



## 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 30,00  |
| Glas Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken    | 0,1l  | EUR 5,00   |
| Flasche Winzersekt vom Spätburgunder Weißherbst extra trocken | 0,75l | EUR 33,00  |
| 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 18,00  |
| Flasche Champagner Montaudon Brut Tradition                   | 0,75l | EUR 110,00 |

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 6,80 |
| Martini Bianco/ Rosso/ Extra dry | 4 cl | EUR 6,40 |
| Aperol Sprizz/ Hugo              | 0,2l | EUR 8,90 |
| Pineau des Charentes             | 5 cl | EUR 6,80 |

#### Sektempfang mit Fingerfood – bis 1 Stunde –

|   |             |           |
|---|-------------|-----------|
| Glas Winzersekt, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelschorle<br>optional mit drei unterschiedlich belegten Canapés oder<br>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 18,00 |

**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 18,00  
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 25,00

### **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 Tisch rund im Fliegerhof ca. EUR 75,00  
(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.



Geburtsstagsorte 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<br>Hauptsaison<br>Freitag bis<br>Sonntag | In der<br>Nebensaison und<br>Montag bis<br>Donnerstag in<br>der<br>Hauptsaison | In der<br>Hauptsaison<br>Buchung für<br>5 Stunden<br>(z.B. 12.00 Uhr<br>bis 17.00 Uhr) | In der<br>Nebensaison<br>Buchung für<br>5 Stunden<br>(z.B. 12.00 Uhr<br>bis 17.00 Uhr) |
|--|---|--|--|--|
| Gesamter Fliederhof<br>inklusive Terrasse                                    | EUR 500,00*                                     | EUR 250,00*  | EUR 300,00*  | EUR 250,00*  |
| Kleiner Fliederhof<br>(bis 20 Personen)                                      | EUR 250,00                                      | EUR 150,00   | EUR 150,00   | EUR 150,00   |
| Großer Fliederhof<br>inklusive Terrasse (20<br>bis 40 Personen)              | EUR 350,00*                                     | EUR 250,00*  | EUR 250,00*  | EUR 200,00*  |
| Kaminrestaurant inkl.<br>Kaminnutzung<br>(sofern möglich bis 60<br>Personen) | EUR 500,00                                      | EUR 250,00   | EUR 300,00   | EUR 200,00   |
| Wintergartencafé<br>exklusiv ab<br>18.00 Uhr<br>(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  |
| Großer runder Tisch bis 12 Personen – kann zusätzlich angemietet werden |           | EUR 35,00  |

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



### **DJ Hendrik Scholz**

e-mail: [info@hendrik.dj](mailto:info@hendrik.dj)

Mobil: 0177-2575362

Homepage: [www.hendrik.dj](http://www.hendrik.dj)

## Schlossparkführung / Weinbergkirchenführung



### Schlossparkführung

(ca. 75 - 90 Minuten) - ein Führer

bis maximal 30 Personen

EUR 125,00 pro Führung



### 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 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)



**Hochzeitstauben Dresden**

Ansprechpartner: Herr Hentschel

Mobil: 0152/ 21802331

E-Mail: [info@hochzeitstauben-dresden.de](mailto:info@hochzeitstauben-dresden.de)

[www.hochzeitstauben-dresden.de](http://www.hochzeitstauben-dresden.de)



**„Andis Zaubershow“**

Ansprechpartner Andreas Röthig

Tel.: 0151-56334379

[info@andreasroethig.de](mailto:info@andreasroethig.de)

[www.andreasroethig.de](http://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 karamellierte 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**

Sellerie-Apfel-Süppchen  
mit Falafel und Feldsalat

\*\*\*

Hirschbraten Schlosshotel  
mit Rosenkohl dazu Kartoffelbaumkuchen und Birne

\*\*\*

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

52,00€

### **Adventsmenü 71 und 72**

Hausgebeizter Gewürzlachs an Blumenkohl-Curry-Mousse  
dazu Rote Bete Ketchup, Kräuter-Buttermilch 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 58,00€

Menü 72 komplett 67,00€



## **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-scharfer Rosenkohlsalat mit Traube und Cashew

Brotkorb mit Butter und hausgemachtem Gänseschmalz

Würziges Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen

Entenbraten mit Sauce / Rotkohl / Kartoffelklöße mit Schmelz  
Lachs auf Steckrüben-Zucchini-Gemüse / gebackene Kartoffelecken / Chiliöl  
Kalbsbraten / Gemüse des Marktes / Pilz-Brotquiche

Kleine Käseauswahl von heimischem Käse mit Nüssen und Chutney  
Lauwarmer Schmand-Apfelkuchen mit Vanillesauce  
Weihnachtliches Schokomousse mit Gewürzorange und  
Mascarpone-Glühweinschaum  
Pillnitzer Weincreme mit Sauerkirschen und Pulsnitzer Lebkuchen

56,00€ 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 gebeitztem 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.**