

IDEEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

Antina
MAJOLIKA

LEIDENSCHAFT & PERFEKTION.



VORWORT.

Wir freuen uns sehr, Ihnen auf den nachfolgenden Seiten die „Cantina Majolika“ vorstellen zu dürfen. Mitten im stadtnahen Hardtwald gelegen, erlebt der Gast hier eine gelungene Mischung aus anspruchsvoll modernem Flair und traditionsreichem Fabrikambiente. Mit großer Liebe zum Detail wurde im Jahr 2004 die ehemalige Gipserei der staatlichen Majolika zur heutigen „Cantina Majolika“ umgestaltet, aufwändig renoviert, räumlich erweitert und stilvoll eingerichtet. Das besondere Ambiente und die Kombination der drei Bereiche Bar, Restaurant und Außenterrasse ergeben ein einzigartiges Zusammenspiel. Lassen auch Sie sich verzaubern und verbringen Sie mit Ihrer Familie, Freunden und Kollegen wundervolle Stunden in unserem Hause.



RAUMWUNDER.

UNSERE RÄUME.

Das Objekt Cantina Majolika setzt sich aus folgenden Teilbereichen zusammen: Restaurant, Bar und Außenterrasse. Sehr gerne möchten wir Ihnen die einzelnen Bereiche kurz vorstellen. Für größere Gesellschaften offerieren wir Ihnen gerne exklusiv die komplette Cantina Majolika [Bar, Restaurant und Terrasse].

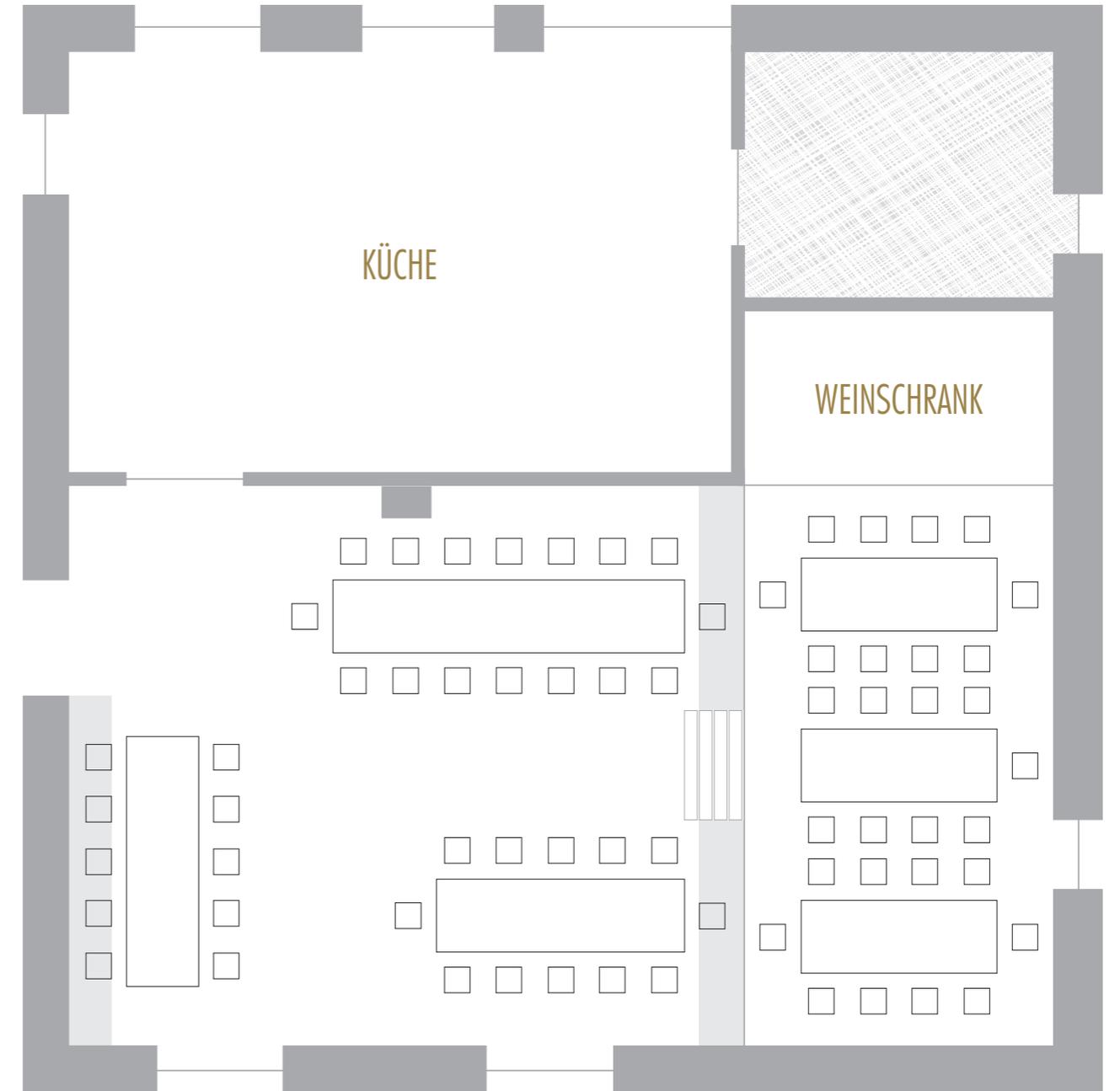
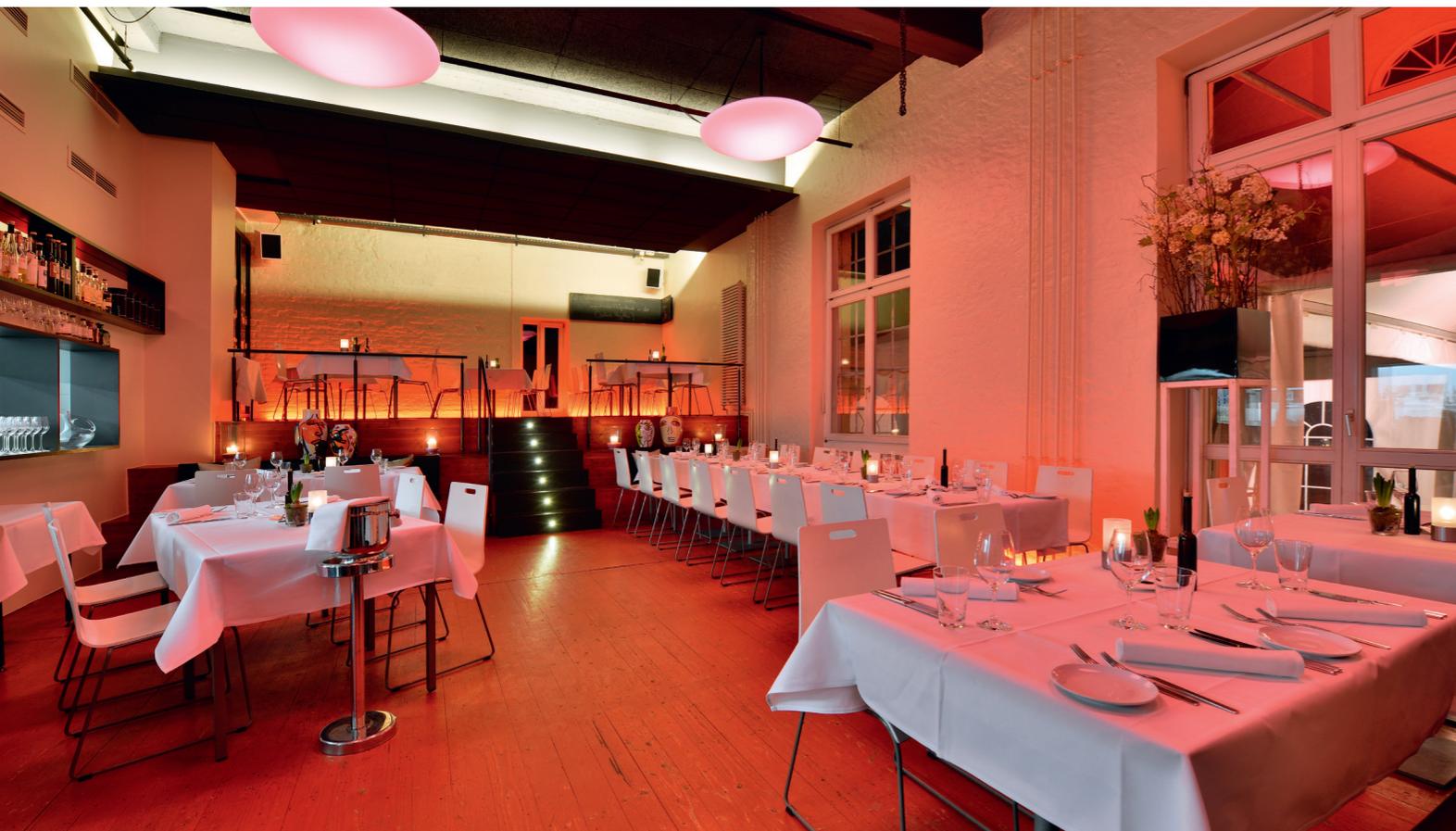
BEI VERANSTALTUNGEN HABEN WIR FÜR IHRE GESELLSCHAFT WIE FOLGT PLATZ.

	Restaurant	Bar	Bar & Restaurant		Terrasse
Personen	75	50	bis 130 bis 180	Gesetzt Sitz-/ Stehkombination	80+



RESTAURANT.

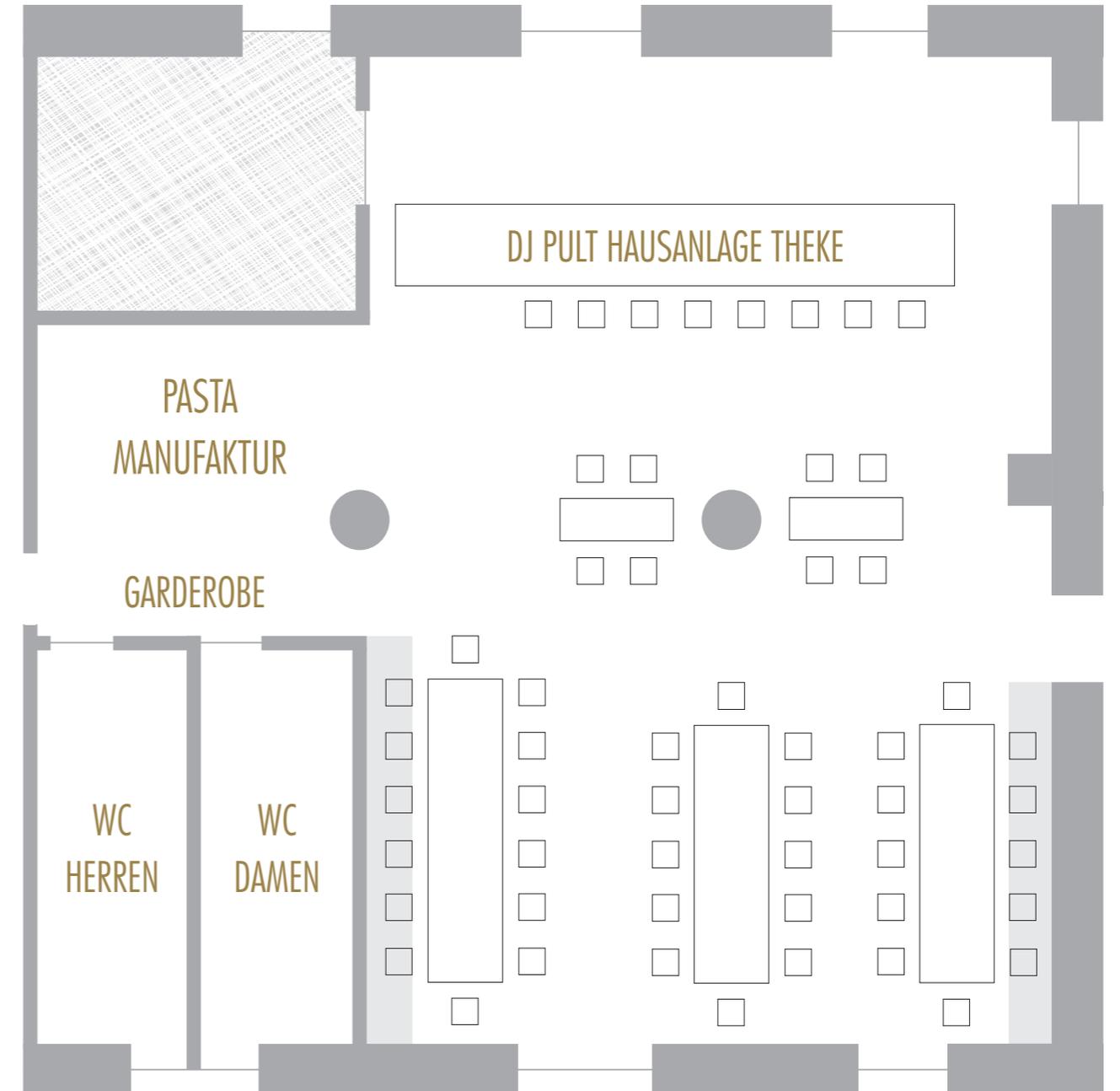
In unserem Restaurant können Sie dem Küchenchef bei der Zubereitung Ihrer frischen Speisen über die Schulter schauen. Vom Gastraum haben Sie Einblick in die „offene Küche“. Im Restaurant bieten wir Ihnen eine Unterteilung in zwei Ebenen: Von der Empore haben Sie Zugang zu unserem begehbaren Weinklimaschrank, wo Weine mit Positionen aus Italien, Frankreich, Deutschland und der neuen Welt lagern. Gerne laden wir Sie zu einer Weinprobe ein, um die korrespondierenden Weine für Ihre Veranstaltung auszuwählen.



Im Restaurant haben wir 75 Sitzplätze für Sie. *Beispielbestuhlung.*
Dies ist nur eine von vielen Sitzplanmöglichkeiten und entspricht nicht der Maximalbestuhlung.

BAR.

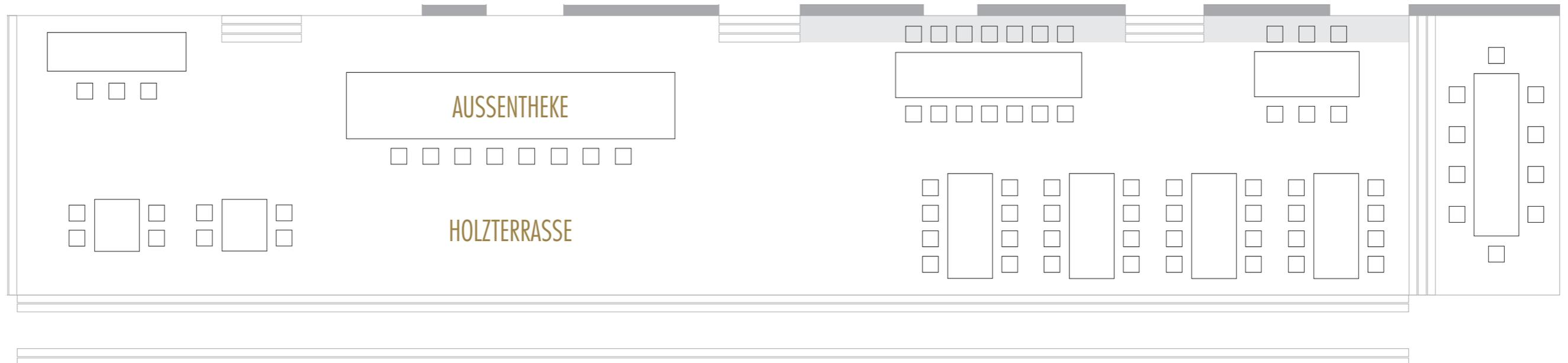
Sobald Sie die Cantina Majolika betreten, fällt Ihr Auge auf das Schmuckstück: unsere Bar. Die Cocktailkarte bietet Ihnen eine große Variation an exotischen Kreationen, aber auch Klassiker der Bargeschichte. Zudem führen wir zahlreiche internationale Spirituosen, edle Whiskeys, verschiedene Rumsorten, ausgesuchte Vodka sowie diverse Champagner und Cuvées. Für einen geselligen Abend halten wir Stehtische und Sitzgruppen mit bequemen Sitzbänken für Sie bereit. Der Barraum, an den unser Restaurant angrenzt, ist prädestiniert für Cocktailpartys, Stehempfänge und kleinere Gesellschaften.



Die Bar bietet 50 Sitzplätze, sowie 40 Stehplätze. *Beispielbestuhlung.*
Dies ist nur eine von vielen Sitzplanmöglichkeiten und entspricht nicht der Maximalbestuhlung.

TERRASSE.

Genießen Sie den mediterranen Flair, der mit Sonnensegeln überspannten Terrasse. Auf unserer holzbeplankten Terrasse, umrahmt von Palmen, erfreuen Sie sich des malerischen Innenhofs der staatlichen Majolika, der Sie mit seiner außergewöhnlichen Keramikunst in seinen Bann ziehen wird. Wir servieren Ihnen gerne von Karlsruhes längster Bar erfrischende Cocktails und Getränke. Auch im Winter bewirten wir Sie gerne draußen. Stehen Sie unter Heizstrahlern mit einer Tasse Glühwein in der Hand und lassen Sie sich von dem verschneiten Ausblick inspirieren.



Im Außenbereich verfügen wir über 80+ Sitzplätze. *Beispielbestuhlung.*

Dies ist nur eine von vielen Sitzplanmöglichkeiten und entspricht nicht der Maximalbestuhlung.



SPEISEN.



HOMEMADE FINGERFOOD.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl unserer Empfangsideen.
Jedes Canapé wird auf die gesamte Personenanzahl ausgerichtet.
Wir empfehlen 3 verschiedene Teile pro Person.

FISCH.

Lachs gebeizt Sesam Gurke Wasabi	5,50 €
Ceviche vom Lachs Mango Limette	5,50 €
Ceviche vom Kabeljau Mango Limette	5,50 €
Gamba Mango-Chili Kresse	5,50 €

FLEISCH.

Mini Pizzen [Salami Schinken Spinat-Zwiebel]	2,00 €
Currywurst	2,50 €
Chorizo Mangosalsa	3,00 €
Fleischpflanzerl Kartoffelsalat Kren	3,50 €
Tatarstulle [Rind oder Kalb] Brioch Wachtelei	4,50 €
Rindertatar Croûtons	4,50 €
Yakitori Erdnuss	4,50 €

VEGETARISCH.

Tomatentatar Büffelmozzarella Basilikum	3,50 €
Mini Croissant mit Anti-Pasticreme [mediterranes Gemüse]	3,50 €
Mini Croissant Pesto Rosso [getrocknete Tomate]	3,50 €
Pita Hummus Gremolata	3,50 €

VEGAN.

Aubergine Harissa Falafel Joghurt	3,50 €
Suppeshot [Karotte-Curry]	3,50 €

FOODSTATIONEN.

FRÜHLING.

Kalbsrücken | Blumenkohl² [Püree & wilder Blumenkohl] | Jus

Doradenfilet | Petersilienrisotto | Karotte glasiert | Schaum

Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib | Pesto [getrocknete Tomate & Oliven]

Vegane Alternativ auf Anfrage:

„Tom Kha“ | Shiitakepilze

Rhabarber-Apfel-Küchlein & Schokoladenmousse *vegan*

Pro Menü & Person 65,00 €

SOMMER.

Rinderrücken | Kartoffelgratin | Gemüse geschmort | Jus

Wolfsbarsch | Selleriecreme | Wilder Brokkoli | Schaum

Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib | Pesto [Basilikum & getrocknete Tomate]

Vegane Alternativ auf Anfrage:

„Alo Gobi“ [Blumenkohl | Spinat | Curry | Kokos]

Zitronentarte & Schokoladenmousse *vegan*

Pro Menü & Person 65,00 €

HERBST & WINTER.

Kalbsbacke | Kürbispüree | Ratatouille | Jus

Kabeljau | Kartoffelstampf | Pastinake geschmort | Schaum

Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib | Pesto [Walnuss-Tomate & Kürbis-Chutney]

Vegane Alternativ auf Anfrage:

„Linsen Dal“ [Kartoffel | Gemüse | Kokos] Joghurt | Falafel | Papdam

Yuzu Cheesecake & Schokoladenmousse *vegan*

Pro Menü & Person 65,00 €



GRILLBUFFET.

SALATBAR.

Bunte Blattsalate | Croûtons | Kerne geröstet
Himbeer- & Balsamicotopping
Bauernsalat
Kartoffelsalat mediterran
Tomate | Mozzarella | Basilikum
Couscous-Salat | Humus | Gremolata
Anti Pasti [Aubergine | Austernpilze | Zucchini
Peperoni | Paprika | Oliven | Zwiebeln]

GRILLBAR.

Rinderrücken
Lachs | BBQ-Lack
Tandoori-Hühnchen
Merguez
Vegane Bratwurst

DAZU.

Kräuterkartoffeln
Zucchini-Paprikagemüse
Kartoffelgratin
Schafskäse
Brotauswahl

TUNKE.

Gremolata
Ketchup
Aioli
Sour Cream
Harissa-Mayonnaise *scharf*
BBQ-Ketchup

DESSERTBAR.

Zitronentarte
Obstsalat
Schokoladenmousse

Pro Person 75,00 €

Eine Preiserhöhung aufgrund einer
Mehrwertsteuererhöhung oder saisonaler
Schwankung der Produkte bleibt vorbehalten.

Beide Foodspeisenkonzepte bieten wir nur bei
einer Exklusivität der kompletten Location an.



MENÜ FRÜHLING.

Thunfischtatar | Erbse | Apfel | Kresse
Spargelschaumsuppe | Spargelragout | Croûtons
Kalbsrücken | Wilder Brokkoli | Selleriecreme | Jus
Brownie | Himbeere²

Pro Person 58,00 €

MENÜ SOMMER.

Pulpo & Gamba | Passionsfrucht | Tomate | Brioche
Weiße Tomatenschaumsuppe
Schwarzfederhuhn | glasierte Karotten | Risotto
Orange² [Törtchen & Eis]

Pro Person 57,00 €

MENÜ HERBST.

Wachtelbrust | Kürbis² | Linse
Topinambur Suppe | Jakobsmuschel
Hirschrücken | Spitzkohl | Macaire Kartoffel | Preiselbeerjus
Cheesecake | Quittenragout | Schokoladeneis

Pro Person 67,00 €



MENÜ WINTER.

Feldsalat | geschmorte Beete | Speck | Kartoffeldressing
Hokkaido Suppe | Kürbisragout | Sonnenblumenkerne
Wolfsbarsch | Zuckerschoten | Risotto | Safran
Entenbrust | Rotkohl | Kartoffelpüree | Jus
Birnentarte „Cantina Style“

Pro Person 74,00 €

Zu all unseren Menüs servieren wir frisch gebackenes Brot und Olivenöl.

Da unsere Produkte frisch zubereitet werden, behalten wir uns vor, unsere Menüs der Saison und der jeweiligen Personenanzahl anzupassen. Speisenänderungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung angenommen werden.

In einem persönlichen Gespräch stellen wir gerne, gemeinsam mit Ihnen, Ihr Wunschbuffet oder -menü zusammen. Bei einer Auswahl im Hauptgang [bspw. Fleisch, Fisch und vegetarisch], benötigen wir die Anzahl der gewünschten Hauptspeisen bis 10 Tage vor der Veranstaltung. Vegetarier sowie Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne separat.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir individuelle Menüs und Buffets neu kalkulieren müssen und der Kalkulationsfaktor von den hier aufgeführten Preisen abweichen kann.

KINDER MENÜS.

MENÜ 1

Pasta | Tomatensauce | Parmesan

Eis am Stil

12,00 € pro Kind

MENÜ 2

Chicken Nuggets | Pommes | Ketchup & Mayonnaise

Eis am Stil

15,00 € pro Kind

MENÜ 3

Fischstäbchen | Kartoffelpüree | Karotten

Eis am Stil

13,50 € pro Kind

MITTERNACHTSSNACK.

Für Ihre Geschlossene Gesellschaft bieten wir Ihnen ab 00.00 Uhr einen Mitternachtssnack an. Dieser wird auf ein Drittel bis max. die Hälfte der Personenanzahl ausgerichtet.

Currywurst „Cantina Style“ 7,50 € pro Person

Chili sin Carne [Tofu] 7,00 € pro Person

Chili con Carne 8,00 € pro Person

Variation von Hart- & Weichkäse 13,50 € pro Person

Zusätzlicher Snack:

"Rendang" Indonesisches Rindergulasch [Chili | Kokos | Zitronengras] 10,00 € pro Person

AUF WUNSCH.

CANDYBAR | SALTYBAR

Individuelle Planung

Liebevolle Dekoration

Auswahl an verschiedenen Süßigkeiten,
Gebäckspezialitäten und/oder salzige Knabbereien

11,00 € pro Person



GETRÄNKE.

AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE.

APERITIF.

Sekt Kessler	0,10 l	7,50 €
Sekt Kessler Rosé	0,10 l	7,50 €
Glas Champagner	0,10 l	18,50 €
Port Churchill LBV	5 cl	8,50 €
Belsazar Tonic		8,00 €
Belsazar Spritz		9,00 €
Aperol Spritz		9,00 €
Hugo		9,00 €
Campari Orange		9,00 €
Campari Amalfi		10,00 €

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER.

Sekt Cabinet Kessler	0,75 l	39,00 €
Sekt Rosé Kessler	0,75 l	39,00 €
Champagner	0,75 l	ab 99,00 €

Unser Schaumweinangebot umfasst noch weitere Cuvées und Flaschengrößen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE.

Teinacher medium still	0,75 l	7,90 €
Coca Cola Coca Cola Light Fanta	0,20 l	4,00 €
Säfte	0,30 l	4,50 €
Saftschorle	0,30 l	4,50 €

BIER.

Hoepfner Helles	0,30 l	4,00 €
Hoepfner Pils alkoholfrei	0,30 l	4,00 €
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

WARME GETRÄNKE.

Espresso		3,50 €
Kaffee		3,50 €
Cappuccino		4,20 €
Latte Macchiato		4,50 €

DIGESTIF.

Mirabelle wild	2 cl	7,00 €
Williams wild	2 cl	7,00 €
Kirschwasser wild	2 cl	7,00 €
Haselnuss Gold wild	2 cl	7,00 €
Grappa Terre Antiche	2 cl	7,00 €

WHISKEY & WHISKY.

Jack Daniel's	4 cl	7,00 €
Horse with no Name	4 cl	9,00 €
Glenmorangie [10 Jahre]	4 cl	12,00 €
Cardhu [12 Jahre]	4 cl	12,00 €

VODKA.

Smirnoff	4 cl	7,00 €
42 Below	4 cl	7,00 €
Benazet	4 cl	10,00 €

GIN.

Gin Mare	4 cl	9,00 €
Hendricks	4 cl	9,00 €
Drei Leuven	4 cl	9,00 €
Martin Millers	4 cl	10,00 €

RUM.

Bacardi Blanca Oro Black Bahamas	4 cl	7,00 €
Havana Club [3 Jahre] Kuba	4 cl	7,00 €



COCKTAILS.

CUBA LIBRE. Rum Limette Cola	11,00 €
MOJITO. Rum Minze Zucker Soda	11,00 €
SUN SESSION. Rum Honig Limette Sekt	11,00 €
CAIPIRINHA. Cachaça Limette Zucker	11,00 €
WHITE RUSSIAN. Vodka Kahlua Sahne	11,00 €
COSMOPOLITAN. Vodka Triple Sec Cranberry Limette	11,00 €
NEGRONI. Gin Campari Roter Vermouth Orange	11,00 €
SOUTHSIDE RICKEY. Gin Zucker Soda Minze Limette	11,00 €
NYPHE. Bourbon Lillet Apricot Brandy Bitter	11,00 €
Mint Julep. Bourbon Minze Zucker Soda	11,00 €

Wir erstellen Ihnen gerne eine individuelle Barkarte für Ihre Veranstaltung oder kreieren für Sie Ihren „eigenen“ Cocktail.



VERANSTALTUNGSWEINE.

WEISSWEIN. 0,75 l

Weissburgunder & Chardonnay „WB“ Hensel Pfalz	35,00 €
Weissburgunder „S“ Schweder Pfalz	35,00 €
Grauburgunder „GB“ Hensel Pfalz	36,00 €
Riesling „Deidesheimer Paradiesgarten“ Kimich Pfalz	32,00 €

ROSÉWEIN. 0,75 l

Rosé Edition Cantina Schweder Pfalz	34,00 €
Miraflors Rosé La Fage Roussillon	34,00 €

ROTWEIN. 0,75 l

Cuvée Rot „Aufwind“ Hensel Pfalz	32,00 €
Bastide Miraflors La Fage Roussillon	34,00 €
Rioja Reserva Leza Garcia Rioja	39,00 €
Merlot „Höhenflug“ Hensel Pfalz	49,00 €

Für Ihre individuelle Weinauswahl steht Ihnen unser Restaurantleiter gerne beratend zur Seite.

AUFWENDUNGEN.

MINDESTUMSATZ. CANTINA MAJOLIKA EXKLUSIV.

RESTAURANT, BAR UND TERRASSE

7.500,00 €

Für jede zusätzliche Stunde vor 18.00 Uhr [frühestens 15.00 Uhr] erhöht sich der Mindestumsatz pro Stunde um 750,00 €. Der Mindestumsatz bezieht sich ausschließlich auf den Verzehr von Speisen und Getränken.

MITARBEITER PAUSCHALE. VOR 18 UHR.

ab 15.00 Uhr

bis zu 50 Personen

pauschal 288,00 €

ab 51 bis 75 Personen

pauschal 384,00 €

ab 75 bis 130 Personen

pauschal 480,00 €

ab 130 Personen

nach individueller Absprache

ab 16.00 Uhr

bis zu 50 Personen

pauschal 192,00 €

ab 51 bis 75 Personen

pauschal 256,00 €

ab 75 bis 130 Personen

pauschal 320,00 €

ab 130 Personen

nach individueller Absprache

ab 17.00 Uhr

bis zu 50 Personen

pauschal 96,00 €

ab 51 bis 75 Personen

pauschal 128,00 €

ab 75 bis 130 Personen

pauschal 160,00 €

ab 130 Personen

nach individueller Absprache

MINDESTUMSATZ. CANTINA MAJOLIKA TEIL-EXKLUSIV.

RESTAURANT EXKLUSIV

mit abgegrenztem Terrassenbereich von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr 4.000,00 €

BARBEREICH EXKLUSIV

von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr 2.000,00 €

Der Mindestumsatz bezieht sich ausschließlich auf den Verzehr von Speisen und Getränken.

MITARBEITER-ZUSCHLAG.

Wir stellen die Cantina Majolika inklusive unserer Mitarbeiter von 18.00 bis 01.00 Uhr zur Verfügung.
Für jede zusätzliche Stunde nach 1.00 Uhr [bis zur Sperrstunde 3.00 Uhr] berechnen wir

pauschal	pro Stunde	280,00 €
----------	------------	----------

Unser Küchenteam steht Ihnen für Ihr Menü oder Buffet bis 22.30 Uhr zur Verfügung.
Für jede zusätzliche Stunde [ausgenommen die in der Mappe aufgeführten Mitternachtssnacks]
berechnen wir

je Küchen-Mitarbeiter	pro Stunde	35,00 €
-----------------------	------------	---------

KUCHENGEDECK.

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen oder Hochzeitstorte mitbringen.
Für die Bereitstellung und Reinigung von Geschirr und Besteck berechnen wir pro Gedeck 5,00 €

AUF- UND ABBAUARBEITEN. ENDREINIGUNG.

Aufgrund vorgehender und nachfolgender Veranstaltungen ist der Zugang zu unserer Cantina Majolika immer erst am gebuchten Veranstaltungstag möglich. Die genaue Uhrzeit ist individuell zu besprechen.

Gerne unterstützen wir Sie beim Auf- und Abbau Ihrer Dekoration.
Der Pauschalpreis wird je nach Aufwand kalkuliert.

Für das nächtliche Abschmücken und das sichere Verstauen des Equipments, sowie für die
Endreinigung der Veranstaltungsräumlichkeit berechnen wir eine Pauschale von 175,00 €.

Konfetti oder ähnliches Dekorationsmaterial lassen sich nur mit erheblichen Reinigungsaufwand wieder
entfernen und können nicht gestattet werden. Gleiches gilt für Nebelmaschinen.
Dieses gilt sowohl im Innen- als auch Außenbereich und im Innenhof der Majolika.
Eventuelle Reinigungskosten werden in Rechnung gestellt.

Feuerwerke sind aufgrund der Lage im Hardtwald nicht gestattet.

Wir bitten Sie, Ihre Geschenke am Abend bzw. in der Nacht Ihrer Feier mitzunehmen.
Die Dekoration darf gerne am nächsten regulären Öffnungstag abgeholt werden.

EMPFEHLUNGEN.

EMPFEHLUNGEN.

LIVE BANDS.

ACOUSTIC AVENUE

Alexander Nagel
Telefon: 0721 - 47043469
Mobil: 0163 - 5557772
mail@acousticavenue.de
www.acousticavenue.de

AMY SUE & FRIENDS

Sandrine Toy
Mobil: 0151 - 51120755
info@amy-sue.de
www.amysue-livemusic.de

IAN AND ART / ACOUSTIC COVERS

Christian Riffel
Telefon: 0151 - 11692267
music@ianandart.de
www.ianandart.de

DJ'S.

OLIVER WELZ

Oliver Welz
Mobil: 0163 - 5040311
info@welzivent.de
www.welzivent.de

DJ SUNRISE

Christian Weick
Mobil: 0170 - 4824027
christian.weick@googlemail.com
www.sunriseevents.de

DJ MR. BOCXX

Harald Bock
Mobil: 0173 - 6631090
info@mrhocxx.de

F.LIGHT

Mobil: 0160 - 96712948
info@f-light.org
Instagram: f.light_djs
Facebook: flightva
www.f-light.org

PATRICK BLATTMANN

Mobil: 0176 - 31599078
pblattmann@web.de

DJ HP

Hans-Peter Kiefer
Mobil: 0171 - 3103278
hpkiefer@web.de

EMPFEHLUNGEN.

EVENTBILDER.

PHILIP DEHM FOTOGRAFIE

Hochzeitsfotograf aus Karlsruhe
Telefon: 0721 - 62811983
Mobil: 0151 - 50945326
dehm.phil@gmail.com
www.philipdehm-fotografie.de

SARA DJAVADI

Hochzeiten und Eventfotografie
Telefon: 0721 - 2081375
Mobil: 0176 - 24059631
info@sd-fotografie.de
www.sd-fotografie.de

MIC PANIC

Photography & Graphicdesign
Mobil: 0151 - 15515551
hello@micpanic.com
www.micpanic.com
Instagram: mic.panic

KIRILL WAGNER

Fotograf für Hochzeiten, Events
und Business
Mobil: 0176 - 21990134
info@kirillwagner.de
www.kirillwagner.de

LISA & ANDI PHOTOGRAPHY

Hochzeitsfotografie
Mobil: 0151 - 23072493
info@lisaundandi.com
www.lisaundandi.com

DIANA TISCHLER

Fotografin für Hochzeiten und
Business-Fotografie
email@dianatischler.de
www.dianatischler.de

SAMUEL MINDERMANN FOTOGRAF

Mobil: 0151 - 24180099
hallo@samuelmindermann.com
www.samuelmindermann.com

EMPFEHLUNGEN.

FOTOBOX.

BÄÄMBOX PHOTOBOOTH

360-Grad Fotobox | Walking Cam
www.baambox.de

SUNRISE EVENTS

Fotospiegel
www.sunriseevents.de

FOTOFOXX

Fotobox
www.fotofoxx.com

EVENT- UND BLUMENDEKORATION.

INKOGNITO BLUME+DESIGN

Bianca Lantermann
Rheinstraße 5
76275 Ettlingen
Mobil: 0176 - 24543712
bianca@inkognito-blume.de
www.inkognito-blume.de

GEGEES UNIQUEHOME

Neureuter Hauptstraße 229
76149 Karlsruhe
Mobil: 0175 1190374
kontakt@uniquehomeinterior.de
www.uniquehomeinterior.de

SEITH - TRAUMSCHÖNE MOMENTE

Thomas Seith
Weltzienstraße 17
76135 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 83079299
info@seith-interiors.de
www.seith-interiors.de

MOMENTS KARLSRUHE

Floristin Jacqueline Mauderer
Mobil: 0157 - 50622255
Jacqueline.mauderer@jimdo.free
www.moments-karlsruhe.de

FLORISTEREI

Robin Göpfrich
Kaiserallee 75
76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 849197
www.floristerei.org

EMPFEHLUNGEN.

HOTELS.

MOTEL ONE *Kooperation*
Kriegsstraße 25
76133 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 181298-0
karlsruhe@motel-one.com

HOTEL BLAUER REITER
Amalienbadstraße 16
76227 Durlach
Telefon: 0721 - 94266-0
info@hotelderblauereiter.de
www.hotelderblauereiter.de

NOVOTEL
Festplatz 2
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 3526-0
h5400@accor.com
www.novotel.com

HOTEL AVIVA
Ohiostraße 15
76149 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 915440-0
info@hotelaviva.de
www.hotelaviva.de

ALFA HOTEL
Bürgerstraße 4
76133 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 29926
info@alfa-karlsruhe.com
www.alfa-karlsruhe.com

SEEGER LIVING
Karlstraße 42-44
76133 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 1708950
welcome@seeger-living.de
www.seeger-living.de

PRINT.

PHILLIP ELBEL KREATIVBÜRO // WERBEAGENTUR · TECHNIK · DRUCK
EINLADUNGEN · TISCHKARTEN · MENÜKARTEN · ETC.
Siebenbürgenweg 3 · 76275 Ettlingen
Mobil: 0151 - 54767341
elbel@phillipelbel.de
www.phillipelbel.de

EMPFEHLUNGEN.

CONFISERIE.

PÂTISSERIE LUDWIG
Waldstraße 85
76133 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 93388228
info@patisserie-ludwig.de
www.patisserie-ludwig.de

SUKIE'S CAKE SHOP
British & American Bakery and Shop
Bahnhofstr. 13
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 50 449 799
info@sukiescakeshop.de
www.sukiescakeshop.de

**LILLEHUS CAFE –
GLUTENFREIE KUCHEN & GEBÄCK**
Horbachstraße 2
76275 Ettlingen
Telefon: 07243 - 12536
info@lillehuscafe.de
www.lillehuscafe.de

BÖCKELER CONFISERIE
Kaiserstraße 141
76133 Karlsruhe
0721 - 864890
www.boeckeler.org

TORTENINSEL BADEN-BADEN
Lichtentaler Str. 74
76530 Baden-Baden
Telefon: 0151 - 5722 5854
info@torteninsel.de

JESSY'S TORTEN
Jessica Kim
Am Wiesenrain 19
76228 Karlsruhe
instagram: @jazzykim80

STYLING.

STUDIO P - PARRUCCHIERI
Kaiserstraße 243
76133 Karlsruhe
Telefon: 0721 - 1606970
mail@parrucchieri.de

HAIR & MAKE UP ARTIST
Marlene Prasse
Amalienstr. 89 · 76133 Karlsruhe
Mobil: 0151 - 50654984
info@marleneprasse.de
www.marleneprasse.de

BRAUTSTYLING
Denise Djavadi-Happ
Make Up & Hair by MissHaji
Mobil: 0172 - 7553372
Instagram: misshaji_

REFERENZEN.

BEI UNS GEFEIERT.

1 & 1 Internet AG
Aachener Münchener
Arconsis IT-Solutions GmbH
Ascent
Asseco Germany AG
Autohaus Schreiber GmbH
BBBank
BHB Holding GmbH
BGV / Badische Versicherungen
Biochem GmbH
BOOXWARE Software Entwicklungs GmbH
Brainlab AG
BrandMaker GmbH
Breuninger
Burda Verlag
BW-Bank
CardProcess GmbH
Chrono24
Cinemo GmbH
Comline AG
COMSOFT Solutions GmbH
CONNECT Personal-Service GmbH
CNT AG
Daimler AG
Deutsche Bank AG
DB Netze
DFS Deutsche Flugsicherung GmbH
dm-drogerie markt
Dr. Willmar Schwabe GmbH & Co. KG
EnBW
EXXETA AG

Familienheim Karlsruhe eG
Fiducia & GAD IT AG
Graf Hardenberg Gruppe
GROUP Business Software AG
Heidelberger Kalksandstein GmbH
Helvoet Pharma Deutschland
HORN GmbH
Harman Becker
Intel Deutschland GmbH
IPSEN Pharma GmbH
Inovex GmbH
INIT GmbH
IPG Automotive GmbH
IT Additional Services GmbH
JACOB Elektronik GmbH
Karlsruher SC
KEA Klimaschutz- und Energieagentur
KMK Karlsruher Messe- und Kongress GmbH
KTG Karlsruhe Tourismus GmbH
Landesbank Baden-Württemberg
Landesbausparkasse Karlsruhe
Leonhard Weiss GmbH
L'ORÉAL Deutschland GmbH
Luis Karlsruhe
Marandino Schuhe
Maurice Lacroix
medavis GmbH
Michelin Reifenwerke AG & Co.KG
Müller Kälte und Klima GmbH
MVZ Labor PD Dr.Volkman & Kollegen GbR
netzstrategen GmbH

optimed Medizinische Instrumente GmbH
Nanoscribe GmbH
Neff GmbH Neue Welle Radio Karlsruhe
Peek & Cloppenburg KG
Pfizer Pharma GmbH
PTV AG
PVS Südwest
PWC PricewaterhouseCoopers AG
Robert Bosch GmbH
Rutronik GmbH
S&G
SanLucar
SCHOLPP Kran & Transport
Schürer & Fleischer Immobilien
Siemens AG
SOPHOS Technology GmbH
Sovendus GmbH
Staatliche Kunsthalle Karlsruhe
SWR
TeslaMotors
TUI Deutschland GmbH
Trivadis GmbH
UniCredit Bank
Volkswagen AG
Volksbank Karlsruhe eG
Weisenburger Bau GmbH
Wilhelm Füssler GmbH

KONTAKT.

FAKTEN.

Cantina GmbH Karlsruhe
Ahaweg 6-8
76131 Karlsruhe
www.cantinamajolika.de

RESTAURANT.

Telefon: 0721 - 1611492
kontakt@cantinamajolika.de

VERANSTALTUNGEN.

Telefon: 0721 - 92091350
Telefax: 0721 - 92091399
events@cantinamajolika.de

ÖFFNUNGSZEITEN.

Dienstag bis Freitag
Dienstag bis Samstag

12.00 Uhr - 14.00 Uhr
17.00 Uhr - 23.00 Uhr

Sonntag & Montag

Ruhetag

Kreditkarten

Visa | Amex | Eurocard | Mastercard

Anfahrt



Cantina Mojolika
Ahaweg 6-8
76131 Karlsruhe

Parkplätze befinden
sich nahe dem Ziel.



Vom Hauptbahnhof
mit der S-Bahn oder
Tram bis Haltestelle
Marktplatz.

Von dort 10 Minuten
Fußweg durch den
Schlossgarten.

Die blaue Fließende-Linie
weist Ihnen den Weg.



Innenstadt

Oststadt

Südstadt

Karlsruhe-Durlach

S1 · S11 · S2 · S5 · S52

A5

← von Frankfurt

von Basel →

www.continomajolika.de