



**KÖNIG X 57**  
BISTRO | LUNCH | EVENTS

# Inhaltsverzeichnis

<b>Über uns</b> Better Taste, Ihre Gastgeber	4-5
<b>Die Eventlocation</b> Location, Terrasse, Grundriss	6-11
<b>Catering</b> Preiskategorien, Menübeispiele, Getränkeauswahl	12-31
<b>Add Ons</b>	32-38
<b>Weitere Informationen</b>	39-40
<b>Externe Dienstleister</b>	41-44
<b>Kooperation mit STUDI055</b>	45-46
<b>Anreise, Buchung &amp; Kontakt</b>	47-50
<b>Good to know</b>	51



# 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 KönigX57, dem Böasers Spargelrestaurant by better taste und dem DANZA Restaurant & Weinbar 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.

BETTER TASTE - Ihre Catering Experts

# Ihre Gastgeber

*“Qualität ist für mich der wichtigste Bestandteil zur Kundenzufriedenheit.”*

**Claudia Heidinger - Verkauf**

*“Für mich bedeutet Gastronomie die Kunst, Nahrung in Glück zu verwandeln.*

*Lassen Sie mich zaubern!”*

**Max Müller - Küchenchef**



# KÖNIG~~X~~57

**K**ulinarisch

**Ö**kologisch

**N**achhaltig

**I**ndividuell

**G**astfreundlich

~~X~~-fach begeistert

**5** Wege zum Glück

**7** Tage die Woche

# Location



# Location

Mit seinen hellen, modernen Räumlichkeiten bietet das KönigX57 Platz für bis zu 80 Personen und schafft eine einladende Atmosphäre. Die großzügige Terrasse ist ideal für Grillbuffets und lädt dazu ein, das Event im Freien zu genießen.

Zudem stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung, um allen Gästen eine bequeme Anreise zu ermöglichen.

Auch die Hotels in der Umgebung sind fußläufig erreichbar, was für zusätzlichen Komfort sorgt.

Insgesamt ist diese Location die ideale Wahl für unvergessliche Feiern.

**Lassen Sie uns zusammen feiern!**



**lichtdurchflutet - freundlich - exklusiv  
modern - lecker - unkompliziert**

# Ausstattung

- Hochwertiger Parkettboden
- Separater Raum (z.B. für Kinderecke)
- Tanzfläche kann abgetrennt werden
- Heizung
- Stilvolle Lichtelemente
- integriertes Buffet
- Netzwerkanschlüsse, WLAN
- WC-Anlagen (Rollstuhlgerecht)
- Eingangsbereich mit Garderobe
- Grillfläche
- Exklusiver Außenbereich inkl. Bestuhlung
- Tische & Stühle (ohne Hussen) inkl. Auf- und Abbau
- Geschenketisch
- 4 Sonnenschirme



# Terrasse

Ein Restaurant mit integriertem Buffet?  
Eine Terrasse mit Blick zu vielen  
Kastanienbäumen?

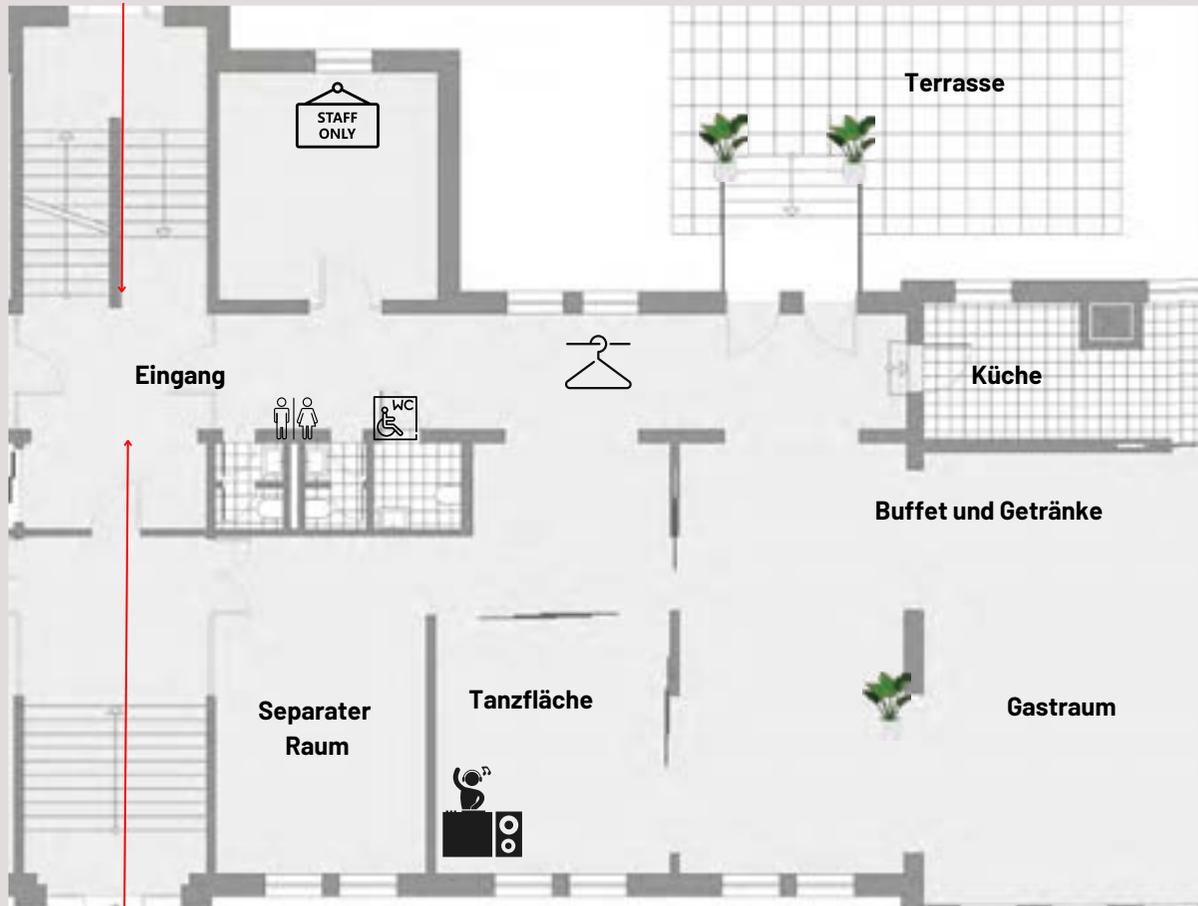
**Das KönigX57 ist sehr viel mehr als das!**

Mit bis zu 80 Sitzplätzen inklusive  
großzügiger Terrasse mit Blick auf eine  
Kastanieallee sorgt unsere Location für eine  
wunderbare Wohlfühlqualität, die das ganze  
Jahr über Wow-Momente verspricht.

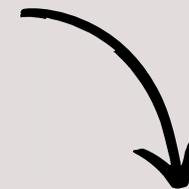
Das KönigX57 bietet ein umfassendes  
Gesamtpaket für alle Sinne und damit die  
perfekte Location für Ihre Veranstaltung.

**Ruhig, idyllisch und dennoch zentral gelegen!**

# Grundriss

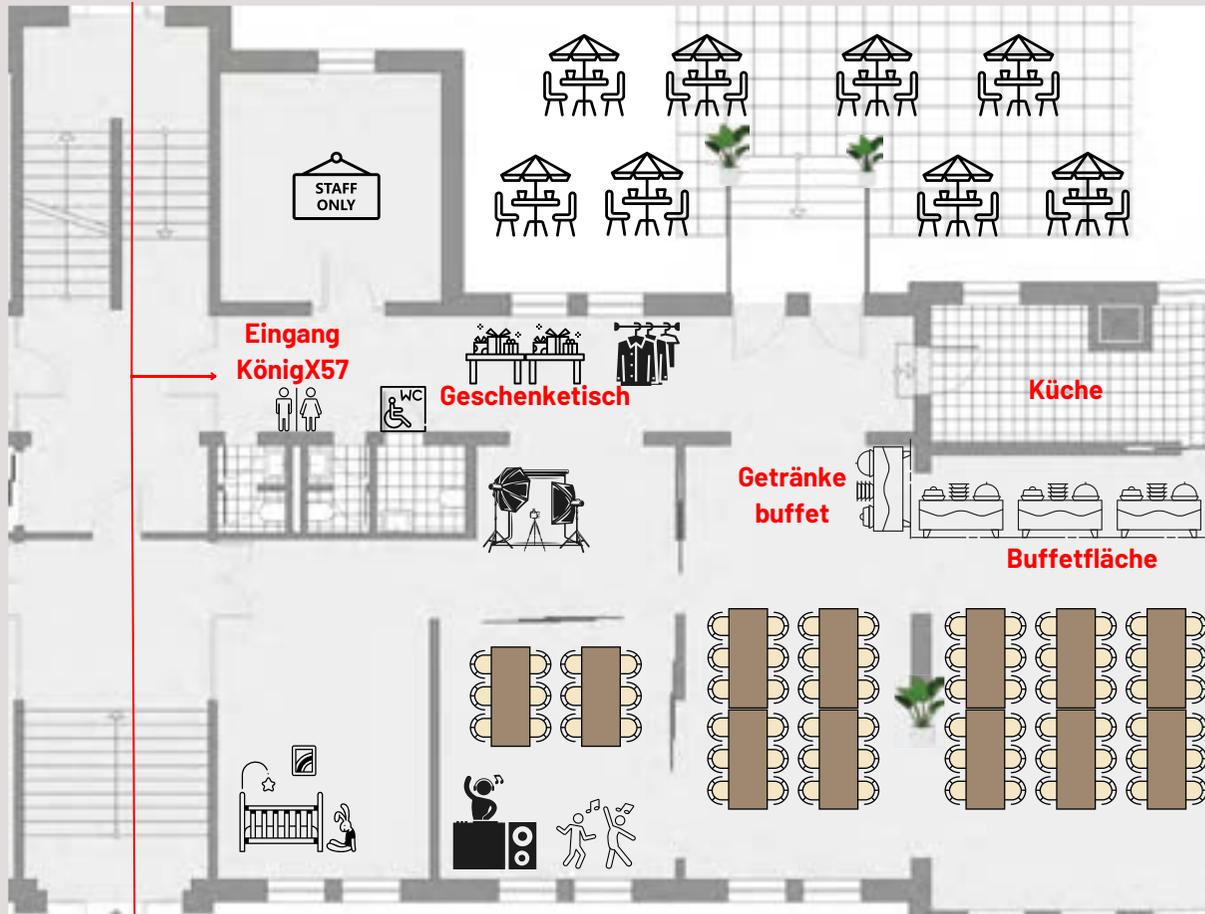


**INFO! Runde Tische sind im KönigX57 mit zusätzlicher Auf- und Abbau Pauschale möglich.**

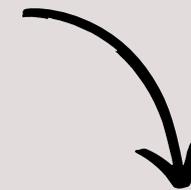


 **Die gesamte Location ist barrierefrei zugänglich.**

# Bestuhlung



**INFO! Runde Tische sind im KönigX57 mit zusätzlicher Auf- und Abbau Pauschale möglich.**



**Die gesamte Location ist barrierefrei zugänglich.**

Bestuhlungsbeispiel 72 Personen.

# Catering

Das KönigX57 bietet Ihnen kulinarische Highlights in stilvollem und modernem Rahmen für genussreiche Abende und anregende Tage.

Die Better Taste Catering als hausinterner Caterer setzt Maßstäbe für kulinarische Erlebnisse und macht Ihre Feier zu einem unvergesslichen Fest für alle Sinne.

Von unseren erfahrenen und talentierten Köchen werden regionale, hochwertige Lebensmittel verwendet und Menüs zubereitet, die Ihren Gaumen verwöhnen.

**All das ist es, was das KönigX57 zu mehr als zu einer Eventlocation in Ludwigsburg macht.**

# Kategorien

Ob Hochzeit, Taufe oder Geburtstag, elegantes Businessdinner, Sommerfest oder Weihnachtsfeier Ihrer Firma...

...bei uns finden Sie für jeden Anlass und jedes Budget den passenden Rahmen in dem Sie sich wohlfühlen können.

Hierfür bieten wir Ihnen drei Kategorien an:

**Basic.**

**Premium.**

**Luxury.**

**Sie entscheiden – wir verwirklichen.**

*Basic. Premium. Luxury*



# Preiskategorien

## **Preiskategorie Basic |**

ab € 80,00 pro Person

## **Preiskategorie Premium |**

ab € 110,00 pro Person

## **Preiskategorie Luxury |**

ab € 125,00 pro Person

Preise verstehen sich inkl. MwSt.  
Köche und Küchenmitarbeiter sind bereits im  
Speisenpreis inkludiert.

# Kategorie Basic

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang | p.P. ein Glas Sekt 0,1l oder ein alkoholfreies Aperitifgetränk
- Regional und saisonales 3-Gang Buffet inkl. Buffetdekoration
- Standardbestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck und Gläser
- Auf- und Abbau inkl. Eindecken der Tische
- Unser Team für einen Zeitraum von 8 Stunden, bis max. 01:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem Aufwand und Anzahl
- Raummiete und Endreinigung

## Preiskategorie Basic - 8 Stunden

**20-40 Personen | € 115,00 pro Person**

**41-60 Personen | € 90,00 pro Person**

**ab 61 Personen | € 80,00 pro Person**

# Buffetvorschlag Basic

## **Vorspeise**

Rote und gelbe Bete Carpaccio mit  
Ziegenkäsecrumble, Walnüssen und  
Pflücksalate

## **Hauptgang**

Saltimbocca von der Maispoularde mit  
Schalottensauce  
Kross gebratenes Zanderfilet mit  
Pimentosauce

## **Beilage**

Kartoffelgratin  
Hausgemachte Spätzle

## **Dessert**

Raffaellocrème mit exotischem Sorbet  
Apfelstrudel mit Vanillesauce



# Kategorie Premium

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang | p.P. ein Glas Sekt 0,1l oder ein alkoholfreies Aperitifgetränk
- Fingerfood flying serviert zum Empfang
- Regional und saisonales 3-Gang Buffet inkl. Buffetdekoration
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Standardbestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck und Gläser
- Auf- und Abbau inkl. Eindecken der Tische
- Unser Team für einen Zeitraum von 10 Stunden, bis max. 03:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem Aufwand und Anzahl
- Getränkepauschale inkl. Wasser, Softgetränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten
- Raummiete & Endreinigung

## Preiskategorie Premium - 10 Stunden

20-40 Personen | € 145,00 pro Person

41-60 Personen | € 130,00 pro Person

ab 61 Personen | € 110,00 pro Person

# Fingerfoodvorschlag Premium

## **Mini Quiche, wahlweise mit:**

Speck & Zwiebel  
Feta & Spinat  
Tomate & Olive

## **Mini Wrap, wahlweise mit:**

Mediterranem Gemüse & Rucola  
Räucherlachs & Kräuterschmand  
Salatherzen & Maishähnchen

## **Snacks:**

Kleine Zucchini-praline mit Schafskäse gefüllt  
Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten  
und Basilikum

*Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person.*

# Buffetvorschlag Premium

## **Vorspeise**

Caipirinha-Lachs auf Wakame-Algensalat

## **Hauptgang**

Roastbeef am Buffet tranchiert mit  
Lembergersauce

Risotto Milanese mit Parmesanschaum und  
grünem Spargel

## **Beilage**

Kleine Ofenkartöffelchen mit Fleur de Sel  
Vichy-Karotten

## **Dessert**

Cheesecake mit flüssigem Kern und  
Erdbeer-Rhabarber Ragout  
Tiramisu im Weckglas



# Mitternachtssnack Premium

## Mitternachtssnack - Vorschlag

Flammkuchen

Currywurst

Hot Dogs

# Kategorie Luxury

## Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Empfang mit einem Aperitifgetränk p.P.  
- Sekt 0,1l oder ein Sprizzgetränk
- Flying Fingerfood zum Empfang
- Regional und saisonales 4-Gang Menü serviert | Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Standardbestuhlung inkl. Stoffservietten, Geschirr, Besteck und Gläser
- Auf- und Abbau inkl. Eindecken der Tische
- Unser Team für einen Zeitraum von 10 Stunden bis max. 03:00 Uhr, danach Personal nach tatsächlichem Aufwand und Anzahl
- Getränkepauschale inkl. Wasser, Softgetränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten
- Raummiete & Endreinigung

## Preiskategorie Luxury - 10 Stunden

20-40 Personen | € 155,00 pro Person

41-60 Personen | € 140,00 pro Person

ab 61 Personen | € 125,00 pro Person

# Fingerfoodvorschlag Luxury

## **Cornetti, wahlweise mit:**

Avocadocreme & Shrimps  
Grillgemüse & Tomatenmarmelade  
Rindertatar & Remoulade

## **Canapés, wahlweise mit:**

Kalbstatar & Eigelbcreme  
Lachsrollchen & Kaviar  
Frischkäsecreme & Feige

## **Snacks:**

Spießchen von Chorizo mit Mandelolive und  
sonnengetrockneter Tomate  
Kleine Kalbsfleischküchle mit Senf-Dip

*Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person.*



# Menüvorschlag Luxury



## **Vorspeise**

Carpaccio vom Rind mit Zitronenöl und Parmesansplittern

## **Zwischengang**

Seeteufel-Saltimbocca auf Pastinakencreme mit wildem Spargel und Pimentoschaum

## **Hauptgang**

Filet von Hohenloher Weiderind und geschmortes Kalbsbäckle mit Kräuterknöpfle, Gemüsebouquet und Steinpilzen

## **Dessert**

Crème Brûlée von Zitronengras mit Ananas-Mangosalat und Himbeersorbet

# Mitternachtssnack Luxus

## Mitternachtssnack - Vorschlag

Wurst- und Käseauswahl

Käseplatte

Antipasti-Platte | Paprika, Aubergine, Zucchini

Chili con Carne | Chili sin Carne

# 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 finden für Sie und Ihre Gäste das passende Menü.**

# Unsere Getränkeauswahl

Ein feiner Wein, hervorragende Drinks oder ein frisch Gezapftes: 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 Hirsch in Leingarten haben wir unsere eigene Better Taste Linie kreiert.

Preise verstehen sich inkl. MwSt.



# Softgetränke

<b>Teinacher Gourmet Still   Medium</b>	0,75l	€ 5,80
<b>Teinacher Genusslimonaden</b>	0,33l	€ 4,20
Mango-Maracuja-Orange		
Zitrone		
Rhabarber-Mirabelle		
Johannisbeer-Holunder		
<b>Afri Cola   Afri Cola light</b>	0,2l	€ 3,50
<b>Vaihinger Säfte</b>	0,2l	€ 3,50

# Heißgetränke & Bier

## Heißgetränke

Kaffee		€ 2,30
Espresso		€ 2,00
Espresso Doppio		€ 2,50
Espresso Macchiato		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,50
Tee im Glas		€ 2,10

## Bier

Krombacher Pils	0,3l	€ 4,20
Krombacher Hefeweizen	0,5l	€ 5,00
Krombacher Radler	0,3l	€ 4,20

# Sekt & Weine

## Aperitif

Lillet Wild Berry		€ 8,50
Hugo		€ 8,50
Aperol Spritz		€ 8,50

## Weine

"BT WHITE" - Weisswein Cuvee	0,75l	€ 23,50
"BT PINK" - Rosewein Cuvee	0,75l	€ 23,50
"BT RED" - Rotwein Cuvee	0,75l	€ 26,50
<i>Weitere Weine auf Nachfrage möglich.</i>		

## Sekt

"BT BIG BUBBLES" - Cuvee Sekt trocken	0,75l	€ 42,50
"BT ZERO" - alkoholfreier Sekt	0,75l	€ 42,50

*Champagner und weitere Sektsorten auf Nachfrage möglich.*

# Longdrinks & Cocktails

## Longdrinks

Gin Tonic	€ 8,50
Cuba Libre	€ 8,50
Wodka Lemon	€ 8,50

## Cocktails

Mojito	€ 9,50
Caipirinha	€ 9,50
Tequila Sunrise	€ 9,50

## Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	€ 8,50
Car Driver	€ 8,50
Drivers Delight	€ 8,50

Weitere Longdrinks und Cocktails auf Nachfrage möglich.

# Unsere Add Ons

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 & Getränke

**Limonadenbar** – bestehend aus 3 Dispensern, Dekoration und weiteren Zutaten | Die Geschmacksrichtungen werden vor der Veranstaltung festgelegt

€ 6,25 / Person

**Begrüßungs-Cocktail | Spritzgetränk**

€ 9,50 / Person

**Longdrinkpauschale**

€ 14,50 / p.P. & Stunde

**BBQ Grillbuffet** – inkl. Koch und Equipment | ohne Speisen

€ 350,00 pauschal

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

Preis auf Anfrage

**Schubkarren** inkl. Eiswürfel für Getränke

€ 42,00 / Stück

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

Preis auf Anfrage

# Unsere Add Ons

Speisen & Getränke

## Mitternachtsnack

€10,00 / Person

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

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

€ 3,00 / Person

**Candy Bar** - verschiedene Süßigkeiten inkl. Gläser und Schalen  
Beispiel: Gummibärchen, Kracherle, Dickmann

€ 3,50 / Person

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

€ 3,50 / Person

**Eis Bar** - Eisstation für 4 Eissorten inkl. Auftischeistruhe und Zubehör

€ 150,00 zzgl.

Eisverbrauch

**Nostalgischer Eiswagen** - für 5 Eissorten inkl. Zubehör

€ 490,00 zzgl.

Eisverbrauch

# Unsere Add Ons

Equipment Personal

## Kaffee- und Kuchengeschirr

Besteck, Teller, Tassen und Servietten

€ 3,50 / Person

## Tischdecken - inkl. Tischmolton

Preis auf Anfrage

## Steh Tisch, mit Strehchusse in weiß

€ 25,00 / Stück

## Biertischgarnitur, weiß mit schwarzem Gestell

€ 29,80 / Stück

## Outdoor Lounge für 4 Personen inkl. Tischen

€ 230,00

## Zusätzliches Personal

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

- Serviceleitung 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

35

# Unsere Add Ons

Deko. Spiel & Spaß

## Raumdeko

Menükarten / Buffetbeschilderung  
Kabeltrommel  
Akku-Floorspots zur Ausleuchtung  
Lautsprecherboxen für den Außenbereich

## Spiel und Spaß

Beamer & Leinwand  
Tischkicker für 4 Personen  
XXL Tischkicker für bis zu 8 Personen  
Hüpfburg  
Schaumherzen  
Seifenblasenmaschine  
Liegestühle für Außenbereich

€ 5,90 / Stück  
€ 25,00 / Stück  
€ 45,00 / Stück  
Preis auf Anfrage

€ 65,00  
€ 55,00  
Preis auf Anfrage  
Preis auf Anfrage  
Preis auf Anfrage  
€ 35,00 / Stück

# Trau Dich-Paket

Sie möchten sich im Rahmen einer Freien Trauung das Ja-Wort geben? Gerne bieten wir Ihnen auch hierfür den passenden Ort an. Unsere Sonnenterrasse mit angrenzender öffentlicher Baumfläche befindet sich direkt am Restaurant. Für Sie und Ihre Gäste bietet sie eine wunderbare Atmosphäre mit Blick auf die Kastanienbäume für Ihren besonderen Tag.

## Leistungsumfang

Beistelltisch  
2x Stuhl „MILO“ weiß für das Brautpaar  
Bierbänke weiß mit schwarzem Gestell  
4x Sonnenschirm auf der Terrasse  
Stromanschluss  
Auf- und Abbau

**Terrasse - Pauschale: € 11,70 pro Person**

## Unsere Trau Add Ons:

- Husse weiß für Bierbank € 9,50 / Stück
- Stuhl „MILO“ für freie Trauung € 5,95 / Stück
- Weitere Sonnenschirme  
300 cm Durchmesser € 23,80 / Stück

# Trau Dich-Paket

## **Regenalternative**

Das Wetter spielt nicht mit? Der Konferenzraum gegenüber des Restaurants bietet für Sie und Ihre Gäste ausreichend Sitzplätze. Wir stimmen zwei Tage vorher bis 18:00 Uhr mit Ihnen ab, ob die Freie Trauung im Freien oder im Konferenzraum stattfindet. Im Anschluss daran wird die Trauung wie besprochen von uns aufgebaut.

Eine Änderung ist dann aus betrieblichen Gründen leider nicht möglich.

Zwischen den Kastanienbäumen - auf Anfrage und zzgl. Mietkosten

Schlechtwetteralternative - hierfür können wir auf Anfrage einen separaten Raum im Gebäude zzgl. Mietkosten einplanen.

# Weitere Informationen

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

## **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 - keine Sperrzeiten im Innenbereich. Auf der Terrasse gilt ab 23:00 Uhr Nachtruhe.

## **Musiklautstärke**

Das KönigX57 befindet sich nicht in einem Wohngebiet, daher regulieren wir die Lautstärke individuell am Abend/in der Nacht und nach Bedarf.

## **Gibt es einen Mindestumsatz/Raummiete?**

Unser Mindestumsatz beläuft sich auf € 2.400,00 netto. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden können, berechnen wir eine Raummiete in Höhe von € 800,00.

# Weitere Informationen

**Sollten Sie Weine oder Spirituosen mitbringen, berechnen wir folgendes Korkgeld je ausgesenkter 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, offenes Feuer, Wunderkerzen:**

Tischfeuerwerk, offenes Feuer, Wunderkerzen sind im Innenbereich 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 Feier: So einzigartig wie Sie!

- Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der Dekoration behilflich
- 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

# Externe Dienstleister

*Von Weidmann*  
WEDDINGS

Entspannt Eure Hochzeit planen. Das Team "von Weidmann" begleitet euch auf eurem Weg zur Traumhochzeit. Ihr dürft euch entspannen, wir helfen euch von Locationsuche bis Zeremonienmeister.

*Blütenatelier*

Von Designkonzepten, über Dekorationsverleih, bis hin zur Floristik für eure Hochzeit. Jana und ihr Team bieten euch ein tolles Gesamtkonzept, alles aus einer Hand.

WEDDINOVA Showroom  
Römerstraße 101  
71229 Leonberg  
Tel.: +49 174 96 18 755  
Mail: [Jana@ausLiebezurFloristik.de](mailto:Jana@ausLiebezurFloristik.de)

# Externe Dienstleister

**Süße Verführung: Natürlich gehört zur Hochzeit die Torte. Aber auch Candy Bar oder Cakepops, Geburtstagskuchen und mehr serviert Jessica Mauer formvollendet.**

**JESSICA MAUER**  
-PATISSERIE-

**Heinrich-Metzger-Straße 19  
74343 Sachsenheim  
Tel.: +49 174 21 20 181  
Mail:  
[info@jessica-mauer-patisserie.de](mailto:info@jessica-mauer-patisserie.de)**

**DEKO &  
DESIGN**

**Marion und Thorsten Schauder sorgen für wunderbar passende Floristik und Dekoration zum Träumen, Schweben und Wohlfühlen.**

**Abtsäckerstr. 30  
74189 Weinsberg  
Tel.: 07143 91 80 181  
Mail:  
[info@dekoanddesign.de](mailto:info@dekoanddesign.de)**



# Externe Dienstleister



KAROLINE KIRCHHOF

**Hochzeitsfotograf\*in**

**Karoline Kirchhof**

**[www.karolinekirchhof.com](http://www.karolinekirchhof.com)**



**Fotografie Schilling**

**[www.fotografie-schilling.com](http://www.fotografie-schilling.com)**



**Bitte lächeln**

**(oder Grimassen schneiden):**

**Tina und Yosi bringen dich**

**und deine Gäste mit**

**kreativen Fotobox-Ideen**

**zum Lachen und halten**

**schönste Erinnerungen fest.**

**Reinhardtstrasse 43**

**72649 Wolfschlugen**

**Te.: 07022 25 02 60**

**Mail: [hallo@baambox.de](mailto:hallo@baambox.de)**

In Kooperation mit dem

STUDIO55

Das KönigX57 spricht Sie an aber Sie wünschen sich noch mehr Location?  
Kein Problem!

Mit dem STUDIO55 erreichen wir genau das.

Durch unsere Zusammenarbeit bieten wir unseren Gästen und Kunden eine Rund um Erlebnis-Location, bei der es an NICHTS fehlt!

- z.B. Essen und Trinken im KönigX57, feiern, Party und Drinks im Studio55

Das Studio besticht nicht nur durch seinen großen Tanz- und Technikbereich sondern auch mit seiner modernen und warmen Einrichtung im Wintergarten.

Doppelte Location - doppelte Happiness | Sprechen Sie uns an!

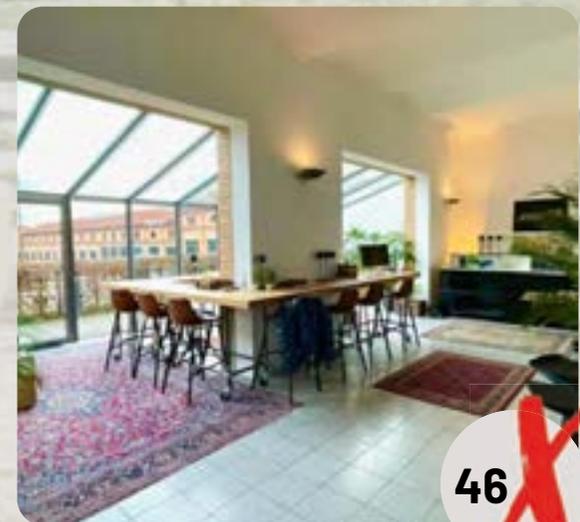




Eindrücke aus dem



STUDIO 55



# Ihre Anreise

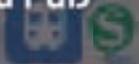
Wilhelmstraße

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 KönigX57 2 min.

Zu Fuß Fußläufig zum Bahnhof und ZOB  
12 min.



HARBR. hotel  
Ludwigsburg

45

Blühendes  
Barock  
Gartenschau  
Ludwigsburg

Schorn

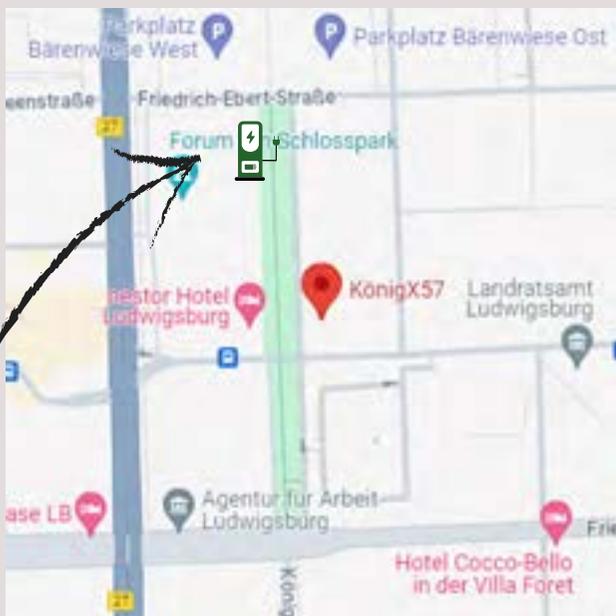


KönigX57

Königsallee 57  
71638 Ludwigsburg



# Ihre Anreise



**Ladestation für E-Autos:  
Königsallee**

## Mit dem Auto

A81 aus Stuttgart

- Ausfahrt Ludwigsburg Süd
- Richtung Ludwigsburg/Asperg/Möglingen

A81 aus Heilbronn

- Ausfahrt Ludwigsburg Nord
- Richtung Ludwigsburg/Kornwestheim/Freiberg

Parkplatz:  
Bärenwiese  
Friedrich-Ebert-Straße 33  
und in der Königsallee

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 KönigX57 und uns persönlich kennen.**

2.

**Wir reservieren Ihren Wunschtermin für zwei Wochen.**

3.

**Alles passt?  
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

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

## Follow us on Social Media



# 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)*