

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.



# 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

# 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 I-Sortiment Bier

> ab 32,90 € Preis pro Person inkl. Servicebetreuung

## GETRÄNKE-PAKET "EXKLUSIV" Pauschale für 3-4 Stunden

Alkoholfreie Getränke Weinauswahl 0,75 I-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



## 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 I Kokosschau

Süßes Knuspermüsli | Kokosschaum CHIA SHOT

Holunderbeeren | Kokosnusswasser | Beerenpüree FRÜCHTE TABOULEH

Israelischer Couscous | saisonales Obst | Ahornsirup



# CUBE'S CLASSIC MENÜ 1

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 Himbeern | Mandelcrumble | Himbeersorbet

## ALTERNATIVER FISCH HAUPT-GANG GANZJÄHRIG RUCHRAR

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**

12.09.2022 - 20.11.2022

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 | Ziegenkäse

\*

KAROTTEN-INGWERSUPPE Rosa Pfeffer

BLACK ANGUS RINDERFILET
Polenta | Pilzragout | Barolojus

\*

DULCEY PANNA COTTA Mango | Mandelcrumble

# **WINTER MENÜ**

21.11.2022 - 25.02.2023

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 | Babylauch | Jus

\*

LAUWARMER SCHOKOLADENBROWNIE Birne | 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, Serviceund Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Hussen für Stühle, Tischdekoration oder zusätzliches Mobiliar bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. Weitere Zusatzkosten entstehen für Aufund 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 Buffetbis zu 140 PersonenGesetztes Menübis zu 170 PersonenStehempfangbis 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 – 23:00 Uhr

### o.T. BAR LOUNGE

10:00 - 22:00 Uhr

Freitag + Samstag: 10:00 - 23:00 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 Gastronomiegruppe. Mehr Informationen unter www.cube-restaurant.de.





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.

