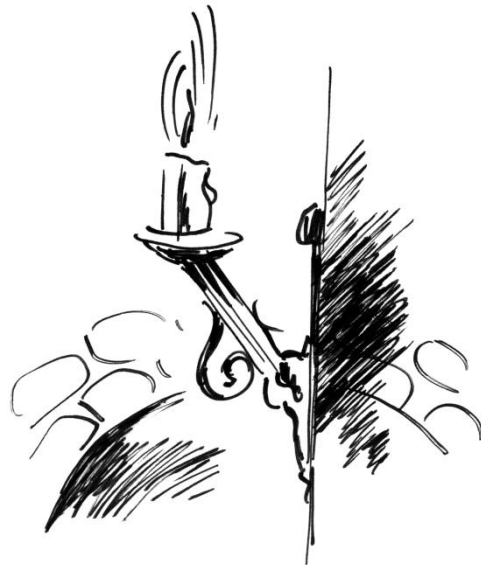


Angebotsmappe für 01.11. – 31.12.2009



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.

Ihr Team vom Klosterhof

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Empfang und Aperitifs

Zum Empfang Ihrer Gäste, zum Beispiel auch in unseren Garten oder im historischen Hof, empfehlen wir Ihnen ein Glas unserer Aperitifs.

Rotkäppchen trocken oder halbtrocken

Fürst von Metternich und Champagne

Prosecco Hausmarke

Martini dry Gin, Vermouth Dry, Olive
Vermouth Bianco, Rosé, Extra Dry, d' Oro

Sekt Royal
Campari Sekt
Campari Orange oder Soda

Sandemann Sherry

Canapés und Fingerfood für Empfänge

Zum Empfang bieten wir Ihnen gern verschiedene Canapés mit Lachs, Edelkäsen, Schinken oder anderen Köstlichkeiten belegt an. Ergänzend dazu reichen wir Ihnen auch verschiedene kalte oder warme Fingerfoods.

Preis pro Canapé ab € 1,90
Fingerfood pro Person ab € 2,00

Kuchen und Torten zur Kaffeetafel

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

Unsere Angebote reichen von Gebäck über köstliche Kuchenspezialitäten, leckere Frucht- und Sahnetorten bis hin zu mehrstöckigen und extravaganen Hochzeitstorten; ganz nach Ihren persönlichen Wünschen von unserem Chef de Partie kreiert.

Als Arrangement bieten wir Ihnen gemischte Kuchen- und Tortenspezialitäten mit 2 Stück pro Person in Verbindung mit Heißgetränken zum Pauschalpreis ab € 8,75 pro Person.

Unterhaltungsprogramme

Wir bieten Ihnen Künstler allen Genres an, damit Ihre Veranstaltung stimmungsvoll gekrönt wird.

Zauberei am Tisch	ab € 360,00
Pianist, von Klassik bis modern	ab € 250,00
Pianist mit Gesang	ab € 350,00
DJ's	ab € 350,00
Alleinunterhalter	ab € 290,00
Mittelalterprogramm mit Gauklern und Musik	ab € 550,00
Barokkokko reichsgräfliche Geschichten	€ 550,00 (3 Stunden Kabarett Programm ab 15 Personen, verschiedene Programme zur Auswahl)
Weinverkostungen	Preis auf Anfrage und nach Personenzahl
Bierseminar lustig und interessant	Preis auf Anfrage und nach Personenzahl
Sächsischer Abend mit Musik und Humor	ab € 380,00
Sächsisches Hofspektakel freche Gästeanimation anno 1710	ab € 650,00

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

Unser Service für Sie

Für Ihre Veranstaltung sind wir gern auch mit folgendem Service behilflich:

- ✧ Feuerwerk incl. Genehmigung
- ✧ Shuttleservice von Bahnhof und Flughafen

Raummieten

Für Konferenzen stehen Ihnen unser Konferenzraum zur Verfügung. Für die Nutzung erlauben wir uns pro Tag € 40,00 in Rechnung zu stellen. Es stehen Ihnen auch Komplettangebote zur Verfügung.

Kulinarische Angebote

Menüvorschläge

Menü I

€ 21,50 pro Person

Waldpilzcremesuppe
mit Speckcroutons

**

Wildschweinbraten „
auf einer Rotwein – Preisselbeerjus, mit Rosenkohl und Kartoffelzapfen

**

Topfenpalatschinken
gefüllt Beerenmousse

Menü II

€ 23,00 pro Person

Rosenkohlcremesüppchen

**

Gespickte Hasenkeule
Glacierte Fingermöhrrchen und Haselnussspätzle

**

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Bourbonvanilleeis

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Menü III

€ 28,50 pro Person

Feldsalat
mit Schwarzbrotcroutons und Kartoffeldressing

Tomatencremesuppe

**

Moritzburger Hirschkeulenbraten
Preisselbeerblaukraut und Kartoffelklöße

**

Stollenparfait
auf einem Soßenspiegel

Menü Pangasius

€ 21,50 pro Person

Honigmelonenschiffchen
mit hauchdünnen Serranoschinken

**

Pangasius in der Mönchskutte
mit Zitronensoße auf Zuckerschoten – Karotten – Gemüse und Basmatireis

**

Spekulatiusmousse
mit Schattenmorellen

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Menü Gänsebraten

€ 21,70

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

**

Knusprige Gänsekeule
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

**

Mohnmousse
mit Kirschkompott

Menü Dammwild

€ 20,50

Kleiner gemischter Salat
mit Joghurtdressing

**

Weihnachtlicher Dammwildgulasch
mit Rosenkohl und Haselnussspätzle

**

Mousse au Chocolate

Menü Altzella

€ 19,90 pro Person

Geräucherte Regenbogenforelle aus dem Amselgrund
mit Apfel – Sahne – Soße an einem kleinem Salat

**

Kümmelkrustenbraten mit Schwarzbiersoße
an Weinkraut und Stüberchen

**

Meissner Weinmousse
an Obstfilets und frischer Minze

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Tischbüffets ab 10 Personen

Tischbüffet „Klosterhof“

Waldpilzcremesuppe
mit frischer Petersilie bestreut

**

Krustenschweinsbraten in Schwarzbiersoße
Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahm
Schnitzel vom Schwein auf Leipziger Allerlei
Apfelblaukraut und gebratener Rosenkohl, gebackene Kartoffelbeilagen, Wildreismix, Bratkartoffeln

**

Christstollenparfait mit Zwetschgenröster

€ 23,65/ Person

€ 20,10/ Person 1. Gang und Hauptgang

€ 20,55/ Person Hauptgang und Dessert

€ 17,00/ Person nur Hauptgang

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, Bratkartoffeln

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

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Tischbuffet „Weihnachten“

Klare Waldpilzsuppe
mit frischer Petersilie bestreut

**

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

**

Bratapfel mit Zimteis

€ 21,50/ Person

€ 18,50/ Person 1. Gang und Hauptgang

€ 18,50/ Person Hauptgang und Dessert

€ 15,50/ Person nur Hauptgang

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!

Buffetvorschläge ab 15 Personen

Weihnachtsbuffet I:

Weihnachtspunch mit Orangen & Zitronen
& Zimtstangen

Hausgemachter Truthahnbraten
kalt aufgeschnitten mit Mangochutney
*

Gemischte Pastetenvariation im Teigmantel mit Sauce Cumberland
Gemischter Käse umlegt mit Nüssen und Trauben
Wichtelsalate und Dipps
Frische Brotsorten und Baguette

Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons

Gänsebraten aus dem Ofen mit Apfelblaukraut und hausgemachten Klößen
Dammwildgulsch mit Rosenkohl und Haselnusspätzle

Zimtmousse mit Rotweinpflaumen
Obstsalat auf Mascarponecreme

€ 25,50/ Person

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Weihnachtsbuffet II:

Platte mit Roastbeef, Wachholderschinken, Pastetchen,
Hähnchenschenkelchen & Hackfleischbällchen
dazu Sauce Remoulade und Sauce Cumberland

Fischplatte mit Graved Lachs, Schottischem Wildlachs, Makrelen
in Meerrettich-Apfelcrème und Kräuter-Dillsauce

Feld-, Wald-, und Wiesensalate mit Walnüssen & Orangen

Geflügel-Ananassalat mit Champignons

Wildschweinpastete mit Preiselbeeren
Schwarzwälder- und Bauernschinken vom Brett
Gefüllte Blätterteigpastetchen mit Lauch und Kassler

Käseplatte mit Hart- und Weichkäsen
Butter & hausgemachtem Gänseschmalz mit Backpflaumen
Brotauswahl von verschiedenen Nuß- und Kornbroten, sowie Minibrötchen

Gefüllte Knusprige Weihnachtsgans
Sächsische Sauerbraten mit Apfelblaukraut und hausgemachten Klößen
Truthahnrollbraten in Lebkuchensoße mit Mandelbällchen

Apfeltraum mit Mascarpone & Zimt
Spekulatiusmousse mit Schattenmorellen

€ 28,50/ Person

Buffet Altzella

Kalte Küche

Variation verschiedener Schinkensorten und
Frischer Hackepeter mit saurem Gemüse und Meerrettich garniert
Räucherfischauswahl mit Lachs und Makrelenfilets
Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten gereicht mit Obst und Nüssen
dazu reichen wir Ihnen frisches Brot und Baguette

Warme Küche

Wildrahmsuppe
Saftiger Kasslerbraten auf deftigem Sauerkraut
Hirschgulasch mit Apfelblaukraut
Knusprig gegrillte Entenstücke und Hähnchenschenkel auf Tomatenreis
Hausgemachte Kartoffel- und Semmelknödel

Dessert

Quarkstrudel und Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 23,00/ Person

nur Warmanteil € 16,00/ Person

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Wir kommen auch zu Ihnen.....

Nach Haus oder in die Räume Ihrer Wahl. Wir setzen Ihre Wünsche dort um, wo Sie es wünschen und erlaubt sind. Geht nicht – gibt's nicht. Nutzen Sie unser „Rundum - Sorglos – Paket“. Wir halten verschiedene Angebote für Sie bereit.

Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Klosterschänke mit bis zu 110 Personen
Klosterstube mit bis zu 35 Personen
Klosterbar mit bis zu 40 Personen
Mönchsstube/ Konferenzraum mit bis zu 20 Personen
Biergarten Terrasse mit Kamingrill mit bis zu 180 Plätzen

Öffnungszeiten

täglich 11.30 bis 24.00 Uhr

Für Veranstaltungen und Feiern: Öffnungszeiten nach Vereinbarung!