

# Hochzeit Genuss & More





*lecker. frisch. servicestark.*

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



# Herzlich Willkommen

Wir lieben den vollendeten Genuss und zelebrieren das an Ihrer Hochzeit. Unser Hochzeitscatering ist überraschend anders, unvergesslich lecker und betört Ihre Sinne. Eine Hochzeit gehört zu den einzigartigen und sinnreichen Tagen eines Paares und das wollen wir zum Ausdruck bringen.

Ob Sie drinnen oder draußen feiern wollen, mit unseren kreativen Ideen, dem ideenreichen Genuss-Catering, unseren erlebenswerten Ambient-Locations und der perfekten Organisation rund um den schönsten Tag im Leben sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird – für Sie und Ihre Gäste.

Wir entwickeln für Sie ein überraschendes Hochzeits-Fest, gerne auch mit dem gewissen Extra, das wir in die Menücreationen und die Tisch- und Raumdekoration einfließen lassen. Gekrönt von besten Weinen, Sekt oder Champagner – ganz wie es sich das Hochzeitspaar vorstellt. Alles für nur wenige erlesene Gäste oder auch für 100, 200 oder mehr Hochzeitsgäste. Unser Hochzeitsservice genießt daher den allerbesten Ruf. Ganz nach dem Motto »Genuss für alle Sinne« gehen wir dabei auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen ein.

Wir begleiten und betreuen Sie bei kleinen und großen Gesellschaften, Hochzeiten oder privaten Feierlichkeiten. Das Kunzmann-Team übernimmt gerne einzelne Aufgaben oder auch die gesamte Planung und Organisation Ihrer Feierlichkeit. Damit Sie eine genaue Vorstellung davon bekommen, laden wir Sie herzlich zu einem ersten Beratungsgespräch ein. Wenden Sie sich an einen unserer Ansprechpartner und lassen Sie sich von unseren Locations und Menü-Vorschlägen in dieser Broschüre inspirieren.

Wir freuen uns auf Ihre Hochzeit!

*Heike, Kai und Rainer Kunzmann mit Team*



**Rainer Kunzmann**  
**Tel. 07243 35470-0**

- Management
- Kundenbetreuung
- Organisation



**Heike Kunzmann**  
**Tel. 07243 35470-22**

- Kundenbetreuung
- Projektmanagement und Planung
- Hochzeiten in fremden Locations



**Kai Kunzmann**  
**Tel. 07243 35470-92**

- Hochzeiten & Events in FIRSTFLOOR + KunstWerk
- Kundenbetreuung
- Projektmanagement und Planung



**Cristina Montesi**  
**Tel. 07243 35470-23**

- Firmenevents und -Tagungen
- Kundenbetreuung
- Projektmanagement und Planung



**Petra Kernberger**  
**Tel. 07243 35470-21**

- Private Veranstaltungen
- Kundenbetreuung
- Projektmanagement und Planung



*lecker. frisch. servicestark.*

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



# Unser Celebration-Prinzip für besondere Momente!

Unsere Hochzeits-Menüs für Ihren perfekten Hochzeitstag.

Für wahrhaft »Besondere Momente« müssen alle einzelnen Teile eines Events perfekt aufeinander abgestimmt sein. Vertrauen Sie unserem »Celebration-Prinzip«, das wir aus dieser Erkenntnis und unseren vielseitigen Erfahrungen entwickelt haben.

## **Celebration-Service**

In unserer Firmen-Philosophie dominiert der Anspruch des perfekten Gastgebers, »Gäste glücklich zu machen« steht in unserer Werteskala daher an aller erster Stelle. Diese Einstellung hat sich auch bei unseren Mitarbeitern tief verankert. So hat sich das gesamte Team diesem Anspruch verpflichtet.

## **Celebration-Momente**

Für eine perfekte Hochzeitsfeier spielen hinter den Kulissen vor allem Qualität, optimale Abläufe und das richtige Timing eine entscheidende Rolle.

Daher besteht unser Arbeiterteam aus einer Vielzahl von Spezialisten. So gewährleisten wir, dass Ihre Event-Momente immer perfekt sind.

## **Celebration-Cullinary**

Unser Genuss-Catering steht für ideenreiche, moderne und handwerklich perfekte Kochkunst. Von Gourmet über Fingerfood bis rustikal decken wir das gesamte Genuss-Spektrum ab und verwenden hierfür überwiegend regionale Produkte.

Der Geist, der unsere Food-Creatoren und Köche verbindet, ist die Liebe zum Beruf, die sorgfältige Auswahl der Lebensmittel und die Vielfalt von Geschmacksmöglichkeiten.

Sie finden im Anschluss eine Reihe von Menü-Anregungen und Vorschläge, mit denen wir Sie inspirieren möchten. Sie können für die Menügänge die Speisen individuell zusammenstellen. Gerne errechnen wir Ihnen dann einen pauschalen Preis je Person für Ihr Hochzeits-Menü.

*Bitte beachten Sie, dass für Grill-Buffets und Front-Cooking zusätzliches Fachpersonal notwendig ist.*

# Büfett

KALT-WARM

Für diese Büfettis ist  
Fachpersonal notwendig

lecker. frisch. servicestark.

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



## Silber ★

Empfohlen ab 50 Personen

### Vorspeisen

- Ganzer pochierter Lachs mit Honig-Senfsauce und Preiselbeeren
- Hausgebeizter Zitronen-Thymian-Lachs mit Limetten-Schmand
- Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Apfel-Meerrettich
- Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone
- Schwarzwälder Schinken mit glasierten Trauben
- Geräucherte Ochsenbrust mit frischem Meerrettich, mariniertes Rote Bete und Kartoffeldressing

### Am Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Kresse und zweierlei Dressings
- Mediterraner Pasta-Salat mit Grillgemüse, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum
- Rustikaler Bauern-Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Feta-Käse und frischer Petersilie
- Bunter Linsen-Salat mit Wurzelgemüse, altem Balsamico und Speck
- Kopfsalatherzen mit gerösteten Mandeln, Schnittlauch und Joghurt-Dressing
- Gemischter Brotkorb

### Hauptspeisen-Büfett

- Gebratene Poularden-Brust auf buntem Karotten-Fenchel-Gemüse mit Orangen-Thymian-Jus und Graupen-Risotto
- Saltimbocca vom Kalb mit Gemüse-Tagliatelle, Pinot-Grigiosauce und Pinienkernen »oder
- Krustenbraten vom Spanferkel-Rücken auf Wurzel-Gemüse mit Rosmarin-Apfel-Jus und Röstkartoffeln

### Life cooking Station/frisch aus der Pfanne

- Pasta Sacchetti Ratatouille mit geschmolzenen Ofentomaten, brauner Butter, Knoblauch, Rucola und Parmesan »oder
- Pasta Tortellini, gefüllt mit Birne und Käse, dazu Schnittlauch-Rahm, jungem Spinat und Parmesan

### Dessert-Büfett

- Panna cotta mit Waldbeer-Kompott
- Mousse au Chocolat hell oder dunkel mit kandierten Nüssen
- Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Rosmarin-Honig und Feigensenf, Butter und Baguette.

## Gold ★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Vorspeisen

- Pochierte Lachs-Pralinen mit Dill-Creme
- Schottischer Räucherlachs mit Limetten-Schmand
- Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Apfel-Meerrettich
- Knoblauch-Garnelen mit geräuchertem Paprika und Sauce Aioli
- Parmaschinken mit Cantaloupe Melone
- Schwarzwälder Schinken mit glasierten Trauben
- Mediterranes Grill-Gemüse, mariniert mit Rosmarin-Öl und frischer Kresse.
- Gemischte Antipasti-Auswahl: Oliven / gefüllte Peperoni / getrocknete Tomaten / Balsamicozwiebeln
- Vitello tonnato vom Kalb mit Zitronen-Öliven-Öl, gebackenen Kapern, Thunfisch-Mousse und rosa Beeren.

### Am Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Sprossen, Kresse und zweierlei Dressings
- Bunter Tomatensalat mit Mini Mozzarella, Pinienkernen, Balsamicodressing und frischem Basilikum
- Mediterraner Nudelsalat mit gebratenen Champignons, gegrilltem Paprika und Frühlauch
- Süßkartoffel-Salat mit getrockneten Datteln und Ingwer-Ahorn Dressing
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, Schalotten, Zwiebeln und Sesamöl
- Brokkoli-Salat mit Physalis, Peperoni, Knoblauch und Mandeln

### Hauptspeisen-Büfett

- Zweierlei vom Kalb:
  - Braten mit Schmor-Gemüse, Butterspätzle und Jus
  - Rosa gebratene Kalbshälfte mit Pilz-Gemüse, Butterspätzle und Cognac-Rahm »oder
- Zweierlei vom Lamm:
  - Keule geschmort mit Bohnen-Gemüse, Cous Cous und Kreuzkümmel-Jus
  - Rosa gebratene Lammhälfte mit Bohnen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus
- Gefüllte Poulardenbrust auf feinem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Mascarpone-Tomaten-Sauce

### Life cooking/Frisch aus der Pfanne

- Zanderfilet gebraten in Mandelbutter mit Baby-Spinat, bunten Karotten, Wildreis und Kräuter-Creme fraiche »oder
- Pasta Sacchetti Ratatouille mit Räucherlachs, Ricotta-Sauce, Knoblauch und Rucola

### Dessert-Büfett

- Crêpes Suzettes mit Grand Marnier und Vanilleeis »oder

- Crêpes mit Banane, Salz-Karamel und Schokoladeneis
- Panna Cotta „macchiato“ mit Espresso und Amarettokirsche
- Blaubeer-Käsekuchen im Glas mit Limetten-Streusel
- Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Rosmarin-Honig und Feigensenf, Butter und Baguette

## Premium ★★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Vorspeisen

- In Zitronen-Ölivenöl pochierter Kabeljaurücken an Martini-Creme fraiche
- Geräucherter Wildlachs an Zitronenschaum
- Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie und Olivenöl
- Luftgetrockneter Serranoschinken, spanische Salami, mit Mascarponecreme gefüllte Feigen und schwarze Oliven
- Carpaccio vom Rind auf Rucola und Parmesanspänen
- Eingelegter Schafskäse, Olivenauswahl und Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt, dazu hausgemachte Aioli und Olivenpaste

### Am Salat-Büfett

- Salatbar mit verschiedenen bunten Salaten, dazu geröstete Körner und Brotcroûtons sowie zweierlei Dressings zur Auswahl und Öl und Essig zum Selbstmischen
- Bunte Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamicoessig
- Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln
- Rote Bete Salat mit Schafskäse
- Mariniertes Zucchini-Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ziegenkäse
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pesto
- Brotkorb

### Hauptspeisen-Büfett

- Kalbsrücken rosa gebraten mit Pfifferlingen
    - vor Ort tranchiert und La Ratte Kartoffeln aus dem Ofen mit Thymian und grobem Meersalz
  - Perlhuhn Supreme auf Mini-Ratatouille dazu gebratene Gnocchi in Buttersalbei und Kirschtomaten
- #### Frisch aus der Pfanne
- Red Snapper auf der Haut gebraten an Thymian-Butter dazu cremiger Zitronenrisotto
  - Trofie: kurze gedrehte Nudeln mit gebratenen Zucchiniwürfeln, leichter Paprikasauce, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

### Am Dessert-Büfett

- Früchteplatte

#### In kleinen Gläschen

- Topfen-Limonenmousse mit Ananasragout und Minze
- Tiramisu
- Käsebüfett mit spanischem und italienischem Weich-, und Hartkäse, Membrillo (Quittengelee) sowie Salzbutters und Baguette

*Kombi*

BÜFETT

Für diese Büfets ist  
Fachpersonal notwendig

*lecker. frisch. servicestark.*

kunzmann-events.de

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



## Silber ★

Empfohlen ab 50 Personen

### Vorspeisenteller

- Räuchermakrele mit konfiertem Kartoffel, Sauce Aioli und Pimenton
- Forellencreme mit Apfel-Meerrettich und Pumpernickel-Crumble
- Parmaschinken mit Charentais-Melone
- Hausgemachter Rinderschinken mit grober Senf-Creme und Kresse
- Gemischtes Grillgemüse „rustikal“  
Karotte / Sellerie / Blumenkohl und Traubenkernöl  
»oder
- Gemischtes Grillgemüse „mediterran“  
Zucchini / Paprika / Aubergine / Rosmarin-Öl
- Brotkorb auf den Tischen

### Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Kresse und zweierlei Dressings
- Mediterraner Pasta-Salat mit Grillgemüse, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum
- Rustikaler Bauern-Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Feta-Käse und frischer Petersilie
- Bunter Linsen-Salat mit Wurzelgemüse, altem Balsamico und Speck
- Kopfsalatherzen mit gerösteten Mandeln, Schnittlauch und Joghurt-Dressing
- Gemischter Brotkorb

### Hauptspeisen-Büfett

- Krustenbraten vom Landschwein mit Apfel-Zwiebel-Schmorgemüse, Rosmarin-Jus und gebutterten Spätzle
- Gefüllte Putenkeule mit Karotten-Fenchel-Gemüse, Thymian-Jus und Röstkartoffeln

### Frisch aus der Pfanne

- Zanderfilet in Mandelbutter mit Sellerie-Graupen und Frühlauch

### Dessert

- Panna cotta mit Waldbeer-Kompott
- Mousse au Chocolat hell oder dunkel mit kandierten Nüssen
- Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Rosmarin-Honig und Feigensenf, Butter und Baguette

## Gold ★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Vorspeisenteller

- Räucherlachs-Creme mit Brotchip
- Forellencreme mit Apfel-Meerrettich und Pumpernickel-Crumble
- Parmaschinken mit Charentais-Melone
- Gratiniertes Ziegenkäsetaler mit Aprikosenchutney
- Tomaten-Mozarella-Spieß mit Basilikumöl und Pinienkernen
- Gemischtes Grillgemüse „mediterran“ Zucchini / Paprika / Aubergine / Rosmarin-Öl
- Brotkorb auf den Tischen

### Pastateller wird serviert

- Pasta Saccottini Ratatouille mit geschmolzenen Ofentomaten, brauner Butter, Knoblauch, Rucola und Parmesan »oder
- Pasta Tortellini, gefüllt mit Birne und Käse, dazu Schnittlauch-Rahm, jungem Spinat und Parmesan

### Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Kresse und zweierlei Dressings
- Mediterraner Pasta-Salat mit Grillgemüse, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum
- Rustikaler Bauern-Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Feta-Käse und frischer Petersilie
- Bunter Linsen-Salat mit Wurzelgemüse, altem Balsamico und Speck
- Kopfsalatherzen mit gerösteten Mandeln, Schnittlauch und Joghurt-Dressing
- Gemischter Brotkorb

### Hauptspeisen-Büfett

- Gebratene Poularden-Brust auf buntem Karotten-Fenchel-Gemüse mit Orangen-Thymian-Jus und Graupen-Risotto
- Saltimbocca vom Kalb mit Gemüse-Tagliatelle, Pinot-Grigiosauce und Pinienkernen »oder
- Krustenbraten vom Spanferkel-Rücken auf Wurzel-Gemüse mit Rosmarin-Apfel-Jus und Röstkartoffeln

### Dessert

- Panna Cotta „macchiato“ mit Espresso und Amarettokirsche
- Blaubeer-Käsekuchen im Glas mit Limetten-Streusel
- Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Rosmarin-Honig und Feigensenf, Butter und Baguette

## Premium ★★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Vorspeisenteller

- Krabbencocktail mit Chicoree und frischem Dill
- Räucherlachscreme-Törtchen
- Hausgebeizter Orangen-Lachs mit Cranberry-Zuckerschoten-Salat
- Rindercarpaccio mit Rucola-Pesto, Walnuss, Pecorino und Wildkräuter-Salat
- Hausgemachter Rinderschinken auf Koriander-Creme mit Kresse und Röstzwiebeln
- Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikumöl und Pinienkernen
- Brotkorb auf den Tischen

### Pastateller wird serviert:

- Gefüllte Buonfatti / Kartoffelnocken auf getrüffeltem Rahmspinat mit Parmesan und Pinienkernen.

### Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Kresse und zweierlei Dressings
- Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- Roma-Salatherzen mit Caesar-Dressing und gehobeltem Parmesan
- Brokkoli-Salat mit Physalis, Mandeln, Peperoni und Limetten-Dressing
- Salat von gefüllter Pasta mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gegrillter Zucchini
- Antipasti-Auswahl mit Oliven / gefüllten Peperoni / Ofentomaten/Tapenade und Auberginen-Joghurt
- Gemischter Brotkorb

### Hauptspeisen-Büfett

- Zweierlei vom Kalb:
  - Braten mit Schmor-Gemüse, Butterspätzle und Jus
  - Rosa gebratene Kalbshüfte mit Pilz-Gemüse, Butterspätzle und Cognac-Rahm »oder
- Zweierlei vom Lamm:
  - Keule geschmort mit Bohnen-Gemüse, Cous Cous und Kreuzkümmel-Jus
  - Rosa gebratene Lammhüfte mit Bohnen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus

### Frisch aus der Pfanne:

- Zanderfilet gebraten in Mandelbutter mit bunten Karotten und Wildreis »oder
- Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenrisotto, Paprikagemüse und Sauce verde

### Dessert

- Mascarpone-Creme mit frischen Beeren und Minzpesto
- Erdbeer-Käsekuchen im Glas mit weißer Schokolade
- Käseauswahl mit ausgewählten Rohmilch-Käsen, Früchtebrot, Rosmarin-Honig, Trauben, Nüssen, Butter und Baguette

*Servier*  
MENÜ 3 - 4 GÄNGE

Für diese Büfets ist  
Fachpersonal notwendig



*lecker. frisch. servicestark.*

kunzmann-events.de

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



## Silber ★

Empfohlen ab 50 Personen

### 1. Gang – Vorspeiseteller

- Räuchermafore mit konfirter Kartoffel, Sauce Aioli und Pimenton
- Forellencreme mit Apfel-Meerrettich und Pumpernickel-Crumble
- Parmaschinken mit Charentais-Melone
- Hausgemachter Rinderschinken mit grober Senf-Creme und Kresse
- Brotkorb und Butter auf dem Tisch

### 2. Gang – Hauptspeisen

- Schweinelendchen in Cafe de Paris Butter auf Kartoffel-Pilz-Gemüse mit Estragon-Rahm  
»oder
- Gefüllte Fagottini-Ricotta mit geschmolzenen Tomaten, Walnüssen, Rucola und Parmesan

### 3. Gang – Dreierlei Dessert

- Panna cotta mit Waldbeer-Kompott
- Mousse au Chocolat im Glas hell und dunkel mit kandierten Nüssen
- Hausgemachter Karottenkuchen mit Zimtblüten-Creme

## Gold ★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Gruß aus der Küche:

- Geeiste Gazpacho mit Focaccia-Chip »oder
- Sellerie-Apfel-Suppe mit Walnuss

### Salatteller:

- Wildkräutersalat mit Kresse, konfierte Kartoffelwürfel, gegrilltes mediterranes Gemüse, Pinienkern-Krokant, Balsamico-Vinaigrette und gehobelter Parmesan
- Brotkorb und Butter auf dem Tisch

### 2. Gang – Hauptspeisen

- Saltimbocca mit Gemüse-Tagliatelle, Pinot Grigio-Sauce und sautierte Zucchini  
»oder
- Papilote vom Lachs mit Orangen-Karotten, Wildreis und Thymian-Sauce  
»oder
- Gefüllte Gnocchi mit Salbei-Butter, getrockneten Tomaten, Parmesan und Pinienkernen

### 3. Gang – Dessertvariationen

- Mascarponecreme mit frischen Himbeeren
- Mousse au Chocolat im Glas hell und dunkel mit kandierten Nüssen
- Hausgemachter Karottenkuchen mit Zimtblüten-Creme
- Blaubeer-Käsekuchen im Glas

## Premium ★★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Gruß aus der Küche:

- Tomaten-Cappuccino mit Schwarzwald-Gin

### warmes Nudelgericht:

- Grüne Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Miesmuscheln, Fenchel und Safransauce  
»oder
- Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsen-Risotto mit Kresse-Salat und Pecorino
- Brotkorb und Butter auf dem Tisch

### 2. Gang – Hauptspeisen

- Gebratenes Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffelstampf, geröstetem Blumenkohl und Madeira-Jus  
»oder
- Kabeljaufilet in Nussbutter mit gratiniertem Brokkoli, Salzkartoffeln und Riesling-Sauce  
»oder
- Gefüllte Buonfatti/Kartoffelnocken auf getrüffeltem Rahmspinat mit Parmesan und Pinienkernen

### 3. Gang – Dessert-Teller

- Mascarponecreme mit Orangengelee und Minz-Pesto
- Mousse au Chocolat im Glas hell und dunkel mit kandierten Nüssen
- Hausgemachter Karottenkuchen mit Zimtblüten-Creme
- Erdbeer-Käsekuchen im Glas mit weißer Schokoladen-Sauce
- Schokoladen-Fudge mit Butter-Karamell, Pistazien und Fleur de Sel

# Barbecue

## BÜFETT

Für diese Büfets ist  
Fachpersonal notwendig

*lecker. frisch. servicestark.*

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



## Silber ★

Empfohlen ab 50 Personen

### Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Kresse und zweierlei Dressings
- Rustikaler Bauern-Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Feta-Käse und frischer Petersilie
- Bunter Linsen-Salat mit Wurzelgemüse, altem Balsamico und Speck
- Kopfsalatherzen mit gerösteten Mandeln, Schnittlauch und Joghurt-Dressing
- Mediterraner Pasta-Salat mit Grillgemüse, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum **»oder**
- Klassischer Nudel-Salat mit Karotten, Erbsen, Pilzen, Schmand und Schnittlauch
- Gemischter Brotkorb

### Vom Grill und aus der Pfanne

- Bratwurst Mix / Thüringer, Nürnberger, Rindswurst, grobe Bratwurst
- Schweinenacken-Steaks in Paprika-Marinade
- Steaks aus der Rinderhüfte in Pfeffer-Marinade
- Hähnchenbrust in Curry-Marinade oder Hähnchen-Keulen in Chili
- Merguez mit Harissa oder Grillkäse

### Beilagen und Saucen

- Grillkartoffel mit Kräuterquark
- BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Aioli, Sweet-Chili-Dip, Ketchup, Senf

### Dessert-Büfett:

- Panna cotta mit Waldbeer-Kompott
- Obstsalat mit Minze, Honig und Nüssen

## Gold ★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Vorspeisen

- Pochierte Lachs-Pralinen mit Dill-Creme
- Creperöllchen mit Räucherlachs-Creme und Spinat
- Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Apfel-Meerrettich
- Knoblauch-Garnelen mit geräuchertem Paprika und Sauce Aioli
- Mediterranes Grill-Gemüse, mariniert mit Rosmarin-Öl und frischer Kresse
- Gemischte Antipasti-Auswahl: Oliven/gefüllte Peperoni/getrocknete Tomaten/Balsamicozwiebeln
- Gemischter Brotkorb

### Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Sprossen, Kresse und zweierlei Dressings
- Bunter Tomatensalat mit Mini Mozzarella, Pinienkernen, Balsamicodressing und frischem Basilikum
- Mediterraner Nudelsalat mit gebratenen Champignons, gegrilltem Paprika und Frühlauch
- Süßkartoffel-Salat mit getrockneten Datteln und Ingwer-Ahorn Dressing
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, Schalotten, Zwiebelsamen und Sesamöl
- Brokkoli-Salat mit Physalis, Peperoni, Knoblauch und Mandeln

### Vom Grill

- Grillwurst Spezialitäten / Pfälzer Bratwurst / Rindswurst / Käsekrainer / Merguez
- Schweinenacken-Steaks in Paprika-Marinade
- Steaks aus der Rinderhüfte in Pfeffer-Marinade
- Hähnchenbrust in Mango-Chili-Marinade
- Schafskäse-Päckchen mit Knoblauch und Kräutern oder Grillkäse

### Aus der Pfanne

- Lachsfilet mit Zitronen-Thymian-Butter
- Pasta Penne mit geschmolzenen Tomaten, Rucola und Parmesan

### Beilagen und Saucen

- kleine Rosmarinkartoffeln mit Tzatziki
- Grillkartoffeln mit Kräuterquark
- BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Aioli, Sweet-Chili-Dip, Ketchup, Senf

### Dessert-Büfett:

- Panna Cotta „macchiato“ mit Espresso und Amarettokirsche
- Blaubeer-Käsekuchen im Glas mit Limetten-Streusel
- Obstsalat mit Minze, Honig und Nüssen

## Premium ★★★

Empfohlen ab 80 Personen

### Vorspeisen

- Schottischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- Schwarzwaldforelle mit Preiselbeer-Sahne
- Hausgebeizter Orangen-Lachs
- Knoblauch-Garnelen mit geräuchertem Paprika und Sauce Aioli
- Mediterranes Grill-Gemüse, mariniert mit Rosmarin-Öl und Frühlauch
- Hausgemachter Rinderschinken auf Koriander-Creme mit Kresse und Röstzwiebeln
- Gemischte Antipasti-Auswahl: Oliven/gefüllte Peperoni/getrocknete Tomaten/Balsamicozwiebeln
- Gemischter Brotkorb

### Salat-Büfett

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräutern, Croutons, gerösteten Kernen, Sprossen, Kresse und zweierlei Dressings
- Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- Mediterraner Pastasalat mit gebratenen Champignons, gegrillter Paprika und Frühlauch
- Roma-Salatherzen mit Caesar-Dressing und gehobeltem Parmesan
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, Schalotten, Zwiebelsamen und Sesamöl
- Mariniertes Zucchini Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

### Vom Grill

- Tagliata aus der argentinischen Rinderhüfte im ganzen gegrillt und vor Ort Tranchiert **»oder**
- Steaks aus der argentinischen Rinderhüfte in Pfeffer-Marinade
- Pulled Turkey Burger mit Curry-Erdnuss Cole Slaw
- Hähnchenbrust in Mango-Chili-Marinade
- Lammhüfte in Rosmarin-Marinade

### Aus der Pfanne

- Kabeljau in Zitronen-Kapern-Butter
- Pasta Mafaldine mit Walnuss-Ricotta-Sauce, Frühlauch und Parmesan

### Beilagen und Saucen

- La Ratte Kartoffeln aus dem Ofen mit Thymian
- grobes Ratatouille
- Grillkartoffeln mit Kräuterquark
- BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Aioli, Sweet-Chili-Dip, Ketchup, Senf

### Dessert-Büfett

- Crêpes Suzettes mit Grand Marnier und Vanilleeis **»oder**
- Crêpes mit Banane, Salz-Karamel und Schokoladeneis
- Obstsalat mit Minze, Honig und Nüssen

# Fingerfood

BÜFETT ODER  
FLYINGSERVICE

Für diese Büfettis ist  
Fachpersonal notwendig



lecker. frisch. servicestark.

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



## Silber ★

Empfohlen ab 30 Personen

### **In kleinen Gläsern oder Porzellanschälchen**

- Bunter Linsensalat mit Wurzelgemüsewürfel, Balsamico oder geräucherte Entenbrust
- Roastbeefröllchen mit Remouladensauce auf Wildkräutersalat
- Bulgursalat mit Schafskäse und frischer Minze
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, schwarze Oliven und Pesto
- Brotkorb

### **Spießchen**

- Pfannkuchenröllchen mit Blattspinat und Räucherlachs
- Tandoori-Hühnerspieß mit schwarzem Sesam, dazu Chutneydip
- Antipastispiß mit Balsamico Zwiebelchen

### **Warme Suppen im Weckglas**

- Kürbis-Ingwersüppchen (Saisonal) »oder
- Pikante Karottencremsuppe mit Ingwer

### **Warme Speisen**

*warme Speisen in kleinen tiefen Tellern – oder im Weckglas*

- Würfel vom Ochsenbäckchen in kräftiger Chiantijus auf Kartoffelpüree, dazu Brokkoli
- Thai Curry von der Hähnchenbrust mit Wokgemüse und Basmatireis
- Hausgemachte Quiche mit Gemüse und Fetakäse

### **Dessert im kleinen Gläschen**

- Mousse au Chocolat mit Vanilleschaum
- Topfenlimonenmousse mit Mangosauce und Minze

## Gold ★★

Empfohlen ab 50 Personen

### **In kleinen Gläsern oder Porzellanschälchen**

- Räucher-Lachs-Quiche
- Pastrami-Sandwich
- Caesar Salat mit Riesengarnele und Parmesandressing
- Mousse vom der Forelle mit Brotschips
- Bunte Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumcreme, Olivenöl und Balsamico
- Brotkorb

### **Warme Speisen**

- Hausgemachte Tortillas de patata mit Gemüse und Oliven, wahlweise mit Garnele und Zucchini oder mit Chorizo

*Warme Speisen in kleinen tiefen Tellern – oder im Weckglas*

- Lammspieß mit Thymianbutter auf Fenchelrisini
- Schnitzel vom Iberico Schweinerücken an La Ratte Kartoffelsalat
- Kabeljau in Limonenöl pochiert auf Rote Bete-Püree
- Cremige Polentaschnitte mit Pilzragout und gereiftem Parmesan

### **Dessert im kleinen Gläschen**

- Panna cotta mit Himbeeren
- Crème brûlée
- Beerengrütze mit Mango Joghurtschaum

## Premium ★★★

Empfohlen ab 80 Personen

### **In kleinen Gläsern oder Porzellanschälchen**

- Rosa gebratenes Lamm mit Rotweinschalotte
- Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat
- Süßkartoffelsalat pikant mariniert, mit coppa di Parma
- Eingelegte Portweifeigen mit Taleggio
- Grüner Bohnensalat mit Sprossen und Zitronengras, dazu Kokos-Chips
- Caesar Salat an Parmesan Sardellendressing und Riesengarnele
- Brotkorb

### **Warme Suppe im Weckglas**

- Pikante Karottencremsuppe mit Ingwer

*Warme Speisen in kleinen tiefen Tellern – oder im Weckglas*

- Roastbeef Würfel mit Nusskruste
- Hähnchenfiletspieß mit Trüffeljus auf Fenchelrisini (Reisnudel)
- Kalbsnusswürfel geschmort mit Paprika und Chili in Portwein
- Kabejau in Zitronen-Kapern Bouillon mit Erbsen-Graupen

### **Dessert im kleinen Gläschen**

- Mousse von weißer Schokolade und Mangoragout
- Früchtetmix
- Beerengrütze mit Mango-Joghurtschaum
- Manchego Käse mit Quittenkonfit

# Fingerfood

FINGERFOOD  
UND DESSERTS

*lecker. frisch. servicestark.*

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



## Fingerfood

1. Putenbrust, gegrillte Ananas, Sprossen und Chili-Sesam-Krokant 2,20 €
2. Gegrilltes Schweinefilet, Cafe de Paris Butter, Roggenbrot und Frühlach 2,35 €
3. Roastbeef, Rosmarin-Remoulade, Röstzwiebeln und marinierter Rettich 2,40 €
4. Hausgemachter Rinderschinken/Pastrami, grobe Senf-Creme, Kresse und Sandwich-Cracker 2,50 €
5. Parmaschinken und Charentais-Melone 2,40 €
6. Kandierter Speck-Chip, frische Feige und Zwiebelsamen 2,35 €
7. Schwarzwälder Schinken, geschmorte Silberzwiebel und Brezel-Chip 2,40 €
8. Räuchermakrele, konfierte Kartoffel, Sauce Aioli und Pimenton 2,40 €
9. Schottischer Räucherlachs, Röstie-Chip und Dillmousse 2,40 €
10. Hausgebeizter Orangen-Lachs, Buchweizen-Blini und Creme Double 2,80 €
11. Geräucherte Schwarzwaldforelle, Pumpernickel-Crumble und Apfel oder Preiselbeer-Meerrettich 2,35 €
12. Krabbencocktail, Chicorée, Avocado und Koriander-Pesto 2,60 €
13. Mini Mozzarella, Rispentomate, Basilikumpesto 1,80 €
14. Gratiniertes Ziegenkäse, Aprikosen-Vanille-Chutney und Haselnuss 2,20 €
15. Pecorino, alter Balsamico, Thymian-Focaccia 2,20 €
16. Alter Gouda, Trauben-Gelee und Knäckebrot 2,35 €
17. Geschmolzene Datterino-Tomate, Büffel-Mozzarella, Basilikumöl und Pinienkerne 2,50 €
18. Gemischtes Grillgemüse mediterran, Zucchini, Paprika, Aubergine und Rosmarin-Öl 1,70 €
19. Gemischtes Grillgemüse rustikal, Karotte, Sellerie, Blumenkohl und Traubenkern-Öl 1,70 €
20. Gegrillte Zucchini, junger Knoblauch, Pinienkerne und Zitronen-Olivenöl 1,80 €
21. Geröstete Aubergine, Walnüsse und Petersilien-Pesto 1,80 €
22. Sautierte Paprika, Cashews und Thymian-Honig 1,80 €
23. Gebratene Champignons, Balsamico und Schnittlauch 1,80 €

## Ganze belegte Partybrötchen

1. Räucherforelle, Friséesalat und Preiselbeer-Meerrettich 2,60 €
2. Pfeffermakrele, Blattsalate und Zitronen-Aioli 2,60 €
3. Schottischer Räucherlachs, Kresse und Frischkäse 2,80 €
4. Gebeizter Lachs, Gurke, Erbsen-Sprossen und Wasabi-Creme 3,20 €
5. Gegrillte Putenbrust, Sellarisalat, Curry-Mayonnaise 2,20 €
6. Schweinerückenbraten, Senfbutter und gepickeltes Gemüse 2,30 €
7. Wacholderschinken, Cornichons und Schnittlauch-Creme 2,20 €
8. Schwarzwälder Schinken, marinierte Radieschen und Süßrahmbutter 2,50 €
9. Mailänder Salami, Rucola, frische Feige und Olivenöl 2,50 €
10. Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan 2,60 €

11. Roastbeef, Blattsalate, Röstzwiebeln und Paprika-Remoulade 2,60 €
12. Hausgemachter Rinderschinken/Pastrami, Wildkräuter und Caesar-Dip 3,20 €
13. Rahmbrie, Kopfsalat und Preiselbeeren 2,20 €
14. Junger Gouda, Kresse und Salzbutter 2,30 €
15. Kräuter-Frischkäse, gemischte Sprossen, Tomaten-Flakes 2,30 €
16. Ziegenfrischkäse, Friséesalat, geröstete Walnüsse und Rüben-Sirup 2,50 €
17. Büffelmozzarella, Ochsenerztomate, frischer Basilikum und Pinienkerne 2,50 €

## Partylangenstange

1. Kräuterfrischkäse, Kresse und Schnittlauch 2,20 €
2. Tomate, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl 2,30 €
3. Camembert, Süßrahmbutter, Preiselbeeren und Blattsalat 2,50 €
4. Hausgemachter Obazda, marinierte Schalotten und Paprika 2,50 €
5. Pfeffer-Salami, Butter, und Blattsalat 2,60 €
6. Schwarzwälder Schinken, Butter und Cornichons 2,60 €
7. Wacholderschinken, Butter, Gurken und Strauchtomaten 2,60 €
8. Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan 2,70 €
9. Hausgemachter Rinderschinken/Pastrami, Butter, Blattsalat und frischer Meerrettich 2,80 €
10. Serranoschinken, Manchego-Creme, Wildkräutersalat und Mandeln 3,20 €

## Desserts

1. Panna cotta „klassisch“ mit Waldbeer-Kompott 3,00 €
2. Panna cotta „macchiato“ mit Espresso und Amarettokirsche 3,50 €
3. Mascarpone-Creme mit frischen Himbeeren 3,00 €
4. Mascarpone-Creme mit Orangengelee und Minz-Pesto 3,50 €
5. Mousse au Chocolat „klassisch“ hell oder dunkel mit kandierten Nüssen 3,20 €
6. Blaubeer-Käsekuchen im Glas mit Limetten – Streusel 3,50 €
7. Erdbeer-Käsekuchen im Glas mit weißer Schokoladen-Sauce 3,50 €
8. SchokoladenFudge mit Butter-Karamell, Pistazien und Fleur de Sel 3,50 €

### Aufgespießt / Plugged (kein Besteck notwendig)

1. Bunter Fruchtspieß 2,00 €
2. Bunter Fruchtspieß mit Schokoladen-Topping 2,20 €
3. Gemischter Fruchtspieß mit hausgemachten Schokotrüffeln 2,80 €
4. Schokoladen Brownie am Spieß mit Toffee-Dip 3,20 €
5. Mini Muffin-Spieße mit Limonen-Glasur und Mini Marshmallows 3,50 €
6. Baby Banane mit Schokolade, Erdnuss-Dip und Salzkaramell 3,80 €

### Tartelettes

1. Vanille Tartelette mit Creme Patisserie und frischen Beeren 3,00 €
2. Waldfrucht Tartelette mit geschlagener Sahne und Minz-Pesto 3,00 €
3. Heidelbeer Tartelette mit Joghurt-Creme 3,20 €
4. Nougat Tartelette mit gerösteten Haselnüssen 3,20 €
5. Cocos Tartelette mit gegrillter Ananas und Cashew Crumble 3,50 €



lecker. frisch. servicestark.

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



# Der Firstfloor

NEU! Unsere Event-Location in Ettlingen.

Der FIRSTFLOOR ist eine speziell für Events und Hochzeiten konzipierte Räumlichkeit, die keine Wünsche offenlässt. Ausgestattet mit flexiblen Raumangeboten für große und kleine Feierlichkeiten, modernster Technik, großzügigem Terrassenbereich, Empfangs-Foyer, Event-Bar und vielem mehr.

Auch das Floor-Catering steht für Innovation auf ganzer Linie. Firstfloor ist überzeugt, dass die Zufriedenheit der Gäste in direktem Zusammenhang mit Genussvielfalt steht. Die Firstfloor-Genussküche ist im selben Gebäude untergebracht und bringt alle Gerichte in wenigen Minuten auf den Tisch – super frisch und genussvoll.

Besonderen Wert legt das Firstfloor-Team auf das gewünschte Ambiente und die Tischdekoration, die ganz individuell abgestimmt werden können. Somit lässt Firstfloor keine Wünsche offen: vom unterhaltsamen Sekt-empfang über die traditionellen Rundtische im Innenbereich bis zum Brautstraußwurf auf der sonnigen Terrasse, die zudem für luftige Events mit Frontcooking und Grillstationen ideal geeignet ist.

Auch Lichtgebung und Tontechnik sowie die perfekten Hochzeitsfotos sind für uns wichtige Bestandteile unseres Gesamtkonzeptes. Besonderen Wert legen wir auf das Tischarrangement. Feinstes Porzellan, edle Gläser, fein gewebte Tischdecken und Stuhlhussen. Natürlich alles farblich abgestimmt auf die gewünschte Farbpalette.

Unser Hochzeitsteam berät Sie gerne ausführlich.

Weitere Informationen zu den Möglichkeiten des FIRSTFLOOR finden Sie im Internet: [www.firstfloor-location.de](http://www.firstfloor-location.de)



**FIRST FLOOR**®

Raum für Möglichkeiten!  
Event · Catering · Tagungen

## Infos und Fakten rund um FIRSTFLOOR

- Anzahl der Veranstaltungsräume: flexibel mit verschiedenen Funktionen bis 450 qm<sup>2</sup> Gesamtfläche
- besonders geeignet für: Business-Meetings, Hochzeiten, Veranstaltungen, Tagungen etc.
- Kapazitäten: (10–200 Personen) Bankett, Stehempfang, Serviermenü
- Möglichkeiten der Bestuhlung: sehr flexibel, je nach Veranstaltungsform.

## Übernachtung:

- Hotel Erbprinz Ettlingen (2,6 km), Radisson Blue Ettlingen (3,9 km), ibis Styles Ettlingen (3,1 km)

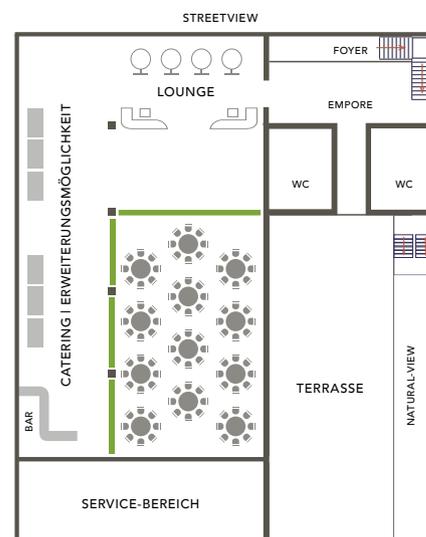
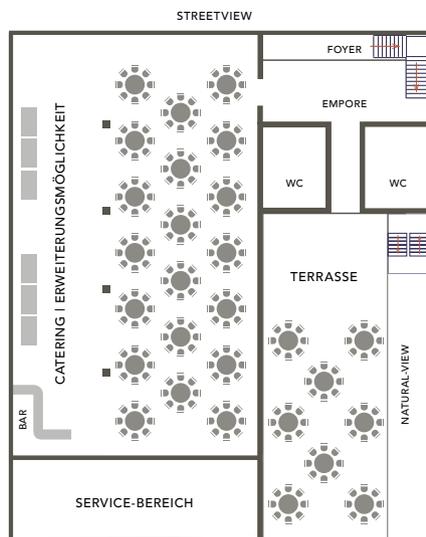
## Catering Küche:

- neuartige Inhouse-Catering-Genussküche mit vielseitigen Menümodulen

## Highlights:

- 160 Quadratmetern große überdachte Terrasse mit Sonnensegel  
– ideal geeignet für luftige Events, Frontcooking und Grillstationen

**Barrierefrei über alle Ebenen**





*lecker. frisch. servicestark.*

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



# Das KunstWerk

Unsere Event-Location in Karlsruhe-Durlach – ein moderner Veranstaltungsort mit dem Charme der industriellen Gründerzeit.



Das KunstWerk in Karlsruhe Durlach bietet Ihnen moderne und vielseitig gestaltbare Räumlichkeiten. Die Location liegt auf dem Gelände der Durlacher Raumfabrik und bietet im Sommer einen wunderschönen Außenbereich. Die Kombination aus dem alten PFAFF Nähmaschinen-Werk und moderner KUNST macht den besonderen Charme der Eventlocation KunstWerk aus – modern interpretiert und kreativ umgesetzt.

Eine stilvolle Atmosphäre und der Außenbereich mit großer Terrasse bilden einen charaktvollen Rahmen für Ihre Hochzeit.

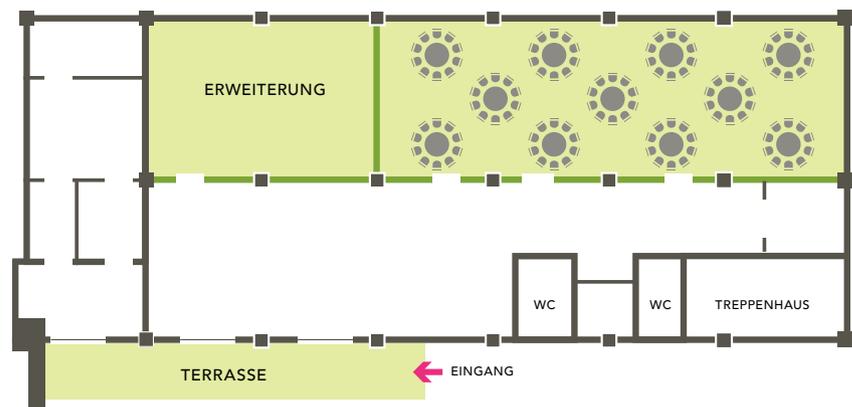
Das KunstWerk lässt sich auf nahezu alle Bedürfnisse einrichten. Ohne zeitliche Einschränkung können durch teilbare Räume Veranstaltungen von 30 bis 200 Personen ausgerichtet werden.

Mit dem Hotel »Der Blaue Reiter« in unmittelbarer Nachbarschaft können Sie eines der schönsten Design-Hotels in der Region für Ihre Hochzeitsnacht und die Übernachtung Ihrer Gäste genießen. Das KunstWerk ist ein gemeinsames Projekt mit unserem Partner »Hotel der Blaue Reiter«.



AMALIENBAD STRASSE

- Raumgröße von 120 qm bis 500 qm
- Räume individuell teil-/kombinierbar
- Geeignet, je nach Bestuhlung, für 60 bis 100 Personen
- Grüner Außenbereich mit großzügiger Holzterrasse
- Integrierte Café/Cocktailbar
- Highspeed-LAN und WLAN
- Parkplätze direkt vor dem Haus





*lecker. frisch. servicestark.*

[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)

**KUNZMANN**  
**EVENTS**  
& Catering



# Geschirr und Equipment-Verleih

Einfach aussuchen und reservieren!

In unserem Equipment-Verleih können Sie neben Gläsern, Porzellan, Besteck auch Mobiliar und Büfettausstattung, Tischwäsche sowie Dekoration für Ihre Veranstaltung ausleihen.

Wir liefern im gesamten Großraum Karlsruhe, Ettlingen, Baden-Baden, Rastatt und Bruchsal. Gerne planen wir auch Ihre gesamte Veranstaltung oder beliefern Ihr Event mit unseren Speisen und Getränken und der dazu passenden Ausstattung.

Falls Sie eine eigene Verköstigung planen steht Ihnen aber auch davon unabhängig unser Geschirrverleih mit dem gesamten Equipment zur Verfügung!



## Full-Service & More

Was wir Ihnen noch alles bieten.

Full Service & More verstehen wir wortwörtlich. Denn den Großteil der Ideen und Anforderungen unserer Hochzeitspaare stemmen wir mit Erfahrung, Know-how, Manpower und Materialien aus eigenem Bestand. Bei speziellen Anforderungen wie Blumendekorationen, Ton- und spezieller Lichttechnik oder der Eventfotografie kommen die Profis aus unserem Partner-Netzwerk zum Einsatz.

Mit diesen spezialisierten Partnern können wir nahezu jede Aufgabe für Sie lösen, die irgendwie in Verbindung mit Ihrer Hochzeits- und Veranstaltungsplanung steht. Wir beraten Sie gerne zu den verschiedenen Möglichkeiten und Services.

Beispiele von Service & More:

- *Stuhl- & Tischhussen*
- *Mobiliar & Equipment*
- *Personal-Services*
- *Licht- & Soundtechnik*
- *Dekorations-Services*
- *Blumen-Arrangements*
- *Büfett- & Küchenausstattung*
- *Event-Zelte*

*lecker. frisch. servicestark.*

Vor jeder Hochzeitsfeier gibt es viele Fragen: Was brauchen wir alles? Welche ist die beste Location für uns? Wird es den Gästen gefallen?

Wir von Kunzmann-Events & Catering wissen, wie wichtig Ihnen die richtigen Antworten sind und wir wissen auch, dass Sie uns mit Ihrem Auftrag ein großes Vertrauen entgegenbringen dem wir immer gerecht werden wollen. Hochzeitsfeiern sind daher die Kür unserer Arbeit, denn wir möchten den schönsten Tag Ihres Lebens zu einem wahrhaft großartigen Moment machen. Für das Fest aller Feste haben wir in vielen Jahren ein ganz besonderes Feingefühl und vielseitiges Know-how erworben. Unter unserem Credo »lecker. frisch. servicestark« planen wir Ihre Feier minutiös und achten auf jedes Detail, damit Ihr Tag der Tage perfekt wird.



*lecker. frisch. servicestark.*

## KUNZMANN EVENTS GmbH

Nobelstraße 14  
76275 Ettlingen

Telefon: +49 (0)7243 35 470 – 0  
Telefax: +49 (0)7243 35 470 – 99

E-Mail: [info@kunzmann-events.de](mailto:info@kunzmann-events.de)



[kunzmann-events.de](http://kunzmann-events.de)



*Raum für Möglichkeiten!*  
Event · Catering · Tagungen

E-Mail: [info@firstfloor-location.de](mailto:info@firstfloor-location.de)



[firstfloor-location.de](http://firstfloor-location.de)