



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
Glühweinpempfang 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 nach Verbrauch
Kännchen Kaffee, Tee, Schokolade und andere Heißgetränke

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



SSH Party-Team

Ansprechpartner: Herr Scholz

Mobil: 0177-2575362

Homepage: 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 Schlenderweinprobe 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

Website: www.360GRADEVENT.DE



Kabarett, Pantomime & Musik

Ansprechpartner: Jochen Höhle

Mobil: 0172/ 3505352

E-Mail: 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-Zucchinsalat 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:

**Maispouardenbrust 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