Siventum®

Event- und Erlebnislocation

Siglingen

Eine Location für viele Anlässe

Angebote für Gesellschaften

Wir machen Ihren Festtag zum Feiertag!

Familienfeier, Geburtstag, Betriebsfeier, private Party, Kundenevent, Hausmesse, Weihnachtsfeier, Vereinsfeier, Konfirmation, Kommunion, Hochzeit...
und immer wenn Sie etwas zu feiern haben!

Genießen Sie Ihre Feier und kümmern Sie sich um Ihre Gäste, nicht um den Abwasch, das Buffet, die Musik und das ganze Drumherum.

Unser Grundservice für Sie:
Auf- und Abbau der Bestuhlung, Endreinigung, Standard-Tischdeko, Hintergrundmusik, Ausschank, inklusive Tisch- und Spülservice.

Sie bestimmen, was es zu Essen gibt - oder ob es überhaupt etwas gibt!
Wir arbeiten mit ausgewählten Lieferdiensten zusammen.
Sie möchten unseren Holzkohlegrill im Hof nutzen? Aber gerne!
Sie können aber auch selbst einen Lieferdienst beauftragen, Ihr Essen ganz oder teilweise mitbringen oder auf Essen schlicht und einfach verzichten.

Auf Wunsch organisieren wir für Sie....
... den Musiker für Ihre Hochzeit ... den DJ für Ihre Party ... den Zauberer für magische Momente ... das Buffet für Ihren Geburtstag ... die Blumen für Ihre Tischdeko ... den Fotografen für Ihre Bilder ... den Beamer für Ihre Präsentation ... und vieles mehr, was eine erfolgreiche Feier ausmacht.

Ihr Event, individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt, in der einmaligen Atmosphäre des Siventum®

Fakten:

- Bankettbestuhlung für bis zu 60 Gäste
  - Gastraum Ebene für bis zu 50 Gäste
  - Gastraum Galerie für bis zu 10 Gäste
- Bestuhlung mit Festzeltgarnituren für bis zu 70 Gäste
- Außenbereich Bestuhlung für bis zu 50 Gäste
- Barrierefreier Zugang
- Rollstuhlgerechtes WC
- Beamer und Großbildleinwand
- Klimaanlage
- Lichteffekte für Party‘s
- Nebeleffekte für Party‘s
- Individuelles Buffet
- Jahreszeitliche Thematisierung
- Getränke von ausgewählten Erzeugern, u.a. Alpirsbacher Klosterbräu, Weingut Fischer, Schnapsmanufaktur Cleversulzbacher Brennpunkt
- Shuttle-Service durch Partner
- Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe

Ihre Feier passend zur Jahreszeit
Ihr exklusiver Themenabend im Siventum®

Ob an Fasching, im Mai, im Oktober, an Halloween oder Weihnachten - buchen Sie für sich und Ihre Gäste
Ihren exklusiven Themenabend im Siventum®

Fasching

Ihre persönliche Faschingsparty im Siventum®

„Da fliegen alle Löcher aus dem Käse“.
Unser Buffetvorschlag:

Kessel-Gulaschsuppe
Brot & Brötchen
Partyschnitzel paniert, mit Soße
Spätzle & Salate

€ 22,50 p. Person

Bier-Tasting

Lernen Sie eine der weltbesten Bier-Sommeliers kennen!
Wie schmeckt Malz? Warum unterscheiden sich Biere? Welches Bier zu welcher Speise? Was unterscheidet handwerkliche Biere von industriell gebrauten Bieren? Wie kommen Aromen und Farben ins Bier?

8 Brauspezialitäten werden zur Verkostung gereicht, dazu Tischwasser & Snack-Buffet.

Dauer ca. 2 Stunden.
Min. 20 Teilnehmer.
ab € 49,50 p. Person

Oktoberfest

Ihr Oktoberfest
im Siventum®

Zünftig feiern und beste Unterhaltung genießen.
Ob mit Freunden, Mitarbeitern, Kollegen und Kunden, verbringen Sie ausgelassene Stunden im Kreis Ihrer Gäste!

Buchen Sie optional, zum Oktoberfest passend, LIVE-Musik, z.B. mit Johann.

Unser Buffetvorschlag:

Saftiger Spanferkelbraten
mit Dunkelbiersoße,
Knödel, Spätzle
& Sauerkraut

€ 15,80 p. Person

Halloween

Unheimliche Nächte
im Siventum®.

Betreten Sie mit Ihren Gästen zu Halloween eine andere Welt!
Skurriles und gruseliges erwartet Sie!
Ein Firmenabend mal ganz anders!

Unser Buffetvorschlag:

Chilli con Carne
Brot & Brötchen
Zwiebelrostbraten im Zwiebelbeet mit Soße und hausgemachten Spätzle & Salat

€ 25,80 p. Person

Weihnachtszeit

Von Ende November bis zum zweiten Weihnachtsfeiertag erwartet Sie im Siventum® ein brillantes Lichtermeer in zauberhafter, weihnachtlicher Atmosphäre. Genießen Sie Glühwein, Punsch und vieles mehr mit Ihren Gästen...und vielleicht kommt ja auch der Weihnachtsmann vorbei.

Unser Buffetvorschlag:

Festtagssuppe
Burgunderbraten
Medaillons in Rahmsoße
Spätzle
Semmelknödel
Salatbuffet

€ 24,90 p.Person

Menüvorschläge

(für Gesellschaften ab 20 Personen)

Buffet 1:

Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschchen, Griesklößchen

***

Burgunderbraten vom Rind mit Soße

&

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

***

Spätzle & Semmelknödel

***

Salatbuffet

€ 24,90 p.Person

Buffet 2:

Kessel-Gulaschsuppe

***

gemischter Braten (Rind & Schwein)

&

panierte Schweine- oder Putenschnitzel

***

Spätzle & Kartoffelgratin

***

Salatbuffet

€ 21,90 p.Person

Menüvorschläge

(für Gesellschaften ab 10 Personen)

Buffet 3:

Chilli con Carne

***

Schnitzel Wiener Art v. Schwein

***

Spätzle & Pommes

***

Salatbuffet

€ 18,50 p.Person

Buffet 4:

Schnitzel Wiener Art v. Schwein

***

Spätzle & Pommes

***

Salatbuffet

€ 14,90 p.Person

Ihr Buffet - individuell gestaltet

Suppen:

Festtagssuppe mit Mark- u. Grießklößchen, Maultäschchen	€ 4,90
Leberspätzlesuppe	€ 4,50
Kessel-Gulaschsuppe	€ 4,90
Chilli con Carne	€ 5,20

Vorspeisen:

Antipasti gemischt (Oliven, gefüll. Peperoni, getr. Tomaten, gefüll. Weinblätter, eingelegte Auberginen, gefüll. Paprika, Weißbrot)	€ 9,80

Hauptgang:

Schweinebraten mit Soße	€ 8,50
Gemischter Braten (Rind & Schwein) mit Soße	€ 9,90
Pfeffer-Rahmgeschnetzeltes	€ 8,50
Kalbsrahmgulasch	€ 9,90
Rinderbraten mit Soße	€ 10,90
Burgunderbraten vom Rind mit Soße	€ 10,90
Sauerbraten vom Rind mit Soße	€ 10,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße	€ 10,90
Putenrollbraten gefüllt	€ 9,70
Rinderrouladen mit Soße	€ 9,80
Partyschnitzel v. Schwein (Port. = 2 Stück)	€ 8,50
Partyschnitzel Pute (Port. = 2 Stück)	€ 8,90
Maultaschen überbacken mit Tomaten & Käse	€ 8,90
Maultaschen überbacken mit Pilz-Rahm-Käse-Soße	€ 8,90
Gemüsemaultaschen -vegetarisch-	€ 8,50
Gemüselasagne -vegetarisch-	€ 8,50
Käsespätzle Allgäuer Art -vegetarisch-	€ 8,50
Lachsfilet, gedünstet mit Soße	€ 10,50
Hirschgulasch mit Soße	€ 10,90
Hirschbraten mit Soße	€ 12,40
Rehbraten mit Soße	€ 12,40

Beilagen:

Spätzle o. Semmelknödel o. Kartoffelgratin o. Kroketten	€ 4,20
Salatbuffet (Grüner Mixsalat, Karotte, Gurke, Kraut, Mais)	€ 4,50
Gemüsebuffet (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte)	€ 4,20
Kartoffelsalat, hausgemacht	€ 4,20

Kalte Platten:

Gemischte kalte Platten mit Wurst-, Fisch-, Käsevariationen	auf Anfrage
Käseplatte gemischt mit Party-Brötchen und Butter	€ 4,70
1/2 Belegte Brötchen mit Wurst, Käse, Fisch & Garnitur	€ 3,20
Canapès	€ 3,20

Dessert:

Mousse Vanille & Schokolade	€ 2,50
Mini-Schoko-Fruchtspieße	€ 2,50
Obstkorb	€ 30,00

Zum Sektempfang:

Mini Blätterteig Snack, div. Sorten	€ 0,85

Sie möchten eine Speise, welche nicht in unserer Karte angeboten ist? Sagen Sie uns welche Speise es sein soll und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Mindestabnahme 20 Portionen, 10 Portionen pro Gericht.
Alle Preise pro Portion, inkl. Lieferkosten & Mwst..

Herzhafte, ofenfrische Leckereien

(ab 1 Portion und während unserer Öffnungszeiten & Events)

Ofenfrische Flammkuchen petit (ca. 23x28cm):

Elsässer Art mit Rahm, Speck, Zwiebeln € 4,90

Schnitzel & Co:

Schnitzel Wiener Art mit Pommes & Dip € 10,50
-zwei saftige panierte Schnitzel v. Schwein mit Zitrone oder Soße-

Jägerschnitzel mit Pommes € 12,50
-zwei saftige panierte Schnitzel v. Schwein mit Jägersoße-

Paprikaschnitzel mit Pommes € 12,50
-zwei saftige panierte Schnitzel v. Schwein mit Paprikasoße-

Käsespätzle (veggie) € 8,50
-Käsespätzle Allgäuer Art mit Röstzwiebeln-

Pommes & Dip € 3,80

Chicken:

Chicken Strips 6er / 9er & Dip € 5,40 / € 7,50
-zartes Hähnchenfilet in Knusperpanade-

Chicken Strips 6er / 9er mit Pommes & Dip € 7,40 / € 9,50
-zartes Hähnchenfilet in Knusperpanade-

Dip‘s zur Auswahl: Ketchup, Majo, BBQ-Sauce, Curry-Sauce, Senf

Informationen zu Inhaltstoffen und Allergenen senden wir Ihnen gerne separat mit unserer Speisekarte zu.

Getränke

(Auszug aus unserer Getränkekarte)

Bier:

Alpirsbacher Kloster Helles vom Fass*	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,20
	1,0l	€ 8,20
Alpirsbacher Kloster Helles (Flasche)	0,5l	€ 3,70
Alpirsbacher Hefeweizen hell	0,5l	€ 4,20
Alpirsbacher Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5l	€ 4,20

(* nach Verfügbarkeit)

Wein & Sekt:

Heilbronner Stiftsberg, Qualitätswein, Weingut Fischer
Trollinger-Lemberger, Trollinger-Weißherbst, Riesling trocken

	0,25l	€ 3,90
	1,0l	€ 14,20
Riesling Sekt, trocken, Weingut Fischer	0,1l	€ 3,30
	0,75l	€ 18,20

Spirituosen:

Schnapsmanufaktur Cleversulzbacher Brennpunkt

Obstbrand 40%	0,02l	€ 2,80
Williams Christ Birnenbrand 40%	0,02l	€ 3,00
Quittenbrand 40%	0,02l	€ 3,00
Zwetschgenbrand 40%	0,02l	€ 3,00
Kirschbrand 40%	0,02l	€ 3,00
Mirabellenbrand 40%	0,02l	€ 3,00
Tequila -el Jimador- blanco oder reposado 38%	0,02l	€ 3,00
Absolut Wodka 40%	0,02l	€ 3,00
Klosterlicht	0,02l	€ 3,00
Asbach Uralt, Weinbrand 38%	0,02l	€ 2,80
Jack Daniel‘s Burbon Whisky 40%	0,02l	€ 3,00
Jameson Irish Whiskey 40%	0,02l	€ 3,00

Longdrinks 0,2l, Spirituosenanteil 4cl:		
Asbach-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon	0,2l	€ 5,00
Jack-Daniel‘s-Cola, Wodka-Red Bull	0,2l	€ 5,30
Aperol Spritz	0,25l	€ 5,50
Softdrinks:		
Coca-Cola		
Fanta		
Mezzo Mix	0,2l	€ 2,40
Coca-Cola Zero Sugar	0,4l	€ 3,10
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,25l	€ 2,20
medium oder naturell	0,75l	€ 4,70
Teinacher Genuss Limonade		
Zitrone oder Mango-Maracuja-Orange oder		
Johannisbeer-Holunder	0,33l	€ 3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,90
Beil-Säfte:		
Apfelsaft		
Orangensaft	0,2l	€ 2,70
Traubensaft, rot	0,4l	€ 3,90
Saftschorle (Apfel, Orange oder Traube)	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 3,50
Heißgetränke:		
Kaffee	Tasse	€ 2,40
	Kanne 1,0l	€ 7,90
Tee -verschiedene Sorten-	Tasse	€ 2,00
	Kanne 1,0l	€ 7,40
Glühwein	0,2l	€ 2,90
Früchtepunsch	0,2l	€ 2,40

Alle Preise inkl. Mwst. und Service.
Informationen zu Inhaltstoffen und Allergenen senden wir Ihnen gerne separat mit unserer Getränkekarte zu.

Sonstige Optionen

Für Ihre Feier stellen wir Ihnen verschiedene optionale Möglichkeiten der Nutzung und Buchung zur Verfügung.
Alle Preise sind Pauschalpreise, inkl. Mwst..
Sollten Sie eine Option vermissen, so fragen Sie uns bitte.

Lichttechnik (Lichteffekte)	€ 50,00
Nebelmaschine	€ 50,00
Beamer (Full HD) und Leinwand (ca. 260 x 150 cm)	€ 80,00
Leinwand (ca. 260 x 150 cm, 120" bei Bildformat 16:9)	€ 30,00
Beamer (Full HD) und Leinwand (ca. 140 x 120 cm)	€ 70,00
Leinwand (ca. 140 x 120 cm)	€ 20,00
Fernseher 43" (ca. 106 cm Bilddiagonale)	€ 25,00
Flipchart, inkl. 8 Blatt Papier	€ 20,00

Shuttle-Service	auf Anfrage
Chafing Dish	€ 10,00
Hot Pot 3,5l	€ 15,00
Bain Marie 3 x 4,5l	€ 25,00

Musiker / Alleinunterhalter	auf Anfrage
Close-up Zauberei	auf Anfrage
Zauberprogramm mit „Bühnenshow“	auf Anfrage
Kinderprogramm	auf Anfrage
Fotograf	auf Anfrage
Professioneller DJ	auf Anfrage
Lasershow mit DJ	auf Anfrage
Blumenbouquet	auf Anfrage
Tischblumen	auf Anfrage
Themendekoration (wenn gesondert dekoriert wird)	€ 65,00/Stunde
Themendekoration (wenn wegen Event vorhanden)	gratis

Siventum®

Event- und Erlebnislocation

Inh. Oliver Bandilla
Im Vogelsang 19
74861 Neudenau-Siglingen
Tel. 06298 - 93 68 27
info@siventum.de

www.siventum.de

Alle Preisangaben inkl. Mwst. und Service. Irrtum und Änderungen vorbehalten.
Stand: Juli 2022 © Festservice Oliver Bandilla