



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## **MENÜVORSCHLAG 1**

### **VORSPEISE**

BEILAGENSALAT

### **HAUPTGANG AUF PLATTEN**

HÄHNCHENBRUSTFILET, SCHWEINEFILET UND ROASTBEEF

SPÄTZLE, POMMES

GRILLGEMÜSE

BRATENSOÛE, CHAMPIGNON-RAHMESOÛE

**PREIS PRO PERSON 40,90€**

## **MENÜVORSCHLAG 2**

### **VORSPEISE**

BEILAGENSALAT

### **HAUPTGANG AUF PLATTEN**

CEVAPCICI, RAZNJICI, PANIERTE SCHNITZEL

DJUVECREIS, POMMES

GRILLGEMÜSE

AJVAR, ZWIEBELN

**PREIS PRO PERSON 36,90€**

### **DESSERTS GERNE NACH VEREINBARUNG**

(GERNE GEHEN WIR AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE EIN.  
MIT DEN OBEN GENANNTEN VORSCHLÄGEN HABEN SIE EINE GUTE AUSWAHL, UM AUF DIE  
UNTERSCHIEDLICHEN GESCHMÄCKER IHRER GÄSTE EINZUGEHEN )



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## GRILLVORSCHLAG 1

### KALTES BUFFET

WEISSBROT

DIPS (INKLUSIVE): BBQ-DIP, KETCHUP, KRÄUTERQUARK, AJVAR, SWEET-ASIA-DIP

SALATE (INKLUSIVE): BLATTSALATE, PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, HAUSDRESSING

### FLEISCH

HÄHNCHENBRUSTFILET

GRILLKÄSE

SCHWEINEFILET AM STÜCK

CEVAPCICI

### BEILAGEN

SPÄTZLE

POMMES

GEGRILLTES GEMÜSE

### SOßEN

CHAMPIGNON-RAHMISOßE

**PREIS PRO PERSON 39,90€**



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## GRILLVORSCHLAG 2

### KALTES BUFFET

WEISSBROT

DIPS: BBQ-DIP, KETCHUP, KRÄUTERQUARK, AJVAR, SWEET-ASIA-DIP

SALATE: BLATTSALATE, PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, HAUSDRESSING

SCHINKENPLATTEN: LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, EDELSALAMI, SERRANO-SCHINKEN, OLIVEN, CANTALOUPE-MELONE

KÄSEPLATTEN: CAMEMBERT, GRANA PADANO, MOZZARELLA, SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE, BRIE, TRAUBEN

### FLEISCH

HÄHNCHENBRUSTFILET

GRILLKÄSE

SCHWEINEFILET AM STÜCK

ROASTBEEF AM STÜCK

LACHS AM STÜCK

### BEILAGEN

DJUVECREIS - MEDITERRANER GEMÜSEREIS

SPÄTZLE

ROSMARINKARTOFFELN

GEGRILLTES GEMÜSE

### SOßEN

BRATENSOßE

CHAMPIGNON-RAHMISOßE

### DESSERT

VARIATION AN KLEINEN GLÄSCHEN MIT MANGOQUARK, SCHOKOMOUSSE UND VANILLEMUSSE

**PREIS PRO PERSON 49,90€**



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## GRILLVORSCHLAG 3

### ZUM APERITIF - FINGERFOOD

GUACAMOLE  
HONIGMELONE-LUFTGETROCKNETER SCHINKEN  
BROT  
KÄSEWÜRFEL MIT TRAUBEN  
GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERQUARK  
HACKBÄLLCHEN  
EINGELEGTE GARNELEN  
WRAP-RÖLLCHEN

### KALTES BUFFET

WEISSBROT  
DIPS: BBQ-DIP, KETCHUP, KRÄUTERQUARK, AJVAR, SWEET-ASIA-DIP  
SALATE: BLATTSALATE, PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, HAUSDRESSING  
SCHINKENPLATTEN: LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, EDELSALAMI, SERRANO-SCHINKEN, OLIVEN, CANTALOUPE-MELONE  
KÄSEPLATTEN: CEMBERT, GRANA PADANO, MOZZARELLA, SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE, BRIE, TRAUBEN  
FISCHPLATTEN: GEBEIZTER LACHS, GERÄUCHERTER LACHS, MARINIERTER GARNELEN, GERÄUCHERTE FORELLE, ANANAS SCHNITZEREIEN

### FLEISCH

HÄHNCHENBRUSTFILET  
GRILLKÄSE  
SCHWEINEFILET AM STÜCK  
RINDERFILET AM STÜCK  
LACHS AM STÜCK  
LAMMHÜFTE

### BEILAGEN

DJUVECREIS - MEDITERRANER GEMÜSEREIS  
SPÄTZLE  
ROSMARINKARTOFFELN  
GEGRILLTES GEMÜSE

### SOßEN

BRATENSOßE  
CHAMPIGNON-RAHMESOßE

### DESSERT

VARIATION AN KLEINEN GLÄSCHEN MIT MANGOQUARK, SCHOKOMOUSSE UND VANILLEMUSSE  
CREME- BRULEE IN KLEINEN FÖRMCHEN.

### ZU SPÄTER STUNDE

DIE PLATTEN UND DAS GEGRILLTE WERDEN AUFGEFRISCHT UND NOCHMALS ALS BUFFET AUFGEBAUT

### PREIS PRO PERSON 64,90€

IBM Klubrestaurant  
Schönaicher Straße 216  
71032 Böblingen

Kovas Burger&Bowls  
Im Vogelsang 29  
71101 Schönaich

UstID: DE352266314  
[Info@kovas.de](mailto:Info@kovas.de)  
Inhaber: Kovas GbR



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## **BUFFETVORSCHLAG 1**

### **KALTES BUFFET**

WEISSBROT

SALATE: BLATTSALATE, PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, HAUSDRESSING

### **FLEISCH**

HÄHNCHENBRUSTFILET

VEGETARISCHE LASAGNE

SCHWEINEFILET

CEVAPCICI

### **BEILAGEN**

SPÄTZLE

POMMES

GEGRILLTES GEMÜSE

### **SOßEN**

CHAMPIGNON-RAHMSSOßE

**PREIS PRO PERSON 34,90€**



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## **BUFFETVORSCHLAG 2**

### **KALTES BUFFET**

WEISSBROT

SALATE: BLATTSALATE, PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, HAUSDRESSING

SCHINKENPLATTEN: LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, EDELSALAMI, SERRANO-SCHINKEN, OLIVEN, CANTALOUPE-MELONE

KÄSEPLATTEN: CAMEMBERT, GRANA PADANO, MOZZARELLA, SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE, BRIE, TRAUBEN

### **FLEISCH**

HÄHNCHENBRUSTFILET

VEGETARISCHE LASAGNE

SCHWEINEFILET

ROASTBEEF

LACHSFILETS

### **BEILAGEN**

DJUVECREIS - MEDITERRANER GEMÜSEREIS

SPÄTZLE

ROSMARINKARTOFFELN

GEGRILLTES GEMÜSE

### **SOßEN**

BRATENSÖßE

CHAMPIGNON-RAHMESÖßE

### **DESSERT**

VARIATION AN KLEINEN GLÄSCHEN MIT MANGOQUARK, SCHOKOMOUSSE UND VANILLEMUSSE

**PREIS PRO PERSON 44,90€**



[www.ibm-klubrestaurant.com](http://www.ibm-klubrestaurant.com)

[www.kovas.de](http://www.kovas.de)

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## **BUFFETVORSCHLAG 3**

### **ZUM APERITIF - FINGERFOOD**

GUACAMOLE  
HONIGMELONE-LUFTGETROCKNETER SCHINKEN  
BROT  
KÄSEWÜRFEL MIT TRAUBEN  
GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERQUARK  
HACKBÄLLCHEN  
EINGELEGTE GARNELEN  
WRAP-RÖLLCHEN

### **KALTES BUFFET**

WEISSBROT  
SALATE : BLATTSALATE, PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, HAUSDRESSING  
SCHINKENPLATTEN : LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, EDELSALAMI, SERRANO-SCHINKEN, OLIVEN, CANTALOUPE-MELONE  
KÄSEPLATTEN : CAMEMBERT, GRANA PADANO, MOZZARELLA, SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE, BRIE, TRAUBEN  
FISCHPLATTEN : GEBEIZTER LACHS, GERÄUCHERTER LACHS, MARINIERTER GARNELEN, GERÄUCHERTE FORELLE, ANANAS SCHNITZEREIEN

### **FLEISCH**

HÄHNCHENBRUSTFILET  
VEGETARISCHE LASAGNE  
SCHWEINEFILET  
RINDERFILET  
LACHSFILETS  
LAMMHÜFTE

### **BEILAGEN**

DJUVECREIS - MEDITERRANER GEMÜSEREIS  
SPÄTZLE  
ROSMARINKARTOFFELN  
GEGRILLTES GEMÜSE

### **SOßEN**

BRATENSOßE  
CHAMPIGNON-RAHMESOßE

### **DESSERT**

VARIATION AN KLEINEN GLÄSCHEN MIT MANGOQUARK, SCHOKOMOUSSE UND VANILLEMUSSE  
CREME- BRULEE IN KLEINEN FÖRMCHEN.

### **ZU SPÄTER STUNDE**

DIE PLATTEN UND DAS GEGRILLTE WERDEN AUFGEFRISCHT UND NOCHMALS ALS BUFFET AUFGEBAUT

**PREIS PRO PERSON 59,90€**

(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## SONSTIGES

**COCKTAILBAR (ZEITRAUM VON 21:00-1:00)** 550,00€

INKLUSIVE PALMEN, FEUERSTELLE, BARKEEPER, UTENSILIEN, BELEUCHTUNG

**CANDYBAR** 150,00€

**FOTOBOX** 275,00€

**FREIE TRAUUNG** 3,90€

PRO PERSON

BESTUHLUNG NACH IHREN WÜNSCHEN,

DEKORATION UND TRAUBOGEN IN EIGENORGANISATION

## GETRÄNKE

### PAUSCHALPREIS 1

PRO STUNDE PRO GAST 4,20€

#### SEKTEMPFANG

#### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER GENUSS-APFELSCHORLE,

TEINACHER GENUSS-LIMONADE ZITRONE / MANGO- MARACUJA-ORANGE /

JOHANNISBEER-HOLUNDER

AFRI COLA / LIGHT, WASSER STILL/MEDIUM, BLUNA, COLA-MIX, BITTER LEMON,

TEINACHER STILL/ MEDIUM, TONIC WATER, EISTEE PFIRSICH/ZITRONE

#### BIER

BENEDIKTINER HELLES, SCHÖNBUCH BRÄU KRISTALLWEIZEN, BENEDIKTINER HEFEWEIZEN

RADLER, BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI, BENEDIKTINER HEFE DUNKEL.

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI, RADLER, HEFE-RADLER

#### HEISSGETRÄNKE

KAFFEE, LATTE MACCHIATO, ESPRESSO, TEE, CAPPUCCINO, ESPRESSO MACCHIATO

### PAUSCHALPREIS 2 - ALL INCLUSIVE

PRO STUNDE PRO GAST 5,50€

#### GETRÄNKE VON PAUSCHALE 1

##### WEINE

GATTO DEL VINO- (PECORINO, PRIMITIVO, MERLOT ROSATO)

##### SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI, SLIVOVIC, GRAPPA, JULISKA, JACK DANIELS, WILLIAMS BIRNE, BACARDI, SAURER

APFEL, VODKA, GIN, KRUSKOVAC

##### LONGDRINKS/APERITIF

BACARDI COLA, GIN TONIC, JACK DANIELS COLA, VODKA LEMON

CAPTAIN MORGAN COLA, HUGO, LILLET WILDBERRY, APEROL SPRITZ



(Personal, Dauer, Tischwäsche, Reinigung, Auf- und Abbau sind bereits einkalkuliert.)

## Wichtige Informationen für Veranstaltungen

- Das übrig gebliebenen Essen kann gerne eingepackt werden. Wir stellen dafür kompostierbare Einwegverpackungen zur Verfügung. Pro Stück 0,50€
- Es wird eine Beginn- und ein Endzeitpunkt der Veranstaltung festgelegt. Bei Überschreitung der Zeitspanne können Extrakosten anfallen
- Kuchen kann gerne Mitgebracht werden. Dieser kann aber erst am Tag der Veranstaltung bei uns eingekühlt werden. Eine geschlossene Verpackung ist für jeden selbst mitgebrachten Kuchen Pflicht!  
Mitgebrachter Kuchen wird von uns als Buffet aufgebaut. Der Kuchen sollte selbst geschnitten und portioniert werden. Kuchenmesser, Tortenheber, Kuchenteller, Kuchengabeln, Servietten und ein extra Kuchentisch werden von uns vorbereitet.
- Eine Sperrstunde gibt es nicht!
- Für mitgebrachten Wein (0,75 Fl) wird € 19,90/Fl bei Sekt € 21,90/Fl und bei Hochprozentigen € 69,90/Fl Korkgeld erhoben.
- Der Blumenschmuck und die Dekoration sollte selbst mitgebracht werden. Von uns werden weiße Tischdecken, Stoffservietten und weiße Stabkerzen eingedeckt. Die Deko und der Blumenschmuck kann erst am Tag der Veranstaltung platziert werden (nach Absprache und Verfügbarkeit der Räumlichkeit geht dies auch am Vortag). Möchten Sie, dass die Deko von uns platziert wird, berechnen wir 45,00€ die Stunde pro Mitarbeiter.
- Planen Sie ein Feste unter Woche (Montag bis Freitag 17:00)  
berechnen wir folgende Beträge als Raummiete:  
(R9+Rest.+Terrasse) - 250,00€  
(Raum 9) - 110,00€  
(Raum 8) - 80,00€  
(Raum 7) - 110,00€
- Nachtzuschläge-Personal-pauschalen ab 1:00 Jede angefangene Stunde wird berechnet  
(R9+Rest.+Terrasse) Pro Stunde Pauschal 225,00€  
(Kovas) Pro Stunde Pauschal 150,00€  
(Raum 9) Pro Stunde Pauschal 150,00€  
(Raum 7) Pro Stunde Pauschal 150,00€  
(Raum 8) Pro Stunde Pauschal 75,00€
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im Voraus bekannt. 72 Stunden vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung.
- Kinder im Alter von 5-12 Jahren zahlen 60 % vom Menü- / Buffetpreis.  
Kinder im Alter von 0-4 Jahren keine Kosten
- Dienstleister-Pauschale (DJ, Fotograf, Band) 50% vom Preis
- Eine Reservierung oder eine Buchung ist erst nach schriftlicher Bestätigung verbindlich.
- Eine Stornierung 60 Tage vor der Veranstaltung ist kostenfrei
- Bei Stornierung (weniger als 60 Tage vor der Veranstaltung) fallen 10% Stornogebühren an. Als Berechnungsgrundlage wird der Gesamtbetrag Getränke + Speisen verwendet. Sollten Getränke nach verbrauch ausgemacht werden, wird die Getränkepauschale 1 als Referenzwert benutzt.
- Es werden nur Reduzierungen der Personenanzahlen berücksichtigt die nach Unterschrift weniger als 15% betragen.