



Tagen und wohnen – ganz zentral und doch im Grünen **Meet and stay in a central city location and yet like** **tranquil countryside**

Durch die Lage inmitten der grünen Lunge Stuttgarts und mit guter Verbindung zur Autobahn ist das relaxa Waldhotel Schatten für diejenigen Gäste ideal, die in ruhiger, waldreicher Umgebung tagen möchten.

Unser Haus bietet natürlich einen größtmöglichen Komfort. Alle 138 Zimmer und Suiten sind exklusiv eingerichtet und laden zum Entspannen ein. Zusätzlich stehen unseren Gästen noch 112 kostenpflichtige Parkplätze sowie 34 Tiefgaragenplätze zur Verfügung.

The location right in the heart of Stuttgart`s green belt with excellent connections to the motorway makes this hotel ideal for guests, who would like to have their meeting and event in a tranquil surrounding.

Our house offers the greatest possible comfort. All 138 rooms and suites are exclusively furnished and invite you to relax. In addition, we provide for our guests 112 parking spaces as well as 34 underground parking spaces.



Zimmer Rooms



Gesamtanzahl	rooms total	138
Economy-Zimmer	economy rooms	38
Superior-Zimmer	superior rooms	78
Deluxe-Zimmer	deluxe rooms	10
Junior Suiten	junior suites	10
Deluxe Suiten	deluxe suites	2



Ausstattung room features

Telefon	telephone
Minibar	minibar
Flachbildfernseher	flat screen TV
Bad/Dusche und WC	bathroom/shower and toilet
Haarfön	hair dryer
Hosenbügel	clothes hanger
teilweise Balkon	partly balcony available
Safe	safe
W-LAN kostenfrei	wireless LAN free of charge





Abschalten und Entspannen im Grünen

Unseren Gästen stehen ein neu gestalteter Fitnessraum und ein moderner Saunabereich zur Verfügung — zum Teil mit Blick auf die wundervolle Umgebung und Zugang auf eine kleine Terrasse.

Switch off and relax in tranquil surroundings

We offer our guests a newly designed fitness room and a modern sauna area. From some parts enjoy magnificent views of the surroundings and have access to a small terrace.





Tradition verpflichtet.

Wo früher selbst Fürsten zu Gast waren, können Sie auch heute fürstlich speisen und genießen. Eine exzellente Küche und erlesene Weine gehören in jedem Fall zum Angebot.

Das finden Sie in unserem »Kaminrestaurant« mit seinen regelmäßig wechselnden, regionalen Speisen.

In der »Solitudebar«, umgeben von alten Rennfahrer-Reliquien, klingt der Abend stilvoll aus.

Den Sommer können Sie auf einer unserer drei Terrassen genießen. Auf diesen werden neben rustikalen Grillbuffets auch Sektempfänge und Kaffeetafeln ausgerichtet.

Committed to tradition.

Where once Dukes were guests, you can today dine like royalty and enjoy the atmosphere.

Excellent cuisine and fine wines are always on the menu.

Regardless if you join us in our elegant »Kaminrestaurant« with its regional offers.

End the day in our Solitude Bar surrounded by glory days of racing history.

Relax on warm summer evening and enjoy a drink on one of our three terraces, where we could also arrange for you a drinks reception as well as an afternoon buffet.



Veranstaltungsräume Conference Rooms



Untere Ebene

Der Veranstaltungsbereich auf der unteren Ebene verfügt über drei Salons, von denen zwei in Kombination bis zu 100 Personen Platz bieten. Der Innenhof, der über ein verglastes Foyer erreicht wird, kann für einen Sektempfang unter freiem Himmel genutzt werden.

Lower Level

The meeting and event area on the lower level has three salons, two of which can be combined and offer space for up to 100 people.

The courtyard can be used for a champagne reception in the open air.

Raum Room	Solitude 1	Solitude 1
Lage Location	Neubau EG ground floor	Neubau EG ground floor
L x B (m) l x w (m)	7,25x5,5	7,25x5,5
Größe (m²) Size (m²)	40	40
Höhe (m) Height (m)	2,45	2,45
Tür (m) Door (m)	1,0 x 2,0	1,0 x 2,0
Bestuhlung Seating		
Stuhlreihen Theatre	24	24
Parlament Parliament	18	18
U-Form U-Shape	15	15
Block Board room	12	12
Bankett Banquet	—	—
Stuhlkreis Chair Circle	10	10
Raummiete room rent		
Halbtags Half Day	150,00	150,00
Ganztags All Day	250,00	250,00



Veranstaltungsräume Conference Rooms



Raum Room	Salon 1	Salon 2	Salon 3	Salon 1+2
Lage Location	EG gr. floor	EG gr. floor	EG gr. floor	EG gr. floor
L x B (m) l x w (m)	8,5x9,5	7,0 x9,5	3,5x9,5	15,5x9,5
Größe (m²) Size (m²)	81,0	67,0	34,0	148,0
Höhe (m) Height (m)	2,55	2,55	2,52	2,55
Tür (m) Door (m)	2,02x2,03	2,02x2,03	0,93x2,03	2,02x0,03

Bestuhlung Seating

Stuhlreihen Theatre	60	50	30	100
Parlament Parliament	50	40	—	80
U-Form U-Shape	30	20	—	50
Block Board room	30	24	15	40
Bankett Banquet	50	40	20	100
Stuhlkreis Chair Circle	25	15	—	40

Raummiete room rent

Halbtags Half Day	300,00	250,00	150,00	500,00
Ganztags All Day	450,00	350,00	150,00	750,00



Veranstaltungsräume Conference Rooms



Obere Ebene

Die drei rustikal und gemütlich eingerichteten Räume »Schattenstube«, »Bauernstube« und »Postkutsche« sind geradezu prädestiniert für private Feiern und Essen in gemütlicher Runde.

Ground floor

The three rustic and cosy rooms: »Schattenstube«, »Bauernstube« and »Postkutsche« are an ideal venue for private parties in a relaxed atmosphere.

Raum Room	Schattenstube	Bauernstube	Postkutsche	Raum Room	Hochsitz A	Hochsitz B
Lage Location	EG ground floor	EG ground floor	EG ground floor	Lage Location	1. OG 1. Floor	1. OG 1. Floor
L x B (m) l x w (m)	6,5x5,0	4,0x4,5	7,5x4,0	L x B (m) l x w (m)	12,5x4,5	7,0x3,5
Größe (m²) Size (m²)	33,0	18,0	30,0	Größe (m²) Size (m²)	56,25	56,25
Höhe (m) Height (m)	2,65	2,65	2,65	Höhe (m) Height (m)	1,98	1,98
Tür (m) Door (m)	0,78 x 1,91	1,08 x 2,28	0,78 x 1,91	Tür (m) Door (m)	0,94x1,97	0,81x1,987
Bestuhlung Seating				Bestuhlung Seating		
Stuhlreihen Theatre	16	—	—	Stuhlreihen Theater	30	12
Parlament Parliament	10	—	—	Parlament Parliament	—	—
U-Form U-Shape	8	—	—	U-Form U-Shape	—	—
Block Board room	14	10	18	Block Board room	18	10
Bankett Banquet	—	10	—	Bankett Banquet	—	—
Stuhlkreis Chair Circle	8	6	—	Stuhlkreis Chair Circle	10	8
Raummiete room rent				Raummiete room rent		
Halbtags Half Day	150,00	100,00	150,00	Halbtags Half Day	150,00	150,00
Ganztags All Day	250,00	120,00	250,00	Ganztags All Day	250,00	250,00

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungspauschale »relexa Basis« Conference Package »relexa basic«

pro Person per person € 58,00

Ein Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenzahl

Tagungstechnik: Flipchart inkl. Papier und Stiften, Beamer und Leinwand, Pinnwand

Schreibblöcke und Stifte für die Tagungsteilnehmer

W-Lan kostenfrei im Tagungsraum

Mineralwasser in großen Flaschen unlimitiert im Veranstaltungsraum

Zwei Kaffeepausen:
mit Kaffee/Tee und
täglich wechselnder Kleinigkeiten

Mittagessen vom täglich wechselnden Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü

A conference room appropriate size to accommodate the number of persons

Conference equipment: flipchart paper and pens, beamer and screen, pinboard

Writing pads and pens for the conference participants

Free wireless lan in the conference room

Large bottles of water unlimited in the conference room

Two coffee breaks:
with coffee / tea and daily changing snacks

Lunch from the daily changing buffet or 3-course menu

Tagungspauschale »relexa Komfort« Conference Package »relexa comfort«

pro Person per person € 62,00

Ein Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenzahl

Tagungstechnik: Flipchart inkl. Papier und Stiften, Beamer und Leinwand, Pinnwand

Schreibblöcke und Stifte für die Tagungsteilnehmer

W-Lan kostenfrei im Tagungsraum

Zwei gekühlte Softgetränke 0,2l pro Person im Veranstaltungsraum

Zwei Kaffeepausen:
mit Kaffee/Tee und täglich wechselnder Kleinigkeiten sowie frischem Obst

Mittagessen vom täglich wechselnden Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü

A conference room appropriate size to accommodate the number of persons

Conference equipment: flipchart paper and pens, beamer and screen, pinboard

Writing pads and pens for the conference participants

Free wireless lan in the conference room

Two refrigerated soft drinks 0,2l per person in the conference room

Two coffee breaks:
including coffee / tea daily changing snacks and fresh fruits

Lunch from the daily changing buffet or 3-course menu

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungspauschale »relexa Premium« Conference Package »relexa premium« pro Person per person € 80,50

Ein Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenanzahl

Tagungstechnik: Flipchart inkl. Papier und Stiften, Beamer und Leinwand, Pinnwand, Moderationskoffer

Schreibblöcke und Stifte für die Tagungsteilnehmer

W-Lan kostenfrei im Tagungsraum

Mineralwasser und Apfel-/Orangensaft unlimitiert im Veranstaltungsraum

Bereitstellung von Kaffee/Tee ganztags vor dem Raum inkl. Begrüßungssnack vor Beginn der Veranstaltung

Zwei Kaffeepausen:
mit Kaffee/Tee/Säfte, wechselnde süße und herzhaftes Köstlichkeiten

Mittagessen vom täglich wechselnden Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü oder Stehimbiss

Unlimitierte Getränke (alkoholfrei) zum Mittag- oder Abendessen, eine Kaffeespezialität nach dem Essen

Telefon/Fax (Inland) und Fotokopien begrenzt kostenfrei

A conference room appropriate size to accommodate the number of persons

Conference equipment: flipchart paper and pens, beamer and screen, pinboard, moderation case

writing pads and pens for the conference participants

Free wireless lan in the conference room

Large bottles of water, apple and orange juice in the conference room

Provision of coffee and tea all day in front of the conference room incl. welcome snack before the event

Two coffee breaks:
Coffee/tea/juices, changing sweets and snacks

Lunch from the daily changing buffet or 3-course menu or snack buffet

Softdrinks unlimited during Lunch or Dinner, a coffee per Person after lunch/dinner

Phone/fax (home country) and copies limited free of charge

Die Preise sind gültig ab einer Gruppengröße von 10 Personen

The prices are valid for a group size at least 10 people



Tagungstechnik Technical Equipment



Standard-Tagungstechnik

Beamer
Flipchart inkl. Block & Stiften
Leinwand
Overheadprojektor
Pinnwand
Schreibunterlagen, Blöcke & Stifte
W-LAN

Weitere Tagungstechnik

Beschallungsanlage mit einem
Clipmikrofon
CD-Player
Fernsehgerät
Fotokopien (schwarz/weiß)
Fotokopien (farbig)
Laserpointer
Moderatorenkoffer
Rednerpult

Extras

Starkstrom 380 V in den
Salons 1—3

Standard meeting equipment

Beamer
Flip chart including paper and pens
Screen
Overhead projector
Pin board
Writing pads and pens
Wireless LAN

Additional meeting equipment

Sound system with
one clip microphone
CD player
TV
Photocopies (black and white)
Photocopies (colour)
Laser pointer
Presentation case
Podium

Extras

High voltage current 380 V in Salons 1-3

Preise Prices

€ 90,00
€ 16,00
kostenfrei/free of charge
kostenfrei/free of charge
€ 11,00
kostenfrei/free of charge
kostenfrei/free of charge

€ 180,00
kostenfrei/free of charge
€ 45,00
€ 0,30
€ 0,50
kostenfrei/free of charge
€ 31,00
kostenfrei/free of charge



Fingerfood & Canapées



Bitte beachten Sie, dass preisliche Anpassungen vorgenommen werden können. Sie erhalten zu jeder Veranstaltungsbuchung ein schriftliches Angebot von uns, welches die verbindlichen Preise enthält.

Please note that price adjustments may occur. For each event booking you will receive a written offer from us containing the binding prices.

Fingerfood Fingerfood

Warm:

Fleischbällchen mit Tomatensalsa
 Garnele im Knuspermantel mit süß-saurer Sauce
 Gefüllte Blätterteigtaschen
 Käsestangen
 Quiche Lorraine

Kalt:

Gemüsesticks mit Kräuterdip
 Spieße von Tomate-Mozzarella
 Spieße von Parmaschinken und Melone

Bruschetta mit:

Tomate Olivenöl
 Oliventapenade
 Basilikumpesto

Pfannkuchenröllchen mit:

Räucherlachs und Kresse
 Parmaschinken und Rucola

warm:

Meatballs with tomato salsa € 3,50
 Crispy shrimp with sweet and sour sauce € 3,50
 Filled Puff pastry € 2,50
 Cheese Sticks € 1,80
 Quiche Lorraine € 3,50

cold:

Vegetable sticks with herb dip € 4,50
 Skewers of tomato and mozzarella € 3,20
 Skewers of Parma ham and melon € 3,70

Bruschetta with:

Tomato olive oil € 2,80
 Olive tapenade € 2,80
 Basil pesto € 2,80

Pancake rolls with:

Smoked salmon with cress € 3,70
 Parma ham and rocket € 3,70

Menüauswahl Menu Selection



Bitte beachten Sie, dass preisliche Anpassungen vorgenommen werden können. Sie erhalten zu jeder Veranstaltungsbuchung ein schriftliches Angebot von uns, welches die verbindlichen Preise enthält.

Please note that price adjustments may occur. For each event booking you will receive a written offer from us containing the binding prices.

Frühlingsmenüs: Spring menus:

Menü I Menu I		pro Person € 42,00
Wildkräutersalat vom Keltenhof mit Apfel-Balsamicodressing und Croûtons Bärlauchcrèmesuppe mit Brotchips Maispouardenbrust mit Portweinjus an Erbsenpüree und Butternudeln Panna Cotta mit Rhabarberragout	Wild herb salad from "Keltenhof" with apple-balsamic dressing and croutons Wild garlic soup with bread chips Corn fed chicken breast with port wine sauce pea puree and butter noodles Panna cotta with rhubarb ragout	
Menü II Menu II		pro Person € 46,00
Rauchlachs mit Kräutern an Zitronencreme und Radieschensalat Spargelcremesuppe Welsfilet an Meerrettichschaum Karottenpüree und Petersilienkartöffelchen Limonenmousse auf marinierten Erdbeeren	Smoked salmon with herbs, lemon cream and radish salad Asparagus Cream Soup Catfish fillet with horseradish foam carrot puree and parsley potatoes Lime mousse with marinated strawberries	
Menü III Menu III		pro Person € 52,00
Büffelmozzarella mit Tomatensalsa und Rucola Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Croûtons Rinderfilet auf Rotweinsauce, Blumenkohl und feinem Süßkartoffelpüree Erdbeersalat mit Schokoladensauce und Minzparfait	Buffalo mozzarella with tomato salsa and rocket Cream soup of chanterelles with croutons Beef with red wine sauce, cauliflower and fine sweet potato puree Strawberry salad with chocolate sauce and mint parfait	

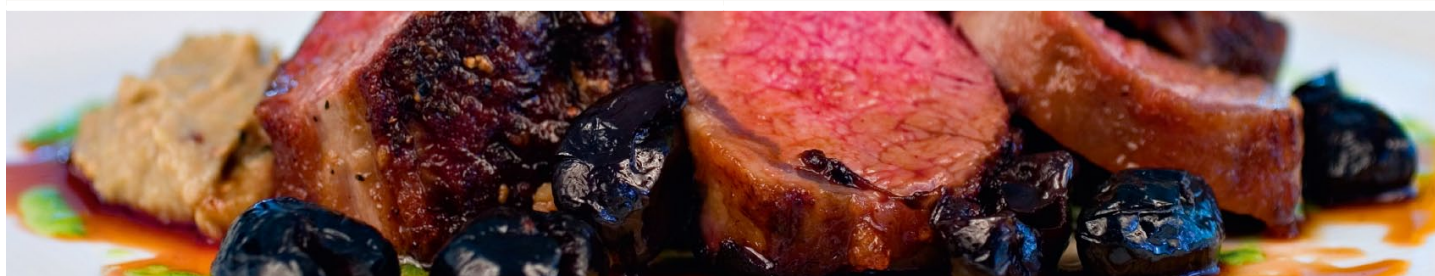


Menüauswahl Menu Selection



Sommermenüs: Summer menus:

Menü I Menu I		pro Person € 39,00
Marinierter Wiesenkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen Schweinefilet im Speckmantel an Thymianjus mit Karottengemüse und hausgemachte Eierspätzle Holunderblütenparfait auf Rumblaubeeren	Marinated Wild herb salad with chanterelles Pork fillet wrapped in bacon with thyme with carrots and homemade egg noodles Elderflower parfait with Rum blueberries	
Menü II Menu II		pro Person € 52,00
Sommerliche Blattsalate mit frischen Himbeeren, Croûtons und Kräuterdressing Kresseschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico Erdbeeren, Staudensellerie und Pappardelle Vanilleparfait mit Johannisbeeren	Summer salads with fresh raspberries, Croutons and herb dressing Cress soup with smoked salmon Roast duck breast with balsamic strawberries, celery and pappardelle Vanilla parfait with currants	
Spargelmenü (ab April, Preis auf Anfrage) asparagus menu (from april, price on request)		
Spargelcrèmesuppe mit Einlage Salat von grünem Spargel mit gegrilltem Zander Weißer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Schwarzwälder Schinken und Neuen Kartoffeln Zitronensorbet auf Erdbeeren und Minze	Cream of asparagus soup with insert Salad of green asparagus with grilled walleye White asparagus in hollandaise sauce with black Forest ham and "new potatoes" Lemon sorbet with strawberry and mint	



Menüauswahl Menu Selection



Herbstmenüs: Autumn menus:

Menü I Menu I		pro Person € 38,00
Lachstatar auf Apfel-Meerrettich	Salmon tartare with apple and horseradish	
Knusprige Maishähnchenbrust mit Gemüsestroh auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	Crispy Corn-fed chicken breast with vegetables straw ratatouille and rosemary potatoes	
Brombeerparfait auf Birnenchutney	Blackberry parfait on pears chutney	
Menü II Menu II		pro Person € 42,00
Kartoffelcremesuppe mit Chorizo und Kräutern	Potato cream soup with chorizo and herbs	
Hirschragout in Wacholderrahm mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Speckknödeln	Venison stew in juniper cream with apple red cabbage and homemade bacon dumplings	
Apfeltarte mit Vanilleeis und Sahne	Apple tart with vanilla ice cream	
Menü III Menu III		pro Person € 54,00
Feldsalat mit Preiselbeerdressing, Speckchips und Croûtons	Corn salad with cranberry dressing, bacon chips and croutons	
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl	Cream of pumpkin soup with Styrian pumpkin seed oil	
Entrecôte mit Rotwein-Schalottensoße auf gebratenen Kräutersaitlingen dazu Kartoffelgratin	Entrecôte with red wine shallots sauce on fried herb seitling with potato gratin	
Lavendelparfait mit Quitten	Lavender parfait with quince	

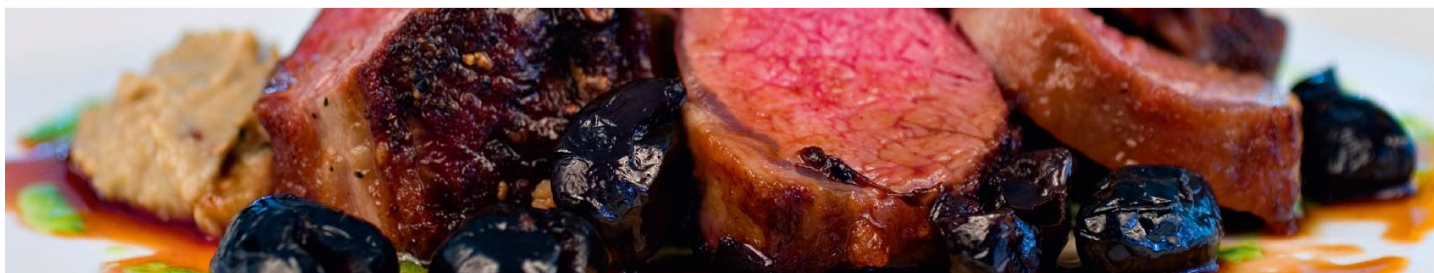


Menüauswahl Menu Selection



Wintermenüs: winter menus:

Menü I Menu I		pro Person € 47,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck und Croûtons	Corn salad with potato dressing, crispy bacon and croutons	
Kalbsfilet in Wirsingmantel an Trollingersauce, marktfresches Gemüse und feines Kartoffelpüree	Veal fillet in savoy cabbage with trollinger sauce fresh vegetables and fine mashed potatoes	
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis und heißen Kirschen	Lukewarm oven slipper with vanilla ice cream and hot cherries	
Menü II Menu II		pro Person € 53,00
Gratinierter Ziegenkäse an Salatbouquet	Gratinated goat cheese and salad bouquet	
Kräftige Kartoffel-Maronen-Cremesuppe	Strong potato and chestnut soup	
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensoße, Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	Roasted duck breast with orange sauce, almond broccoli and "Schupfnudeln"	
Bratapfel mit Vanillesauce und Nußschnitte	Baked apple with vanilla sauce and nut crumble	
Gänsemenü (ab November, Preis auf Anfrage) geese menu (from november, price on request)		
Maronensuppe mit Croûtons und Cognac	Chestnut soup with croutons and cognac	
Gänsebrust und Keule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen	Goose breast and leg with red cabbage and potato dumplings	
Zimtparfait auf Zwetschgenröster	Cinnamon parfait on stewed plums	



Menüauswahl Menu Selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit weißem Balsamicodressing und gebratenem Zanderfilet

Variation von geräuchertem Fisch an Wiesenkräutern und Meerrettich

Carpaccio von Roter Beete mit Stremellachs und Meerrettich

Carpaccio vom Lachs mit mariniertem Kräutersalat und Croûtons

Suppen:

Schwäbische Festtagssuppe- mit Kräuterflädle, Markklößchen und Maultäschle

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Gemüse

Kartoffelcrèmesuppe mit Croûtons

Karottencrèmesuppe mit Kokos und Ingwer

Suppe der Saison (z.B. Pfifferling-, Kürbis-, Spargelcrèmesuppe)

Hauptgänge - Fisch:

Pochierter Kabeljau auf Rahmspinat, dazu Butternudeln

Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf Kirschtomatensauce dazu Bandnudeln

Gegrilltes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse, dazu Kräuterrisotto

Kross gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum, marktfresches Gemüse und Drillingskartöffelchen

starters:

Wild herb salad with white balsamic dressing and fried zander fillet

Variation of smoked fish on wild herbs and horseradish

Carpaccio of beetroot with hot-smoked salmon and horseradish

Salmon carpaccio with marinated herb salad and croutons

soups:

Swabian soup with sliced herb pancakes, dumplings and swabian pockets

Beef broth, vegetables and sliced pancakes

Potato soup with croutons

Carrot soup with coconut and ginger

Soup of season (e.g. pumpkin, chanterelle, asparagus cream soup)

main dishes - fish:

Poached cod on creamed spinach, buttered noodles

Roasted fillet of brook trout on cherry tomato sauce with tagliatelle

Grilled sea bream with mediterranean vegetables with herb risotto

Crispy fried perch fillet with white wine foam, fresh vegetables and triplet potatoes

€ 13,50

€ 14,00

€ 11,00

€ 13,50

€ 6,50

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,50

auf Anfrage/
on request

€ 24,00

€ 19,00

€ 23,00

€ 22,00

Menüauswahl Menu Selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Hauptgänge - Fleisch:

Supreme von der Maispoularde mit Portweinjus, Rahmwirsing und Kartoffelgnocchi

Schweinebraten mit Kräutergemüse und Serviettenknödel

Schweinefilet im Speckmantel an Thymianjus, Karottengemüse u. hausgemachten Eierspätzle

Geschmorte Ochsenbäckle an Balsamicojus mit buntem Gemüse der Saison und bunten Nudeln

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust, buntes Gemüse und Kartoffelkroketten an Cassissauce

Rosa gebratener Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste an Portweinjus mit Zucchini-gemüse und feinen Nudeln

Rinderfilet in Rotweinsauce, buntem Gemüse und feinem Kartoffelpüree

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit marktfrischem Gemüse und Weissweinrisotto

main dishes - meat:

Supreme of corn-fed chicken with port wine sauce, savoy cabbage and potato gnocchi

Roast pork with herbs and napkin dumplings

Pork fillet wrapped in bacon with thyme, carrots and homemade egg noodles

Braised beef cheek on balsamic with mixed seasonal vegetables and colorful pasta

Roasted Muscovy duck breast, colorful vegetables and potato cassis sauce

Roast veal with a herb crust on port wine sauce with zucchini and fine noodles

Beef fillet on red wine sauce, mixed vegetables and fine mashed potatoes

Pink roasted veal fillet with fresh vegetables and white wine risotto

€ 19,00

€ 18,50

€ 18,50

€ 20,50

€ 23,50

€ 24,50

€ 28,50

€ 28,50



Menüauswahl Menu Selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Vegetarisch:

Gemüselasagne mit Aubergine,
Zucchini und Paprika

Gefüllter Kräuterflädlepfannkuchen mit
Gemüse der Saison, überbacken

Hausgemachte Käsespätzle
mit gemischtem Salat

vegetarian:

Vegetable lasagne with eggplant,
courgettes and peppers

Filled pancakes with herbs
seasonal vegetables, baked

Homemade cheese spaetzle noodles
with mixed salad

€ 12,50

€ 13,00

€ 13,00

Mitternachtssnack:

Deftige Gulaschsuppe mit Brot

Kartoffelsuppe mit Saitenwürstle

Currywurst mit Brötchen

Weißwürste mit Brezel und süßem Senf

main dishes - fish:

Hearty goulash soup with bread

Potato soup with strings sausages

Curried sausage with bread

Sausages with pretzel and sweet mustard

€ 7,50

€ 7,00

€ 6,80

€ 8,50



Menüauswahl Menu Selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Dessert:	desserts:	
Carpaccio von der Ananas mit Minzpesto und Vanillesauce	Carpaccio of pineapple with mint pesto and vanilla sauce	€ 8,50
Schokoladenmousse von weißer und dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel und frischen Beeren	Chocolate mousse of whiter and darker Chocolate on raspberry mirror and fresh berries	€ 9,00
Ofenschlupfer vom Apfel mit Rosinen an Vanillesauce und Joghurteis	Bread pudding from apple with raisins vanilla sauce and frozen yogurt	€ 7,00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	Sorbets with fresh fruits	€ 8,00
Crème Brûlée mit Zitronensorbet	Crème brûlée with lemon sorbet	€ 8,50
Käseauswahl vom Brett	Selection of cheese	
Ausgewählte Käsespezialitäten aus Frankreich mit Trauben und Feigensenf	Selected Cheese of France with grapes and fig mustard	€ 15,00



Büffets Buffets



Bitte beachten Sie, dass preisliche Anpassungen vorgenommen werden können. Sie erhalten zu jeder Veranstaltungsbuchung ein schriftliches Angebot von uns, welches die verbindlichen Preise enthält.

Please note that price adjustments may occur. For each event booking you will receive a written offer from us containing the binding prices.

Schwäbisches Buffet Swabian buffet

pro Person per Person € 48,00*

Vorspeisen und Salate

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinken mit eingelegtem Gemüse
Schweizer Wurstsalat mit und ohne Käse
Kalter Schweinebraten mit Remouladensauce
Schwäbischer Kartoffelsalat
Krautsalat, Rettichsalat, Gurkensalat
Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Helles und dunkles Brot, Butter

Suppe

Schwäbische Maultaschensuppe

Hauptgänge

Schweinebraten mit Jus
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gebraten
mit Zwiebelschmelze und Trollingersauce
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Beilagen

Buntes Gemüse, Rahmwirsing, Spätzle, Schupfnudeln

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce, Schichtdessert
Schwarzwälder Kirschen,
Schwäbischer Apfelkuchen

Appetizers and Salads

Smoked trout fillet with horseradish cream
Black Forest ham with pickled vegetables
Swiss sausage salad with and without cheese
Cold roast pork with remoulade sauce
Swabian potato salad
coleslaw, radish salad, cucumber salad
Mixed salad with homemade dressings
Light and dark bread, butter

Soup

Swabian ravioli soup

Main courses

Roast pork with jus
Roast Roastbeef - piece fried - with onion melt
and Trollinger sauce
Cheese noodles with fried onions

Side dishes

Colorful vegetables, savoy cabbage, spaetzle noodles

Dessert

Bread pudding with vanilla sauce, layered dessert
black forest cherries,
swabian apple pie

*Ab 30 Personen

*at least 30 people



Büffets Buffets



Mediterranes Buffet Mediterranean buffet

pro Person per Person € 52,00*

Vorspeisen und Salate

Schiffchen von Honigmelone mit Parmaschinken
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Tomaten-Brotsalat, eingelegter Schafskäse mit Oliven
Vitello Tonato
Tortilla española
Antipasti-Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons
Verschiedene Blattsalate mit Dressings
Ciabatta, Landbrot und Grissini

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe

Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce
Gegrillte Dorade mit Salbeibutter
Gemüselasagne

Beilagen

Butternudeln, Risotto,
Ratatouille

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce, Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Minze
Käseauswahl mit Feigensenf

Appetizers and salads

Boat of honeydew melon with Parma ham
Tomatoes with mozzarella and basil pesto
Tomato-bread salad, pickled sheep's cheese with olives
Vitello Tonato
Tortilla española
Antipasto eggplant, zucchini, peppers and mushrooms
Mixed salad with dressings
Ciabatta, rustic bread and grissinia

Soup

Fruity tomato soup

Main courses

Saltimbocca of chicken breast with rosemary sauce
Grilled sea bream with sage butter
Vegetable lasagne

Side dishes

Butter pasta, risotto,
ratatouille

Dessert

Panna Cotta with Raspberry Sauce, Tiramisu
Fresh fruit salad with mint
Cheese with fig mustard with

*Ab 30 Personen

*at least 30 people



Büffets Buffets



Französisches Buffet French buffet

pro Person per Person € 54,00*

Vorspeisen und Salate

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Paprika, Oliven und Kapern
Pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Quiche Lorraine mit Kräuter-Crème Fraîche
Verschiedene Blattsalate und Dressings
Verschiedene Baguettes u. Salzbutter, Oliventapenade

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Blätterteigstangen

Hauptgänge

Gebratene Dorade beurre blanc
Provenzalisches Rindergulasch (beuf à la provençale)

Beilagen

Feines Grillgemüse, Reis, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée
Helles und dunkles Mousse au chocolat
Eclairs
Französische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Appetizers and Salads

Salad "Nicoise" with tuna, peppers, olives and capers
Poached salmon with horseradish cream and honey-mustard-dill sauce
Quiche Lorraine with herb crème fraîche
Mixed salad and dressings
Various baguettes and salt butter, olive tapenade

Soup

French onion soup with cheese puff pastry sticks

Main courses

Roasted dorade beurre blanc
Provençal beef goulash (beuf à la provençale)

Side dishes

delicate grilled vegetables, rice, rosemary potatoes

Dessert

Crème Brûlée
White and dark chocolate mousse
Eclairs (cream buns)
Selection of French cheese with grapes and fig mustard

*Ab 30 Personen

*at least 30 people





Kuchenkarte Cake selection

Käsekuchen	Cheesecake	€ 39,00
Käse-Kirsch-/Käse-Aprikose-Kuchen	Cherry cheese or apricot cheese cake	€ 39,00
Wiener/Schwäbischer Apfelkuchen	Vienna or Swabian apple pie	€ 39,00
Rhababerkuchen	Rhubarb cake	€ 39,00
Linzer Torte	Linzer Torte	€ 39,00
Weitere Obstkuchen	Other fruit cake	
Erdbeer-/Himbeer-/Vierfrucht-/	Strawberry/ raspberry/ mixed fruit/	€ 39,00
Heidelbeerkuchen	Blueberry cake	
Nuss-/Zitronen-/Ananascrème- Torte	Nut/lemon/pineapple cream cake	€ 49,00
Pralinencrème- Torte/ Käse- Sahne- Torte	Chocolate cream cake / Cream cheese cake	€ 49,00
Schwarzwälder Kirschtorte	Black forest cake	€ 49,00
Erdbeer-/Himbeersahne- Torte	Strawberry or raspberry cream cake	€ 49,00
Hefekranz	Yeast cake	€ 18,00
ganze Marmor-/ Zitronenstange	whole Marble cake/ Lemon cake	€ 39,00
halbe Marmor-/ Zitronenstange	half Marble cake/ lemon cake	€ 21,00
1 Stück Kuchen	1 piece of cake	€ 3,50
1 Stück Torte	1 piece of torte	€ 3,80
Gabelgeld pro Person	Cakage fee per person	€ 3,50



Getränke Beverages



Bitte beachten Sie, dass preisliche Anpassungen vorgenommen werden können. Sie erhalten zu jeder Veranstaltungsbuchung ein schriftliches Angebot von uns, welches die verbindlichen Preise enthält.

Please note that price adjustments may occur. For each event booking you will receive a written offer from us containing the binding prices.

Soft Drinks Soft drinks

Selters Mineralwasser	Sparkling mineral water	0,2 l	€ 3,00
		0,75 l	€ 7,00
San Pellegrino	San Pellegrino	0,5 l	€ 4,50
Evian	Evian mineral water	0,5 l	€ 4,50

Bier Beer

Radeberger Pilsener (Flaschenbier/ bottled beer)	0,33 l	€ 3,70
Stuttgarter Herrenpils (Fassbier/ draft beer)	0,3 l	€ 3,50
Schöfferhofer Hefe-Weizen hell (Fassbier/ draft beer) (light yeast beer)	0,3 l	€ 3,50
Schöfferhofer Hefe-Weizen hell (Fassbier/ draft beer) (light yeast beer)	0,5 l	€ 4,90

Flaschenbier Bottled beer

Schöfferhofer Hefe-Weizen dunkel (dark yeast beer)	0,5 l	€ 4,90
Schöfferhofer Kristall-Weizen (light yeast beer)	0,5 l	€ 4,90
Schöfferhofer Hefe Weizen alkoholfrei non-alcoholic	0,5 l	€ 4,90
Clausthaler feinherb, alkoholfrei non-alcoholic	0,33 l	€ 3,70

Heisse Getränke Hot drinks

Tasse Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee	Cup of coffee or decaffeinated coffee	€ 2,90
Kännchen Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee	Pot of coffee or decaffeinated coffee	€ 4,50
Kanne Kaffee 1,0l	Large coffee por 1,0 l	€ 16,00
Espresso	Espresso	€ 3,00
Espresso doppio	Espresso doppio	€ 4,50
Cappuccino	Cappuccino	€ 3,80
Milchkaffee	White Coffee	€ 4,00
Latte Macchiato	Latte Macchiatio	€ 4,00
Großes Glas Tee	Glass of tea	€ 4,00
Große Tasse Milch	Large mug of milk	€ 3,00
Große Tasse Schokolade	Large mug of hot chocolate	€ 4,50



Deutschland Weißwein 0,75 l | White wine from Germany 0,75 l

Baden-Württemberg Baden-Wuerttemberg

Remstaler Chardonnay

Qualitätswein, trocken, Remstallkellerei e.G.

€ 21,50

"relexa" Edition

Grauburgunder, trocken, Badischer Winzerkeller e.G.

€ 18,00

Fellbacher Lämmle

Riesling Kabinett trocken, Fellbacher Weingärtner

€ 23,00

Weisser Burgunder

Qualitätswein, trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim

€ 24,00

Oberbergener Bassgeige

Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Schwarzer Adler, Franz Keller

€ 31,00

Deutschland Rosé / Weissherbst 0,75 l | Rosé wine from Germany 0,75 l

Baden-Württemberg Baden-Wuerttemberg

Fellbacher Weingärtner,

Lemberger Rosé trocken, Fellbacher Weingärtner e.G.

€ 22,50



Deutschland Rotwein 0,75 l Red wine from Germany 0,75 l

Baden-Württemberg Baden-Wuerttemberg

Collegium Wirtemberg

Trollinger im Holzfass gereift, Qualitätswein, trocken,
Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach e.G.

€ 23,00

Collegium Wirtemberg

Lemberger trocken, Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach e.G.

€ 27,00

"Cuvée KH" Rotwein

Qualitätswein trocken, Weingut Karl Haide

€ 32,00

Merlot

Qualitätswein, 2* trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim

€ 33,00

Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder QbA trocken, Weingut Schwarzer Adler, Franz Keller

€ 33,00

"relexa" Edition

Spätburgunder trocken, Badischer Winzerkeller e.G.

€ 19,50

Inklusive Bedienungsgeld und der gültigen gesetzlichen MwSt. von derzeit 19%.





Frankreich Weißwein/Rotwein 0,75 French white and red wine 0,75 l

Weißwein white wine

Sauvignon Blanc
Vin de Pays d'Oc, Languedoc

€ 22,50

Rotwein red wine

Saint Rabon
Bordeaux supérieur A.C., Bordeaux/ Haut Medoc

€ 24,00

Italien Weißwein/Rotwein/Rosé 0,75 l Italian white, rose and red wine 0,75 l

Weißwein white wine

Pinot Grigio D.O.C.
Casali Maniago, Friuli Colli Orientali, Friaul

€ 26,00

Roséwein rose wine

Bardolino Chiaretto DOC
Monte del Frá, Venezien

€ 24,00

Rotwein red wine

Borgaio IGTCastello di Meleto, Toskana

€ 26,50

Spanien Rotwein 0,75 l Spain red wine 0,75 l

LAN Crianza

Rioja, Bodegas LAN S.A

€ 31,00

Inklusive Bedienungsgeld und der gültigen gesetzlichen MwSt. von derzeit 19%.





Sekt 0,75 l Sparkling Wine 0,75 l

relexa Privat Cuvée trocken dry	€ 29,00
Kessler Hochgewächs - Chardonnay Brut -	€ 39,50

Prosecco Prosecco

Prosecco Mionetto D.O.C	0,1 l	€ 6,00
Extra Dry	0,75 l	€ 33,00

Champagner Champagne

Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 84,00
-----------------------------	--------	---------



Anfahrtsbeschreibung Driving Directions



Die kurzen Wege

Aus Richtung München/Singen: Anfahrt von der Autobahn A8 oder A81 am Autobahnkreuz Stuttgart auf die A831/B14 Richtung Stuttgart.

B14 bis Ausfahrt Magstadt (Kreisverkehr), Richtung Magstadt (Magstadter Straße) auf der Landstraße bleiben. Im Kreisverkehr 2. Ausfahrt nehmen und in der Kurve rechts zum Hotel abbiegen.

Aus Richtung Karlsruhe/Heilbronn: Anfahrt von der Autobahn A8 oder A81 Autobahndreieck Leonberg, Ausfahrt Leonberg.

An der Ampelanlage nach rechts Richtung Stuttgart abbiegen und 5,5 km auf der Landstraße bleiben. Es folgt ein Hinweisschild nach rechts zum Hotel.

Fast access

From Munich/Singen: From motorway A8 or A81 exit at the junction Autobahnkreuz Stuttgart to the A831/B14 direction Stuttgart.

Then B14 to the exit Magstadt (roundabout), direction Magstadt (Magstadter Straße) and stay on the main road. You will see a sign advising you to turn left to the hotel.

From Karlsruhe/Heilbronn: From motorway A8 or A81 to the junction Autobahn-dreieck Leonberg, exit Leonberg.

At the traffic lights turn right direction Stuttgart and stay on the main road for 5.5 km. You will see a sign advising you to turn right to the hotel.





Adresse
address

relexa Waldhotel Schatten
Magstadter Straße 2 – 4
70569 Stuttgart

Ansprechpartnerin
contact

Christine Hindennach
Veranstaltungsleiterin
Event Manager

Tel:

+ 49 (0) 711 | 68 67 – 947

Fax:

+ 49 (0) 711 | 68 67 – 998

E-Mail/email:

christine.hindennach@relexa-hotel.de

relexa hotel GmbH
Carmerstr. 6
10623 Berlin

relexa hotels finden Sie in **relexa hotels are located in**
Berlin, Düsseldorf-Ratingen, Frankfurt/Main, Hamburg, München,
Ratingen, Stuttgart, Bad Salzdetfurth, Bad Steben, Braunlage