

KELTER UND VINO THEK

**Die Eventlocation
vom Collegium Wirtemberg
im Weinort Uhlbach**



The image shows the interior of a brick vaulted cellar. The architecture features large, square stone pillars supporting a series of brick arches. The walls are made of red brick. In the foreground, a wooden table is set with several wine bottles, some in a wooden barrel, and a scroll. To the left, a sign with the word 'Winnan' is visible. In the background, there are more wine displays, a bar area, and people in the distance. The lighting is warm and focused on the displays.

Für Veranstaltungen jeglicher Art,
mit passenden Räumlichkeiten für Gesellschaften zwischen
30 und 150 Personen

DIE LOCATION

Historie

1924 erbaut als Weinkeller

Heute genutzt als Vinothek, Eventlocation & Weinlager

Räumlichkeiten:

4 Veranstaltungsflächen: Vinothek, Vorderer Gewölbekeller, Hinterer Gewölbekeller und Weinsaal „Klausen“

Nutzungsmöglichkeiten:

Feiern jeglicher Art, Workshops/Seminare, Teamevents, Ausstellungen, Konzerte etc.

Die Location bietet Kapazitäten für maximal 150 Personen:

Vinothek – 50/30 Personen stehend/sitzend

Vorderer Gewölbekeller – 150 Personen sitzend

Hinterer Gewölbekeller – 150 Personen sitzend

Weinsaal „Klausen“ – 70 Personen sitzend

IHRE GASTGEBER



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Das Collegium Wirtemberg als
Eigentümer, Weinproduzent und
Betreiber der Location



Das Rotenberger Weingärtle als
Partner für Ihr kulinarisches
Wohlbefinden



LOCATION UND WEIN

Raumkosten

Vinothek für max. 50 Personen	300,00 €
Vorderer Gewölbekeller für max. 150 Personen	1.100,00 €
Gesamter Gewölbekeller nur in Kombination mit Positionen 1&2 für max. 150 Personen	1.800,00 €
Keltersaal „Klause“ im 1.OG für max. 70 Personen	500,00 €
Kombination „Klause“ und Vinothek für max. 70 Personen	700,00 €

Veranstaltungsmanager pro Stunde 60,00 €

Die Mietung umfasst die Nutzungsdauer von 5 Stunden. Jede weitere Stunde wird mit 100,-€ berechnet. Ab 22:00 Uhr ist die Lautstärkebelastung der Nachbarn zu berücksichtigen. Im Mietpreis sind Strom, Wasser und Heizung inbegriffen, sowie die Nutzung der Anlage. Spülpauschale und Endreinigung sind ebenfalls in den Mietpreisen enthalten. Individuelle Wünsche nach Rücksprache möglich.

Weinauswahl:

Es steht Ihnen das gesamte Wein- & Sektsortiment vom Collegium Wirtemberg zur Verfügung.

Mindestabnahme Wein & Sekt 500,00 €

Die aktuellen Weine und Preise finden Sie [hier](#).

Stornierungsbedingungen

Bei Stornierung weniger als sechs Monate fallen 30% der vereinbarten Miete und sonstigen Leistungen an, sowie eine Organisationspauschale von 150,- €.

Bei Rücktritt bis zu 12 Wochen vor Veranstaltungstermin sind 60 %.

Bei Rücktritt bis zu 6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin sind 80 %.

Bei Rücktritt innerhalb der letzten 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin sind 100 % der Mieten und Nebenkosten und Entgelte der sonstigen Vereinbarungen zu entrichten.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

KULINARIK



„Gastronomische Dienstleistung bedeutet für uns, das **passende Angebot** für Sie und Ihre Gesellschaft **individuell** abzustimmen und anzubieten“.

Wir bieten ihnen vielfältige Möglichkeiten der Ausgestaltung wie beispielsweise ein 3-, 4-, oder 5- Gang Menü, stationäres Buffet oder ein Flying-Buffet.

Mindestumsatz Speisen pro Person:	40,00 €
Küchenpersonal pro Stunde:	50,00 €
Servicepersonal pro Stunde:	40,00 €

Je nach Personenzahl und kulinarischer Auswahl erlauben wir uns eine Equipment-Pauschale zwischen 8,00 € und 16,50 € pro Person zu berechnen.





3-Gang

FELDSALAT

mit Kartoffeldressing, Granatapfelkernen
und Croûtons

GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

mit Rotkraut, Maronen, Haselnussspätzle

oder

GESCHMORTER RINDERBRATEN

mit Rotkraut, Maronen, Haselnussspätzle

oder

WALDPILZ RISOTTO (VEGAN)

mit Rote-Beete-Schaum, gebratenen Pilzen,
konfierten Tomaten und Wirsing

BRATAPFEL-PANNA COTTA

mit gerösteten Mandeln



Gänsemarsch

SALAT VON BIRNE, BOHNE, SPECK

mit Rote-Beete-Schaum,
Feldsalat-Röschen
und Röstzwiebeln

KROSSE BRUST UND KEULE VON DER GANS

mit Quittensoße, Rotkraut
und Kartoffelknödeln

LAUWARME ZWETSCHGE

mit Vanilleeis



4-Gang

VARIATION VOM RÄUCHERLACHS

Tatar, Roulade, Terrine
mit Feldsalatröschen,
Apfel-Meerrettich, Rauch-
Zitronenschmand

GOLDGELBE HÜHNERSUPPE

mit gezupftem Hühnerfleisch und Flädle

ROSA HIRSCHKALBRÜCKEN

mit Portwein-Preiselbeer-Soße,
Selleriepüree, Rahmwirsing
und Schupfnudeln

„GUTE LUISE“

Weisse Schokomousse
mit pochierter Rotwein-Birne,
Schokoladeneis, Trauben und Nüssen

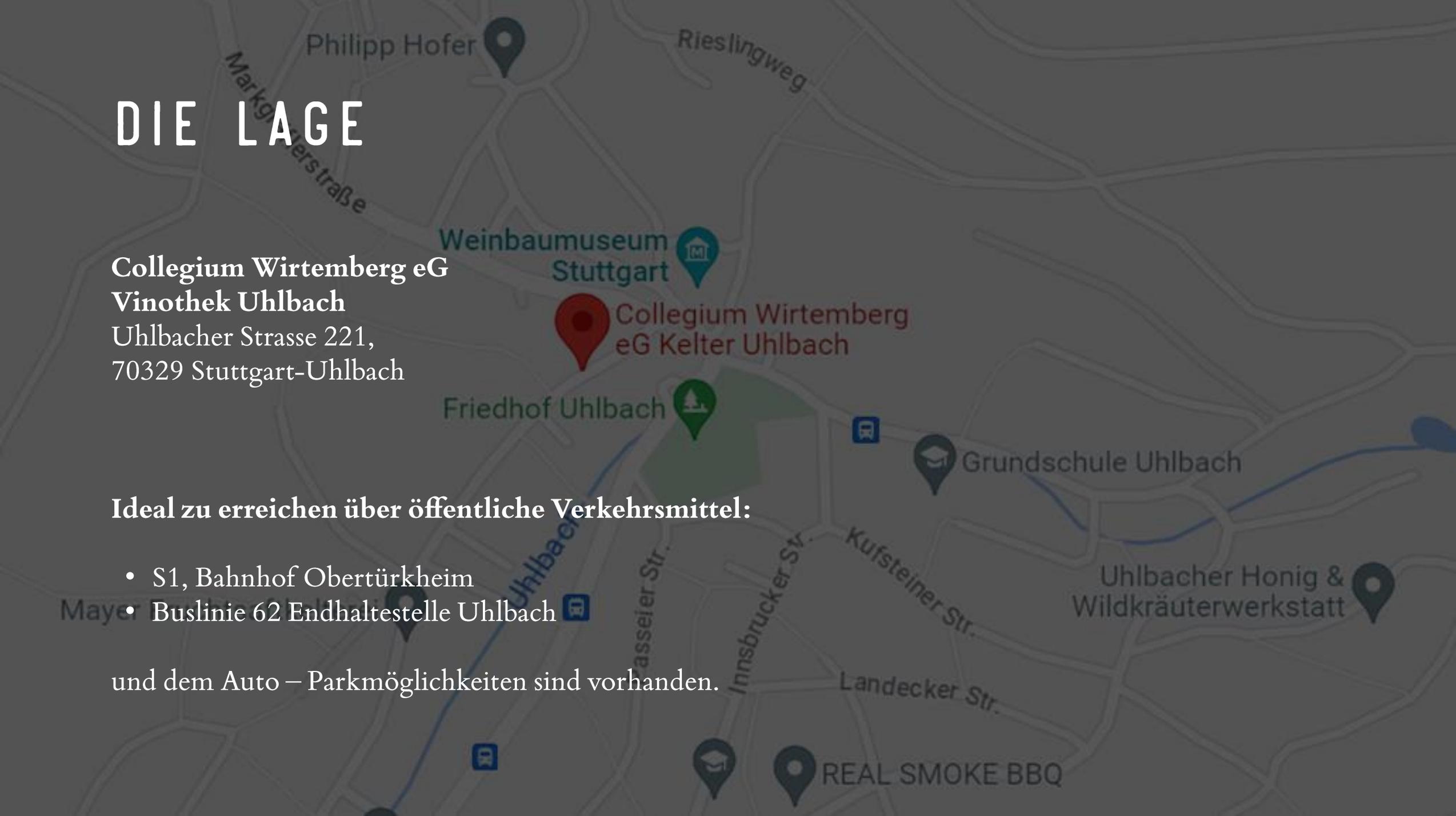
DIE LAGE

**Collegium Wirtemberg eG
Vinothek Uhlbach**
Uhlbacher Strasse 221,
70329 Stuttgart-Uhlbach

Ideal zu erreichen über öffentliche Verkehrsmittel:

- S1, Bahnhof Obertürkheim
- Buslinie 62 Endhaltestelle Uhlbach

und dem Auto – Parkmöglichkeiten sind vorhanden.



Kontakt

IHR KONTAKT



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UEBACH

Herr Marvin Ziegler

Veranstaltungsmanager, Collegium Wirtemberg

Mail: marvin.ziegler@collegium-wirtemberg.de

Telefon: 0711 327 77 580



Herr Karsten Schnebeck

Leiter Catering & Events, Rotenberger Weingärtle

Mail: schnebeck@rotenberger-weingaertle.de

Telefon: 0711 33 40 15