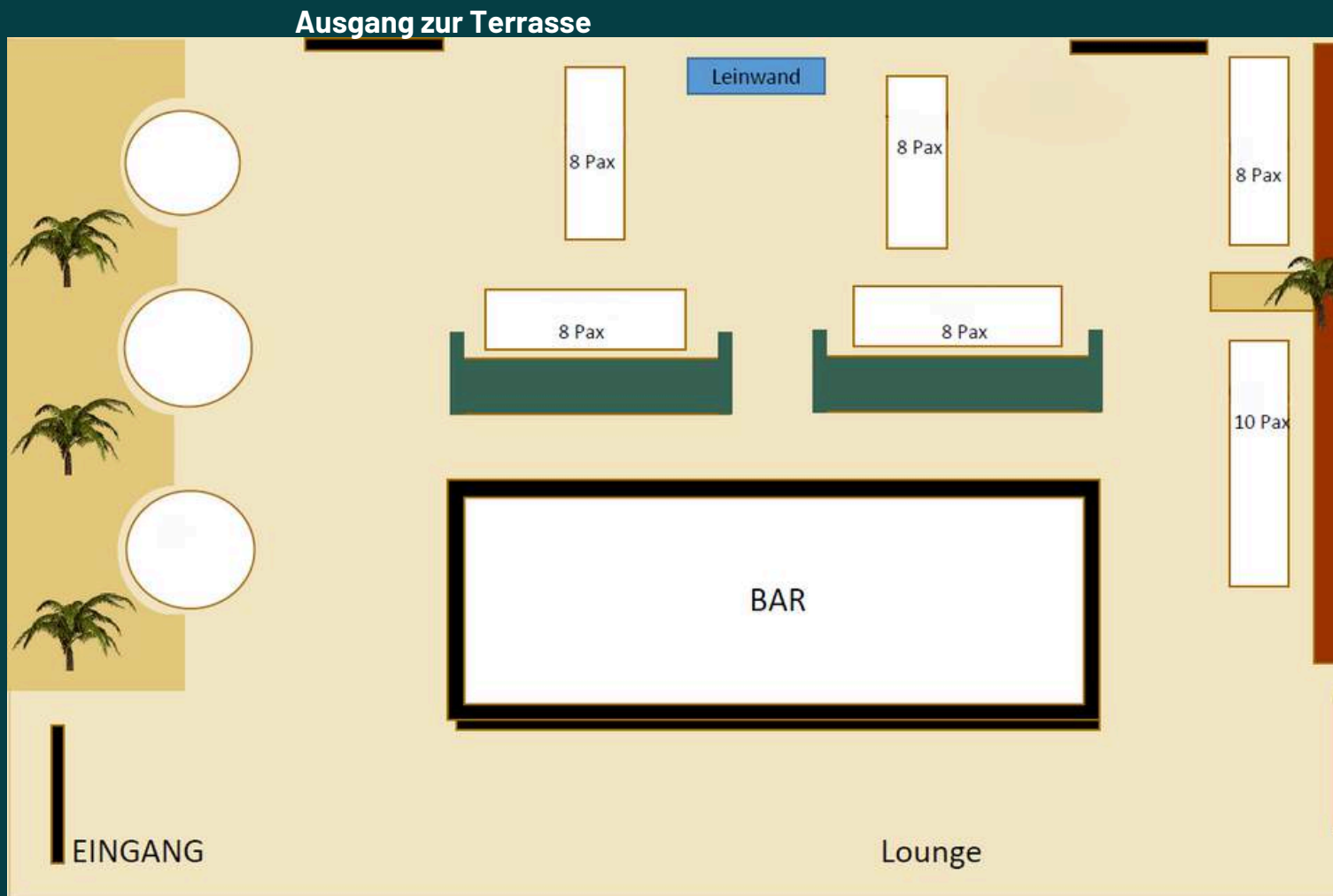


# Grundriss



# Aufplanungsbeispiel

DANZA Restaurant Bestuhlungsbeispiel 50 Personen



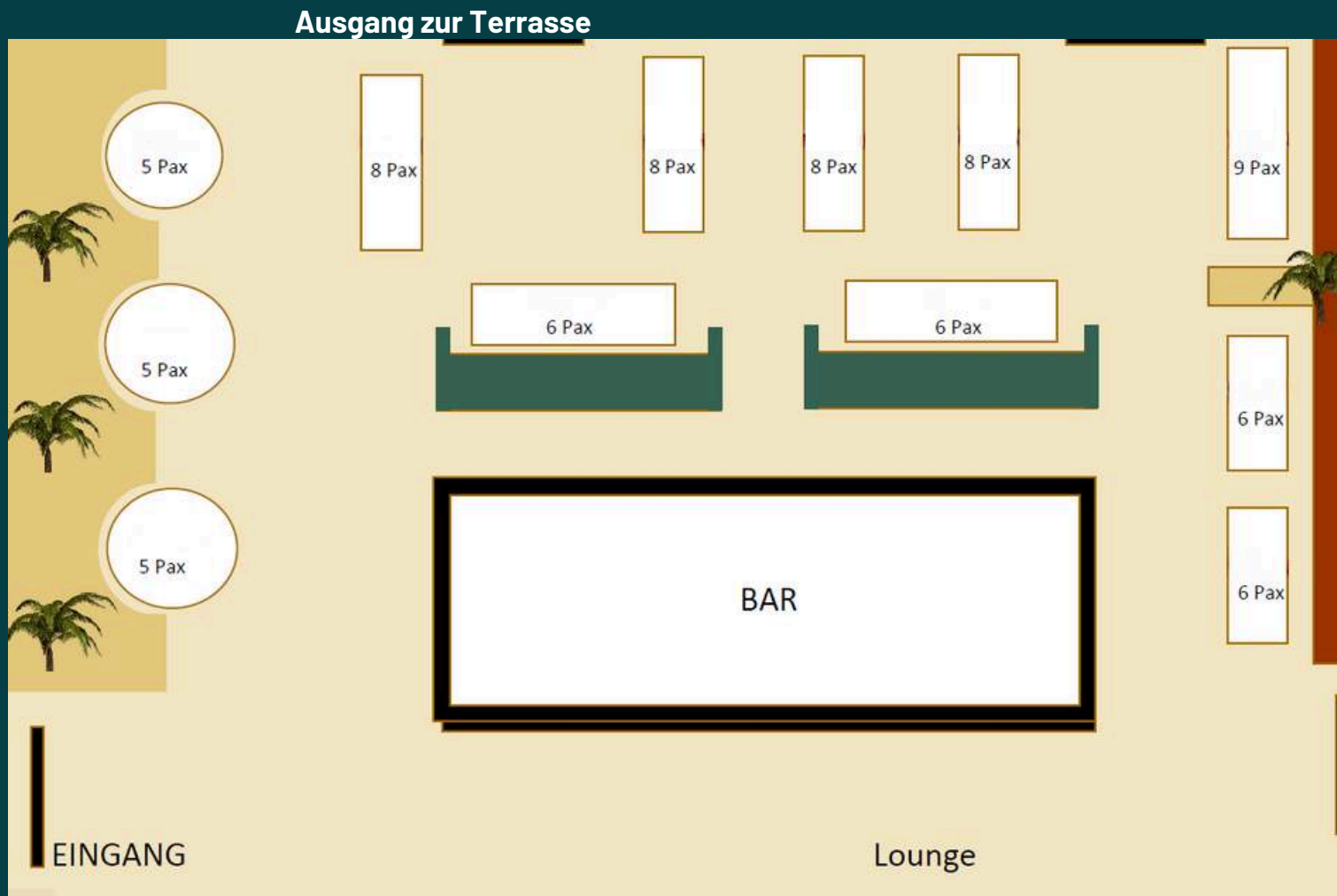
Die gesamte Location ist barrierefrei zugänglich.

Platz für bis zu 90 Personen.



# Aufplanungsbeispiel

DANZA Restaurant Bestuhlungsbeispiel 72 Personen



Die Tische in der Mitte können auch als Tafel gestellt werden.

Platz für bis zu 90 Personen.

# Ausstattung



- Geschmückter Weihnachtsbaum
- Hochwertiger Parkettboden
- Lüftungs- und Klimaanlage
- Heizung
- Grundsoundausstattung (für Hintergrundmusik)
- Stilvolle Lichtelemente (dimmbar)
- Vorhänge zum Abdunkeln des Raumes
- Integrierte Bar
- WLAN
- Kleine Buffetfläche (z.B. Candybar)
- WC-Anlagen (Rollstuhlgerecht, Wickeltisch)
- Garderobe
- Exklusiver Außenbereich inkl. Bestuhlung
- Standardbestuhlung Innenraum
- Geschenketisch
- Kinderstühle
- 5 integrierte Sonnenschirme
- 4 Stehtische



# Unsere Speisen

Das DANZA bietet Ihnen winterliche Highlights in stilvollem Rahmen.

## **Moderne Küche**

Modern, kreativ, regional, raffiniert interpretiert – das alles vereint Ihre winterliche Reise im DANZA Restaurant & Weinbar in Ludwigsburg. Vom weihnachtlichen Klassiker bis hin zum Lieblingsgericht oder ein exklusives Menü.

Unser Küchenchef Max Müller kocht mit der Saison und die Verwendung von frischen Speisen liegt ihm ebenso am Herzen wie die Verarbeitung von regionalen Produkten.

Für den Weihnachtsgenuss sorgt er mit auserwählten Gewürzen und Zutaten für winterliche Geschmackserlebnisse.





Wir sorgen nicht nur für eine festliche Atmosphäre, wir geben Ihnen allen Grund dazu, mit uns zu feiern.

Egal ob es Ihre Weihnachtsfeier ist, der Jahresabschluss in Form eines Kick Off Events oder die Feier in das nächste Jahr!

Für Ihr Winterevent finden wir gemeinsam für jedes Budget den passenden Rahmen in dem Sie sich wohlfühlen können.

Hierfür bieten wir Ihnen verschiedene Weihnachts-Kategorien an:

**Basic.**

**Premium.**

**Luxury.**

Sie entscheiden – wir verwirklichen.





# Unsere Weihnachts-Kategorien



Für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen verschiedene Kategorien in verschiedenen Preiskategorien an.

Sie haben die Auswahl zwischen:

Basic | ab 90,00 € pro Person

Premium | ab 120,00 € pro Person

Luxury | ab 135,00 € pro Person

**Sie wählen - wir servieren.**

Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Köche und Küchenmitarbeiter sind bereits im Speisenpreis inkludiert.



Die Bilder weichen von den Speisenauswahlen ab und dienen lediglich zur Veranschaulichung unserer Anrichteweise.

## KOCHEN

ist für mich eine Leidenschaft - eine  
Symphonie der Sinne, die Sie in jeder Speise  
kulinarisch entdecken werden.

*Max Müller*  
Küchenchef DANZA

 **DANZA**  
RESTAURANT WEINBAR



# Kategorie Basic

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang | pro Person ein Glas Sekt 0,1l oder ein alkoholfreier Aperitif
- Festliches 3-Gang Menü serviert  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Standardbestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck und Gläser
- Auf- & Abbau
- Unser Team für einen Zeitraum von 8 Stunden bis max. 01:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung



<b>20 - 40 Personen</b>	<b>125,00 € pro Person</b>
<b>41 - 60 Personen</b>	<b>100,00 € pro Person</b>
<b>ab 61 Personen</b>	<b>90,00 € pro Person</b>



# Menü Basic

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt.

Feldsalat

Kartoffeldressing | eingelegter  
Kürbis | geräucherte Entenbrust

Brust und Keule von der Freilandgans  
Kartoffelknödel | Semmelknödel  
Rotkohl | Maronen

Mousse von weißer Valrohna Schokolade  
Joghurt | Mandel | Zwetschge

*Auf Wunsch kann gegen Aufpreis das Menü mit  
folgenden Zwischengängen erweitert werden:*

Crème Brûlée von der Gänseleber  
Brioche | Kumquat | Frisée

Essenz von der Gans  
Wurzelgemüse | Liebstöckelöl  
Gänseklößchen



# Kategorie Premium

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang | pro Person ein Glas Sekt 0,1l oder ein alkoholfreier Aperitif
- Fingerfood flying serviert zum Empfang
- Hochwertiges 3-Gang Menü serviert  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Getränkepauschale 12 Stunden inkl. Wasser,  
Softgetränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten
- Bestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck  
und Gläser
- Auf- & Abbau
- Unser Team für einen Zeitraum von 12 Stunden bis  
max. 03:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem  
Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung

**20 - 40 Personen | 155,00 € pro Person**

**41 - 60 Personen | 140,00 € pro Person**

**ab 61 Personen | 120,00 € pro Person**



# Fingerfood

Beispielhaft, unser Fingerfood wird stets saisonal zusammengestellt, gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

## Winter-Dreierlei

Maronenmousse  
Feigenbrot | Quitte

Gänserillettes  
Liebstöckel | Apfel

Räucherforelle  
Rote Bete | Pflaume

## Herzhaftes Dreierlei

Tatar vom Rind  
Asiamarinade | Mais | Koriander

Gebeizter Lachs  
Limette | Rotkohl | Joghurt

Falafel  
Harissadip | gepickelte Gurke

Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person.



# Menü Premium

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

Handgeschnittenes Rindertatar  
Teriyaki Marinade | geflämmtter Mais | Kürbis

Duett vom Perlhuhn  
Champagnerkraut | Traube | Kartoffel-Mousseline  
Liebstöckel

Variation von der Mandarine  
Gin | Kaffee | weiße Schokolade

*Auf Wunsch kann gegen Aufpreis das Menü mit  
folgenden Zwischengängen erweitert werden:*

Gebratene Jakobsmuschel  
Gerösteter Blumenkohl | Eigelb | Portulak

Schwarzer Heilbutt  
Kalamansi | Süßkartoffel | Olive



# Mitternachtssnack

Beispielhaft, unser Mitternachtssnack wird stets saisonal zusammengestellt

Flammkuchen

Currywurst

Hot Dogs

Wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl.



# Kategorie Luxury

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Empfang mit einem Aperitifgetränk pro Person  
Sekt 0,1l oder ein Spritzgetränk
- Flying Fingerfood zum Empfang
- Fine Dining 4-Gang Menü serviert  
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Getränkepauschale 12 Stunden inkl. Wasser,  
Softgetränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten
- Bestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr,  
Besteck und Gläser
- Auf- & Abbau
- Unser Team für einen Zeitraum von 12 Stunden bis  
max. 03:00 Uhr, danach Personal nach  
tatsächlichem Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung

**20 - 40 Personen | 165,00 € pro Person**

**41 - 60 Personen | 150,00 € pro Person**

**ab 61 Personen | 135,00 € pro Person**



# Fingerfood Luxury

Beispielhaft, unser Fingerfood wird stets saisonal zusammengestellt, gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

## Variante 1

Kirsch-Gazpacho  
Barbarie-Entenbrust | Erbsenkresse

Karamellisierte Ziegenkäse  
Brioche | grüne Tomaten

Gelbschwanzmakrele  
Zuckerschote | Sesam Miso

## Variante 2

Aufpreis 2,00€ pro Person

Felsenauster  
Champagneressig | Schalotten

Foie Gras  
Brioche | Chicorée

Mais-Praline  
Aubergine | Rauchpaprika

Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person.



# Menü Luxury

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt.

Geräucherte Schwarzwaldforelle  
Rote Bete | Schwarzbrot | Meerrettich

Steinpilzsuppe  
Schwarze Walnuss | Sahnehaube | Kräuteröl

Zweierlei vom Staufener Rind (geschmort und Rosa)  
Haselnussspätzle | Apfelrotkohl | Lembergerjus

Rosenküchle  
Zwetschgenröster | Vanillecreme

*Auf Wunsch kann gegen Aufpreis das Menü mit  
folgendem Zwischengang erweitert werden:*

*Gebrautes Zanderfilet  
Filderkraut | Kartoffelrösti | Senfschaum*

# Mitternachtssnack

Beispielhaft, unser Mitternachtssnack wird stets saisonal zusammengestellt

Wurst- und Käsespezialitäten

Käseplatte

aus Hart- & Weichkäse | Frisch- & Sauermilchkäse  
festem & halbfestem Schnittkäse | saisonales Obst

Antipasti-Platte | Paprika, Aubergine, Zucchini

Chili con Carne | Chili sin Carne

Wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl.



# Individuelle Speisen

Unkompliziert & lecker – wir machen Ihr Event in Ludwigsburg zu etwas Besonderem.

Veranstaltungen abseits aller Standards sind unsere Stärke – gepaart mit unserem Händchen für persönliche Beratung, professionelle Betreuung und perfekte Organisation

## **Wir sind auf alles vorbereitet!**

Vegetarische oder vegane Speisen gewünscht?

Intoleranzen oder Unverträglichkeiten bei Ihnen oder Ihren Gästen bekannt?

Sprechen Sie uns an – wir haben für Sie und Ihre Gäste das passende Menü.



# Vegetarisches Menü

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt.

## Verschiedene Bittersalate

Nussvinaigrette | Mandarine | karamellisierter Ziegenkäse

## Gebratener Portobello-Pilz

Honig-Senf-Marinade | Blumenkohlpüree  
Rosenkohl | Wildreis

## Spekulatius-Parfait

Himbeercoulis | Pistazie

*Auf Wunsch kann gegen Aufpreis das Menü mit  
folgendem Zwischengang erweitert werden:*

## Gebratene Artischockenherzen

Trüffel-Parmesanpolenta | Zitrone | Wildkräuter

## Kürbis Ravioli

Salbeibutter | Ricotta | Spinat





# Veganes Menü

Beispielhaft, unser Fingerfood wird stets saisonal zusammengestellt.

## Waldorfsalat mal anders

Karamellisierte Sellerie | Feldsalat | Birne

## Deftiger Black Forest Nussbraten

Dreierlei von der Möhre | krosse Kartoffeln | Portweinjus

## Pastel de Nata

Gewürzorange | Zwetschgensorbet | Haselnuss

*Auf Wunsch kann gegen Aufpreis das Menü mit folgendem Zwischengang erweitert werden:*

## *Geschmorte Chicorée*

*Petersilie | Haselnussbiskuit | Trauben*

## *Klare Pilzessenz*

*Getrocknete Aprikosen | Wurzelgemüse | Sherry*



# Unsere Getränkeauswahl



Ein feiner Wein, hervorragende Drinks oder ein frisch gezapftes Bier – wir möchten, dass Sie sich wohl fühlen und Sie und Ihre Gäste dieses Gefühl mit uns teilen.

Zu unseren Winzern führen wir ein persönliches Verhältnis, unsere internationalen Weine sind wohl auserwählt. So können wir zu jedem Essen die passende Weinbegleitung zusammenstellen – ein rundum gelungenes kulinarisches Gesamtkunstwerk.

In Kooperation mit dem Weingut Dautel – Bönningheim haben wir unsere eigene DANZA Linie kreiert.



# Softgetränke

**Danz(A)qua Still | Medium** 1,0l € 7,50

**Teinacher Gourmet Still | Medium** 0,50l € 5,20

**Teinacher Genusslimonaden** 0,33l € 4,50

Mango-Maracuja-Orange

Zitrone

Rhabarber-Mirabelle

Johannisbeer-Holunder

**Afri Cola | Afri Cola Zero** 0,2l € 3,50

**Schweppes** 0,2l € 3,50

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

**Vaihinger Säfte** 0,3l € 4,50

Alle Säfte auch als Saftschorle 0,3l € 4,00



# Heißgetränke & Bier

## Glühwein/Punsch

€ 4,00

## Heißgetränke

€ 3,70

Café Creme

€ 3,10

Espresso

€ 4,10

Espresso Doppio

€ 4,10

Cappuccino

€ 5,20

Tee im Kännchen

## Bier aus der Flasche

Krombacher Pils

0,3l € 4,50

- auch alkoholfrei

0,3l € 4,50

Paulaner Hefeweizen

0,3l € 3,50

- auch alkoholfrei

0,3l € 3,50



# Spritz-Getränke

**Aperol Spritz** 0,25l € 9,50

**Limoncello Spritz** 0,25l € 9,50

**Campari Orange | Campari Spritz** 0,25l € 9,00

**Holunder Spritz | Alkoholfrei** 0,25l € 8,00

**San Bitter | Crodino Spritz | Alkoholfrei** 0,25l € 7,00



# Sekt & Wein

Ein Auszug aus unserer Getränkekarte beispielhaft aufgeführt

## Sekt

BT "BIG BUBBLES"	0,1l	€ 8,00
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 49,00
BT "ZERO" - alkoholfrei	0,1l	€ 8,00
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 49,00

## Weisswein

"BT WHITE" - Weißwein Cuvée	0,2l	€ 7,20
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 23,50
Sauvignon Blanc		
Bassermann Jordan   Deidesheim	0,1l	€ 6,50
	0,75l	€ 39,00
Grauburgunder		
Weingut Hirschmüller   Lauffen a.N.		
	0,1l	€ 7,00
Cabernet Blanc "ZEITGEIST"	0,75l	€ 42,00
Weingut A. Heinrich   Obersulm		
Lugana	0,1l	€ 6,50
Weingut Monte del Frà   Italien	0,75l	€ 39,00



# Weine

Ein Auszug aus unserer Getränkekarte beispielhaft aufgeführt

## Roséweine

"BT PINK" - Roséwein trocken	0,2l	€ 7,20
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 23,50
Rosé	0,1l	€ 5,50
Weingut Dautel   Bönnigheim	0,75l	€ 33,00

## Rotweine

"BT RED" - Rotwein Cuvée	0,1l	€ 8,20
Weingut Hirsch   Leingarten	0,75l	€ 26,50
Kreation "S" DANZA	0,1l	€ 9,00
Weingut Dautel   Bönnigheim	0,75l	€ 49,00
Merlot	0,1l	€ 7,00
Weingut A. Heinrich   Obersulm	0,75l	€ 42,00
Cuvée Cabernet	0,1l	€ 6,50
Weingut Hirschmüller   Lauffen a.N.	0,75l	€ 39,00
Lemberger Gipskeuper	0,1l	€ 7,00
Weingut Eisele   Hessigheim	0,75l	
Fleurie Ponceau	0,1l	€ 7,50
Weingut Louis Jadot   Beaune Frankreich	0,75l	€ 50,00



# Unsere Add Ons

A close-up photograph of a glass mug filled with a dark red mulled wine. The drink is garnished with several slices of orange and a single cinnamon stick. The background is a rustic wooden surface, and other cinnamon sticks and star anise are scattered around the base of the glass.

Kategorie, Speisen und Getränke ausgewählt  
aber es sind noch Ideen und Wünsche offen?

Buchen Sie unabhängig Ihrer ausgewählten  
Kategorie weitere Leistungen für Ihre Feier  
hinzu.

**Lassen Sie uns Ihre Wünsche gemeinsam in Erfüllung bringen!**



# Unsere Add Ons

## Speisen und Getränke

**Glühwein - Empfang** – Winzerglühwein und Punsch  
Pauschale für den Zeitraum von 1 Stunde

€ 9,00 / Person

**Begrüßungs-Cocktail** | ein Spritzgetränk pro Person

€ 9,50 / Person

**Longdrinkpauschale**

€ 14,50 /Stunde und Person

**Winter BBQ Grillbuffet auf der Terrasse** – inkl. Köche und Equipment | ohne Speisen

€ 350,00 pauschal

**Live Cooking Station** – inkl. Köche und Equipment  
Zum Beispiel Pasta aus dem Parmesanleib oder Waffelstation

Preis auf Anfrage

**Kaffee-Ape / Coffee-Bike** – inkl. Barista, Equipment und Auf- und Abbau

Preis auf  
Anfrage



# Unsere Add Ons

## Speisen und Getränke

**Weiterer Speisen-Gang** zur ausgewählten Kategorie  
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

auf Anfrage

**Mitternachtsnack** (wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl)

€ 10,00 / Person

- Flammkuchen
- Currywurst
- Wurst- und Käseauswahl
- Käseplatte
- Antipasti-Platte | Paprika, Aubergine, Zucchini
- Chili con Carne
- Hot Dogs

**Herzhafte Knabbereien** inkl. Gläser und Schalen – z.B. für Stehtische  
Beispiel: Grissini, Salzstangen, Chips

€ 3,00 / Person

**Weihnachtliche Sweets Bar** - verschiedene Süßigkeiten inkl. Gläser und Schalen  
Beispiel: Gebrannte Mandeln, Magenbrot, Lebkuchen, Spekulatius

€ 3,50 / Person

**Salty Bar** - verschiedene salzige Snacks inkl. Gläser und Schalen  
Beispiel: Nüsse, Cracker, Trockenobst

€ 3,50 / Person





# Unsere Add Ons

## Equipment & Personal

### Kaffee- und Kuchengeschirr

Besteck, Teller, Tassen und Servietten

€ 3,50 / Person

### Tischdecken - inkl. Tischmolton

€ auf Anfrage

### Steh Tisch, mit Strehhusse in weiß

€ 25,00 / Stück

### Biertischgarnitur, weiß mit schwarzem Gestell

€ 29,80

### Outdoor Lounge für 4 Personen inkl. Tischen

€ 230,00

### Heizpilz inkl. Gasflasche

€ 65,00



## Zusätzliches Personal

Ab 23 Uhr berechnen wir einen Zuschlag von 30% pro Stunde

- Serviceleiter/in ab 23:00 Uhr
- Servicekraft ab 23:00 Uhr
- Barkeeper für Cocktails bis 23:00 Uhr
- Barkeeper für Cocktails ab 23:00 Uhr

€ 66,95 / Stunde

€ 57,85 / Stunde

€ 49,00 / Stunde

€ 63,70 / Stunde



# Unsere Add Ons



## **Raumdeko**

Menükarten / Buffetbeschilderung

Kabeltrommel

Akku-Floorspots zur Ausleuchtung

Lautsprecherboxen für den Außenbereich

€ 5,90 / Stück

€ 25,00 / Stück

€ 45,00 / Stück

Preis auf Anfrage

## **Spiel und Spaß**

Beamer & Leinwand

Tischkicker für 4 Personen

XXL Tischkicker für bis zu 8 Personen

€ 65,00

€ 55,00

Preis auf Anfrage



# Weitere Informationen



Um Ihnen ein paar Fragen vorweg zu nehmen finden Sie hier unser Q&A's:

## **Auf- und Abbau**

Gerne können Sie am Vortag Kuchen, Equipment, Deko etc. anliefern.  
Der tatsächliche Aufbau kann nach Rücksprache am Vortag oder am Veranstaltungstag stattfinden.  
Für die Abholung vereinbaren wir eine Uhrzeit am Folgetag.

Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe

Nestor Hotel Ludwigsburg  
Stuttgarter Straße 35/2  
71638 Ludwigsburg

HARBR. Hotel & Boardinghouse  
Leonberger Str. 6  
71638 Ludwigsburg

## **Wie lange darf gefeiert werden?**

Open End im Restaurant - auf der Terrasse gilt ab 23:00 Uhr Nachtruhe.

## **Musiklautstärke**

Das Restaurant DANZA befindet sich nicht in einem Wohngebiet, daher regulieren wir die Lautstärke individuell am Abend/in der Nacht und je nach Bedarf.

## **Gibt es einen Mindestumsatz?**

Unser Mindestumsatz beläuft sich auf 4.200,00 € netto.  
Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden können, berechnen wir den Differenzbetrag zu 4.200,00 € als Raummiete.

# Weitere Informationen



**Sollten Sie Weine oder Spirituosen mitbringen, berechnen wir folgendes Korkgeld je ausgeschenkter Flasche:**

Spirituosen: 35,40 €/Flasche

Wein und Sekt: 27,00 €/Flasche

**Wir bringen Kuchen und Snacks selbst mit - wird Teller- und Besteckgeld berechnet?**

Ja, wir berechnen €3,50 pro Gast für die Bereitstellung von Geschirr und Besteck.

**Ist Konfetti und Glitzer gestattet?**

Glitzer, Konfetti und Ähnliches ist im Restaurant und auf der Terrasse nicht erlaubt - bei Nichteinhaltung werden separate Reinigungskosten je nach Aufwand und tatsächlicher Reinigungszeit in Rechnung gestellt.

Seifenblasen dürfen im Außenbereich verwendet werden.

**Tischfeuerwerk, Kerzen, Wunderkerzen:**

Sind sowohl im Restaurant als auch auf der Terrasse nicht gestattet.

**Darf ich meinen Hund mitbringen?**

Ja, Hunde sind bei uns herzlich Willkommen.

**Dürfen übrig gebliebene Speisen nach der Veranstaltung mitgenommen werden?**

Gerne können Sie die verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge Hygienevorschriften gelten, insbesondere Temperatur und Haltbarkeit. Die von Ihnen mitgenommenen Speisen werden auf eigene Verantwortung mitgenommen. Hierfür wird Ihnen vor der Mitnahme ein Formular zur Unterschrift bereitgelegt.



# Ihre Weihnachtsfeier: So einzigartig wie Sie!

- Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der Winterdekoration behilflich - für einen Weihnachtsbaum sorgen wir
- Sie möchten Ihre Gäste mit einem optischen Highlight überraschen? Sprechen Sie uns an, gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung beratend zur Seite
- Sie haben einen Getränke- oder Speisewunsch, welcher in unseren Vorschlägen nicht aufgeführt ist? Wir finden mit Ihnen gemeinsam den perfekten kulinarischen Rahmen für Ihre Feier

# Ihre Anreise



**DANZA Restaurant & Weinbar**  
im Forum am Schlosspark  
Stuttgarter Straße 33  
71638 Ludwigsburg

## Autobahn

A 81 - 6 min.

## Flughafen

Flughafen Stuttgart - 35 min.  
Stuttgart-Stadtmitte  
S4, S5, R4, R5 ab Bahnhof LB - 12 min.

## Bus

Verbindung zum ZOB 6 min.  
Linien 413 und 533  
Bushaltestelle Forum 1 min.

## Zu Fuß

Fußläufig zum Bahnhof und  
ZOB 10 min.

Das Restaurant DANZA ist  
barrierefrei über die  
Terrasseneingänge  
zugänglich.



# Ihre Anreise



Elektroauto Ladestation  
Königsallee

## Mit dem Auto

A81 aus Stuttgart

- Ausfahrt Ludwigsburg Süd
- Richtung Ludwigsburg/Asperg/Mögingen

A81 aus Heilbronn

- Ausfahrt Ludwigsburg Nord
- Richtung Ludwigsburg/Kornwestheim/Freiberg

Parkplatz:

Bärenwiese

Friedrich-Ebert-Straße 33

Parkticket:

€4,00 Tageshöchstpreis

€3,00 Abend- und Veranstaltungstarif  
pauschal

# Buchung



Haben wir Sie schon überzeugt?

Dann machen Sie sich doch am Besten Ihren eigenen "ersten" Eindruck von unserem Restaurant und kommen vorbei.

**Wir freuen uns auf Sie!**



1.

Besichtigungstermin vereinbaren - lernen Sie das DANZA und uns persönlich kennen.

2.

Wir reservieren Ihren Wunschtermin für zwei Wochen.

Alles passt?

3.

Dann folgt die Buchung und die Anzahlung über 40% des Mietpreises. Die Restzahlung erfolgt mit der Endabrechnung.

4.

Wir treffen uns ca. 4 Wochen vor Ihrer Feier zu einer finalen und detaillierten Abstimmung vor Ort.

5.

Genießen Sie Ihren Tag!



# Contact Us



## **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 71 43 96 90 86 - 0  
[mail@better-taste.de](mailto:mail@better-taste.de)



Egal ob Weihnachtsfeier,  
Jahresabschlussfeier oder  
Neujahrsfeier...

**...in Better Taste  
steckt nicht nur der  
bessere Geschmack.**

In **UNS** steckt eine reibungslose  
Gesamtorganisation und Durchführung  
**IHRER** Winterfeier.

**Video**





# Good to know

Diese Vorstellung dient lediglich als Erstinformation und entspricht keiner Buchung.

Ihre Veranstaltung benötigt ein konkretes Angebot, welches wir individuell entsprechend Ihren Wünschen & Vorstellungen erstellen.

## Zahlungsziele

40 % der voraussichtlichen Gesamtsumme werden bei einer ersten Anzahlung nach Auftragserteilung fällig.

Die Schlussabrechnung erfolgt 14 Tage nach Veranstaltungsende ohne Abzug.

## Pauschalierter Vergütungsanspruch

Kündigt der Besteller den Vertrag, so kann die Better Taste Catering GmbH folgende pauschalierte Abgeltung verlangen:

Kündigung bis zum 20. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Bestellwertes

Kündigung ab dem 19. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des Bestellwertes

Kündigung ab dem 10. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100 % des Bestellwertes

## Sonstiges

Die finale Personenanzahl, Speisenauswahl und Informationen bzgl. Unverträglichkeiten und Allergien benötigen wir spätestens 10 Werktage vor dem Veranstaltungstag. Diese dient als Rechnungsgrundlage.

Sollten Sie für Gäste mit Unverträglichkeiten alternative Speisen wünschen, behalten wir uns vor pro Unverträglichkeit einen Aufpreis von 25,00€ zusätzlich zu berechnen.

*Eine detaillierte Auflistung unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage [www.better-taste.de/agb](http://www.better-taste.de/agb)*