2021

CORPORATE EVENTS

INHALT

3 Das Restaurant Cube
4 Abendveranstaltungen
5 Getränkepakete
9 Kalt-warmes Buffet
10 Classic Menüs
11 Saisonale Menüs
13 Was Sie sonst noch wissen sollten
14 Exklusivanmietungen
17 Kontakt

DAS RESTAURANT CUBE IM TOP FLOOR DES KUNSTMUSEUM STUTTGART

Das Raumgefühl ist einmalig: Rundumverglasung und ein fantastischer Ausblick auf Stuttgarts Mitte. Das reduzierte Interieur unterstützt den Eindruck urbaner Großzügigkeit.

Die professionelle Restaurant-Crew hat eine klare Vision: „Inspired Cooking“ – es ist die Quintessenz inspirierender, kulinarischer Entdeckungsreisen. Mit erstklassigen, wo immer möglich regionalen Produkten, werden geschmacklich ausdrucksstarke Gerichte erschaffen, die ihren Ursprung nicht verheimlichen: Mediterrane wie asiatische Einflüsse sind ebenso auszumachen, wie revitalisierte Elemente klassischer Kochkunst.

BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNGEN

Perfekte Prozesse reichen nicht. Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Passion.

Damit unsere Mitarbeiter stets motiviert sind, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern. In eigens zusammen gestellten Schulungsprogrammen entwickeln wir unsere Mitarbeiter nicht nur in ihrer fachlichen Qualifikation weiter, sondern vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgebern. Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.

RESTAURANTLEITER SEBASTIAN PLATZER

ABEND VERANSTALTUNGEN

FINGERFOOD ZUM APERITIF

ab 13,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

KALT-WARMES BUFFET

ab 67,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

FLYING BUFFET

ab 77,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

ODER

3-GANG MENÜ

ab 62,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

4-GANG MENÜ

ab 72,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

UND

LATE-NIGHT-SNACK

ab 7,50 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.

GETRÄNKE PAKETE

APERITIF-GETRÄNKEPAKET
Pauschale für 1 Stunde

Alkoholfreie Getränke
Prosecco
Prosecco mit Orangesaft
Bier

ab 9,50 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKE-PAKET „CLASSIC“
Pauschale für 3-4 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Weinauswahl 0,75 l-Sortiment
Bier

ab 32,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKE-PAKET „EXKLUSIV“
Pauschale für 3-4 Stunden

Alkoholfreie Getränke
Weinauswahl 0,75 l-Sortiment
Bier
Kaffeespezialitäten

ab 36,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKE-PAKET „KIDS“
Pauschale für 3-4 Stunden

Alkoholfreie Getränke

(Das Getränke-Paket ist für Kinder im Alter von 5–11 Jahren. Kinder unter 5 Jahren werden gratis verpflegt.)

ab 18,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKE-PAKET „DIGESTIF“
Pauschale für 3 Stunden

Digestif-Auswahl

ab 7,50 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKE-PAKET
„COCKTAILS & LONGDRINKS“
Pauschale für 3 Stunden

Cocktail- und/oder
Longdrink-Auswahl

ab 24,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

Auf Wunsch können Getränke auch nach Verbrauch berechnet werden. Gerne senden wir Ihnen ein umfangreiches Getränkesortiment zu.

Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Preisveränderungen vorbehalten.

KALT-WARMES DINNERBUFFET

EIN KLEINER AUSZUG

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET
PRO PERSON AB 69,90 EURO
Mindestmenge 80-120 Personen. Bei niedrigerer Personenzahl wird der Preis geringfügig angepasst.

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET
PRO PERSON AB 67,90 EURO
Mindestmenge 120-180 Personen. Bei niedrigerer Personenzahl wird der Preis geringfügig angepasst.

SALATE & VORSPEISEN

(Bitte wählen Sie Ihre sechs Favoriten aus.)

SAISONALE BLATTSALATE
TOPPINGS: Kerne | Kräuter | Sprossen
DRESSING: „CUBE"-Hausdressing

GEGRILLTES ANTIPASTIGEMÜSE
Zucchini | Paprika | Pilze | Tomaten | gezupfter Büffelmozzarella

BUNTE BETE
Bete Salat | Ziegenkäsecrumble

LINSENSALAT
Schalotten | Wurzelgemüse | Senfdressing

TOMATENSALAT
Aprikosen-Chimichurri | Avocado | Oliven

GLASNUDELN „ASIA STYLE"
Koriander | Ponzu-Limettenmarinade

GRÜNER COUSCOUS SALAT
Minze | karamellisierte Cashewkerne

CARPACCIO VON DER ZUCCHINI
Ziegenfrischkäse

CAESAR SALAD
Parmesandressing | Croûtons

KALBFLEISCHKÜCHLE
Kartoffelsalat | grobe Senfkorncrème

GEBEIZTER LACHS Aufpreis 1,00 €
Sour Cream | rote Zwiebeln | Lime

ROASTBEEF „@ 56°C" Aufpreis 1,00 €
Shimeji Pilze | Röstzwiebeln | Trüffel Vinaigrette

GEGRILLTE GARNELEN Aufpreis 1,00 €
Scharfer Melonen-Gurken-Salat

BROTSPEZIALITÄTEN

MALZBROT

CIABATTA

PARISIENNE

DAZU
Kräuterquark | Salzbutter

KALT-WARMES DINNERBUFFET

EIN KLEINER AUSZUG

FISCHHAUPTGANG
(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

LACHSFILET UNTER DER CURRYKRUSTE
GEGRILLTES LOUP DE MER FILET
GARNELENSPIESS „SWEET & SOUR“
ZANDERFILET

BEILAGE & SAUCE ZUM FISCH
(Bitte wählen Sie eine Beilage und eine Sauce aus.)

LAUCHRISOTTO
ORANGEN-FENCHELGEMÜSE
KARTOFFEL-SAFRAN-PÜREE
LIMETTENSAUCE
WEISSWEINSAUCE

FLEISCHHAUPTGANG
(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF
SALTIMBOCCA
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST
RINDERBACKE „24h SLOW COOKED”
MIGNONS VOM RINDERFILET Aufpreis 3,00 €

ODER

TRANCHIER-STATION
(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN Aufpreis 3,50 €
ROASTBEEF „IM GANZEN @ 54°C“ Aufpreis 3,50 €
BLACK ANGUS RINDERFILET „@ 54°C” Aufpreis 7,50 €

KALT-WARMES DINNERBUFFET

EIN KLEINER AUSZUG

BEILAGEN & SAUCE ZUM FLEISCH
(Bitte wählen Sie zwei Beilagen und eine Sauce aus.)

KARTOFFELGRATIN-TÖRTCHEN

NUSSBUTTERPÜREE

GRILLGEMÜSE

GRÜNER SPARGEL

RATATOUILLE

GRÜNE BOHNEN

SAUCE BÉRNAISE

PFEFFERJUS

BBQ-SAUCE

BAROLOJUS

VEGETARISCHER HAUPTGANG
(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

INDISCHES GEMÜSECURRY (VEGAN)
Scharfes Gemüse-Kokos -Curry
Karotten | grüner Spargel | Zuckerschoten | Koriander | Duftreis

RISOTTO FREGOLA SARDA
Italienisches Gemüse

PASTA „RIGATONI“
Kirschtomaten-Safransauce | Pesto | gehobelter Hartkäse

FRISCHE RICOTTA-RAVIOLI
Spinat | Kräutersauce | Nußschmelze

FETTUCCINE
Trüffelrahm I Trüffel

ODER

PASTA-STATION

ORECCHIETTE & PRAWNS Aufpreis 2,50 €
Tomatensugo | frischer Basilikum | Cherrytomaten
Rucola | Parmesan
Wahlweise mit gegrillten Garnelen

KALT-WARMES DINNERBUFFET

EIN KLEINER AUSZUG

DESSERTBUFFET
(Bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten aus)

VALRHONA SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLEE
Gebrannt & fertig

VANILLE-PANNA COTTA
Cantuccinicrunch | Campari-Pfirsich

CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne

OPERASCHNITTE
Himbeergel | Himbeeren

APFEL-BROWNIE
Ahornsirup | Sauerrahm | Preiselbeeren

FRISCHER FRUCHTSALAT
Minze

MANGO-PANNA COTTA
Süßes Knuspermüsli | Kokosschaum

CHIA SHOT
Holunderbeeren | Kokosnusswasser | Beerenpüree

FRÜCHTE TABOULEH
Israelischer Couscous | saisonales Obst | Ahornsirup

CUBE'S CLASSIC MENÜ 1
GANZJÄHRIG BUCHBAR

3-GANG MENÜ 69,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 79,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

OKTOPUSCARPACCIO Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Yuzumarinade | Gepickelte Schalotten | Oxali

*

THAI SUPPE
Kokosmilch | Zitronengras | Shiitake Pilze

*

RINDERFILET AM STÜCK GEBRATEN
Grillgemüse | Kartoffelgratin | Barolojus

*

CRÈME BRÛLLÈE VON DER TONKABOHNE
Johannisbeere | Butterkekscrumble

CUBE'S CLASSIC MENÜ 2
GANZJÄHRIG BUCHBAR

3-GANG MENÜ 65,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 75,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

5-GANG MENÜ 89,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

CREMIGE BURRATA Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Bunte Tomaten | Wildkräuter

*

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
Trüffelöl | Lauch | Sauerrahm

*

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Blattspinat | Kirschtomaten | Velouté

*

KALBSRÜCKEN
Süßkartoffelcrème | Pak Choi | dunkle Jus

*

NEW YORK CHEESECAKE
Himbeergel | Mandelcrumble | Himbeersorbet

ALTERNATIVER FISCH HAUPT-GANG
GANZJÄHRIG BUCHBAR

STEAK VOM YELLOWFIN TUNA
Schwarzes Bohnenrisotto | Soja Lime Jus

FRÜHLINGS MENÜ
25.02.2022 – 05.06.2022

3-GANG MENÜ 69,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 79,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

FRÜHLINGSSALAT Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Grüner Spargel | Champagnerdressing | Cerealien | Ziegenkäse

*

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE
Rosa Pfeffer | Sauerrahm

*

KALBSTAFELSPITZ ROSA
Schnittlauch-Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Thymianjus

*

RHABARBER-HIMBEER-FROOP
Vanillecreme | Rhabarber-Himbeer-Schaum | Joghurtcrisp

SOMMER MENÜ
06.06.2022 – 11.09.2022

3-GANG MENÜ 69,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 79,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

SOMMERSALAT Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Champagnerdressing | Cerealien | junger Rettich | Radieschen

*

YELLOW GAZPACHO
Kalte gelbe Gemüsesuppe | Kräuter | Chilliöl

*

BLACK ANGUS ENTRECÔTE
Piementos | Polenta | Dunkle Jus

*

GRIECHISCHER JOGHURT
Erdbeere | Butterkekscrumble

HERBST MENÜ
12.09.2021 – 20.11.2021

3-GANG MENÜ 68,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 78,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

HERBSTSALAT Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Champagnerdressing | Cerealien | Gepickelter Kürbis I Ziegenkäse
*
KAROTTEN-INGWERSUPPE
Rosa Pfeffer
*
BLACK ANGUS RINDERFILET
Polenta I Pilzragout I Barolojus
*
DULCEY PANNA COTTA
Mango | Mandelcrumble

WINTER MENÜ
21.11.2021 – 25.02.2022

3-GANG MENÜ 65,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 75,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

WINTERSALAT Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Champagnerdressing | Cerealien | Bunte Bete
karamellisierter Ziegenkäse
*
CREMIGE SELLERIESUPPE
Kracherle | Grünes Öl
*
GESCHMORTE KALBSBACKE
Nussbutter-Kartoffelpüree I Babylauch I Jus
*
LAUWARMER SCHOKOLADENBROWNIE
Birne I Salzkaramell

WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN

Buffet- und Menükosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, Servietten, Service- und Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Hussen für Stühle, Tischdekoration oder zusätzliches Mobiliar bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. Weitere Zusatzkosten entstehen für Auf- und Abbau. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis.

Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel) ist bis zu 140 Gästen in den Mietkonditionen enthalten. Bei höheren Gästezahlen werden die benötigten Möbel individuell zugemietet.

CORPORATE EVENTS
EXKLUSIVANMIETUNGEN

Möchten Sie bei Kunden, Gästen oder Mitarbeitern einen bleibenden Eindruck hinterlassen? Das Cube Restaurant als eine der exklusivsten Restaurant-Locations der Stadt macht es mit einem atemberaubenden Blick über den Stuttgarter Schlossplatz möglich.

Das Restaurant befindet sich im Top-Floor des Kunstmuseums direkt in der Innenstadt gelegen mit hervorragender öffentlicher Anbindung oder Parkplätzen in der öffentlichen Tiefgarage der BW Bank und bietet beste Voraussetzungen für Ihr Event. Die großzügigen Räumlichkeiten mit voll ausgestatteter Bar und einer Lounge mit hervorragender Aussicht ist vielseitig nutzbar. Um Ihre Veranstaltung abzurunden, starten Sie doch mit einem Empfang an der o.T. Bar, die im Foyer des Kunstmuseums liegt.

Dank der vielfältigen Möblierungsvarianten im Cube Restaurant ist eine Kapazität für bis zu 170 Personen an langen Tafeln oder runden Tischen gegeben.

Das Cube Restaurant ist der Verwandlungskünstler unter unseren Restaurants. Unter der Headline „Book the Concept“ können Sie unsere Eventcatering-Konzepte individuell für Ihre Veranstaltung buchen und skalieren. Gerade für die Menschen, die bereits viel gesehen haben, wurden diese Konzepte kreiert, bei denen Food-Innovation, Barkultur und Sounds in besonderem Ambiente aufeinandertreffen. Details entnehmen Sie gerne unserer „Book the Concept“ Broschüre.

INCENTIVES
FIRMEN & EXKLUSIV

Sie möchten Ihren Mitarbeitern die Stadt, in die sie sonst nur beruflich kommen, zeigen und ihnen für die gute Zusammenarbeit danken? Laden Sie zum gemeinsamen Frühstück in die o.T. Bar im Foyer des Kunstmuseums ein, mit anschließender Führung durch das Kunstmuseum, die ihren Abschluss beim Lunch oder Kaffee & Kuchen im Cube Restaurant findet.

Tagen Sie hoch über den Dächern Stuttgarts, im Cube Restaurant. Am Abend genießen Sie und Ihre Mitarbeiter den Aperitif mit Fingerfood in der o.T. Bar, bevor Sie zu Ihrem Besuch im Kunstmuseum starten. Jeder Stock, den Sie höher steigen, bringt Sie näher zum Dinner mit Ausblick im Cube Restaurant.

EXKLUSIV-ANMIETUNGEN

Das Cube ist die spektakulärste Location der Stadt. Für besondere Events kann das Restaurant an wenigen Tagen im Jahr komplett für Sie alleine reserviert werden. Das garantiert höchstmögliche Exklusivität mit individueller gastronomischer Leistung.

Zur gastronomischen Leistung kümmern wir uns ebenfalls um eventuell benötigte Tontechnik, Bühnenaufbauten oder spezielle Lichteffekte und vieles mehr. Gerne sind wir darüber hinaus auch beim Booking von Music Acts behilflich.

MIETKONDITIONEN

TAGSÜBER BIS 16:00 UHR

Raummiete	2.000,00 €
Mindestverzehr von Speisen und Getränken	3.500,00 €

AM ABEND AB 18:30 UHR

Raummiete	3.500,00 €
Mindestverzehr von Speisen und Getränken	9.000,00 €
Aufsicht Sicherheitsdienst, Stundensatz	26,00 €

ZUSÄTZLICHE KOSTEN

Ab 140 Personen wird zusätzliches Mobiliar benötigt, hierfür fallen Mietkosten an. Umbauarbeiten zur individuellen Bestuhlung, sowie der Rückbau nach der Veranstaltung werden nach Zeitaufwand abgerechnet.

ZZGL. ZUM MINDESTVERZEHR

MITARBEITER

Koch ab 24:00 Uhr, Stundensatz	38,90 €
Servicekraft ab 24:00 Uhr, Stundensatz	34,90 €
Serviceleiter ab 24:00 Uhr, Stundensatz	38,90 €
Buffetkraft zur Getränkeausgabe ab 24:00 Uhr, Stundensatz	32,00 €
Barkeeper ab 24:00 Uhr, Stundensatz	42,90 €

Preise für Exklusivanmietungen verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

KAPAZITÄTEN

Kalt-warmes Buffet	bis zu 140 Personen
Gesetztes Menü	bis zu 170 Personen
Stehempfang	bis zu 250 Personen

BITTE BEACHTEN

Exklusivanmietungen sind ab 70 Personen möglich.

KONTAKT

CUBE RESTAURANT

POSTADRESSE
Cube Restaurant und o.T. Bar
Kleiner Schlossplatz 1
70173 Stuttgart

TISCHRESERVIERUNGEN
Telefon Restaurant 0711 / 280 44 41
Telefon o.T. Bar 0711 / 280 44 39
Telefax 0711 / 280 44 42
info@cube-restaurant.de

EVENTBÜRO FÜR VERANSTALTUNGSANFRAGEN
Telefon 0711 / 55340 171
restaurants@rauschenberger-gastro.de

KUNSTMUSEUM STUTTGART

Astrid Eberlein
Verwaltung
Kleiner Schlossplatz 13
70173 Stuttgart
Telefon 0711 / 21 61 96 16
astrid.eberlein@kunstmuseum-stuttgart.de

ÖFFNUNGSZEITEN TÄGLICH

CUBE RESTAURANT
Mittagessen 11:45 – 14:00 Uhr
Kaffee & Kuchen 14:00 –16:45 Uhr
Abendessen 18:00 – 24:00 Uhr

o.T. BAR LOUNGE
10:00 – 24:00 Uhr

EIN HINWEIS

Reservierungen per E-Mail werden in der Regel innerhalb von 12 Stunden, längstens 24 Stunden beantwortet. Sollten Sie innerhalb 24 Stunden keine Bestätigung erhalten, hat uns Ihre Nachricht nicht erreicht. In diesem Fall bitten wir Sie, direkt in unserem Restaurant anzurufen.

Das Cube Restaurant gehört zur Rauschenberger Gastronomie-gruppe. Mehr Informationen unter www.cube-restaurant.de.

Cube

RESTAURANT

Cube Restaurant und o.T. Bar
Kleiner Schlossplatz 1
70173 Stuttgart

Telefon: 0711 / 280 44 41
Fax: 0711 / 280 44 42
E-Mail: info@cube-restaurant.de
Internet: www.cube-restaurant-de

ANFAHRT

Das Cube Restaurant befindet sich in Stuttgarts Mitte, direkt am Schloßplatz im Top Floor des Kunstmuseum Stuttgart. Haltestellen der S- und U-Bahnen sowie Busse in unmittelbarer Nähe. Parkmöglichkeiten finden Sie in der öffentlichen Tiefgarage der BW Bank.

Cube *... a Restaurant imagined by* ***Rauschenberger.***