

**BANKETTMAPPE**  
LE MERIDIEN STUTTGART

*Le* **MERIDIEN**



## ANSCHRIFT

Willy-Brandt-Strasse 30  
70173 Stuttgart  
T +49 711 22 21 0  
T +49 711 22 21 25 99  
lemeridien.com/stuttgart

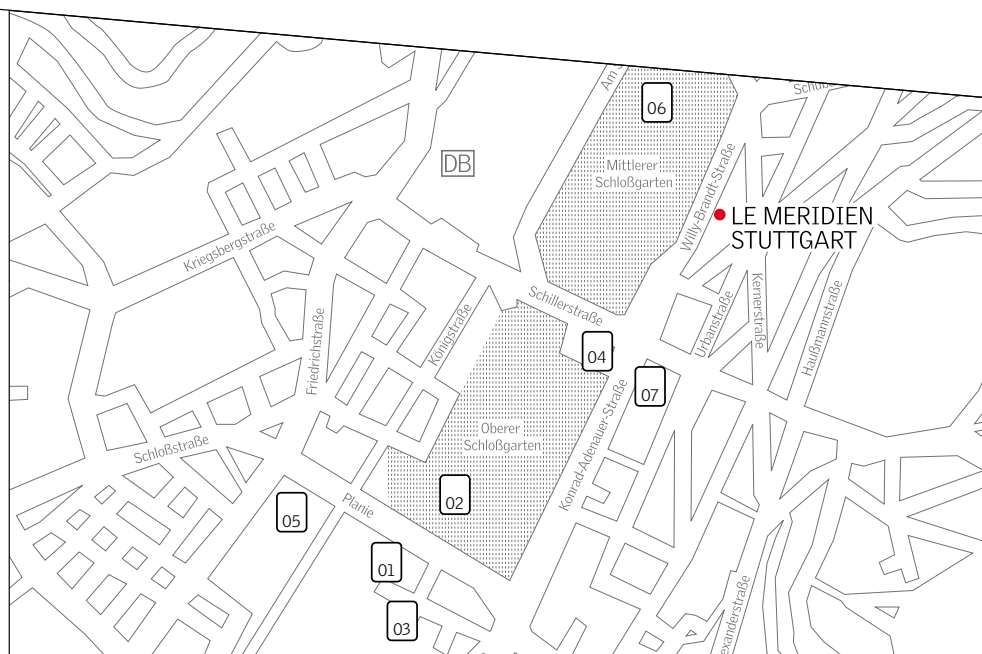
## LAGE

Le Méridien Stuttgart befindet sich direkt gegenüber dem Schlossgarten im Herzen der Stadt. Das Hotel ist nur wenige Gehminuten von der Stuttgarter Kulturmeile mit ihren zahlreichen Theatern, Museen und Galerien sowie von den vielen Geschäften der Königstraße entfernt. Auch die faszinierenden Werksmuseen von Porsche und Mercedes-Benz sind von hier aus gut zu erreichen.

Hauptbahnhof	0,5 km / 07 min
Flughafen Stuttgart	15 km / 25 min

## ENTDECKUNGEN ERWARTEN SIE

- 01 Altes Schloss
- 02 Neues Schloss
- 03 Markthalle
- 04 Staatsoper
- 05 Kunstmuseum
- 06 Schlossgarten
- 07 Staatsgalerie



Le MERIDIEN

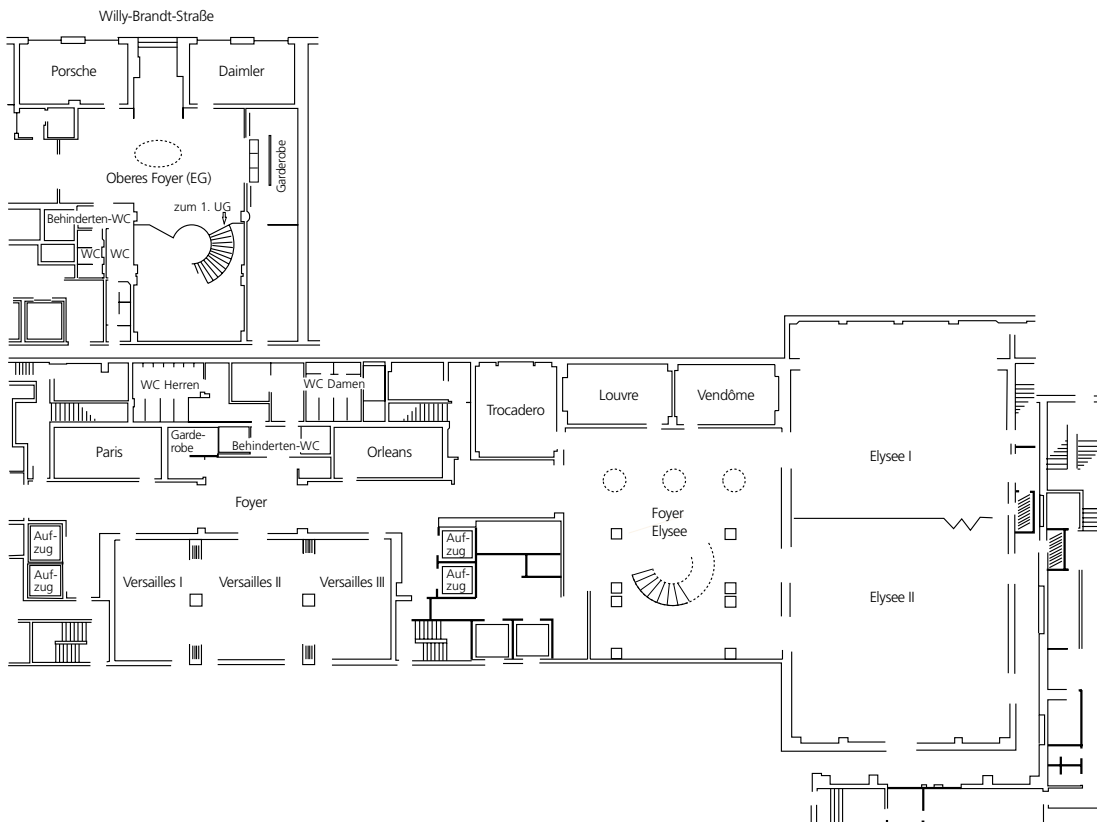
## ÜBERSICHTSPLAN

Für Tagungen, Konferenzen und Festlichkeiten ist das Le Méridien Stuttgart mit 13 Veranstaltungsorten und einer Gesamtfläche des Konferenzbereichs von 1338 m<sup>2</sup> der perfekte Veranstaltungsort.

Der imposante Ballsaal (438 m<sup>2</sup>) hat eine beeindruckende Deckenhöhe (4,9 m) und ist für Galaveranstaltungen und private Feierlichkeiten bis zu 800 Personen genauso geeignet wie für Automobil-Präsentationen, Konferenzen und Ausstellungen.









Modernste Technologie wie E-Mail und Internetzugang finden Sie in unserem Business Center.

Die Veranstaltungsräumlichkeiten sind alle mit Klimaanlage, elektronischen Anzeigetafeln und Internetzugang ausgestattet. Auf Wunsch stellen wir Ihnen die modernste technische Ausstattung zur Verfügung.



*Le* MERIDIEN

# KAPAZITÄTEN

	Größe in m <sup>2</sup>	Miete in €	Mindest- personen- zahl	 Bankett	 Cocktail	 Cabarett	 Stuhlkreis	 Block *	 Parlament	 Theater	 U-Form
Foyer Elysee	255	1050,00	entfällt	-	200	-	-	-	-	-	-
Versailles I-III	189,40	950,00	50	88	110	-	-	-	-	100	-
Versailles I+II	120,40	740,00	30	64	80	-	-	-	42	100	30 (2xL)
Versailles I	50,90	520,00	10	24	30	18	20	24	18	30	18
Versailles II	69,60	630,00	20	40	50	24	35	30	24	50	24
Versailles III	50,90	520,00	10	24	30	18	20	24	18	30	18
Foyer Versailles	190,00	entfällt	entfällt	-	100	-	-	-	-	-	-
Trocadero	41,50	420,00	10	24	25	18	20	20	18	30	18
Louvre	35,30	260,00	8	16	20	12	15	18	9	12	15
Vendome	35,00	260,00	8	16	20	12	15	18	9	12	15
Orleans	29,50	260,00	8	8	15	-	10	12	6	12	9
Paris	29,50	260,00	8	8	15	-	10	12	6	12	9
Boardroom Daimler	32,50	420,00	8	10	-	-	-	10	-	-	-
Boardroom Porsche	33,52	420,00	8	10	-	-	-	10	-	-	-
Toulouse	120,00	630,00	20	64	100	30	40	32	45	60	25
Elysee I+II	438,00	-	180	380	800	-	-	-	300	480	-
Elysee I	147,00	-	60	150	300	-	-	-	120	190	42
Elysee II	262,00	-	120	230	500	-	-	-	162	280	48

\* 4-seitige Bestuhlung

## TAGUNGSPAUSCHALEN

Ab 8 Personen

### KOMFORT

Persönliche Tagungsbetreuung

Raummiete des passenden Haupttagungsraumes

Standard Konferenztechnik

1 Beamer, 1 Flipchart

2 Tagungsgetränke pro Teilnehmer im Raum

Kaffeepause vormittags  
(Kaffee, Tee und Beilagen nach Wahl des Küchenchefs)

Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü  
(nach Wahl des Küchenchefs)

1 Getränk zum Lunch  
(Wahlweise 1 Softgetränk, 1 Glas Wein oder Bier)

1 Tasse Kaffee oder Tee nach dem Mittagessen

Kaffeepause nachmittags  
(Kaffee, Tee und Beilagen nach Wahl des Küchenchefs)

Pro Person..... € 59,00

### BUSINESS

Zusätzlich zum Umfang der Tagungspauschale „Komfort“ erhalten Sie einen Begrüßungskaffee mit Kaffee, Tee und Frühstückssnack.

Pro Person..... € 65,00

### EXCLUSIVE

Zusätzlich zum Umfang der Tagungspauschale „Komfort“ erhalten Sie einen Begrüßungskaffee mit Kaffee, Tee und Frühstückssnack. Außerdem servieren wir im Hauptveranstaltungsraum Tagungsgetränke unbegrenzt.

Pro Person..... € 75,00

Für Ihre Tagung im Raum Elysée berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Person.

## KAFFEIPAUSEN

### MONET

Vormittag	Café au lait, Tee, Saft, Obst Croissants, Erdbeermarmelade Baguette mit verschiedenen Belägen
Nachmittag	Café au lait, Tee, Saft, Obst, Tarte Tatin Pain au Chocolat

---

### ANDY WARHOL

Vormittag	Kaffee, Tee, Milchshake, Obst Bagels mit verschiedenen Belägen
Nachmittag	Kaffee, Tee, Coca Cola, Obst, Muffins, Brownies, Donuts

---

### FIT UND GESUND

Vormittag	Kaffee, Tee, Actimel, Ovomaltine, Obst, Joghurt Vollkornbrot mit Frühlingsquark Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Nachmittag	Kaffee, Tee, Actimel, Kombucha, Ovomaltine Obst, Joghurt, Le Méridien Müsli, Quark Fitnesskuchen mit Früchten

---

### MOZART – DON GIOVANNI

Vormittag	Kaffee, Tee, Ciabatta mit Salami und Parmesan, Obst Minimozarella und Cocktailtomaten im Glas mit Basilikum
Nachmittag	Kaffee, Tee, Obst, Tiramisu, Obsttörtchen, Mini Pizza

SCHWARZWALD – RUSTIKAL

Vormittag	Kaffee, Tee, Almdudler, Obst, Schwarzwälderschinken Bauernbrot, Mixed Pickles, Bergkäse
Nachmittag	Kaffee, Tee, Almdudler, Obst Schwarzwälderkirch-Törtchen, Waffeln

STUTTGARTER VOLKSFEST

Vormittag	Kaffee, Tee, Apfelsaftschorle, Obst, Weißwürste süßer Senf, Brezeln, Schmalzbrot, Radi, Obatzder
Nachmittag	Kaffee, Tee, Apfelsaftschorle, Obst, Apfelküchle Topfengolatsche

FRIEDRICH SCHILLER

Vormittag	Kaffee, Tee, Bionade, Obst, Butterbrezel Bauernbrot, Schmalzbrote mit Schnittlauch Zwiebelkuchen, Leberkäsweckle
Nachmittag	Kaffee, Tee, Obst, Ofenschlupfer, Apfelküchle, Hefezopf

Vormittag, pro Person.....	€ 8,00
Nachmittag , pro Person.....	€ 8,00

## THEMENKAFFEEPAUSEN

Unsere Themenkaffeepausen lassen durch originelle Dekoration und Gestaltung nach dem jeweiligen Thema Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Event werden.

### LEICHTIGKEIT DES SOMMERS

Vormittag	Eiskaffee, Eisschokolade Fruchtcocktail alkoholfrei Wraps mit Lachs oder mit Frühlingsquark Obst
Nachmittag	Eiskaffee, Eisschokolade Fruchtcocktail alkoholfrei Eis, Früchtespieße mit Schokoladensauce Quarkkuchen mit frischen Früchten

---

### SO BUNT WIE DER HERBST

Vormittag	Kaffee und Tee Kürbis, heiße Maronen Äpfel belegte Brötchen
Nachmittag	Kaffee und Tee Maronencrème Pfannkuchen mit Zimt und Zucker Schokoladensauce Apfelmus Kürbistarte

---

### WINTERZAUBER

Vormittag	Kaffee, Tee, Kinderpunsch Heiße Schokolade mit Zimt und Sahne Mandarinen, Äpfel belegte Brötchen
Nachmittag	Kaffee, Tee, Kinderpunsch Weihnachtsschokoladendrink Waffeln mit Zimt und Zucker Heiße Kirschen Blutorangen Vanillesahne

**SPASS, SPANNUNG + UNTERHALTUNG**

Vormittag	Kaffeespezialitäten und Tee Actimel, Bionade Kinderüberraschungseier „Die längste Praline der Welt“ Blätterteigtaschen Obst Würstchen im Schlafrock
Nachmittag	Kaffeespezialitäten und Tee Sportdrink Kuchen, Törtchen

**HALBZEITPAUSE**

Vormittag	Kaffee und Tee Saft, Actimel Molke-Drink Bircher Müsli Brotzeitplatte Frischkäse
Nachmittag	Kaffeespezialitäten und Tee Heiße Schokolade mit Schlagsahne Palatschinken Topfenstrudel Sachertorte

**AUFGEHENDE SONNE ASIENS**

Vormittag	Grüner Tee Litchisaft Carpe Diem Mini-Frühlingsröllchen Gemüse-Wan-Tan mit Dip Fruchtspieße Sushi
Nachmittag	Tee Bionade Reiscracker Gebackene Früchte

Pro Person jeweils ..... € 15,00

## CANAPEES

Schwarzwälder Rauchfleisch mit frischem Meerrettich.....	€ 4,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rucola und Parmesan.....	€ 4,00
Hausgebeizter Anislachs mit Koriandercrème.....	€ 5,00
Buchengeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich.....	€ 4,50
Parmaschinken mit Charantaismelone.....	€ 4,50
Sautierte Garnelen mit Auberginen und Zucchini.....	€ 5,00
Garnelencocktail mit frischen Champignons.....	€ 4,00
Getrübefelte Gänseleber auf Brioche.....	€ 9,00

## TAPAS

## KALT

Gebeizter Lachs mit Pumpernickel und Sahnemeerrettich.....	€ 5,00
Thunfischtartar mit Limonenöl und Koriander.....	€ 5,50
Tartar vom Rinderfilet mit Kapernäpfeln.....	€ 5,50
Melonenshot mit frischer Minze.....	€ 2,50
Grissini mit Parmaschinken.....	€ 4,00
Bruschetta mit geröstetem Ciabatta.....	€ 4,50
Gebratene Aubergine mit Rucola und Ricotta.....	€ 4,00
Rispentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto.....	€ 4,00
Pfeffermakrele mit Pumpernickel.....	€ 4,00
Gebrochener Parmesan.....	€ 4,00
Eingelegte Calamata Oliven.....	€ 3,50
Obatzder mit Radieschen.....	€ 4,00

## WARM

Lardo di Colonata mit lauwarmen Linsen.....	€ 4,50
Geräucherter Saibling mit Saiblingskaviar.....	€ 5,50
Mini-Maultasche mit Kartoffel-Rucola-Salat.....	€ 4,50
Geräucherte Wachtelbrust mit Selleriepüree.....	€ 5,50
Berner Würstchen.....	€ 4,00
Quiche Lorraine.....	€ 4,00
Zwiebelkuchen.....	€ 4,00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln.....	€ 4,00
Frühlingsrolle mit Ananas-Currychutney.....	€ 4,50
Fleischküchle mit Kartoffelsalat.....	€ 4,00
Sautierte Garnelen mit Oliven und Sauce Aioli.....	€ 5,00

## SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

1/2 belegtes Brötchen.....	€ 3,50
Tomaten-Brotsalat mit Basilikum.....	€ 3,50
Fenchelsalami mit Parmesan auf Ciabatta.....	€ 4,50
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings.....	€ 5,00
Fleischkäse mit Kartoffelsalat.....	€ 6,50
Kartoffellauchcrèmesuppe mit gehobeltem Landjäger.....	€ 8,00
Gulaschsuppe.....	€ 8,50
Sautierte Garnelen mit Ananas-Chilichutney.....	€ 14,00

## ZUR KAFFEIPAUSE

Teegebäck.....	€ 2,50
Natur- und Fruchtjoghurt.....	€ 2,50
Plundergebäck.....	€ 3,00
Donuts.....	€ 3,00
Schokoladencroissants.....	€ 3,00
Butterbrezeln.....	€ 2,50
Blechkuchen.....	€ 3,00
Gefüllte Windbeutel.....	€ 3,50
Apfelstrudel.....	€ 3,00
Auswahl an Pralinen.....	€ 6,00
Gemügesticks mit verschiedenen Dips.....	€ 4,50
Obstspieße.....	€ 4,50

## MENÜS

### VEGETARISCHE MENÜS

#### MENÜ I

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse

Lasagne von Auberginen und Taleggio mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikumpesto

Geeistes Champagnersüppchen mit Himbeersorbet

Pro Person jeweils ..... € 38,00

---

#### MENÜ II

Asiatische Frühlingsrollen auf Wokgemüse und Ananas-Chilli-Dip

Gefüllter Gemüsecrêpe mit Tomatenmarmelade und Basilikumschaum

Sorbet und Flan von der Valrhonasschokolade

Pro Person jeweils ..... € 42,00

---

#### MENÜ III

Variation von Blumenkohl und Perrigordtrüffel

Grüner Spargel und sautierte Kräutersaitlinge mit Sauce Hollondaise und Kräutercrêpe

Variation von Himbeeren und Champagner

Pro Person jeweils ..... € 45,00

## 3-GÄNGE-MENÜS

### MENÜ I

Karotten-Ingwerschaum

Suprême von der Maispoularde, Tagliatelle und karamalisierte Paprika

Knuspriges Erdbeersorbet

Pro Person jeweils ..... € 35,00

---

### MENÜ II

Klare Rinderconsomé mit gefülltem Kräutercrepe

Medaillons vom Schweinefilet mit Kartoffel-Thymianrösti und gegrilltem Gemüse

Mille feuille von Buttermilch und Aprikosen

Pro Person jeweils ..... € 38,00

---

### MENÜ III

Zitronengras-Curryschaum mit Garnelen Wan-Tan

Kross gebratener Zander mit gebratenem Blumenkohl gehackten Walnüssen und Kartoffelschnee

Variation von der Valrhonasschokolade

Pro Person jeweils ..... € 45,00

---

### MENÜ IV

Blattsalate der Saison mit gratiniertem Ziegenkäse und karamellierte Äpfeln

Rücken vom Weideochsen mit sautierten Waldpilzen und Kartoffel-Lauchpüree

Crème Brûlée mit Zwetschgen und weißem Kaffeeis

Pro Person jeweils ..... € 47,00

## 4-GÄNGE-MENÜS

### MENÜ I

Leicht geräucherter Saibling  
auf Wasabigurken und Sauerrahmschaum

Essenz von der Strauchtomate mit Riccotaravioli

Rosa gebratene Entenbrust mit Austernpilzen und Kartoffelblini

Champagnersüppchen mit frischer Minze und Sauerrahmeis

Pro Person jeweils ..... € 53,00

---

### MENÜ II

Gebratene Jakobsmuschel auf Radicchio und Zuckererbsen

Cappuccino von Frühlingslauch mit Erbsencapelletti

Entrecôte vom Weideochsen  
mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse

Aprikosentarte mit Crème double und Aprikosensorbet

Pro Person jeweils ..... € 56,00

---

### MENÜ III

Mesclunsalat mit Wiesenkräutern eingelegten Äpfeln  
und gratiniertem Ziegenkäse

Schaumsuppe von Roter Bete mit leicht geräucherter Forelle

Kross gebratener Wolfsbarsch  
auf Artischocken, Tomaten, Oliven und Rucola

Mohr im Hemd mit Passionsfrüchten und Vanilleschaum

Pro Person jeweils ..... € 56,00

## 5-GÄNGE-MENÜS

### MENÜ I

Terrine vom Wildlachs mit Meerrettich und Rahmgurken

Schaum von Petersilienwurzeln mit gebackenem Kalbsbries

Filet vom Zander auf Balsamicolinsen und Kartoffel-Lauchpüree

Bauernente aus dem Ofen mit geschmorten Zwiebeln,  
sautierten Pilzen und Ravioli

Crème Brûlée, Eis und Schaum von der Wälderschokolade

Pro Person jeweils ..... € 68,00

---

### MENÜ II

Hummertörtchen mit knusprigem Fenchel,  
Limettenmayonaise und gebratener Garnele

Klare Ochsenschwanzessenz mit Maultäschle

Filet vom Heilbutt im Kartoffelfond mit jungem Lauch

Rücken vom Ablamm mit Auberginen,  
Tomatenmarmelade und Polenta

Tarte Tatin mit Karamelleis „demi sel“

Pro Person jeweils ..... € 75,00

---

### MENÜ III

Variation vom Thunfisch „Asia Style“

Cappuccino von der Zuckerbse mit Riccotaravioli

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Artischocken, Oliven und Rucola

Filet vom Weideochsen mit Kartoffelrösti und Rotweinschalotten

Granitée, Sorbet, Süppchen und  
Praline von Champagner mit frischen Himbeeren

Pro Person jeweils ..... € 82,00

## MENÜBAUSTEINE

### VORSPEISEN

Variation vom Thunfisch mit frischem Koriander und Zitronengras.....	€ 17,00
Lauwarmer Saibling auf eingelegtem Blumenkohl und Saiblingskaviar.....	€ 15,00
Kleiner Salat mit Kirschtomaten und Gartenkresse.....	€ 7,00
Salat von Wiesenkräutern mit gratiniertem Ziegenkäse und eingelegten Birnen.....	€ 12,00
Rosa geräucherte Barbarie Entenbrust mit gebratenem Kartoffelsalat und Walnüssen.....	€ 14,00
Carpaccio vom Weideochsen mit Parmesanspänen und Limettencrème.....	€ 13,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf asiatischem Wok-Salat und gebackener Frühlingsrolle.....	€ 16,00
Terrine vom Wildlachs mit Wasabigurken und Sauerrahm.....	€ 16,00
Gebratene Gänseleber auf Balsamicokirschen, Sellerie und Brioche.....	€ 18,00

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle.....	€ 5,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ravioli und Wurzelgemüse.....	€ 7,00
Essenz von der Strauchtomate mit Ricottaravioli und Basilikum.....	€ 6,50
Waldpilzcrème.....	€ 5,00
Cappuccino von der Zuckerschote.....	€ 5,00
Blumenkohlschaum mit weißem Trüffelöl und leicht geräucherter Wachtelbrust.....	€ 7,00
Zitronengras-Curryschaum mit Garnelen Wan-Tan.....	€ 7,00

### FISCHGERICHTE

Lauwarmer Lachs und Ketakaviar mit Kartoffel-Limettenpurée und brauner Butter.....	ZG € 18,00 HG € 26,00
Filet vom Wolfsbarsch auf Artischocken- Tomatenragoût und Kartoffelespuma.....	ZG € 18,00 HG € 26,00
Gebratener Zander auf Spitzkohl und Linsen.....	ZG € 18,00 HG € 26,00
Weißer Heilbutt mit caramelisiertem Paprika und Thymiankruste.....	ZG € 17,00 HG € 25,00
Sankt Petersfisch auf Limettenrisotto, Zuckererbsen und Safranschaum.....	ZG € 17,00 HG € 25,00

## FLEISCHGERICHTE

Rücken vom Weideochsen mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse.....	€ 28,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahm, Röstgemüse und Spätzle.....	€ 25,00
Filet vom Milchkalb mit sautierten Waldpilzen, jungem Lauch und Schupfnudeln.....	€ 28,00
Suprême von der Maispoularde auf mediterranem Gemüse und Basilikumgnocchi.....	€ 23,00
Filet vom Weideochsen mit Rotweinschalotten, knuspriger Kartoffelroulade und jungem Spinat.....	€ 31,00
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Champignons und Spätzle.....	€ 21,00
Geschmorte Rinderschulter in Merlotjus mit glasiertem Wurzelgemüse und Schupfnudeln.....	€ 25,00
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Blinis, sautiertem Blumenkohl und Lauch.....	€ 26,00
Rücken vom Polltinger Reh mit rotem Apfelpüree, Waldpilzen und Grießknödel.....	€ 35,00
Rücken vom Ablamm mit Auberginen, Tomatenmarmelade und gebratener Polenta.....	€ 30,00

## DESSERT

Crème Brûlée von Joghurt mit hausgemachtem Joghurteis.....	€ 8,00
Molleaux au Chocolat (kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern) mit Kakaosorbet und Orangenragoût.....	€ 9,00
Knuspriges Erdbeersorbet.....	€ 7,00
Variation von Champagner und Himbeeren (Granitée, Sorbet, Süppchen und Praline von Champagner mit frischen Himbeeren).....	€ 12,00
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis.....	€ 9,00
Passionsfrucht-Vanilletörtchen mit Himbeersorbet.....	€ 9,00
Mousse au Chocolat von weißer und dunkler Schokolade.....	€ 9,00
Tarte Tatin mit hausgemachtem Vanilleeis.....	€ 10,00
Variation von der Valrhonaschokolade.....	€ 11,00

Alle Desserts werden mit frischen Früchten oder Beeren je nach Jahreszeit abgerundet.

## BUFFETS

(AB 30 PERSONEN)

### BUFFET REGIONAL

Geräucherte Schwarzwälder Forelle mit Meerrettich und Radieschen  
 Krebscocktail mit Champignons  
 Rosa gebratener Hirschrücken mit Zwergorangenchutney  
 Pfannkuchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
 Ochsenmaulsalat  
 Schwäbische Landjäger und Pfeffer Beißer  
 Fleischküchle auf Kartoffelsalat  
 Tartar vom Rind „klassisch“  
 Maultaschensalat  
  
 Schwäbisches Holzofenbrot und Briegel  
 Schwäbische Festtagssuppe  
  
 Filet von der Regenbogenforelle mit Blattspinat und Butterkartoffeln  
 Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Krautschupfnudeln  
 Roulade vom Hohenloher Rind mit glasiertem Wurzelgemüse  
 Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln  
  
 Käse von der Schwäbischen Alb  
  
 Mohr im Hemd  
 Frische Waffeln mit Zwetschgenröster  
 Ofenschlupfer mit Vanilleeis  
 Schwarzwälder Kirschtörtchen  
 Ofenschlupfer

Pro Person jeweils ..... € 48,00

## BUFFET MEDITERRAN

Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons und rote Zwiebeln mit gereiftem Balsamico

Vitello Tonato von der Freilandpute

Strauchtomate mit Büffelmozzarella

Gebratene Garnelen mit Artischocken-Olivensalat

Tomatensülze mit Shrimps

Römersalat aus dem Parmesanlaib mit Croûtons und Parmesan

Carpaccio vom Rinderfilet mit Limettenöl und Calamata Oliven

Charantaismelone mit Serranoschinken und geeistem Melonenshot

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Ciabatta, Focaccia und große Brotauswahl

Tomatenessenz mit Basilikum und Ravioli

Saltimbocca vom Milchkalb mit Salbei und Parmaschinken, Kräutergnocchi und gegrilltem Fenchel

Filet von der Dorade mit gegrillten Auberginen, Zucchini Gemüse und Basilikumpesto

Lasagne von Auberginen, getrockneten Tomaten und Mozzarella

Rosa gebratener Rinderrücken mit cremiger Polenta und Artischocken

Italienisches Käsebrett

Tiramisu

Mascarponecrème mit eingelegten Quitten

Eis vom Wagen

Karamell Köpfe

Cappuccinomousse mit frischer Ananas

Amarenschaum mit Vanille und Kokos

Pro Person jeweils ..... € 57,00

## MEDITERRANES FINGERFOOD BUFFET

(alles als Flyingbuffet serviert außer Schokoladenbrunnen)

Spieße von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

Gegrilltes Gemüse mit Thymian und Rosmarin

Mediterran eingelegte Garnelen mit Sauce Aioli

Vitello Tonato von der Freiland Pute

Gazpacho mit mariniertem Tintenfisch

Minestrone mit geröstetem Ciabatta

Geeistes Melonensüppchen mit frischer Minze und Serranoschinken

Gegrillte Dorade mit Fenchelconfit und sonnengetrockneten Tomaten

Saltimbocca auf Safranrisotto mit gehobeltem Parmesan

Ricottaravioli mit Blattspinat

Tiramisu

Schaum von der Wälderschokolade

Erdbeershot

Passionsfrucht-Vanilleschaum

Topfenschaum mit frischer Ananas

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Pro Person jeweils ..... € 57,00

## BUFFET FRANCAISE

- Fine de Claires Austern mit Zitrone
- Rillet von der Ente
- Rehterrine mit sautierten Waldpilzen
- Meeresfrüchtesalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven
- Parfait von der Gänseleber mit Portweingelee
- Crevettencocktail mit frischen Champignons und Cognac
- Geräucherter und gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- Grosses Salatbuffet mit Rohkost-, Blattsalaten und verschiedenen Dressings
- Brotauswahl mit Baguette und anderen Brotspezialitäten
- Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons
- Geschmorte Rinderschulter in Pinot Noir mit Röstgemüse und Trüffelnudeln
- Filet vom Seeteufel mit Artischocken-Tomatenragout und cremiger Polenta
- Rosa gebratene Lammhüfte mit Kartoffelgratin und Ratatouille
- Vegetarische Gemüse Quiche
- Crème Brûlée mit eingelegten Orangen
- Crêpes Suzette
- Mousse au Chocolat von weißer und dunkler Schokolade
- Crème Caramel
- Zitronentarte
- Profiteroles
- Pro Person jeweils ..... € 46,00

## BUFFET ITALIEN

Artischockenterrine mit sautierten Garnelen  
 Oliven und gebrochener Parmesan  
 Spieße von der Maispoularde mit sonnengetrockneten Tomaten  
 Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Kapern  
 Gegrillte Aubergine, Zucchini, Champignons und rote Zwiebel  
 mit gereiftem Balsamico

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
 Brotauswahl

Minestrone mit Spaghettini und Wurzelgemüse

Piccata Milanese von der Freilandpute mit Rosmarinkartoffeln  
 und Aubergineninfoltini

Filet vom Branzino mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse  
 Olivengnocchi in Kräuterrahm mit sautierten Waldpilzen

Mocca-Crème Brûlée mit eingelegten Orangen

Stracciatella Mousse mit Zwetschgenragoût

Amarenacrème

Topfencrêpe mit Heidelbeeren

Pro Person jeweils..... € 39,00

## GRAND BUFFET

Sushi und Sashimi „Le Méridien“  
 Crevetten Cocktail mit eingelegten Blutorangen  
 Marinierte Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat  
 Garnelenspieße mit Sauce Aioli  
 Gepökelte Schweinebäckchen mit Balsamicolinsen  
 Kaninchenterrine mit Artischocken und Thymian  
 Gazpacho mit sautiertem Octopus  
 Filet vom leicht geräucherten Saibling auf eingelegtem Blumenkohl  
 Fin de Claire Austern mit Rotweinschalotten und Chesterbrot  
 Großes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten  
 sowie Dressings nach Jahreszeit

Große Brotauswahl

Weißer Tomatenschaum mit Ricottaravioli  
 Klare Ochschwanzsuppe mit Kräutercrêpe

Gemüse Asia Wok mit Glasnudeln  
 Roastbeef am Stück gebraten mit Kartoffelgratin und sautierten Paprika  
 Filet vom Wolfsbarsch auf Safranrisotto und geschmolzenen Tomaten  
 Farfalle mit sautierten Garnelen und Calamata Oliven  
 Rosa gebratene Lammhüfte mit Aromaten, cremiger Polenta und Auberginen  
 Im ganzen Geschmortes Spanferkel mit Röstgemüse

Weißes Mousse au Chocolat mit eingelegten Kirschen  
 Schokoladenbrunnen mit frischen Obstspießen  
 Tiramisu  
 Crème Brûlée  
 verschiedene Blechkuchen der Saison  
 Vanille-Passionsfruchtcrème  
 Melonenshot mit Minze  
 Vanille Passionsfruchttörtchen  
 Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zu später Stunde:

Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezeln  
 Verschiedene Blechkuchen der Saison

Pro Person jeweils..... € 90,00

## GETRÄNKEANGEBOT

### WARM

Kaffee oder Tee.....	pro Tasse.....	€ 2,70
Kaffee oder Tee.....	pro Kanne.....	€ 15,50
Cappuccino.....	pro Tasse.....	€ 3,30
Espresso.....	pro Tasse.....	€ 2,60
Doppelter Espresso.....	pro Tasse.....	€ 3,60
Milchkaffee.....	pro Tasse.....	€ 3,30
Heiße Schokolade.....	pro Tasse.....	€ 3,30

### ALKOHOLFREI

Staatlich Fachingen Mineralwasser.....	0,25l.....	€ 3,60
Staatlich Fachingen Mineralwasser.....	0,75l.....	€ 8,00
Evian oder Vittel.....	0,5l.....	€ 5,50
Orangensaft.....	0,2l.....	€ 3,60
Orangensaft.....	1,0l.....	€ 12,00
Grapefruitsaft.....	0,2l.....	€ 3,60
Grapefruitsaft.....	1,0l.....	€ 12,00
Apfelsaft.....	0,2l.....	€ 3,60
Apfelsaft.....	1,0l.....	€ 12,00
Traubensaft.....	0,2l.....	€ 3,60
Tomatensaft.....	0,2l.....	€ 3,60
Coca Cola.....	0,2l.....	€ 3,60
Coca Cola light.....	0,2l.....	€ 3,60
Fanta.....	0,2l.....	€ 3,60
Sprite.....	0,2l.....	€ 3,60
Bitter Lemon.....	0,2l.....	€ 3,60
Tonic Water.....	0,2l.....	€ 3,60
Ginger Ale.....	0,2l.....	€ 3,60

### BIER

Dinkelacker Pils.....	0,3l.....	€ 3,90
Sanwald Hefeweißbier.....	0,5l.....	€ 4,70

*Le* MERIDIEN

**COGNAC + ARMAGNAC**

Asbach privat.....	4cl	€ 5,50
Hennessy Fin.....	4cl	€ 8,00
Otard V.S.O.P.....	4cl	€ 8,00
Remy Martin V.S.O.P.....	4cl	€ 7,50
Remy Martin XO.....	4cl	€ 28,00
Cles de Ducs Armagnac.....	4cl	€ 8,00

---

**RUM**

Bacardi.....	4cl	€ 6,00
Bacardi Oro.....	4cl	€ 7,00
Meyer`s Rum.....	4cl	€ 6,50

---

**WHISKY**

Ballantine`s.....	4cl	€ 7,00
Canadian Club.....	4cl	€ 7,00
Chivas Regal 12years.....	4cl	€ 8,00
Macallan 12years.....	4cl	€ 11,50
Glenfiddich 15years.....	4cl	€ 13,00
Jack Daniels.....	4cl	€ 8,00
Johnny Walker red label.....	4cl	€ 7,00
Johnny Walker black label.....	4cl	€ 8,00
Tullamore Dew.....	4cl	€ 7,00

---

**LIKÖRE + BITTER**

Bailey`s.....	4cl	€ 6,00
Amaretto di Saronno.....	4cl	€ 6,00
Grand Marnier.....	4cl	€ 6,00
Cointreau.....	4cl	€ 6,00
Southern Comfort.....	4cl	€ 6,00
Averna.....	4cl	€ 6,00
Ramazotti.....	4cl	€ 6,00
Fernet Branca oder Menta.....	4cl	€ 6,00

---

**OBSTBRÄNDE**

Ziegler Schlehe.....	2cl	€ 8,50
Ziegler Wildkirsch No.1.....	2cl	€ 12,00
Fassbind Williamsbirne.....	2cl	€ 5,50
Fassbind Zwetschge.....	2cl	€ 5,50

SCHAUMWEIN

Menger Krug Sekt ..... Chardonnay Brut	€ 50,00
Menger Krug Sekt ..... Brut Rosé	€ 50,00

CHAMPAGNER

Laurent Perrier ..... Brut	€ 69,00
Möet & Chandon ..... Brut Imperial	€ 85,00
Veuve Clicquot Brut .....	€ 75,00
Perrier Jouet Belle Epoque.....	€ 160,00
Dom Pérignon Vintage, 2000 .....	€ 230,00
Veuve Clicquot La Grande Dame, 2000 .....	€ 240,00
Roederer Cristal Brut, 2000.....	€ 320,00
Laurent Perrier Cuvée rosé.....	€ 120,00

APERITIFS

0,1l

Cocktail „Le Cassoulet”.....	€ 7,80
Prosecco Bortolotti mit Holunderblütenessenz	
Sekt Hausmarke.....	€ 4,50
Sektmanufaktur Kessler Esslingen	
Prosecco Bortolotti.....	€ 6,00
Cantine U.Bortolotti, Valdobbiadene	
Laurent Perrier ..... Brut	€ 9,50

APERITIF

Kir royal.....	0,1l	€ 11,00
Lillet Vermouth blanc .....	5cl	€ 5,50
Martini Bianco / Rosso / D'Oro, Extra Dry .....	5cl	€ 5,50
Campari .....	5cl	€ 5,00
Sandemann Sherry dry / Medium /Cream.....	5cl	€ 6,00
Sandemann Portwein White / Tawny / Ruby.....	5cl	€ 6,00

SEKT

Le Meridién Sekt Hausmarke, trocken.....	0,75l	€ 30,00
Sektmanufaktur Kessler, Esslingen		
Cuvée Rosé Sekt brut.....	0,75l	€ 30,00
Sektmanufaktur Kessler Esslingen		
Chardonnay Sekt b,A, brut.....	0,75l	€ 50,00
Sektmanufaktur Menger Krug, Deidesheim		
Sekt Rosé b,A, brut.....	0,75l	€ 50,00
Sektmanufaktur Menger Krug, Deidesheim		
Crémant d`Alsace brut.....	0,75l	€ 42,00

SEKT AUS DER MAGNUMFALSCHHE

Kessler Rosé.....	1,5l	€ 59,00
Sektmanufaktur Kessler Esslingen		
Kessler Kabinett.....	1,5l	€ 59,00
Sektmanufaktur Kessler Esslingen		
Kessler Hochgewächs .....	1,5l	€ 89,00
Sektmanufaktur Kessler Esslingen		

CHAMPAGNER

Laurent Perrier Champagner brut.....	0,75l	€ 75,00
Moët + Chandon Champagne brut Imperial .....	0,75l	€ 85,00
Veuve Clicquot Ponsardin Champagne brut.....	0,75l	€ 75,50

APERITIF OPEN BAR

Sherry, Portwein, Vermouth, Campari, Sekt, Bier, Mineralwasser  
Fruchtsäfte, Salzgebäck

Pro Person / pro Stunde ..... € 16,00

---

DINNER OPEN BAR

Rotwein, Weißwein, Pils (0,3l), Mineralwasser (0,75l), Softgetränke (0,2l)  
Kaffee und Tee

Pro Person / für 4 Stunden ..... € 35,00

---

INTERNATIONAL OPEN BAR

Portwein, Sherry, Vermouth, Campari, Gin, Whiskey, Wodka, Sekt,  
Weißwein Pils (0,3l), Mineralwasser(0,75l), Saft (0,2l), Salzgebäck

Pro Person / pro Stunde ..... € 27,00

---

ROYAL OPEN BAR

Gin, Whiskey, Vodka, Rum, Vintage Port, Sherry, Champagner  
Vermouth, Bitter, Pastis, Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser  
Auswahl von drei verschiedenen Canapées

Pro Person / Stunde ..... € 38,00

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

WÜRTTEMBERG

Chardonnay ..... Qualitätswein b.A., trocken Remstalkellerei	2007	€ 23,00
Silvaner „Schnaiter Wartbühl“ ..... Qualitätswein b.A., trocken Remstalkellerei	2008	€ 23,00
„Justinus K“ Kerner ..... Qualitätswein b.A., trocken Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	2008	€ 27,00
Weißburgunder Kabinett ..... Qualitätswein b.A., trocken Weingut Schloßgut Hohenbeilstein, Beilstein	2009	€ 28,00
Le Méridien Weißweincuvée „Stuttgarter Weinsteige“ ..... Riesling, Rivaner + Weissburgunder, trocken Weingut der Stadt Stuttgart	2008	€ 29,00
Verrenberger Verrenberg „Butzen“ ..... Chardonnay Qualitätswein b.A., trocken Weingut Fürst zu Hohenlohe-Öhringen, Öhringen	2009	€ 32,00
Cuvée „Bentz“ ..... Kerner, Sauvignon Blanc, Weissburgunder Weingut G. Aldinger, Fellbach	2009	€ 32,00
Riesling „Goldkapsel“ ..... Untertürkheimer Herzogenberg Kabinett trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Stuttgart	2009	€ 34,00
„Justinus K“ Kerner ..... Qualitätswein b.A., trocken Weingut Karl Haidle, Kernen	2008	€ 35,00
Riesling Großes Gewächs ..... Untertürkheimer Herzogenberg trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Stuttgart	2009	€ 54,00

BADEN

Auxerrois ..... Kabinett trocken Weingut Wöhrle, Lahr	2009	€ 30,00
Grauburgunder Sonett ..... Qualitätswein b.A., trocken Weingut Dr.Heger	2008	€ 32,00
Ihringer Winklerberg Grauburgunder ..... Großes Gewächs trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen	2009	€ 59,00

Le MERIDIEN

PFALZ

Weissburgunder ..... 2009 ..... € 25,00  
 Qualitätswein b.A., trocken  
 Weingut Anselmann

FRANKEN

Silvaner Iphöfer Kalb ..... 2009 ..... € 26,00  
 Qualitätswein b.A., trocken  
 Weingut Hans Wirsching

FRANKREICH

Château Nicot ..... 2009 ..... € 25,00  
 Entre deux Mers  
 Bordeaux

Château Grand Jean AC ..... 2009 ..... € 27,00  
 Entre deux Mers  
 Bordeaux

Chardonnay ..... 2007 ..... € 27,00  
 Moulin de Gassac  
 Languedoc-Roussillon

Cuvée Tradition blanc ..... 2008 ..... € 28,00  
 Grenache blanc + Roussanne  
 Château Mas Neuf, Costières de Nîmes

Petit Chablis ..... 2007 ..... € 29,00  
 Domaine des Iles AC  
 Gérard Tremblay, Burgund

Riesling Kirchberg Grand Cru ..... 2007 ..... € 44,00  
 Weingut Klipfel, Elsass

Pouilly - Fuissé AC ..... 2007 ..... € 52,00  
 Bouchard Père & Fils, Burgund

Château Smith Haut Lafitte Pessac - Léognan ..... 2000 ..... € 138,00  
 Bordeaux

ITALIEN

Chardonnay Il Cigno..... Venetien, Vazzalo	2007	€ 25,00
Pinot Grigio Il Cigno..... Venetien, Vazzalo	2008	€ 25,00
Vernaccia di San Gimignano..... Terruzzi + Puthod, Toskana	2007	€ 28,00
Chardonnay Albirizza..... Marchesi de Frescobaldi, Toskana	2007	€ 29,00
Pomino Bianco..... Chardonnay, Pinot Bianco Marchesi de Frescobaldi, Toskana	2006	€ 38,00

WEISSHERBST BADEN

Ihringer Winklerberg..... Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken Weingut Stigler, Ihringen	2008	€ 35,00
---	------	---------

ROSÉ

FRANKREICH

Domaines Ott Rosé..... Château de Selle Comtes de Provence, Provence	2009	€ 79,00
--	------	---------

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

WÜRTTEMBERG

Samtrot.....	2009	€ 25,00
Qualitätswein b.A., trocken Remstalkellerei		
Zweigelt.....	2009	€ 25,00
Qualitätswein b.A., trocken Remstalkellerei		
Mundelsheimer Käsberg.....	2009	€ 25,00
Trollinger Qualitätswein b.A., trocken Herzog von Württemberg, Ludwigsburg		
Zweigeltrebe.....	2009	€ 29,00
Qualitätswein b.A., trocken Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach		
Le Méridien Rotweincuvée „Stuttgarter Mönchhalde“.....	2006	€ 29,00
Spätburgunder, Lemberger + Dornfelder, trocken Weingut der Stadt Stuttgart		
Lemberger.....	2009	€ 34,00
Qualitätswein b.A., trocken Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern		
„Robert Vollmöller“ Rotweincuvée.....	2007	€ 39,00
Spätburgunder, Lemberger, Regent Qualitätswein b.A., trocken Weingut Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein		
„Herbst im Park“ Rotweincuvée“.....	2006	€ 49,00
Lemberger, Burgunder, Dornfelder und Cabernets Weingut Graf Adelman, Steinheim – Kleinbottwar		
Lemberger „S“.....	2008	€ 49,00
Qualitätswein b.A., trocken Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg		
„Jodokus“.....	2006	€ 69,00
Qualitätswein b.A., trocken Weingut Drautz-Able, Heilbronn		
„Dux“ Rotweincuvée.....	2006	€ 98,00
Weingut Herzog von Württemberg		

BADEN

Spätburgunder.....	2007	€ 35,00
Qualitätswein b.A., trocken Weingut Bercher, Burkheim		
Cuvée Rot.....	2008	€ 33,00
Spätburgunder + St. Laurent Weingut Salwey, Oberrottweil		
Spätburgunder „Alte Reben“.....	2007	€ 69,00
trocken, Barrique Weingut Bernhard Huber, Malterdingen		

Le MERIDIEN

## PFALZ

Spätburgunder.....	2009	€ 26,00
Qualitätswein b.A., trocken Weingut Anselmann		
Black Print Rotweincuvée.....	2009	€ 42,00
Qualitätswein b.A., trocken Markus Schneider		

## FRANKREICH

Syrah.....	2007	€ 26,00
Domaine de Thelin Languedoc-Roussillon		
Merlot.....	2009	€ 27,00
Moulin de Gassac Languedoc-Roussillon		
Cuvée Tradition rouge.....	2007	€ 28,00
Syrah, Grenache, Mourvèdre + Carignan Château Mas Neuf, Costières de Nîmes		
Moueix A.B.C.C.....	2005	€ 30,00
Bordeaux		
Château Cantelys, Pessac – Lèognan.....	2005	€ 45,00
Bordeaux		
Chateaneuf du Pape AC.....	2007	€ 59,00
Château Simian – Serguier + Fils, Rhône		
Rouge Comtes de Provence.....	2003	€ 79,00
Château de Selle Cru Classé, AOC Côtes de Provence, Domaine Ott		
Château Smith Haut Lafitte.....	2001	€ 118,00
Pessac – Léognan Controlée, Bordeaux		

## ITALIEN

Sangiovese delle Terre di Chieti.....	2008	€ 25,00
Musa di Rocca Antica Abruzzen		
Corbello Rosso.....	2008	€ 26,00
Nero d'Avola, IGT Sizilien		
Cabernet Sauvignon Torre Melotti.....	2006	€ 28,00
San Antonio Venetien		
Chianti Riserva.....	2004	€ 32,00
Cantina Montalcino Toskana		
Remole.....	2007	€ 33,00
Marchesi de Frescobaldi Toskana		
Brunello di Montalcino DOCG Altesino.....	2005	€ 79,00
Toskana		

Le MERIDIEN

## TECHNIK

### AUDIO

Preise pro Tag

Beschallungsanlage..... (Lautsprecher, Mischpult, 1 Funkmikrofon)	€ 300,00
Jacketmikrofon.....	€ 65,00
Funkhandmikrofon auf Stativ.....	€ 65,00
Headset.....	€ 80,00
CD Player.....	€ 30,00
Mini Stereoanlage.....	€ 50,00

### VISUAL

Video- und Daten Beamer 2000 ANSI Lumen.....	€ 250,00
Video- und Daten Beamer 4000 ANSI Lumen.....	€ 450,00
Video- und Daten Beamer 5200 ANSI Lumen.....	€ 650,00
Bei Tagungspauschalen besteht die Möglichkeit, den Beamer zu inkludieren.	
Flat screen, mobil (42" Plasma).....	€ 100,00
VHS Videorecorder.....	auf Anfrage
DVD Player.....	€ 30,00
Laptop (XP).....	€ 100,00
Echtpapier Faxgerät (zzgl. Telefoneinheiten).....	€ 150,00
Drucker-Kopierer-Scanner-Kombigerät.....	€ 150,00
Leinwand auf Stativ 2mx2m.....	inklusive
Leinwand 3mx4m.....	inklusive

### MOBILIAR

Rednerpult.....	kostenlos
Tanzfläche qm.....	€ 5,00
Bühnenelemente 1mx2m.....	€ 15,00
Flipchart mit Stiften und Papier.....	€ 20,00
Pinnwand mit Stiften und Papier.....	€ 20,00
Moderatorenkoffer.....	€ 45,00
Schreibblöcke und Stifte.....	kostenlos
Ankleidespiegel 40cm x 160cm.....	€ 40,00
Piano / Flügel.....	€ 100,00

Le MERIDIEN

**PSAV**  
PRESENTATION SERVICES

## SONSTIGES

Diskette.....	€ 1,50
CD-ROM.....	€ 2,00
Laserpointer.....	€ 15,00
Klicker für Power Point Präsentation.....	€ 30,00

---

## PERSONAL

Garderobiere.....	€ 26,00
Techniker.....	€ 50,00
Dolmetscher.....	auf Anfrage

---

## BLUMEN DEKORATION

Gesteck für Stehtische.....	ab € 7,00
Gesteck rund oder länglich.....	ab € 28,00
Gesteck am Rednerpult.....	ab € 50,00
Hochgesteck für den Raum.....	ab € 80,00
Buffetgesteck.....	€ 50,00

---

## TISCH DEKORATION

Menükarten, gekordelt mit Einlegeblatt und Namen.....	€ 1,50
Kerzenleuchter, versilbert mit Kerze.....	€ 3,00
Kerzenleuchter, 3-armig, versilbert mit Kerze.....	€ 5,00
Hochvasen.....	auf Anfrage
Platzteller.....	€ 5,00
Stuhlhussen.....	€ 5,00

---

## TELEFONGEBÜHREN

Telefongebühr per Einheit Lokal.....	€ 0,30
Telefongebühr per Einheit National.....	€ 0,50
Telefongebühr per Einheit International.....	auf Anfrage

---

## INTERNETZUGANG

1/2 Stunde.....	€ 5,00
2 Stunden.....	€ 10,00
12 Stunden.....	€ 21,00

---

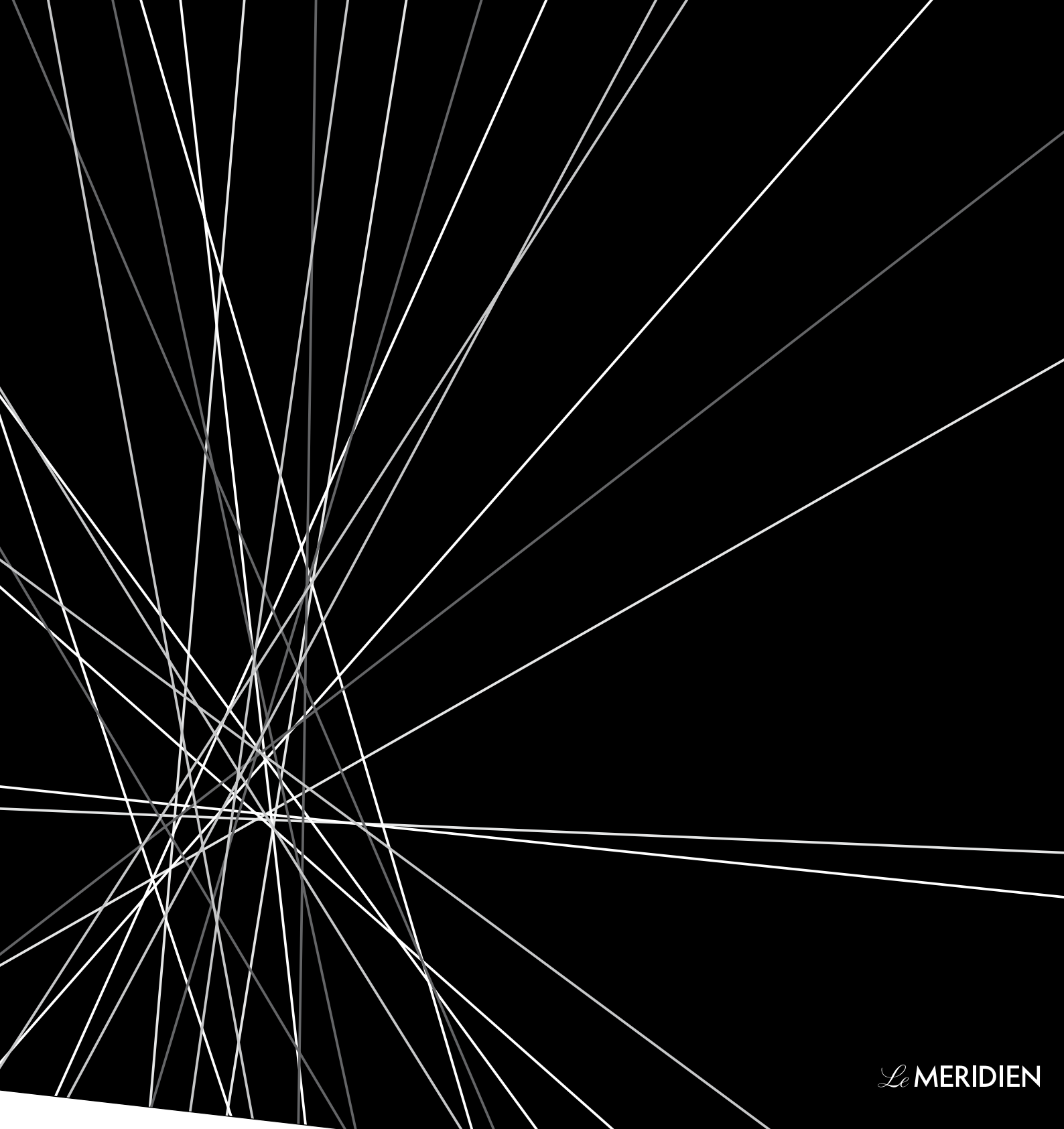
## PARKGEBÜHREN

1 Stunde.....	je angefangene Stunde.....	€ 2,50
24 Stunden.....	Tageshöchstsatz.....	€ 20,00

BUSINESS CENTER SERVICE

Ausdruck schwarz/weiß.....	pro Seite.....	€ 0,45
Ausdruck farbig.....	pro Seite.....	€ 1,20
Kopien schwarz/weiß pro Seite:		
1-50 Seiten.....		€ 0,50
51-100 Seiten.....		€ 0,35
ab 101 Seiten.....		€ 0,20
Kopien farbig pro Seite:		
1-50 Seiten.....		€ 1,00
51-100 Seiten.....		€ 0,70
ab 101 Seiten.....		€ 0,40
Folienkopien (Aufpreis zu schwarz/weiß).....		€ 0,80
Folienausdruck farbig.....		€ 2,30
Namensschilder pro Stück.....		€ 2,00
Spiralbindungen Format DIN A4 (inkl. 2 Deckblättern):		
8 mm.....		€ 4,90
12 mm.....		€ 5,30
16 mm.....		€ 5,90
Laminieren Format DIN A4		
1-9 Seiten.....		€ 3,50
ab 10 Seiten.....		€ 3,00
Laminieren Format DIN A3		
1-9 Seiten.....		€ 4,50
ab 10 Seiten.....		€ 4,00

Sollten Sie noch Wünsche haben oder etwas benötigen, werden Ihnen unsere Mitarbeiter vom Bankett hilfreich zur Seite stehen, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren.



*Le* MERIDIEN

KONTAKT

[veranstaltung.stuttgart@lemeridien.com](mailto:veranstaltung.stuttgart@lemeridien.com)  
T +49 711 2221 0

LE MERIDIEN  
STUTTGART  
WILLY-BRAND-STRASSE 30  
70173 STUTTGART, GERMANY  
T +49 711 2221 0  
F +49 711 2221 2029  
[lemeridien.com/stuttgart](http://lemeridien.com/stuttgart)