



W A L D E N S T E I N

E v e n t s



WALDENSTEIN EVENTS

by AST Events GmbH

Location:

Waldenstein 8
73635 Rudersberg

Office:

Daimlerstraße 17
73635 Rudersberg

Tel.: 0162 3810 197

Homepage:

www.waldensteinevents.com

Mail:

info@waldensteinevents.com

Öffnungszeiten:

So. + Mo. Ruhetag

Di. bis Sa. 10:00Uhr bis 17:00Uhr

Wir sind das WALDENSTEIN Events geführt von AST Events GmbH aus Rudersberg.

Waldenstein Events ist eine Location, dass mit seinem Gesamtkonzept für Privat- und Firmenveranstaltungen zur Verfügung steht. Vom Catering bis hin zur Planung kann das Waldenstein Events Team auf die individuellen Wünsche seiner Kunden ohne jegliche Hindernisse eingehen.

Wir freuen uns auf euch...



Serdar Vona
Kaufmännischer Geschäftsführer



Timucin Kul (Timo)
Operativer Geschäftsführer

Die Burg Waldenstein

Hoch über dem Wieslaufstal bei Rudersberg auf einem vorgeschobenen Hügel erhebt sich die Burg Waldenstein. Einige noch vorhandene Buckelquader deuten auf die Entstehungszeit der Burg hin. Gesichert ist, dass sie in der Zeit vor 1251 erbaut worden sein muss, denn in einer Urkunde aus diesem Jahr wurde sie von staufischen Reichsministerialen als deren Wohnsitz bezeichnet. Diese Herrschaft der Waldensteiner ging um 1400 an die Grafen von Württemberg über.

Daten & Fakten:

Eventfläche: 200 m²

Kapazität: max. 80 Personen

WLAN: Ja (high Speed)

Sonstiges:

- Tafelbestuhlung bis zu 80 P.
- Freier Terrassenzugang
- Mobile Barstation
- Lichtertechnik
- Eventtechnik
- Barrierefreier Zugang
- Zugang von zwei Seiten
- bis 40t befahrbar
- Terrasse ca. 500m²
- 25 Pkw Parkplätze

Ausstattung Indoor



Ausstattung Outdoor



Menü & Buffet Beispiele

Beispiel Menü

Ziegenfrischkäse | Nüsse | Rucolafritt

Wassermelone in Bügelflasche | Anco Chili Peppers

Kabeljau im Kaffeerub | Baked Beans Risotto | Erdnusssoße

Thymian Tonka Creme Brûlée | Marillen Röster

Beispiel Menü

Pilz | Zitrone | geröstete Hanfsamen | Blättersalat

Gebrannter Rotbarsch | Belugalinsen | Rahman kraut

Rinderbacken über Nacht geschmort | Sellerie |

Rosmarin – Polenta Creme | Gemüsestroh

Beispiel Buffet

VORSPEISE

Grillgemüse | Oliven | Mozzarella e Pomodoro | Blattsalate der Saison | Krautsalat
| Karottensalat | Kartoffelsalat | Auswahl an frischem Brot

HAUPTGANG BUFFET

Roastbeef am Stück gegrillt & frisch Tranchiert | Lachs aus dem Buche Ofen | Pollo
Fino frisch vom Grill in leichter Joghurt Marinade | Pasta in frischem Pesto

BEILAGEN BUFFET

Rosmarin Kartoffel frisch aus der Pfanne | Gewürzreis mit Gemüse |
| Pfannengemüse | Spätzle | Thymianjus | BBQ Dip | Mango – Curry Dip |
Tomaten Paprika Dip

DESSERT

Obstsalat im Weck | Passionsfrucht Creme | Black & White Mousse

Individuelle Speisegestaltung in Absprache mit unserem Küchenleiter, dies sind nur Beispiele.

Preisgestaltung (brutto)

WALDENSTEIN (bis zu 90 Personen) **3.000€**
Saal & Empfang & Terrasse
Raumplanung | Raumreinigung | Internetverbindung
Stehtische inkl. Barhocker Terrassenmobiliar inkl. Schirme
Bar | Kostenlose Parkplätze
Zzgl. Kaution von 1.500€

Ausstattung White Love **22€ / p.P.**
Mobiliar Saal (Tische & Stühle)
Mobile Bar | Weißes Porzellan mit silbernem Besteck
Gläser
-Ohne Dekoration und Tischdecken-

Ausstattung Color Love **27€ / p.P.**
Mobiliar Saal (Tische & Stühle)
Mobile Bar | Buntes Porzellan mit silbernem Besteck
Gläser
-Ohne Dekoration und Tischdecken-

Technikpaket **500€**
(Mobiler Beamer inkl. Leinwand | Mixer inkl. Mikrofon
2x Soundanlage (DB Audiotechnik) | 8x Wandstrahler
4 LED-Kugeln 50cm

Preisgestaltung Food & Drinks (brutto)

Achtwerk Kitchen (pro Person) Buffet (BBQ, Vegan, Vegetarisch)	ab 55€
Menü (Mediterran, Vegan, Vegetarisch)	ab 49€
Fingerfood (Empfang)	4€
Mitternachtssnack Mitternachtssuppe	7€
Getränkepauschale (pro Person)	33€
Teinacher Stil & Medium Cola & Fanta Teinacher Genuss Schorle Helles vom Fass Radler Alkoholfreies Bier Weizen & Kristall	
Weinpauschale	25€
Sonderabfüllungen in folgender Kombination: Riesling x Sauvignon Blanc Rose Trocken Rotweincuvée Trocken	
Longdrink Pauschale (pro erwachsene Person ab 18 J.) Zwei Longdrinks zur Wahl „all you can drink“ Ausgewählte Longdrinks von 21:00 Uhr bis 03:00 Uhr	25€
Sektempfang / Orangensaft inkl. Fingerfoods max. 2h	10€ / p.Person
Lillet Empfang / Aperol Spritz inkl. Fingerfoods max. 2h	15€ / p.Person
Champagne Empfang inkl. Fingerfoods max. 2h	25€ / p.Person
Kaffee & Tee Pauschale bis 23:00Uhr Americana Espresso verschiedene Teesorten inkl. Geschirr inkl. Milch & Zucker	5€ / p. Person



Preisgestaltung Sonstiges (brutto)

Servicepersonal | Küchenpersonal 35€ / Stunde
Logistik, Service-, Bar-, Reinigungs- und Küchenpersonal
Min. Arbeitszeit 8 Stunden pro Veranstaltung | Indoor & Outdoor

Geschenketisch (Inkl. Auf- und Abbau) 35€

Biertisch Garnitur (inkl. Auf- und Abbau) 20€

Staffelei pro Stück 15€

Love Buchstaben jeweils (braun oder weiß) 150€



Planung

Expertise

- Beratung
- Konzeption
- Recherche von Dienstleister
- Individuelle Dienstleistermappe
- Budgetierung und Verhandlung
- Ablaufplanerstellung und Kommunikation
- Gästemanagement
- Veranstaltungsbetreuung mit Auf- und Abbau

Preis auf Anfrage.

Zusätzlich erhaltet ihr nach der Auftragserteilung unsere Empfehlungsmappe mit über 35 Dienstleister aus der Eventbranche.



Unsere Hygienemaßnahmen

Die Anzahl der Teilnehmer wird so reduziert, dass die Abstandsregelungen eingehalten werden können. ✓

Wo es möglich ist, bieten wir getrennte Ein- und Ausgänge an (Oneway-Konzept). ✓

In den Sanitäranlagen sowie vor den Tagungsräumen stehen Ihnen ausreichend Seife, Hand-Desinfektionsmittel sowie Handcreme zur Verfügung. ✓

Unsere Mitarbeiter tragen während der gesamten Veranstaltung einen Mund Nasen-Schutz. ✓

Wir stellen in allen Räumlichkeiten sicher, dass die Abstandsregelungen von min. 1,5 Metern eingehalten werden können. Entsprechende Klebmarkierungen auf dem Fußboden unterstützen dabei. ✓

Enge Reinigungszyklen von Gemeinschaftseinrichtungen, Sanitäranlagen und Kontaktflächen werden sichergestellt. ✓

Für eine sehr gute, möglichst permanente Belüftung in den Räumlichkeiten wird gesorgt. ✓

Wenn es das Wetter zulässt, finden Kaffee- und Mittagspausen im Freien statt. ✓

Mithilfe von Aufstellern erinnern wir unsere Gäste an die allgemeinen Maßnahmen des Infektionsschutzes wie Handhygiene, Abstand halten oder Husten- und Schnupfenhygiene. ✓

Aus Nachverfolgungsgründen behalten wir uns vor, die Gästeliste noch ca. 21 Tage nach einer Veranstaltung aufzubewahren. ✓

Ihr Kontakt

WALDENSTEIN Events

By AST Events GmbH

Location:

Waldenstein 8
73635 Rudersberg

Office:

Daimlerstraße 17
73635 Rudersberg

Tel.: 0162 3810 197

Homepage:

www.waldensteinevents.com

Mail:

info@waldensteinevents.com

Öffnungszeiten:

So. + Mo. Ruhetag
Di. bis Sa. 10:00Uhr bis 17:00Uhr

Folgt uns auf Instagram & Facebook @waldensteinevents



WALDENSTEIN
Events