

# Der Klosterhof

Hotel = Klosterschänke = Klosterbar – Klostergarten

## Angebotsmappe 2019



**Gültig vom 01.04. – 31.08.2019**

*Dra et labora, wer hart arbeitet, der soll gut und reichhaltig essen und trinken!*



# Herzlich Willkommen

Wir bieten Ihnen den Rahmen, den Sie sich wünschen.

Ein professionelles Team steht für Sie bereit und setzt Ihre Wünsche für eine gelungene Veranstaltung um. Für Ihr Interesse an unserem Haus bedanken wir uns und möchten Ihnen folgend unsere Angebote und Möglichkeiten vorstellen.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns bereits heute und stehen Ihnen jederzeit gern persönlich zur Verfügung.

Wir stellen uns vor. Ihre Ansprechpartner im Klosterhof:

Ramona Lehmann	Inhaberin, Geschäftsführerin, Hotel, Restaurant, Bankett, Catering
Gerd Thorsten Maiwald	Geschäftsführer, Marketing
Constanze Stephan	Assistentin der Geschäftsführung, Restaurantleitung Rezeption, Verkauf/Bankett
Anja Riehle	Rezeption, Verkauf/Bankett
Christian Straube	Küchenchef
René Petzold	Stellvertretender Küchenchef



## Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Klosterschänke	ab 50 Personen bis zu 110 Personen
Klosterstube	ab 18 bis 38 Personen
Klosterbar	ab 15 bis 35 Personen
Mönchsstube/ Konferenzraum	ab 12 bis 18 Personen
Klostergarten/ Biergarten	bis zu 150 Plätzen

## Änderungen

Aufgrund von regelmäßigen gesetzlichen und wirtschaftlichen Änderungen sowie Erhöhungen von Rohstoffen, Personalkosten oder Waren möchten wir darauf hinweisen, dass es auch bei uns immer wieder zu Preisanpassungen/ -erhöhungen oder Änderungen in der Zusammenstellung kommen kann.

Eine explizite Beurteilung bei Erstellung dieser für Sie erstellten Bankettmappe ist jedoch noch nicht absehbar und nicht in vollem Umfang möglich. Wir bitten vielmals um Ihr Verständnis. Bitte informieren Sie bei uns über eventuelle Änderungen.

### Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag	11.30 bis 22.00 Uhr
Freitag und Samstag	11.30 bis 23.00 Uhr

Für Veranstaltungen und Feiern: Öffnungszeiten nach Vereinbarung!

## Raummieten

Für Konferenzen steht Ihnen unsere Mönchsstube zur Verfügung. Für die Nutzung erlauben wir uns pro Tag € 45,00 in Rechnung zu stellen. Es stehen Ihnen auch Komplettangebote zur Verfügung. Bitte fragen Sie diese bei uns an.

Weitere Räumlichkeiten können bei folgender Belegung und Verzehr von Speisen und Getränken, mietfrei genutzt werden:

Klosterschänke	ab 50 Erwachsenen Personen
Klosterbar	ab 15 Erwachsenen Personen
Klosterstube	ab 18 Erwachsenen Personen



## Beratung

Ein professionelles Team steht für die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit von A - Z zur Verfügung. Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste liegen uns sehr am Herzen. Mit viel Liebe zum Detail, wird Ihre Feier bei uns geplant und durchgeführt. Unsere langjährigen engen Geschäftspartner, stehen uns dabei hilfreich zur Seite.

Alle Details zu Ihrer Feier werden mit Ihnen in einer persönlichen Absprache genau fixiert und abgestimmt. Keine Ihrer Wünsche bleiben hierbei offen und können von uns umgesetzt werden.

Bei der Auswahl unserer Menü- und Buffetangebote, stehen wir Ihnen jederzeit hilfreich und kompetent beratend zur Seite.



## Catering

Unser Cateringservice steht Ihnen mit allem zur Verfügung, was für ein Fest benötigt wird.

Gern können Sie bei Interesse, unsere Cateringmappe mit einer großen Auswahl an Kombinationsmöglichkeiten anfordern. Wir bringen auch unseren Service und unsere Erfahrung zu Ihnen nach Hause. Sie wählen Ihre Location und wir bringen uns mit dem entsprechenden und gewünschten know - how ein.

Möglich sind unter anderem Empfänge, Fingerfoods, Kuchen, Buffets, Servicekräfte, Zelte, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung, Floristik sowie auch Dekoration oder andere Nebenleistungen. Gern senden wir Ihnen auf Wunsch unser detailliertes Angebot.

Wir freuen uns, auf Ihre Anfrage und über Ihr Interesse.

## Empfang und Aperitifs

Gern heißen wir Sie und Ihre Gäste Herzlich Willkommen. Begrüßen Sie Ihre Gäste und empfangen Sie mit einem passenden Aperitif.

Unser schöner, grüner und ruhiger Klostergarten, bietet Ihnen einen Ort voller Besinnlichkeit und voller Natur, um Ihre Gäste unter blauem Himmel und der Sonne zu begrüßen. Im Folgenden können wir Ihnen empfehlen:

Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken	Fürst von Metternich, Prosecco Hausmarke
Martini dry Gin, Vermouth Dry	Vermouth Bianco, Rosé, Extra Dry, d'Oro
Sekt Royal, Campari Sekt, Aperol Sprizz, Hugo	Sandemann Sherry, Campari Orange oder Soda

Preis ab € 3,90 pro Glas. Die Preise verstehen sich nach unserer aktuellen Getränkekarte.

### Das Besondere = nicht nur zur Begrüßung!

Erdbeere - Melonen Bowle, Erdbeere - Bowle  
pro Person ab € 5,50



## Unterhaltungsprogramme

Zur stimmungsvollen Unterhaltung Ihrer Feier, bieten wir Ihnen Künstler allen Genres an.

Zauberprogramm für jeden Anlass	ab € 290,00
Pianist, von Klassik bis modern	ab € 250,00
DJ's	ab € 450,00
Alleinunterhalter	ab € 450,00
Mittelalterprogramm mit Gauklern und Musik	ab € 580,00
Sächsischer Abend mit Musik und Humor	ab € 400,00

Barokkokko reichsgräfliche Geschichten € 680,00  
(3 Stunden Kabarett Programm ab 15 Personen, verschiedene Programme zur Auswahl)

Weinverkostungen Preis auf Anfrage und nach Personenzahl

Weitere Künstler sind selbstverständlich auf Anfrage, wie möglich u.a. berühmte Persönlichkeiten Dresdens:

- eure Majestät! - „August der Starke“	ab € 380,00
- „Hofnarr Fröhlich“	ab € 380,00

Die angegebenen Preise verstehen sich netto und sind unverbindlich. Endgültige Preise können auf Anfrage mitgeteilt werden und sind abhängig von Saison und Verfügbarkeit. Weitere Angebote auf Anfrage.

## Unser Service für Sie

Damit für Sie der schönste Tag im Jahr zu einem perfekten Tag abgerundet wird, sind wir Ihnen gern mit folgendem Service behilflich:

- Ausrichtung von Bodenfeuerwerken
- Organisationen von Tickets, Fahrzeugen, Stadtrundfahrten, Künstlern
- Komplettbetreuung und Beratung Ihrer Feier
- Dekoration / Floristik
- Gestaltung von Tischkarten
- Gestaltung von Buffetkarten

Wir weisen darauf hin, dass Feuerwerke, Skyballons, Bodenfeuerwerke am Klosterhof, im Klostergarten und in der näheren Umgebung **ausschließlich** mit der Genehmigung und in Abstimmung mit dem Klosterhof gestattet sind.



## Dekoration

Was ist schöner, wenn Ihre Gäste den Raum betreten und die Begeisterung über den schönen Raum und der liebevoll eingedeckten Festtafel, ein Lächeln und Freude erzeugt. Festlich bis rustikal.

Wie dürfen wir Ihre Tafel decken?

Ganz nach Ihrem Anlass, gestalten wir mit frischen Blumen, individuellen Gestecken, farbigen Dekorationselementen und mit viel Liebe Ihre Festtafel. Unsere Partner sind Ihre Partner... für eine rundum gelungen Veranstaltung.

Unsere Dekorationspauschale für Ihre Festtafel: ab 25,00 €  
Festlich, weiße Tischwäsche eingedeckt mit farblichen Servietten Ihrer Wahl sowie frische Tischblumen nach Wunsch.

Unsere Dekorationspauschale für Ihre Festtafel: ab 45,00 €  
Festlich, weiße Tischwäsche eingedeckt mit farblichen Servietten Ihrer Wahl sowie frische kleine Blumengestecke nach Wunsch.

Die Blumengestecke dürfen Sie selbstverständlich nach Ihrer Feier mit nach Haus nehmen. Die Preise richten sich je nach Aufwand.



## Canapés und Fingerfood für Empfänge

Zum Empfang bieten wir Ihnen gern verschiedene Canapés belegt mit Lachs, Edelkäsen, Schinken und vielen anderen Köstlichkeiten an.

Preis pro Canapé ab € 2,10

Ergänzend dazu reichen wir Ihnen auch verschiedene kalte oder warme Fingerfoods.  
Fingerfood pro Person ab € 1,45

## Kuchen und Torten zur Kaffeetafel

Am Nachmittag reichen wir Ihnen köstliche Kuchen und Torten aus eigener Produktion und von ausgesuchten spezialisierten Partnern.

Unsere Angebote reichen von Gebäck über köstliche Kuchenspezialitäten, leckere Frucht- und Sahnetorten bis hin zu mehrstöckigen und extravaganten Hochzeitstorten; ganz nach Ihren persönlichen Wünschen.

Als Kaffee - Arrangement bieten wir Ihnen gemischte Kuchen- und Tortenspezialitäten in Verbindung mit Heißgetränken zu einem Pauschalpreis ab € 10,90 pro Person.

## Getränkeauswahl

Edle Tropfen gehören natürlich auch zu einer Feier, ob Wein, Bier oder eine Spirituosen...

In unserer Getränkekarte finden Sie eine Vielzahl an verschiedenen Getränken. Dazu gehören u.a. unsere Fassbiere wie das Wernesgrüner Pils, das Köstritzer Kellerbier oder das Köstritzer Schwarzbier, wie auch Benediktiner Weißbiere naturtrüb oder alkoholfrei. .

Darüber hinaus finden Sie selbstverständlich unsere große Auswahl an alkoholfreien Getränken, wie verschiedene Säfte von Granini, Orangenlimonade, Zitronenlimonade und Cola, Mineralwasser sowie Heißgetränke wie Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee.

In einer detaillierten Absprache wählen wir mit Ihnen gern Ihren gewünschten Wein zur Ihrer Feier speziell aus. Zu Ihrer Veranstaltung stellen wir Ihnen gern eine separate Getränkekarte zusammen.

Der Verbrauch über die Getränke kann einzeln abgerechnet werden oder in Form einer Getränkepauschale. Unsere beiden verschiedenen Getränkepauschalen können ab einem Zeitraum von mindestens 4 Stunden in Anspruch genommen werden, mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Erwachsenen.

Folgenden Pauschalen können wir Ihnen alternativ zur Auswahlberechnung anbieten:

### Getränkepauschale I

Biere vom Fass	Wernesgrüner Pilsner, Köstritzer Kellerbier, Benediktiner Weißbier naturtrüb oder dunkel, Mixbiere,
alkoholfreie Biere	Benediktiner alkoholfrei, Bitburger alkoholfrei
alkoholfreie Getränke	Gerolsteiner Wasser verschiedene Säfte von Granini, Fruchtschorlen Vita Cola schwarz, Vita Zitronenlimonade, Vita Orangenlimonade Oppacher Bittergetränke, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Heißgetränke	Kaffee, Kaffeespezialitäten-, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee, Heiße Schokolade, Tee nach Wahl
Weine	Weißwein, Rotwein, Rosèwein nach einer gesonderten Auswahlkarte

Preis pro Person / pro Stunde € 5,70

Für unsere kleinen Gäste: 2 bis 5 Jahre € 2,00 und 6 bis 16 Jahre € 3,30

die Preise verstehen sich pro Person / pro Stunde - mindestens 4 Stunden, ab 20 Erwachsene Personen.



## Getränkepauschale II

Biere vom Fass	Wernesgrüner Pilsner, Köstritzer Kellerbier, Benediktiner Weißbier naturtrüb oder dunkel, Mixbiere, alkoholfreie Biere Benediktiner alkoholfrei, Bitburger alkoholfrei
alkoholfreie Getränke	Gerolsteiner Wasser verschiedene Säfte von Granini, Fruchtschorlen Vita Cola schwarz, Vita Zitronenlimonade, Vita Orangenlimonade Oppacher Bittergetränke, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Heißgetränke	Kaffee, Kaffeespezialitäten-, wie Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee, Heiße Schokolade, Tee nach Wahl
Weine	Weißwein, Rotwein, Rosèwein nach einer gesonderten Auswahlkarte
Spirituosen	Klosterbruder (Kräuterlikör), Obstler, Wodka, Tullemore Whiskey, Asbach Uralt

Preis pro Person / pro Stunde € 7,20

Für unsere kleinen Gäste:

2 bis 5 Jahre € 2,00

6 bis 16 Jahre € 3,30

die Preise verstehen sich pro Person / pro Stunde - mindestens 4 Stunden, ab 20 Erwachsene Personen.



## Buffet- und Getränkekarten

Für Ihre Feier in unserem Haus stellen, wir Ihnen auf Wunsch die entsprechenden Buffеткиarten oder Menükarten zum Auslegen auf Ihrer Festtafel zur Verfügung.

Diese werden von uns im Haus gefertigt und gestaltet. Selbstverständlich integrieren wir hierbei Ihre Wünsche.

Das Buffet ist für Sie und Ihre Gäste zusätzlich beschildert.

## Buffetvorschläge – ab 15 Personen

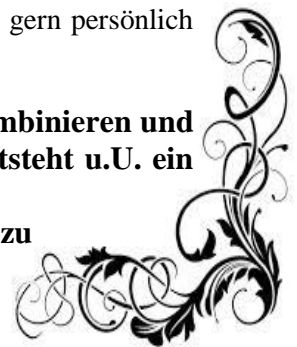
Für Ihre Veranstaltung bei uns, steht Ihnen eine reiche Auswahl an schmackhaften Menüs, Buffets oder Tischbuffets zur Auswahl.

Bei der Wahl der Speisen und der individuellen Zusammenstellung stehen wir Ihnen gern persönlich und beratend zur Seite. Gern berücksichtigen wir Ihre Wünsche.

**Die einzelnen Bestandteile der Buffets können Sie auf Wunsch beliebig kombinieren und tauschen. Bei einer Veränderung des Buffets, Menüs oder Tischbuffet entsteht u.U. ein neuer Preis.**

**Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen. Auch kleinere Buffets zu kleineren Preisen sind umsetzbar.**

Selbstverständlich berücksichtigen wir die uns von Ihnen mitgeteilten Allergiker oder Vegetarier.



## „Jägerbuffet“

### „Frische Schlachterplatte“

mit Leberwurst, Blutwurst, Kalter Braten, Schinken und Salamiauswahl, Streifen von der Sülze  
Käsebrett mit nationaler und internationaler Auswahl, garniert mit Obst und Nüssen

\*\* Platte mit Chicoréeschiffchen mit Eiersalat gefüllt, Schinkenröllchen mit Käse und  
Oliven gefüllt und Gefüllte Eierhälften

Frischer Blattsalat mit Kirschtomaten, Fetakäse, Oliven und Walnüssen

Frischer Möhrensalat mit Honig und Zitrone verfeinert

Brotkorb mit Krusten-, Korn- und Bauernbrot

Butterteller

\*\*\*

\*\* Kartoffellauchcreme Suppe mit Hackfleisch

Gekochte Zunge, dazu Meerrettichsoße, dazu Gemüsetrio (Erbsen, Möhren, Schoten)

Wildschweinbraten in Steinpilz-Rotweinsoße, dazu Apfelblaukraut

\*\* Gegrilltes Butterfischfilet auf Gemüsejulienne in einer Frischkäsesauce

Butterkartoffeln, Wildreis mix, hausgemachte Semmelknödel

\*\*\*

Mangomousse mit Früchten

Schokoladen-Trifle Schwarzwälder Art

Preis pro Person € 34,90

Ohne diese Bestandteile € 29,00



### “Buffet Altzella”

Variation verschiedener Schinkensorten

\*\* Frischer Hackepeter mit saurem Gemüse und  
Meerrettich garniert

Räucherfischauswahl mit Lachs und Makrelenfilets

Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen

Käsesorten, garniert mit Obst und Nüssen

Möhrensalat mit Apfel und Rosinen,

hausgemachter Eiersalat

dazu reichen wir Ihnen frisches Brot, Baguette

Butterteller

\*\*\*

\*\* „Steinsuppe“-überliefert vom reiselustigen

Mönch

Saftiger Kasselerbraten,

dazu deftiges Sauerkraut und Kartoffeln

„Weltenburger“ Gulasch,

mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

Hähnchenschenkel\*\* und gebratene

Hähnchenbrust, dazu Tomatenreis

\*\*\*

Apfel- und Quarkstrudel

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

pro Person € 26,90

\*\*ohne diese Bestandteile Preis p.P. € 23,50

### Buffet - italienisch und mediterrane

Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern,  
Balsamico und Olivenöl

Quiche Lorraine an Kräutersauerrahm

Französischer Lachssalat mit Wildkräutern

Käsebrett mit italienischen, französischen und  
deutschen Käsesorten

Antipasti Variation und \*\*Vitello Tonnato

verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

Butterteller

\*\*\*

\*\*Italienische Minestrone

Filets von Dorade und Rotbarbe auf

Gemüselinsen und Weißweinsoße

Picatta Milanese vom Huhn auf Ratatouille

\*\*Cannelloni “Toscana”

Zarter Kalbsschmorbraten in Barolossoße

Tricolore – Kartoffeln, Wildreis mix, Pasta

\*\*\*

Weißes und braunes Mousse au Chocolate

\*\*Frischer Obstsalat

Cremé Caramel mit glaciertem Zucker

Panna Cotta mit Obstsalsa

pro Person 34,50

\*\*ohne diese Bestandteile Preis p.P. € 30,50



### **Buffet „Ora et Labora“**

Streifen von hausgemachter Bauernsülze  
mit Remouladensoße und Krustenbrot  
Frischer Hackepeter mit saurem Gemüse  
und Meerrettich garniert  
Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen  
Käsesorten garniert mit Obst und Nüssen  
Kleine Auswahl an verschiedenen Rohkostsalaten  
(Möhrensalat, Weißkrautsalat, Rotkrautsalat)

Tomatencremesuppe mit Croutons

Krustenschweinsbraten aus dem Ofen  
deftiges Sauerkraut und Butterkartoffeln  
Gegrillte Hähnchenbrust auf Gemüserreis  
Zwiebelrostbraten vom Schwein  
gebackene Kartoffelbeilagen

Schokoladencreme mit Rumfrüchten  
Obstspieße

pro Person € 26,00

### **Sächsisches Buffet**

Erzgebirgisches Forellenfilet an Apfel Sahne –  
Meerrettich  
Dresdner Heringshäckerle\*\*,  
„Hackepeter, garniert mit saurem Gemüse  
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
(Möhrensalat\*\*, Bauernsalat, Kartoffel-Gurkensalat\*\*)  
„Ratsherrenplatte“  
mit Landrauschschinken, Kochschinken, Kalter Braten,  
verschiedene Salamisorten, Knacker, Leberwurst, verschiedene  
Käseauswahl, garniert mit Saurem Gemüse  
Verschiedene ofenfrische Brotsorten und Baguettes  
Butterteller

Sächsische Kartoffelsuppe, mit gebratenen  
Würstl'n

Zander auf Gemüselinsen und Paprikareis  
Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl  
\*\* Kümmelbraten mit Schwarzbiersoße  
und Champagnerkraut  
Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln,  
Kartoffelklößen

Meissner Weinmousse mit Apfelkompott  
Sächsische Quarkkeulchen mit Vanilleapfelmus  
\*\* Spitzen von der Dresdner Eierschecke

pro Person € 34,50

\*\*ohne diese Bestandteile Preis p.P. € 30,50

### **Das „Klosterbuffet“**

gemischte Räucherfischplatte  
Tomaten & Mozzarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl  
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken  
\*\*Kalte Braten und Salamiauswahl  
Käsebrett mit nationaler und internationaler Auswahl, garniert mit Obst und Nüssen  
Blatt- und Gemüsesalatauswahl mit verschiedenen Dressings  
(Blattsalate der Saison, Tomatensalat, Gurkensalat)  
Brotkorb mit verschiedene ofenfrischen Brotsorten und Baguettes,  
Butterteller

\*\*Klare Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern bestreut

Moritzburger Hirschkeulenbraten mit Blaukraut  
Gegrillte Schweinefilets auf Calvadosrahm  
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Gemüse

handgedrehte Kartoffelklöße  
Butterspätzle mit frischer Petersilie bestreut  
Wildreismix verfeinert mit frischen Kräutern

Hausgemachtes Tiramisu  
\*\*Obstvariation mit Früchten der Saison  
Panna Cotta mit gezuckertem Früchtesalat

pro Person € 33,00

\*\*ohne diese Bestandteile Preis p.P. € 30,00

**als Ergänzung empfehlen wir Ihnen:**

„Schaufisch“ am Buffet filetiert  
Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat  
Rotbarsch in Kürbiskernpanade  
Schollenfilet in Weißweinsauce  
Black Tiger Garnelenspieße  
Butterfischfilet in Senf – Dillsauce  
Altleubnitzer Fischplatte auf Lauchrahmbett  
  
Obstspieße der Saison  
Hausgemachtes Eierlikörtiramisu  
Spitzen von der Dresdner Eierschecke  
Panna Cotta mit Mangochutney  
„Nonnenfürzle“ mit Apfelmus  
Waldbeerenragout mit Vanillesauce



Preise auf Anfrage. Gern gestalten wir Ihnen Ihr Buffet individuell.



**Unsere Empfehlung**

**Eisbombe mit Fontänen**

(dreierlei Eissorten - präsentiert mit einer Fontäne und Sternchenfeuer)

pro Person ab € 3,80

**Hochzeitsbuffet „Kloster“ - ab 30 Personen**

Honigmelone mit Landrauschschinken

Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs, mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce

Salatbuffet mit verschiedenen Dressing:

(Geflügel - Ananas - Salat, Marinierter Paprika Cous-Cous-Salat  
Frischer Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan und Walnüssen,  
Melonen - Erdbeersalat, Karottensalat mit Orangensaft und Honig,  
Bauernsalat mit Feta und Oliven)

Antipasti- Variation

Brot- und Baguetteauswahl mit Steinofenbaguette und Krustenbrot

verschiedenen Brotaufstrichen,

Butterteller

\*\*\*

Regenbogen - Forellenfilets mit Riesling-Sahnesauce

an Tomaten - Lauch - Gemüse

Kalbsschmorbraten in Barolosauce

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, auf Waldpilzrahm

Piccata von der Hähnchenbrust mit Paprika - ZucchiniGemüse

Gemüseplatte der Saison, Tricolore Kartoffeln & Kräuterreis, Pasta

\*\*\*

Obstvariation - Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten

Panna Cotta mit Orangensauce

Mousse au Chocolate mit Kirschen

Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze

pro Person € 36,00

## Vegetarische Kombinationsmöglichkeiten

Gemüselasagne  
Vegetarische Cannelloni  
Gemüsebratlinge, dazu Waldpilzrahm  
Gemüseschnitzel  
Ravioli, dazu Tomatensoße  
Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse  
Kartoffelstrudel  
Mediterranes Nudelgratin  
Vegetarische Krautwickel  
Tofu-Mango-Curry  
Geratene Tofuwürfel auf Bohnengemüse



## Für unsere kleinen Gäste - Mögliche Buffetbestandteile oder Tischbuffet Variationen:

Nudeln mit Tomatensauce, Reibekäse, Ketchup  
warme Wiener Würstchen, mit ofenfrischen Brötchen  
Lasagne, auch als bunte Gemüse – Lasagne  
Kleine Schnitzelchen mit Gemüse und Kartoffeln  
hausgemachte Hackbällchen  
Grillwürstchen, mit Pommes Frites  
Hähnchengeschnetzeltes, mit weißem Reis  
Warme Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker und Zimt

Milchreis, mit Apfelmus und Zimt  
Fischstäbchen, dazu Kartoffelstampf  
Germknödel in Vanillesoße

## Mitternachtsimbiss

Klare Waldpilzsuppe	€ 4,90 pro Person
Krustenbrot, Schmalz mit saurem Gemüse, Brot und Butter	€ 4,50 pro Person
Käseteller mit Trauben, Brot und Butter	€ 6,50 pro Person
Obstsalat mit Vanilleeis	€ 5,50 pro Person
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,80 pro Person
Obstspieße	€ 1,45 pro Person
Käseobstspieße	€ 1,50 pro Person



# Kleinere Buffetvorschläge und Buffet-Beispiele

<p><b>Buffet A</b></p> <p>Frischer Hackepeter mit saurem Gemüse und Meerrettich garniert          Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten, garniert mit Obst und Nüssen          Möhrensalat mit Apfel und Rosinen, hausgemachter Eiersalat          dazu reichen wir Ihnen frisches Brot, Baguette          Butterteller</p> <p>Saftiger Kasselerbraten, dazu deftiges Sauerkraut und Kartoffeln          „Weltenburger“ Gulasch, mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen          gebratene Hähnchenbrust, dazu Tomatenreis</p> <p>Apfel- und Quarkstrudel          Waldbeerengrütze mit Vanillesoße</p> <p>pro Person € 22,90</p>	<p><b>Buffet B</b></p> <p>Tomaten &amp; Mozzarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl          Schinken- und Salamiauswahl          Käsebrett mit nationaler und internationaler Auswahl, garniert mit Obst und Nüssen          Rohkostsalat weiß / rot, Bauernsalat          Brotkorb mit verschiedene ofenfrischen Brotsorten und Baguettes,          Butterteller          ***</p> <p>Moritzburger Hirschkeulenbraten mit Blaukraut          Gegrillte Schweinefilets auf Calvadosrahm          Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Gemüseallerei          handgedrehte Kartoffelklöße          Butterspätzle mit frischer Petersilie bestreut          Kräuterreis          ***</p> <p>Fruchtmus mit Vanillesoße          Panna Cotta mit gezuckertem Früchtesalat</p> <p>pro Person € 25,50</p>
<p><b>Buffet C</b></p> <p>„Frische Schlachterplatte“          mit Leberwurst, Blutwurst, Kalter Braten, Schinken und Salamiauswahl, Streifen von der Sülze          Käsebrett mit nationaler und internationaler Auswahl, garniert mit Obst und Nüssen          Frischer Blattsalat mit Kirschtomaten, Fetakäse, Oliven und Walnüssen          Brotkorb mit Krusten-, Korn- und Bauernbrot          Butterteller          ***</p> <p>Gekochte Zunge, dazu Meerrettichsoße, dazu Gemüsetrio (Erbsen, Möhren, Schoten)          Wildschweinbraten in Steinpilz-Rotweinssoße, dazu Apfelblaukraut          Gegrillter Butterfischfilet auf Gemüsejulienne in einer Frischkäsesauce          Butterkartoffeln, Wildreismix, hausgemachte Semmelknödel          ***</p> <p>Mangomousse mit Früchten          Schokoladen-Trifle Schwarzwälder Art</p> <p>Preis pro Person € 27,50</p>	<p><b>Buffet D</b></p> <p>Honigmelone mit Landrauchschinken          Geflügel - Ananas –Salat          Käse-Traubensalat          Antipasti          Brot- und Baguette Auswahl, 2erlei Brotaufstrich,          Butterteller          ***</p> <p>Gegrilltes Tilapia, auf Tomaten - Lauch – Gemüse, dazu Butterkartoffeln          Sauerbraten in Barolosoße, dazu Apfelblaukraut und Klöße          Wildgulasch, dazu Rosenkohl, dazu hausgemachte Semmelknödel          ***</p> <p>Panna Cotta mit Orangensoße          Mousse au Chocolat mit Kirschen</p> <p>Preis pro Person € 27,00</p>

***Zur gemütlichen Winter- und besinnlichen Weihnachtszeit, bieten wir Ihnen  
auch gern unsere Weihnachts- und Winterbuffets an!***

**Weihnachtsbuffet**

Weihnachtspunch  
mit Orangen & Zitronen & Zimtstangen  
\*\*\*  
Hausgemachter Truthahnbraten - kalt  
aufgeschnitten mit Mangochutney  
Rustikales Käsebrett mit Nüssen und Trauben  
Wichtelsalate und Gemüsesticks mit verschiedenen  
Dressings und Dipp  
Frische Brotsorten und Baguette  
  
Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons  
Gänsebraten aus dem Ofen mit Apfelblaukraut  
und handgedrehten Kartoffelklößen  
Deftiges Hirschragout  
mit Rosenkohl und Haselnussspätzle  
  
Zimtmousse mit Rotweinpflaumen  
Obstsalat auf Mascarponecreme  
  
pro Person € 32,50

**„Klösterliche Weihnacht“**

„rustikale Platte“ mit Scheiben vom Roastbeef,  
Wachholderschinken und gefüllte Königspastetchen  
Hähnchenschenkel & Hackfleischbällchen,  
dazu Sauce Remoulade und Sauce Cumberland  
Fischplatte mit Graved Lachs, Schottischem  
Wildlachs, Makrelen, dazu Meerrettich-Apfelcrème  
und Kräuter-Dillsauce  
Feld-, Wald-, und Wiesensalate  
mit Walnüssen & Orangen  
Geflügel-Ananassalat mit Champignons  
Schwarzwälder- und Bauernschinken vom Brett  
Käseplatte mit Hart- und Weichkäsen  
Butter & hausgemachtem Gänseeschmalz  
mit Backpflaumen  
Auswahl von verschiedenen Nuss- und Kornbroten,  
  
Knusprige Gänsekeulen  
Sächsischer Sauerbraten  
Truthahnbraten in Lebkuchensoße  
  
Apfelblaukraut, Schnittbohnen  
Mandelbällchen, handgedrehte Kartoffelklöße  
  
Apfeltraum mit Mascarpone & Zimt  
Spekulatiusmousse mit Schattenmorellen  
  
pro Person € 35,50

**„Altleubnitzer Weihnachtsbuffet“**

Rustikales Käsebrett mit verschiedenen Sorten  
garniert mit Obst und Nüssen  
Heimischer Räucherschinken und Kalter Braten  
Hackepeter und hausgemachte Bauernsülze  
mit Remouladensoße  
Orangen – Chicoreesalat, Wintersalate  
Fettnäpp<sup>1</sup> von der Gans mit Krustenbrot  
  
Kraftbrühe mit Gemüse und Fädle  
Zarter Putenbraten in Lebkuchensoße  
Schweinemedallions auf Rahmchampions  
  
Haselnussspätzle und gebackene  
Kartoffelbeilagen,  
Apfelrotkohl, Mangoldgemüse  
\*\*\*  
Birnenmousse, Bratapfelkompott  
Mohn-Vanille-Mousse auf Caramelsauce  
  
pro Person € 27,00

**„Festtagsbuffet“**

Geräucherte Forellenfilets  
mit Preisselbeersahne  
Feldsalat mit Himbeerdressing  
und geräuchte Entenbrust, Wintersalate mit  
verschiedenen Dressings  
verschiedene Nuss- und Kornbrote  
  
Klare Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen  
Rinderwickel mit Backpflaumen Lausitzer  
Wildschweinbraten in Wachholderrahm  
Filets vom Lachs und Rotbarsch  
auf Lauchrahm  
Apfelrotkohl, Schnippelbohnen, handgedrehte  
Kartoffelklöße, Krokette und Wildreis  
  
Rustikales Käsebrett mit verschiedenen Sorten  
garniert mit Obst und Nüssen  
Lebkuchenmousse mit beschwipsten Früchten  
Gebackene Apfelringe mit Vanille-  
Eierlikörsoße  
  
pro Person € 34,50  
ohne Suppe pro Person € 32,00

# Tischbuffets

Bei einer Personenanzahl von **10 – 20 Personen**, können wir Ihnen nachstehende Tischbuffets empfehlen. Die Vor- und Nachspeisen werden Ihnen in Menüform serviert. Der Hauptgang wird in kleinen Chafing Dish`s auf Ihre Festtafel eingesetzt.

## Tischbüffet „Altleubnitz“

Kleiner frischer Blattsalat  
mit Hausdressing und Baguette

\*\*

„Grillplatte nach Gutsherrenart“

Steaks und Filets von Argentinischer Rinderhüfte,  
Hähnchenbrust und Schweinefilet  
Gemüsevielfalt der Saison, gebackene Kartoffelbeilagen,  
Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Himbeeren,  
garniert mit Sahne und Schokoladensöße

pro Person € 28,00

## Tischbuffet „Klosterhof“

Waldpilzcremesuppe  
mit frischer Petersilie bestreut

\*\*

Gegrillte Hähnchenbrust auf Rahmchampignons  
Krustenschweinebraten auf Sauerkraut  
Schnitzel vom Schwein auf Leipziger Allerlei  
Gebackene Kartoffelbeilagen, Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Sächsische Quarkkeulchen mit warmen  
Beerenragout

pro Person € 25,90

*Auch hier bieten wir Ihnen unsere weihnachtlichen und winterlichen Tischbuffets an....*

## Tischbuffet „Weihnachten I“

Kleiner frischer Wintersalat  
mit Himbeerdressing und Baguette

\*\*

Weihnachtlicher Truthahnbraten mit Burgundersöße  
Knusprige Entenkeule mit Backpflaumensoße  
Preisselbeerblaukraut und Mandel-Brokkoli  
Hausgemachte Serviettenknödel, Haselnussspätzle

\*\*\*

Christstollenparfait mit Zwetschgenröster

pro Person € 25,00

## Tischbuffet „Weihnachten II“

Klare Waldpilzsuppe  
mit frischer Petersilie bestreut

\*\*

Knuspriger Gänsebraten  
Wildschweinbraten in Rahmsöße  
Apfelblaukraut und gebratener Rosenkohl,  
hausgemachte Kartoffelklöße, Kroketten

\*\*

Bratapfelkompott mit Zimteis

pro Person € 28,50

Die angegebenen Preise gelten pro Person. Bei unseren Tischbuffets werden die Hauptgänge auf Platten und in Beilagenschüsseln angerichtet und auf dem Gasttisch eingesetzt. Eine Kombination und Veränderung sind natürlich möglich. Änderungen vorbehalten!



# Menüs

## Menü I

Räucherlachsrose auf Gurkencarpaccio  
mit gebratenen Minirösti  
\*\*  
Medaillons von der Argentinische Rinderhüfte  
an Rotweinjus, mit glaciertem Gemüse und  
Kartoffelgratin  
\*\*  
Meißner Weinmoussé  
mit Orangenfilets und Waldbeerjus

27,50 € Preis pro Person

## Menü II

Carpaccio vom Rind  
auf pikanter Marinade mit Rucola und  
Parmesanspänen  
\*\*  
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen  
\*\*  
Zarte Tranchen vom Schweinefilet rosa gebraten  
an Pfifferlingsrahm mit provenzalischem Gemüse  
und Kartoffelaltern  
\*\*  
Kokosparfait auf Ananas - Minz Carpaccio

29,90 € Preis pro Person

## Menü VI

Bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit pikantem Hausdressing  
\*\*  
Variation von Rind, Schwein und Huhn an  
Rahmsauce  
mit Gemüsebouquet und Schwenkkartoffeln  
\*\*  
Melonensüppchen mit Kokoseis und  
Waldbeeren-Zimt-Jus

24,50 € pro Person

## Menü V

Brokkolicremesuppe  
mit knusprigen Croutons  
\*\*  
Gebratenes Lachsfilet  
auf Ratatouille und Reistimbal  
\*\*  
Duett von Mousse an Früchtesalat

23,00 € pro Person

Weitere Menüs gern auf Anfrage!



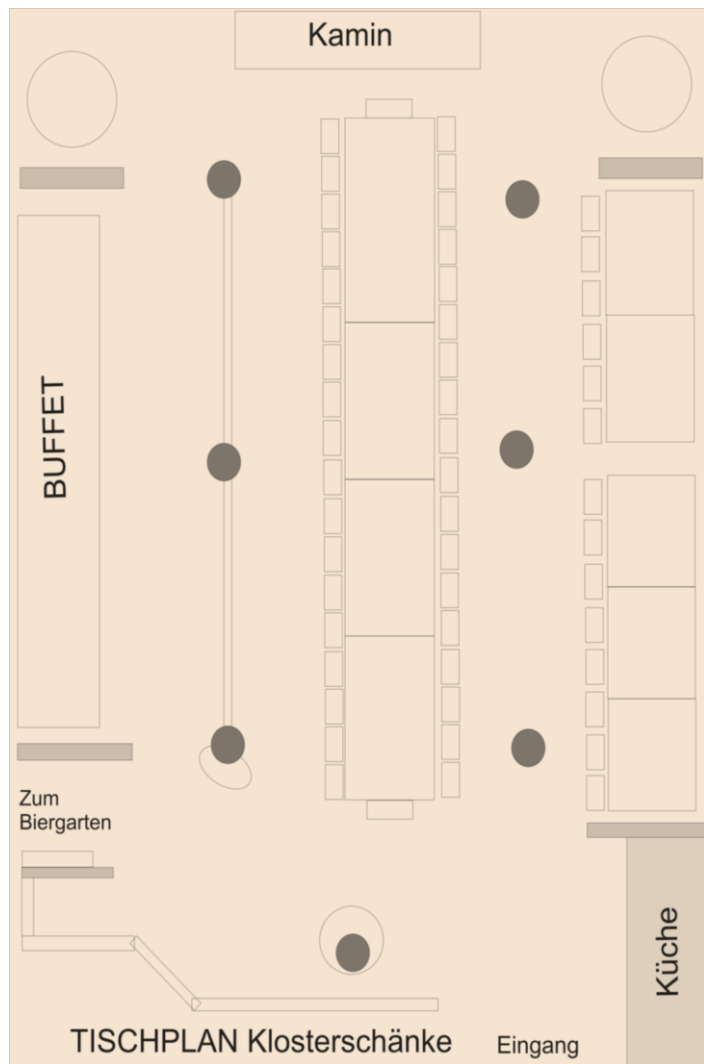
# Übersicht der Räumlichkeiten

## Klosterschänke

Sitzplätze 110 Personen

Bei Gesellschaften ist die Klosterschänke in verschiedenen Formen stellbar. Die Trennwände sind variabel und können einseitig oder gesamt entfernt werden.

Beispiel - Darstellung einer Gesellschaft mit 70 Personen, Buffet und Tanzfläche



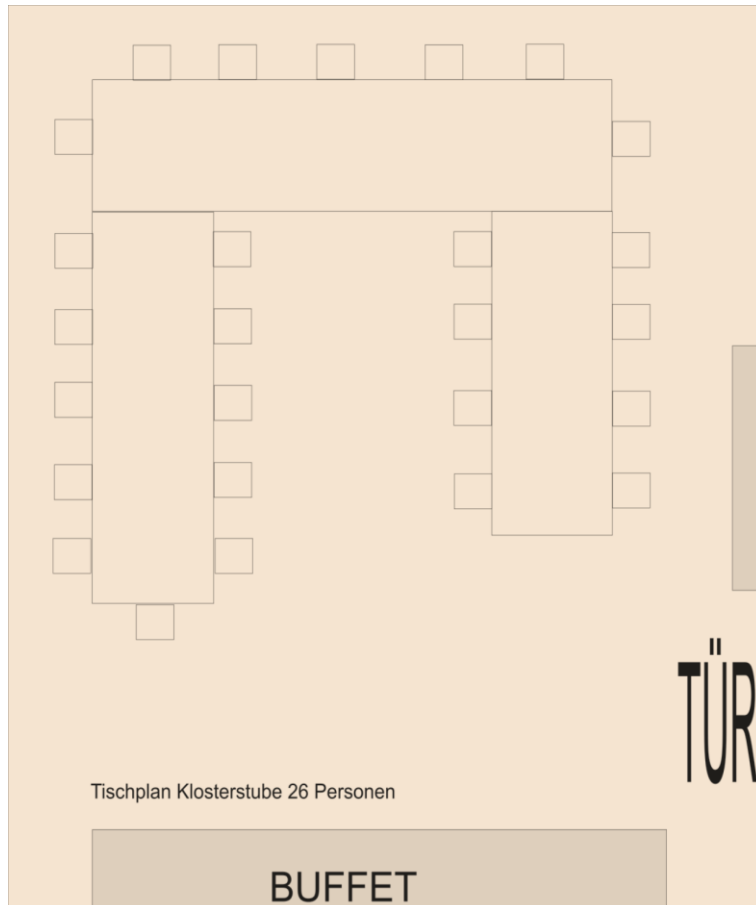


## Klosterstube

Sitzplätze 35 Personen

Bei Gesellschaften in verschiedenen Formen stellbar, mit L - Tafeln bis 26 Personen und U - Tafeln bis 35 Personen. Bei Tagungen mit Sitzplätzen bis 40 Personen.

Beispiel - Darstellung einer Gesellschaft mit 26 Personen und Buffet.



## Konferenzraum - Mönchsstube

Sitzplätze 18 Personen

Bei Tagungen und Gesellschaften variabel von 5 - 18 Personen nutzbar. Konferenztechnik sind vorhanden (Beamer, Leinwand, Flipchart, Overheadprojektor, DVD Player).

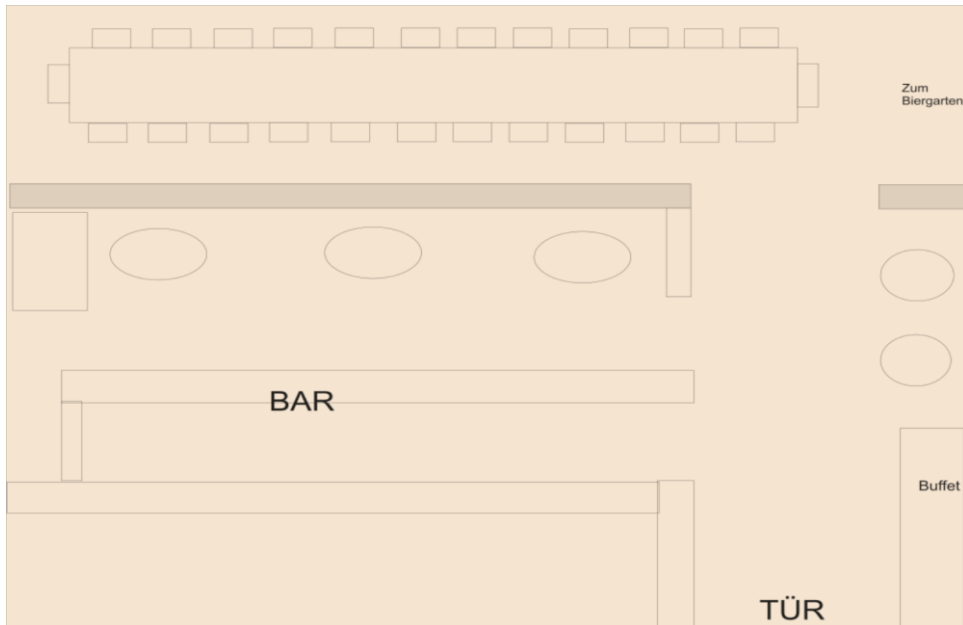


## Klosterbar

Sitzplätze 35 Personen

Bei Gesellschaften in verschiedenen Formen stellbar, mit einer Tafel bis 26 Personen auf dem Podest und mit Hochtischen bis 15 Personen.

Beispiel - Darstellung einer Gesellschaft mit 26 Personen und Buffet.



---

Sie erreichen uns unter:

Telefon 0351 - 32 016 500

Fax 0351 - 32 016 667

E- Mail:

[info@dresden-klosterhof.de](mailto:info@dresden-klosterhof.de)

Web:

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

Adresse:

Altleubnitz 12, 01219 Dresden