TOURISMUS & EVENTS
LUDWIGSBURG

MUSIKHALLE

Einzigartiges Ambiente und weihnachtliche Wohlfühl-Atmosphäre

Die Musikhalle in Ludwigsburg ist der passende Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier und bietet ein kulinarisches Angebot, das vom kleinen Imbiss bis zum phantasievoll gestalteten Festbuffet für bis zu 400 Gäste reicht. Mit unserem erfahrenen Mitarbeiterteam sind wir Ihr professioneller Partner für Veranstaltungen und unterstützen Sie dabei, dass Ihr Event zu einem Erlebnis wird.

- einzigartiges Ambiente und eindrucksvolle Kulisse
- für Unternehmensveranstaltungen und Familienfeste aller Art mit einer Kapazität von bis zu 400 Gästen
- großer Festsaal mit Galerie und Veranda
- diverse Beleuchtungsmöglichkeiten und moderne Licht- und Tontechnik
- nur wenige Gehminuten von der pulsierenden Innenstadt mit barockem Weihnachtsmarkt entfernt
- Park- und Übernachtungsmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe

Kontaktdaten
Stuttgarter Straße 33
71638 Ludwigsburg
locations@ludwigsburg.de
Telefon: 07141 910-3916

www.locations-ludwigsburg.de

Buffet

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

verschiedene Dressings

Vitello Tonnato in Thunfischrahm

Ententerrine à l'orange auf Apfel-Selleriesalat

Variation von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich

Auswahl von Partybrötchen

Hauptspeisen

Zartes Rehragout in Preißelbeer-Ingwersauce

mit hausgemachten Spätzle

❖

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit

Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

❖

Lasagne von Wurzelgemüse und Waldpilzen

mit Parmesan überbacken

an Tomaten-Basilikumsauce

❖

Schottischer Wildlachs unter der Brioche-Orangenkruste

mit Mango-Garnelen Risoni

Dessert

Christstollenparfait an Mandarinensalat

Tiramisu vom Spekulatius

Lebkuchenmousse mit Rotweinbirnen

Zimt-Panna-Cotta auf Ananaschutney

Preis pro Person € 52,00

Menü 1

Essenz vom Bugblatt
mit Steinpilzravioli

❖

Rosa gebratene Entenbrust
Cassigglace
Rahmwirsing und Schupfnudeln

❖

Lebkuchenmousse mit glasierten Sauerkirschen

❖

Preis pro Person € 38,00

Menü 2

Winterliche Blattsalate in Balsamico Vinaigrette
mit Craved Lachs

❖

Kartoffel-Sellerieschaumsuppe
mit Crôutons

❖

Zartes Rehragout aus heimischer Jagd
an Preiselbeerglace
Speckrodenkohl und hausgemachte Spätzle

❖

Geeiste Nougatterrine
an Mandarinensalat

❖

Preis pro Person € 45,00

Menü 3

Feldsalat im Kartoffeldressing
mit Speck und Crôutons

❖

Pastinaken-Schaumsuppe
mit Lachsstreifen

❖

Medaillon vom Junghirsch unter der Walnußkruste
mit Cranberries
Apfelrotkohl und Serviettenknödelscheiben

❖

Lauwarmes Schokoküchlein
an Ananas-Basilikumsalat
und Vanille-Ingwerschaum

❖

Preis pro Person € 47,00

Gerne beraten wir Sie auch persönlich und individuell bei der Zusammenstellung des Menüs.