



Holiday Inn[®]

EIN IHG[®] HOTEL

STUTT GART

*Your wedding
in the Holiday Inn
Stuttgart*



Your team

Certified Business
Hotel

Certified Conference
Hotel



DAVID HENSCHEL

Convention Sales Manager

0711 – 98888 780

david.henschel@histuttgart.de



MORITZ PFITZMEIER

Event Booking Manager

0711 – 98888 781

moritz.pfitzmeier@histuttgart.de



CHRISTOS PAPADOPOULOS

Bankett Operations Manager

0711 – 98888 870

bankett@histuttgart.de



MANJA ALBRECHT

Executive Chef

0711 – 98888 840

manja.albrecht@histuttgart.de

Your wedding - package



We have created a package for your wedding, so that you can calculate your costs easily and clearly.

- 4-course menu or buffet à la chef (depending on request or number of persons)
- Sparkling wine reception with finger food
- Beverage flat rate for 4 hours
- Midnight snack
- Overnight stay in the bridal suite for the bridal couple
- Menus on request
- Table clothes and covers
- Dancefloor
- Projector and screen
- Free parking

from 111,00 € per person

Alternatively, we can put together a customised offer for you on request.



Your menu or buffet



4 COURSE MENU

Beef carpaccio with shaved parmesan, rocket and wild garlic pesto

Tomato essence with curd and basil dumplings

Grilled sea bream with mashed potatoes, fried capers and lemon-mint oil

Small chocolate cake with caramelised peanuts and berry ragout

OR

Goat's cheese and aubergine tart with baby leaf spinach salad, hazelnuts and herb dressing

Sweet pepper foam soup with grilled cherry tomatoes and balsamic vinegar

Porcini mushroom risotto with parmesan chips and arugola

White chocolate cheesecake with strawberry and chilli sauce

BUFFET

Starters

Prawn salad with lime foam

Honeydew melon with Black Forest ham

Romaine lettuce with grilled chicken and beetroot and onion vinaigrette

Beetroot carpaccio with gratinated goat's cheese

Main courses

Braised ox cheeks with celeriac puree, port wine jus and grilled carrots

Salmon Wellington on leaf spinach with truffled tagliatelle

Red wine risotto with cranberries and beetroot foam

Desserts

Crème Brûlée

New York cheesecake

Mango cream with berry ragout

Your fingerfood and midnight snack



FINGER FOOD SUGGESTIONS

Surf and turf roll

Homemade Anti Pasti

Salmon tartare on pumpernickel

Scallops on lobster foam

Cucumber spaghetti with smoked trout

Stuffed cherry tomatoes

Gratinated goat cheese on beetroot

Chicken skewer on mango salad

Cream cheese praline wrapped in herbs

MIDNIGHT SNACK SUGGESTIONS

Mini burger buffet (beef, chicken, pork)

Curry sausage

Goulash soup

Chilli con carne

Sausages with Swabian potato salad

Your event – rooms



THE HALL

„The festive classic“

- 320sqm
- up to 120 people
- divisible into three units
- renovated in 2023



SUMMER GARDEN

„Reception in style“

- Reception in the quiet outdoor area
- close to THE HALL
- Free wedding ceremony with up to 60 seats
- renovated in 2023



Holiday Inn STUTTGART
Mittlerer Pfad 25-27
70499 Stuttgart

+49 (0) 711 98888 870
veranstaltungen@histuttgart.de
www.histuttgart.de





Holiday Inn[®]

EIN IHG[®] HOTEL

STUTT GART

Ihre Hochzeit

im Holiday Inn

Stuttgart



®

Ihr Team

Certified Business
Hotel

Certified Conference
Hotel



DAVID HENSCHEL

Convention Sales Manager

0711 – 98888 780

david.henschel@histuttgart.de



MORITZ PFITZMEIER

Event Booking Manager

0711 – 98888 781

moritz.pfitzmeier@histuttgart.de



CHRISTOS PAPADOPOULOS

Bankett Operations Manager

0711 – 98888 870

bankett@histuttgart.de



MANJA ALBRECHT

Executive Chef

0711 – 98888 840

manja.albrecht@histuttgart.de

Ihr Hochzeits - Package



Für Ihre Hochzeit haben wir ein Package erstellt, damit Sie Ihre Kosten ganz einfach und übersichtlich kalkulieren können.

- 4-Gang Menü oder Buffet à la Küchenchef (je nach Wunsch bzw. Personenzahl)
- Sektempfang mit Fingerfood
- Getränkepauschale für 4 Stunden
- Mitternachtssnack
- Übernachtung in der Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Menükarten auf Wunsch
- Tischwäsche
- Tanzfläche
- Beamer und Leinwand
- Parken kostenfrei



ab 111,00 € pro Person

Auf Wunsch stellen wir Ihnen alternativ ein individuelles Angebot zusammen.

Ihr Menü oder Buffet



4-GANG MENÜ

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Rucola und
Bärlauch Pesto

Tomatenessenz mit Quark-Basilikum-Klößchen

Gegrillte Dorade mit gestampften Kartoffeln, frittierten
Kapern und Zitronen-Minze-Öl

Kleines Schokoladenküchlein mit karamellisierten
Erdnüssen und Beerenragout

ODER

Ziegenkäse-Auberginen-Tarte mit Babyblattspinatsalat,
Haselnüssen und Kräuterdressing

Paprikaschaumsüppchen mit gegrillten Cherrytomaten
und Balsamico

Steinpilzrisotto mit Parmesanchip und Rucola

White Chocolate Cheesecake mit Erdbeer-Chili-Soße

BUFFET

Vorspeisen:

Garnelensalat mit Limettenschaum

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Romanasalat mit gegrilltem Hähnchen und Rote-
Zwiebel-Vinaigrette

Rote-Beete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse

Hauptgänge:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Selleriepüree,
Portweinjus und gegrillten Karotten

Lachs Wellington auf Blattspinat mit getrüffeltem
Tagliatelle

Rotweinrisotto mit Cranberries und Rote-Beete-
Schaum

Desserts:

Crème Brûlée

New York Cheesecake

Mangocreème mit Beerenragout

Ihr Fingerfood und Mitternachtssnack



VORSCHLÄGE FÜR FINGERFOOD

Surf and Turf Rolle

Hausgemachte Anti Pasti

Lachstatar auf Pumpnickel

Jakobsmuscheln auf Hummerschaum

Gurkenspaghetti mit geräucherter Forelle

Gefüllte Cherrytomaten

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete

Hähnchenspieß auf Mangosalat

Frischkäse Praline im Kräutermantel

VORSCHLÄGE ZUM MITTERNACHTSSNACK

Miniburgerbuffet (Rind, Huhn, Schwein)

Currywurst

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Saitenwürstle mit schwäbischem
Kartoffelsalat

Ihre Räumlichkeiten



SALA GRANDE

„Der festliche Klassiker“

- 320m² Grundfläche
- bis zu 120 Personen
- teilbar in drei Elemente
- 2023 renoviert



SOMMERGARTEN

„Empfang mit Stil“

- Empfang im ruhigen Außenbereich
- nah zum Sala Grande
- freie Trauung mit bis zu 60 Sitzplätzen
- 2023 renoviert



Holiday Inn STUTTGART
Mittlerer Pfad 25-27
70499 Stuttgart

+49 (0) 711 98888 870
veranstaltungen@histuttgart.de
www.histuttgart.de

