

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 Traumphochzeit – 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?

Jede Pauschale ist in den 3 verschiedenen Varianten buchbar:

Klassik - mit einem rustikalen Buffet und einem eingeschränkten Getränkeangebot

Premium – mit einem edlen Speiseangebot und umfangreichen Getränkeangebot

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

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.

Für eine Terminabsprache, das Catering betreffend,
sind wir täglich von 09.00 Uhr bis 18.00 Uhr zur erreichen.

Unsere Kontaktdaten:

Hotel Erbgericht Bunttes Haus
Hauptstraße 94
09548 Kurort Seiffen

Telefon: +49 37362-7760

Whats App: +49 37362 77660

mail: buntes-haus@erzgebirgshotels.de

Räume, Restaurants und Säle

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

Restaurant Bunttes Haus

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

- Blocktafel: 20 Sitzplätze
- Einzeltische: 60 Sitzplätze

Vereinsraum Anton Günther

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

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

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).

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

PastaBar Postkutsche

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

- Blocktafel: 20 Personen
- 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 Exklusiv-Angebot
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

Begleitend bieten wir ihnen immer Orangensaft und Mineralwasser an, sowie einen alkoholfreien Sekt und Kindersekt.

Klassik

- Kurfürstensekt, klassische Flaschengärung, BIO, Weinhaus Hoflößnitz trocken
- Kurfürstensekt, klassische Flaschengärung, BIO, Weinhaus Hoflößnitz halbtrocken
- Prosecco
- Aperol Spritz – Prosecco mit Aperol und Soda)
- Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze
- Ullmann´s Pflaumenkir (Ullmanns Pflaumenschnaps mit Sekt aufgefüllt)

Premium

- Benno von Meißen – Chardonay - trocken, Sekt Flaschengärung, Winzergenossenschaft Meißen
- Hibiskus Royal (Himbeersirup, Hibiskusblüte mit Sekt aufgefüllt)
- Campari Orange (Orangensaft, Campari)
- Portwein Warre`s Optima 10 Jahre
- Sherry Reserva DOC Emilio Lustau
- Lillet Wild Berry – (Lillet Blanc, Wild Berry Limonade, fruchtige Beeren)

Exklusiv

- Champagner Veuve Cliquot – brut, Yellow Label
- Kir Royal, (Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt)
- Tropical Champagne (Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, brauner Rum, Champagner
- Sorbet & Prosecco (Cassis, Mango oder Zitronensorbet mit Grappa und Prosecco)
- Caipirinha (Limette, Brauner Zucker, Cachaca)
- Cardinal (Martini, Campari, Gin, Zitrone, Soda)
- Quarter Deck (Limette, Sherry cream, weißer Rum)



Fingerfood

Begleitend zum Aperitif reichen wir Ihnen eine Auswahl an kalten und warmen Häppchen.

Aus unserer Erfahrung empfehlen wir 3 Stück pro Person.

Wählen Sie 4 verschiedenen Sorten:

Klassik

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

Premium

- Zanderfilet im Kartoffelmantel gebacken dazu Apfelmeerrettich
- Kalbsschnitzelchen auf Gurken-Kartoffelsalat
- Gefüllte Pflaumen im Speckmantel mit Rosmarin
- Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und Zwergorangeragout
- Hähnchenspieße mit Ananas und Chilidip
- Überbackene Tomate mit Parmesan und Balsamicoglace
- Chiffonade vom Romanasalat mit Caesars Dressing und Parmesanspänen

Exklusiv

- Gegrillter Thunfischspieß „Teriyaki“
- Frische Feigen mit Serrano Schinken und Parmesan
- Spieß von Strauchtomate, mariniertes Zucchini und rosa Rinderfilet
- Gorgonzola an Portweinbirne und Walnüssen
- Steinpilzravioli mit heimischen Rehschinken
- Marinierte Wildkräuter an Grapefruitmarinade und frischen Himbeeren



Kaffeetafel

Dazu erwartet Sie eine Kaffeetafel mit hausgebackenen Kuchen und Torten vom Buffet. Wir empfehlen 3 Stück pro Person. Wählen Sie bis zu 4 verschiedene Sorten:

Klassik

- Apfelkuchen mit Pudding und Zimtstreusel
- Punschpflaumenkuchen mit Butterstreusel und Mandeln
- Eierschecke nach Oma´s Rezept
- Fantaschnitte
- Pfirsich-Fruchttorte
- Waldfrucht-Sahne-Torte
- Käse-Sahne-Torte
- Schmandkuchen mit Mandarinen
- Napfkuchen
- Buntes Blätterteiggebäck

Premium

- Erdbeer-Fruchttorte
- Waldfrucht-Maracuja-Torte
- Schwarzwälder-Kirschtorte
- Schokoladen-Mousse-Torte
- Rhabarber-Baiser-Torte
- Joghurt-Erdbeer-Torte
- Himbeer-Sahne-Torte
- Donauwelle
- Stracciatella-Muffin
- Lothringer Schokoladenkuchen

Exklusiv

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



Kaffeetafel herzhaft

Dazu erwartet Sie eine Kaffeetafel mit hausgebackenen Kuchen und Torten sowie erlesenen Canape´s vom Buffet
Unsere Canape´s werden auf verschiedene Brotarten, als rundes Dosenbrot vom Oehme Bäck gebacken, angerichtet und liebevoll garniert.
Wir empfehlen 2 Stück pro Person
Wählen Sie bis zu 3 verschiedene Sorten:

Klassik

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

Premium

- Hausgebeizter Lachs mit Senffrüchten
- Forellenfilet mit Gurkenscheiben
- Gorgonzola mit Portweinbirne
- Ziegenfrischkäse mit Thymian-Honig-Feigen
- Gegrilltes mediterranes Gemüse und Basilikum
- Geräucherte Entenbrust mit Orangen
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
- Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse
- Heimischer Rehschinken

Exklusiv

- Riesengarnele mit gegrilltem Paprika
- Rohmilchkäse mit Trauben und Walnüssen
- Serrano Schinken mit Cassis Feigen
- Gebeiztes Rinderfilet mit Kapern



Buffetauswahl

Sie haben die Wahl zwischen verschiedene Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts. Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen!

Salatbar

- ✓ Blattsalate
- ✓ 3 saisonale Salate
- ✓ Zweierlei Dressings
- ✓ Knusper, Nüsse und Kerne
- ✓ Edle Essige und Öle
- ✓ Brotauswahl mit verschiedenen Brotsorten vom Oehme Bäcker
- ✓ Hausgemachtes Speckfett
- ✓ Apfel-Linsen-Schmalz

Vorspeisen und kalte Gerichte zur Auswahl:

Wählen Sie 3 Vorspeisen und 1 Suppe **oder** 4 Vorspeisen:

Klassik

- Räucherforellentatar mit Gurke, Dill und Sauerrahm im Gläschen serviert
- Mariniertes Ofengemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Schalotten
- Tscherper Brett mit altdeutschen Kochschinken, Lachsschinken, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Pfefferknacker, garniert mit Rettich und Radieschen
- Käsevariation mit Schnittkäse und Weichkäse, dazu Trauben und Nüsse
- Frisch gewolfter Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Basilikum
- Tranchen von gesottener Rinderbrust in Gemüsemarinade
- Rote-Bete-Carpaccio und frischem Meerrettich und Walnüssen

Premium

- Geräuchertes Lachsfilet mit Zitronenschmand
- Antipasti Auswahl mit gefüllter Paprika, Oliven und eingelegten Zwiebeln
- Europäische Käsevariation mit Brie, Chaume, Emmentaler, Gouda, Almkäse mit Feigensenf und Fruchtefilets
- Ziegenkäse an ofengetrockneten Tomaten und Kapern-Oliven-Vinaigrette
- Vitello Tonnato – Feine Tranchen von rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse und Kapern
- Roastbeef rosa gebraten an Meerrettich und Cornichons
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Caprese im Blätterteig gebacken und Basilikumpesto



Exklusiv

- Gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Dipp
- Variation von Räucherfischpralinen edel garniert
- Variation von französischen und italienischen Rohmilchkäsen mit Münster, Chaource, Gorgonzola, Camembert mit Mangochutney, Feigensenf, Cracker, Trauben und Nüssen
- Büffelmozzarella mit eingelegten Minitomaten an Basilikum-Orangen-Beize
- Hausgebeiztes Rinderfilet mit Teryaki-Marinade
- Karamellierter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse

Suppen

Wählen Sie 1 Suppe:

Klassik

- Rinderkraftbrühe mit feinem Wurzelgemüse
- Tomaten-Mango-Suppe mit Pfeffererdnüssen
- Exotische Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch
- Limonen-Kräuter-Suppe mit konfiertem Tomate
- Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit feinen Speckwürfeln und Schwarzbrotcroutons
- Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill

Premium

- Minestrone – Feine Gemüseblättchen im Tomatensud mit Parmaschinken
- Kohlrabi-Cremesuppe mit einem Hauch Curry
- Kresse-Schaumsuppe
- Steinpilz-Rahmsuppe mit Petersilienwurzelchips
- Indische Linsensuppe mit Curry und Koreander

Exklusiv

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



Warme Gerichte - Hauptgänge

Wählen Sie 3 Hauptspeisen und 3 Beilagen:

Klassik

- Seelachsfilet mit Orangen-Senf-Rahm mit geschmortem Spitzkohl
- Hähnchenbrustfilet aus dem Ofenrohr an Chili-Kokos-Gemüse
- Tranchen von Schweinelendchen im Speckmantel auf Brandyäpfeln und saisonalem Gemüse
- Auswahl hausgemachter Schlemmerschnitzel mit verschiedenen Füllungen mit Preiselbeerchutney und Chili-Tomaten-Dip
- Rinderbraten mit Spätburgunder und frischem Lorbeer geschmort an hausgemachtem Apfelrotkohl
- Rinderzunge aus dem Gemüsesud an Petersilien-Butter und Spargel- oder Kohlrabiragout
- Rehgulasch mit Holunder geschmort und hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl
- Gefüllte Paprika mit Couscous mit fruchtiger Tomatensoße
- Pasta mit Steinchampignons, Salzeibutter, Rucola und Parmesan
- Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat und Mandeln
- „Underground-Curry“ – Wurzelgemüse in leichtem Curryrahm

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

Premium

- Fjordlachsfilet auf der Haut gebraten auf Lauchragout
- Kabeljaufilet im Bouillabaisse-Sud mit mediterranem Gemüse und Miesmuscheln
- Supreme von der Maispoularde mit Parmaschinken, Thymian und Zitrone gefüllt an Ratatouillegemüse
- Feines Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzen und Rahmsouße
- Spanferkelrollbraten mit karamellierter Malzbierjus und Sauerkraut mit feinem Majoran
- Gebratener Kalbstafelspitz an Wacholder-Limone-Rahm und grünen Bohnen
- Rinderroulade nach Art des Hauses gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurken und Apfelrotkohl
- Geschmorte Hirschkeule aus heimischen Wäldern mit Esskastanienrahm und Romanescoröschen
- Hausgemachte Graupenfrikadelle auf exotischem Gemüse ragout
- Fusilloni mit Spinat-Gorgonzola-Sauce karamellisierten Birnen und Walnüssen

Beilagen: hausgemachte Wickelklöße, Kartoffelpüree, geschwenkte Gewürzdrillinge, Kartoffelgratin, Basmatireis



Exklusiv

- Seeteufelmedaillons und Jacobsmuschel auf Kohlrabiragout und Kartoffelstampf
- Supreme vom Perlhuhn mit Safran-Tomaten-Ragout und schwarzen Nudeln
- Rosa gebratene Entenbrust auf Balsamico-Pfeffer-Birnen, scharfen Brokkoli und Kartoffelgratin
- Im ganzen gegartes Rinderfilet mit frischen Kräutern, Cognacrahm und Herzoginkartoffeln
- Roastbeef am Stück rosa gebraten an Assam-Pfefferrahm, konfierten Tomaten und Kartoffelkrapfen
- Rehkeule am Stück geschmort und tranchiert mit Wirsingbällchen und kleinen Mohnklößchen
- Lammcarrée rosa mit Aromen gebraten, gebutterten breiten Bohnen und Parmesanknödel
- Kartoffelgnocchi mit frischem Salbei und konfierten Tomaten

Nachspeisen Desserts

Wählen Sie 3 Desserts:

Klassik

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

Premium

- Creme Brulée abgeflammt mit braunem Zucker
- Weißes Kaffeemousse
- Creme Karamell auf Gewürzorange
- Melonensalat mit Minze
- Hausgemachtes Tiramisu
- Weißes Schokoladenmousse mit Grand Marnier
- Quarkkeulchen mit Apfelragout
- Fruchtiges Beerentiramisu

Exklusiv

- Hausgemachtes Portweineis mit eingelegten Feigen
- Schokoladentrüffel im Biskuitmantel
- Kirschtörtchen mit Baiserhaube
- Pochierte Vanillebirne mit gerösteten Walnüssen und Schokoladendipp
- Lothringer Schokoladentörtchen mit halbgeschlagenem Whiskyrahm



Getränke

Folgende Getränke servieren wir Ihnen und Ihren Gästen während der Feier.
Von 20.00 Uhr bis 01.00 Uhr findet Barbetrieb statt.

Klassik

- ✓ Köstritzer Pils vom Fass, Radler und Diesel
- ✓ Bitburger alkoholfrei
- ✓ Tafelwasser - spritzig, still
- ✓ Coca Cola, Fanta, Sprite
- ✓ Apfelsaft, Orangensaft
- ✓ Saftschorlen frisch gemixt
- ✓ Hausgemachte Limonaden (Erdbeer-Holunder-Limo, Heidelbeer-Limetten-Limo, Gurken -Basilikum-Limo)
- ✓ Filterkaffee, Heiße Schokolade
- ✓ Ronnefeldt Tee (Darjeeling, Bergkräuter, Sweet Berries)
- ✓ Hausgemachte Limonaden gespritzt mit Prosecco
- ✓ Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze
- ✓ Kurfürstensekt, klassische Flaschengärung, BIO, Weinhaus Hoflößnitz trocken oder halbtrocken
- ✓ Hauswein rot – feinherb, Hauswein weiß – trocken, Hauswein rosé – feinherb

Premium

- ✓ Klassikauswahl:

Zusätzlich ein zweites Bier vom Fass

- Köstritzer Kellerbier
- Köstritzer Schwarzbier
- Benediktiner Hefeweizen und Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)
- Svijani alkoholfrei aus Tschechien

- ✓ Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

- ✓ Kirschsafft, Bananenektar, schwarzer Johannisbeersaft

- ✓ Aperol Spritz – Aperol, Orange, Prosecco mit Tafelwasser gespritzt

- ✓ Café Crème, Espresso Cappuccino, Café Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato

- ✓ Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen selbstverständlich auch mit koffeinfreien Kaffee.

3 weitere Sorten Ronnefeldt Tee aus unserer aktuellen Auswahl von verschiedenen Sorten

- ...
- ...
- ...

Außerdem wählen Sie bis zu 3 Rot- Rosé- oder Weißweine aus unseren offenen Weinsortiment.

- ...
- ...
- ...



Exklusiv

✓ Klassik- und Premiumauswahl

Zusätzlich ein 3. Bier vom Fass nach Wahl.

...

✓ Lichtenauer Mineralwasser – spritzig, medium, still

✓ Multivitamin, Cocos-Ananas, Rhabarber naturtrüb, Maracuja, Tomate)

✓ Lillet Wild Berry

Bis zu 3 Flaschenweine aus unserer aktuellen, exklusiven Flaschenweinauswahl nach persönlicher Verkostung

...

...

...

Digestif

Folgende Schnäpse servieren wir Ihnen während der Feier.

Bitte wählen Sie bis zu 5 verschiedene Schnäpse, die wir Ihren Gästen anbieten:

Klassik

Regionale Klassiker von E. F. Ullmann, Lauterbach

- Vogelbeerschnaps
- Kräuterweibl
- Pflaumenschnaps
- Lauterbacher Tropfen
- Calmus
- Kümmellikör

Brände von Lautergold

- Obstbrand
- Zwetschgenwasser
- Nordhäuser Doppelkorn
- Aquavit – Malteser Kreuz
- Wodka Gorbatschow
- Feiner alter Wilthener
- Grappa Julia
- Gin dry
- Jim Beam, Bourbon
- Ballantines
- Bacardi Rum

- Batida de Coco
- Eierlikör



Premium

Brände von Lautergold

- Williams Birnenbrand
- Mirabellenbrand
- Vogelbeergeist
- Haselnussgeist

- Aquavit – Line
- Wodka Absolut
- Wilthener Nr. 1, 8 Jahre, Weinbrand

- Jägermeister
- Karlsbader Becher Bitter
- Ramazotti

- Grappa de Chardonnay
- Gin Lautergold Erzgebirge
- Tullamore Irish Dew,
- Johnnie Walker „Red Label“
- Glenfiddich, Old Reserve, Speyside

- Baileys
- Southern Comfort

- Tequila silver
- Havanna Club Rum, 3 Jahre

Exklusiv

- Cuvée aus 5 edlen Bränden, Etter Schweiz
- Brotschnaps, Fischer und Bunge
- Trester vom Traminer, Sächs. Winzergenossenschaft
- Grappa di Barolo, Sibona

- Cognac Hennessy VS
- Armagnac, Samalens Horse d'age

- Bombay Sapphire, Gin
- Johnnie Walker „Black Label“
- Highland Park, 12 J, Orkney Isle
- Talisker, 10 years, Isle of Sky
- Laphroaig, 10 years, Isle of Islay
- Havanna Club Rum, 7 Jahre

Longdrinks und Cocktails

Folgende Longdrinks servieren wir ab 20.00 Uhr an unserer Bar.

Klassik

- ✓ hausgemachte Limonaden mit Wodka, Rum oder Gin
- ✓ Rum - Cola
- ✓ Gin - Tonic
- ✓ Wodka – O(rangensaft)

Premium

- ✓ beinhaltet alle Klassik – Longdrinks

Wählen Sie bis zu 4 weitere Varianten

- Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Orangensaft)
- Blue Lagoon (Blue Curacao, Zitronenlimonade, Wodka)
- Jacky Cola (Jack Daniels, Cola)
- Cuba Libre (weißer Rum, Limette, Cola)
- Tequilla Sunrise (Tequila Limette, Grenadine, Orangensaft)
- Rosato Tonic (Aperitivo Rosato, Tonic und Zitrone)

Alkoholfreie Varianten:

- Shirley Temple (Zitronenlimonade, Ginger Ale, Grenadine)
- Safer Sex on the Beach (Orangensaft, Pfirsichsirup, Cranberrysirup, Grenadine)
- Car Driver Ananassaft (Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale)

Exklusiv

- ✓ beinhaltet alle Getränke aus der Longdrinkpauschale inkl. Ihrer Premium Auswahl

Wählen Sie bis zu 3 weitere

- Caipirinha (Cachaca, Limette, brauner Zucker)
- Pina Colada (weißer und brauner Rum, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft)
- Swimming Pool (Wodka, Blue Curacao, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft)
- Mojito (Weißer Rum, brauner Zucker, Wasser, Limette, Minze)
- Alice Deluxe (Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine, Wodka)

Alkoholfreie Varianten:

- Virgin Pina Colada (Kokosnussschokolade, Sahne, Ananassaft)
- Ipanema (Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)
- Cinderella (Orangensaft, Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne, Grenadine)



Mitternachtssnack

Spät am Abend servieren wir Ihnen einen rustikalen Snack.

Klassik

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

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

Premium

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

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

Exklusiv

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

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



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 59,00 €
 Premium 69,00 €
 Exklusiv 89,00 €

Kaffeetafel zu buchbar:

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

Preise pro Person: Klassik 27,50 €
 Premium 32,50 €
 Exklusiv 36,50 €

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

So – Do 10% (Außer Feiertag und Brückentag)



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
 - ✓ 1 Verdauungsschnaps pro Person
- 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 99,00€
 Premium 115,00 €
 Exklusiv 139,00 €

Kaffeetafel zu buchbar:

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden von 15:00 bis 18:00 Uhr

Preise pro Person: Klassik 27,00 €
 Premium 32,50 €
 Exklusiv 36,50 €

Longdrinks und Cocktails zu buchbar:

- ✓ Longdrinks und Cocktails inklusive für 2 Stunden von 20:00 bis 01:00 Uhr

Preise pro Person: Klassik 19,90 €

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

So – Do 10% (außer Feiertag und Brückentag)



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
- ✓ 1 Verdauungsschnaps pro Person

Buchbar ab 20 Erwachsenen

Preise pro Person: Klassik 74,00 €
 Premium 89,00 €
 Exklusiv 109,00 €

Kaffeetafel zu buchbar:

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden von 15:00 bis 18:00 Uhr

Preise pro Person: Klassik 27,50 €
 Premium 32,50 €
 Exklusiv 36,50 €

Longdrinks und Cocktails zu buchbar:

- ✓ Longdrinks und Cocktails inklusive für 2 Stunden von 20:00 bis 22:00 Uhr

Preise pro Person: Klassik 9,90 €

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

So – Do 10% (außer Feiertag und Brückentag)



Traumhochzeit

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
- ✓ Fahrt mit der Pferdekutsche vom Hotelstandort aus in Seiffen bzw. Marienberg
- ✓ 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
- ✓ Schnäpse, Longdrink und Cocktails von 20:00 bis 01:00 Uhr
- ✓ 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 179,00 €
 Premium 199,00 €
 Exklusiv 229,00 €

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

So – Do 10% (außer Feiertag und Brückentag)



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: 59,00 €

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 1. Januar 2024 bis zum Erscheinen der nächsten Neuauflage. Alle Preise verstehen sich inklusive gültige Mehrwertsteuer, Service und der angegebenen Leistungen.

Ermäßigungen

Kinder bis 6 Jahre feiern frei

Kinder von 7–11 Jahren feiern zum halben Preis

Verlängerung nach 01.00 Uhr

Nach 01.00 Uhr berechnen wir die Getränke nach Verbrauch zum Kartenpreis zuzüglich eines Nachzuschlages in Höhe von 150,00 EUR für jede angefangene 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 Termins behalten wir uns vor, den Raum weiter zu vergeben.

Buchung und Reservierung

Sie erhalten von uns eine schriftliche Buchungsbestätigung mit Angabe aller Inklusivleistungen 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 3 Tage vor der Veranstaltung jederzeit möglich. Bei Abweichungen der Personenzahl der Reservierung von mehr als 10% wird der vereinbarte Preis entsprechend der Preisstaffelung der jeweiligen Pauschale angepasst.

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 und gleiche Kapazitäten 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.

Übrig gebliebene Speisen

Gerne können Sie die Reste vom Buffet mit nach Hause nehmen. Gern packen wir diese für Sie ein. Bitte bringen Sie dafür eigene Behältnisse mit. Unsererseits werden keine Einwegverpackungen zur Verfügung gestellt.

