



Ihre Familienfeier im Schloss Hotel Dresden-Pillnitz

Begrüßung/Empfang

Sekt / Champagner

Glas Prosecco DOC "Frizzante", Villa Albinoni	0,1l	EUR 4,40
Prosecco DOC "Frizzante", Villa Albinoni	0,75l	EUR 27,00
Glas Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken	0,1l	EUR 4,60
Flasche Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken	0,75l	EUR 27,00
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 10,00
Flasche Champagner Barons de Rothschild	0,75l	EUR 67,00
Glühweinempfang im Winter vom Hausweingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen		
Winzerglühwein weiß oder rot	0,2l	EUR 3,50
alkoholfrei	0,2l	EUR 3,00
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 6,90
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 19,00
Canapés	pro Stück	EUR 3,50
3 Löffel (z.B.: Rindertartar, Schafskäse, Avocado) ab 30 Personen		
2 Spieße (z.B.: geräucherte Entenbrust, Riesengarnelen, Melonenkugeln)	pro Person	EUR 12,00
Crostinis (geröstetes Weissbrot) mit versch. Pasten	pro Stück	EUR 3,00

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



Kaffeetafel „Schloss Pillnitz“ - begrenzt auf eine Stunde

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

pro Person EUR 14,00

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 22,00

Dekoration

Tafeldekoration nach Absprache mit unserer Floristin, erreichbar Dienstag-Freitag
von 08-12 Uhr unter 0351-26140.

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 Fliegerhof
(Blumen, Leuchter, Kerzen, floristische Gestaltung)

ca. EUR 55,00

Bsp. Dekoration für eine Tafel
(Tafel weiß gedeckt mit Blumen, Kerzen und Stoffservietten)

pro Person EUR 4,00

Geburtstags- und Hochzeitstorten

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



Geburtstagstorte
Hochzeitstorte ab

EUR 70,00
pro Person EUR 5,50

„Korkgeld“ Hochzeitstorte
(fällt an, wenn diese vom Veranstalter mitgebracht wird)

EUR 30,00

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



Raummiete

Nebensaison Oktober bis April (außer an den Adventwochenenden)

Hauptsaison Mai bis September und Adventwochenenden

Räume	An Samstag, Sonntag und Feiertagen in der Hauptsaison	In der Nebensaison und innerhalb der Woche in der Hauptsaison
Gesamter Fliederhof inklusive Terrasse	EUR 400,00*	EUR 250,00*
Kleiner Fliederhof (bis 20 Personen)	EUR 250,00	EUR 150,00
Großer Fliederhof inklusive Terrasse (20 bis 40 Personen)	EUR 350,00*	EUR 250,00*
Kaminrestaurant inkl. Kaminnutzung (sofern möglich bis 60 Personen)	EUR 400,00	EUR 300,00
Wintergartencafé exklusiv (30 bis 70 Personen)	EUR 350,00*	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.

Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke sowie Tafeldekoration mitgebracht werden dürfen.
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 20,00
Stuhlhussen	pro Stück	EUR 5,80
Eventbeleuchtung – Fliederhof wird in verschiedene Farbtöne getaucht		EUR200,00
Bose-Soundanlage		EUR150,00

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 24:00 Uhr pro angefangene Stunde		EUR100,00
Menükarte unifarben	pro Stück	EUR 2,50
Menükarte Motiv Schloss Pillnitz	pro Stück	EUR 3,50
Tischnamenskärtchen unifarben	pro Stück	EUR 2,50
Tischnamenskärtchen als Ginko-Blatt (auf Anfrage)	pro Stück	EUR 3,50

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



Hotelzimmer – Sonderpreise zur Veranstaltung ab 40 erwachsenen Personen



April bis September

Preis pro Zimmer/ Nacht

Doppelzimmer (1 Nacht)	EUR 150,00
Doppelzimmer (ab 2 Nächte)	EUR 130,00
Einzelzimmer (1 Nacht)	EUR 105,00
Einzelzimmer (ab 2 Nächte)	EUR 95,00



Oktober bis März

Doppelzimmer	EUR 110,00
Einzelzimmer	EUR 85,00
Hochzeitsuite (ganzjährig)	EUR 175,00

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 115,00
Verkürzte Schlossparkführung (60 min. und 1 Führer)	EUR 85,00

Parkeintritt (9-18 Uhr) saisonabhängig
ab EUR 2,50 pro Erwachsenen

Ein Führer bis maximal 30 Personen

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



Service/ Rahmenprogramm



Auftritt von August der Starke
ca. 60 min.

EUR 350,00



Auftritt von Gräfin Cosel
ca. 60 min.

EUR 350,00



Hofnarr Fröhlich
oder optional
Schokoladenmädchen

Preis auf Anfrage

Feuershow „Flammendiva“

Ansprechpartner: Frau Schudlik

Mobil: 0172-1340080

Homepage: www.flammendiva.de

Kabarett, Pantomime & Musik

Ansprechpartner: Jochen Höhle

Mobil: 0172/ 3505352

E-Mail: Jochen.Hoehle@gmx.de

**Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke sowie Tafeldekoration mitgebracht werden dürfen.
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

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



Heiraten im Barockgarten Großsedlitz

Parkstraße 85, 01809 Heidenau/ Telefon: 03529 563910



Heiraten auf Schloss Weesenstein

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

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



Menü 21

Karotten-Orangensuppe mit Haselnuss-Blätterteig

Gebratene Maispouardenbrust mit Schnittlauchpüree und Kohlrabigemüse

Quarkmousse mit Ananas und Hippenblättern

29,00 €

Menü 22

Geräucherter Lachs mit Staudensellerie-Apfelsalat und Meerrettichmousse

Saltim Bocca vom Kalb mit feinem Ratatouille und Risoni-Risotto

Zweifarbiges Schokoladentörtchen mit Kirsche und Stracciatella-Eis

34,50 €

Menü 23

Vitello Tonnato mit Romanasalat und Parmesanstangen

Krosses Zanderfilet mit Pastinaken-Lauchgemüse und Dillkartoffeln

Crème Brûlée mit Orangen-Pistaziensalat und Himbeersorbet

36,00 €



Menü 24

Gebratene Riesengarnelen mit Mangorelish und Blattsalaten

Paprikaschaumsuppe mit Fregola und Kalbstafelspitz

Rosa Barbarie-Entenbrust mit Hokkaido-Kürbis und gebackenen Schupfnudeln

Passionsfrucht-Pannacotta mit Beeren und Haselnuss-Crumble

49,00 €

Menü 25

Rinderconsommé mit klassischer Einlage

Gebratenes Doradenfilet auf Paprikapüree mit Avocado und Melone

Zweierlei vom erzgebirgischem Rind mit jungen Möhren und Pilz-Thymianquiche

Beerengelee mit Joghurtmousse und Zitrus-Sorbet

49,50 €

Menü 26

Büffelmozzarella mit Tomate, Auberginencreme und Bündnerfleisch

Perlhuhnbrust im Pancettamantel auf Paprikarisotto

Schweinefilet mit Mimolettekruste, Brokkolitarte und Champignons

Scheiben vom Zitronen-Grießstrudel mit Sorbet und Kompott vom grünen Apfel

51,00 €



Menü 27

Hausgebeizter Saibling mit Zuckerschote, Paprika und Salat

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Kaninchentortellini

Lammrücken auf Couscous mit Auberginen-Agrodolce

Kalbsfilet mit Thymiankruste, Nadelbohnen, Gnocchi und Himbeerbutter

Gefüllter Nougatbiskuit mit Birne und Karamell-Eis

69,00 €

Menü 28

Scheiben vom pochierten Rindfilet mit karamellisiertem Picandou, Trauben und Selleriecreme

Seeteufel mit schwarzen Nudeln und grünem Spargel

Hirschrücken mit Schalottenbutterkruste, Kartoffel-Pilzroulade und Wirsing

Käseteller aus der Region mit Trauben, Quittensenf und Brot

Mandeltarte mit weißem Kaffeeschaum, Mokka-Waffeln und Mango

68,00 €

Vegetarische Hauptgänge

Gnocchi mit Champignons, Möhren und Kräuterrahm

Graupen-Gemüserisotto mit Brokkoli-Tempura und Paprikaschaum





Brunchbuffet „Pillnitzer Kamelie“
inklusive einem Glas Winzersekt zur Begrüßung

Wurst- und Käseauswahl
Birchermüsli im Glas
Croissants mit zwei Marmeladen
Fruchtjoghurt
Brötchen- und Brotauswahl mit Butter

* * * *

Gebratene Nürnberger und Bacon
Rührei und Champignons
Anti-Pasti-Spieße
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Rosa Roastbeefscheiben mit Sauce Tartare

* * * *

Gurkensalat mit Joghurt und Granatapfel, Karotten-Apfelsalat

* * * *

Blumenkohlschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

* * * *

Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Spätzle
Gebratene Fischfilets mit Spinat und Kräuterkartoffeln
Hähnchenbrust mit Paprikagemüse und Mandelreis

* * * *

Obstfilets
Passionsfrucht-Panna cotta mit Himbeermark
Schokoladenmousse

35,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen



Buffet „Tritonengondel“

Honigmelone mit Parmaschinken
Anti-Pasti-Auswahl
Vitello Tonnato
Marinierter Feta-Käse mit Feigen

* * * *

Paellasalat mit Meeresfrüchten
Panzanellasalat

* * * *

Baguette und Focaccia mit Pesto und Aioli

* * * *

Tomatenschaumsuppe mit Ricotta-Basilikumravioli

* * * *

Kalbs-Saltimbocca mit Ratatouille und Gnocchi
Rotbarbenfilets mit Fenchel-Orangengemüse und Camargue-Reis
Coq au vin mit Schmorgemüse und Polenta

* * * *

Schokoladen-Profiteroles
Panna cotta mit Kirschragout
Tarte Tatin
Crème Caramel mit frischen Früchten

35,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen



Grillbuffet „August der Starke“

Caprese mit Pesto
Wrap mit Putenbrust, Avocado-Frischkäse und Ruccola
Eingelegte Champignons
Mais-Kidneybohnenalat
Paprikasalat mit Schafskäse und Oliven
Cole Slaw-Salat
Risonisalat mit Mango und Tomate
Brotkorb mit Butter, Tzatziki und Grillsaucen

* * * *

Gazpacho mit Kräuterbutter-Crostini

* * * *

Mediterrane Bratwurst
Marinierte Schweinenackensteaks
Rotbarbenfilet mit Wokgemüse in der Folie
Indische Hähnchenspieße
Grillkäse

* * * *

Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
Grillgemüse
Tomatenreis

* * * * *

Obsttartelettes
Gefüllte Crepes
Schokoladenmousse mit Nuss-Crunch im Glas
Wassermelone

35,00 € pro Person
Buchbar ab 20 Personen



Buffet „Bergpalais“

Schinkenplatte mit Feigen und Cornichons
Geräucherter Lachs mit Kirsch-Zitronenpfeffersahne
Gebackene Hähnchenfilets im Kokosmantel mit Mangochutney
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten

* * * *

Orechiette-Pestosalat
Brokkoli-Mandelsalat
Kichererbsen-Gemüsesalat

* * * *

Brot-und Baguetteauswahl mit Butter und zwei Dips

* * * *

Kohlrabischaumsuppe mit Pilz-Parmesan-Crostini

* * * *

Maispouardenbrust mit Karotten-Lauchgemüse und Schalottensoufflé
Gebratenes Meeräschen mit Zucchini-gemüse und Risotto
Geschmorte Lammkeule mit Bohnen und Kartoffelgratin

* * * *

Ananas-Törtchen
Frischer Obstsalat
Heidelbeer-Joghurtcreme auf Mohnbiskuit
Eis-und Sorbetvariation aus dem Blumen-Eissockel
Käseauswahl aus der Region mit Trauben und Nüssen

37,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen, mit Aufpreis bei weniger Personen



Advents- & Weihnachtsbuffet

Morbier-Dörraprikosensalat mit Thymian-Blätterteig
Rauchfisch-Pralinen mit körnigem Quittensenf
Wild-Terrine mit Preiselbeer-Chilimarmelade
„Hot Dog“ von der Gans mit Rote Bete und Apfel

* * * *

Fenchel-Birnensalat
Salat von gerösteter Petersilienwurzel und Zitrone
Curry-Reissalat mit Gemüse und Hühnchen

* * * *

Baguette- und Brötchenauswahl mit Butter und Gänseschmalz

* * * *

Schwarzwurzelschaumsuppe mit Hirschravioli

* * * *

Krosser Entenbraten mit Rotkraut und Klößen
Gewürzlachs auf Kürbiskraut mit Kräuterkartoffeln
Kalbsbraten mit Mandelmöhren und Semmelknödel

* * * *

Nougat-Haselnuss-Törtchen
Pannetone-Diplomatenpudding mit Beerensauce
Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
Punschtarte

37,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen



Buffet „Wasserpalais“

Ricotta-Tomatenterrine mit Basilikum
Rosa Roastbeefscheiben mit Pfeffermayonnaise
Mojito gebeizter Lachs mit Blini und Tobikko-Kaviar
Wrap mit orientalischem Hähnchen, Ananas und Möhren

* * * *

Salat von weißen Bohnen mit Tomate und Chorizo
Blumenkohlsalat mit Schnittlauch und Ei
Auberginen-Mandelsalat mit Koriander

* * * *

Brot-und Baguetteauswahl mit Butter und zwei Dips

* * * *

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Krevetten

* * * *

Geschmorte Kalbsbrust mit gelben Möhren und Polenta
Rindfleisch-Streifen in Hoi Sin-Sauce mit sautiertem Gemüse und Basmatireis
Rotbarbenfilets auf sardischem Griessrisotto mit Mango, Tomate und Lauch

* * * *

Schokoladen-Kaffeemousse
Frischer Obstsalat mit Kokos-Sahne
Zitronen-Cheese-Cake
Eis-und Sorbetvariation aus dem Blumen-Eissockel
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

39,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen



Königliches Buffet „Fliederhof“

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

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

Wir servieren:

Vorspeisenvariation nach Art des Schlosshotel

* * * *

Auswahl am Buffet

Champignonschaumsuppe mit Schinken-Kerbelbiskuit

* * * *

Auswahl am Buffet

Perlhuhnbrust mit Paprikagemüse und Gnocchi
Zanderfilet auf Leipziger Allerlei mit Grießklößchen
Geschmorte Rinderbacke mit Brokkoli und Kartoffelstampf

* * * *

Auswahl am Buffet

Käseauswahl aus der Region mit Trauben und Nüssen

* * * *

Wir servieren:

Dessertvariation „Schloss Pillnitz“

Lassen Sie sich von einem süßen Dessertraum verzaubern ...

44,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen



Snackbuffet „Chinesischer Pavillon“

Luftgetrockneter Schinken mit Gurke auf Zwirbelbrot
Ofenwarmer Zwiebel-Käsekuchen
Bagel mit Rauchlachs und Ei
Verschiedene Rohkostsalate
Blattsalate mit Croutons und Dressings
Baguetteauswahl mit Butter und Kräuterquark

* * * *

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

* * * *

Hähnchen-Scaloppini mit Farfalle und Paprika
Jungschweinragout mit Champignons und Reis

* * * *

Frischer Obstsalat mit geschlagener Sahne
Vanillepudding mit Beeren
Kürbiskuchen

27,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen



Snackbuffet „Englischer Pavillon“

Schinken-Lauchquiche
Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum
Kleine Kräuter-Frikadellen mit Curry-Senf-Dip
Tomatensalat
Fruchtiger Geflügel-Reissalat
Baguetteauswahl mit Butter und Kräuterquark

* * * *

Gulaschsuppe mit Paprika und Schmand

* * * *

Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle auf Gurkengemüse
Penne mit Kirschtomaten, Zucchini und Putenbruststreifen

* * * *

Frischer Obstsalat mit Sahne
Kaffee creme mit Milchschaum im Glas
Schokoladen-Birnenkuchen

28,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen



Fingerfood für den Empfang

Fingerfood „Gräfin von Cosel“

Drei Canapés laut Küchenchef

9,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen, mit Aufpreis bei weniger Personen

* * * *

Fingerfood „Friedrich August von Sachsen“

Canapé mit Roastbeef mit Waldorfsalat

Canapé mit gebeiztem Lachs mit Senf-Dillsauce

Lauch-Schinkenquiche

Käse-Traubenspieß

Meatball auf Paprika-Salsa

13,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen, mit Aufpreis bei weniger Personen

* * * *

Fingerfood „Kurfürst Johann Georg“

Canapé mit sächsischem Räucherling und Gurke

Canapé mit Rauchforelle und Meerrettichsahne

Mini-Roster mit Zwiebelmarmelade

Geflügelwrap mit Eisberg und Sesam

Kleiner Krevettencocktail im Glas

Kartoffel-Selleriesuppe

Mini-Quarkkeulchen mit Apfelkompott

19,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen, mit Aufpreis bei weniger Personen



Bankettweinkarte - Empfehlungen

Gern können Sie auch von unserer großen Weinkarte wählen.

Weißweine

		0,75 l €
Riesling Spätlese trocken Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen <i>zart, mineralisch, mit perfektem Säure-Süßespiel</i>	Deutschland	23,00
Sauvignon Blanc trocken „Edenkobener Bergel“ Weingut Adriane Moll, Pfalz <i>vollmundiger, kräftiger Wein, Stachelbeerennote</i>	Deutschland	27,00
Weissburgunder trocken „Seußlitzer Schlossweinberg“ Weingut Jan Ulrich Diesbar-Seußlitz - Sachsen <i>vielschichtiges Fruchtbouquet mit Noten von Birne und Mango, geschmeidig und kernig</i>	Deutschland	29,00
Goldriesling trocken „Seußlitzer Heinrichsburg“ Weingut Jan Ulrich Diesbar-Seußlitz - Sachsen <i>frisch, spritzig, leicht fruchtig, saftige Säurestruktur</i>	Deutschland	29,00
Morio Muskat Auslese Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen <i>feine Süße, geringer Alkoholgehalt, fruchtig</i>	Deutschland	24,00

Roséweine

Fleur de d'Artagnan Cotes de Gascogne IGP <i>leichter, trockener Wein mit Himbeernote</i>	Südfrankreich	24,00
Schieler feinherb Weingut Jan Ulrich Diesbar-Seußlitz - Sachsen <i>Kräftiges Fruchtaroma von Erdbeeren und Waldfrüchten</i>	Deutschland	29,00



Rotweine

€

0,75 l

Merlot Fleuron trocken

Frankreich

24,00

Languedoc – Roussillon

unkomplizierter Wein mit feiner Beerenstruktur

Dornfelder trocken

Deutschland

30,00

„Seußlitzer Schlossweinberg“

Diesbar-Seußlitz - Sachsen

säurebetonte, Note von Kirschen

Portugieser trocken

Deutschland

24,00

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen

vollmundig, ausgeglichen, samtig