

UFERZONE

Moritzburg

Vermietungsvorschläge 2025





UFERZONE

Moritzburg

Wo Natur und Erleben verschmelzen

Inmitten des malerischen Bad Sonnenland und eingebettet in die ruhige Landschaft Sachsens, entsteht etwas Außergewöhnliches: eine Location, die mehr als nur Raum bietet. Die Vision für die UFERZONE Moritzburg ist es, einen Rückzugsort und zugleich einen lebendigen Begegnungsraum zu schaffen, in dem Kreativität, Entspannung und Gemeinschaft Hand in Hand gehen. Die al dente group, mit über 20 Jahren Erfahrung in der Event- und Gastronomiebranche, bringt hier ihre ganze Expertise und Leidenschaft ein, um ein Areal zu entwickeln, das in seiner Einzigartigkeit überzeugt.

Unsere Eventflächen

UferZone 1

Der Raum "UferZone 1" verfügt über eine Gesamtnutzungsfläche von ca. 150m² und bietet Gesellschaften bis 100 Personen ausreichend Platz. Unser Raumkonzept kann individuell angepasst werden, sodass auch Flächen bereitstehen für Tanz, Spiel oder Spaß.

UferZone 2

Die lichtdurchflutete "UferZone 2" mit wunderschönem Seeblick und einer Gesamtnutzungsfläche von ca. 130m² bietet Gesellschaften bis 80 Personen einen optimalen Raum für Hochzeiten. Hier ist es auch möglich den angrenzenden multifunktionalen Konferenzraum anzumieten, sodass auch mehr Platz für Tanz und Buffetfläche gegeben ist.

UferZone "gesamte Eventlocation"

Wenn Sie die gesamte Eventfläche samt großer Outdoor-Terrasse mieten möchten, wären Feierlichkeiten je nach Eventcharakter bis zu einer Größe von 250 Gästen möglich. Auch die Einbindung der Außenanlage mit Seezugang kann für Firmenevents bis zu einer Gesamtkapazität von bis zu 2.500 Gästen komplett umgestaltet werden. Unsere Eventabteilung kann hier individuelle Eventkonzepte im Full-Servicebereich erarbeiten.

Gastronomiekonzept

Mit Qualität und Leidenschaft, vereint mit persönlichem Engagement und jahrelanger Erfahrung, sorgt unser kreatives Cateringteam für die kulinarischen Highlights. Denn ein wirklich besonderes Essen & Getränkeangebot hält nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern schafft auch eine entspannte Atmosphäre, in der sich Ihre Gäste wohl fühlen. Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene gastronomische Ideen und Konzepte aufgeführt. Ebenfalls sehen Sie sehr übersichtlich ohne versteckte Zusatzkosten was Ihre zukünftige Feierlichkeit in der UFERZONE Moritzburg kostet. Wir freuen uns Ihr Event gemeinsam zu planen und durchzuführen.

Gastronomiekonzept

Full-Service-Angebot

Mindestumsatz von 3.000 € / Brutto

UFERZONE 1 oder 2

inkl. Buffet, Getränke, Servicepersonal, Raum- & Nebenkosten (Heizung, Strom, Wasser, Abwasser) integrierte Beschallungsanlage, Terrassenbereich, Bestuhlung, Positionierung der Bestuhlung je nach Kundenwunsch, Geschirr & Besteck passend zum Buffet oder Menü, Gläser, WC-Anlagen, GEMA-Kosten für private Nutzung und Endreinigung - keine weiteren versteckten Zusatzkosten

Buffetvorschläge nach Ihrem Geschmack

Alle Speisen werden frisch und mit viel Liebe zum Detail gekocht.

Eine Buffetbetreuung ist im Preis enthalten und beantwortet Ihre Fragen zu möglichen Unverträglichkeiten gern.

Die nachfolgenden Vorschläge sind Muster und können gern bunt gemischt werden. Der Preis wird dementsprechend neu kalkuliert. Andere Buffetvorschläge, Motos, Menüvorschläge oder Fingerfoodvarianten sind natürlich möglich, sprechen Sie uns hier bitte an.

Getränkepauschalen

Bei unseren Getränkepauschalen haben sie die Möglichkeit auf zwei Varianten zurückzugreifen. Unsere Getränkevorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Getränke & Servicepauschale ist auf 8 Std. kalkuliert. Jede weitere Stunde wird nachberechnet.

Getränkepauschale "Flaschenpost"

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler, Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger

Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen, Säfte von der Obstkellerei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränkepauschale "Uferlos"

Fassbier: von Ur-Krostitzer

Flaschenbier: Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler, Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger

Weingut Schuh bei Meißen: DER ROTE SCHUH, DER WEIßE SCHUH, DER ROSA SCHUH SECCO

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen, Säfte von der Obstkellerei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Full-Service-Angebot

Mindestumsatz von 3.000 € / Brutto

Servicekräfte

Unsere Servicekräfte begleiten Ihre Veranstaltung von Anfang bis Ende, so dass Sie Ihre Feier genießen können. Wir bieten Ihnen einen angenehmen und seriösen Service.

Unser Credo ist, damit Ihre Feier nicht zur gezwungenen Veranstaltung wird, dass die Gäste Ihre Getränke an der Bar selbst holen. Somit bietet man den Gästen auch mal die Möglichkeit, den Platz zu wechseln.

Selbstverständlich können wir auch einen Platzservice anbieten. Dabei benötigen wir mehr Servicepersonal, was nicht in unseren Angeboten einkalkuliert ist.

Extra Servicepersonal 34,50 € / pro Stunde

Bei unseren Full-Service-Angeboten ist bereits bis 30 Personen eine Servicekraft einkalkuliert. Ab 30 Gästen kommt je eine weitere Servicekraft dazu.



Zusatzleistungen

Wir bieten Ihnen zusätzliche Optionen und Ausstattungen

weiße Stofftischdecken für die Gästetische inkl. Auf- & Abbau, Reinigung	2,50 € / Pers.
weiße Stoffservietten für die Gästetische inkl. Auf- & Abbau, Reinigung	2,50 € / Stk.
weiße Stuhlhussen für Stühle inkl. Auf- & Abbau, Reinigung	5,50 € / Pers.
Stehtische inkl. farbiger Stretchhülle (weiß, rot, grau)	18,00 € / Stk.
Eindecken Ihrer Dekoration oder thematische Feierlichkeit	34,50 € / Std.
Aufpreis / Mehrbetrag für Umbuchung auf Getränkepauschale "Uferlos"	7,90 € / Pers.
zusätzliche ausgebildete Servicekräfte (mind. 4 A-Std.)	34,50 € / Std.
DJ - inkl. Ton- & Lichtpaket „Paket 1“ für 6 Stunden und bis 24 Uhr jede weitere Stunde nach 24 Uhr je 55,00€	690,00 €
UferZone „Fotobooth deluxe“ – inkl. 150 Bilder inkl. vielen Zusatzoptionen	450,00 €
Kaffeegedeck inkl. Geschirr, Kaffee & Teepauschale sowie 1,5 Stück Kuchen	6,90 € / Pers.
Longdrinks 0,3l z.B. Cuba Libre, Gin Tonic etc.	6,50 € / Pers.
„schlägg & weg“ Softeistorte aus eigener Produktion	7,90 € / Pers.
„schlägg & weg“ Softeisbecher (viele verschiedene Softeissorten)	3,00 €

Alles Rund um Spiel & Spaß zu Ihrer Veranstaltung

Tischtennisplatte inkl. Schläger & Bälle	50,00 €
Darthboard & Dart-Pfeile	30,00 €
Spiele Set für Indoor-Bereich	20,00 €
Spiele Set für Outdoor-Bereich	40,00 €
Hüpfburg XL	150,00 €
Hüpfburg XXL	250,00 €

Exklusive Koppeltvermietung UFERZONE

Buchung der Gesamtfläche UFERZONE 1 & 2, inkl. Terrassenbereich	nach Absprache
---	----------------

weitere Eventmodule, Eventspiele, Outdoor-Aktivitäten, alles Rund ums Thema Wassersport, Künstler, Alleinunterhalter uvm. nach Anfrage und persönlicher Beratung

UFERZONE

Veranstaltungsformular

Kontaktdaten

Name _____
Vorname _____
Straße _____ PLZ / Ort _____
Tel. _____ Email _____

Daten zur Veranstaltung

Datum Veranstaltung _____ Anlass _____
Personen _____ Uhrzeit _____
Anmerkungen _____

Welches Full-Service Angebot möchten Sie buchen?

- | | | | |
|---|-------------------|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 1 | (89,00 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 5 | (82,00 € / p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 2 | (96,00 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 6 | (92,00 € / p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 3 | (109,00 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 7 | (105,00 € / p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 4 | (93,00 € / p.P.) | | |

Möchten Sie noch Zusatzleistungen buchen?

- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Upgrade Getränkeflatrate "Uferlos" | (7,90 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> DJ Paket I inkl. Technik & 6 Std. | (690,00 €) |
| <input type="checkbox"/> weitere Service- / Eventkraft | (34,50 € / h) | <input type="checkbox"/> Fotobooth deluxe | (450,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Kaffeegedeck | (6,90 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Tischtennisplatte | (50,00 €) |
| <input type="checkbox"/> weiße Stofftischdecken | (2,50 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Dartboard | (30,00 €) |
| <input type="checkbox"/> weiße Stuhlhusse | (5,50 € / Stk.) | <input type="checkbox"/> Spiele-Set Indoor | (20,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Stehtisch & Husse | (18,00 € / Stk.) | <input type="checkbox"/> Spiele-Set Outdoor | (40,00 €) |
| <input type="checkbox"/> weiße Stoffserviette | (2,50 € / Stk.) | Hüpfburg XL <input type="checkbox"/> XXL <input type="checkbox"/> | (150 € / 250 €) |
| <input type="checkbox"/> Longdrinks | (6,50 € / Stk.) | | |

Sonstiges _____

Kinder bis 6 Jahren (keine Kosten) / 7-12 Jahre bezahlen die Hälfte / ab 12 Jahre Vollzahler
Unsere Getränke- & Full-Serviceangebote sind auf 8 Stunden kalkuliert, ab der 8. Stunde werden pro Person / Gast 20,50 € / Std. nachberechnet.

Full-Service Angebot 1

“Buffet Freiheit”

Vorspeisen

Bunte Salat-Seebowls aus verschiedenen Wildkräutern, Blattsalaten, Gemüse, Obst und Saaten
Gegrillte Gemüse Antipasti Variation mit cremigen Burrata und Grissini Reichhaltige Brotauswahl
vom Moritzburger Bäcker Liebscher

Hauptspeise

Gegrillte Maispouardenbrust auf Rahmpilzen mit Kartoffel-Sellerieauflauf
Gebratene Forellenfilets an buntem Ofengemüse mit Salbeignocchi
Risi Pisi-Hirse-Risotto mit gegrilltem Shiitake
Marktfrisches Gemüse mit Nussbutter

Dessert

Bunter Obstkorb von heimischen und exotischen Früchten
Schokoladenmousse mit Salzcrumble

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler,
Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger
Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen,
Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

89,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Full-Service Angebot 2

“Buffet Auslese”

Vorspeisen

Gezupfte Wildkräutersalate mit Aroniavinaigrette an mariniertem Ziegenkäse
Gegrillte Gemüse Antipasti Variation mit cremigen Burrata und Grissini
Sächsischer Edelkäse mit Großdobritzer Edelschinken vom Brett an Salzgebäck
Reichhaltige Brotauswahl vom Moritzburger Bäcker Liebscher

Hauptspeise

Schweinefilet vom Großdobritzer Duroc an gegrillter Paprika
mit duftenden Rosmarinkartoffeln
Confierter Saibling an Safran-Aioli auf karamellisiertem
Wurzelgemüse und Schluppenrisotto
Geschmortes Jackfrucht-Gemüsecurry mit duftendem Yasminreis
Marktfrisches Gemüse mit Nussbutter

Dessert

Bunter Obstkorb von heimischen und exotischen Früchten
Creme Brûlée mit Birne und Mandelcrunch
Sanddorn-Tiramisu mit Heidelbeer

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler,
Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger
Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen,
Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

96,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Full-Service Angebot 3

“Buffet Hochzeit”

Vorspeisen

Konfekt vom Tahini-Thunfisch an Linsensalat mit Cherrytomaten und Wasabimousse
Gegrillte Gemüse Antipasti Variation mit cremigen Burrata und Grissini
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesanhobel
Cremiger Büffelmozzarella mit gebackenen Honig-Kürbisspalten und Rucola
Reichhaltige Brotauswahl vom Moritzburger Bäcker Liebscher

Hauptspeise

Rosa geschmorte Aberdeen Angus-Hüfte mit Himbeerjus an
glacierten Fingermöhren und Parmesanquarkkeulchen
Lachs im Ganzen gedünstet auf Chili-Spinat mit Nuss-Polenta
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Ratatouille mit Pesto-Tagliatelle
Gebackene Gemüselasagne
Marktfrisches Gemüse mit Nussbutter

Dessert

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanillecreme
Bunter Obstkorb von heimischen und exotischen Früchten
Orangen-Panna Cotta mit Kekscrumble

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler,
Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger
Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen,
Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

109,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Full-Service Angebot 4

“Buffet Sächsisch”

Vorspeisen

Bündner Edelschinken vom heimischen Duroc an Wildkräutern mit Sauerampfer vinaigrette

Tatar von der Lachsforelle an Gurkenmousse mit Aroniaglace

Scheiben von der gepökelten Ochsenzunge mit Petersilienvinaigrette beträufelt

Salat von heimischen Feldern an gebackenem Ziegenkäse aus Stolpen

Regionale Auswahl von herzhaftem Weich- und Hartkäse vom Brett mit Trauben garniert

Reichhaltige Brotauswahl vom Moritzburger Bäcker Liebscher

Hauptspeise

Sächsische Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Majoran

Geschmorter Sächsischer Sauerbraten vom Aberdeen Angus aus Großdobritz in kräftiger Rosinenjus an glacierten Karotten und Nussbutter-Kartoffelstampf

Gebackene Keule vom Duroc-Schwein an deftigem Schlachterkraut und geschwenkten Petersilienkartoffeln

Gebackener Blumenkohl und Brokkoli an knusprigen Reibekuchentaler mit Kresseschmand

Dessert

Hausgemachte Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelragout

Zart schmelzende Meissner Weinmousseè mit Pinienkernen und Birnen

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler, Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger

Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen, Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

93,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Full-Service Angebot 5

“Grillbuffet geht doch”

Vorspeisen & Salate

Gegrilltes Anti Pasti-Gemüse mit Kräuteröl mariniert
Knackig frisches Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings
Reichhaltige Brotauswahl vom Moritzburger Bäcker Liebscher

Hauptspeise & frisch vom Grill

Thüringer Rostbratwurst
Saftige Hähnchenbrustmedaillons
Duftende Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
Inklusive Grillmeister & Senf, Ketchup, BBQ Sauce, Kräuterbutter

Dessert

Luftige Schokoladenmousse mit Beeren
Bunter Obstkorb aus Früchten der Saison

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler,
Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger
Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen,
Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

82,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Full-Service Angebot 6

“Grillbuffet Moritzburg”

Vorspeisen & Salate

Confierte Strauchtomaten mit cremigen Burrata und karamellisierten Balsamicozwiebeln
Carpaccio von der Cantaloupmelone mit knusprigen Serranochips und frittiertem Rucola
Bunte Salatbowl aus verschiedenen Früchten, Gartengemüse und Kernen und Salatherzen
Pikanter Pesto-Kartoffelsalat mit grünem Spargel und Brunnenkresse
Reichhaltige Brotauswahl vom Moritzburger Bäcker Liebscher

Hauptspeise & frisch vom Grill

Thüringer Rostbratwurst
Würzig marinierte Spare Ribs vom Grill
Lachs im ganzen gegart mit Chili und Limetten
Bunter vegetarischer Schaschlikspieß
Geschmolzener Fetakäse mit Thymian und Tomaten-Zwiebelconfit
Inklusive Grillmeister & Senf, Ketchup, BBQ Sauce, Kräuterbutter,
Mangodip, Sweet-Chilli-Dip

Dessert

Creme Bruleè mit karamelisiertem Rohrzucker
Panna Cotta mit Limetten-Himbeertopping

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler,
Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger
Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen,
Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

92,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Full-Service Angebot 7

“Grillbuffet UferZone II”

Vorspeisen & Salate

Knackiger Caesar Salad mit croutons und gehobelten Parmesan

Carpaccio von der sonnengereiften Strauchtomate mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Schafskäse

Orientalisches Bulgur-Tabouleh mit knackigem Gartengemüse

5 verschiedene Food Pops am Holzbalken, (Datteln im Speckmantel, Shrimps im Backteig u.a.)

Würzige Käse vom Brett aus Österreich mit blauem Wein und Feigensenf

Italienische Bruschetta

Reichhaltige Brotauswahl vom Moritzburger Bäcker Liebscher inkl. Butter & Dips

Hauptspeise & frisch vom Grill

Thüringer Rostbratwurst

Hüftsteaks vom Großdobritzer Weiderind

Zarte Lammkoteletts mit Rosmarin parfümiert

Glasig gegrilltes Thunfischsteak mit Limettenzesten mariniert

Bunter vegetarischer Schaschlikspieß, Gegrillte Garnelen-Tapas

Geschmolzener Fetakäse mit Thymian und Tomaten-Zwiebelconfit

Inklusive Grillmeister & Senf, Ketchup, BBQ Sauce, Kräuterbutter,

Mangodip, Sweet-Chilli-Dip

Dessert

Duett von weißer und dunkler Schokoladenmoussè

Sahniges Tiramisu mit Amarettini und Blaubeere

Exotischer Obstspieß der Saison

Getränkepauschale „Flaschenpost“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Ur-Krostitzer alkoholfrei, Feldschlösschen Radler,
Landskron Weizen, Feldschlösschen Schwarzer Steiger

Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen,

Säfte von der Obstkelterei Heide sowie weitere Softgetränke von Fritz

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

105,00 € / pro Person

Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.

Zusätzliche Ideen für Ihre Buffetauswahl

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern

Kalte Speisen

- Kaltes Gurken-Dillsüppchen mit Garnelenspieß
- Ziegenkäsecrumble auf Ragout von Kirschtomaten mit Thymian
- Belugalinsensalat mit Apfel und Forellenfilets
- Geräucherter Wildschweinerücken auf roter Beete-gelee mit Meerrettichschaum
- Konfekt vom Thunfisch mit Wasabimoussè
- Gebackene Ziegenkäse-Feigen-Muffins an Pflaumen-Birnenchutney
- Quinoa mit Avocado-Knoblauchcreme und Babypaprika
- Auswahl an Europäischen Edelkäsen mit Trauben und Salzgebäck
- Geräucherte Entenbrust auf Glasnudelsalat
- Auswahl italienischer Edelkäse mit Trauben und Grissini
- Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan
- Salat vom gegrillten Calamaretti & Fenchel mit getrockneten Tomaten
- Luftgetrocknete Edelschinken mit Charantainmelone
- Auswahl an edlen Hart- & Weichkäsen mit Trauben, Grissini und Feigensenf

Warme Speisen

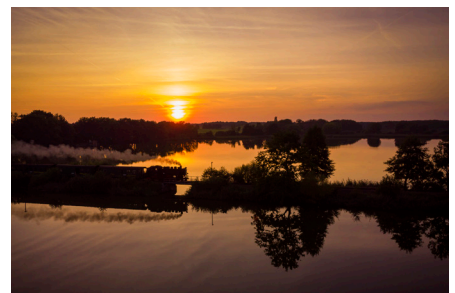
- Fischsüppchen nach „Bouillabaisse Art“
- Cremiges Kürbissüppchen mit Kokosmilch und gegrillten Garnelen
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffelsauce
- Kalbsrücken mit Zwiebel-Senf-Kruste, buntem Gemüse und Pilzrahm
- Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pilz-Bohngengemüse
- Gegrillte Poulardenbrust auf Gemüsecurry mit Zitronengras
- Gebackenes Kabeljaufilet mit Orangen-Fenchelgemüse
- Frisches Lachsfilet auf cremigem Chili-Spinat
- Bunte Gnocchipfanne mit frischem Gemüse und Rucola
- Überbackener Gemüse-Kartoffelauflauf mit Dip
- Vegane Pilzcanneloni in Spinat-Sojarahm gebacken
- Live-Act:** Getrüffelte Pasta aus dem Parmesanlaib

Desserts

- Crème Brûlée
- Kaltschale aus verschiedenen Früchten
- Mascarpone-Mangocreme mit Soßenspiegel und Minze
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Auswahl an frisch geschnittenem Obst der Saison

UFERZONE

Moritzburg



Bilderauswahl

aus den Jahren 2000 - 2024