

## Verehrte Gäste,

gern möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten geben, ein Fest in unserem Hause durchzuführen. Unsere Angebotsmappe für das Jahr 2017 bietet Ihnen hierzu schon einmal einen kleinen Überblick über die Details.

Wir geben Ihrer Veranstaltung den passenden Rahmen:

... von der Speise- und Getränkeauswahl, Räumlichkeiten und Tischform, Blumenschmuck und Dekoration, geplantem Ablauf oder musikalischer Unterhaltung ...

Lassen Sie sich fachlich und individuell nach Ihren Wünschen beraten. Die Absprache zu Ihrer Veranstaltung sollte aus Planungsgründen 3 Monate vor dem eigentlichen Termin in unserem Hause erfolgen. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen zwecks vorheriger Terminvereinbarung unter der Tel.-Nr. 0341/6561-0 gern zur Verfügung.

### Unser Preis-Versprechen:

**Sie müssen Ihre wertvolle Lebenszeit nicht damit verschwenden, Rabatte und Schnäppchen zu entdecken. Es gibt keine! Denn dann werden Sie sich auch nicht darüber ärgern, dass ein anderer unsere Leistungen günstiger bekommen hat als Sie! Denn wir geben auf ALLES 100% Qualität und 0% Rabatt!**

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu Ihrer Bestellung entnehmen Sie bitte den letzten 3 Seiten dieser Mappe.

Wir freuen uns auf Ihr kommen und begrüßen Sie mit einem Lächeln  
**Ihre Familie Vera und Andreas Burchert**

Gültig bis 31.12.2017!

## Unsere Banketträume



Tagungsraum



Wintergarten



Kleiner Festsaal

## Unser Tagungsraum

Der vom Restaurant separat abgetrennte Raum ist unser kleinster Veranstaltungsraum.

### Kapazität

Platz je nach Tafelform für maximal 28 Personen

Buchbar ab einer Personenzahl von 20

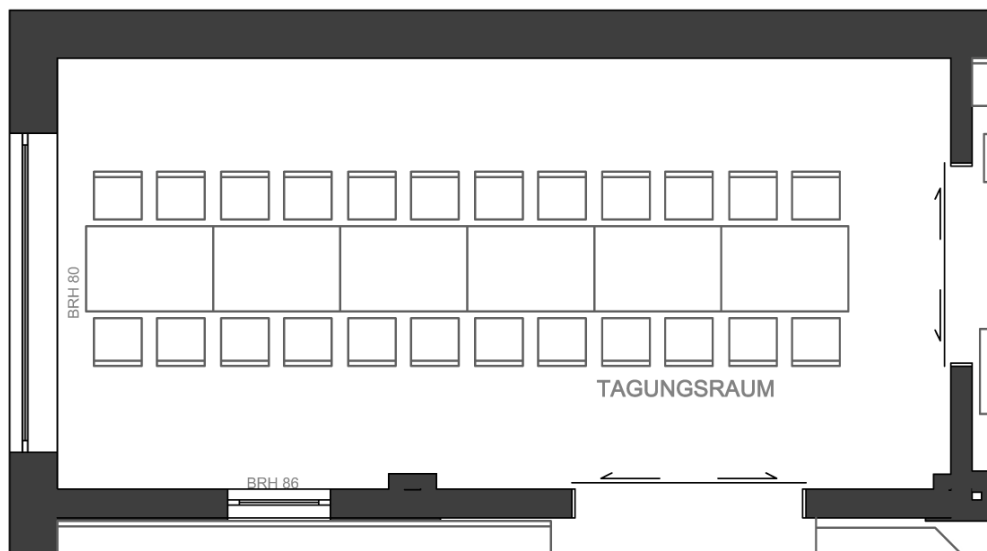
Raummietpreis 25,00 €/Stunde

(Bei geringerer Personenzahl)

### Tisch- und Tafelvarianten

Tafel, T-Form, L-Form, Block, Einzeltische

Es besteht die Möglichkeit, diesen Raum mit unserem Gastraum und Restaurantbereich zu kombinieren. Hierbei ist eine Personenzahl von 45 einschließlich Buffet, Musik und Tanzfläche planbar.



## Unser Wintergarten

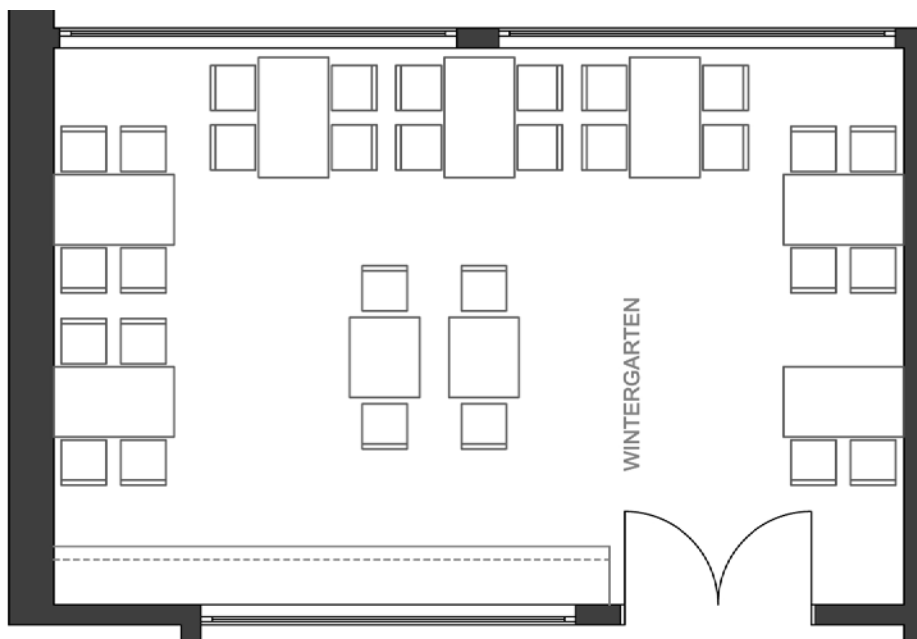
Dieser Raum bietet je nach Tischform für maximal 40 Personen Platz und einen direkten Zugang und ist Durchgang zu unserer herrlich begrünten Sommerterrasse. Bei schönem Wetter haben Sie je nach Personenzahl die Möglichkeit, diese teilweise mit zu nutzen.

### Kapazität:

Platz je nach Tafelform für maximal 40 Personen  
Buchbar ab einer Personenzahl von 25  
Raummietpreis 50,00 €/Stunde  
(Bei geringerer Personenzahl)

### Tisch- und Tafelvarianten:

Lange Tafel, T-Form, L-Form, Block, U-Form, Einzelzeltische



## Unser kleiner Festsaal

... wurde Anfang 2009 eröffnet. Er bietet ausreichend Freiraum für besondere Feierlichkeiten mit maximal 70 Personen. Besondere Akzente setzt hier die moderne und geschmackvolle Ausstattung des Raumes.

### Kapazität:

Platz je nach Tafelform bis maximal 70 Personen  
Buchbar ab einer Personenzahl von 35  
Raummietpreis 60,00 €/Stunde  
(Bei geringerer Personenzahl)

### Tisch- und Tafelvarianten:

T-Form, Block, U-Form, L-Form, F-Form, Einzeltische



## Träumen wie Zuhause

Unser Hotel verfügt über 25 gemütlich und modern eingerichtete Zimmer und eine romantische Hochzeitssuite.

### Alle Hotelzimmer sind ausgestattet mit:

Dusche oder Badewanne, WC und Fön, Digital TV, Schreibtisch  
Telefon und Sicherheitsschließfach

### Zimmerkategorien:

„**Komfort**“ **Zimmer** – befinden sich in der 1. Etage und sind räumlich größer als unsere „**Classic**“ **Zimmer** in der 2. Etage, welche teilweise mit Dachschrägen ausgestattet und über unser Treppenhaus zu begehen sind. **Wolke 7 und 8** sind in der 2. Etage+ und können z. B. als Familienzimmer mit 2 Erwachsenen und 2 Kindern (auch mit Kinderbettchen für die Kleinsten) eingerichtet und ausgestattet werden.

„**Komfort**“ Einzelzimmer – ab 65,00 €

„**Komfort**“ Doppelzimmer – ab 79,00 €

Zimmerpreis inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet  
Kinderaufbettung (Liegefläche bis 1,60 m Größe) 10,00 €

„**Classic**“ Einzelzimmer – ab 59,00 €

„**Classic**“ Doppelzimmer – ab 73,00 €

Zimmerpreis inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet  
Kinderaufbettung (Liegefläche bis 1,60 m Größe ) 10,00 €

### Unser ServicePlus ....

kostenfreie Übernachtung für Kinder bis 4 Jahre  
kostenfreie Bereitstellung von Kinderreisebettchen  
kostenfreie Nutzung des Hotel-Parkplatzes  
kostenloses Telefonieren ins deutsche Festnetz

## Unser Hochzeitszimmer



## Unsere „Komfort“-Zimmer I. Etage



## Wolke 7 und Wolke 8 2. Etage+



## Unsere „Classic“-Zimmer 2. Etage



## Reichen Sie zur Begrüßung oder zum Empfang Ihrer Gäste einen Aperitif

<b>Prosecco del Veneto</b> Vino Frizzante 0,1 l	3,70 €
<b>Rotkäppchen Sekt</b> trocken/halbtrocken 0,1 l (auch als Sekt-Juice oder Cocktail)	4,20 €
<b>Piper Heidsick</b> Champagner 0,1 l	7,90 €
<b>... sächsisch, himmlisch, herzlich ... unsere Hausmarke</b> 0,1 l (Sektellerei Bernard- Massard trocken oder halbtrocken)	4,70 €
<b>Martini</b> Bianco oder Rosso auf Eis mit Zitrone serviert 0,1 l	4,50 €
<b>Kir Royale</b> Sekt/Creme de Cassis 0,1 l	4,90 €
<b>Bellini</b> Sekt/Pfirsichlikör 0 l 1	4,90 €
<b>Campari</b> Orange oder Soda 0,2 l	4,90 €
<b>Bacardi Razz</b> Bacardi auf Eis, mit Sprite und geeisten Himbeeren 0,2 l	4,90 €
<b>Prosecco Fragoli</b> Prosecco mit ital. Walderdbeerenlikör 0,1 l	4,90 €
<b>Aperol "Sprizz"</b> Aperol, Prosecco, ein Spritzer Soda und Orange 0,2 l	5,00 €
<b>Splish</b> Andalö Sandornlikör, aufgeschwipst mit Prosecco und Orange 0,2 l	5,00 €
<b>Hugo</b> Sekt, frische Minze, Limette, Holundersirup, Sprudel auf Eis 0,2 l	5,00 €





## **Empfehlung einer Getränkepauschale**

von 15.00 bis 1.00 Uhr – 29,90 €/Erwachsene Person

von 18.00 bis 1.00 Uhr – 25,90 €/Erwachsene Person

### Aperitif zur Begrüßung

Sekt Hausmarke trocken/halbtrocken oder Prosecco

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, classic, leicht und naturell

Cola, Orangen- und Zitronenlimo

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Ananassaft,

Bananensaft, Kirschsaf, Grapefruitsaft

### Frisch gezapftes vom Fass

Pils, Bockbier dunkel

Hefeweizen hell

### Aus der Flasche

Hefeweizen alkoholfrei, Clausthaler classic alkoholfrei

Hefeweizen dunkel, Schwarzbier, Engel Bierspezialitäten

### Wein- und Sektauswahl (Flaschenausschank)

Weißweine

trocken, halbtrocken und lieblich – lt. aktueller Auswahl

Rotweine

trocken, halbtrocken und lieblich – lt. aktueller Auswahl

Rosewein

trocken – lt. aktueller Auswahl

Sekt – trocken/halbtrocken oder

Prosecco

### Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato,

Tee, Heiße Schokolade

## Zum Empfang

### ½ belegtes Brötchen oder Graubrot z. B. mit

Gouda	1,90 €
Edamer	1,90 €
Maasdamer	1,90 €
Kräuterfrischkäse	1,90 €
Brie	1,90 €
Salami	1,90 €
Landschinken	1,90 €
Gekochtem Schinken	1,90 €
Räucherlachs	1,90 €

### Canapés oder Baguettetranchen Weizen oder Mehrkorn z. B. mit

Geräucherter Entenbrust und Feigensenf	2,20 €
Thunfischcreme und Paprikawürfel	2,20 €
Geräucherter Forelle und Meerrettichcreme	2,20 €
Blauschimmelkäse und Trauben	2,20 €
Garnelensalat	2,20 €
Landschinken, Gurke und Tomate	2,20 €
Parmaschinken und Melone	2,20 €
Gekochtem Schinken	2,20 €
Roastbeef	2,20 €
Gouda oder Brie	2,20 €
Räucherlachstatar mit Dill	2,20 €

### Fingerfood oder Snacks

<b>pro Person</b>	<b>9,90 €</b>
gebackene Käsevariation (Mozzarellasticks, Cheddar Poppers usw.) gebackene Hähnchenfiletspießer und Räucherfisch-Pralines	

<b>pro Person</b>	<b>19,90 €</b>
-------------------	----------------

**kalt:** Belegte Chiabattaschnittchen mit Parmaschinken, ital. Salamie, Lachs und Käse Spießchen von Oliven, Tomaten und Babymozzarella, Pumpernickel mit Gorgonzola und Johannisbeeren, Spießchen von Cabanossi, getrockneten Tomaten und Provoloue, Polpettine – ital. Hackbällchen- mit Tomaten-Basilikum-Sugo Shrimpsalat in der Jacobsmuschel angerichtet, italienische Brotmischung

**warm:** gebackene Käsevariation auf Blattspinat und Tomatenpesto, Garnelenspieße mit Pesto und Kirschtomaten, Spieße vom gebackenen Hähnchenfilet

## Vorspeisen kalt & warm

<b>Dreierlei an sächsischen Vorspeisen</b>	8,50 €
Sülzchen vom Landschwein, gebratene Blutwurst auf Selleriepüree sowie Leipziger Allerlei mit Krebschwänzen und Morchelsoße	
<b>Lachscarpaccio</b>	7,50 €
mit Senfsauce und rosa Pfeffer	
<b>Zweierlei Fischterrine</b>	6,50 €
auf knackigem Salat mit Dill-Senfsauce	
<b>Cocktail von der Eismeerkrabbe</b>	6,50 €
im Dessertgläschen serviert und pikant abgeschmeckt	
<b>Geflügelsalat</b>	6,30 €
in der Pfirsichhälfte angerichtet	
<b>Roastbeefröllchen</b>	6,50 €
mit einem Duett vom Stangenspargel, an Meerrettichcreme	
<b>Italienischer Vorspeisenteller</b>	9,90 €
Tomaten- und Mozzarellascheiben auf Olivenölspiegel, Parmaschinken mit Honigmelonenspalten und gebeiztem Lachs	
<b>Mozzarella mit Tomatenscheiben</b>	6,50 €
auf Olivenölspiegel, garniert mit frischem Basilikum	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	8,50 €
mit gehobeltem Parmesankäse	
<b>gebackene Champignonköpfe</b>	7,50 €
auf Blattspinat, mit zweierlei Saucen	

## Suppen

<b>Kartoffelcremesüppchen</b>	3,90 €
<b>Kraftbrühe</b> mit versch. Einlagen	3,90 €
<b>Lachssüppchen</b> mit Krabbenschaum	3,90 €
<b>Selleriecremesüppchen</b> mit Schinkenstreifen	3,90 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Ginhaube	3,90 €
<b>Wildsüppchen</b> mit Gemüsestreifen und Wacholderrahm	3,90 €
<b>Minestrone</b> italienische Gemüsesuppe	3,90 €
<b>Kräuterschaumsüppchen</b> mit Sahne	3,90 €
<b>Steinpilzsüppchen</b>	3,90 €
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	3,90 €
<b>Käsecremesüppchen</b>	3,90 €
uvm.	

## Plattengerichte

(ab 5 bis max. 15 Personen - Preis pro Person)

<b>Geschmorte Lammkeule</b> in Rosmarinjus	11,90 €
<b>Lammfilet</b> gebraten, mit Bohnenbukeè	15,50 €
<b>Kalbsbraten</b> in Pfifferlingsrahm	12,90 €
<b>Kalbshaxen</b> in Thymianjus	12,90 €
<b>gepökelte Rinderzunge</b> in Rotweinsauce	11,50 €
<b>Schweinemedailleurs oder Putenbrustmedailleurs</b> mit Champignonrahm	15,50 €
<b>Schweinelendchen</b> gefüllt mit Geflügelfarce	13,50 €
<b>Hirschbraten</b> mit Waldpilzen und Preiselbeerrahm	12,50 €
<b>Rinderfiletbraten</b> mit Pfeffersauce	15,90 €
<b>Gemüseplatte nach Wahl</b> (Erbsen, Spargel, Möhren, Mais, Broccoli, Blumenkohl, Champignonköpfe, Zucchini usw.)	3,50 €
<b>Beilagen nach Wahl</b> (Kroketten, Butterkartoffeln, Klöße, Reis, Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelrösti, Herzogin- oder Rosmarinkartoffeln usw.)	2,50 €

## Desserts

<b>Hausgemachte Beerengrütze</b> mit Vanillesoße	4,90 €
<b>Heiße Sauerkirschen</b> mit Vanilleeis und Sahnerosette	4,90 €
<b>Gebutterte Pfirsichhälften</b> mit Vanilleeis und Himbeermark	4,90 €
<b>Moussè au chocolat</b> auf Eierlikörspiegel, mit Früchten garniert	5,50 €
<b>Proseccosorbet</b> prickelnder Prosecco mit Maracujasorbet	4,90 €
<b>Geeister Obstsalat</b> mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
<b>Gebackene Apfelbeignets</b> mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
<b>Tiramisu</b> im Cocktailglas serviert und mit Früchten umlegt	4,90 €
<b>Cremé Brúlee</b> mit karamelisiertem Ananas	4,90 €
<b>Panna Cotta</b> mit Früchten umlegt	4,90 €
<b>Schokoladenbrunnen</b> mit Obstspießchen	5,50 €

\*\*\*\*\*

### Spezialität des Hauses:

<b>Eisbombe brennend serviert</b> mit flambierten Rumsauerkirschen	4,90 €
---	--------

## 3-Gang Menüs

**Steinpilzsüppchen**

\*

**Krustenbraten vom sächsischen  
Landschwein**  
auf Sauerkraut, mit Semmelknödel

\*

**Hausgemachte Beerengrütze**  
mit Vanillesoße

21,90 €

**Kräuterschaumsüppchen**

\*

**Glasierter Kalbsbraten**  
auf Buttergemüse, dazu reichen  
wir Kroketten

\*

**Geeister Obstsalat**  
mit Vanilleeis und Sahne

23,90 €

**Käsecremesüppchen**

\*

**Gebratene Medaillons von Rind  
Schwein und Pute**  
mit Blumenkohl-, Broccoliröschen,  
glasierten Möhrchen und  
Herzoginkartoffeln

\*

**Panna Cotta**  
mit Früchten umlegt

25,90 €

**Tomatencremesüppchen**

\*

**Zartes Putensteak „Italienischer Art“**  
mit Tomate und Mozzarella überbacken  
auf grünen Nudeln, mit Rieslingschaum  
und frischem Basilikum

\*

**Tiramisu**  
im Gläschen serviert

21,90 €

Saisonbedingt vom 14. Mai bis 24. Juni

## **3-Gang Spargelmenüs**

### **Rahmsüppchen**

vom Stangenspargel

\*

### **Glasierter Kalbsbraten**

mit einem Duett vom Stangenspargel  
und Petersilienkartoffeln

\*

### **Joghurteisbecher**

mit frischen Erdbeeren und Sahne

25,90 €

### **Erdbeer-Spargelsalat**

\*

### **Wiener Schnitzel**

mit Spargel und Petersilienkartoffeln

\*

### **Cremé Brúlee**

mit karamelisierten Erdbeeren

28,90 €

## 4-Gang Menüs

### Hausgebeizter Lachs

auf mariniertem Salat, mit Honig-Senf-Sauce

\*

### Rinderkraftbrühe

mit Eierstich

\*

### geschmorter Kalbsbraten

in Gemüserahmsauce, auf Zucchini Gemüse und einer  
Auswahl an Kartoffelbeilagen

oder

### Brüstchen vom Perlhuhn

mit Estragonsaft, auf Wirsing Gemüse und Kartoffelplätzchen

\*

### Vanilleeis mit warmen Amarettobirnen

mit Schokoladensauce garniert und Sahne

28,90 €

### Carpaccio vom Black Angus Rind

mit gehobeltem Parmesan und Zwiebellauch

\*

### Geflügelkraftbrühe

mit Eierstich

\*

### Gebratenes Zanderfilet

mit gebackenem Ruccola, Petersilienkartoffeln und Kräutersoße

oder

### Kräuterlachs

auf Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Vermouthsoße

\*

### Moussè von zweierlei Schokoladen

auf Himbeermark, mit Früchten garniert

28,90 €



# Galamentü

## Italienischer Vorspeisenteller

mit ofenfrischem Foccacio (ital. Kräuterbrot)

Tomaten- und Mozzarellascheiben, auf Olivenölspiegel, Parmaschinken  
mit Honigmelonenkugeln, hausgebeizter Lachs mit Dill-Krabbendip

\*\*\*

## Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen

\*\*\*

## Knackige Salate

mit rosa gebratenen Tranchen von französischer Flugentenbrust

\*\*\*

## Filetbraten an Cognacrahm

mit grünem Pfeffer und einer Auswahl an Kartoffelbeilagen,  
dazu Gemüseplatten (nach Auswahl)  
und verschiedenen Saucen

\*\*\*

## Sekt-Sorbet

\*\*\*

## Kaffeespezialitäten nach Wahl

39,90 €/Person

## Zauberhafter Abend – mit Programm

Wir servieren Ihnen ein leckeres weihnachtliches 4-Gänge-Menü mit Begrüßungspunsch am offenen Feuer und zwischen den Gängen eine tolle Zaubershow. Im Preis enthalten ist das 4-Gänge-Menü inklusive Begrüßungspunsch und professionellem Zauberer.

Sollten Sie nicht zur Weihnachtszeit buchen wollen, stellen wir Ihnen gern Ihren Wünschen oder der Jahreszeit entsprechend Ihr „Zauberhaftes Menü“ zusammen. Wir bitten um vorzeitige Buchung, da der Zauberer Ihrem Wunschtermin entsprechend gebucht werden muss.

**Zur Begrüßung Ihrer mindestens 25 Gäste reichen wir Ihnen einen  
Zaubertrunk**

und starten als I. Gang mit

**„dampfendes“ Kürbiscremesüppchen**

\*\*\*

2. Gang  
**Steinpilzcarpaccio**

\*\*\*

3. Gang  
**Gebratene Gänsebrust**  
an einem Duett von Kohl, Birnenschaum  
und Kartoffelklößchen

\*\*\*

**Frittierte Eiskugel**  
an Kirschragout

Buchbar ab 25 Personen

**47,90 € /Person**

Lassen Sie sich verzaubern . . . .

# Bierabend und Biermenü – mit Programm

Hier sind köstliches Essen und erfrischende Getränke ihr Bier! Bei unserem Engelbierabend fließt nicht nur das Bier in Strömen, unser Bierkutscher Gerd Pfeiffer begleitet sie mit unterhaltsamen Geschichten und Anekdoten rund um den Gerstensaft durch den Abend.

Entdecken Sie, wie viel Genuss und Gaumenfreuden im Bier steckt.

Zum Empfang Ihrer mindestens 25 Gäste reichen wir Ihnen unseren

**„Engel Royal“ – Biercocktail**  
sowie frisch gebackenes Malzheberbrot und Schmalz

\*\*\*

als Vorspeise servieren wir Ihnen ein  
**Welsfilet im Engelbier pochiert**  
auf mariniertem Ruccolasalat

\*\*\*

Freuen Sie sich auf den Hauptgang  
**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit gerösteter Braugerste, Wurzelgemüse und  
Macairekartoffeln

\*\*\*

Als krönenden Abschluß ein „Himmlisches Dessert“

**Schokoladenküchlein**  
auf Engel-Aloisius-Sabayon und Bier-Pralinéeis

\*\*\*

Zur Verteilung  
**Einen Espresso vom Bierbrand**

Buchbar ab 25 Personen  
**42,50 €/Person**

... wir sagen Prost mein Engel ...

# Buffet nach „Art des Hauses“

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

### **Aufschnittplatte**

mit den Schaustücken Hähnchen in der Ananasfrucht und Schweinebraten an der Karkasse  
umlegt mit einer Auswahl an rustikalem Aufschnitt sowie einem Käsesortiment

\*

### **Fischplatte**

mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Heilbutt, Schillerlocken, Tranchen von der Hechtpastete, Matjesfilet auf marinierten Apfelscheiben und Rollmöpsen  
ausgarniert mit Kaviar

\*

### **Salatplatte**

mit knackigem Salat nach „Bauern Art“ und verschiedenen Dressings  
dazu ofenfrische Brötchen, rustikales Brot, Butterrosen und Schmalz

## warmes Buffet

### **Käsecremesüppchen**

mit Schinkenstreifen und Sahne

\*

### **Krustenschweinebraten**

auf Sauerkraut und Schweinswürstel

\*

### **Kassler in Gewürzkruste**

auf Gartengemüse, kleine Schnitzel und Schweinswürstel, dazu Kartoffelgratin

**25,90 €/Person**

Alternativ zu o. g. warmen Gerichten bieten wir an:

### **„Alt Engelsdorfer“ Fischpfanne**

(Zander-, Wels- und Lachsfilet, gedünstet und gebraten) - auf Gemüsereis

oder

### **Spanferkelkeule**

(am Buffet tranchiert) - auf Sauerkraut und Rosmarinkartoffeln

oder

### **Glasierter Kalbsbraten**

auf Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln

oder

### **Geschmorte Schweinskeule (ab 30 Personen)**

auf Sauerkraut und Bratkartoffeln

# Sächsisches Buffet

## kaltes Buffet

### **Vorspeisenplatte**

Gefüllte Schweinelende mit Champignonsalat, Terrine vom Truthahn mit Preiselbeeren und Engelsdorfer Sülzchen mit Gurkenschäum umlegt mit Käsevariationen vom sächsischen Lande an Weintrauben und Nüssen

\*

### **Fischplatte**

Zanderterrine mit Roter Bete und Schalottenvinaigrette  
Geräuchertes Forellenfilet und sächsische Räucherfische auf Spinatsalat mit gegrillten Zucchini und ausgarniert mit Riesengarnelen

\*

### **Feldsalat**

mit Schnittlauchdressing und gekochten Bärlauch-Eiern  
dazu Brot und Brötchen mit Buttertrauben

## warmes Buffet

### **Sächsisches Kartoffelcremesüppchen**

mit Würstchen und Creme fraiche

\*

### **Gebratene Zanderfilets**

auf „Leipziger Allerlei“ - Gemüse mit Krebschwänzen und Morchelsoße

\*

**Sächsischer Mutzbraten und Gebratene Schweinsbäckchen**  
kross und deftig, auf Rahmsauerkraut und Schwarzbiersoße

### **dazu reichen wir Ihnen**

Petersilie- und Bratkartoffeln

## Dessert

### **Heimische Obstauswahl**

**Quarkkeulchen mit Apfelmus**

**Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce**

**Quark-Vanillecreme im Pfannkuchenmantel**

26,90€/Person

# **Buffet „Italienischer Art“**

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

### **Vorspeisenplatte**

Paraschinken mit Grissine, Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum, italienische Salami, gefüllte Tomaten, ausgarnierte Medaillons vom Schwein  
und einer Käseauswahl mit Trauben

\*

### **Fischplatte**

Tranchen von gefüllter Lachspastete, Babyhummer auf Salatbukeè, geräucherte Forellenfilets,  
hausgebeizter Lachs und Räucherlachs, garniert mit Riesengarnelen

\*

### **Salatplatte**

frische Salate ital. Art, mit Mozzarella, Antipasti und Carpaccio vom Rind mit Parmesan

\*

### **Italienische Brotmischung**

mit Buttertraube

## warmes Buffet

### **Minestrone**

Italienisches Gemüsesüppchen mit Basilikumpesto

\*

Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Schweinemedallions mit gratiniertem grünen Spargel  
auf bunten Gemüsenudeln, mit Käsesauce und frischen Kräutern angerichtet  
sowie Waldpilzrisotto und Gnocci

## Dessert

### **Obstplatte**

mit verschiedenen Arten von Melonen und italienischen Desserts

**28,90 €/Person**

Alternativ zu o. g. warmen Gerichten bieten wir an:

**Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce**

oder

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust**

mit Paraschinken, serviert auf Blattspinat und Cocktailtomaten

# Mediterranes Buffet

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

### **Antipasti**

Paprika, Zucchini, Aubergine, Oliven und Champignons  
Honigmelonenspalten mit Parmaschinken  
eingelegter Spargel mit Orangen  
Ruccolasalat mit Parmesan  
Variation von Blattsalaten  
mit Dips und Dressings

### **Vitello tonnato**

Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce

dazu reichen wir Brot, Brötchen  
und Butter

## warmes Buffet

### **Strauchtomatensüppchen**

mit frischem Basilikum und Gin-Sahne-Haube

\*

### **Piccata Milanese von der Pute**

mit Tomatensugo

### **Geschmorte Lammhaxe**

mit frischem Rosmarin und Tomaten

### **Garnelen im Kräutersud gegart**

zum selbst auspuhlen

dazu reichen wir

### **Pasta, Risotto**

Rosmarinkartoffeln und  
Aubergine-Zuccinigemüse

## Dessert

Panna Cotta vom Joghurt  
Frische Früchte mit Vanillesauce

28,90 €/Person

# Buffet „Französischer Art“

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

### Vorspeisenplatte

französische Flugente in der Ananasfrucht  
Kalbfleischpastete auf provonialischem Gemüsesalat  
umlegt mit französischem Käse und einer Auswahl an Aufschnitt

\*

### Fischplatte

Lachstatar mit Riesengarnelen an einem Knoblauchdip  
Roulade von der Seezunge auf frischem Salat sowie  
Aal, geräucherte Forelle und mit Kaviar gefüllte Eier

### Gemischter Blattsalat

mit Knoblauch-Cóutons und feiner Vinaigrette  
dazu Brot und Butter

## warmes Buffet

### Fischsüppchen mit Pernod

### Roastbeef

Rosa gebraten und am Buffet tranchiert  
auf Ratatouillegemüse, mit Rosmarinkartoffeln und Rotweinsauce

### Brüstchen vom Perlhuhn

auf Blattspinat, mit überbackenen Kartoffeln und Sahnesauce

## Dessert

Moussè von brauner und weißer Schokolade

Creme brûlée und frisches Obst

29,90 €/Person



# Hochzeitsbuffet

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen



Als 1. Gang am Tisch serviert

## Hochzeitssüppchen

kaltes Buffet

### Vorspeisenplatte

Roastbeef mit Spargelspitzen und sauce tatar, luftgetrockneter Schinken mit  
Melonenspalten  
geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat, Medaillons vom Schwein, bunt garniert  
Tomatensalat mit Mozzarella und Antipasti

### Fischplatte

gebeizter Lachs  
Roulade von der Seezunge  
wacholdergeräucherte Forellenfilets

dazu reichen wir eine Brot- und Brötchenauswahl  
mit Butterrosen

warmes Buffet

### gebratene Lachsseite

auf Blattspinat, mit Butterkartoffeln und Kräuterrahm

### kleine geschmorte Kalbshaxen

auf Gartengemüse und Thymianjus

### Rindertournedos

auf Spargelgemüse und hausgemachter Kräuterbutter

dazu Rosmarinkartoffeln, Kartoffeltaler und Duftreis

Dessert

als Höhepunkt – Eisbombe brennend serviert  
mit flambierten Rum-Sauerkirschen

30,90 €/Person

Saisonbedingt vom 14. Mai bis 24. Juni

## **Spargelbuffet**

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

### kaltes Buffet

#### **Vorspeisen**

Duett vom Stangenspargel im Schinkenmantel, Rohen und gekochten Schinken sowie eine Käseauswahl aus heimischen und französischen Ländern, mit hellen und dunklen

Trauben arrangiert

dazu Brot, Brötchen und Butterrosen

#### **Spargel-Erdbeer-Salat**

#### **Geeistes Spargel-Joghurt-Süppchen**

so leicht wie der Frühling – kalt serviert  
mit frischen Kräutern und Räucherlachsstreifen

### oder

#### **Feines Rahmsüppchen**

vom Stangenspargel – heiß serviert

### warmes Buffet

**Wiener Schnitzel mit Kräuterrahm**  
**Gegrillte Lachsfilets in Zitronenschaum**  
**Schweinefilets in Thymianjus**

**Weißer und grüner Stangenspargel mit Edelgemüse**  
dazu sauce hollandaise, mit Estragon und Nussbutter sowie  
Spargel-Kartoffel-Gratin und Petersilienkartoffeln

### Dessert

**Obstpyramide von heimischen und exotischen Früchten oder**  
**Schokoladenbrunnen mit Obstspießchen**

**28,90 €/Person**

# Sommer-Grillbuffet

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

### **Vorspeisen**

Tricolore von knackigen Salaten der Saison mit verschiedenen Dressings, sommerlich garniert. Käseauswahl aus heimischen und französischen Landen, umlegt mit Tranchen von Tomate und Mozzarella, mit hellen und dunklen Trauben arrangiert

Ensemble von Räucher- und Beizfisch  
garniert mit Lachsmoussétalern, Kaviareiern und Garnelenspießen  
dazu Brot- und Brötchenauswahl und Buttertrauben

### **Geeistes Gurkensüppchen**

mit Krabbenschaum

oder

### **„Gazpacho“**

kalte spanische Gemüsesuppe

vom Grill zubereitet

### **In der Folie gegrillte Fischvariation**

(Lachs, Zander- und Welsfilet) auf italienischem Gemüse

oder

### **Dorade**

an gegrillter Wassermelone

oder

**Gegrillte Forellen** - entgrätet -

### **Kurzgebratenes zur Auswahl**

z. B. Medaillons von Rinderfilet, Schwein und Pute, Lammkoteletts, Sommerspießchen mit Hackfleischbällchen und Gemüse oder Steaks aus der argentinischen Rinderhüfte

### **dazu reichhaltiges Gemüse vom Markt**

sowie Schwenkkartoffeln, Butterreis, Backkartoffeln mit Sauerrahm und

### **Penne „Primavera“**

in Olivenöl angeschwenktes italienisches Gemüse mit Nudeln

Dessert

**Gegrillte Obstspießchen mit Vanilleeis und Schlagsahne**

**29,90 €/Person**

# Herbst/Winterbuffet

Kalt/ warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

### Vorspeisenplatte

Variationen von Wildpasteten auf herbstlichem Salat, umlegt mit vielerlei herzhaften Schinken und Braten, dazu eine Käseauswahl aus heimischen Landen

### Fischplatte

Variation aus der Räucherammer, dazu ein Duett von Flusskrebsterrine und Lachspastete auf Fenchel-Auberginesalat ausgarniert mit Krabben und gefüllten Kaviareiern

### Salatplatte

Ländlicher Salat mit rosa gebratener Wildleber  
Apfelspalten und Kräutern überzogen

dazu Brot und Buttertrauben

## warmes Buffet

### Waldpilz- oder Kürbiscremesüppchen

\*

### Dreierlei aus dem Wald

#### Wildbraten

auf Rotkohl nach „Hausfrauen Art“ gekocht

#### Wildgulasch

in Dunkelbiersoße mit Preiselbeerrahm

#### Rosa gebratenes Hirschsteak

oder

#### Wilde Entenkeulen

auf Rosenkohl

dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und Kürbiskernröstitaler

27,90 €/Person

# Weihnachtliches Buffet

Kalt/warme Buffetvariation - ab 20 Personen

## kaltes Buffet

**Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust**  
auf Feldsalat und Pinienkernen

## **Salatplatte**

mit rosa gebratenen Flügentenbrusttranchen

dazu eine Auswahl an Brot und  
Butterrosen

## warmes Buffet

## **Wildsuppe**

mit Preiselbeerrahm

## **Geschmorte Entenkeulen**

in Orangensauce mit Apfelrotkohl

**Tranchen von der geschmorten Gänsebrust**  
**Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeerrahm**

dazu reichen wir Kartoffelklöße, Kroketten und Butterkartoffeln

## Dessert

**Auswahl an weihnachtlichen Desserts**

## **Apfelstrudel**

mit Vanillesoße und Sahne

**27,90 €/Person**

# Flying Buffet

- im stehen serviert, zu Empfang oder Tagung -

Geröstete Baguettetranchen getoppt mit  
Tomaten-Zwiebelragout und Basilikum  
Paprika-Frühlingszwiebelragout mit Shrimps  
Parmaschinken mit schwarzem Pfeffer  
Zucchini-Olivenragout mit Balsamico  
Rucola und Pecorinospäne

## Antipasti

### **Bruschetta**

von Tomate und Mozzarella mit Pesto

### **Auberginenröllchen**

gefüllt mit Spinat und Ricotta-Gorgonzolacreme

### **Vitello Tonato**

**Garnelen mit getrockneten Tomaten**  
in Zitronen-Olivenmarinade

## Warme Tellergerichte

### **Kleine Rinderroulade**

mit Rotkohl und Minikloß

### **Minihaxe**

auf Wirsingemüse und Petersilienkartoffeln

### **Gebrautes Lachsfilet**

auf Blattspinat und Pariser Kartoffeln

### **Huhn im Knuspermantel**

mit Salsa und Kroketten

### **Schnitzelroulade**

mit sauce choron und pommes frites

## Desserts

### **Orangen-Tiramisu**

**Panna Cotta mit Erdbeeren**

**Süßwein - Zabaione**

**Creme von Feige und Pistazie**

**32,00 €/Person**

Bei diesem Buffet entstehen für Sie zusätzliche Personalkosten entsprechend Ihrer  
Personenzahl.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **1. Geltungsbereich**

- 1.1. Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die mit der Alt Engelsdorf Gasthof GmbH (nachfolgend: Hotel genannt) abgeschlossen werden sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels an den Kunden (nachfolgend: Veranstalter genannt), wie auch die Nutzung der Hotelzimmer, Veranstaltungsräume und der Bowlingbahnen.
- 1.2. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume und Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter oder bestellt er zu Lasten eines anderen, so haften beide als Gesamtschuldner.

## **2. Allgemeine Regelungen zur Buchung von Hotelzimmern**

- 2.1. Reservierungen sind für beide Vertragspartner verbindlich. Der Vertrag kann grundsätzlich nicht einseitig gelöst werden. Ein Rücktritt kann grundsätzlich nur im Einverständnis mit dem Hotel erfolgen.
- 2.2. Nimmt ein Kunde vertragliche Leistungen (gebuchte Übernachtungen, welche er im Voraus reserviert hat, nicht ab, so bleibt er zur Zahlung des vereinbarten Preises in folgender Höhe verpflichtet:
  - Bei Stornierungen bis 5 Tage vor Anreise erfolgt diese kostenfrei
  - Bei Stornierungen bis 1 Tag vor Anreise werden 25 %, bezogen auf den vereinbarten Preis fällig
  - Bei Stornierungen am Anreisetag bzw. nicht erfolgte Anreise, berechnen wir 100 % der gebuchten Logis.
- 2.3. Reservierte Zimmer stehen dem Vertragspartner ab 14.00 Uhr des Anreisetages zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Hotel das Recht vor, bestellt Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben. Ab Abreisetag sind die Zimmer bis 11.00 Uhr zu räumen. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.  
Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- 2.4. Hotelrechnungen sind grundsätzlich ohne Abzug von Skonto bei Abreise in bar oder EC-Kartenzahlung bei Abreise fällig. Evtl. Debitorenrechnungen sind für Firmen nur nach schriftlich eingegangener Kostenübernahmeerklärung möglich. Zahlungsziel, falls nicht anders schriftlich vereinbart, ist 10 Tage nach Rechnungsdatum. Der Zahlungsverzug einer Rechnung berechtigt das Hotel alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden einzustellen, den Rechnungsbetrag sofort bei Abreise einzufordern, bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100 % abhängig zu machen.
- 2.5. Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Hotels und in den technischen Einrichtungen des Hotels hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer berechtigten Person in Obhut genommen werden.
- 2.6. In den öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels sowie in den Hotelzimmern herrscht absolutes Rauchverbot. Zuwiderhandlungen werden geahndet. Die fahrlässige Auslösung von Feueralarm durch Missachtung des Rauchverbotes kann zurückverfolgt werden. Mögliche Kosten trägt der Verursacher.

## **3. Preise**

- 3.1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % erhöht werden.

## **4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)**

- 4.1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei weiteren veranlassten Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
- 4.2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausüben.
- 4.3. Tritt der Kunden erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.

- 4.4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis Veranstalter X Teilnehmerzahl. War für das Menü- bzw. Buffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü- bzw. Buffet des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. Und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60 %, bei einem späteren Rücktritt 85 % der Tagungspauschale X vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

## **5. Rücktritt des Hotels**

- 5.1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen und Leistungen vorliegen und der Kunden auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung trotz Fristsetzung nicht geleistet, ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretenden Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angaben wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zweck, gebucht werden;
  - Das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;

Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz.

## **6. Änderung der Teilnehmerzahl /Veranstaltungsräume**

- 6.1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- 6.2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.3. Im Falle einer Abweichung nach oben, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 6.4. Bei einer Abweichung von mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

## **7. Mitbringen von Speisen und Getränken; Weitere betriebliche Anforderungen**

- 7.1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 7.2. Für Veranstaltungen, die nach 1.00 Uhr andauern, behält sich das Hotel vor, einen Sonderzuschlag für das Personal zu berechnen.
- 7.3. Dienstleister, z. B. Musiker, die im Auftrag des Veranstalters in den Räumen des Hotels arbeiten, achten auf und haften für die folgenden Punkte:
- Rauchverbot in den öffentlichen Bereichen
  - Saubere, intakte Garderobe
  - Verzehr von Speisen ausschließlich in zugewiesenen Bereichen
  - Anlieferung und Aufbau erfolgt nur über Wege, die das Hotel zuweist
  - Aufbauten in öffentlichen Bereichen sind mit dem Hotel abzustimmen
- 7.4. Der Veranstalter ist verpflichtet bei seinen Veranstaltungen auf eine der Umgebung (Hotel) angepasste Lautstärke, insbesondere nach 22.00 Uhr im Außenbereich sowie nach 0.00 Uhr im Haus, zu achten. Das Hotel ist berechtigt, die Lautstärke insoweit zu regulieren, dass alle weiteren Hausgäste nicht gestört oder belästigt werden.
- 7.5. Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie für das entsprechende Mobiliar. Technische Geräte sowie der Energiebedarf sind darin nicht enthalten.

## **8. Hygienische Bedingungen bei der Bereitstellung von Speisen**

- 8.1. Aus hygienischen Gründen wird das Buffet ca. 2 Stunden nach Aufbau zurückgebaut. Insbesondere Fisch-, Desserts sowie Eier- und Mehlspeisen dürfen nicht mitgenommen werden.



## **9. Haftung des Kunden für Schäden**

- 9.1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, seine Dienstleister oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 9.2. Veranstalter haben dafür Sorge zu tragen, dass Veranstaltungsteilnehmer sorgsam mit den durch das Hotel zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, Mobiliar u. a. hauseigene Gegenstände umzugehen haben.
- 9.3. Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf dem Hotelparkplatz zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsauftrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalt haftet das Hotel nicht, soweit das Hotel nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten hat. Der Kunde wird darauf hingewiesen, unverzüglich etwaige Mängel oder Schäden unverzüglich, spätestens bei Abreise dem Hotel anzuzeigen.

## **10. Schlussbestimmungen**

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Nutzung des gesamten Hotels sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr Leipzig. Es gilt deutsches Recht. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.