



MEINE HEIMAT.

# FEIERN IM BBBANK WILDPARK

# ZWEI WELTEN – FÜR EIN ERLEBNIS.

WIR VEREINEN ~~FUSSBALLEMOTIONEN~~ UND ~~ERSTKLASSIGE KULINARIK~~  
ZU EINEM ~~EINZIGARTIGEN ERLEBNIS~~ FÜR UNSERE GÄSTE.

## KARLSRUHER SC

„Entscheidend ist aufm Platz“ – eine altbekannte Fußballweisheit, die in der modernen Sportwelt nur noch bedingt zutrifft. Natürlich bleibt das Kernprodukt der Fußball mit seinen 90 Minuten im Stadion und den elf Spielern auf dem Rasen. Dabei sind Freud und Leid oft eng miteinander verknüpft und begeistern zugleich jedes Wochenende Tausende Fans, Sportbegeisterte und/oder Firmenkunden. Allerdings geht es nicht mehr nur um das sportliche Geschehen und die Leidenschaft rund um das Spiel: Fußball ist zu einem gesellschaftlichen Treffen zwischen unterschiedlichsten Interessensgruppen geworden.

„KSC: Mehr als nur 90 Minuten auf dem Platz“ ist daher der wohl treffendere Leitsatz, um jedem Gast ein individuell abgestimmtes Spieltagserlebnis zu bieten. Im Speziellen wird dabei im neuen, hochmodernen Hospitalitybereich mehr geboten als lediglich das sportliche Geschehen auf dem Platz: Businessgäste im BBBank Wildpark erleben ein rundum abgestimmtes Hospitality-Angebot auf höchstem Niveau, inklusive einer Kulinarik, die einen Besuch im BBBank Wildpark zu einem vollkommenen Erlebnis macht.

## WILDPARKTASTE | MADE BY TRAUBE TONBACH

Kulinarik und Hotellerie von Weltrang – dafür steht die Traube Tonbach. Diverse Bewertungen, Auszeichnungen und – das Wichtigste – die Empfehlung und Zufriedenheit unserer Gäste unterstreichen unsere Qualität in allen Bereichen seit mehreren Jahren. Mit unseren Tochterbetrieben, der CANtine – Made by Traube Tonbach, dem Schlosshotel Monrepos und dem seeseits & Event by Traube Tonbach im Neuen Schloss Meersburg, haben wir bereits bewiesen, dass wir auch andere Wege gehen. Und dies genauso können. Mit Erfolg.

Gemeinsam mit unserem gesamten Team – unseren KAdernmitgliedern – gehen wir nun das nächste Großprojekt in der badischen Region und Fußballdeutschland an: Die Etablierung der Cateringmarke WildparkTaste | Made by Traube Tonbach. Zusammen mit dem Karlsruher SC werden wir die beiden Welten „Höchste Kulinarik“ und „Profifußball“ vereinen und zu einem Erlebnis für alle (Hospitality-) Gäste im BBBank Wildpark machen.

ODER EINFACH GESAGT:  
~~FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.~~







# FÄCHERSTADT TREFF



# GREEN PLACE



# WILDPARK CLUB



# PREMIUM LOUNGE



# EXECUTIVE LOUNGE



# PREMIUM CENTER LOGE



# BANKETTMAPPE

---

FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# FINGERFOOD

Gazpacho   Paprika   Olivencroutons	3,00 €
Hummus   Zucchini   Linsenchip	3,00 €
Kopfsalatemulsion   Limette   Büsumer Krabbe	3,90 €
Mini Flammkuchen   Ziegenkäse   junger Lauch	3,90 €
Schwarzwaldforelle   Meerrettich   eingelegtes Radieschen	3,90 €
Saibling   Gartengurke   Apfel-Ingwer-Sud	4,50 €
Roastbeef   Senfcreme   Röstbrot	4,50 €
Mini Wiener Schnitzel   Kartoffel Gurkensalat   Kresse	4,50 €
Beef Tatar   Eigelbcreme   Sauerrahm	4,50 €
Kalbstatar   Zuckerschote   mildem Peperoni Schaum	4,50 €
Crêpes   Räucherlachs   Schnittlauchcreme	4,50 €
Jakobsmuschel   Erbsencreme   Escabeche	6,00 €
Sushi   eingelegter rosa Ingwer   Wasabicreme	6,00 €
Thunfisch   Wasabi   Wakamealge	6,00 €

## VORSPEISE

Obatzter   Griebenschmalz   Bibeleskäs   Laugengebäck   Bauernbrot	7,00 €
Feldsalat (nur November bis März)   Kartoffeldressing   Speck   Croutons	8,75 €
Karamellierter Ziegenkäse   Essig Zwetschgen   Walnüsse	12,00 €
Schwäbischer Wurstsalat   körniges Senfdressing   Essiggemüse	12,00 €
Maultaschensalat   Tomate   junger Lauch   Apfelmost-Vinaigrette	12,00 €
Gebeizte Karotte   Gemüse Bulgur   Kichererbse   Baba Ganoush	13,00 €
Bunte Tomaten   Burrata   Basilikum   Pinienkerne	13,00 €
Kräuter gebeizter Lachs   Honig-Senfsauce   Kartoffel Blini	13,00 €
Kalbsfleischscheiben   Thunfisch   Kapern   Zitrone	13,00 €
Forellmousse   Meerrettich   Sauerrahm   Rote Beete   Zupfsalat	14,00 €
6 Stück Fin de Claire Auster auf Eis   Chesterbrot   Zitrone	15,00 €
Carpaccio vom Black Angus   Olivenöl   Parmesan   Rucola	17,00 €
Entenlebermousse   Kirsche   Kaffee   Butterbrioche	19,00 €
Sashimi vom Balfegó Thunfisch   gepickelte Gurke   Sprossen   Wasabi	22,00 €
Bretonischer Hummer   Asiatischer grüner Papaysalat   Zitrus-Marinade	24,00 €
Salat von Meeresfrüchte   Auster   Muschel   Fjordforelle   Hummer	29,00 €
Salat von Meeresfrüchten mit zusätzlich Imperial Kaviar	63,00 €
Imperial Kaviar 50g   Buchweizen Blini   Sauerrahm   Bio Ei   Schnittlauch	92,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



## SUPPE

Hochzeitsuppe   Markklößchen   Maultasche   Grießnocke Schnittlauch	7,00 €
Kartoffelcremesuppe   Landjäger   Schnittlauch   Meerrettich	7,00 €
Spargelsuppe   Schnittlauchöl   Crouton	7,00 €
Cremesuppe von Wiesenkräuter   Wachtelbrust   Sauerrahm Ganoush	7,00 €
Beeftea   Sherry   Kalbsbackenravioli   Selleriecreme Hummer	7,50 €
Hummerbisque   Jakobsmuschel   Rotkopfgarnele   schwarzer Knoblauch   Wasabi	9,00 €



TASTE THE

EMOTION



## ZWISCHENGANG

Croustillant vom Perlhuhn   Reiscreme   Ananas-Mango-Chutney	7,00 €
Heilbutt   Dashi Sud   grüner Spargel   Radieschen	8,00 €
Jakobsmuschel   gerösteter Blumenkohl   Chorizo Popcorn	10,00 €
Kabeljau   geschmorter Fenchel   Sellerie	11,00 €
Seeteufel   Zwiebelcreme   Pfifferlinge   Schnittlauch	13,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARK TASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# HAUPTGANG FLEISCH

Sanft gegarte Brust vom Kikok Hähnchen   Rahmchampignons   Lauch   Knöpfe	17,00 €
Filet vom Schwäbisch Hällischem Landschwein   Filderkraut Kartoffel-Schmelzzwiebel-Stampf	20,00 €
Entenbrust   Süßkartoffel   grüner Spargel   Gewürzjus	20,00 €
Geschmorte Kalbsbacke   Polenta   Kräuter-Pesto   Croutons	20,00 €
Kalbsrücken Wellington   Pastinake   wilder Brokkoli   Portweinjus	28,00 €
Rosa gebratener Rinderrücken   geschmorte Zwiebel Bohnen   Spätzle   Schnittlauch	30,00 €
Rinderfilet Rosini   Entenleber   Sellerie   Trüffeljus	30,00 €

# HAUPTGANG FISCH

Schwarzwaldforelle   Schalotten Spinat   Petersilienkartoffel   braune Butter	20,00 €
Dorade vom Grill   Poverade   Spitzpaprika   Kartoffelgnocchi   Escabeche	20,00 €
Kabeljau   Senf Lack   Kalbskopfgrauen   Wurzelgemüse Schnittlauch   Ananas-Mango Chutney	20,00 €
Lachs   Gartengemüse   Rote Beete Kartoffeln   Riesling Sauce	20,00 €
Rotbarsch   Quinoa   Fenchel   Muschelsud	20,00 €
Zander   Pilzcreme   geschmorter Mini-Lauch   Kräuterrisotto	25,00 €
Steinbutt   Zwiebelgewächse   Kartoffel-Ingwerpüree   Safran-Estragonsauce	30,00 €

# HAUPTGANG VEGETARISCH / VEGAN

Bulgur   mediterrane Gemüse Rosette   Strauchtomaten   Basilikum	15,00 €
Wirsingroulade mit Pilzen gefüllt   Petersilienwurzelpüree   Rotweibutter	15,00 €
Karottenflan   Urkarotte   Olivenöl-Dill Emulsion	15,00 €
Onsenei   Rahmspinat   Sommertrüffel	16,50 €
Melange von Marone   Stangensellerie   Granatapfel	16,50 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



## DESSERT

Kokos Panna Cotta   Exotic Ragout   Mango Sorbet	10,00 €
Opera Knusperschnitte   Ivoireschaum   Himbeer Sorbet	10,00 €
Schwarzwaldstämme   Kirschwassermousse   Manjari Schokolade   Sauerkirsch Sorbet	10,00 €
Haselnussparfait   Honigweincoulis   Mirabellen Granitee   Sauerrahmeis	10,00 €
Parfait vom Weißen Pfirsich   Vanillecreme   frischer Pfirsich   Lavendeleis	10,00 €
Badisches Beeren Törtchen   Baiser   Cassis Sorbet	10,00 €
Pfümüli Pafait   Zwetschenröster   Bahibe Schokolade	10,00 €



TASTE THE

TEAMSPIRIT



## MITTERNACHTSSNACK

Vesperbrett   Senf   Obatzter   Bauernbrot	5,00 €
Kalbsbratwurst   Currysauce   2erlei Curry	6,00 €
Fleischküchle   Kartoffelsalat	6,00 €
Gulaschsuppe   Baguette	6,00 €
Pikantes Wokgemüse   Chicken Wings   Wedges	6,00 €
Käse Auswahl vom Brett	8,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



# TAGUNGSMAPPE

---

FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



# TAGESPAUSCHALE

## GREEN PLACE

### GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

#### Vormittagspause

Geröstetes Vollkornbrot mit Avocado,  
Gemüserohkost und körnigem Frischkäse

Naturjoghurt mit frischen Früchten der Saison

Laugenstange mit Kräuterquark

#### Quick Lunch

Doradenfilet | gegrilltes Sommergemüse  
Couscous

Maispoulardenbrust | glasierte Zuckerschoten  
Meersalzkartöffe

Wilder Brokkoli | karamellierte Walnüsse  
Karottenstampf

#### Nachmittagspause

Bircher Müsli | Banane | Cashewkerne | Traube

### SPEISEN & GETRÄNKE

**ganztags 62,50 €**

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

**halbtags 55,00 €**

halbtags bis 13 Uhr

unlimitiert Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl im Tagungsraum  
je eine Pause am Vor- und Nachmittag | Quick Mittagslunch inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



**WILDPARKTASTE**  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# TAGESPAUSCHALE

## WILDPARK CLUB

### GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

#### Vormittagspause

Ofenfrische Croissants | Süße Blätterteig-Teilchen

Bircher Müsli

Mini-Brezeln mit Schnittlauchbutter

Obst & Früchtekorb der Saison

#### Vorspeise

Kleiner gemischter Blattsalat

Gurkensalat | Karottensalat

#### Hauptgang

Forellenfilet gebraten | junger Blattspinat  
cremiges Kartoffelpüree mit Schnittlauch

Kalbshüftmedaillon | Schmortomaten  
Basilikumgnochi

Ravioli gefüllt mit Pilzen & Kräutern  
Braune Butter | geriebener Parmesan

#### Nachmittagspause

Ofenfrische Kuchenauswahl vom Blech

### SPEISEN & GETRÄNKE

**ganztags 75,00 €**

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

**halbtags 62,50 €**

halbtags bis 13 Uhr

unlimitiert Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl im Tagungsraum  
je eine Pause am Vor- und Nachmittag | 2 Gang Menü inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



**WILDPARKTASTE**  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



# TAGESPAUSCHALE

## PREMIUM

### GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

#### Vormittagspause

Ofenfrische Croissants | Plundergebäck

Bircher Müsli

Naturjoghurt mit geriebenem Apfel

Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Kleine belegte Laugenweckle mit  
Käse/Lachs & gegrilltem Gemüse

Croque Monsieur gefüllt  
mit Schinken, Käse & Tomate

Zerlei Smoothies der Saison (Frucht/Gemüse)

#### Mittagslunch

Flying Buffet mit Live Cooking Station  
(ab 20 Personen)

#### Vorspeise

Geräucherter Lachs | Meerrettichcreme  
Wildkräuter mit Kräuteressigvinaigrette

#### Hauptgang

Forellenfilet gebraten | junger Blattspinat  
cremig Kartoffelpüree mit Schnittlauch

Kalbhüftmedaillon | Schmortomaten  
Basilikumgnochi

Ravioli gefüllt mit Pilzen & Kräutern  
Braune Butter | geriebener Parmesan

#### Dessert

Erdbeer-Topfenmousse | Schokolade

#### Nachmittagspause

Früchte-Tartlettes  
Kleine Kuchenauswahl  
Macarons

### SPEISEN & GETRÄNKE

**ganztags 100,00 €**

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

**halbtags 87,50 €**

halbtags bis 13 Uhr

1 Glas Winzersekt zum Empfang | unlimited Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl  
im Tagungsraum | je eine Pause am Vor- und Nachmittag | Buffet inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



**WILDPARK TASTE**  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# TAGESPAUSCHALE

## EXECUTIVE

### GENUSSBEISPIEL FÜR IHRE TAGUNG

#### Vormittagspause

Ofenfrische Croissants & Plundergebäck

Bircher Müsli

Naturjoghurt mit geriebenem Apfel

Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Kleine belegte Laugenwecke  
mit Käse/Lachs & gegrilltem Gemüse

Croque Monsieur gefüllt  
mit Schinken, Käse & Tomate

2erlei Smoothies der Saison (Frucht/Gemüse)

Geröstetes Holzofenbrot | Avocadosalat  
Räucherforelle | Gartenkresse

#### Vorspeise

Vitello Tonnato: Marinierte Kalbfleischscheiben  
Thunfischcreme | gebackene Kapern

#### Hauptgang (Fisch | Fleisch | Vegetarisch nach Wahl)

US Flanksteak | gegrillt Pfifferlinge

Grüner Spargel | cremiges Trüffelpüree

Confiertes Lachsmedaillon

Fenchelgemüse | Safranrisotto

Steinpilze in Trüffelrahm | Bandnudeln  
geriebener Grano Padano

#### Dessert

Schokoladencheesecake Tonkabohne

Himbeer-Champagnersorbet

#### Nachmittagspause

Verschiedene Frucht Tartlettes

Pralinen

Macarons

### SPEISEN & GETRÄNKE

**ganztags 125,00 €**

ganztags, mit zwei Kaffeepausen

**halbtags 112,50 €**

halbtags bis 13 Uhr

1 Glas Champagner zum Empfang | unlimitiert Kaffee- Teespezialitäten, Mineralwasser und Softdrink-Auswahl  
im Tagungsraum | je eine Pause am Vor- und Nachmittag | 3 Gang Menü inkl. Wasser zum Mittagessen

zzgl. Servicekosten



**WILDPARK TASTE**  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



# TAGESPAUSCHALE

## ADD ON'S

### SEKTEMPFANG

KSC Secco	0,75l	19,95 €
Weingut Klumpp Riesling Sekt	0,75l	28,00 €
Moët & Chardon Imperial	0,75l	90,00 €

### WENN'S MAL WIEDER LÄNGER DAUERT

Kalbsbratwurst   feine Currysauce   Kaffeecurry (auch Vegan)	6,00 €
Gulaschsuppe   ofenfrisches Baguette	6,00 €
Sushi-Variation   eingelegter Ingwer   Sojasauce   Wasabi	6,00 €
Kleines Wiener Kalbschnitzel   lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	6,00 €
Sashimi vom Thunfisch   Grüner Spargel Teryaki	6,00 €
Kalbfleischküchle   Kartoffelsalat   Steirisches Kürbiskernöl	6,00 €
Wokgemüsesalat   Geröstete Erdnüsse   Wasabikresse	3,60 €
Bulgur   mediterranem Gemüse Rosette   Strauchtomaten   Basilikum	3,60 €
Karottenflan   Urkarotte   Olivenöl Dill Emulsion	4,40 €
Imperial Kaviar 50g   Buchweizen Blini   Sauerrahm   Bio Ei   Schnittlauch	90,00 €
6 Stück Fin de Claire Austern auf Eis   Chesterbrot   Zitrone	14,00 €
Entenlebermousse   Kirsche   Kaffee   Butterbrioche	18,00 €

### SONSTIGES

Blumen | Welcome Desk mit Namensschilder | Tischdecken | Mundservietten

Preise auf Anfrage

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# GETRÄNKE & SNACKS

## SNACKS

Ofenfrische Butterbrezel	Portion	1,60 €
Ofenfrische Croissants	Portion	1,60 €
Süßes Blätterteiggebäck	Portion	1,60 €
Veganer Aufstrich   Holzofenbrot   Tomaten Chutney	Portion	1,60 €
Hausgemachter Obazda   Brezel   Holzofenbrot	Portion	2,00 €
1/2 Belegtes Brötchen mit Käse	Portion	2,50 €
1/2 Belegtes Brötchen mit Schwarzwälder Schinken	Portion	2,50 €
Forellenfilet – geräuchert   Meerrettich   ofenfrischem Bauernbrot	Portion	3,60 €
Kalbfleischküchle   Schmorzwiebeln   lauwarmer Kartoffelsalat	Portion	3,60 €
Beef Tatar   Geröstetes Holzofenbrot   Kräuterschmand   Kresse	Portion	4,50 €
Kleines Wiener Kalbschnitzel   lauwarmer Kartoffelsalat	Portion	4,50 €
Blechkuchen der Saison	Portion	2,20 €
Obstkorb	Person	1,40 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ensinger Classic	0,7 l	4,80 €
Ensinger Still	0,7 l	4,80 €
Kumpf Orangensaft Gold	1 l	9,25 €
Sprite	0,2 l	2,90 €
Fanta Orange	0,2 l	2,90 €
Ensinger Apfelschorle	0,7 l	5,80 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola	0,2 l	2,90 €
Rothaus Zäpfle Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Rothaus Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Kaffee Cremá	Tasse	2,50 €
Cappucciono	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	1,50 €
Frisch gebrühter Filterkaffee (Ettlikaffee)	Kanne	15,00 €
Tee	Glas	1,75 €
(Cina Zhu   Malty Assam   Delicate Herbs   Darjeeling Highlands   Chamomile Meadow   Wild Berries)		

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# WEINE

## AFFENTALER

Pinot Rosé Sekt	0,75 l	18,80 €
2021er Riesling Spätlese „Das besondere Fass“	0,75 l	16,60 €
2021er Weisser Burgunder Spätlese „Das besondere Fass“	0,75 l	16,60 €
2022er Spätburgunder Rosé „Das besondere Fass“	0,75 l	15,40 €
2020er Spätburgunder „Das besondere Fass“	0,75 l	16,60 €

## HEX VON DASENSTEIN

2021er Pinot Rosé Sekt	0,75 l	24,90 €
2022er Sauvignon Blanc	0,75 l	23,75 €
2022er Villa Heynburg Chardonnay	0,75 l	23,75 €
2022er Villa Heynburg Cuvée Rosé	0,75 l	19,75 €
2020er Merlot	0,75 l	32,25 €
Hexecco Blanc	0,75 l	19,95 €

## NETT

2018er Reese van Ling Riesling Sekt	0,75 l	44,75 €
2022er „PIN:OX“ Weißweincuvée	0,75 l	19,75 €
Müller Mayer Schmitt Müller Thurgau	0,75 l	19,75 €
2021er „1838“ Rotweincuvée	0,75 l	22,25 €
2022er >>Avantgarde<< Sauvignon Blanc Fumé	0,75 l	40,00 €
2022er >>Avantgarde<< Riesling	0,75 l	40,00 €
2021er HERZSCHLAG Cabernet Sauvignon	0,75 l	42,00 €
2021er MANDELBERG Spätburgunder	0,75 l	67,00 €

## KOPP

Cuvée Blanc Brut	0,75 l	26,80 €
2022er Grauburgunder	0,75 l	19,63 €
2022er Chardonnay	0,75 l	19,63 €
2022er Rosé	0,75 l	18,75 €
2018er Spätburgunder	0,75 l	19,63 €
2022er Weissburgunder Lösslehm	0,75 l	35,00 €
2020er RÖDERSWALD Weissburgunder	0,75 l	42,00 €
2020er AM ALTENBERG Chardonnay	0,75 l	32,00 €
2018er SOMMERHALDE Spätburgunder	0,75 l	75,00 €
2017er FEIGENWÄLDCHEN Spätburgunder	0,75 l	106,00 €

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach



# WEINE

## KLUMPP

Riesling Sekt Brut	0,75 l	28,00 €
2022er Grauburgunder	0,75 l	18,43 €
2022er Rosé	0,75 l	15,48 €
2020er Rotweincuvée N°1	0,75 l	18,43 €
2021er KIRCHBERG Chardonnay	0,75 l	55,00 €
2021er ROTHENBERG Grauburgunder	0,75 l	95,00 €
2020er ROTHENBERG Spätburgunder	0,75 l	48,00 €
2020er ROTHENBERG St. Laurent	0,75 l	55,00 €

## SCHNEIDER

2022er Sauvignon KAITUI	0,75 l	20,00 €
2022er Black Print	0,75 l	30,00 €
2021er JOHANNISKREUZ Chardonnay	0,75 l	33,00 €
2021er ALTE REBEN Riesling	0,75 l	26,00 €
2018er HOLY MOLY	0,75 l	45,00 €
2019er STEINSATZ	0,75 l	54,00 €

## HENSEL

2022er AUFWIND Grauburgunder	0,75 l	16,00 €
2022er HÖHENFLUG Chardonnay	0,75 l	28,00 €
2022er Cabernet & Merlot Rosé	0,75 l	17,75 €
2019er Aufwind St. Laurent	0,75 l	16,75 €

## KLENERT

Black Label Rosé Brut	0,75 l	24,40 €
2022er Auxerrois	0,75 l	15,35 €
2022er Grauburgunder	0,75 l	15,35 €
2020er Lemberger	0,75 l	20,05 €
Glühwein nach Opas Rezept	0,75 l	17,08 €

Jahrgangswechsel sind vorbehalten.

zzgl. Servicekosten



WILDPARKTASTE  
FUSSBALL. KULINARIK. ERLEBEN.

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# MINDESTUMSÄTZE

---

Eventloge / Premium CenterLoge	
ganzer Tag	4.000 €
halber Tag	2.500 €
FächerstadtTreff	12.000 €
GreenPlace	10.000 €
WildparkClub	13.000 €
PremiumLounge Süd/Nord	5.500 €
ExecutiveLounge Süd	6.500 €
ExecutiveLounge Nord (mit 360 Grad Bar und Lounge Bereich)	7.500 €
Skybox	4.500 €

Der Mindestumsatz bezieht sich ausschließlich auf Speisen, Getränke sowie das Personal gemäß Angebot von WildparkTaste | Made by Traube Tonbach

zzgl. Betriebskosten  
Veranstaltungstechnik auf Anfrage

# TAGUNGSAUSSTATTUNG

---

Flipchart	30,00€ (Preis pro Stück/Tag)
Moderationskoffer	25,00€ (Preis pro Stück/Tag)
Whiteboard	50,00€ (Preis pro Stück/Tag)

Die angegebenen Preise und Beträge sind Nettopreise, zu denen noch die gesetzliche Umsatzsteuer in der jeweils geltenden Höhe hinzukommt.

---





TASTE  
THE

NEW  
WORLD





## MINDESTUMSATZ

Wir kalkulieren mit einem Mindestumsatz. Der Mindestumsatz bezieht sich ausschließlich auf Speisen, Getränke sowie das Personal gemäß Angebot von WildparkTaste | Made by Traube Tonbach. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird der Differenzbetrag in Form einer Raummiete fällig. Die Abrechnung erfolgt nach der Veranstaltung nach Verbrauch. Alle weiteren Zusatzleistungen (z.B. Curtain Bar, Technik, Deko, Programm, Reinigung etc.) sind aus dem Mindestumsatz ausgenommen und werden gesondert berechnet.

## BESTUHLUNG

Die Bestuhlung wird auf Basis der vorhandenen Standard-Bestuhlung bereitgestellt. Gerne bauen wir Ihnen Ihre Wunschbestuhlung nach Absprache auf. Für den Umbau werden je nach Aufwand Umbaukosten berechnet.

## CATERING

### Gästeanzahl, Allergien & Unverträglichkeiten

Damit wir die bestellten Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre finale Gästezahl, sowie Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

### Preisanpassungen

Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung für Rohstoffe, Betriebsgüter und sonstigen Kosten, ist die Versorgungslage weiterhin angespannt. Die weltpolitische Lage verschärft die Preissituation zusätzlich. Wir behalten uns daher Preis- und Produktänderungen jederzeit vor.

### Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache berechnen wir ein entsprechendes Korkgeld.

## PERSONAL

### Service & Küche

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlauben wir uns ab 22 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 25 % des Arbeitsentgeltes pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben. An Sonn- und Feiertagen fallen höhere Zuschläge an.

Das vereinbarte Ende der Veranstaltung ist zwingend einzuhalten, da das Personal entsprechend bestellt wurde, und nicht spontan länger bereitgestellt werden kann.

### Auf-, Abbau- und Dekorationsarbeiten

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Dies wird gesondert berechnet.

### Garderobe & Einlass

Gerne stellen wir Ihnen außerdem geschultes Garderoben- und Einlasspersonal für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Dies wird gesondert berechnet.

### Sicherheitsdienst, Personal für die Betreuung der Sanitäranlagen, Brandwache, Sanitäter etc.:

Können je nach Veranstaltung erforderlich sein und werden dem Veranstalter gesondert in Rechnung gestellt.

## RAHMENPROGRAMM

Mit unserem Angebot an verschiedenen Event- und Entertainmentbausteinen, z.B. Stadionführungen, Sektempfang, DJ, etc., unterstützen wir Sie gerne, ein passendes Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung zu gestalten.

## TAGUNGSAUSSTATTUNG

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Tagung oder Sitzung Tagungs- und Workshopausstattung, z.B. Rednerpult, Beamer, Leinwand, Flipcharts, etc. zur Verfügung.



## DEKORATION

Gerne dekorieren wir Ihren Raum oder Ihre Tischtafel passend zum Anlass. Wir bieten Ihnen nach Wunsch Tischdecken, Stoffservietten, LED-Kerzen\*, Blumendeko, Tischkärtchen, individuell gestaltete Menükarten mit Ihrem Wunschtext oder Firmenlogo an. Preise auf Anfrage.

Das Dekorieren unserer Veranstaltungslocations ist am Veranstaltungstag nur nach Absprache möglich.

Konfetti oder ähnliches Dekorationsmaterial lassen sich nur mit erheblichen Reinigungsaufwand wieder entfernen und können nicht gestattet werden. Eventuelle Reinigungskosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass wir aus brandschutz-technischen Gründen kein offenes Feuer (Kerzen, etc.) einsetzen dürfen.

## CURTAINBAR

Sie wünschen am Abend eine Cocktail Bar mit einem professionellen Barkeeper? Gerne stellen wir Ihnen unsere Curtain Bar vom Hotel der Blaue Reiter mit dem dazugehörigen Barequipment und einer großen Auswahl an Cocktails und Longdrinks zur Verfügung. Über verschiedene Angebote informieren wir sehr gerne individuell.

## ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Hotel der Blaue Reiter  
Amalienbadstr. 16  
76227 Karlsruhe-Durlach

Motel One  
Kriegsstr. 23-25  
76133 Karlsruhe

Moxy Karlsruhe  
Lorbeerweg 24  
76149 Karlsruhe

## SCHLIESSZEITEN

Gerne können Sie Ihre Feier in freien Zügen bei uns genießen. Unsere Türen stehen Ihnen am Veranstaltungstag bis um 1 Uhr nachts offen (mit Voranmeldung). Je nach Veranstaltung kann ein Sicherheitsdienst erforderlich sein. Dies wird gesondert berechnet.

## RAUCHVERBOT

Es gilt im gesamten Gebäude, sowie auf den Terrassen und Tribünen striktes Rauchverbot. Rauchen ist lediglich auf der Promenade/Stadion-umlauf erlaubt.





**MEINE HEIMAT.**