



Feste und Feiern im stilvollen Ambiente

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen – Sie brauchen nur noch einen Anlass. Ob Taufe, Omas 60. Geburtstag oder exklusive Traumhochzeit – jede Feier ist etwas ganz Besonderes. Wir bieten Ihnen passende Pauschalen zum attraktiven Festpreis an. Damit Sie Ihre Feier optimal genießen können, haben wir für Sie Komplettangebote zusammengestellt: von der Räumlichkeit und Dekoration über Speisen und Getränke bis hin zum Unterhaltungsprogramm. Zusätzlich gibt es neue Pauschalen für Feiern im kleineren Rahmen in unseren Restaurants. Sie haben eine ganz eigene Idee für Ihre Feier? Gern setzen wir Ihre Vorstellungen um. Ganz gleich, was Sie feiern – wir freuen uns auf jede Feier und ganz besonders freuen wir uns auf Sie.

Jede Pauschale ist in den 3 verschiedenen Varianten buchbar:

Klassik - mit einem rustikalen Buffen und einem eingeschränkten Getränkeangebot

Premium – mit einem edlen Speiseangebot und umfangreichen Getränkeangebot

Exklusiv – edle und feinste Speisen mit erlesenen Getränken und Weinen für Feinschmecker

Buntes Haus – Hotel Erbgericht Seiffen
Hauptstraße 94 • 09548 Kurort Seiffen

Tel. +49 (0) 37362 77 6 - 0
Fax +49 (0) 37362 77 6 - 60

www.erzgebirgshotels.de
buntes-haus@erzgebirgshotels.de
 www.facebook.com/Buntes.Haus.Seiffen

Erzgebirgshotels GmbH Seiffen
Geschäftsführer: Ronny Weiß

Registergericht: Chemnitz HRB 22537
USt-IdNr.: DE246097507

R ä u m e , R e s t a u r a n t s u n d S ä l e

In welchem Raum möchten Sie feiern?

Unsere beiden Hotels bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten: von urig-rustikal bis hin zu festlich und edel. In vielen Pauschalen ist die Raummiete für Ihren exklusiven Raum bereits inkludiert.



Bunttes Haus Seiffen – Hotel Erbgericht

ö **Restaurant Bunttes Haus**

Traditionsreichstes Restaurant in Seiffen im Herzen des Spielzeugdorfes. Hier sind nur Tischreservierungen möglich.

- ö Blocktafel: 20 Sitzplätze
- ö Einzeltische: 60 Sitzplätze

ö **Vereinsraum Anton Günther**

Eleganter, abgetrennter Raum mit Seiffener Holzkunst dekoriert. Ideal für Feiern im kleinen Rahmen, Klassentreffen und Geburtstage.

- ö U-Tafel: 20 Sitzplätze
- ö Blocktafel: 20 Sitzplätze
- ö Einzeltische: 60 Sitzplätze

ö **Traditionssaal**

Das Schmuckstück Seiffens, mit 6 hölzernen Kronleuchtern, Bühne und Parkettboden und viel Platz für Ihren Tanz.

ab 40 bis 230 Personen (inklusive Sitzplätze auf einer Empore).

- ö U-Tafel: 60 Sitzplätze
- ö E-Tafel: 80 Sitzplätze
- ö Einzeltische: 230 Sitzplätze

ö **PastaBar Postkutsche**

Kleine, rustikal eingerichtete Bar für die Feier mit Freunden im ungezwungenen Rahmen.

- ö Blocktafel: 20 Personen
- ö Einzeltische: 30 Sitzplätze



Dekoration und Einrichtung

Eine festlich gedeckte Tafel im Kerzenschimmer – ganz nach Ihrem Geschmack und passend zum Anlass. Die Festtafel gestalten wir passend zum Anlass in verschiedenen Varianten mit cremefarbener oder weißer Tischwäsche. Für die Kinder gibt es einen Spieletisch, der bestimmt keine Langeweile aufkommen lässt.

Klassik

mit Fließserviette nach Vorauswahl aus unserer Farbübersicht, Schnittblumen, Kerzen in creme oder weiß und eine persönliche Buffetkarte als Pergamentrolle farbigen Band

Premium

Stoffservietten passend zur Tischwäsche

Blumengestecke unseres Hausfloristen aus unserem Premium Angebot

Silberne Kerzenständer mit farbig abgestimmten Kerzen, Stumpfkерzen auf Spiegelplatten „Gestreute Teelichter“ in Glasschälchen

Persönliche Buffetkarte als Klappkarte mit farbigem Band

Beschriftung des Buffets

Exklusiv

Stoffserviette passend zur Tischwäsche mit eingefalteter Papierserviette

Blumengesteck unseres Hausfloristen aus unserem Exklusivangebot

Silberne fünfarmige Kerzenständer mit farbig abgestimmten Kerzen, farbig abgestimmte Stumpfkерzen auf Spiegelplatten „Gestreute“ Teelichter in Glasschälchen

Handgebastelte persönliche Buffetkarte als Pergamentherz

Persönliches Tischkärtchen farbig abgestimmt auf die Buffetkarte

Beschriftung des Buffets

Individual

Gern können sie ihre eigenen Dekorationsideen umsetzen oder wir vereinbaren einen Termin mit unserem Hausfloristen und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.



Aperitif

Ein Willkommensgruß für Ihre Gäste

Empfangen Sie Ihre Gäste bei schönem Wetter in unserem Biergarten oder in der Lobby. Dazu stellen wir Ihnen Stehtische mit weißen Hussen zur Verfügung. Wählen Sie einen Aperitif. Begleitend bieten wir ihnen immer Orangensaft und Mineralwasser an, sowie einen alkoholfreien Sekt oder Kindersekt.

Klassik

- ö Rotkäppchen Sekt
- ö Italienischer Perlwein
- ö Martini
- ö Kir Peach (Pfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt)
- ö Ullmann's Pflaumenkir (Ullmanns Pflaumenschnaps mit Sekt aufgefüllt)

Premium

- ö Cuvee Patrizia – trocken, Weingut Triebe, Saale-Unstrut
- ö Benno von Meißen – Riesling - trocken, Sekt Flaschengärung, Winzergenossenschaft Meißen
- ö Prosecco di Valdobbiadene
- ö Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze
- ö Hibiskus Royal (Himbeersirup, Hibiskusblüte mit Sekt aufgefüllt)
- ö Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)
- ö Campari Orange (Orangensaft, Campari)
- ö Portwein Warre's Optima 10 Jahre)
- ö Sherry Reserva DOC Emilio Lustau

Exklusiv

Unser Barkeeper bereitet Ihre Auswahl an Aperitif -Cocktails frisch zu. Wählen Sie bis zu 3 Aperitifs!

- ö Benno von Meißen – Scheurebe Flaschengärung – brut, Qualitätssekt b. A.,
- ö Winzergenossenschaft Meißen
- ö Champagner Veuve Clicquot – brut, Yellow Label
- ö Kir Royal, (Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt)
- ö Tropical Champagne (Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, brauner Rum, Champagner
- ö Sorbet & Prosecco (Cassis, Mango oder Zitronensorbet mit Grappa und Prosecco)
- ö Caipirinha (Limette, Brauner Zucker, Cachaca)
- ö Cardinal (Martini, Campari, Gin, Zitrone, Soda)
- ö Quarter Deck (Limette, Sherry cream, weißer Rum)



Fingerfood

Begleitend zum Aperitif reichen wir Ihnen eine Auswahl an kalten und warmen Häppchen. Wählen Sie 4 verschiedenen Sorten!

Klassik

- ö Lachstatar in der Minikartoffel
- ö Matjes mit Äpfeln und Senfmayonnaise im Gläschen geschichtet
- ö Minifrikadellen mit scharfer Soße
- ö Roulade von der Maispoularde im Kräutermantel mit Feigensenf
- ö Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Balsamicosirup
- ö Erzgebirgs-Rostbratwürstchen mit scharfen Senf
- ö Zwiebelküchlein mit Speck
- ö Pastrami nach Art des Hauses mit Mangochutney
- ö Sandwichecken mit Saftschinken und Coleslaw
- ö Blattspinatblätter mit Limone, Kirschtomaten, karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäsecroutons

Premium

- ö Pochierte Forellenröllchen mit Tomatenvinaigrette
- ö Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Auberginenkaviar
- ö Zanderfilet im Kartoffelmantel gebacken dazu Apfelmeerrettich
- ö Kalbsschnitzelchen auf Gurken-Kartoffelsalat
- ö Gefüllte Aprikosen im Speckmantel
- ö Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und Kumquatrageout
- ö Grüner Spargel im Sftschinkenmantel
- ö Putenspieße mit Ananas und Chilidip
- ö Überbackene Tomate mit Parmesan und Balsamicoglace
- ö Chiffonade vom Romanasalat mit Caesars Dressing und Parmesanspänen

Exklusiv

- ö Riesengarnele im Strudelteig mit Mangochutney
- ö Gegrillter Thunfischspieß „Teriyaki“
- ö Gegrillter Seeteufel auf asiatischem Gemüse
- ö Austern Fine de Claire
- ö Frische Feigen mit Serrano Schinken und Parmesan
- ö Spieß von Strauchtomate, mariniertes Zucchini und rosa Rinderfilet
- ö Mousse von geräucherter Entenbrust mit Trauben im Gläschen serviert
- ö Gorgonzola im Rotwein mariniert
- ö Steinpilzmaultaschen mit heimischen Rehschinken
- ö Marinierte Wildkräuter an Grapefruitmarinade und frischen Himbeeren



Kaffeetafel

Dazu erwartet Sie eine Kaffeetafel mit hausgebackenen Kuchen und Torten vom Buffet. Wählen Sie verschiedene Kuchen für ein buntes Angebot aus!

Klassik

- ö Apfelkuchen mit Mohn und Zimtstreusel
- ö Punschkugeln mit Butterstreusel und Mandeln
- ö Eierschecke nach Oma's Rezept
- ö Pfirsich-Fuchttorte
- ö Quark-Sahne-Torte
- ö Schmandkuchen mit Mandarinen
- ö Napfkuchen
- ö Buntes Blätterteiggebäck

Premium

- ö Erdbeer-Fuchttorte
- ö Exotische Fuchttorte
- ö Schwarzwälder-Kirschtorte
- ö Mousse au Chocolate - Torte
- ö Tiramisu - Torte
- ö Fuchttörtchen
- ö Donauwelle
- ö Stracciatella - Muffin
- ö Lothringer Schokoladenkuchen

Exklusiv

- ö Waldbeeren-Joghurt-Torte
- ö Orangen-Mascarpone-Torte
- ö Eierlikör-Nuss-Torte
- ö Sacher-Torte
- ö Mandel-Sahne-Torte
- ö Schokoladen-Cupcakes
- ö Vanille-Cupcakes individuell garniert
- ö Tarte Tatin
- ö verschiedene Petit fours



Kaffeetafel herzhaft

Dazu erwartet Sie eine Kaffeetafel mit hausgebackenen Kuchen und Torten sowie erlesenen Canapé's vom Buffet. Unsere Canapé's werden auf verschiedene Brotarten, als rundes Dosenbrot vom Oehme Bäck gebacken, angerichtet und liebevoll garniert.

Klassik

- ö Geräucherter Lachs mit Zitronenmeerrettich
- ö Matjestatar mit roter Zwiebel
- ö Frischkäse mit frischen Kräutern
- ö Pfeffersalami mit Kirschtomaten
- ö Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- ö Butterkäse mit Früchten
- ö Ei, Gurke, Tomate und Kräuter
- ö Altdeutscher Saftschinken mit Melonenkugeln
- ö Hackepeter mit Zwiebelringen
- ö Kartoffel-Creme fraiche mit frischem Schnittlauch

Premium

- ö Hausgebeizter Lachs mit Senffrüchten
- ö Nordseekrabben mit Cocktailsoße
- ö Forellenfilet mit Gurkenscheiben
- ö Gorgonzola mit gedünsteter Birne
- ö Ziegenfrischkäse mit Feigen und Cassis - Senf
- ö Gegrilltes mediterranes Gemüse und Basilikum
- ö Gebratene Entenbrust mit Orangen
- ö Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
- ö Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse
- ö Heimischer Rehschinken

Exklusiv

- ö Gegrilltes Meerbarbenfilet mit eingelegten Oliven
- ö Thunfischtatar mit Wasabi und kandiertem Ingwer
- ö Riesengarnele mit gegrilltem Paprika
- ö Hummermedaillons mit Cognac-Creme
- ö Rohmilchkäse mit Trauben und Walnüssen
- ö Wildterriner mit feinem Cranberry-Confit
- ö Serrano Schinken mit Cassis Feigen
- ö Tatar von der Lachsforelle mit Creme fraiche
- ö Gebeiztes Rinderfilet mit Kapern
- ö Geräucherte Gänsebrust und Zwergorangen

B u f f e t a u s w a h l

Vorspeisen und kalte Gerichte

Inbegriffen sind verschiedene Salate der Saison mit hausgemachten Dressings sowie Speckfett, Butter und verschiedene Brotsorten.

Wählen Sie 3 Vorspeisen:

Klassik

- ö Räucherforellenmousse im Gläschen serviert mit Forellenkaviar und Brotsticks
- ö Mariniertes Ofengemüse und Rucola
- ö Tscherper Brett mit altdeutschen Kochschinken, Lachsschinken, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Pfefferknacker, garniert mit Rettich und Radieschen
- ö Käsevariation mit Schnittkäse und Weichkäse, dazu Trauben und Nüsse
- ö Frisch gewolfter Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- ö Ofenfrischer Speck-Zwiebelkuchen
- ö Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Basilikum
- ö Bunte Geflügelvariation mit Putenschinken, Truthahnsalami, Hähnchenschenkel und Früchten
- ö Bauernsülze mit Remouladensoße
- ö Heringshäckerle mit grüner Gurke und Schnittlauch
- ö Marinierter Kasseler Rücken auf Birnen-Bohnen-Salat mit krossem Speck

Premium

- ö Geräuchertes Lachsfilet mit Limonen-Aioli
- ö Antipasti Auswahl mit gefüllter Paprika, gefüllten Aprikosen, Oliven und eingelegten Zwiebeln
- ö Europäische Käsevariation mit Brie, Chaume, Emmentaler, Gouda, Almkäse mit Feigensenf und Früchtefilets
- ö Ziegenkäse an ofengetrockneten Tomaten und Kapern-Oliven-Vinaigrette
- ö Blätterteigravioli gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse
- ö Vitello Tonnato – Feine Tranchen von rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse und Kapernäpfel
- ö Roastbeef rosa gebraten an Meerrettich und Cornichons
- ö Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Lachsschinken
- ö Sülze vom Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüsen
- ö Gebackene Quiche mit grünem Spargel und Rucola

Exklusiv

- ö Gebeiztes Lachsfilet von Honig-Senf-Dipp
- ö Variation von Räucherfischpralinen edel garniert
- ö Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Kräutern mariniert
- ö Variation von französischen und italienischen Rohmilchkäsen mit Münster, Chaource, Gorgonzola,





- ö Camembert mit Mangochutney, Feigensenf, Cracker, Trauben und Nüssen
- ö Terrine von Ziegenfrischkäse und Mango im Kräutermantel
- ö Ceviche von der Lachsforelle an Sprossen-Lauch-Salat
- ö Büffelmozzarella mit eingelegten Minitomaten an Basilikum-Orangen-Beize
- ö Regionale Käsevariation vom Röslerhof
- ö Heimischer Wildschinken mit hausgemachter Feigenmarmelade

Suppen

Wählen Sie 1 Suppe:

Klassik

- ö Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen
- ö Tomaten-Mango-Suppe mit Pfeffererdnüssen
- ö Kürbis-Buttermilch-Suppe mit Chili, karamellisierten Apfelwürfeln, Kürbiskernen und Öl
- ö Pikante Cremesuppe vom Goldmais mit gerösteten Haselnüssen
- ö Limonen-Kräuter-Suppe mit konfiierter Tomate
- ö Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit feinen Speckwürfeln und Schwarzbrotcroutons
- ö Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill

Premium

- ö Rinderkraftbrühe mit Sherry gespritzt und feinen Leberklößchen
- ö Minestrone – Feine Gemüseblättchen im Tomatensud mit Parmaschinken
- ö Kohlrabi-Cremesuppe mit einem Hauch Curry
- ö Spargel-Cremesuppe mit karamellisierten Spargelspitzen
- ö Kresse-Schaumsuppe
- ö Steinpilz-Rahmsuppe mit Petersilienwurzelchips
- ö Melonen-Gurken-Kaltschale mit Beizlachsstreifen

Exklusiv

- ö Kraftbrühe vom Rehwild mit Steinpilz-Crêpes Roulade
- ö Tomatenessenz mit Basilikumnocken
- ö Topinambur-Cremesuppe mit gefüllten Strudelsäckchen
- ö Cremesuppe vom gelben Paprika und konfiierter Meerbarbe
- ö Basilikumsüppchen mit weißen Tomatenschaum und Strauchtomate
- ö Suppe der 3 Köstlichkeiten mit Maispoularde, Scampi und Rindertafelspitz mit Kokosmilch
- ö Ingwer und Zitronengras
- ö Gazpacho – Kalte Spanische Gemüsesuppe mit Garnelen



Warme Gerichte - Hauptgänge

Wählen Sie 3 Hauptspeisen und 3 Beilagen:

Klassik

- ö Kabeljaufilet im Bouillabaisse-Sud mit mediterranem Gemüse und Miesmuscheln
- ö Fjordlachsfilet und Nordmeer-Steinköhler mit Orangen-Senf-Rahm und geschmortem Spitzkohl
- ö Hähnchenbrustfilet aus dem Ofenrohr mit Wacholder-Limonen-Rahm und Erdfrüchteragout
- ö Putenbrustmedaillons unter einer Briekruste auf Strauchtomatenragout
- ö Kassler Rücken im Brotteig gebacken auf Schwarzbier-Kümmelsoße und Rahmwirsing
- ö Honigglacierter Schweinebraten an Schmorkohl und aromatisiertem Bratensaft
- ö „Knappenschmaus“ Eisbein, kleine Blut- und Leberwurst, Bratwürstchen auf sämigem Sauerkraut
- ö Auswahl hausgemachter Schlemmerschnitzel mit verschiedenen Füllungen und Knusperhüllen mit Preiselbeerchutney und Chili-Tomaten-Dip
- ö Feines Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzen und Rahmsoße
- ö Gefüllte Kalbsbrust mit Salbeijus und Gemüse geschmort
- ö Rinderbraten mit Spätburgunder und frischem Lorbeer geschmort an hausgemachtem Apfelrotkohl
- ö Rinderzunge aus dem Gemüsesud an Petersilien-Butter und Spargel- oder Kohlrabaragout
- ö Hirschedelgulasch mit Holunder geschmort und hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl
- ö Glasierte Weidelammhaxe mit Rosmarinjus auf feinen Bohnen und Pfeffererdnüssen
- ö Frische Bandnudeln mit Tomatenrahm und frischen Basilikum

Beilagen: Petersilienkartoffeln, frische Bandnudeln, Mini-Speckknödel, hausgemachter Kartoffelstampf, Kartoffelsalat, hausgemachte Spätzle, kleine Kartoffelklöße, zweierlei Reis

Premium

- ö Filetierte Pressnitztal-Lachsforelle auf der Haut gebraten auf weißem Lauchragout
- ö Schwarzer Heilbutt und Riesengarnele auf süß-scharfem Schmorgemüse und Sesam
- ö Supreme von der Maispoularde unter der Haut mit Parmaschinken, Thymian und Zitrone gefüllt an Ratatouillegemüse
- ö Mit Orangen und Ingwer souvierte Gänsebrust mit Chili-Schokoladen-Soße und Dornfelder Rotkohl
- ö Tranchen von Schweinelendchen mit Ullmann's Pflaumensoße und saisonalem Gemüse
- ö Gefülltes Spanferkel mit karamellisierter Malzbierjus und Sauerkraut mit feinem Majoran
- ö Krone vom Schweinekotelett mit Süßkartoffeln und Ananas im Ofenrohr gebacken an Curry-Senf-Jus
- ö Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Bärlauchrahm und grünen Bohnen
- ö Geschmorte Kalbsroulade mit Steinpilzen gefüllt und Rahmwirsing



- ö Rinderroulade nach Art des Hauses gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurken und Champignons an Apfelrotkohl
- ö Geschmorte Hirschkeule aus heimischen Wäldern mit Esskastanienrahm und Romanescoröschen
- ö Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarin gespickt auf Thymian-Bohnenragout
- ö Kartoffelgnocchi mit frischen Salbei und konfierten Tomaten

Beilagen: Gebratene Polentataler, hausgemachte Wickelklöße, gebackene Kartoffelzapfen, Mohnklößchen, Kräuter-Kartoffelpüree, geschwenkte Gewürzdrillinge, hausgemachte Kartoffelnocken, Kartoffelgratin, Basmatireis

Exklusiv

- ö Geangelter Wolfsbarsch im Mandelbutter sanft gebraten an grünem Spargel und Morcheln und Rote Bete Kartoffeln
- ö Seeteufelmedaillons und Jacobsmuschel auf Kohlrabiragout, Blutwurströster und Kartoffelstampf
- ö Supreme vom Perlhuhn mit Safran-Tomaten-Ragout und schwarzen Nudeln
- ö Rosa gebratene Entenbrust auf Balsamico-Pfeffer-Birnen, scharfen Brokkoli und Kartoffelgratin
- ö Konfierte Spanferkelkeule mit Wurzelgemüsen und gedünsteten Rote-Bete-Kartoffeln
- ö Kalbsrücken im Ciabattateig gebacken an Salbeijus und Apfel-Zwiebel-Ragout
- ö Duett von gebratenem Kalbsfilet und Thunfisch mit Wasabikruste an Wokgemüse und Sesamplätzchen
- ö Rinderfilet Wellington mit Cognacrahm und Vanille-Wurzelgemüse
- ö Roastbeef am Stück rosa gebraten an Assam-Pfefferrahm, konfierten Tomaten und Preiselbeerkräpfen
- ö Praline vom Ochsenchwanz sanft geschmort an kleinen Zwiebeln und gefüllten Wickelklößen
- ö Medaillons vom Hirschrücken mit Steinpilzen gratiniert an Wacholder-Limonen-Rahm und Topinambur
- ö Rehrückenfilet im Wirsingmantel an Preiselbeerrahm und Erdfrüchteragout
- ö Rehkeule am Stück geschmort und tranchiert mit Wirsingbällchen und kleinen Mohnklößchen
- ö Lammcarrée rosa mit Aromen gebraten, gebutterten breiten Bohnen und Parmesanknödel
- ö Spaghetti mit Trüffel im Parmesan präsentiert

Nachspeisen Desserts

Wählen Sie 3 Desserts:

Klassik

- ö Heidelbeergetzen mit Vanillesauce
- ö Panna Cotta mit Früchtepüree
- ö Frische Früchtefilets
- ö Limonen-Frischkäsemousse
- ö Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- ö Apfelküchlein mit Vanillesoße
- ö Dunkles Schokoladenmousse
- ö Schichtcreme von Sauerrahm und Beeren
- ö Armer Ritter mit Punschpflaumen und Schlagsahne

Premium

- ö Creme Brulée abgeflammt mit braunem Zucker
- ö Weißes Kaffeemousse
- ö Creme Karamell auf Gewürzorange
- ö Melonensalat mit Minze
- ö Hausgemachter Birnen-Ricotta-Strudel
- ö Eisbombe mit verschiedenen Eiskugeln und Früchten garniert
- ö Hausgemachtes Tiramisu
- ö Weißes Schokoladenmousse mit Grand Marnier

Exklusiv

- ö Omelett Surprise
- ö Hausgemachte Eisbombe mit verschiedenen Parfaits garniert mit frischen Früchten
- ö Hausgemachtes Portweineis mit eingelegten Feigen
- ö Sorbet von der Bitterschokolade mit Kirschen und Chili
- ö Schokoladentrüffel im Biskuitmantel
- ö Fruchtiges Beerentiramisu
- ö Kirschtörtchen mit Baiserhaube
- ö Pochierte Vanillebirne mit gerösteten Walnüssen und Schokoladendipp
- ö Lothringer Schokoladentörtchen mit halbgeschlagenem Whiskyrahm





Getränkeauswahl

Folgende Getränke servieren wir Ihnen und Ihren Gästen während der Feier.

Klassik

Die Klassikauswahl bietet eine Getränkegrundauswahl für Ihre Gäste.

Köstritzer Pils vom Fass

Radler, Diesel

Bitburger alkoholfrei

Lichtenauer Mineralwasser - spritzig, medium, pur

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite

Apfelsaftschorle frisch gemixt

Apfelsaft, Orangensaft

Filterkaffee, Heiße Schokolade

Schwarzer Tee und Früchtetee

Rotkäppchen Sekt trocken oder halbtrocken

Hauswein weiß und rot

Premium

Zusätzlich zur Klassikauswahl schenken wir folgende Getränke aus:

Köstritzer Kellerbier und Schwarzbier vom Fass

Benediktiner Hefeweizen hell vom Fass, dunkel, alkoholfrei

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Sauerkirschennektar, Bananennektar, Merlot-Traubensaft, Schwarzer

Johannisbeerennektar, Tomatensaft

Saftschorlen frisch gemixt

Hausgemachte Limonaden

Café Crème und Espresso 100% Arabica

Cappuccino, Cafe Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen selbstverständlich auch mit koffeinfreien Kaffee.

12 verschiedene Sorten Ronnefeldt Tee

Sekt Cuvee Patrizia –trocken, Weingut Triebe, Saale-Unstrut

Zusätzlich wählen Sie 3 Flaschenweine aus unserer Premium-Weinauswahl. Gern laden wir Sie zu einer persönlichen Verkostung ein.

Exklusiv

Die Exklusive Getränkepauschale enthält zusätzlich zu den Klassik- und Premium –Getränken folgende Erfrischungen:

Alkoholfreie Cocktails

Zusätzlich wählen Sie 3 Flaschenweine aus unserer Exklusiv Weinauswahl. Gern laden wir Sie zu einer persönlichen Verkostung ein.



Schnäpse und Spirituosen

Treffen sie eine Auswahl von 5 Schnäpsen.

Klassik

- ö Nordhäuser Doppelkorn
- ö Wilthener Goldkrone
- ö Lauterbacher Tropfen
- ö Vogelbeerschnaps
- ö Kräuterweibl
- ö Pflaumenschnaps
- ö Calmus
- ö Pfefferminzlikör
- ö Eierlikör
- ö Aquavit – Malteser Kreuz
- ö Wodka Gorbatschow

Premium

- ö Williams Birnenbrand
- ö Mirabellenbrand
- ö Vogelbeergeist
- ö Aquavit – Linie
- ö Grappa di Prosecco, A. di Ponte
- ö Jägermeister
- ö Karlsbader Becher Bitter
- ö Feiner alter Wilthener VSOP
- ö Jack Daniels, Tennessy
- ö Johnnie Walker „Red Label “
- ö Baileys

Exklusiv

- ö Williams Birne, Fischer & Bunge
- ö Obstler, Fischer & Bunge
- ö Brotschnaps, Fischer & Bunge
- ö Grappa di Chardonnay, Nonino
- ö Trester vom Traminer, Sächs. Winzer-genossenschaft
- ö Cognac Hennessy VS
- ö Calvados Papidoux V.S.O.P.
- ö Tullamore Irish Dew
- ö Glenfarclas, 10 years, Speyside
- ö Macallen, 12 years, Speyside
- ö Lagavulin, 16 years, Isle of Islay



M i t t e r n a c h t s s n a c k

Spät am Abend servieren wir Ihnen einen rustikalen Snack.

Klassik

- ö Chili con carne
- ö Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit frischen Meerrettich
- ö Rollmops mit Essiggemüsen
- ö Haugemachtes Speckfett
- ö Wiener Würstchen mit Senf und zweierlei Kartoffelsalat
- ö Käsewürfel von Edamer und Gouda mit Trauben und Nüssen

Dazu servieren wir Ihnen Schwarz- und Weißbrot vom Oehme Bäcker.

Premium

- ö Herzhafter Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffelstücken
- ö Hausgemachter Brathering mit Roter Bete
- ö Räucherlachsfilet mit verschiedenen Dips
- ö Frisch gewolfter Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- ö Neuwürschnitzer Bratwürstchen mit Senf und Sauerkraut
- ö Käseauswahl mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Früchten und Kürbiskernen

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten und Brötchen vom Oehme Bäcker.

Exklusiv

- ö Austern „Fine de Claire“ auf Eis serviert
- ö Variation von edlen Schinken (Bündnerfleisch, Parmaschinken, Serrano Schinken und Rehschinken) mit hausgemachten Senfrüchten und Chutneys
- ö Französische und italienische Rohmilchkäsen Mango Chutney, Feigensenf, Cracker, Trauben und Nüssen
- ö Tartar vom Rinderfilet frisch gewolft, reich garniert mit Minigemüsen und Salaten
- ö Hausgemachtes Entenrilette
- ö Saftiger Rindfleischburger nach Art des Hauses

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Buttersvariationen und Minibrötchen vom Oehme Bäcker.



Feste und Feiern Pauschalangebote

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere attraktiven Pauschalangebote vor. Von der kleinen Familienfeier bis zur Traumhochzeit – wir haben für jedes Budget und für jeden Anlass das passende Angebot. Dabei haben wir an alles gedacht: Raummiete, Dekoration, Speisen und Getränke und sogar das Rahmenprogramm passend zum Anlass sind im Preis pro Person inklusive. So können Sie ganz sorglos feiern, ohne den Überblick über die Kosten zu verlieren. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Die kleine Feine

Feiern Sie urig und gemütlich mit Freunden oder Kollegen! Die Fete ist schon im kleinen Rahmen möglich. Die Getränke sind 3 Stunden inklusive.

- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif am Tisch serviert
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden zum Mittag- oder Abendessen

Buchbar ab 20 Erwachsenen

Preise pro Person: Klassik 54,00 €
 Premium 59,00 €
 Exklusiv 74,00 €

Kaffeetafel zu buchbar:

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden

Preise pro Person: Klassik 21,00 €
 Premium 25,00 €
 Exklusiv 29,00 €

Rabatte: ab 50 Erwachsenen: 5%
 ab 80 Erwachsenen: 8%
 ab 100 Erwachsenen: 10%



Musik und Tanz

Bei dieser Feier kommt Stimmung auf! Diskothek inklusive, Getränke für 7 Stunden –speziell für Hochzeiten oder runde Geburtstage, die in größerem Kreis gefeiert werden, wurde diese Pauschale zusammengestellt. Enthalten ist ein separater Raum mit großer Tanzfläche und Disko. Auf Wunsch kann das Kaffeetrinken dazu gebucht werden.

- ✓ Raummiete
 - ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
 - ✓ Aperitif Empfang
 - ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
 - ✓ Getränke inklusive für 7 Stunden von 18:00 bis 1:00 Uhr
 - ✓ Verdauungsschnaps
- Musik und Unterhaltung:
- ✓ Nach dem Abendessen unterhält Sie eine Diskothek von 20:00 bis 1:00 Uhr.

Buchbar ab 25 Erwachsenen

Preise pro Person: Klassik 89,00 €
 Premium 99,00 €
 Exklusiv 119,00 €

Kaffeetafel zu buchbar:

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden

Preise pro Person: Klassik 21,00 €
 Premium 25,00 €
 Exklusiv 29,00 €

Rabatte: ab 50 Erwachsenen: 5%
 ab 80 Erwachsenen: 8%
 ab 100 Erwachsenen: 10%



Die Festliche

Sie wollen Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten? Diese Feier wird festlich und edel. Sie stellen sich ein besonderes Abendessen aus unserer Buffetauswahl zusammen und feiern in einem separaten Raum, der wunderschön dekoriert wird. Wenn Sie möchten, buchen Sie das Kaffeetrinken dazu.

- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif Empfang mit Fingerfood
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 4 Stunden von 18:00 bis 22:00 Uhr
- ✓ Verdauungsschnaps

Buchbar ab 20 Erwachsenen

Preise pro Person: Klassik 64,00 €
 Premium 74,00 €
 Exklusiv 94,00 €

Kaffeetafel zu buchbar:

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden

Preise pro Person: Klassik 21,00 €
 Premium 25,00 €
 Exklusiv 29,00 €

Rabatte: ab 50 Erwachsenen: 5%
 ab 80 Erwachsenen: 8%
 ab 100 Erwachsenen: 10%



T r a u m h o c h z e i t

Das Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Hochzeit begleitet Sie ab dem Standesamt. Sie als Brautpaar verbringen Ihre Hochzeitsnacht im romantisch dekorierten Hochzeitszimmer. Limousine, Dekoration, Musik, –wir organisieren und Sie genießen ganz beschwingt Ihren großen Tag.

- ✓ Limousine vom Standesamt (im Umkreis von 30 km) oder
- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif Empfang mit Fingerfood
- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 10 Stunden von 15:00 bis 01:00 Uhr
- ✓ Verdauungsschnaps
- ✓ Mitternachtsimbiss
- ✓ Musik und Unterhaltung
- ✓ Nach dem Abendessen unterhält Sie eine Diskothek von 20:00 bis 1:00 Uhr.
- ✓ Hochzeitszimmer für das Brautpaar inclusive

Buchbar ab 25 Erwachsenen

Preise pro Person: Klassik 129,00 €
 Premium 149,00 €
 Exklusiv 179,00 €

Rabatte: ab 50 Erwachsenen: 5%
 ab 80 Erwachsenen: 8%
 ab 100 Erwachsenen: 10%



Italienische Nacht

Feiern mit Pizza und Pasta in der Pastabar Postkutsche Seiffen

Feiern Sie italienisch und gemütlich mit Freunden oder Kollegen! Die Feier ist schon im kleinen Rahmen möglich.
Die Getränke sind 4 Stunden inklusive.

- ✓ Raummiete für die Pastabar Postkutsche
- ✓ Einrichtung und Klassik Dekoration der Tafel in den italienischen Farben
- ✓ Aperitif Empfang mit Prosecco, Aperol und Martini
- Zum Abendessen vom Buffet
- ✓ Verschiedene Bruschetta
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Basilikum
- ✓ Vitello Tonnato –Feine Tranchen von rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise und Kapernäpfeln
- ✓ Mariniertes Grillgemüse
- ✓ Dreierlei verschiedene Pizzen –ständig frisch gebacken
- ✓ Zwei verschiedene Nudelgerichte
- ✓ Süße Pizza mit Sauerrahm, Beeren und Schokosoße
- ✓ Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspießen
- ✓ Klassik Getränke mit italienischen Erfrischungen inklusive für 4 Stunden von 18:00 bis 22:00 Uhr

Buchbar ab 15 Erwachsenen

Preise pro Person: 54,00 €

Rabatte: ab 25 Erwachsenen: 5%

Ihre Wunschfeier

Ganz individuell für Sie zusammengestellt

Eine Feier ist auch nach Karte unabhängig von den Pauschalen möglich.



Allgemeine Bedingungen

Gültigkeit

Die Angebote sind gültig ab Januar 2022 bis zum Erscheinen der nächsten Neuauflage. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Service und der angegebenen Leistungen.

Ermäßigungen

Kinder bis 6 Jahre feiern frei

Kinder von 7–11 Jahren feiern zum halben Preis

Feiern open End

Feiern sie nach 1 Uhr weiter, so berechnen wir zuzüglich der verbrauchten Getränke einen Nachtzuschlag 3,00 € pro Erwachsenen und voller Stunde.

Unverbindliche Anfrage

Sie wählen einen unserer Räume nach Verfügbarkeit aus. Wir erstellen Ihnen gern ein detailliertes Angebot unter Angabe des Termins, bis zu dem wir den Raum für Sie freihalten.

Nach Ablauf dieses Reservierungstermins behalten wir uns vor, den Raum weiter zu vergeben.

Buchung und Reservierung

Sie erhalten von uns eine schriftliche Buchungsbestätigung mit Angabe aller Inklusiv Leistungen und des vereinbarten Preises.

Anzahlung

Zur verbindlichen Reservierung ist eine Anzahlung in Höhe von 25% des Gesamtumsatzes zu leisten.

Änderungen und Stornierungen

Änderungen der Personenzahl sind bis zu 10% sind bis 3 Tage vor der Veranstaltung jederzeit möglich. Der vereinbarte Preis wird entsprechend der Preisstaffelung der jeweiligen Pauschale angepasst. Für darüber hinaus gehende Änderungen betragen die Stornierungsgebühren 75% des Anteiles pro stornierte Person. Terminverschiebungen sind nach Absprache und Verfügbarkeit bis 90 Tage vor der Veranstaltung möglich. Bei Stornierung der kompletten Veranstaltung bis 6 Wochen nach Erhalt der Reservierungsbestätigung werden alle bis zum Stornierungszeitpunkt erbrachten Leistungen und angefallenen Kosten berechnet. Für später erfolgte Stornierungen betragen die Stornierungskosten 75 % des Auftragswertes. Die Stornierungskosten entfallen, wenn wir den reservierten Raum an andere Gäste weiterverkaufen können.

Parken

Parkplätze stehen am Hotel keine zur Verfügung. Ihre Gäste parken kostenfrei ca. 350 m entfernt (Parkscheine erhalten Sie bei der Anreise).

Zum Ein- und Aussteigen können Sie jederzeit vor das Hotel vorfahren.