

Cube

RESTAURANT



2020

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 gepflegt.)

ab 18,90 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

GETRÄNKE-PAKET „DIGESTIF“

Pauschale für 3 Stunden

Digestif-Auswahl

ab 7,00 €
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 COUS COUS SALAT

Minze | karamellierte Cashewkerne

CARPACCIO VON DER ZUCCHINI

Ziegenfrischkäse

CAESAR SALAD

Parmesandressing | Croûtons

URBAN TONNATO

Pickled | Karotten | Navetten | Radieschen

KALBFLEISCHKÜCHLE

Bratkartoffelsalat | grobe Senfkorncreme

GEBEIZTER LACHS Aufpreis 1,00 €

Sour Cream | rote Zwiebeln | Lime

ROASTBEEF „@ 80°C“ Aufpreis 1,00 €

Shimeji Pilze | Röstzwiebeln | Trüffel Vinaigrette

GEGRILLTE GARNELEN Aufpreis 1,00 €

Scharfer Melonen-Gurken-Salat

BROT SPEZIALITÄTEN

BAGUETTE

VOLLKORN-KASTENBROT

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

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

CHORIZO-KARTOFFELPÜREE

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

Lotuswurzeln | grüner Spargel | Zuckerschoten | Koriander | Duftreis

RISOTTO FREGOLA SARDA

Italienisches Gemüse

PASTA „RIGATONI“

Kirschtomaten-Safransauce | Pesto | gehobelter Hartkäse

FRISCHE RICOTTA-RAVIOLI

Spinat | Kräutersauce | Nußschmelze

FETTUCCHINE

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

MANDEL-PANNA COTTA
Amarettinicrunch | Aprikose

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 65,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

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

LACHSCARPACCIO Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Wildkräuter | Limettenvinaigrette | Lachskaviar
*

THAI SUPPE
Kokosmilch | Zitronengras | Shiitake Pilze
*

FILET MIGNON 180 G
In Thymian geschmorte Paprika | Kartoffelgratin | Kräuterbutter
*
CRÈME BRÛLLÉE VON DER TONKABOHNEN
Kirschsorbet | Minz

CUBE'S CLASSIC MENÜ 2

GANZJÄHRIG BUCHBAR

3-GANG MENÜ 62,90 EURO
Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 72,90 EURO
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

LAUWARMER ZIEGENKÄSE Aufpreis 4,00 € statt Suppe
Speckmantel | Tomatenchutney
*

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
Trüffelöl | Lauch | Sauerrahm
*

KALBSRÜCKEN
Süßkartoffelcrème | grüner Spargel | dunkle Jus
*

NEWYORK CHEESECAKE
Himbeergel | Mandelcrumble | Himbeersorbet



FRÜHLINGS MENÜ

26.02.2020 - 05.06.2020

3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ZUCCHINI CARPACCIO Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Ziegenfrischkäse | Frühlingskräuter | Limonendressing

*

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE

Rosa Pfeffer | Sauerrahm

*

ROSA KALBSRÜCKEN

Chorizo-Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Thymianjus

*

SCHOKOLADEN GANACHE

Getrocknete Himbeeren | Himbeersorbet | weiße Schokoladensauce

SOMMER MENÜ

06.06.2020 - 11.09.2020

3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

CREMIGE BURRATA Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Tomaten-Mangosalat | Macadamia-Crumble

*

YELLOW GAZPACHO

Kalte gelbe Gemüsesuppe | Kräuter | Chiliöl

*

IBP RUMPSTEAK 200 G

Spinatcrème | geräucherter Kartoffelstampf | Pfefferjus

*

VARIATION VON DER ERDBEERE

Sorbet | Mousse | Pesto | Knuspermüsli



HERBST MENÜ

12.09.2020 – 20.11.2020

3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

DREIELEI KÜRBIS Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Lauwarm | gepickelt | knusprig

*

KARTOFFELLAUCHSUPPE

Sauerrahm | Trüffel

*

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET

Polenta | Pilzragout | Sauce Bénaise

*

DULCEY PANNA COTTA

Mango | Mandelcrumble

WINTER MENÜ

21.11.2020 – 25.02.2021

3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ZWEIERLEI BETE Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Rot & Gelb | Pistazien | grüner Apfel | Honigwabe

*

CREMIGE SELLERIESUPPE

Maronen

*

GESCHMORTE HOCHRIPPE

Geräuchertes Kartoffelpüree | Babylauch | Jus

*

DUO VON DER SCHOKOLADE

Spekulatius | Zwetschgen | Zimt

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 Gastronomiegruppe. 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**.

