

UFERZONE

Moritzburg

Vermietungsvorschläge ab 01/2026





UFERZONE

Moritzburg

Wo Natur und Erleben verschmelzen

Inmitten des malerischen Bad Sonnenland und eingebettet in die ruhige Landschaft Sachsens, ist etwas Außergewöhnliches entstanden. 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 – einen Ort, an 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

Uferstube

Die Uferstube verfügt über eine Gesamtnutzungsfläche von ca. 150 m² und bietet Gesellschaften bis zu 90 Personen ausreichend Platz. Ebenfalls steht die großzügige Terrasse mit Großschirmen und Bestuhlung zur Verfügung. Das Raumkonzept kann individuell angepasst werden, sodass auch Flächen für Tanz, Spiel oder andere Aktivitäten zur Verfügung stehen.

Uferlodge

Die lichtdurchflutete Uferlodge mit traumhaftem Seeblick und einer Gesamtnutzungsfläche von ca. 130 m² bietet Gesellschaften bis zu 110 Personen den idealen Rahmen – beispielsweise für Hochzeiten. Der angrenzende multifunktionale Zusatzraum „Uferzimmer“ bietet zusätzlichen Platz für Tanzfläche oder Buffet.

Gesamte Eventlocation UFERZONE

Wenn Sie die gesamte Eventfläche samt großer Outdoor-Terrasse mieten möchten, sind Feierlichkeiten – je nach Eventcharakter – mit bis zu 350 Gästen möglich. Für Firmenevents kann die Außenanlage mit Seezugang integriert und individuell umgestaltet werden, sodass eine Gesamtkapazität von bis zu 2.500 Gästen realisierbar ist. Unsere Eventabteilung entwickelt hierfür maßgeschneiderte Konzepte im Full-Service-Bereich.

Gastronomiekonzept

Mit Qualität und Leidenschaft, vereint mit persönlichem Engagement und jahrelanger Erfahrung, sorgt unser kreatives Cateringteam für die kulinarischen Highlights. Denn ein wirklich besonderes Speisen- und Getränkeangebot hält nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern schafft auch eine entspannte Atmosphäre, in der sich Ihre Gäste wohlfühlen.

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene gastronomische Ideen und Konzepte – transparent und ohne versteckte Zusatzkosten. So sehen Sie auf einen Blick, was Ihre zukünftige Feierlichkeit in der **UFERZONE Moritzburg** kosten wird.

Wir freuen uns darauf, Ihr Event gemeinsam zu planen und durchzuführen.

Full-Service-Angebot

Mindestumsatz von 3.000 € / Brutto

Unsere Full Service Angebote beinhalten

Buffet, Getränkepauschale, Servicepersonal, Raum-, & Nebenkosten (Heizung, Strom, Wasser, Abwasser) integrierte Hintergrundbeschallungsanlage, 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, Mottos, Menüvorschläge oder Fingerfoodvarianten sind natürlich möglich, sprechen Sie uns einfach an.

Getränkepauschalen

Bei unseren Getränkepauschalen haben Sie die Möglichkeit auf zwei Varianten zurückzugreifen.

Unsere 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

al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

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

Getränkepauschale "Uferlos"

Fassbier: von Ur-Krostitzer

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

al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

Weinkollektion "UFERZONE" vom Weingut Schuh bei Meißen
Sommerhauch (Rosé) & Uferklang (Weiß)

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen, Säfte von der Obstkelterei 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, welches nicht in unseren Angeboten einkalkuliert ist.

Extra Servicepersonal 36 € / pro Stunde

Bei unseren Full-Service-Angeboten ist bereits bis 30 Personen eine Servicekraft einkalkuliert. Ab 30 Gästen kommt je eine weitere Servicekraft hinzu und ist im Preis inklusive.



Zusatzleistungen

Wir bieten Ihnen zusätzliche Optionen und Ausstattungen

weiße Stofftischdecken für die Gästetische inkl. Auf- & Abbau, Reinigung	2,50 € / Pers.
Tischläufer für die Gästetische inkl. Auf- & Abbau, Reinigung	2,00 € / 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 thematischen Feierlichkeit	36,00 € / Std.
Aufpreis / Mehrbetrag für Umbuchung auf Getränkepauschale "Uferlos"	7,90 € / Pers.
zusätzliche ausgebildete Servicekräfte für Platzservice (mind. 4 A-Std.)	36,00 € / Std.
Freie Trauung Variante I Bierbänke mit weißen Hussen, Rednerpult, weißer Torbogen mit Kunstblumendekoration	10,00 € / Pers.
Freie Trauung Variante II Stühle mit weißen Hussen, Rednerpult, weißer Torbogen mit Kunstblumendekoration	12,00 € / Pers.
Weißer Hochzeitstauben für Freiflug und Fotomotiv	ab 150,00 €
Kaffee gedeckt mit Kaffee, Kakao & Tee pauschale sowie 1,5 Stück Kuchen	6,90 € / Pers.
Longdrinks 0,3l z.B. Cuba Libre, Gin Tonic etc.	6,50 € / Stk.
"schlägg & weg" Softeistorte aus eigener Produktion	7,90 € / Pers.

Alles Rund um Technik zu Ihrer Veranstaltung

DJ - inkl. Ton- & Lichtpaket „Paket 1“ für 6 Stunden und bis 24 Uhr jede weitere Stunde nach 24 Uhr je 65,00€	750,00 €
UferZone „Fotobooth Retrobox“ – inkl. 200 Sofort Druckbilder	300,00 €
Lautsprechersystem „JBL PartyBox Stage 320“	50,00 €
Professionelles Säulen-Lautsprechersystem „Evolve 30M“	200,00 €
Lichtspots - Eurolite LED IP PAR 3x8W QCL Spot	5,00 € / Stk.

Alles Rund um Spiel & Spaß zu Ihrer Veranstaltung

Tischtennisplatte inkl. Schläger & Bälle	50,00 €
Tischkicker	30,00 €
Spiele Set für Kinder im Indoor-Bereich	50,00 €
Spiele Set für Kinder / Erwachsene für den Outdoor-Bereich	100,00 €
Hüpfburg für Kinder 4,5 x 4,0 m	150,00 €

Exklusive Koplettvermietung 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 | (95,00 €/ p.P.) | <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 5 | (89,00 €/ p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 2 | (102,00 €/ p.P.) | <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 6 | (100,00 €/ p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 3 | (117,00 €/ p.P.) | <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 7 | (115,00 €/ p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Full Service Angebot 4 | (105,00 €/ p.P.) | | |

Möchten Sie noch Zusatzleistungen buchen?

- | | | | |
|---|------------------|--|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Upgrade Getränkeflatrate "Uferlos" | (7,90 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Longdrinks | (6,50 € / Stk.) |
| <input type="checkbox"/> weitere Service- / Eventkraft | (36,00 € / h) | <input type="checkbox"/> Softeistorte | (7,90 € / p.P.) |
| <input type="checkbox"/> Kaffeegedeck | (6,90 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> DJ Paket I inkl. Technik & 6 Std. | (750,00 €) |
| <input type="checkbox"/> weiße Stofftischdecken | (2,50 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Fotobooth Retrobox | (300,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Tischläufer | (2,00 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Lautsprechersystem JBL Party | (50,00 €) |
| <input type="checkbox"/> weiße Stuhlhusse | (5,50 € / Stk.) | <input type="checkbox"/> Säulen-Lautsprechersystem | (200,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Stehtisch & Husse | (18,00 € / Stk.) | <input type="checkbox"/> Lichtspots Eurolite | (6,50 € / Stk.) |
| <input type="checkbox"/> weiße Stoffserviette | (2,50 € / Stk.) | <input type="checkbox"/> Tischtennisplatte | (50,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Eindecken Dekoration | (36,00 € / h) | <input type="checkbox"/> Tischkicker | (30,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Freie Trauung I | (10,00 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Spiele-Set Kinder Indoor | (50,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Freie Trauung II | (12,00 € / p.P.) | <input type="checkbox"/> Spiele-Set Outdoor | (100,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Hochzeitstauben | (ab 150,00 €) | <input type="checkbox"/> Hüpfburg | (150,00 €) |

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 von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

Hauptspeise

Gegrillte Maispoulardenbrust 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
al dente Weinkollektion 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

95,00 € / 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 regionalem Edelschinken vom Brett an Salzgebäck
Reichhaltige Brotauswahl von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

Hauptspeise

Schweinefilet vom heimischen 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
Bayrisch Creme mit Erdbeerglace

Getränkepauschale „Flaschenpost“

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

102,00 € / 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 von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

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
Schwarzwälder Kirschcreme mit Kekscrumble

Getränkepauschale „Flaschenpost“

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

117,00 € / 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 von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

Hauptspeise

Sächsische Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Majoran

Geschmorter Sächsischer Sauerbraten vom heimischen Jungbullen 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 Weinmousse mit Pinienkernen und Birnen

Getränkepauschale „Flaschenpost“

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

al dente Weinkollektion 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.

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 von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

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

al dente Weinkollektion 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 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 von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

Hauptspeise & frisch vom Grill

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

Dessert

Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker
Panna Cotta mit Limetten-Himbeertopping

Getränkepauschale „Flaschenpost“

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

100,00 € / pro Person

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

Full-Service Angebot 7

“Grillbuffet Hochzeit”

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
Würzige Käse vom Brett aus Österreich mit blauem Wein und Feigensenf
Italienische Bruschetta
Reichhaltige Brotauswahl von der Moritzburger Bäckerei Schultze inkl. Butter & Dips

Hauptspeise & frisch vom Grill

Thüringer Rostbratwurst
Hüftsteaks vom heimischen 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-Chili-Dip

Dessert

Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse
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
al dente Weinkollektion 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

115,00 € / 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
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pilz-Bohngengemüse
Gegrillte Poulardenbrust auf Gemüsecurry
Gebackenes Kabeljaufilet mit Orangen-Fenchelgemüse
Frisches Lachsfilet auf cremigem Mangold
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 vergangenen Jahren

www.uferzone-moritzburg.de