



## Partyraum „Hellergarten“

Anschrift: Hellersiedlung Weg E381, 01099 Dresden

### Full-Service Angebot Nr. 2

Folgende Leistungen sind in unserem  
**Full-Service Angebot 2**  
inbegriffen:

**Raumnutzung großer Saal sowie Kaminzimmer**

**Außenbereich mit Biergarten sowie Bühne**

**Geschirr & Gläser**

**Endreinigung**

**Nebenkosten**

(Strom, Wasser, Heizung)

**Servicekräfte**

(abhängig von der Personenanzahl)

**Buffetvorschlag II**

(siehe nächste Seite)

**Getränke Flatrate für max. 6 Std.**

(Getränke Flatrate ab der 6ten Std. 1,80€ pro Stunde/Gast)

**Faßbier & Weizenbier**

**Cola, Zitronenlimonade, Mineralwasser, Orangensaft**

**Rotwein & Weißwein**

**Prosecco**



**Preis pro Person**

ab 40 Personen

**43,99 € inkl. MwSt.**



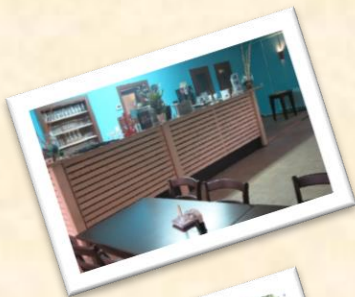
**Kontaktdaten:**

al dente group GmbH & Co. KG

Tel.: 0351-4275550

oder

info@aldente-group.de





## **Buffetvorschlag 2:**

### ***Klassisches Festbuffet II***

#### **Bitte wählen Sie 1 Suppe**

Spinat-Käsecremesuppe

Brokkoli-Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen

Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe



#### **Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen**

Pikanter Teufelssalat vom Rind mit Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke

Duett von geräucherter Forelle und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill

Edle Auswahl von Weich- und Hartkäse der Region mit blauen Trauben garniert

Deftige Schinkenspezialitäten der Region mit frischen Metzgermett zum Schweinchen drapiert und Mixed Pickles

Leichter Geflügelcocktail mit Curry und Ananas im Glas serviert

Buntes Arrangement von frischen Gartensalaten mit verschiedenen Condiments und zweierlei Dressing

Italiensicher Pastasalat mit getrockneten Tomaten und gezupften Ruccola abgeschmeckt mit edlen Balsamico und kaltgepressten Olivenöl

Knackig frischer Gartensalat mit erlesenen Oliven, Thunfisch und Schafskäsewürfel

Würzige Partyfrikadellen im Duett mit cremigen Camembert gespießt

Dazu reichen wir Ihnen eine reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter



#### **Bitte wählen Sie sich 3 Hauptspeisen**

Gebratene Wildlachsschnitte im grünen Tagliatellenest mit Edelschimmelkäsesoße überzogen

Zarte Tranchen vom Putenrollbraten auf Schwarzwurzelragout mit Maccairekartoffeln

Saftiges Schweinerückensteak in Aromaten gebraten auf blanchierten Bohnen und marinierten Rosmarinkartoffeln

Indisches Hähnchencurry mit exotischen Früchten, gehackten Nüssen und duftendem Reis

Zarte Scheiben von der gepökelten Schweinezunge in leichter Meerrettichsoße auf glaciertem Lauch und geschwenkten Kräuterkartoffeln



#### **Bitte wählen Sie sich 2 Desserts**

Cremige Panna Cotta mit Himbeermark

Fruchtiger Obstsalat mit Vanille-Mohnhaube

Bayrisch-Creme mit Orangen-Minzsoße

Obstkorb von heimischen und exotischen Früchten