

# Cube

RESTAURANT



2022

# PRIVATE EVENTS

# INHALT

- 3** Das Restaurant Cube
- 5** Hochzeits-/Geburtsstagsfeier
- 6** Abendveranstaltungen
- 7** Getränkepakete
- 8** Kalt-warmes Dinnerbuffet
- 12** Menüvorschläge
- 15** Was Sie sonst noch wissen sollten
- 16** 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 zusammengestellten 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**



# PRIVATE EVENTS EXKLUSIVANMIETUNGEN

Stellen Sie sich vor, Sie feiern Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag in einer der exklusivsten Lagen der Stadt mit gigantischem Ausblick über den Stuttgarter Schlossplatz. Ihre Gäste werden begeistert sein.

Nutzen Sie das Cube für Ihre privaten Events - der offen gestaltete, großzügige Raum mit Bar ist ideal für jegliche Art von Anlässen. Außerdem befindet sich im Foyer des Kunstmuseums Stuttgart die o.T. Bar. Diese Fläche ist ideal für einen Auftakt und Empfang mit Aperitif.

Feiern Sie Ihren Geburtstag, eine Taufe oder Kommunion im kleinen Rahmen oder möchten Sie das Cube Restaurant exklusiv für Ihre Hochzeit anmieten? Je nach Anlass bieten wir Ihnen eine Gruppenreservierung während des Restaurantbetriebs an oder haben Kapazität für bis zu 170 Personen an langen Tafeln oder runden Tischen für große Feiern.

Lassen Sie Ihren Anlass zu einem besonderen Erlebnis werden.



# HOCHZEITSFEIER/ GEBURTSTAGSFEIER

Für Ihre Feier suchen Sie einen exklusiven Partner, der Sie mit Professionalität und Qualität überzeugt, um Ihren Abend unvergesslich zu machen. Ob ein hochwertiges Buffet oder ein mehrgängiges Menü – unser flexibles Küchenteam erfüllt Ihnen selbstverständlich jeden individuellen Wunsch.

Auch unser breitgefächertes Getränke- und Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Sollte dennoch Ihr gewünschter Wein oder Ihre favorisierte Biersorte nicht in unserem Sortiment vorhanden sein, sprechen Sie uns direkt an!

## MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

18:30 Uhr	Eintreffen der Gäste & Aperitif
19:30 Uhr	Beginn Kalt-Warmes Buffet oder Menü
23:30 Uhr	Late-Night-Snack



# 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 gepflegt.)

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 ANTI PASTI GEMÜSE

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 | karamellierte 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

#### **BROTSPESIALITÄTEN**

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 | 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 BRÛLÉE**  
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 BRÛLLÉE 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

\*

NEWYORK CHEESECAKE  
Himbeern | 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 | Chiliöl

\*

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, 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.



# 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 – 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](http://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](mailto:info@cube-restaurant.de)

Internet: [www.cube-restaurant.de](http://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**.

