

B a n k e t t m a p p e

Dorint · Parkhotel · Meißen
Hafenstraße 27-31 · 01662 Meißen
Tel.: +49 03521 722 950 · bankett.meissen@dorint.com
dorint.com/meissen

Dorint Betriebs Hotels GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Das Dorint Parkhotel Meißen auf einen Blick

- Malerisch gelegen direkt am rechten Elbufer und nur einen kurzen Spaziergang von der historischen Altstadt entfernt
- 118 stilvolle und komfortable Zimmer in 6 verschiedenen Kategorien, ausgestattet mit den Standards eines 4-Sterne Superior Hotels
- klimatisierte Veranstaltungsräume mit Tageslicht und WLAN
- Veranstaltungskapazitäten bis zu 280 m² bei max. 200 Personen je nach Bestuhlungsart
- Restaurant „Ohms“ mit Wintergarten „Belvedere“ und angrenzenden Restaurantbereichen mit insgesamt 110 Sitzplätzen
- Garden Lounge mit 24 Sitzplätzen und Außengastronomie
- Weingarten direkt an der Elbe gelegen mit einmaligem Blick auf die Albrechtsburg und den Meißner Dom mit bis zu 60 Sitzplätzen
- direkter Zugang zum Elberadweg
- Parkmöglichkeiten nach Verfügbarkeit
- VEDUTA SPA mit Saunalandschaft, Ruheoase, Wellness- und Anwendungsbereich
- Die über 1000-jährige Porzellanstadt Meißen mit dem Dom und der Albrechtsburg ist der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge in die Umgebung, eingebettet in eines der kleinsten deutschen Weinbaugebiete und nur 20 km entfernt von der Landeshauptstadt Dresden

Feiern Sie mit einer traumhaften Aussicht an einem historischen Ort.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jugendweihe, Firmenfeier oder sonstiger Anlass – unser Restaurant mit dem wunderschönen Wintergarten „Belvedere“ oder der Meistersaal bilden den richtigen Rahmen für jede Feier. Bei schönem Wetter kann unser Außenbereich für Ihre Feier genutzt werden. Auch eine Freie Trauung mit Blick auf die Albrechtsburg und den Dom ist möglich. Gern stehen wir bei der Planung Ihrer Feier an Ihrer Seite und sorgen auch kulinarisch für einen wunderschönen Tag.



Unsere Räumlichkeiten

Wintergarten „Belvedere“

Bis 40 Personen

Der Wintergarten „Belvedere“ in unserem Restaurant „Ohm’s“ bietet Ihnen zu jeder Jahreszeit einen traumhaften Ausblick auf die Albrechtsburg und den Meißner Dom

Feiern Sie im kleinen Rahmen Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder jeden weiteren Anlass. Ein Grund zu feiern, findet sich immer.

Bereitstellungskosten bei exklusiver Buchung ab 400€



Kleine Séparées im Restaurant

Bis 18 Personen

Das Restaurant „Ohm’s“ fasziniert mit seinem Jugendstil-Ambiente und bietet insgesamt 110 Plätze in unterschiedlichen Räumen und Nischen. Im kleinen Kreis lässt es sich hier ungestört und gemütlich feiern.



Garden-Lounge

Bis 24 Personen im Innenbereich, bis zu 80 Personen im Außenbereich

Die Garden-Lounge im Erdgeschoss ist unsere Bar und bietet den richtigen Rahmen für eine kleine lockere Party mit gemütlichen Loungemöbeln. Von hier aus haben Sie direkten Zugang zu unserer Terrasse.

Bereitstellungskosten bei exklusiver Buchung ab 400€



„Meistersaal“

30 bis 160 Personen

Unser „Meistersaal“ steht Ihnen für die Große Feier zur Verfügung.

Er ist durch die verschiedenen Module gut auf Ihre Feier anpassbar und bietet somit das ideale Ambiente für den jeden Anlass.

Saalmiete für den Großen Saal ab 950 € zzgl. 295 € Bereitstellungskosten

Die angegebene Saalmiete entfällt bei Erreichen des vorab vereinbarten Mindestumsatzes.



„Weingarten“ (Außenbereich)

30 bis 100 Personen

Im „Weingarten“ direkt an der Elbe können Sie uns Ihre Gäste, unter den großen Bäumen, bei schönem Wetter, den einmaligen Blick auf die Albrechtsburg und den Meißner Dom erleben. Bitte beachten Sie, dass eine Bewirtschaftung der Außenflächen wegen Lärmschutz und aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste nur bis 22 Uhr möglich ist.

Auch können Sie die Freiflächen im Weingarten, für Sektempfänge oder eine Freie Trauung nutzen. (Die Bereitstellungskosten variieren hier)

Bereitstellungskosten ab 450 € zzgl. evtl. nötiger Miete von Mobiliar.



Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin!

Reservieren Sie rechtzeitig die Räumlichkeiten für Ihre Feier. Wir optionieren Ihnen die gewünschte Location unverbindlich für zwei Wochen

Besichtigungstermin

Um sich selbst von unseren Räumlichkeiten ein Bild zu machen, vereinbaren Sie gern einen Besichtigungs- und Beratungstermin telefonisch unter +49 3521 722950 oder per E-Mail an bankett.meissen@dorint.com.



Zubuchbare Leistungen

■ Tanzfläche 5x4m	Pauschalpreis 300,00€
■ Bühne (20 Elemente)	pro Element 21,00€
■ Beschallungsanlage	250,00€
■ Mikrofon	50,00€
■ Menükarten	pro Karte 3,50€
■ Mobile Bar im Saal	Pauschalpreis 150,00€
■ Kerzenständer 3-armig	pro Stück 10,00€
■ Stuhlhussen	pro Stuhl 10,00€
■ Stehtische	pro Stück 6,00€
■ Verteilservice für Gastgeschenke	pro Zimmer/Verteilgang 2,50€

Wir vermitteln auch gern weitere Dienstleister für Ihre Feier, wie:

- Photograph
- Dekorateur / Florist
- Hochzeitstorte
- Hochzeitstauben
- Discjockey oder sonstige musikalische Unterhaltung
- Transfer (Bus, Oldtimer, Kutsche, etc.)
- Feuerwerk
- Mietmöbel
- Festredner

Sie haben weitere Wünsche? – Sprechen Sie uns an!

Wenn Sie selbst dekorieren möchten.

In der Regel ist der Dekorationsaufbau ab 08:00 Uhr am Veranstaltungstag möglich.

Die Veranstaltungsräume stehen Ihnen zu den gebuchten Zeiten zur Verfügung. Außerhalb dieser Zeiten ist das Hotel berechtigt, die Räume auch an Dritte zu vermieten.

Der Abbau der Dekoration ist am Folgetag, vorausgesetzt dieser ist an diesem Tag nicht reserviert, bis 10:00 Uhr zu erfolgen.





Kulinarische Leistungen

Bitte sehen Sie das hier aufgeführte kulinarische Angebot als Ausschnitt unseres Leistungskatalogs und als Inspiration. Gern erstellen wir ein Angebot, das speziell auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.

Sektempfang

Bei schönem Wetter begrüßen wir die Gäste auch gern in unserem Hotelpark.
Folgende Schaumweine können wir empfehlen:

Dorint Hausmarke Sekt Astoria Riesling Sekt trocken	0,75 l	38,00 €
Cantina Colli de Soligo Prosecco Frizzante	0,75 l	35,00 €
Cuvee Alexandra trocken Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen	0,75 l	45,00 €
Moët & Chandon · Brut Impérial Champagner	0,75 l	95,00 €
Hauscocktail Glas Schloss Proschwitz Cuvee Alexandra mit Himbeer- oder Weinbergspfirsichlikör	0,10 l	9,50 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch Canapés (belegte Baguettescheiben) zu Ihrem Empfang.

Rechnen Sie bei Ihrem Empfang mit ca. 2,5 Stück pro Person. pro Stück 4,25 €

- Roast Beef / Sauerrahm / Kapern
- Filet von der Buttermakrele / Lachskaviar / Gurke
- Rauchschinken / Meerrettich / Kerbelvinaigrette
- Lachscanelloni / Preiselbeercreme / Schnittlauch
- Sächsischer Köhlerkäse / Feigensenf / Traube / Minze
- Avocado / getrocknete Tomate / Zitrone



Getränke

Gern senden wir Ihnen die jeweils aktuelle Getränkekarte zu Ihrer Auswahl zu.

Wir bieten Ihnen die Getränke auf Wunsch auch als Pauschale oder als eine nach Ihnen reduzierten Getränkekarte an.

Getränkepauschale (5 Stunden) pro Person ab 49,00 €
inklusive Softgetränken, Wasser & Bier

Getränkepauschale (5 Stunden) pro Person ab 62,00 €
inklusive Softgetränken, Wasser & Bier, ein Rotwein und Weißwein (Auswahl obliegt dem Hotel)

Für jede weitere Stunde berechnen wir nach Verbrauch.

Kinder von 0-5 Jahren sind kostenfrei.

Für Kinder von 6-11 Jahren berechnen wir 50%.

Für Kinder von 12-17 Jahre berechnen wir 75%.

Gern beraten wir Sie auch zu korrespondierenden Weinen zu Ihren Speisen.

Mixgetränke / Longdrinks / Spirituosen

Hier eine kleine Auswahl an Mixgetränken. Bitte beachten Sie, das bei großen Feierlichkeiten logistisch nicht die komplette Palette an Cocktails möglich ist.

A P E R I T I F

Lillet Wild Berry	8,50 €
Aperol Sprizz 1,14	8,50 €
Hugo	8,50 €
Campari Milano 1	8,50 €
Campari & Orangensaft 1	8,50 €

L O N G D R I N K S

Tequila Sunrise	8,50 €
Tequila – Orangensaft – Grenadine 1,2	
Jameson & Ginger Ale	8,50 €
Jameson Whiskey & Schweppes American Ginger Ale 1	
Cuba Libre	8,50 €
Havana Club 3 Jahre & Coca Cola 1,8,13	



GIN 4cl

Gin & Tonic

Wir servieren Ihnen einen Gin Ihrer Wahl zuzüglich einer Flasche Schweppes Indian Tonic Water 14.

Bombay Sapphire, England	6,00 €
Tanqueray No. Ten London Dry Gin, England	9,00 €
Tanqueray 0,0 % (alkoholfrei), England	9,00 €
The Duke Munich Gin, Deutschland	9,00 €
Gin Mare, Spanien	11,00 €

WODKA 4cl

Absolut	6,00 €
Belvedere	10,50 €

WHISK (E) Y 4cl

Jameson Standard	6,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Talisker Isle of Sky 10 years	10,00 €
Oban 14 years	14,00 €

COGNAC / CALVADOS / BRANDY 4cl

Remy Martin V.S.O.P.	9,00 €
Carlos I	8,00 €

RUM 4cl

Havana Club Anejo 3 anos	6,00 €
Havana Club Anejo 7 anos	7,00 €
Ron Zapaca Centenario 23 years	13,50 €

AQUAVIT / KRÄUTER 4cl

Malteser Aquavit	5,00 €
Radeberger Kräuterbitter	5,00 €
Jägermeister	5,00 €
Ramazzotti	5,00 €



EDELBRÄNDE

Meissner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe	4cl	
Schlehengeist	42%	8,50 €
Williams Birne	40%	9,50 €
Himbeergeist	42%	9,50 €
Sauerkirschbrand	42%	12,00 €
Traubenbrand	42%	12,00 €

Kaffeetrinken

Genießen Sie das Kaffeetrinken bei schönem Wetter auf unserer Terrasse oder im Weingarten mit Blick zur Albrechtsburg und Elbe. Bei schlechtem Wetter empfehlen wir Ihnen unser Restaurant mit Wintergarten.

Unsere Kuchenauswahl richtet sich nach Ihren Wünschen:

Torten ab 50,00 € pro Torte

Blechkuchen und Obstkuchen nach Wahl und Jahreszeit ab 45,00 € pro Kuchen

Kuchen portioniert (Stücke) ab 4,00 € pro Stück

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir 4,00 € Tellergeld/Person.

Für eine mitgebrachte Hochzeitstorte und zusätzlich gebuchtem Kuchen vom Hotel nehmen wir ein Schnittgeld von 2,00 €/Person.



Menüvorschläge

3 Gang Menü 1

- Hausgebeizter Orangenlachs
Rösti / Schnittlauch-Crème Fraîche / Gurke
- Schweinefilet im Kräutermantel
Tagliatelle / Pilz Rahm / Frühlingslauch
- Sächsische Quarkkeulchen
Apfel ragout / Vanille Eis

pro Person 46 €

3 Gang Menü 2

- Rinderkraftbrühe
Grießnocken / Schnittlauch
- Gebratenes Dorschfilet
Schmorr Karotten / Schaum vom Rauchspeck / Kartoffel - Schnittlauchpüree
- Mascarpone Limettenmousse

pro Person 48 €

3 Gang Menü 3

- Kartoffelcremesuppe
Gorgonzola / Trüffelöl / frische Kräuter
- Medium gebratenes Rinderfilet (200 g)
Grüner Spargel / Babykarotten / Kartoffelgratin / Portweinjus
- Schokoladenmousse / Amarena Eis / Kirschragout

pro Person 58 €



4 Gang Menü 1

- Variation vom Ziegenkäse
Feige / Mango Chutney / Wallnussbrotchip
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl / geröstete Kerne
- Gebratene Barbarie Entenbrust
Baby Karotte / grüner Spargel / Romanesco / Granatapfelrisotto
- Sanddorn Parfait
Himbeere / Minze

pro Person 54 €

4 Gang Menü 2

- Geräucherte Entenbrust
Maronen / Feldsalat / Selleriechip / Preiselbeere
- Tomatenconsommé
Gemüseperlen / frische Kräuter
- Moritzburger Zanderfilet / geschmorrt Petersilienwurzel / konfierte Tomaten
Schaum vom Rauchspeck / grünes Erbsenrisotto
- Kirschvariation
Panna Cotta / Sorbet / lauwarmes Kirschragout

pro Person 56 €

4 Gang Menü 3

- Sashimi vom Ikarimilachs
Halbgetrocknete Cherry Tomaten / Kräutersalat / Meerrettich
- Karottensuppe mit Ingwer und frittiertem Rucola
- Variation vom Weiderind – Filet und Bäckchen –
Junges Gemüse / Selleriepüree
- Walnussparfait / Kürbiskernöl / Feige

pro Person 62 €



Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

Buffet 1

- Verschiedene Blatt-, Rohkost- und angemachte Salate
 - Hausgemachte Dressings
 - Auswahl an Antipasti / italienische Spezialitäten
 - Käse / Salami / Oliven / Tomate-Mozzarella / Bruschetta / Parmaschinken / Parmesan
 - Verschiedene Aufstriche / Brot / Butter
- Tomatencremesuppe
- Kalbsrückensteak / Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln
 - Gegrillte Maispoulardenbrust / Tagliatelle / Tomatensugo
 - Gebratenes Zanderfilet auf Weißweinsauce
 - Waldpilzrisotto
- Schokolierte Fruchtspieße
 - Panna Cotta der Saison

pro Person 56 €

Buffet 2

- Salatbuffet mit Blatt-, Rohkost- und angemachte Salate
 - Zweierlei Dressings
 - Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
 - Vitello Tonnato vom Kalbsrücken / Kapern / Balsamico
 - Variation von Räucherfischen / Meerrettichcreme / Limetten-Sauerrahm
- Würzige Karottensuppe mit Ingwer & leichter Chilinote
- Gebratene Barbarie-Entenbrust / Wirsing / gebratene Serviettenknödel
 - Sautierte Rinderhüftstreifen / Pommerysenfsauce / Rosmarinkartoffeln
 - Pasta mit Meeresfrüchten in Rahmsauce
 - Gebratener Wildlachs / Zitronenbuttersauce / Birnenspinat / Walnuss-Kräuterreis
- Schokoladenmousse
 - Käseauswahl

pro Person 52 €



Buffet 3

- Auswahl an Blatt-, Rohkost- und angemachten Salaten sowie hausgemachtes Dressing
Parmaschinken / Melone / Parmesan
Räucherfischvariation / Preiselbeercreme
- Curry-Ananassüppchen / feines Gemüse / Shrimps
- Schweinefilet im Kräutermantel / Speckbohnen / Kartoffelgratin
Gebratene Poulardenbrust in feiner Pfeffersauce / Honigkarotten mit Erbsen / Rösti
Pochiertes Dorschfilet / Orangen-Fenchelgemüse / getrüffelte Reismudeln
- Tiramisu
Rote Waldbeerengrütze
Marillenknödel auf Vanillesauce

pro Person 48 €

Buffet 4

- Auswahl an Blatt-, Rohkost- und angemachten Salaten sowie hausgemachtes Dressing
Wurst und Schinkenspezialitäten / Perlzwiebeln / Essiggurken
Rosa gebratenes Roastbeef / Sahnemeerrettich
- Rinderkraftbrühe / Schnittlauch / Kräuterpfannkuchen
- Gratinierte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille / Kartoffelgratin
Schweinebraten in Kümmeljus / Rahmsauerkraut / Semmelknödel
Basilikumnudeln / konfierte Tomaten / Parmesan
- Quarkkeulchen / Apfelmus / Vanillesauce
Frisch geschnittenes Obst
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

pro Person 44 €

Die angegebenen Büffetpreise verstehen sich pro Person.



Mitternachtsimbiss

Herzhaft

■ Miniweißwürstchen mit süßem Senf und Laugenbrezeln	8,00€
■ Miniwienerwürste & Kartoffelsalat	6,00€
■ Verschiedenen Canapés pro Stück	4,25€
■ Gulaschsuppe	7,00€
■ Currywurst	7,00€
■ Minihörnchen herzhaft (2 Stück)	7,00€
■ Pizzatecken	5,00€
■ Knabbergebäck (ca. 200 Gramm)	2,50€

Süß

■ Minihörnchen süß (2 Stück)	7,00€
■ Fruchtsmoothies im Glas	4,00€
■ Gefüllte & gerollte Crêpes	6,00€
■ Minimuffins	3,50€
■ Minidonuts	3,50€
■ Eisbombe	7,50€

Alle Preise verstehen sich pro Portion

Mitnahme von Speisen

Bitte beachten Sie, dass auf Grund der Hygiene-Regeln eine Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen nicht vorgesehen ist.

Sollten Sie dies dennoch wünschen, bringen Sie bitte hierfür geeignete Dosen und Transportboxen mit.

Sie müssen in dem Fall bei der Übernahme der Speisen quittieren, dass sie die Speisen in einwandfreiem Zustand übernommen haben und uns von jeglicher weiteren Haftung entbinden.

**Personalkosten:**

Im Restaurant ab 22:00 Uhr

Im Meistersaal ab 00:00 Uhr

In der Garden-Lounge ab 01:00 Uhr

Pro anwesendem Servicemitarbeiter und pro angefangener Stunde

50€

Sperrstunde & Lärmschutz

Bitte beachten Sie, dass wir als Hotel weitere Gäste im Haus haben, welche nicht zu Ihrer Hochzeitsgesellschaft gehören. Darum möchten wir Sie bitten den Außenbereich, speziell den Parkbereich, gegen 23:00 Uhr zu meiden und ausschließlich zum Rauchen zu nutzen.

Des Weiteren ist bei starker Beschallung im Saal darauf zu achten, dass die Türen verschlossen bleiben und ab 01:00 Uhr die Musik auf eine angemessene Lautstärke zu reduzieren ist. Eine Sperrzeit für Veranstaltungen gibt es nicht, gern bedienen wir Sie und Ihre Gäste bis der letzte Gast geht.

Alle Gäste unter einem Dach

Gern hinterlegen wir Ihnen ein Zimmerkontingent zum Abruf via Stichwort, welches von Ihnen bestimmt wird. Hierbei können Ihre Gäste bei Nennung des Stichwortes zur Sonderrate Zimmer reservieren. Dieses Kontingent halten wir Ihnen bis 6 Wochen vor Veranstaltung zur Verfügung. Danach verfallen alle nicht abgerufenen Zimmer wieder zurück in den freien Verkauf und Ihre Gäste können zum späteren Zeitpunkt die Tagesraten nach Verfügbarkeit reservieren.

Wir arbeiten mit einem dynamischen Preissystem und daher richten sich die Preise entsprechend nach Auslastung und Saison.

Sprechen Sie uns gern an, sollten Sie Zimmer für sich selbst und Ihre Gäste blocken wollen.

Preisaskunft

Auf Grund der aktuell stark steigenden Kosten in allen Bereichen, erlauben wir uns die angegebenen Preise bei Bedarf entsprechend anzupassen und sind nur als Richtwert zu sehen.

Ihr Kontakt zu Uns:

Für alle Fragen und Wünsche stehen Ihnen unsere Bankettmitarbeiter telefonisch unter +49 3521 722 917 oder per E-Mail an bankett.meissen@dorint.com zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Dorint Parkhotel Meißen