

Gastronomie



Ganz nach Ihrem Geschmack servieren Ihnen unsere Köche und Restaurantfachkräfte alle Feinheiten der Gastronomie.

Ob A la carte, Menü oder Buffet

Hier eine kleine Anregung:

Empfang

Blauer Himmel umspannt die festliche Gesellschaft, das Rauschen der Bäume, Sonnenschein. Ein Empfang für Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse direkt am Carolasee mit einem Glas Prickelndem.

Der Beginn Ihrer Veranstaltung im Carolaschlösschen.



Kir Royal (Prosecco mit Creme de Casis)	10 cl	3,50 €
Martini d'Oro, bianco, rosso, extra dry	5 cl	2,60 €
Campari Orange oder Soda	5 cl	3,50 €
Sandeman Sherry dry, medium, cream	5 cl	2,50 €
Prosecco Frizzante Leuchtendes Grüngelb; erfrischender Duft von Äpfeln, Aprikosen und Zitrusfrüchten; feine Perlung, klare, saftige Fruchtfülle, natürliche Spritzigkeit, zarttrockener Nachhall	0,75 FL	16,50 €
Prosecco Vino Spumante Extra Dry Er weist ein blasses Strohgelb auf, feines Mousseux, zart nach Früchten und Blüten anmutender Duft und Geschmack, die in leicht lieblicher Struktur harmonisch ausgewogen sind.	0,75 FL	19,90 €
Graf von Wackerbarth Sekt Schloss Wackerbarth – eine Komposition aus ausgewählten sächsischen Trauben, verfeinert mit besten Auslesen und Eiswein. trocken oder halbtrocken	0,75 FL	21,90 €
August der Starke, trocken Sachsens älteste Sektmanufaktur Schloss Wackerbarth vermählt ausgewählte sächsische Trauben zu höchstem Genuss. Ein Genuss, wie ihn August der Starke liebte: Erlesen sächsisch.	0,75 FL	26,50 €

Was wäre eine Feierlichkeit ohne edle Tropfen!

Ihren Wünschen entsprechend und nach Buffet- oder Menüauswahl stellen wir Ihre Getränkekarte individuell zusammen.

Folgende Getränke würden wir Ihnen servieren bzw. eindecken.

Getränkepauschale |

WASSER

Selters „La Culinaria“, Selters „La Culinaria“ still

PRICKELND & SPRITZIG

Coca Cola, Cola-light, Fanta, Sprite, Margon Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft, Tomatensaft, Ananassaft
Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Maracujasaft, Pfirsichnektar, Mangonektar

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Espresso, Cafe Creme, Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato, Heiße Schokolade, Teespezialitäten

BIERE

Radeberger Pilsner, Krusovice Schwarzbier, Schöffelhofer hell, dunkel, kristal, Clauthaler alkoholfrei

WEIßWEIN

„Empfehlung des Hauses“ Chardonnay vom Fass
Italien, trocken, harmonisch, delikat

ROTWEIN

„Empfehlung des Hauses“ Merlot vom Fass
Italien, trocken, feine Frucht, würzig nach Himbeeren duftend

3,20 pro Person und Stunde

* Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl der Getränkepauschale, dass ein Mindestzeitraum von 4 Stunden erforderlich ist.

Getränkepauschale II

WASSER

Selters „La Culinaria“, Selters „La Culinaria“ still

PRICKELND & SPRITZIG

Coca Cola, Cola – light, Fanta, Sprite, Margon Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte, Bananensaft, Tomatensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Maracujasaft, Pfirsichnektar, Mangonektar

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Espresso, Cafe Creme, Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato, Heiße Schokolade, Teespezialitäten

BIERE

Radeberger Pilsner, Krusovice Schwarzbier, Schöffelhofer Hell, dunkel, kristal, Clausthaler alkoholfrei

WEIßWEINE

„Empfehlung des Hauses“ Chardonnay vom Fass, Italien, trocken, harmonisch, delikat

Spätlese Weingut Hatzfelder Hof, Niederflörsheimer Frauenberg, lieblich, volle Frucht

ROTWEINE

„Empfehlung des Hauses“ Merlot vom Fass, Italien, trocken, feine Frucht, würzig nach Himbeeren duftend

La Gardie, Christian Chatelet, Frankreich, lieblich ausgewogen, feinfruchtig

ROSÉWEIN

Merlot Rosé (Chile), Central Valley, Concha y Toro, trocken, feinfruchtig

3,60 pro Person und Stunde

* Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl der Getränkepauschale, dass ein Mindestzeitraum von 4 Stunden erforderlich ist.

Getränkepauschale III

WASSER

Selters „La Culinaria“, Selters „La Culinaria“ still

PRICKELND & SPRITZIG

Coca Cola, Cola – light, Fanta, Sprite, Margon Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft, Tomatensaft, Ananassaft
Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Maracujasaft, Pfirsichnektar, Mangonektar

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Espresso, Cafe Creme, Cappuccino,
Café au lait, Latte Macchiato, Heiße Schokolade, Teespezialitäten

WEIßWEINE

„Empfehlung des Hauses“ Chardonnay vom Fass,
Italien, trocken, harmonisch, delikates

Spätlese Weingut Hatzfelder Hof,
Niederflörsheimer Frauenberg, lieblich, volle Frucht

ROTWEINE

„Empfehlung des Hauses“ Merlot vom Fass,
Italien, trocken, feine Frucht, würzig nach Himbeeren duftend

La Gardie, Christian Chatelet,
Frankreich, lieblich ausgewogen, feinfruchtig

ROSÉWEIN

Merlot Rosé (Chile), Central Valley, Concha y Toro, trocken, feinfruchtig

LONGDRINKS

4 Longdrinks Ihrer Wahl

COCKTAILS

4 Cocktails Ihrer Wahl

SPIRITUOSEN

4 Spirituosen Ihrer Wahl

4,50 pro Person und Stunde

* Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl der Getränkepauschale, dass ein Mindestzeitraum von 4 Stunden erforderlich ist.



KAFFEE & KUCHEN

Die Kreationen reichen von edlem Gebäck über delikate Kuchenspezialitäten bis hin zu köstlichen Frucht- und Sahnetorten.

Als Arrangement bieten wir Ihnen gemischte Kuchen- und Tortenspezialitäten mit 1,5 Stück pro Person in Verbindung mit einem Kännchen Kaffee, Tee oder heiße Schokolade zum Preis von

7,80 pro Person

HOCHZEITSTORTE

Gern kreiert Ihnen unser Konditor eine individuelle Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.