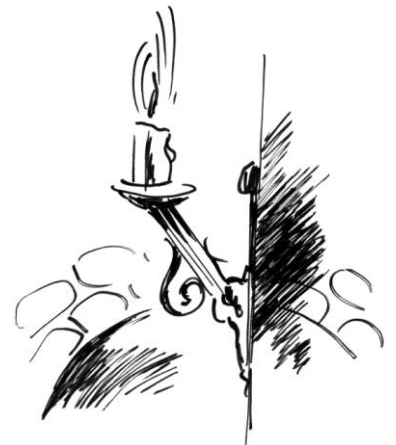


Klosterhof Catering

Catering- und Partyservice =
Unsere Angebote für Sie



Klosterhof Catering

Für Ihr Interesse an unserem Haus bedanken wir uns recht herzlich und möchten Ihnen folgend unsere Angebote und Möglichkeiten rund um unseren Catering- und Partyservice vorstellen.

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.

Gern beraten wir Sie zu den Details Ihrer Feier, welche für diesen Tag wichtig sind, persönlich. Benötigen Sie zusätzliches Equipment für Ihre Veranstaltung, wie u.a. Mobiliar, Tischwäsche, eine „Motivtorte“ oder Blumendekoration, können Sie sich vertrauensvoll an uns wenden.

In Folgenden übersenden wir Ihnen unsere derzeitigen verschiedenen Vorschläge zur Ausrichtung einer Feierlichkeit, beginnend von einem Aperitif bis hin zum Dessert, Musik oder Programm.



Ihre Ansprechpartner:

Gerd Thorsten Maiwald
Ramona Lehmann

Geschäftsführer
Inhaberin/ Geschäftsführerin

Constanze Stephan

Rezeption, Verkauf, Assistentin der Geschäftsführung

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines, Service, Leistungen	ab Seite 3
Mobiliar	Seite 5
Festtafel, Dekoration	Seite 5,6
Empfang	Seite 6
Plattenservice und Fingerfood	ab Seite 7
Fingerfood – Buffets	Seite 10
Buffet - Speiseneinzelauswahl	ab Seite 11
Süßes, Gebäck, Kuchen	Seite 14
Buffets	ab Seite 15
Italienische / Mediterrane Buffets	Seite 18, 19
Getränke	Seite 20
Weinauswahl	Seite 21, 22
Tagungsarrangements	Seite 23

Sehr geehrte Damen und Herren, wir hoffen, dass unsere Möglichkeiten Ihr Interesse finden und würden uns sehr freuen, wenn wir Ihre Feier mit unserem Klosterhof-Catering unterstützen dürfen.

Für Ihre Fragen und Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit gern telefonisch zur Verfügung, per Email unter, catering@dresden-klosterhof.de oder auch persönlich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Klosterhof Catering

Aufbau, Abbau, Service

Wir kommen zu Ihnen und unterstützen Sie an dem gewünschten Ort, wo Sie Ihre Feier ausrichten möchten.

Wir bieten Ihnen verschiedene Leistungen an, welche je nach Bedarf abgesprochen werden können. Für die Nutzung unseres Services können u.a. nachstehende Kosten anfallen:

Transportpauschale (Anlieferung und Abholung) innerhalb von Dresden inklusive Auf- und Abbau	ab	€ 60,00
Cateringpauschale Buffet - inklusive Mittelsteller, Suppentassen, Besteck, Servietten	ab	€ 2,80
Kaffeegedeck (Kaffeegeschirr, Kaffeebesteck, Servietten)		€ 1,80
Leihe von Gläsern - inklusive Reinigung	pro Stück	€ 0,45
Küchen- und Servicepersonal - inklusive Gästeservice, Getränkeservice, Buffetbetreuung, Auf- und Abbau	pro Stunde	€ 25,00

In den aufgeführten Preisen, ist die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.

Unser Service für Sie

Bei vielen Dingen sind wir Ihnen sehr gern behilflich, wie bei der Organisation von Blumen, Dekoration, Tischkarten, Servietten, Ihre Auswahl an Weinen, Ihre Hochzeitstorte, Auswahl am Fahrzeug, wie ein Oldtimer oder eine Limousine, Kutsche, Künstlern, Programmen, Stadtrundfahrt, Hochzeitstauben, Organisation von Feuerwerken, Kinderbetreuung oder Musikern.

- Ausrichtung Empfänge
- Bereitstellung von Speisen und Buffets
- Plattenservice
- Ausrichtung von Festen verschiedener Anlässe
- Bereitstellung von Getränken
- Vermietung Equipment verschiedener Art
- Feuerwerk incl. Genehmigung
- Vermittlung Fotograf (fester Partner unseres Hauses)
- Vermittlung Floristen (fester Partner unseres Hauses)
- Dekoration und Tafelschmuck
- Technikverleih
- Zeltverleih
- Kinderbetreuung
- Musik und Programme
- Stadtrundfahrten

Klosterhof Catering

Unser Fotograf

Steht für professionelle Fotografie auf höchstem Niveau. Ihre Zufriedenheit ist das Ziel, der künstlerische Anspruch die ständige Herausforderung und Motivation! Es werden für Sie einzigartige Momente und Ereignisse festgehalten, die dauerhaft in Erinnerung bleiben.



Individuell wird auf Ihre Wünsche eingegangen. Als Foto-Spezialist in Dresden und Umgebung werden Ihnen vielfältige Möglichkeiten der Bildgestaltung geboten. Zu einem Fotoshooting nach Maß gehört bei unserem Fotografen die ausführliche Beratung ebenso wie eine entspannte und ungezwungene Atmosphäre.

Profitieren Sie von der Erfahrung – ganz gleich, ob Sie die eindrucksvollen Möglichkeiten der Porträtfotografie bevorzugen, ein Fotoshooting im Studio oder die fotografische Dokumentation eines Events wünschen – es werden Ihre Wünsche kreativ, engagiert und mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis umgesetzt.

Ihr Feuerwerk

Ein spektakulärer Höhepunkt des Abends. Ein Bodenfeuerwerk nur für Sie! Lassen Sie sich ca. 15 Minuten verzaubern und inspirieren von den verschiedenen flackernden Je nach gewünschter Zusammenstellung und zeitlichem Ablauf des Bodenfeuerwerkes bemessen sich die Kosten dafür. Bei unserem Hochzeitsfeuerwerk incl. allen Serviceleistungen beträgt der Preis hierfür ca. 350,00 €.



Kinderbetreuung

Spielen, malen, basteln, aber nur keine Langeweile. Die Kleinen sollen auch ihren Spaß und ihre Beschäftigung für diesen Tag finden.

Unsere „Nanny“ sorgt dafür, dass die kleinen Gästen ein paar Stunden versorgt sind. In der Regel ist es ausreichend, wenn unsere Kinderfrau sich für ca. 4 – 5 Stunden um Ihre kleineren Gäste kümmert. Die Kosten belaufen sich ca. auf 120,00 €.

Programm:

Zur Untermauerung des Abends ist es uns möglich Ihnen entsprechende Künstler anzubieten. Unsere Auswahl ist breit gefächert, von einem DJ, Alleinunterhalter, klassische Live Musiker bis hin zu einem in sich geschlossenem Programm.

- DJ	ab 450,00 €
- Alleinunterhalter	ab 350,00 €
- Live Musiker (2 Mann Band)	ab 550,00 €
- Mittelalterliches Programm	ab 650,00 €
- Zauberkünstler	ab 400,00 €
- Klavierspieler	ab 300,00 €

Weitere Programme und Künstler sind auf Anfrage möglich.

Klosterhof Catering

Mobiliar

Auch ist es uns möglich Ihnen Mobiliar zur Verfügung zu stellen, wie zum Beispiel Stehtische oder Bankettische zu nachstehenden Konditionen:

Stehtische mit weißer Tischwäsche	pro Stück	€ 20,00
Stehtische mit weißer Tischhülle	pro Stück	€ 35,00
Bankettische (183/78 cm) als Gästetische und Buffettische	pro Stück	€ 15,00

Polsterstühle	pro Stück	€ 15,00
---------------	-----------	---------

Weiteres Equipment – auf Anfrage

Runde Tische ohne Tischwäsche (Ø 150 cm)	pro Stück
--	-----------

Bierzeltgarnituren	pro Stück
Bierzeltgarnitur mit Tisch- und Bankhülle	pro Stück
Pavillion (4 x 4 m)	pro Stück
Pavillion (8 x 4 m)	pro Stück

Sonnenschirme 4m	pro Stück
Sonnenschirme 3m	pro Stück

Beleuchtung (Lichterschlauch, Hängeleuchten)	pro Stück
Windlichter	pro Stück
Fackeln inkl. Öl	pro Stück
Umfeldbeleuchtung Strahler	pro Stück
Umfeldbeleuchtung Laternen	pro Stück

Festtafel:

Mit viel Liebe zum Detail wird Ihre Tafel dekoriert und gestaltet. Ganz nach Ihren Vorstellungen decken wir für Sie den Tisch entsprechend des Anlasses ein. Dazu stehen uns verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

Weißer Decker	80 x 80 cm	pro Stück	€ 1,50
Weißer Tischwäsche	130 x 130 cm	pro Stück	€ 2,20
Weißer Tischwäsche	130 x 170 cm	pro Stück	€ 2,50
Weißer Stoffservietten		pro Stück	€ 1,20

Cremefarbene Decker	80 x 80 cm	pro Stück	€ 1,50
Cremefarbene Tischwäsche	130 x 130 cm	pro Stück	€ 2,20
Cremefarbene Tischwäsche	130 x 170 cm	pro Stück	€ 2,50
Cremefarbene Stoffservietten		pro Stück	€ 1,20

farbige Tischgestecke	ab	€ 18,00
Tischbänder	nach Absprache	
Kerzenständer	ab	€ 2,50
Stuhlhussen	ab	€ 5,50

Deko & Papierdecker für Biertischgarnituren	€ 6,00.
---	---------



Klosterhof Catering

Unsere Floristin

Sie verfügt über herausragende Kenntnisse und Ideen. Sie ist seit vielen Jahren eine unserer festen Partner und steht seit vielen Jahren fest am Markt. Sie überzeugt mit Ihrer Qualität und Ihrem Service. Sie wird Ihre Wünsche und Vorstellungen umsetzen und stattet Sie mit allen gewünschten Elementen für Ihre Feier und Veranstaltung aus.



Stuhlhussen

Sehr gern statten wir Ihnen, Ihren Partyraum, aus mit weißen oder auch cremefarbenen Stuhlhussen (auch mit Schleife). Dies verleiht Ihrer Feier einen ganz besonderen und edlen Stil.

Stuhlhussen weiß / creme incl. Transport, Reinigung, MwSt., Service ab 5,50 € pro Stück.

Kosten:

Für die Ausrichtung Ihrer Feier / Veranstaltung stellen wir Ihnen gern vorab eine Kalkulation entsprechend Ihrer ersten Vorstellungen zusammen.

Die Preise verstehen sich incl. der gesetzlich gültigen MwSt. Für die Kinder bieten wir eine Kinderermäßigung an. Diese bemisst sich je nach Alter der Kinder. Diese ist hier in der Berechnung nicht berücksichtigt.

Empfang – Herzlich willkommen!

Heißen Sie Ihre Gäste herzlich Willkommen und begrüßen Sie sie mit einem passenden Willkommensgetränk.

Dazu empfehlen wir Ihnen einen klassischen Sekt unserer Hausmarke, Sekt Aperol oder als Aperitif ein Campari Orange oder Prosecco.

<i>Sekt Hausmarke Klosterhof trocken oder halbtrocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Prosecco Hausmarke</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Glühweinempfang mit Kessel über offenem Feuer</i>	<i>Pott</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Feuerzangebowle vor den Gästen zubereitet</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 4,90</i>

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.

<i>belegte Brötchen, verschieden belegt und garniert</i>	<i>€ 2,00 Stück</i>
<i>Canapé, verschiedenen belegt und garniert</i>	<i>€ 2,20 Stück</i>
<i>Canapé, hochwertig, verschiedenen belegt und garniert</i>	<i>€ 2,40 Stück</i>
<i>Fingerfood einzeln</i>	<i>ab € 1,45 Stück</i>

*bunte Platte Fingerfood
(mit Käsetraubenspieß, Canape belegt, Tomate-Mozzarella-Spieß)* € 5,20 pro Person

Das Fingerfood wird Ihnen servierbereit auf Platten angeliefert werden. Gern stellen wir Ihnen das entsprechende Geschirr und Besteck, sowie Fingerfood-Servietten zur Verfügung.

Klosterhof Catering

Plattenservice und Fingerfood

Bestellmenge mind. 8 Personen

Sächsischer Hackepeterigel mit saurem Gemüse und Meerrettich garniert	ca. 500 g	€ 9,50
Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten, garniert mit Obst und Nüssen	pro Person	€ 5,50
Räucherfischplatte mit Lachs und Makrelenfilets	pro Person	€ 5,50
Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße Dresdner Heringshäckerle	pro Person	€ 5,50
Streifen von hausgemachter Bauernsülze, gereicht mit Remouladensoße und Krustenbrot		€ 2,90
Kalte Braten und Salamiauswahl	pro Person	€ 3,50
Braten- und Schinkenspezialitätenplatte	pro Person	€ 4,20
Rustikale Aufschnittplatte gemischt	pro Person	€ 6,50
Schlachteplatte	pro Person	€ 8,50
„Bemmchen“ garniert mit saurem Gemüse	pro Person	€ 2,20
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	pro Person	€ 3,80
Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl	pro Person	€ 3,20
Carpaccio vom Rind		
auf pikanter Marinade mit Rucola und Parmesanspänen	pro Person	€ 7,50
Quiche Lorraine an Kräutersauerrahm	pro Person	€ 4,50
Antipasti Variation und Vitello Tonato	pro Person	€ 6,50

Platte „Rustica“ I

Spezialitätenplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten Schinken, Salami und kalten Braten garniert mit Nüssen und saurem Gemüse
Rustikales Käsebrett mit nationalen und internationalen Käsesorten, garniert mit Obst
Bunte Salatauswahl mit Dressing (Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bauernsalat)
dazu reichen wir einen Brotkorb an ofenfrischen Brot- und Baguettesorten

pro Person € 16,50

Platte Rustica“ II

Italienische Minestrone
Räucherfischplatte mit Graved Lachs und Makrelen
Rustikales Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten garniert mit Obst und Nüssen
Platte mit Kaltem Braten, verschiedener Salamiauswahl und Schinkenauswahl
Brotkorb mit einer Auswahl an verschiedenen Brot und Baguettesorten
Butterteller
Tomate-Mozzarella Spieße,
Käse-Trauben-Spieß

pro Person € 19,50

Auf Wunsch variieren wir dieses Buffet mit weiteren Salaten, wie verschiedener Rohkostsalat, Kartoffelsalat, Salat „Hawaii“, Eiersalat, einer Suppe Ihrer Wahl, Fingerfood Variationen u.v.m.

Salate

Blatt- und Gemüsesalatauswahl mit verschiedenen Dressings, (Blattsalate der Saison, Tomatensalat, Gurkensalat, Bauernsalat)	pro Person	€ 9,50
Tomatensalat	pro Person	€ 2,90
Gurkensalat	pro Person	€ 2,50
Bauernsalat	pro Person	€ 3,90
Schichtsalat	pro Person	€ 3,90
verschiedene Blattsalate mit frischen Kräutern und Hähnchenbrustwürfel	pro Person	€ 3,50
Zucchini-salat mit Kirschtomaten	pro Person	€ 3,50
Chefsalat (mit Schinkenstreifen, Eispalten, Mais) mit Hausdressing	pro Person	€ 4,50
Käse-Traubensalat	pro Person	€ 4,00

Klosterhof Catering

Hühnchenecken mit Salbei und Rosmarin	pro Person	€ 5,50
Meeresfrüchtecocktail	pro Person	€ 6,50
Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken	pro Person	€ 3,50
Chiccorèe – Schiffchen mit Krabbensalat gefüllt	pro Person	€ 2,90
Gefüllte Schinkenröllchen (mit Meerrettichcreme)	pro Person	€ 2,50
Parmaschinken – Röllchen gefüllt mit Avocadocreme	pro Person	€ 2,90
Rindercarpaccio mit Kräuterdressing auf Ruccolasalat, dazu gehobelter Parmesan	pro Person	€ 6,50
Gemischte Platte mit luftgetrockneter ital. Salami, Schinken verschiedenen Käsesorten und Früchten	pro Person	€ 9,50
Vitello Tonnato	pro Person	€ 4,50
Antipastiauswahl	pro Person	€ 6,50
Käse-Oliven-Arrangements im Kräutersud eingelegt	pro Person	€ 4,50
Salat von Spaghettinis und Pinienkernen in Pesto	pro Person	€ 4,50
Blattsalate mit Walnüssen und Roquefortdressing	pro Person	€ 4,90
Couscous-Salat mit gebratenem frischem Gemüse und Joghurt-Dip	pro Person	€ 3,50
Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesansplittern und Olivenöl	pro Person	€ 4,20
Butterteller,	pro Person	€ 0,80
ofenfrisches Walnussbrot - und Ciabatta	pro Person	€ 2,50

Warmes Buffet – Auswahlbestandteile

Preise auf Anfrage

sautiertes Pangasiusfilets auf Marktfrischem Gemüse
Filetstreifen von der Putenbrust in Sahnesauce, verfeinert mit Thymian
Schweinefiletbraten mit Portweinjus abgelöscht
Seeteufel auf Weißweindillsöße
Schweinefilet unter der Knoblauch-Kräuterkruste
Penne mit Truthahnbrustfiletstreifen und Walnüssen in Gorgonzolasauce
Schweinemedallions in Roquefortesöße
Rotbarschfilet „Roma“ mit Auberginen, Zucchini und Tomatenconcassé
Cannelloni mit Putenbrust und Blattspinat gefüllt und mit Gruyérékäse überbacken

Dessertbuffet – Auswahlbestandteile

Preise auf Anfrage

Mousse au Chocolat im Glas
Erdbeermascarpone im Schokoladenbecher
Panna Cotta mit Erdbeeren Espresso
Panna Cotta mit Schokosplittern
Panna Cotta mit Beerenragout im Glas
Schokoladenbrunnen mit exotischen Früchtespießen
Exotische Früchte am Spieß
Obstherzen, präsentiert auf einem Spiegel mit Schokoladenstreifen garniert

Klosterhof Catering

Fingerfood – Buffets –

Fingerfood I pro Person € 6,60
3 Canapés verschieden belegt und garniert

Fingerfood II pro Person € 13,10
3 Canapés belegt und garniert
1 Tomate-Mozzarella-Spieße
1 Hähnchenbrustspieß mit Ananas
2 Käse-Obst-Spieße

Fingerfood III pro Person € 14,50
3 Pumpernickelscheiben belegt (Lachs und Thunfischcreme)
2 Mini-Blätterteigpasteten mit Frischkäse und Avocadocreme gefüllt
1 Gefüllte Strauchtomate mit Frischkäse
1 Chili-Garnelenspieße
1 Mousse au Chocolat im Glas

Fingerfood IV pro Person € 17,50
3 Canapés belegt und garniert
2 Roastbeefröllchen gefüllt (mit Kräuterfrischkäse)
1 Kleines paniertes Schnitzel kalt
2 Pumpernickeltaler mit Thunfischcreme
1 Panna Cotta mit Beerenragout im Glas

Fingerfood V Preis pro Person € 27,00

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Lachshäppchen auf Pumpernickel oder Rösti
Hühnchenecken mit Salbei und Rosmarin
Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce
Garnelenspieße mit Zitronen – Chili-Marinade
Antipasti Variation mit Oliven
Gefüllte Schinkenröllchen
Chiccorè – Schiffchen mit Krabbensalat gefüllt
Gefüllte Strauchtomate mit Frischkäse
Parmaschinken – Avocadoröllchen
Salat von Kirschtomaten und Rucola mit mediterranen Ölen und Kräutern verfeinert
eingelegte Zucchini-Paprika am Spieß
Tomaten Mozzarella Spieße
Hähnchenbrustspieß mit Ananas
Meeresfrühtecocktail
Carpaccio vom Rind in Kapernsauce

Klosterhof Catering

Buffet

Im Folgenden übersenden wir Ihnen unsere Vorschläge über die Speisenauswahl und unserer verschiedenen schmackhaften Buffets.

Wenn Ihnen davon etwas nicht zu sagt, kann alles nach Ihrem Ermessen, Vorstellungen und Wünschen abgesprochen werden.

Der Gesamtpreis richtet sich danach, welche Punkte Sie in Anspruch nehmen möchten. Auch stellen wir Ihnen ein individuelles, alternatives Buffet auf Wunsch zusammen, entsprechend Ihres **Rahmenbudgets**.



Das Buffet und die Speisen werden Ihnen servierbereit von unserem Personal aufgebaut. Die entsprechend dafür benötigten Chafing - Dishes, Servierplatten und das Vorlegebesteck werden von uns mitgebracht sowie eine entsprechende Buffetbeschilderung.

Auf Wunsch fertigen wir für Sie und Ihre Gäste auch Buffetkarten zum Auslegen auf die Tische.

Warme Speisen – stellen Sie sich Ihr Buffet selbst nach Ihren Wünschen zusammen

ab mind. 8 Personen

Suppen

Preise ab in € 4,00 pro Person incl. MwSt.

Klare Waldpilzsuppe Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen „Steinsuppe“ überliefert vom reiselustigen Mönch Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz Italienische Minestrone „Duett von der Paprika“ zweierlei Paprikarahmsuppe Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen Brokkolicremesuppe mit knusprigen Croutons Waldpilzcremesuppe mit frischer Petersilie bestreut Blumenkohlrähmsüppchen Schwarzwurzelcremesüppchen mit geräucherten Lachsstreifen	Sächsische Kartoffelsuppe Deftige Gulaschsuppe Je nach Saison: Spargelsuppe mit grünen Spargelstückchen Rote Beete Suppe Championrahmsuppe Kürbiscremesuppe Weitere Suppen auf Anfrage und auf Wunsch möglich.
--	---

Warme Hauptspeisen

Preise auf Anfrage. Speisen auch ohne Beilagen erhältlich

Szegediner Gulasch mit Knödeln
Weltenburger Gulasch mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und frischem Gemüse und Wildreis
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Bandnudeln in leichtem Käserahm
Hähnchenschenkel und gebratene Hähnchenbrüste auf Tomatenreis
Gegrillte Hähnchenbrust oder Holzfällersteak, Gemüsereis und gebackene Kartoffelbeilagen
Putenmedaillons auf Ratatouille,
„Wiener Schnitzel“ vom Schwein mit frischem buntem Gemüse der Saison und Butterkartoffeln
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Pommes Frites

Klosterhof Catering

Sächsischer Wiegebraten mit Champignonrahm und Kartoffelpüree
Saftiger Kasslerbraten auf Sauerkraut und Semmelknödeln
Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelklößen
Schweinekrustenbraten auf deftigem Sauerkraut und Butterkartoffeln
Dresdener Sauerbraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen
Moritzburger Hirschkeulenbraten mit Blaukraut und Kroketten
Kümmelbraten mit Schwarzbiersoße und Champagnerkraut
Zarter Kalbsschmorbraten mit Trikotloreakartoffeln

Braten von der Schweinslende, Gemüsevielfalt der Saison, Schwenkkartoffeln
Saltimbocca vom Kalbsfilet mit Thymiansauce, an mediterranem Gemüse und Kräutergnocchis

Filetvariation gegrillt von Kalb, Schwein und Huhn an Rahmsauce mit Gemüsebukett
Tranchen vom Jungschweinerücken an Pfeffersoße, mit Butterspätzle und Gemüsebouquet
Gegrillte Schweinefilets auf Rahmchampignons, dazu Butterspätzle
Zarte Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust mit geschmorter Paprika

Schinken im Brotteig
Kassler im Brotteig
Grillhaxe mit Sauerkraut
Zwiebelbraten vom Schwein
Rinderfiletgulasch "Stroganoff"

Spanferkelrollbraten
Spanferkel gebacken (ab 10 kg)
Gebackene Schinkenkeule (ca. 3 – 4 kg)

Lammkeulenbraten

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet auf Rahmspinat und Butterkartoffeln
Zander auf Gemüselinsen und Paprikareis
Pangasiusfilet auf Lauchrahm mit Basmatireis
Seeteufel im Schinkenmantel, auf Mangold und Gnocchi
Rotbarsch in Cornflakespanade
Schollenfilet in Weißweinsöße
Butterfischfilet in Senf –Dillsöße
Altleubnitzer Fischplatte auf einem Lauchrahmbett und Tomatenreis
Filets von Dorade und Rotbarbe auf Gemüselinsen und Weißweinsöße
Erzgebirgisches Forellenfilet an Apfel Sahne – Meerrettich
Regenbogen – Forellenfilet mit Riesling-Sahnesauce an Tomaten-Lauch-Gemüse
Garnelenspieße mit Kresseschaum

Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Kartoffel - Gemüseauflauf
Vegetarischer Waldpilzaufwurf mit Bandnudeln
Vegetarische Gemüserösti mit Bonifaz Bergkräuterkäse und Tomatensalat
Nudelpfanne mit buntem Gemüse
Kartoffel – Brokkoli – Gratin
Penne – Nudeln mit Ratatouillegemüse
Lasagne mit mediterranem Gemüse
Spätzlepfanne mit Frühlingslauch und Zucchini
Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise gratiniert
Vegetarische Cannelloni
Gemüsebratlinge, dazu Waldpilzrahm
Gemüseschnitzel
Ravioli, dazu Tomatensoße
Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse
Kartoffelstrudel
Vegetarische Krautwickel
Tofu-Mango-Curry
Geratene Tofuwürfel auf Bohnengemüse
Gnocchi Gemüse Pfanne in leichtem Chilirahm
Kartoffel-Zucchini- Auflauf in leichter Sahnesöße
Vegetarische Wirsingroulade, mit Kürbis-Cranberry-Füllung, Kräuterfrischkäsesöße, Honigmöhren, dazu Walnuss-Risotto

Klosterhof Catering

<i>Weitere Sättigungsbeilagen</i>		<i>Gemüsebeilagen</i>	
Wildreis – Mix Basmatireis Salzkartoffeln Butterkartoffeln Schwenkkartoffeln Bratkartoffeln	Pastinaken - Kartoffelpüree Herzoginkartoffeln Kroketten Pommes Frites Tagliatelle Gnocchi	Tomaten - Lauchgemüse Mandelbroccoli Romaneso – Blumenkohlmix Blattspinat in Rahm Mangold	Leipziger Allerlei provenzalisches Ratatouille Rosenkohl gebuttert Kürbisgemüse Linsengemüse

Desserts

Preise ab in € pro Person ab 2,50

Obstplatte Frischer Obstsalat Obstspieße der Saison Käsetrauben Spieße Cremé Caramel mit glaciertem Zucker Erdbeermascarpone im Schokoladenbecher Panna Cotta mit Erdbeeren Espresso Panna Cotta mit Schokosplittern Panna Cotta mit gezuckertem Früchtesalat Panna Cotta mit Mangochutney Panna Cotta mit Fruchtmus Panna Cotta mit Erdbeer - Feigensalat Panna Cotta mit Orangensoße Kokosparfait auf Ananas – Minz Carpaccio Mousse au Chocolat im Glas Mousse au Chocolate mit Kirschen Mousse – Variationen in Dessertgläsern	Meissner Weinmousse mit Apfelkompott Meissner Weinmousse mit Orangenfilets und Waldbeerjus Schokoladencreme mit Rumfrüchten Duett von weißer und dunkler Mousse Vanillepudding mit Apfelkompott Rote Grütze mit Vanillesoße Waldbeerenragout mit Vanillesauce Mönchsgrütze mit Joghurtsoße Apfel- oder Quarkstrudel Sächsische Quarkkeulchen mit Vanilleapfelmus „Nonnenfürzle“ (Kaiserschmarrn) mit Apfelmus Hausgemachtes Tiramisu hausgemachtes Eierlikörtiramisu Erdbeertiramisu Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze Birne Helene nach Art des Hauses
--	--

Brot

Preise ab € 01,80 pro Person, incl. MwSt.

Brotkorb mit hellem und dunklem Baguette
Brotkorb gemischt mit Krustenbrot, Brot und helles und dunkles Baguette
Partybrötchen
Partykranz
Chiabatta (auf Wunsch verschiedene Sorten)
Krustenbrot, Schmalz mit saurem Gemüse, dazu werden Brot und Butter gereicht

Butterteller
Kräuterbutter

Für Ihre kleinen Gäste

Preise ab in € pro Person 3,90, incl. MwSt

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 weisem Reis

Klosterhof Catering

Warme Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker und Zimt
Hot Dog
Hamburger

Kaffee & Kuchen

Ebenso richten wir für Sie das Kaffeetrinken mit einer Auswahl an verschiedenen Kuchen und Torten aus. Gern erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche, beginnend von einem klassischen Blechkuchen, Rundkuchen oder einer wundervollen Motiv – oder auch Hochzeitstorte.

Ihre Hochzeits- oder Motivtorte:

Ein ganz besonderes Highlight für Sie an diesem Tag! Das süße Prunkstück kann am Nachmittag zu Beginn des Kaffeetrinkens ein Höhepunkt Ihrer Feier sein oder am Abend eine kleine Krönung setzen.

Gern helfen wir Ihnen für Sie Ihre richtige Torte zu finden, ob auf einer Etagerie, als Herzform, cremig, sahnig oder fruchtig. Alle Ihre Wünsche können bei der Fertigung umgesetzt werden.



Süßes, Gebäck, Kuchen

Bunte Kuchenplatte (10 Stück)	€ 28,00 Platte
Kuchen nach Wahl	€ 2,80 Stück
Bunte Törtchenplatte	€ 30,00 Platte
Leichte Sahnefruchttörtchen (mit frischem Obst)	€ 2,90 Stück
Petits Fours	€ 1,90 Stück
Spitzen von der Dresdner Eierschecke	€ 0,60 Stück
Pfannkuchen	€ 1,90 Stück
Spritzringe	€ 1,80 Stück
Mini Plundergebäck verschieden gefüllt – süß	€ 1,80 Stück
Minibutter Croissants französisch	
Mini Croissants gefüllt – süß (Himbeere, Aprikose, Schoko-Nuss, Quark-Zitrone)	
Mini Croissants gefüllt – süß (Schokolade, Marzipan, Aprikose)	
Frische französische Croissants	
Croissants gefüllt – herzhaft (Frischkäse, Schinken-Käse, Kräuterfrischkäse)	
Croissants gefüllt – süß (Marzipan, Nuss-Nugat, Dunkle Schokolade, Himbeere, Aprikose,	
bunter Gebäckteller	€ 1,50 pro Person

Klosterhof Catering

Unsere Buffets im Überblick

Das "Klosterbuffet"	Buffet I
<p>Gemische 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 ***</p> <p>Moritzburger Hirschkeulenbraten mit Blaukraut Gegrillte Schweinefilets auf Calvadosrahm Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und frischem Gemüse hausgemachte handgedrehte Kartoffelklößen Butterspätzle mit frischer Petersilie bestreut Wildreis mix verfeinert mit frischen Kräutern ***</p> <p>Hausgemachtes Tiramisu Obstvariation mit Früchten der Saison Panna Cotta mit gezuckertem Früchtesalat</p> <p>Preis pro Person € 30,00</p>	<p>Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl Variation verschiedener Schinkensorten und Salamiauswahl Käsebrett mit nationaler und internationaler Auswahl, garniert Brotkorb mit verschiedene ofenfrischen Brotsorten und Baguettes Butterteller ***</p> <p>Schweinsbraten aus dem Ofen, auf deftigem Sauerkraut dazu Butterkartoffeln, bestreut mit frischer Petersilie Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und frischem Gemüse, dazu Spätzle Gegrilltes Tilapiafilet auf einem Lauchrahmbett, dazu Wildreis mix mit Kräutern verfeinert ***</p> <p>Waldbeerenragout mit Vanillesauce Obstvariation mit Früchten der Saison</p> <p>Preis pro Person € 25,90</p>

wahlweise empfehlen wir Ihnen:

Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat
Rotbarschfilet
Schollenfilet in Weißweinsauce
Black Tiger Garnelenspieße
Butterfischfilet in Senf – Dillsauce
Zanderfilet
Kabeljau
Seeteufel
Altleubnitzer Fischplatte auf einem Lauchrahmbett und Tomatenreis
Skei (Saisonbedingt)
Thunfischsteak

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.

Klosterhof Catering

“Buffet Altzella”

Variation verschiedener Schinkensorten
Räucherfischauswahl mit Lachs und Makrelenfilets
Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten
garniert mit Obst und Nüssen
Möhrensalat mit Apfel und Rosinen, Rote Beete Salat,
hausgemachter Eiersalat
dazu reichen wir Ihnen frisches Brot, Baguette
Butterteller

„Steinsuppe“ - überliefert vom reiselustigen Mönch

Saftiger Kasslerbraten
auf deftigem Sauerkraut und Kartoffeln
Weltenburger Gulasch
mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen
Hähnchenschenkel und gebratene Hähnchenbrust, auf
Tomatenreis

Apfel- und Quarkstrudel
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

€ 28,00 / Person

Buffet „Oret et Labora“

Streifen von hausgemachter Bauernsülze, gereicht mit
Remouladensoße und Krustenbrot
Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten garniert
mit Obst und Nüssen
Kleine Auswahl an verschiedenen Rohkostsalaten
(Möhrensalat, Weißkrautsalat, Rotkrautsalat)
dazu reichen wir Ihnen frisches Brot, Baguette
Butterteller

Tomatensuppe mit Petersilie bestreut

Krustenschweinsbraten aus dem Ofen, dazu deftiges Sauerkraut und
Butterkartoffeln, bestreut mit frischer Petersilie

gegrillte Hähnchenbrust und Holzfällersteak, dazu
weißer Reis und Leipziger Allerlei Gemüse

Schokoladencreme mit Rumfrüchten
Obstspieße

€ 25,90 / Person

Sächsisches Buffet

Erzgebirgisches Forellenfilet an Apfel Sahne - Meerrettich
Dresdner Heringshäckerle,
sächsischer Landrauchschinken und Kalter Braten
Salamiauswahl an Gewürzgurken
rustikales Käsebrett mit einer Auswahl an einheimischen
Käsesorten
„Bemmchen garniert mit saurem Gemüse
bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
(Rohkostsalat, Bauernsalat, Blattsalate, Tomatensalat)
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

Beilagen
Kroketten, Herzoginkartoffeln, Kartoffelklößen

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

€ 32,00/ Person

Hochzeitsbuffet „Kloster“ ab 30 Personen

Antipasti- Variation
Honigmelone mit Landrauchschinken
Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs, mit
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
Geflügel - Ananas -Salat,
Lollo Rosso und Eichblattsalat mit Hausdressing oder
Balsamicodressing
Frischer Rucola-Salat mit gehobelten Parmesan
Marinierter Paprika Cous-Cous-Salat
Melonen – Erdbeersalat
Karottensalat mit Orangensaft und Honig
Brot- und Baguetteauswahl mit Steinofenbaguette und Krustenbrot
verschiedenen Brotaufstrichen, Butterteller

Regenbogen - Forellenfilets mit Riesling-Sahnesauce
an Tomaten - Lauch - Gemüse
Kalbsschmorbraten in Barolossoße
Zarte Medaillons vom Schweinefilet im Ganzen gebraten, 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 Orangensoße
Mousse au Chocolate mit Kirschen
Kaltes Melonensuppchen mit frischer Minze

€ 37,00/ Person

Klosterhof Catering

Kleinere Buffetvorschläge

Buffet A	Buffet B
Variation verschiedener Schinkensorten Kleine Gemüsesalatauswahl von Möhre, Weißkraut und Rotkraut mit verschiedenen Dressings Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten garniert mit Obst und Nüssen dazu reichen wir Ihnen frisches Brot und Baguette, Butter *** Saftiger Kasslerbraten auf deftigem Sauerkraut und hausgemachte Kartoffelknödel Altleubnitzer Fischplatte auf einem Lauchrahmbett, mit Tomatenreis *** Rote Grütze mit Vanillesoße € 25,00 pro Person	Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken Rustikales Brett mit verschiedenen Käsesorten und Salamiauswahl Kleine frische Salatauswahl der Saison Verschiedene ofenfrische Brotsorten und Baguettes, Butter *** Schweinekrustenbraten mit deftigem Sauerkraut und Kartoffelklößen Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons Gebackene Kartoffelbeilagen und Wildreis *** Panna Cotta mit feinem Fruchtmus € 25,90 pro Person

Unsere Empfehlung

Eisbombe mit Fontänen
(dreierlei Eissorten - präsentiert mit Fontänen und Sternchenfeuer)

Preis pro Person ab € 4,50

Eistorte

Gern fertigen wir für Sie entsprechen dem Anlass eine Eistorte. Diese kann mit Eissorten wie Vanille, Schokolade, Cassis oder Erdbeere hergestellt werden.

Der Preis pro Person kann sich zwischen 3,90 € - 4,50 € betragen, je nach Arte der gewünschten Fertigung.



Klosterhof Catering

Italienische und mediterrane Buffets

Buffet - italienisch und mediterran

Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl
Quiche Lorraine an Kräutersauerrahm (kalt)
Französischer Lachssalat mit Wildkräutern
Käsebrett mit italienischen, französischen und deutschen Käsesorten
Antipasti Variation und Vitello Tonato
verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

Italienische Minestrone

Filets von Dorade und Rotbarbe auf Gemüselinsen und Weißweinsauce
Putenmedaillons auf Ratatouille
Zarter Kalbsschmorbraten mit Trikotloreakartoffeln
Wildreismix und Bandnudeln

weißes und braunes Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat
Panna Cotta mit Erdbeer – Feigensalat

€ 33,90/ Person

Kleinere Buffets

Buffet - italienisch und mediterrane II

*Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern,
Balsamico und Olivenöl*
Bunte Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips
Französischer Lachssalat mit Wildkräutern
Antipasti Variation
verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

Italienische Minestrone

*Gegrilltes Lachsfilet auf Limonaise, mit Paprika –
Auberginen Gemüse und schwarz weißem Reis*
Putenmedaillons auf Ratatouille, Gnocchi
Oder
Zarter Kalbsschmorbraten mit Trikotloreakartoffeln

Dessert
*Obstvariation - Auswahl an nationalen und
internationalen frischen Obstsorten*

€ 29,90 / Person

Buffet - italienisch und mediterrane III

*Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern,
Balsamico und Olivenöl*
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Lachshäppchen auf Pumpernickel oder Rösti
Hähnchenbrustspieß mit Ananas

*Cannelloni mit Hähnchenbruststreifen und Blattspinat
gefüllt, überbacken mit Gruyérékase*

sautiertes Pangasiusfilets auf Marktfrischem Gemüse

*Filetstreifen von der Putenbrust in Sahnesauce,
verfeinert mit Thymian*

Beilagen

Basmatireis und La Ratte Kartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeer - Feigensalat
Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze

€ 26,90 / Person

Klosterhof Catering

Buffet - italienisch und mediterrane IV

Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern,
Balsamico und Olivenöl
Käsebrett mit italienischen, französischen
und deutschen Käsesorten
Vitello Tonato
verschiedene Brotsorten und Baguettesorten

Italienische Minestrone

Putenmedaillons auf Ratatouille
Gefüllte Ravioli in Tomatensoße
Zarter Kalbsschmorbraten mit Trikotloreakartoffeln

weißes und braunes Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Erdbeer – Feigensalat

€ 29,50/ Person

€ 26,00 / pro Person – ohne Dessert

Buffet - italienisch und mediterrane V

Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern,
Balsamico und Olivenöl
buntes leichtes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
(Lollo Rosso und Eichblattsalat mit Hausdressing oder
Balsamicodressing Rucola-Salat mit gehobelten Parmesan mit
Cocktailtomaten)

Quiche Lorraine an Kräutersauerrahm (kalt)
Anipasti Variation

verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

Putenmedaillons auf Ratatouille, Gnocchi
Zartes Hähnchenbrustfilet auf Paprika Zucchini Gemüse,
dazu Basmatireis

Obstvariation - Auswahl an nationalen und
internationalen frischen Obstsorten

€ 27,90/ Person

€ 24,00 / Person – ohne Dessert

Buffet - italienisch und mediterrane VI

Tomate Mozzarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Lachshüppchen auf Pumpernickel oder Rösti
Hähnchenbrustspieß mit Ananas

Cannelloni mit Hähnchenbruststreifen und Blattspinat gefüllt,
überbacken mit Gruyérékäse

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Thymiansauce,
an mediterranem Gemüse und Kräutergnocchi

Panna Cotta mit Erdbeer - Feigensalat
Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze

€ 26,50 / Person

€ 23,50 / Person – ohne Dessert

Grillbuffets

Für den Sommer- und Garten Saison bieten wir auch unserer verschiedenen Grillbuffets an. Das benötigte Equipment wird von dazu mitgebracht sowie vor Ort gegrillt.

Bitte sprechen Sie uns an. Gern senden wir Ihnen unsere Angebote und Vorschläge zu.

Klosterhof Catering

Getränke, Weine und mehr

Auch es möglich Ihre Feier mit einer Vielzahl an Getränken zu unterstützen. Eine kleine Auswahl haben wir Ihnen im Folgenden zusammengestellt:

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser (medium oder naturell)	0,75l	€ 3,80
Granisäfte (Apfel, Orange, Multivitamin)	1,00l	€ 4,90
Bittergetränke (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,25l	€ 1,90
Vita Cola	1,00l	€ 3,50
Vita Orangenlimonade	1,00l	€ 3,50
Vita Zitronenlimonade	1,00l	€ 3,50

Heißgetränke

Tasse Filterkaffee		€ 1,80
Kanne Kaffee oder Tee (entspricht 7 Tassen Kaffee/Tee)		€ 11,00
Pumpkanne Kaffee 5l		€ 38,00

Auch kann für Kaffeespezialitäten, wie Latte Macchiato, Espresso oder Cappuccino ein Kaffeevollautomat von uns zur Verfügung gestellt werden. Der Grundpreis für die Maschine liegt bei € 150,00 zuzüglich der Kaffeespezialitäten, deren Abrechnung nach Verbrauch erfolgt.

Espresso		€ 2,10
Latte Macchiato		€ 3,50
Cappuccino		€ 3,20

Alkoholische Getränke

Sekt Hausmarke Klosterhof trocken oder halbtrocken	0,75l	€ 9,50
Prosecco Hausmarke	0,75l	€ 9,50
Sommerbowle	4,0l	€ 70,00

Flaschenbiere

Wernesgrüner Pilsner	0,5l	€ 2,80
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 2,80
Köstritzer Kellerbier	0,5l	€ 2,80

Zum Anstechen

Rechenberger Pilsner vom Fass
30l € Preis auf Anfrage
incl. Bock und Hammer

Fassbiere – alternativ: Preise auf Anfrage ab 95,00 €

Wernesgrüner Pilsner	30l
Benediktiner Weißbier	30l
Köstritzer Kellerbier	30l
Zapftechnik inkl. Kohlensäure	

Weitere Sorten und Größen sind auf Anfrage möglich.

Klosterhof Catering

Weine

Weißwein lt. Angebot	0,75l	ab	€ 12,00
Rotwein lt. Angebot	0,75l	ab	€ 12,00

Selbstverständlich sind auch andere Getränke auf Wunsch möglich. Darüber hinaus stellen wir Ihnen auch gern eine Getränkekarte nach Ihren Wünschen individuell zusammen.

Die Gläser für die entsprechenden Getränke werden von uns kostenfrei zur Verfügung gestellt, wenn die Getränke von uns bereitgestellt werden.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Weinauswahl

Weißweine

„Winzerschoppen“ aus Meißner Manufaktur
trocken, fruchtig, frisch, lebendig und pikant

Pfälzer Landwein
Müller-Thurgau halbtrocken, WG Weinbiet, süffig und unkompliziert

Eppelsheimer Felsen
Bacchus QbA lieblich, WG Westhofen
schönes Bukett, feinfruchtiger Körper, angenehme Restsüße

Kiechlinsberger Ölberg
Müller Thurgau QbA trocken, WG Kiechlinsbergen, Baden
fruchtintensive Aromen von grünem Apfel und einem leicht exotischen Touch, zarte Frucht in schönem Spiel mit der Säure und dem Nachklang von Muskat

Gutedel
QbA, trocken, Winzervereinigung Freyburg, Saale Unstrut
angenehm leichter Wein, optimaler Abendbegleiter, empfehlenswert zu Omelette, Zucchini Gemüse und Vespergerichten grünlich gelb, zarte Fruchtnoten, süffig, leicht, frisch im Abgang

Riesling
QbA, trocken oder Halbtrocken, Weingut Hammel & Cie, Pfalz
je zur Hälfte im klassischen Holzfass und im modernen Edelstahlfass auf der Feinhefe ruhevoll ausgebaut, erfrischend fruchtige, elegant-aromatische, vollmundige Riesling-Collage

Pinot Grigio IGT Veneto Botter
Casa Vinocola Botter, Venetien, Italien
trocken, guter Begleiter zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, sommerlich leichten Küche intensives Strohgelb, deutliche Fruchtaromen, fruchtig, ausgewogen und weich, voller Körper

Roseweine

Königsbacher Meerspinne
Portugieser Weißherbst, QbA, WG Weinbiet,
lieblich, körperreich, harmonisch, angenehm

Rosecuvée feinherb
QbA, Weingut Hammel & Cie., Pfalz
kräftiges, funkelndes Rubinrosé mit zarten bläulichen Anklängen herrlichem Duft

Klosterhof Catering

Zinfandel Rose "Weston"

halbtrocken, Golden State Vintners

leuchtendes Lachsrot, elegant und erfrischend spritzig, mit Aromen von Erdbeeren, Wassermelone und einem Hauch von Minze

Rotweine

„Klosterhauswein rot“

Merlot VdP d'Oc, Cellier des Comtes, trocken

tiefes Rot, im Bukett, Aromen roter Früchte, weich und rund

Gimmeldinger Meerspinne

Dornfelder, QbA, halbtrocken, WG Weinbiet, schönes Dunkelrot, würziger, süffig

Wonne Gott

Gundersheimer Rotwein, QbA, WG Westhofen

lieblich, elegante Art, nachhaltige Süße

Kiechlinsberger Ölberg

Spätburgunder QbA trocken, WG Kiechlinsbergen, Baden

feinfruchtiges Bukett von reifen Beeren, reichhaltig, schmeckbare aber dennoch feinherbe Gerbstoffe

Dornfelder

Rotwein QbA trocken, Weingut Hammel & Cie., Pfalz; sattes Dunkelrubinrot, funkelnde Reflexe,

volle Aromatik nach Waldkirschen und roten Früchten

Rioja Tinto D.O.Ca. Vina Hermina - Spanien

trocken, brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen, komplexe Fruchtaromen mit leichten Akzenten von Vanille und Nuss, rund und gehaltvoll, mit typischen Noten von Minze und Likör, lang anhaltend

Shiraz

Wine of Origin Stellenbosch, Delheim Wines, Südafrika

trocken, 12 Monate Barriqueausbau hervorragend zu würzigen Gerichten, Fleisch, italienischem Essen
rubinrot glänzend, dunkle Fruchtnoten mit würzigen Anklängen elegant, schön ausgewogen mit Pflaumen- und Beerenaromen am Gaumen, gestützt durch Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille

Spirituosen auf Wunsch und Anfrage.

Klosterhof Catering

Tagungsarrangements

Arrangements: - „Kaffeepause“ all inklusive

Süße Kaffeepause I
inkl. Kaffee/verschiedenes kleines Gebäck € 4,20 pro Person

Süße Kaffeepause II
inkl. Kaffee/Tee/alkoholfreie Getränke/verschiedenes kleines Gebäck € 4,80 pro Person

Süße Kaffeepause III
inkl. Kaffee/Tee/alkoholfreie Getränke/verschiedenes kleines Gebäck und Kuchen € 7,50 pro Person

Herzhafte Kaffeepause
inkl. Kaffee/Tee/alkoholfreie Getränke/belegte Brötchen € 9,50 pro Person

Bei den alkoholfreien Getränken sind nachstehende Getränke inbegriffen:
Gerolsteiner Mineralwasser spritzig, medium, naturell
Verschiedene Säfte von Granini (Apfel, Orange, Multivitaminsaft)
Oppacher Bittergetränke (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon)

Die Frühstücks- und Kaffeepause wird in Buffetform für die Gäste bereitgestellt werden.

Hotel & Restaurant Klosterhof
Altleubnitz 12 – 01219 Dresden

Tel .0351/ 32016-500
Fax 0351/ 3216 667

www.dresden-klosterhof.de
info@dresden-klosterhof.de

Wir haben täglich für Sie geöffnet
Montag / Dienstag ab 16 – 22 Uhr, Mittwoch - Sonntag an 11.30 – 22 Uhr.