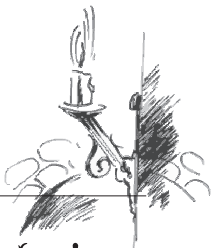




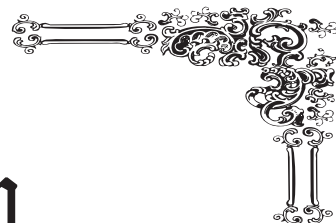
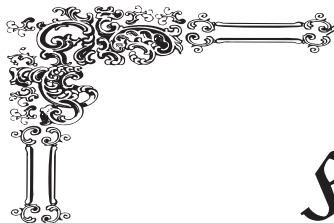
Klosterhof

Hotel = Klosterschänke = Klosterbar = Klostersgarten

Angebotsmappe = Tischbuffets & Menüs



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 gern jederzeit persönlich zur Verfügung.



Wir stellen uns vor. Ihre Ansprechpartner im Klosterhof:

Ramona Lehmann Gerd Thorsten Maiwald	Inhaberin, Hotel und Restaurant Inhaber, Marketing und Bankett
Thomas Straube	Küchenchef
Alexandra Niedhöfer Daniela Kotte	Restaurantleitung, Rezeption Assistentin, Verkauf, Catering
Stefan Maiwald	Restaurantleiter



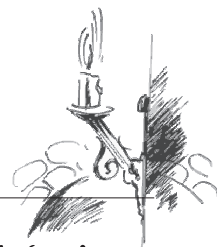
Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Klosterschänke	bis zu 110 Personen
Klosterstube	15 bis 35 Personen
Klosterbar	15 bis 35 Personen
Mönchsstube/ Konferenzraum	5 bis 20 Personen
Klostergarten/ Biergarten	bis zu 150 Plätzen

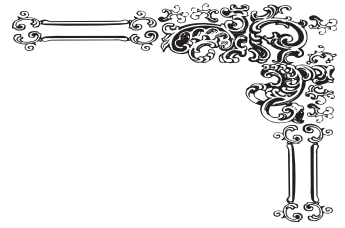
Öffnungszeiten

täglich 11.30 bis 24.00 Uhr

Für Veranstaltungen und Feiern: Öffnungszeiten nach Vereinbarung!



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



Tischbuffets

Als tolle Alternative zu unserer Buffetauswahl, welche Ihnen eine Vielzahl von verschiedenen Speisen bietet, sind unserer Tischbuffets. Die Tischbuffets sind kleine Möglichkeiten einer „Buffetform“, welche Ihnen und Ihren Gäste direkt auf Ihrer Festtafel eingesetzt werden.

Die Suppe oder der Salat wird Ihnen und Ihren Gäste zu Beginn serviert.

Tischbüffet „Altleubnitz“

Kleiner frischer Blattsalat
mit Hausdressing und Baguette

**

„Grillplatte nach Gutsherrenart“
Steaks und Filets vom Argentinischer Rinderhüfte, Hähnchenbrust, Schweinslende
Gemüsevielfalt der Saison, gebackene Kartoffelbeilagen, Schwenkkartoffeln

Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Himbeeren
garniert mit Sahne und Schokoladensoße

€ 25,40/ Person
€ 22,00/ Person Hauptgang und Dessert
€ 21,45/ Person 1. Gang und Hauptgang
€ 18,10/ Person nur Hauptgang



Tischbuffet „Klosterhof“

Waldpilzcremesuppe
mit frischer Petersilie bestreut

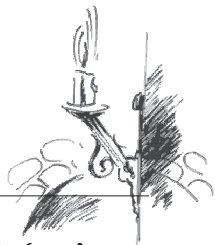
**

gegrillte Hähnchenbrust auf Rahmchampignons
Krustenschweinebraten auf Sauerkraut
Schnitzel vom Schwein auf Leipziger Allerlei
gebackene Kartoffelbeilagen, Schwenkkartoffeln

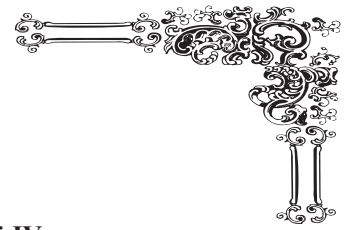
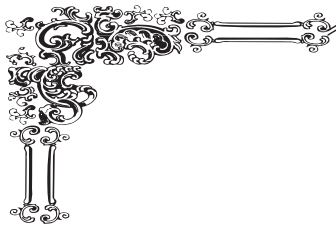
**

Sächsische Quarkkeulchen mit warmen Beerenragout

€ 21,60/ Person
€ 17,60/ Person 1. Gang und Hauptgang
€ 20,55/ Person Hauptgang und Dessert
€ 14,50/ Person nur Hauptgang



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



Menüvorschläge (ab 10 Personen)

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

24,00 € pro Person

Menü II

Carpaccio vom Rind
auf pinkanter Marinade mit Ruccola und Parmesanspänen

**

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

**

Zarte Tranchen vom Schweinefilet rosa gebraten
an Pfifferlingsrahm mit provenzialischem Gemüse
und Kartoffelaltern

**

Kokosparfait auf Ananas - Minz Carpaccio

26,50 € pro Person

Menü III

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Riesengarnelen und Dill - Senfdressing

**

Italienische Minestrone mit Parmesan

**

Saltimbocca mit Thymiansauce
an mediterranen Gemüse und Kräutergnoccis

**

Panna Cotta mit warmen Erdbeerragout

29,00 € pro Person

Menü IV

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit Kräuterpfannkuchen

**

Zart rosa Tranchen vom Jungschweinerücken
an Pfeffersöße, mit Butterspätzle und Gemüsebouquet

**

Birne Helene nach Art des Hauses

19,50 € pro Person

Menü V

Brokkolicremesuppe
mit knusprigen Croutons

**

Gebratenes Lachsfilet
auf Ratatouille und Reistimbale

**

Duett von Mousse an Früchtesalat

18,50 € pro Person

Menü VI

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
mit pikantem Hausdressing

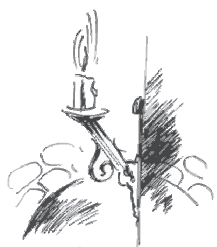
**

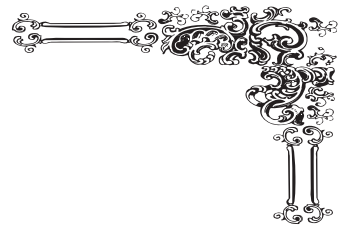
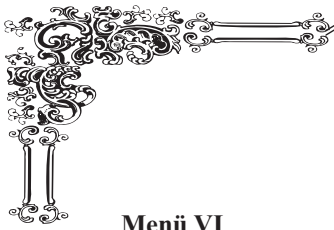
Variation von Rind, Schwein und Huhn an Rahmsauce
mit Gemüsebouquet und Schwenkkartoffeln

**

Melonensüppchen mit Kokoseis und Waldbeeren-Zimt-
Jus

23,90 € 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

23,90 € pro Person

Menü VII

“Duett von der Paprika”
Zweielei Papikarahmsuppe

**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Tomaten - Lauchgemüse, dazu schwarz - weißer Reistimbäl

**

Hausgemachtes Tiramisu

€ 22,00 pro Person

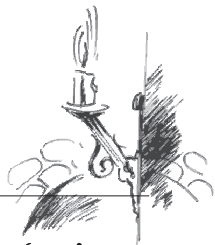


Catering

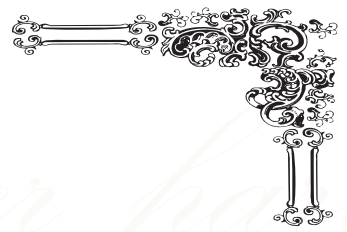
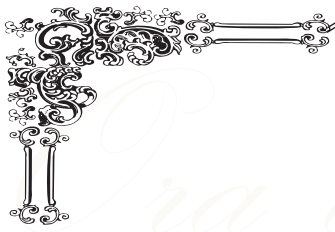
Wir bringen auch unseren Service und unsere Erfahrung zu Ihnen. Sie wählen Ihre Location und wir bringen uns mit dem entsprechenden und gewünschten Know How ein. Unser Cateringservice steht Ihnen mit allem zur Verfügung was für ein Fest benötigt wird. Fordern Sie bei Interesse unsere Cateringmappe mit einer Vielzahl von Auswahl- und Kombinationsmöglichkeiten an.

Die Buffetangebote aus unserer Angebotsmappe sind ebenso vor Ort bei Ihnen umsetzbar sein. Möglich sind Empfang, Fingerfoods, Kuchen, Buffet, Servicekräfte, Zelte, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung, Floristik sowie auch Dekoration oder andere Nebenleistung wie im Vorfeld genannt u. v. m.

Gern senden wir Ihnen unser detailliertes Angebot zu. wir freuen uns, auf Ihre Anfrage und über Ihr Interesse.



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



Sie erreichen uns unter:

Telefon 0351 - 32 016 500
Fax 0351 - 32 016 667

Mail info@dresden-klosterhof.de
hotel@dresden-klosterhof.de
klosterschaenke@dresden-klosterhof.de

Web www.dresden-klosterhof.de
www.klosterhof-dresden.de

Adresse Altleubnitz 12
01219 Dresden

