

The logo for DANZA RESTAURANT WEINBAR is centered in the upper half of the image. It features a stylized, teal-colored graphic of a wine glass stem and bowl on the left. To its right, the word "DANZA" is written in a large, bold, teal serif font. Below "DANZA", the words "RESTAURANT WEINBAR" are written in a smaller, teal, all-caps sans-serif font.

DANZA
RESTAURANT WEINBAR





Ihre Feier im DANZA

Inhaltsverzeichnis

Über uns

Better Taste, Ihre Gastgeber

4-5

Die Eventlocation

Restaurant, Terrasse, Grundriss

6-13

Catering

Preiskategorien, Menübeispiele, Getränkeauswahl

14-32

Add Ons

33-37

Weitere Informationen

38-41

Externe Dienstleister

42-44

Anreise, Buchung & Kontakt

45- 48

Good to know

49

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 Spargelrestaurant Böser by better taste und dem KönigX57 auf der Zunge zergehen lassen. Ebenso begleiten wir kulinarisch das Porsche Experience Center Hockenheimring.

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

Im GP Stadion am Hardtwald stellen wir unser Können im Rahmen der Sport Hospitality im 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

Dynamisch
Authentisch
Nachhaltig
Zeitlos
Anders



Video



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.

Lassen Sie uns zusammen feiern!



Ob Hochzeit, Geburtstagsfeier, 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.



Unsere Terrasse



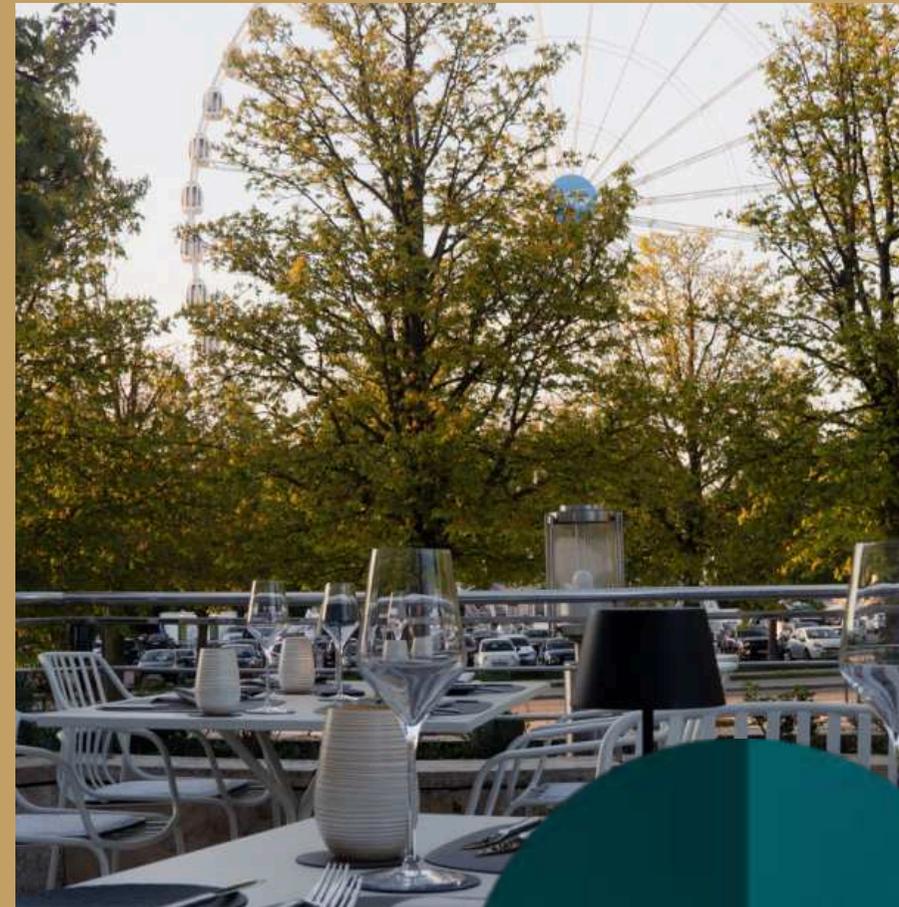
Unsere Terrasse

Sie möchten zentral feiern und gleichzeitig ruhig und idyllisch sitzen?

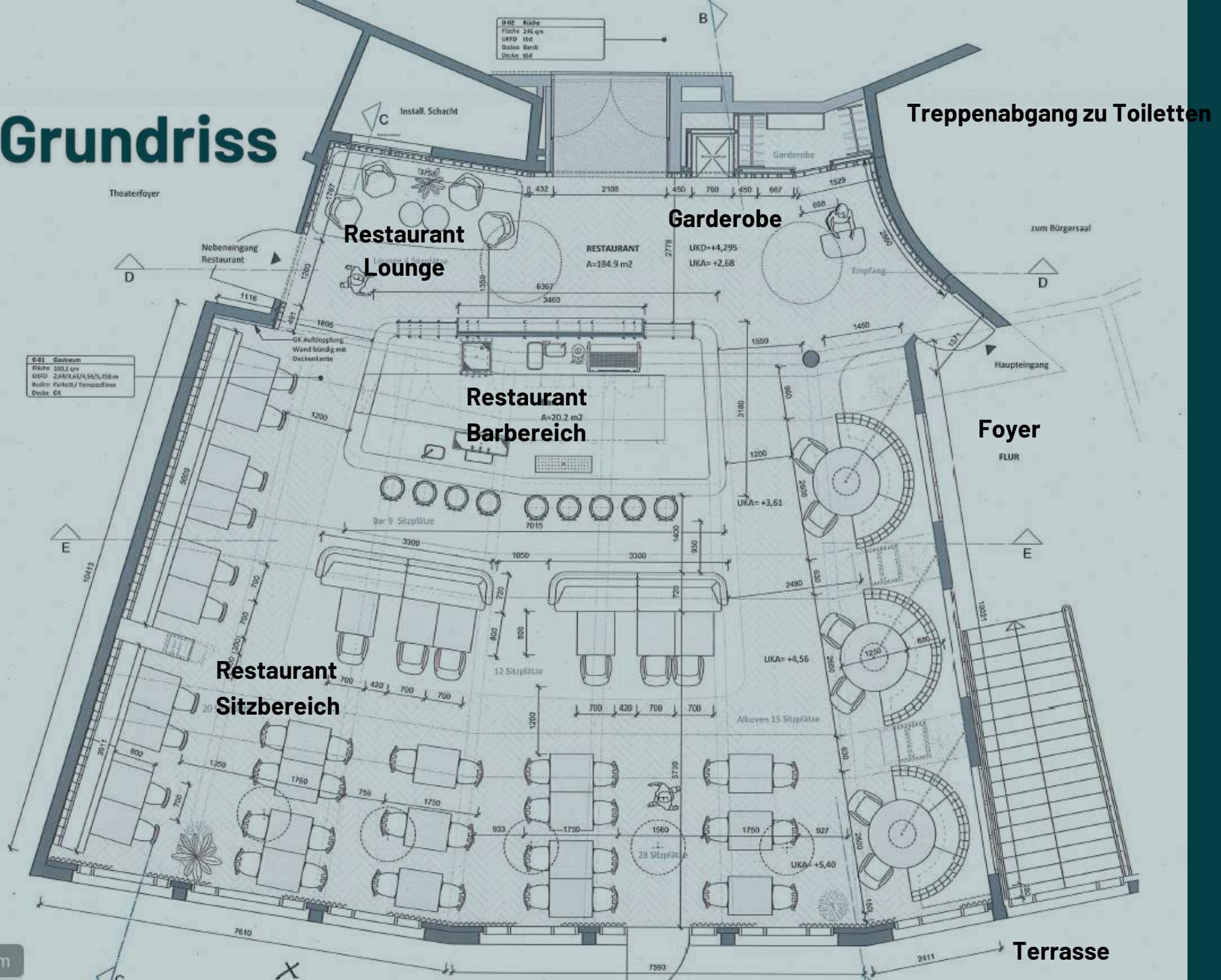
Das DANZA kann viel mehr als das! Die Kombination mit dem Restaurant und der großzügigen Terrasse mit Blick auf die Kastanienallee, sorgt unsere Location für eine wunderbare Wohlfühlqualität, die das ganze Jahr über Wow-Momente verspricht.

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

Auf unserer Terrasse finden in der Standardbestuhlung bis zu 70 Personen Platz - an Tafeln bis zu 90 Personen.



Grundriss



Treppenabgang zu Toiletten

Restaurant
Lounge

Garderobe

Restaurant
Barbereich

Foyer
FLUR

Restaurant
Sitzbereich

Terrasse

0-01 Restaurant
Fläche 1002 qm
UGD 2,68/3,61/4,56/5,40 m
Bauhm Parkett/Terrazzo/Fliese
Decke GK

0-02 Küche
Fläche 246 qm
UGD 1870 lba
Bauhm Stahl
Decke 1000

Ausstattung



- 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

Unsere Speisen

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

Moderne Küche Unkompliziert, kreativ international, raffiniert interpretiert – das alles vereint Ihre kulinarische Reise im DANZA Restaurant & Weinbar in Ludwigsburg. Vom Klassiker bis hin zum Lieblingsgericht oder ein exklusives Menü.

Unsere Küchencrew kocht mit der Saison. Die Verwendung von frischen Speisen liegt ihm ebenso am Herzen wie die Verarbeitung von regionalen Produkten.





Unsere Preiskategorien

Zahlen | Daten | Fakten

Preiskategorie Basic | ab 90,00 € pro Person

Preiskategorie Premium | ab 120,00 € pro Person

Preiskategorie Luxury | ab 135,00 € pro Person

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

Ihr Küchenteam
DANZA



Kategorie Basic

Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang
- Einfaches 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



20 - 40 Personen | 125,00 € pro Person

41 - 60 Personen | 100,00 € pro Person

ab 61 Personen | 90,00 € pro Person

Menü Basic

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

Regionales Menü

Brot | Butter | Salz

Baby Leaf

Gurke | Kirschtomate | Kerne

Zwiebelrostbraten

Spätzle | Röstzwiebeln | Baby Gemüse

Schwarzwälder Kirsch

Mascarpone | Zartbitterschokolade



Kategorie Premium

Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang
- Fingerfood flying serviert zum Empfang
- Hochwertiges 3-Gang Menü serviert Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Getränkepauschale 12 Stunden inkl. Wasser, Softgetränke, Hauswein, 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

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

Rund um die Welt

Brot | Butter | Salz

Ceviche von Kabeljau & Lachs

Chili | Limette | Süßkartoffel

Filet vom Kalb

Falafel | Tomate | schwarze Bohne

New York Cheesecake

Kirsche | Marshmallow | Mandel

Mitternachtssnack

Beispielhaft, unser Mitternachtssnack wird stets saisonal zusammengestellt

Mitternachtssnack

bspw. Currywurst

Wir kalkulieren mit 60% der Gästeanzahl.

Kategorie Luxury

Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang, wahlweise mit Spritzgetränk
- Flying Fingerfood zum Empfang
- Fine Dining 4-Gang Menü serviert Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert
- Herzhafter Mitternachtssnack
- Getränkepauschale 12 Stunden inkl. Wasser, Softgetränke, Hauswein, 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

Auswahl

Kirsch-Gazpacho Barbarie-Entenbrust | Erbsenkresse
Karamellisierte Ziegenkäse Brioche | grüne Tomaten
Gelbschwanzmakrele Zuckerschote | Sesam Miso

Menü Luxury

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

Mediterran

Brot | Butter | Salz

Makrele

Wasabi | Buttermilch | Gurke

Schaumsuppe von der Erbse

Miesmuschel | Knoblauch | Creme Fraîche

Ente à l'orange

Pomme Macaire | Wilder Brokkoli | Estragon

Dulce Karamell

Amarena Kirschen | Pistazie | Blätterteig

Mitternachtssnack

Beispielhaft, unser Mitternachtssnack wird stets saisonal zusammengestellt

Mitternachtssnack

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

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 finden für Sie und Ihre Gäste das passende Menü.



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.

Ein Arbeitstag ist erst dann **perfekt**, wenn ich meinen Gästen eine unvergessliche **Zeit** bereiten konnte.

Claudia Heidinger
Verkauf

Softgetränke

Danz(A)qua Still | Medium

1,0l € 7,50

Teinacher Gourmet Still | Medium

0,50l € 5,20

Teinacher Genusslimonaden

Mango-Maracuja-Orange

Zitrone

Rhabarber-Mirabelle

Johannisbeer-Holunder

0,33l € 4,50

Afri Cola | Afri Cola Zero

0,2l € 3,50

Schweppes

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,2l € 3,50

Vaihinger Säfte

Alle Säfte auch als Saftschorle

0,3l € 4,50

0,3l € 4,00

Heißgetränke & Bier

Heißgetränke

Café Creme	€ 3,70
Espresso	€ 3,10
Espresso Doppio	€ 4,10
Cappuccino	€ 4,10
Tee im Kännchen	€ 5,20

Bier

Becks Pils	0,33l	€ 4,20
Becks Blue (Alkoholfrei)	0,33l	€ 4,20
Becks Green Lemon	0,33l	€ 4,20
Becks Green Lemon Zero	0,33l	€ 4,20
Franziskaner Hefe-Weissbier	0,5l	€ 5,00
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	€ 5,00
Franziskaner Natur Russ	0,5l	€ 5,00
Spaten Hell	0,5l	€ 5,00
Spaten Helles Alkoholfrei	0,5l	€ 5,00

Wählen Sie Ihre 5 Bierfavoriten aus.

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
	0,75l	€ 42,00
Cabernet Blanc "ZEITGEIST"		
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 Bönningheim	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 Bönningheim	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	€ 39,00
Fleurie Ponceau	0,1l	€ 7,50
Weingut Louis Jadot Beaune Frankreich	0,75l	€ 50,00

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

€ 6,25 / Person

Begrüßungs-Cocktail | ein Spritzgetränk pro Person

€ 9,50 / Person

Longdrinkpauschale

€ 14,50 /Stunde und Person

BBQ Grillbuffet auf der Terrasse

€ 350,00 pauschal
Preis auf Anfrage

- optionaler Standort: auf der Wiese neben der Terrasse

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

Preis auf Anfrage

Schubkarren inkl. Eiswürfel für Getränke

€ 42,00

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

Preis auf Anfrage

Unsere Add Ons

Speisen und Getränke

Mitternachtssnack (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

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

€ 450,00 zzgl. Eisverbrauch

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



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

*Mindesteinsatz 4h

Unsere Add Ons

Raumdeko

Menükarten

€ 5,90 / Stück

Kabeltrommel

€ 25,00 / Stück

Akku-Floorspots zur Ausleuchtung

€ 45,00 / Stück

Spiel und Spaß

Beamer & Leinwand

€ 65,00

Tischkicker für 4 Personen

€ 55,00

XXL Tischkicker für bis zu 8 Personen

Preis auf Anfrage

Schaumherzen

Preis auf Anfrage

Liegestühle für Außenbereich

€ 35,00 / Stück

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 5.000,00 € brutto.
Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden können,
berechnen wir den Differenzbetrag zu 5.000,00 € 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 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.

Unser Trau-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 befindet sich direkt am Restaurant.

Für Sie und Ihre Gäste, bietet sie eine wunderbare Atmosphäre mit Blick auf die Bärenwiese.

Leistungsumfang

Beistelltisch

2x Stuhl "MILO" weiß für das Brautpaar

Bierbänke weiß mit schwarzem Gestell

4x Sonnenschirme auf der Terrasse

Stromanschluss

Auf- und Abbau

Regenalternative

Das Wetter spielt nicht mit? Das Forum am Schlosspark bietet auf Anfrage für Sie und Ihre Gäste ausreichend Sitzplätze. Mehr dazu erfahren Sie einem Erstgespräch.

Sprechen Sie uns einfach an!

Externe Dienstleister



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.

WEDDINOVA Showroom
Römerstraße 101
71229 Leonberg
Tel.: +49 174 96 18 755
Mail: Jana@vonweidmann.de

JESSICA MAUER
-PATISSERIE-

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

Heinrich-Metzger-Straße 19 74343
Sachsenheim Tel.: +49 174 21 20
181 Mail: info@jessica-mauer-patisserie.de



Externe Dienstleister



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

DEKO & DESIGN

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

Abtsackerstr. 30 74189
Weinsberg Tel.: 07143 91
80 181 Mail:
info@dekoanddesign.de

Externe Dienstleister



Hochzeitsfotograf*in
Karoline Kirchhof
www.karolinekirchhof.com



Fotografie Schilling
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



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.

Verbindung zum ZOB 6 min.

Linien 413 und 533

Bus

Bushaltestelle Forum 1 min.

Fußläufig zum Bahnhof und
ZOB 10 min.

Zu Fuß

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
71638 Ludwigsburg

Parkplätze:
Königsallee, 71638 Ludwigsburg

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

E-Mail Verkaufsabteilung:
verkauf@better-taste.de

Zentrale

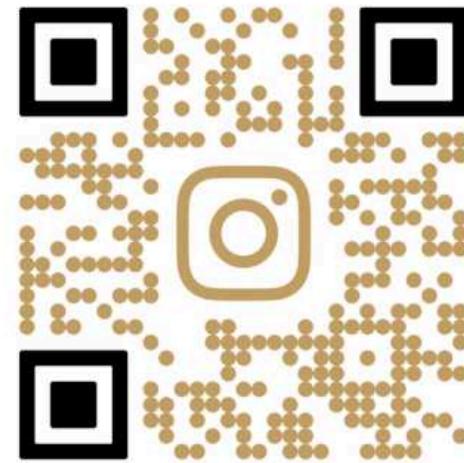
Better Taste Catering GmbH

Tel. +49 71 43 96 90 86 - 0

mail@better-taste.de



FOLLOW US ON



Instagram

**In better taste
steckt nicht nur der
bessere Geschmack.**

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

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