

The background image shows a restaurant interior. In the foreground, a table is set with white linens, glassware, cutlery, and a small vase of flowers. Red chairs are visible at the bottom of the frame. In the background, other tables and a chalkboard menu are visible. A semi-transparent white box with a red border is centered over the image, containing the text 'KÖNIGX57 BISTRO | LUNCH | EVENTS'. The 'X' in 'KÖNIGX57' is a large, stylized red letter.

KÖNIGX57

BISTRO | LUNCH | EVENTS

Inhaltsverzeichnis

Die Eventlocation

Location, Terrasse, Grundriss

5-10

Catering

Preiskategorien, Menübeispiele, Getränkeauswahl

11-30

Add Ons

31-35

Weitere Informationen

36-39

Externe Dienstleister

40-42

Kooperation mit STUDIO55

43

Anreise, Buchung & Kontakt

44-46

Good to know

47



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 Spargelrestaurant Böser by better taste und dem DANZA Restaurant & Weinbar 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 in Sandhausen 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

KÖNIG~~X~~57

Kulinarisch

Ökologisch

Nachhaltig

Individuell

Gastfreundlich

~~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 öffentliche 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?

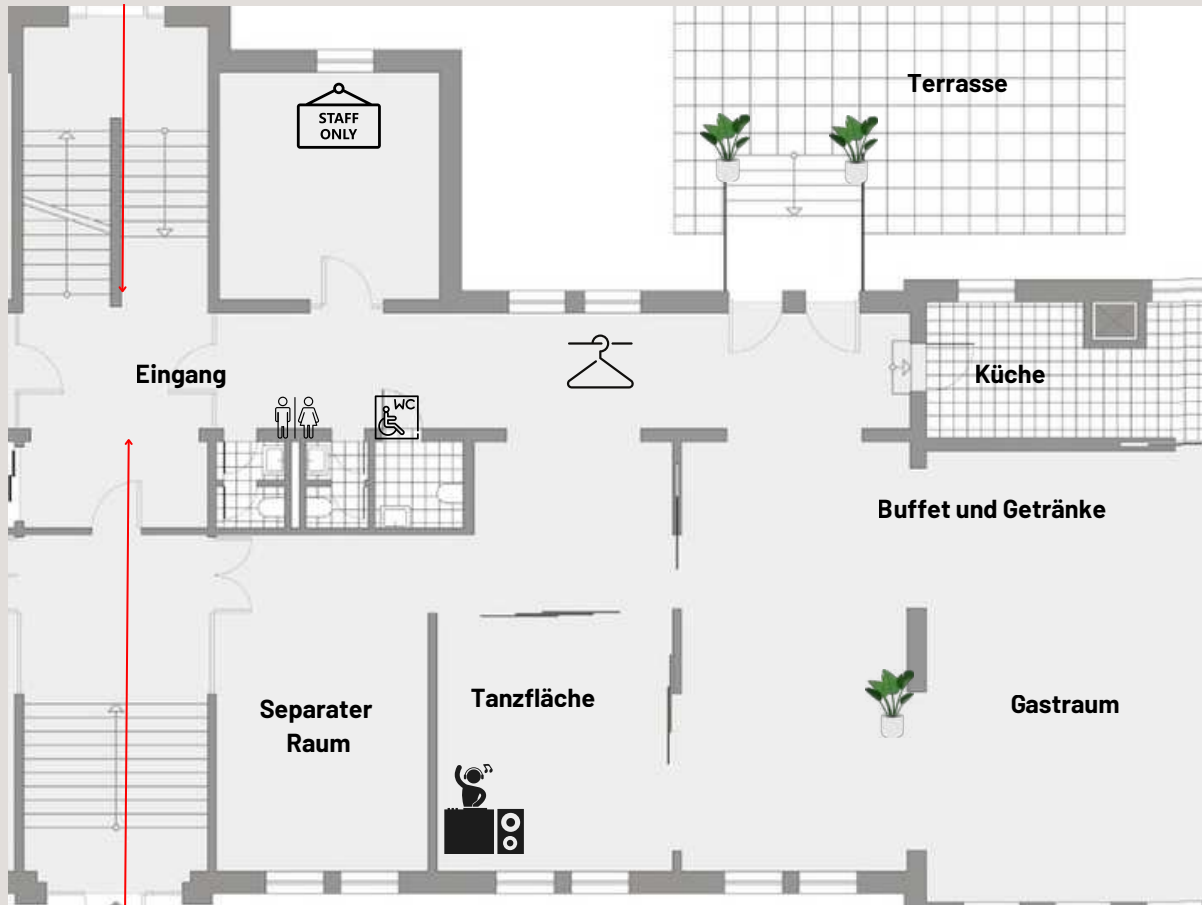
Das KönigX57 ist sehr viel mehr als das!

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.

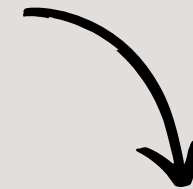
Das KönigX57 bietet ein umfassendes
Gesamtpaket für alle Sinne und damit die
perfekte Location für Ihre Veranstaltung.

Ruhig, idyllisch und dennoch zentral gelegen!

Grundriss

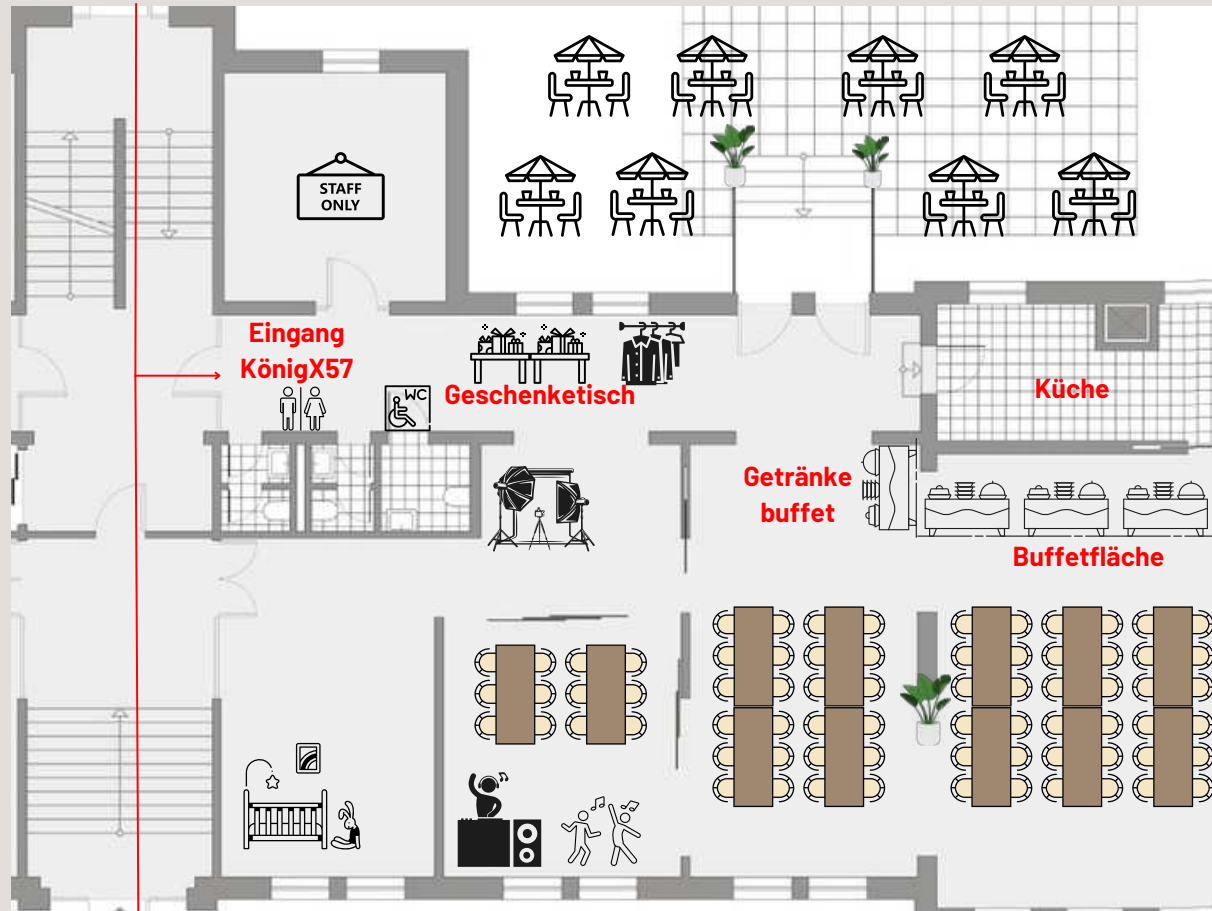


INFO! Runde Tische sind im KönigX57 mit zusätzlicher Auf- und Abbau Pauschale möglich.

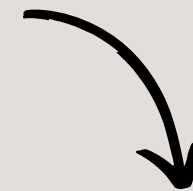


 **Die gesamte Location ist barrierefrei zugänglich.**

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 GmbH 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
- 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
- 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, Hauswein, 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 mit:

Speck & Zwiebel

Mini Wrap mit:

Mediterranem Gemüse & Rucola

Snacks:

Kleine Zucchini-praline mit Schafskäse gefüllt

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

Beilagen

Kleine Ofenkartöffelchen
mit Fleur de Sel, Vichy-Karotten

Dessert

Cheesecake mit flüssigem Kern
und Erdbeer-Rhabarber Ragout

Tiramisu im Weckglas

Mitternachtssnack Premium

Mitternachtssnack - Vorschlag

Currywurst

Kategorie Luxury

Die Preise inkludieren folgende Leistungen:

- Sektempfang wahlweise mit einem 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, Hauswein, 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 mit:

Avocadocreme & Shrimps

Canapés mit:

Frischkäsecreme & Feige

Snacks:

Spießchen von Chorizo mit Mandelolive
und sonnengetrockneter Tomate

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 Luxury

Mitternachtssnack - Vorschlag

Käseplatte

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

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

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.

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

€ 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

Mitternachssnack

€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

€ 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

Stehtisch, 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

*Mindesteinsatz 4h

Unsere Add Ons

Deko. Spiel & Spaß

Raumdeko

Menükarten

Kabeltrommel

Akku-Floorspots zur Ausleuchtung

€ 5,90 / Stück

€ 25,00 / Stück

€ 45,00 / Stück

Spiel und Spaß

Beamer & Leinwand

Tischkicker für 4 Personen

XXL Tischkicker für bis zu 8 Personen

Schaumherzen

Seifenblasenmaschine

Liegestühle für Außenbereich

€ 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

**Sprechen Sie uns
einfach an.**



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 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, 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.

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

Blütenatelier

WEDDINOVA Showroom

Römerstraße 101

71229 Leonberg

Tel.: +49 174 96 18 755

Mail: 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**

**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**



Externe Dienstleister



KAROLINE KIRCHHOF

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

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!



Ihre Anreise

Wilhelmstraße

Blühendes
Barock
Gartenschau
Ludwigsburg

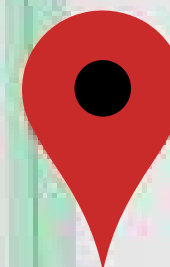
Schorn

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.



KönigX57

Königsallee 57
71638 Ludwigsburg



HARBR. hotel
Ludwigsburg



Map of Ludwigsburg showing the location of the Forum Schlosspark. A black arrow points from the text 'Forum Schlosspark' to a green icon of a charging station. Other landmarks include Parkplatz Bärenwiese West and Ost, Friedrich-Ebert-Straße, Landratsamt Ludwigsburg, and Hotel Cocco-Bello in der Villa Foret.

45

Contact Us



Claudia Heidinger
Verkauf Stationäre Betriebe
Better Taste Catering GmbH

Mobil: +49 1590 436 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
E-Mail: mail@better-taste.de

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 pauschalisierte 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*