



Meetings by Everts

**BUSINESS-
VERANSTALTUNGSKATALOG**

2023/2024





LIEBE GÄSTE DES TURMRESTAURANT

Auch im Jahr 2023/2024 möchten wir euch einladen viele Marmeladenglasmomente bei uns und mit uns zu sammeln. Lasst euch von uns kulinarisch verwöhnen und erlebt tolle Momente mitder Familie, mit Freunden oder zu zweit.

*Anna & Anatol Elert
und das Team vom Turmrestaurant*

KRISE IST EIN
PRODUKTIVER ZUSTAND.
MANN MUSS IHM NUR
DEN BEIGESCHMACK
DER KATASTROPHE
NEHMEN.

-MAX FRISCH-



Erfolgreicher Austausch! Seminare & Konferenzen im Grünen

Ob kurzes Meeting oder aufreibender Verhandlungsmarathon, wir unterstützen Sie und sorgen für einen reibungslosen rundum gelungenen Rahmen.

Erleben Sie als anspruchsvoller Business-Gast spannende Konferenzen in unseren vielseitigen Veranstaltungsräumen mit professioneller Betreuung.

Wir empfangen Sie mit 800 kostenfreien Parkplätzen und bester Anbindung öffentlicher Verkehrsmittel in fußläufiger Nähe.

zum tageslichtdurchfluteten Veranstaltungsraum mit modernster Veranstaltungstechnik und professioneller Betreuung.



gute Gründe für das Turmrestaurant

- Familiengeführter Betrieb – wir schreiben Herzlichkeit groß
- 2 flexible Tagungsräume mit Tageslicht für Teams von 8 bis 120 Personen
- Professionelles WLAN-System mit Highspeed Internet
- Kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus
- Regionale Köstlichkeiten
- Individuelle Tagungsbetreuung und professionelle Tagungstechnik
- Beste Lage im Herzendes Rhein Neckar Kreises
- umgeben vom Naturpark

KURZES MEETING

Dauer ca. 2 Stunden
Raum inkl. Tagungstechnik
Getränke im Raum
Kleines Snackbuffet
Sandwiches/Suppe/Salatbar

Ideal für Pharmaindustrie
Massgeschneidertes Rechnungsaufstellung
Einfaches Bezahlen mit Kreditkarte



Halbtagespauschale 39,90 € p. Person + Raum

Getränke im Tagungsraum Mineralwasser, Säfte

Kaffeepause vormittags Kaffee- und
Teespezialitäten
Obst. leckere herzhaft Snacks

2-gängiges Business
Mittagessen oder Imbissbuffet
inkl. einem 0,25 l Mineralwasser oder Softdrink
und eine Kaffee oder Espresso
zum Essen

Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand

Kaffeespezialitäten. Servicebetreuung
W Lan

**Ganztagespauschale
59,90 €p. Person + Raum**

Ganztagespauschale
Getränke im Tagungsraum Mineralwasser,
Säfte

Kaffeepause vormittags Kaffee- und
Teespezialitäten
Obst, leckere herzhafte Snacks

2-gängiges Business Mittagessen
oder Imbissbüffet
inkl. einem 0,25 l Mineralwasser oder
Softdrink und eine Kaffee oder Espresso
zum Essen

Kaffeepause nachmittags Kaffee- und
Teespezialitäten
Obst, leckere süße Snacks

Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand

Kaffeespezialitäten
Servicebetreuung
WLAN



CHECKLISTE

Zusätzliche Dienstleistungen

Pinnwand
20,00

Flippchart
30,00

Begrüßungsgetränke
3,90

Mikrofon
15,00

Kleines Frühstück
9,50

Rednerpult
15,00

Beamer & Leinwand
65,00

Moderationskoffer
15,90



Parksaal ganztags-1000,00 € halbtags-650,00 €

Der Parksaal bietet ausreichend Platz für Meetings und Seminare mit bis zu 140 Personen. Wir bieten neben einem schönen Ausblick durch die bodentiefe Glasfront in malerisch anmutende Parkanlagen, Tageslicht durchflutete Räumlichkeiten mit modernster

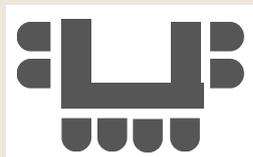
Veranstaltungstechnik. Bei Bedarf kann der Raum durch eine schalldichte Trennwand in den Parksaal I und II mit jeweils separaten Zugangsbereichen geteilt werden. Unsere Räume sind klimatisiert und auf Wunsch verdunkelbar.



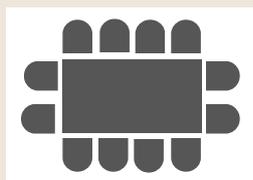
Stuhldreien 140



Parlamentarisch 70



U Form 50



Block 30 2 Stück



Spiegelsaal

ganztags-750,00 €

halbtags-450,00 €

Unser Spiegelsaal lädt zum gemütlichen Tagen in kleiner Runde ein. Genießen Sie dabei den Blick auf den wunderschönen Sternenbrunnen des Ebertparks.



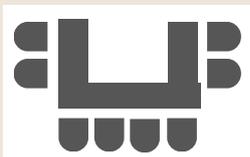
Stuhldreien

60



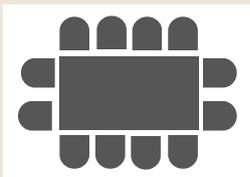
Parlamentarisch

20



U Form

12



Block

20



Buffetvorschläge für Abendessen ab 30 Personen



Buffet I

Salat/zweierlei Dressing
 Tomate-Mozzarella
 Eingelegte Antipasti Gemüsesuppe
 Brotauswahl
 xxx
 Poulardenbrust
 Seelachs/zweierlei Saucen R
 eis/Rosmarinkartoffeln Gemüse
 xxx
 Mousse Schokolade Milchreis Rote
 Grütze

p. P. 45,00 ab 30 Personen

Buffet II

Salat/zweierlei Dressing
 Vitello tonnato
 Eingelegte Antipasti Orientalischer
 Bulgursalat Brotauswahl
 xxx
 Rückensteak vom Kalb gebratnes
 Zanderfilet auf Spinat
 hausgemachte Spätzle
 Kartoffelstampf
 buntes Gemüse

xxx Mascarponecreme mit Kirschen
 Mousse von dunkler Schokolade
 Obstsalat
 p. P. 59,00 ab 30 Personen

Grillbuffet Salatbar

Gemüse Antipasti Rohkost/Blattsalate
 Strauchtomaten-Mozzarella
 Basilikum/Balsamico

Rieb Yes Steak mit Rosmarinbutter
 Hähnchenbrust - Tandoori - Spieße
 Kokos-Schwertfisch mit Miso Sauce
 Aubergine mit mediterranen Kräuter

Backed Potatoes
 diverse BBQ Saucen,
 Kräuterbutter

Frische Obst
 Früchte Creme brûlée
 Variation von Rohmilchkäse mit
 Begleitern
 p.P 79,00 ab 30 Personen





leichte Snacks für Ihr Meeting

Sandwiches

Frischkäse/Salat/Rohkost

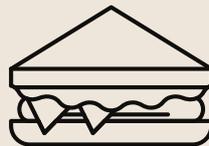
belegt mit:

mariniertem Lachs 7,90 €/St.

gekochtem Schinken 4,90 € /St

körnigem Frischkäse 3,90 € / St.

Gegrilltem Gemüse 4,50 € / St.



Bagels

Frischkäse/Salat/Rohkost

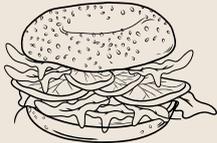
belegt mit:

mariniertem Lachs 7,90 €/St.

gekochtem Schinken 4,90 € /St

körnigem Frischkäse 3,90 € / St.

Avocado & Rettich 3,90 € / St.



leichtes 3 Gang

knackiger Salat im Glas mit Rohkost

xxx

zwei Hauptgänge

40 % leichtes Geflügelgeschnetzeltes mit Spätzle

und

60 % pikantes Gemüsecurry mit Reis

xxxx

Fruchtbecher

Preis pro Person 17,90 €

mit Besteck & Geschirr 18,90 €

+ Transportkosten 49,90 €

innerhalb Ludwigshafen

Käsebecher

Gouda Würfel

Trauben

Beeren

Crackers

Feigensenf

4,90 € / St

kleines Dessert

dunkle Schokoladenmousse

weiße Schokoladenmousse

Joghurtmousse

Topfenmousse

Fruchtbecher

je 2,90 € / St

Ihr Weihnachtsfeier im Turmrestaurant by Elerts



Buffet I

Winterliches Salatbuffett
Geräucherte Fischvariation
mit Preiselbeer-Sahne
Eingelegter Kürbis mit Walnüssen
Feldsalat mit Feigendressing

Medaillons von der Hähnchenbrust

Gebratenes Zanderfilet
an Rieslingsauce
Geschmälzte Kartoffelknödel
Wintergemüse & Rotkohl
Haselnuss-Spätzle

Zweierlei Mousse
von der Schokolade

Salat von frischen Früchten
Zimt-Tiramisu

p. P. 49,00 ab 30 Personen

Buffet II

Geräucherte Gänsebrust/Preiselbeersahne/Kräuter
Kürbis/Walnüssen/Sternanis/Balsamico Essig/Kresse
Roastbeef/Sauce Remoulade/Gurken/Sardelle
Marinierter Lachs/Senf/Gurken/Dill/Zitrone
Feldsalat/Cranberry/Speck/Croutons
Krustentiere/Kräuter/Rahm

Gewürz-Schinken/Schwarzbier
Barsch/Rahmwirsing/Riesling
Gänsekeule/Orangensauce
Rotkohl/Kartoffelknödel
Semmelknödel/Pilze
Rote Beete/Spätzle
Reis

Beeren/Rum
Schokolade/Mousse
flüssige Schokolade/Obst
Topfen/Vanille/Apfel
Tiramisu/Zimt

p. P. 59,90 ab 30 Personen

DAS SAGEN UNSERE GÄSTE



WIR HABEN DIE TAUFUNG UNSERER TOCHTER DORT GEFEIERT. DIE KOMMUNIKATION IM VORFELD, FAND ICH SEHR ANGENEHM UND WIR KONNTEN ALLES SUPER KLÄREN.

DIE PREISE SIND GEHOBT, ABER DAS PREIS- LEISTUNGSVERHÄLTNIS HAT UNSERER MEINUNG NACH ZU 100 PROZENT GESTIMMT. ALL UNSERE GÄSTE WAREN SUPER ZUFRIEDEN. AUSSERDEM KANN MAN DIE PREISE IM VORFELD AUCH ERFRAGEN.

ZUM PERSONAL: AUFMERKSAM UND KOMPETENT. DIE KINDER WURDEN ZUM BEISPIEL ZUERST BEDIENT, WAS NICHT ÜBERALL SO IST. DAS WAR TOP!



Mega schönes Restaurant sowohl innen als auch außen, kann gemietet werden für Hochzeiten, klimatisierte räume innen, top Service, sehr gutes mega leckeres Essen einfach genial 🙌



DAS BESTE RESTAURANT DER REGION. SUPER ESSEN, TOLLE QUALITÄT, KLASSE SERVICE. UND DER ORT! LEUTE, DAHIN MÜSST IHR GEHEN, BESSER GEHT'S NICHT.

DANKE FÜR DEINE RESERVIERUNG

WWW.ELERTS-TURMRESTAURANT.DE
MAIL INFO@ELERTS.DE
0621-65714720



Turm
RESTAURANT
by Elerts