



Ihre Familienfeier im Schloss Hotel Dresden-Pillnitz

Begrüßung/Empfang

Sekt / Champagner

Glas Prosecco DOC "Frizzante", Villa Albinoni	0,1l	EUR 4,80
Prosecco DOC "Frizzante", Villa Albinoni	0,75l	EUR 33,00
Glas Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken	0,1l	EUR 5,00
Flasche Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken	0,75l	EUR 32,00
Glas Traubensecco „Perlinchen“ alkoholfrei	0,1l	EUR 4,50
Flasche Traubensecco „Perlinchen“ alkoholfrei	0,75l	EUR 28,00
Glas Champagner Barons de Rothschild	0,1l	EUR 15,00
Flasche Champagner Montaudon Brut Tradition	0,75l	EUR 75,00
Glühweinempfang im Winter vom Hausweingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen		
Winzerglühwein weiß oder rot	0,2l	EUR 4,80
alkoholfrei	0,2l	EUR 4,50
Feuerkorb pauschal		EUR 30,00

Apéritif

Sherry Lustau Amontillado/ Fino	5 cl	EUR 6,50
Martini Bianco/ Rosso/ Extra dry	4 cl	EUR 6,20
Aperol Sprizz/ Hugo	0,2l	EUR 8,80
Pineau des Charentes	5 cl	EUR 6,50

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 25,00
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 14,00

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 17,00
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 23,50

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 Tisch rund im Fliegerhof ca. EUR 70,00
(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 8,00

Geburts- und Hochzeitstorten

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



Geburtstagsorte 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 40,00

**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 und Adventwochenenden sowie Feiertage

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 Raummieta 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 7,00
Eventbeleuchtung – Fliederhof wird in verschiedene Farbtöne getaucht		EUR 200,00
Bose-Soundanlage		EUR 150,00
Stehtisch mit Hussen auf der Terrasse		EUR 20,00

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 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 Motiv Schloss Pillnitz	pro Stück	EUR 4,00
Tischnamenskärtchen	pro Stück	EUR 3,00
Fotobox auf Anfrage	ab	EUR 350,00

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 / Weinbergkirchenführung



Schlossparkführung

(ca. 75 - 90 Minuten) - ein Führer bis maximal 30 Personen

(9-17 Uhr) mit Parkeintritt

und Museum

pro Person EUR 15,00

nach 17 Uhr

pro Person EUR 10,00



Weinbergskirchenführung mit Orgelmusik

ca. 1,5 Stunden

EUR 290,00

Weinverkostung / Schlenderweinprobe



Weinverkostung von sächsischen Spitzenweinen

nach Absprache im Restaurant

oder als Schlenderweinprobe

durch den Schlosspark Pillnitz - Preis auf Anfrage

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Service/ Rahmenprogramm



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



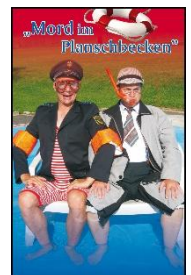
Kabarett, Pantomime & Musik
Ansprechpartner: Jochen Höhle
Mobil: 0172/ 3505352
E-Mail: Jochen.Hoehle@gmx.de



„Andis Zaubershow“
Ansprechpartner Andreas Röthig
Tel.: 0151-56334379
info@andreasroethig.de
www.andreasroethig.de



Krimidinner
„Mord im Planschbecken oder
„Das Wandern ist des Killers Lust“
ab 30 Personen
mit einem 3-Gang EUR 94,00 p.P.
oder 4-Gang-Menü EUR 104,00 p.P.
Getränkepauschale optional EUR 35,00 p.P.



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 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



Mittagsmenüs

12:00 – 16:00 Uhr

Lunchmenü 1

Sächsisches Kartoffelsüppchen mit frischen Kräutern

Cordon bleu „Schlosshotel“ auf Vanille-Möhrrchen mit Bratkartoffeln

€ 31,00

Lunchmenü 2

Kleiner bunter Salatteller mit Graubrotcroûtons

Indisches Curry von der Putenbrust an Reis mit gebratenem Sesam Blumenkohl

€ 32,00

Lunchmenü 3

Süppchen nach Angebot des Marktes oder des Küchenchefs

Krustenbraten vom Schwein an Bayrischkraut mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen

€ 31,00

Angebot Tellergerichte

Cordon bleu „Schlosshotel“ auf Vanille-Möhrrchen mit Bratkartoffeln

€ 25,00

Hausgemachte geschmorte Rinderroulade „Schlosshotel“
mit buntem Marktgemüse und Kartoffel-Selleriestampf

€ 29,00

Vorspeise und / oder Dessert nach aktueller Karte ist möglich.

Wir bedenken auch gern Ihre Allergiker und Vegetarier.



Spargelmenüs

(Mai – Mitte Juni)

Menü S1

Halbes Pfund Nieschützer Stangenspargel mit Schinkenauswahl, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelragout und Vanilleeis

€ 34,00

Menü S2

Schaumsüppchen von Bärlauch mit Streifen von Räucherlachs

Nieschützer Spargel „Schweizer Art“

Stangenspargel mit Kräutercreppe mit Schinken und Käse überbacken und Sauce Hollandaise

€ 38,00

Menü S3

Süppchen von Nieschützer Spargel mit gekräuterter Topfennocke

Mit Honig karamellisierte Maispouardenbrust auf Spargelragout mit Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln

€ 40,00

Menü S4

Frühlingssalat mit mariniertem Spargel und gebackenem Ziegenkäse und Himbeerdressing

Halbes Pfund Nieschützer Stangenspargel, dazu Kalbsschnitzel, neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Erdbeeren Romanoff im Glas € 58,00



Menüs

12:00 – 16:00 Uhr oder 18:00 – 21:00 Uhr

Bitte wählen Sie aus unseren variablen Vorschlägen ein Menü aus, oder stellen Sie sich selbst ein Menü zusammen. Wir sind Ihnen gern dabei behilflich.
Gern stellt unser Küchenchef auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin.

Wir berücksichtigen auch gern Ihre Allergiker und Vegetarier. Das Menü wird nach Wochenangebot angepasst. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Besonderheiten mit.

Menü 1

Hausgebeizter Lachs | Mango-Bulgur | Sesam-Rettich | Wasabi

Saisonales Kräuterschaumsüppchen | pochiertes Ei

Zanderfilet | Risotto Milanese | Blumenkohl | Tomaten-Olivenöl-Emulsion

Karamellisierte Maispouardenbrust | Champignon-Lauch-Flan | Gnocchi | Schalottenjus

Crème Brûlée | Apfel | Krokant

€ 64,00	komplettes Menü
€ 57,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 50,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

Preisliche Änderungen vorbehalten.



Menü 2

Salat Nizza 2.0

Cremesüppchen Dubary | Pilzstrudel

Geflämmtes Rotbarbenfilet | Rauchlachs-Brandat | Paprika-Oliven | Safranschaum

Lammrücken mit Gremolata | Bohnen | Süßkartoffel | Gewürz-Churros | Lorbeerjus

Tarte Tatin | Schokoladenmousse | Tonkabohneneis

€ 69,00	komplettes Menü
€ 59,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 52,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

Menü 3

Lauterbacher Ziegenkäse | Kopfsalat | gepickelter junger Mais | Stolpener Landschinken

Sächsisches Kartoffelsüppchen | getrüffelte Graubrotcroutons | Schnittlauch

Langburkersdorfer Forellenfilet | Blumenkohl-Couscous | Rote Bete | Pillnitzer Weinschaum

Medaillon von Hirschrücken mit Kräuterkruste | Wirsing | Mohn-Topfen-Nocken | Rotweinjus

Sächsisches Quarkkeulchen | Apfel | Vanille

€ 68,00	komplettes Menü
€ 56,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 49,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch



Menü 4

Vitello Forello | Römersalat | Forellenkaviar | Apfel

Tomatenessenz | Ricotta-Spinatraviolo | Basilikum

Geräuchertes Barschfilet | Thymian-Kartoffelrisotto | Pak-Choi | Rote Bete | Walnuss

Tranche von rosa Kalbsrücken | Karotte | Staudensellerie | Kartoffelgratin | Pfeffersauce

Rosmarin – Panna Cotta | Zitrusfrüchte | Cassissorbet

€ 72,00	komplettes Menü
€ 60,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 49,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



Feinschmeckermenü Frühjahr / Sommer

Amuse Bouche

Forellenfilet | geräucherte Kartoffelcreme | Pinienkerne | Frankfurter Kräuter | Sesam

Geliertes Pot au feu vom Rind | Estragon-Parmesanschaum | Ochsenbackenpraline

oder

Vichysoise | Auberginen-Orangen-Kaviar | Kresse

Kabeljau | Fregola sardo | Frühlingsgemüse | Bärlauch | getrocknetes Eigelb

Erfrischung

Sorbet von Topfen und Kräutern mit würzigem Sauerrahm

Duett von Kalb | Salzsellerie | junges Marktgemüse | Kartoffel | Sauce Bordelaise

Dessertinspiration des Küchenchefs

Petit Four

€ 90,00	komplettes Menü
€ 78,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 67,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch



Feinschmeckermenü Herbst / Winter

Amuse Bouche

Angemachtes Rind | Steinpilze | Parmesan | Kräuter | schwarze Walnüsse

Glacierter Schweinebauch | Lauch | Sellerie | Kichererbse

Mit Garnele souffliertes Lachsforellenfilet | Erbse | Steinpilz | Ziegenkäse | Fenchel

Erfrischung

Sorbet von Rote Bete mit Limettenjoghurt

Hirschrücken im Brotmantel | Schwarzwurzel | Topinambur | Kartoffelbuchtel | Süßholzjus

Dessertinspiration des Küchenchefs

Petit Four

€ 90,00	komplettes Menü
€ 78,00	4-Gang-Menü ohne Vorspeise
€ 67,00	3-Gang-Menü ohne Vorspeise und Fisch

Bitte beachten Sie auch unser aktuelles Abendmenü.

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



Adventsmenüs

Adventsmenü 70

Mit Kürbiskerndressing mariniertes Feldsalat
dazu Granatapfel und Pastrami

Hirschbraten Schlosshotel

Mit Rosenkohl dazu Kartoffelbaumkuchen und Birne

Weihnachtliches Schokoladenmousse
mit Gewürz-Zwetschgen-Ragout, Vanilleeis
und weißem Glühweinschaum

48,00€

Adventsmenü 71 und 72

Hausgebeizter Gewürzslachs an Blumenkohl-Curry-Mousse
dazu Rote Bete Ketchup, Kräuterbuttermilch und Wildkräuter

Entenkraftbrühe mit Steinpilzraviolo

Knuspriger Gänsebraten mit Orangenhonig glaciert
an Cassis-Rotkohl dazu Kartoffelkloß mit Backpflaume gefüllt

Allerlei von Bratapfel, Karamellsauce und Tonkabohneneis

Menü 71 ohne Vorspeise 55,00€

Menü 72 komplett 63,00€



Buffets

Bitte wählen Sie aus unseren variablen Vorschlägen **ein** Buffet aus.

Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 4-12 Jahre werden mit 50 % berechnet.
Gern berücksichtigen wir Vegetarier und Allergiker.

Sächsisches Buffet

Variation Schinken und Salami mit Senfgurke und Meerrettich
Rauchforelle und hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Lauwarme Mini-Frikadellen mit Senf
Tomate-Brotsalat mit Frühlingslauch
Brotkorb, gesalzene Butter, Frischkäsedip der Woche

* * * *

Sächsische Kartoffelsuppe

* * * *

*

Rinder Sauerbraten nach unserer Art oder Rinderrouladen Schlosshotel

Knusprig gebratenes Zanderfilet

Gebackene Hähnchenbrust auf Pilz-Rahm

Rotkohl / Meerrettich-Kohlrabi / Kartoffelklöße / gekräuterte Knöpfe/ Gemüsereis

* * * *

Joghurt-Kirsch Trifle

Lauwarme Blaubeer-Plinsen

Sächsische Quarkkeulchen / Apfel / Vanillesauce

54,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



Mediterranes Buffet

Italienischer Landschinken mit Honigmelone
Verschiedene hausgemachte Antipasti
Vitello Tonnato mit roter Zwiebel und Kaper
Mediterraner Röstbrotsalat mit Schafskäse
Südländischer Gemüse-Obstsalat mit Gerste und Mozzarellaperlen
Brot / Aioli / Pestofrischkäse

* * *

Pomodorisüppchen mit Frischkäseraviolo

* * * *

Saltimbocca von Kalb an Ratatouille
Confierter Lachs mit geschmortem Fenchel-Gurkengemüse
Hähnchenbrust mit Kräuter-Kruste auf sautiertem Marktgemüse

Salbeignocchi/gekräuterte Kartoffeln / Nudelrisotto

* * * *

Panna Cotta mit Lavendel und süßem Kirschragout
sowie gestoßenen Amarettini im Glas
Erdbeertiramisu im Glas

Hausgebackene Küchlein
Zitronenküchlein mit Limetten-Mascarponecreme / Ricotta-Käse Küchlein

55,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



Grillbuffet

(gültig von Mai bis September)

Salat Caprese mit Pesto
Salat Nizza
Vitello Tonnato
Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat
Coleslaw Salat
Gegrillte Champignons mit Schafskäse und Rucola
Brot, Kräuterbutter, Tzaziki, BBQ-Sauce, argentinisches Chimichurri, würziges Mangochutney,
Senf und Ketchup

* * * *

Auswahl von Dürrohrrsdorfer Minibratwürsten
Tranchen von Schweinenacken und Rinderhüfte
Hähnchen Satey Spieße mit Pilzen
Grillkäse mit Trockenfrüchten und Nüssen aus der Folie
Gewürzter Lachs mit Fenchel aus dem Ofen

Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
Mediterranes Grillgemüse / Tomatenreis mit Parmesan / Speck-Zwiebelquiche

* * * *

Fruchtiger Obstsalat mit Honig-Joghurt und gerösteten Nüssen im Glas
Zartbitter Schokoladenmousse mit Ragout von gegrillter Ananas
Hausgemachte Petit Fours Schokoladen mit Cassis und Rosmarin Panna Cotta
Tartelette mit Passionsfrucht – Holunderblütencreme

53,00 € pro Person

buchbar ab 30 Personen

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



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:

Glacierte Maispoulardenbrust an tomatisiertem Paprikagemüse
Knuspriges Zanderfilet auf Leipziger Allerlei mit gebratenen Grießnocken
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rotweinzwiebeln
Buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin / Salbeignocchi

* * * *

Auswahl am Buffet:

Internationale Käseauswahl / Trauben / Nüsse
Hausgemachtes Chutney

* * * *

Wir servieren:

Dessertinspiration „Schlosshotel Pillnitz“

Lassen Sie sich von einem süßen Desserttraum verzaubern ...

55,00 € pro Person

buchbar ab 20 Personen

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Buffet „Palmenhaus“

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

Auswahl von hausgemachten Terrinen und Galantinen mit Sauce Cumberland

Schinkenvariation mit Senfgurke und Perlzwiebeln
Geräucherte Forelle mit hausgebeiztem Lachs und Kartoffelrösti
Knusprige Cocos-Hähnchenfilets mit Mangochutney
Rosa Roastbeef mit würziger Tomatenmajo
Geliertes Gemüsetatar mit einer pflanzlichen Käsecreme an Knäckebrot
Salat von Karotte, Sellerie und Nüssen
Saurer Blumenkohlsalat mit Schnittlauch und gehacktem Ei
Nudelsalat mit Limetten-Sauerrahm und Gemüse des Marktes
Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

* * *

Rinderbrühe Schlosshotel

* * *

Geschmorte Lammkeule mit Gremolata und Bohnen oder

Kalbsrahmbraten mit buntem Marktgemüse

Kartoffelgratin oder Spätzle

Gebratenes Zanderfilet auf Caponatagemüse oder

Gebackenes Kabeljaufilet mit gebratenem Pak Choi und Miso-Soja-Marinade

Kräuterkartoffel oder Gojibeeren Reis

Gebackene Hähnchenkeule an Karotten-Lauchgemüse oder

Gebratene Medaillons von der Pute auf cremigen Pilzen

Kartoffelgnocchi oder Schupfnudeln

* * *

Lauwarme Schokoküchlein mit Brombeerfüllung / Vanillesauce

Frischer Obstsalat mit Holunderblütencreme und Crunch

Zitronentarte mit Baiser

Pina-Colada-Schnitte auf Tonkabohnenbisquit

Passionsfrucht-Mascarponepraline auf Thymian-Quittenragout

Falsche Tonkabohnen Creme Brulee im Glas mit Beeren

„Asiatischer Traum“

58,00 € pro Person

Buchbar ab 25 Personen

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



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

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



Fingerfood/ Snacks

Sandwich Sticks mit Räucherlachs und Schinken
Mini Frikadelle mit Senf auf Schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat
Knusperkörbchen mit gebeiztem Lachs, Meerrettich und Rote Beete Ketchup
Röllchen von gegrillter Aubergine auf asiatischen Glasnudeln im Glas
Garnele auf Avocado, Tomatensalsa und Crostini

Warm: mit Leinölquark und Leberwurst gefüllte kleine Kartoffel
Sateyspieße von Putenbrust

29,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen

**Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke sowie Tafeldekoration mitgebracht werden dürfen. Speisen dürfen aus hygienischen Gründen nicht mitgenommen werden.
Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**



Bankettweinkarte - Empfehlungen

Gern können Sie auch von unserer großen Weinkarte wählen.

Weißweine

€
0,75 l

Riesling Spätlese trocken

Deutschland

29,00

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen

zart, mineralisch, mit perfektem Säure-Süße Spiel

Weissburgunder trocken

Deutschland

34,00

„Seußlitzer Schlossweinberg“

Weingut Jan Ulrich

Diesbar-Seußlitz - Sachsen

vielschichtiges Fruchtbouquet mit Noten von Birne und Mango, geschmeidig und kernig

Goldriesling trocken

Deutschland

34,00

„Seußlitzer Heinrichsburg“

Weingut Jan Ulrich

Diesbar-Seußlitz - Sachsen

frisch, spritzig, leicht fruchtig, saftige Säurestruktur

Roséweine

0,75 l

Fleur de d'Artagnan

Südfrankreich

29,00

Cotes de Gascogne IGP

leichter, trockener Wein mit Himbeernote

Schieler feinherb

Deutschland

34,00

Weingut Jan Ulrich

Diesbar-Seußlitz - Sachsen

kräftiges Fruchtaroma von Erdbeeren und Waldfrüchten



Rotweine

€
0,75l

Merlot Fleuron trocken

Frankreich

29,00

Languedoc – Roussillon

unkomplizierter Wein mit feiner Beerenstruktur

Portugieser trocken

Deutschland

29,00

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen

vollmundig, ausgeglichen, samtig

Spätburgunder trocken

Deutschland

35,00

Weingut Julius Zotz, Baden

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

**Alle Preise sind Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisliche Änderungen vorbehalten.**