



## Ihre Familienfeier im Schloss Hotel Dresden-Pillnitz

### Begrüßung/Empfang

#### Sekt / Champagner

Glas Prosecco DOC "Frizzante", Villa Albinoni	0,1l	EUR 4,60
Prosecco DOC "Frizzante", Villa Albinoni	0,75l	EUR 27,00
Glas Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken	0,1l	EUR 4,80
Flasche Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken	0,75l	EUR 29,00
Glas Traubensecco „Perlinchen“ alkoholfrei	0,1l	EUR 4,30
Flasche Traubensecco „Perlinchen“ alkoholfrei	0,75l	EUR 24,00
Glas Champagner Barons de Rothschild	0,1l	EUR 12,00
Flasche Champagner Barons de Rothschild	0,75l	EUR 70,00
Glühweinempfang im Winter vom Hausweingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen		
Winzerglühwein weiß oder rot	0,2l	EUR 3,70
alkoholfrei	0,2l	EUR 3,20
Feuerkorb pauschal		EUR 30,00

#### Apéritif

Sherry Lustau Amontillado/ Fino	5 cl	EUR 5,50
Martini Bianco/ Rosso/ Extra dry	4 cl	EUR 5,00
Aperol Sprizz/ Hugo	0,2l	EUR 7,50
Pineau des Charentes	5 cl	EUR 5,50

#### Sektempfang mit Fingerfood - bis 1 Stunde -

Glas Winzersekt, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelschorle optional mit drei unterschiedlich belegten Canapés oder Fingerfood mit zwei bestückten Löffeln & drei Spießen	ab 20 Pers.	EUR 20,00
Canapés	pro Stück	EUR 4,00
3 Löffel (z.B.: Rindertartar, Schafskäse, Avocado) ab 30 Personen 2 Spieße (z.B.: geräucherte Entenbrust, Riesengarnelen, Melonenkugeln)	pro Person	EUR 12,00

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



### Kaffeetafel „Schloss Pillnitz“ – begrenzt auf eine Stunde

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee,  
Tee, Schokolade ohne Mengenbegrenzung pro Person EUR 16,00  
Kuchen- und Tortenauswahl auf Platten (3 kleine Stück pro Person)

### Kaffeetafel „Classic“

Kuchen- und Tortenauswahl auf Platten vom Buffet  
Kännchen Kaffee, Tee, Schokolade und andere Heißgetränke nach Verbrauch

### Kaffeetafel „Royal“ – bis 1,5 Stunde

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Tee,  
Schokolade ohne Mengenbegrenzung feine Patisserie  
mit leckeren Sahne- und Fruchttörtchen Blechkuchen  
mit Schlagsahne und Dresdner Eierschecke  
herzhaftes Fingerfood und bunt belegte Canapés pro Person EUR 23,00

### Dekoration

Tafeldekoration nach Absprache  
Gern können Sie die Frischblumen im Anschluss an Ihre Veranstaltung mitnehmen. Die  
übrige Dekoration ist nicht zum Mitnehmen bestimmt.

Bsp. Dekoration pro runder Tisch im Fliederhof ca. EUR 60,00  
(Blumen, Leuchter, Kerzen, floristische Gestaltung)

Bsp. Dekoration für eine Tafel pro Person EUR 6,00  
(Tafel weiß gedeckt mit Blumen, Kerzen und Stoffservietten)

Bsp. Stehtisch auf der Terrasse mit Husse und Dekoration EUR 7,00

### Geburtstags- und Hochzeitstorten

Torten je nach Absprache mit unserer Veranstaltungsabteilung.  
Gern geben wir Ihnen eine Empfehlung.



Geburtstagsstorte ca. EUR 75,00  
Hochzeitstorte ab pro Person EUR 7,50

„Korkgeld“ Hochzeitstorte in Verbindung mit Buchung einer Kaffeetafel  
(siehe oben) - fällt an, wenn diese vom Veranstalter mitgebracht wird EUR 35,00

**Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke sowie Tafeldekoration mitgebracht werden dürfen.  
Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



**Gastgeschenke** – möchten Sie Ihre Gäste mit einer kleinen Überraschung begrüßen?

Leckere Macarons oder Pralinen im 2er Set je EUR 5,50



**Raummiete**

Nebensaison Oktober bis April, Hauptsaison Mai bis September

Räume	In der Hauptsaison Freitag bis Sonntag	In der Nebensaison und Montag bis Donnerstag in der Hauptsaison	In der Hauptsaison Buchung für 5 Stunden (z.B. 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr)	In der Nebensaison Buchung für 5 Stunden (z.B. 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr)
Gesamter Fliederhof inklusive Terrasse	EUR 500,00*	EUR 250,00*	EUR 300,00*	EUR 250,00*
Kleiner Fliederhof (bis 20 Personen)	EUR 250,00	EUR 150,00	EUR 150,00	EUR 150,00
Großer Fliederhof inklusive Terrasse (20 bis 40 Personen)	EUR 350,00*	EUR 250,00*	EUR 250,00*	EUR 200,00*
Kaminrestaurant inkl. Kaminnutzung (sofern möglich bis 60 Personen)	EUR 500,00	EUR 250,00	EUR 300,00	EUR 200,00
Wintergartencafé exklusiv ab 18.00 Uhr (30 bis 70 Personen)	EUR 400,00*	EUR 250,00*		

**Zusätzliche Raummietenvereinbarung in Verbindung mit Tanzmusik (DJ, Band, etc.)**

WICHTIG!\*

Eine zusätzliche anfallende Raummiete für den Fliederhof oder Wintergartencafé ist abhängig von den zur Feierlichkeit gebuchten Hotelzimmern. Bei Tanzmusik müssen die Elbsuite und 4 Zimmer gebucht werden.

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## Veranstaltung

Menü oder Büffet entsprechend den variablen Vorschlägen bzw. Ihren Wünschen.  
Gern empfehlen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung.

Baumstamm sägen	pauschal	EUR 25,00
Stuhlhussen	pro Stück	EUR 5,80
Eventbeleuchtung – Fliederhof wird in verschiedene Farbtöne getaucht		EUR 200,00
Bose-Soundanlage		EUR 150,00

Bose L1® Model II mit B2 Bass Modul, Lautsprechersystem, Aktivlautsprecher, Aktivanlage  
(Voraussetzung für Tanzmusik, ist exklusiv und auf die Räume optimal abgestimmt. Beachten Sie: mitgebrachte Soundanlagen sind nicht gestattet.)

Musikalische Hintergrundmusik ist in allen Räumen vorhanden und kostenfrei.

Zeitbegrenzung für Bands bzw. Diskothek bis 1:00 Uhr. Ab 1:00-2:00 Uhr ist eine musikalische Untermalung von unserer Hausanlage möglich.

Gern reservieren wir Ihnen exklusiv die Fliederhofterrasse. Die Nutzung beinhaltet 3 Stehtische mit Hussen (von April bis Oktober), Stehtischdekoration und Laternen am Abend

Die von uns in Ihrem Vertrag bestätigte Anfangs- und Endzeit versteht sich als verbindlich gebucht.

Sollten Sie eine Zeitenänderung wünschen, bedarf dies generell der Schriftform und Rückbestätigung des Hotels.

Ein generell endgültig mögliches Feierende ist 24:00 Uhr, soweit dies von uns bestätigt wurde. Bitte beachten Sie, bei einer von uns als Ausnahme genehmigten späteren Endzeit (z.B. bei Hochzeiten), ist maximal 2 Uhr und es fällt automatisch eine Nachtpauschale an.

Nachtpauschale ab 23:00 Uhr pro angefangene Stunde		EUR 150,00
Menükarte unifarben	pro Stück	EUR 2,50
Menükarte Motiv Schloss Pillnitz	pro Stück	EUR 3,50
Tischnamenskärtchen unifarben	pro Stück	EUR 2,50

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## Musik zu Ihrer Veranstaltung



### **Moderation und Diskothek**

Ansprechpartner: Bodo Gießner

Mobil: 0172 - 3505162

Homepage: [www.bodogiessner.de](http://www.bodogiessner.de)



### **SSH Party-Team**

Ansprechpartner: Herr Scholz

Mobil: 0177-2575362

Homepage: [www.ssh-party-team.de](http://www.ssh-party-team.de)

## Schlossparkführung



Normale Schlossparkführung

(90 min. und 1 Führer)

EUR 125,00

Verkürzte Schlossparkführung

(60 min. und 1 Führer)

EUR 95,00

Parkeintritt (9-18 Uhr) saisonabhängig  
ab 2,75 pro Erwachsenen

Ein Führer bis maximal 30 Personen

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## Service/ Rahmenprogramm



Weinbergkirchenführung mit Orgelmusik

ca. 1,5 Stunden

EUR 290,00



Weinverkostung von sächsischen Spitzenweinen  
nach Absprache im Restaurant

oder als Schlanderweinprobe durch  
den Schlosspark Pillnitz

Preis auf Anfrage



Auftritt von August der Starke

ca. 60 min.

EUR 400,00

oder

Auftritt von Gräfin Cosel

ca. 60 min.

EUR 400,00



Hofnarr Fröhlich

oder optional

Schokoladenmädchen

Preis auf Anfrage



Feuershow „360GRADEVENT“

Ansprechpartner: Björn Ebermann

Mobil: 0178-8155736

E-Mail: [info@360gradevent.de](mailto:info@360gradevent.de)

Website: [www.360GRADEVENT.DE](http://www.360GRADEVENT.DE)



**Kabarett, Pantomime & Musik**

Ansprechpartner: Jochen Höhle

Mobil: 0172/ 3505352

E-Mail: [Jochen.Hoehle@gmx.de](mailto:Jochen.Hoehle@gmx.de)

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**





## Trauungen in Pillnitz und Umgebung



### **Standesamt Dresden**

Goetheallee 55, 01309 Dresden

Tel.: 0351-4888817



### **Schifferkirche Maria am Wasser**

Die über 600-jährige Schifferkirche liegt direkt am Ufer der Elbe auf der anderen Seite des Schlosspark Pillnitz.

Tel.: 0351-2611011



### **Weinbergkirche „Zum Heiligen Geist“**

Die evangelische Kirche ist idyllisch in den Weinbergen gelegen.

Ca. 10 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Kontakt über IG Weinbergkirche - Herr Decker Tel.: 0351-2618577



### **Katholische Schlosskapelle Pillnitz**

Die 1830 geweihte Katholische Kapelle im nördlichen Flügel des Neuen Palais ist mit Fresken verziert und Teil des Schlossmuseums. Tel.: 0351-2683322



### **Heiraten im Barockgarten Großsedlitz**

Parkstraße 85, 01809 Heidenau/ Telefon: 03529 563910



### **Heiraten auf Schloss Weenstein**

Am Schloßberg 1, 01809 Müglitztal/ Telefon: 035027 6260



### **Heiraten auf Schloss Schönfeld**

Am Schloss 2, 01328 Dresden/ Telefon: 0351 2632628

## **Unsere Empfehlungen**



### **Heiraten im Carl-Maria-von-Weber Museum**

Dresdner Straße 44, 01326 Dresden/

Telefon: 0351 2618234



### **Heiraten im Jagdschloss Graupa**

Richard-Wagner-Straße 6, 01796 Graupa

Telefon: Frau Pötschke 03501 556453





## **Bankettmenüs**

Bitte wählen Sie aus unseren variablen Vorschlägen **ein** Menü aus, oder stellen Sie sich selbst **ein** Menü zusammen. Wir sind Ihnen gern dabei behilflich.

### **Menü 1**

Graved Lachs | gepickte Dill-Gurke | Blumenkohl | Meerrettich

\*\*\*

Kräutercremesüppchen (nach Jahreszeit) | pochiertes Ei

\*\*\*

Zander | Risotto | Zuckerschote | Tomatensugo

\*\*\*

Maispouardenbrust | Lauch | Gnocchi | Schalottenjus

\*\*\*

Crème Brûlée | Apfel | Krokant

€ 58,00 komplettes Menü  
€ 48,00 4-Gang-Menü ohne Vorspeise  
€ 42,00 3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

### **Menü 2**

Cesarsalat | Kalbstatar | Croûtons | Tomate

\*\*\*

Curry-Kokossüppchen | Garnele | Sesam

\*\*\*

Kabeljau | Kartoffel | Blumenkohl | Röstzwiebel

\*\*\*

Lamm | Bohnen | Polenta | Paprika

\*\*\*

„Pina Colada“

€ 58,00 komplettes Menü  
€ 52,00 4-Gang-Menü ohne Vorspeise  
€ 45,00 3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch



### Menü 3

Lauterbacher Ziegenkäse | Kräuter | Wildschinken | Aronia

\*\*\*

Sächsisches Kartoffelsüppchen | Schnittlauch | Croûtons

\*\*\*

Konfierter Lachs | Rote Beete - Graupen | Pillnitzer Weinschaum

\*\*\*

Wildschein | Wirsing | Kartoffel | Rotweinjus

\*\*\*

Sächsisches Quarkkeulchen | Apfel | Vanille

€ 58,00	komplettes Menü
€ 52,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 45,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

### Menü 4

Vitello Forello | Romanasalat | Apfel | Forellenkaviar

\*\*\*

Tomatenessenz | Mascarpone-Raviolo | Basilikum

\*\*\*

Wels | Caponata | Sepianudeln | Meerrettich

\*\*\*

Involtini | geschmortes Gemüse | cremige Polenta | Parmesan

\*\*\*

Lavendel - Panacotta | Orange | Brombeereis

€ 60,00	komplettes Menü
€ 52,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 46,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## Feinschmeckermenü Frühjahr / Sommer

### Amuse Bouche

Ceviche von Lachs | Zitrone | Petersilie | Wachtelei

\*\*\*

Asiatische Geflügelessenz | Wachtel | Shiitake

\*\*\*

Kabeljau | Joghurt | Grüner Spargel | orientalische Würze

\*\*\*

Sinfonie Kalb | Sellerie | junges Marktgemüse | Kartoffel |  
Sauce Bordelaise

\*\*\*

### Dessertinspiration des Küchenchefs

#### Petit Four

€ 69,00	komplettes Menü
€ 61,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 55,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

## Feinschmeckermenü Herbst / Winter

### Amuse Bouche

Carpaccio Rind | Steinpilz | Parmesan | Kräuter | schwarze Nüsse

\*\*\*

Kartoffel warm-kalt | Jacobsmuschel | glasierter Schweinebauch

\*\*\*

Goldforelle | Gurke | Hirse | sauer-scharfe Sauce

\*\*\*

Heimischer Hirsch | Pastinake | Schwarzwurzel | Süßholzjus

\*\*\*

### Dessertinspiration des Küchenchefs

#### Petit Four

€ 72,00	komplettes Menü
€ 66,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 55,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch



**Brunchbuffet „Pillnitzer Lustgarten“**  
inklusive einem Glas Winzersekt zur Begrüßung

Wurst- und Käseauswahl  
Birchermüsli im Glas  
Croissants mit zwei hausgemachten Marmeladen  
Fruchtjoghurt, Obst Smoothie  
Brötchen- und Brotauswahl mit Butter

\* \* \* \*

Gebratene Nürnberger und Bacon  
Rührei mit Kräuter  
Anti-Pasti  
Hausgebeizter Graved Lachs mit Rote-Bete-Meerrettichdip Gemüsequiche

\* \* \* \*

Couscous-Gemüsesalat, Karotten-Apfelsalat

\* \* \* \*

Rahmsuppe (abhängig laut Jahreszeit)

\* \* \* \*

Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Spätzle  
Indisches Hähnchencurry mit Gemüse und Cranberry-Mandel-Reis

\* \* \* \*

Obstplatte  
Schokoladenmousse mit Gewürzanasanas  
Tonkabohnen Panna Cotta mit Beerengrütze

42,00 € pro Person

inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung *buchbar ab*  
*20 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## Sächsisches Buffet

Variation Schinken und Salami mit Senfgurke und Meerrettich  
Rauchforelle und hausgebeizter Lachs  
Eingelegter Handkäse mit Zwiebel und Dörraprikose  
Sächsischer Tomaten-Brotsalat  
Brotkorb, gesalzene Butter, Frischkäsedip

\* \* \* \*

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben

\* \* \* \*

Sauerbraten nach unserer Art / Rotkohl / Wickelklöße  
Oder  
Wildschweinbraten / Bohnen / Kartoffelklöße  
Oder  
Schweineschulterbraten / Sauerkraut / Blutwurst-Kartoffelklöße

Knuspriger Zander auf Meerrettich-Kohlrabi / Gemüsereis

Hähnchenbrust in Pilz-Zwiebelrahm / gebratene Kartoffeln

\* \* \* \*

Joghurt-Kirsch Trifle  
Plinsen mit hausgemachter Marmelade gefüllt  
Sächsische Quarkkeulchen / Apfel / Vanillesauce

46,00 € pro Person *buchbar*  
*ab 20 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**





## Mediterranes Buffet

Mediterraner Landschinken mit Honigmelone  
Hausgemachte Antipasti-Gemüse (5erlei)  
Vitello Tonnato mit roter Zwiebel und Kirschtomaten  
Fetawürfel mit Kräutermarinade und Oliven  
Fruchtiger Gerstensalat  
Mediterraner Röstbrotsalat  
Brot / Butter / Aioli

\* \* \*

Tomatensüppchen mit Frischkäseravioli

\* \* \* \*

Saltimbocca von Kalb auf Ratatouille / Salbeignocchi  
Konfiertes Lachs auf Fenchel-Gurkengemüse / Stampfkartoffeln  
Mediterranes Kräuterhähnchen auf sautiertem Wurzelgemüse / Nudelrisotto

\* \* \* \*

Panna Cotta mit Lavendel / Kirsch-Anisragout / Crunch  
Crepes mit Orange und Topfen  
Auswahl hausgebackener Törtchen

46,00 € pro Person *buchbar*  
*ab 20 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*



## Grillbuffet

(gültig von Mai bis September)

Tomate - Mozzarella mit Pesto  
Schinken mit Sauer scharfen Bohnen  
Paprika-Zucchini Salat mit Amarant und Zitronenmelisse  
Coleslaw / Schwarzer Kartoffel-Gurkensalat  
Vitello Forello mit Kirschtomaten und Radieschen  
Brot mit Butter (Kräuter)  
Tzatziki, hausgemachte BBQ, argentinische Chimchurri  
Hausgemachtes würziges Fruchtchutney, Senf, Ketchup

\* \* \* \*

Auswahl von Minibratwürsten  
Schweinenacken am Stück  
Hähnchen Satay mit Pilzen  
Grillkäse mit Dörrobst aus der Folie  
Lachsforelle mit Gewürz - Fenchel aus der Folie  
  
Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin  
Mediterranes Grillgemüse / Tomatenreis mit Parmesan Speck-  
Zwiebelquiche

\* \* \* \*

Fruchtiger Obstsalat mit Honig-Joghurt und gerösteten Nüssen  
Schokoladenmousse mit Minzpesto und Crunch  
Bisquitrolle mit Beeren und Holunderblütencreme

46,00 € pro Person

*buchbar ab 30 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## **Königliches Buffet „Blütenzauber“**

*Sie können sich nicht entscheiden - Buffet oder Menü? Warum nicht in Kombination ...*

*Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen die Vorspeise, die Suppe und das Dessert.  
Die Hauptgänge werden am Buffet zur Auswahl bereitgestellt.*

*Wir servieren:*

**Brot mit gesalzener Butter, Frischkäse oder Hausschmalz (nur im Winter) oder  
Vorspeisenvariation nach Art des Küchenchefs**

\* \* \* \*

*Wir servieren:*

**Suppe nach Wochenangebot und Küchenchef**

\* \* \* \*

*Auswahl am Buffet:*

**Maispoulardenbrust auf Paprikagemüse / Salbei / Gnocchi  
Knuspriges Zanderfilet auf Leipziger Allerlei / Grießsoufflé  
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rotweinzwiebeln /  
Marktgemüse / Erdapfelkas**

\* \* \* \*

*Auswahl am Buffet:*

**Internationale Käseauswahl / Trauben / Nüsse  
Hausgemachtes Chutney**

\* \* \* \*

*Wir servieren:*

**Dessertinspiration „Schlosshotel Pillnitz“  
Lassen Sie sich von einem süßen Desserttraum verzaubern ...**

**49,00 € pro Person**

*buchbar ab 20 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*



## **Buffet „Palmenhaus“**

*Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen. Bitte wählen Sie 2 Vorspeisen, 2 Salate, 3 Hauptgänge (Braten / Fisch / Geflügel) und 4 Desserts.*

Hausgemachte Wildterrinen mit Röstbrot und Aprikose  
Schinkenvariation mit Senfgurke und Perlzwiebeln  
Geräucherte Forelle mit hausgebeiztem Lachs und Kartoffelrösti  
Knusprige Cocos-Hähnchenfilets mit Mangochutney  
Rosa Roastbeef mit würziger Tomatenmajo  
Rindstatar mit Wasabicreme und Forellenkaviar  
Staudensellerie-Apfelsalat  
Gerösteter Blumenkohl mit Schnittlauch und gehacktem Ei  
Nudelsalat mit Paprika und Limette  
Brotkorb mit Butter und zweierlei Dip

\* \* \* \*

Rinderbrühe mit Maultäschle und Röstzwiebeln

\* \* \* \*

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz / Wurzelgemüse / Kräuterkartoffeln  
Oder  
Geschmorte Lammkeule / Bohnen / Kartoffelgratin (Gremoulata)  
Gebackener Kabeljau auf asiatischem Kraut / Zitronenreis  
Oder  
Gebratener Zander auf Caponatagemüse / gebratene Kartoffeln  
Maispouardenbrust / Karotten-Lauchgemüse / Schupfnudeln Oder  
Putenmedaillon mit Pilzen und Zwiebeln / Gebratene Pak Choi / Gnocchi

\* \* \* \*

Lauwarme Schokoküchlein mit Brombeerfüllung / Vanillesauce  
Frischer Obstsalat mit Holunderblütencreme und Crunch  
Zitronentarte mit Baiser  
Hausgemachter Rüblikuchen mit Himbeerfrischkäse  
Pina-Colada-Schnitte auf Tonkabohnenbisquit  
Passionsfrucht-Mascarponepraline auf Thymian-Quittenragout

52,00 € pro Person

*Buchbar ab 25 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*



## Adventsbuffet

Geräucherter Entenschinken an Sellerie-Walnussalat  
Wildterrinen mit Röstbrot und Kumquat  
Winterlicher gebeizter Lachs mit Meerrettich und Rote Beete  
Salat von Gerste mit Topinambour, Cranberries und gerösteten  
Nüssen  
Sauer Kürbis-Salat mit Frühlingslauch

Brotkorb mit Butter und hausgemachtem Gänseschmalz

Würziges Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen

Entenbraten mit Sauce / Rotkohl / Kartoffelklöße mit Schmelz  
Lachs auf Zucchini-Gemüse / Reis-Amarantsouffle  
Kalbsbraten / Gemüse des Marktes / Pilz-Brotquiche

Kleine Käseauswahl von heimischem Käse mit Nüssen und Chutney

Warmer „Kirschmischel“ mit Vanillesauce  
Weihnachtliches Schokomousse mit Gewürzorange und  
Mascarpone-Glühweinschaum  
Pillnitzer Weincreme mit Crumble

49,00 € pro Person

*buchbar ab 20 Personen*

*Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.*





## **Fingerfood / Snacks**

Sandwiches / Sticks mit Fisch, Vegetarisches oder  
Aufschnitt (Wurst / Fleisch)  
Mini Frikadelle auf Kartoffel-Gurkensalat mit Senf  
Hausgebeizter Lachs auf Meerrettichcreme und Rote Beete  
Gegrillte Aubergine auf Asianudeln  
Garnele auf Avocado und Tomatensalsa und Crostini

Warm: Kartoffel - Leberwurst - Leinöl - Quark

24,00 € pro Person  
*buchbar ab 20 Personen*

**Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke sowie Tafeldekoration mitgebracht werden dürfen.  
Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**



## Bankettweinkarte - Empfehlungen

Gern können Sie auch von unserer großen Weinkarte wählen.

### Weißweine

€  
0,75 l

#### **Riesling Spätlese trocken**

Deutschland

25,00

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen  
*zart, mineralisch, mit perfektem Säure-Süße Spiel*

#### **Weissburgunder trocken**

Deutschland

31,00

„Seußlitzer Schlossweinberg“  
Weingut Jan Ulrich  
Diesbar-Seußlitz - Sachsen  
*vielschichtiges Fruchtbouquet mit Noten von Birne und Mango, geschmeidig und kernig*

#### **Goldriesling trocken**

Deutschland

31,00

„Seußlitzer Heinrichsburg“  
Weingut Jan Ulrich  
Diesbar-Seußlitz - Sachsen  
*frisch, spritzig, leicht fruchtig, saftige Säurestruktur*

### Roséweine

0,75 l

#### **Fleur de d' Artagnan**

Südfrankreich

26,00

Cotes de Gascogne IGP  
*leichter, trockener Wein mit Himbeernote*

#### **Schieler feinherb**

Deutschland

31,00

Weingut Jan Ulrich  
Diesbar-Seußlitz - Sachsen  
*kräftiges Fruchtroma von Erdbeeren und Waldfrüchten*



€  
0,75 l

### Rotweine

#### **Merlot Fleuron trocken**

Languedoc – Roussillon

*unkomplizierter Wein mit feiner Beerenstruktur*

Frankreich

26,00

#### **Portugieser trocken**

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen

*vollmundig, ausgeglichen, samtig*

Deutschland

26,00

#### **Spätburgunder trocken**

Weingut Julius Zotz, Baden

*Fruchtiger Spätburgunder mit schöner Struktur,  
weichem Mundgefühl und eleganter Art*

Deutschland

31,00