

MÜCKEN SCHLÖSSCHEN

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN



Bankettkarte

Sie geben ein Fest – Wir machen den Rest!

Mückenschlösschen am Rosental · Waldstraße 86 · 04105 Leipzig
Tel.: 0341 / 9 83 20 51 · Fax: 0341 / 9 83 20 52 · E-Mail: mueckenteam@online.de
www.mueckenschloessen-leipzig.de

Ihre Feier im Mückenschlösschen

Sie planen Ihre Familien- oder Firmenfeier?

Unsere eleganten Veranstaltungsräume bieten den perfekten Rahmen für eine romantische Hochzeitsfeier, sowie Familienfeiern aber auch Firmenfeiern oder ein Geschäftsessen.

Wir beraten Sie umfassend und erstellen für Sie Ihr persönliches Arrangement abgestimmt auf Ihre Wünsche, auch wenn es um kulturelle Umrahmung, Bestuhlungsvierungen, Dekorationen oder Fotograf geht.

Eine große Auswahl an Menü- und Buffetvariationen, sowie eine ausgewählte Speisekarte und Weinkarte halten wir individuell für Sie bereit. Unser Küchenchef wird Sie mit seinem Team in jedem Fall mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Unser charmantes Serviceteam zeichnet sich durch Erfahrung und Engagement aus und wird Sie herzlich umsorgen.

UNSERE VERANSTALTUNGSRÄUME

Raum	Größe	Preis
Rosentalsaal	bis 100 Personen	300,00 Euro
Kaminzimmer	bis 25 Personen	50,00 Euro
Weinstube	bis 30 Personen	50,00 Euro
Turmzimmer	bis 25 Personen	50,00 Euro

EMPFANG & GETRÄNKE-PAUSCHALE

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif – wählen Sie zwischen Prosecco, Rotkäppchen Sekt, Aperol Spritz, Martini, Sherry oder Campari Orange. Dazu empfehlen wir kleine Appetit-Häppchen.

Bei den Getränken für Ihre Veranstaltung besteht die Möglichkeit ein auf Ihren Anlass passendes Pauschal-Angebot zusammenzustellen.

Unsere Experten vom Veranstaltungsteam beraten Sie hierzu gerne.

Preise nach Absprache





Kaminzimmer



Weinstube



Rosentalsaal

Buffets

mit den besten Zutaten

MEDITERRANES BUFFET - AB 20 PERSONEN

- * Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- * Carpaccio vom Rind mit Parmesan
- * Vitello tonnato – Fleisch in Thunfischsauce
- * Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- * Gebackene Auberginenscheiben
- * Mariniertes Schafskäse mit Olivenöl und Gurke
- * Garnelensalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
- * Gemüse in Olivenöl und Kräutern

- * Piccata Milanese – Putenmedaillons in Ei-Parmesanhülle
- * Gebratene Edelfischmedaillons auf mediterranem Gemüse
- * Ravioli an Kräuter-Tomatensauce
- * Pilzrisotto, Thymiankartoffeln

- * Italienische und französische Käsespezialitäten, Brot, Ciabatta, Butter

- * Hausgemachtes Tiramisu
- * Salat von frischen Früchten
- * Zabaglione mit Früchten



38,50 Euro pro Person

Notizen

.....
.....
.....
.....



BUFFET »MÜCKENSCHLÖSSCHEN« - AB 20 PERSONEN

- * Medaillons vom Schwein und Pute mit saurem Essiggemüse
- * Geräuchertes und Gesalzenes vom Lachs
- * Spezialitätenplatte von Wild und Geflügel
- * Tomate mit Mozzarellakäse
- * Grüner Bohnensalat mit Kirschtomaten und Schinkenstreifen
- * Knackige Blattsalate, Radieschen, Rettich, Paprika mit Dips und Dressing

Bitte stellen Sie Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammen und wählen 2 Hauptgerichte, 2 Gemüsebeilagen und 2 Sättigungsbeilagen aus:

- * Tranchen vom Schweinefilet mit Austernpilzen
- * Burgunderbraten in Rotweinjus
- * Duett vom Zander und Lachs auf Limetten-Lauchgemüse
- * Spanferkelkeule in Majoransauce
- * Braten vom Wildschwein an feiner Jus
- * Gebratenes Poulardenbrüstchen auf leichtem Curryrahm mit Zitronengras

- * Butterbohnen, Blumenkohl, Mandelbrokkoli, Karotten-Kohlrabi-Rahmgemüse, Apfelrotkraut, Sauerkraut, knackiges Gemüse der Saison
- * Herzoginkartoffeln, Kroketten, Wildreismischung, hausgemachte Spätzle, gebratene Schupfnudeln, Kartoffelklöße, Semmelknödel, gratinierte Kartoffeln

- * Auswahl von internationalem Käse mit Trauben
- * Feines Bäckerbrot, Partybrötchen und Butter

- * Zitronen-Maracujacreme
- * Fruchtgrütze mit Vanilleschaum
- * Salat von frischen Früchten
- * Crème Caramel



39,50 Euro pro Person

Notizen

.....

.....

.....

.....



IHR KOMBINATIONS-BUFFET - AB 20 PERSONEN

Auch hier können Sie ganz nach Ihren persönlichen Wünschen Ihre Speisen zusammenstellen. Sie wählen eine gemeinsame Vorspeise sowie eine Suppe, die wir Ihnen servieren:

- Vorspeisen:*
- * Kleine Kartoffelpuffer mit Rauchlachs an Crème fraîche
 - * Rosa gebratene Entenbrust an feinem Salatbukett mit Himbeerdressing
 - * Mediterraner Vorspeisenteller – köstliche Kleinigkeiten
 - * Variationen von Rauchfisch mit Sahnemeerrettich
 - * Zarte Salate an Balsamicodressing mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

- Suppen:*
- * Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne
 - * Sächsische Kartoffelsuppe mit Lauch
 - * Klare Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Flädle
 - * Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

- Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge*
- * Tranchen vom Schweinefilet mit Austernpilzen
 - * Burgunderbraten in Rotweinjus
 - * Spanferkelkeule in Majoransauce
 - * Zarter Wildschweinbraten
 - * Duett vom Zander und Lachs auf Limetten-Lauchgemüse
 - * Gebratenes Poulardenbrüstchen auf leichtem Curryrahm mit Zitronengras

- Bitte wählen Sie 4 Beilagen*
- * Butterbohnen, Mediterranes Gemüse, Mandelbrokkoli,
 - * Rotkraut, Sauerkraut, Gemüse der Saison, Karotten-Kohlrabigemüse,
 - * Rosmarinkartoffeln, Krokette, Wildreismischung, Kartoffelklöße,
 - * Spätzle, Schupfnudeln, Pommes gratin, Risotto

- Bitte wählen Sie 1 Dessert*
- * Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
 - * Sächsische Apfelringtaler mit Zimtzucker und Vanillesauce
 - * Mückenschlösschen-Desserteller mit feinen Früchten
 - * Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelpüree und Sahne
 - * Waldbeerenfrüchte mit Nusseis und Sahne

38,50 Euro pro Person

Notizen

.....

.....

.....

.....

FLYING BUFFET - AB 20 PERSONEN

Die etwas andere Art Ihre Feier zu gestalten ... meistens eine lockere Geschichte an hübsch dekorierten Stehtischen um die Veranstaltung kommunikativ zu halten und Ihre Gäste nicht an bestimmte Plätze zu binden. Alle Speisen sind in kleinen Gläsern, Schälchen, Tellern oder auf Löffeln angerichtet, werden von unserem Servicepersonal ständig gereicht und sind zum Stehverzehr gut geeignet.

* Lachstatar	3.90
* Ziegenfrischkäse mit Maracuja Coulis und rosa Pfeffer	2.90
* Meeresfrüchtesalat	3.90
* Feigen-Apfelsalat	2.90
* Gänselebermousse mit Portweingelee	4.90
* Algensalat mit Garnelen	3.90
* Tomate-Mozzarella-Spieße	2.90
* Kleine gemischte Käsespieße	2.90
* Datteln im Speckmandel und Oliven am Spieß	2.90
* Roastbeef gebraten auf Waldorff-Salat	3.90
* Serrano Schinken mit Melonenbällchen	3.90
* Antipasti mit getrockneten Tomaten	2.90
* Geräucherte Entenbrust auf rosa Linsensalat	3.90
* Riesengarnelen auf pikantem Glasnudelsalat	4.90
* Gemischte exotische Fruchtspieße	2.50
* Mousse au Chocolat hell und dunkel	2.50
* Panna cotta mit Holundergrütze	2.50
* Crème Caramel	2.50
* Dessert Petit four's	2.70

Der Preis für dieses Buffet richtet sich nach der Auswahl, sowie der Anzahl der von Ihnen gewählten Speisen. Wir beraten Sie hierzu gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



Notizen

.....

.....

.....

.....



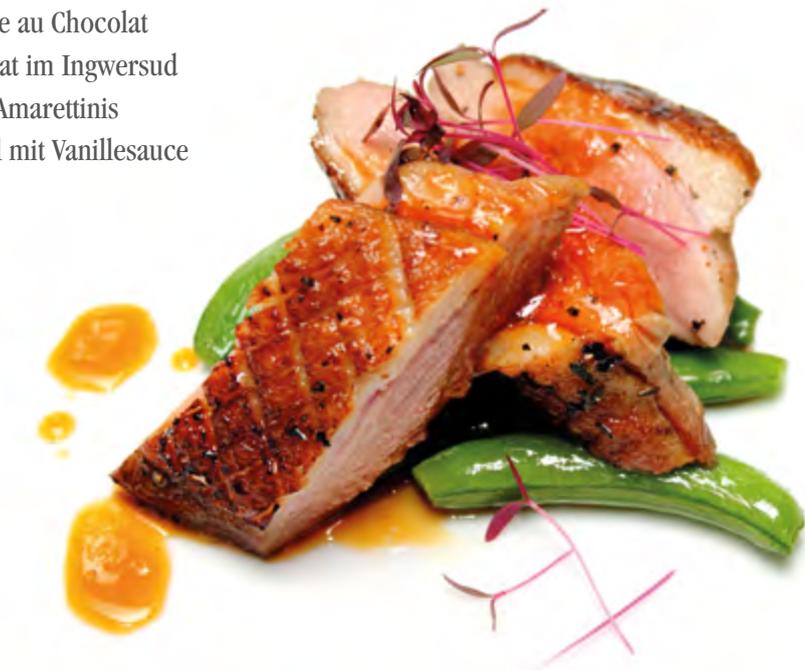
SCHLEMMER-BUFFET - AB 20 PERSONEN

- * Geräucherte Entenbrust mit Algensalat
- * Putenbrust in Ananas-Ingwer-Vinaigrette
- * Große Fischplatte mit Heilbutt, Crevetten und Forelle
- * Cherrytomaten und Mozzarella-Bällchen in Basilikumpesto
- * Salate frisch und knackig mit Dips und Dressing
- * Apfel-Fenchelsalat mit Schinkenstreifen

- * Medaillons vom Wildlachs auf jungem Lauchgemüse in Dillrahm
- * Roastbeef, rosa gebraten mit Pilzrahmsauce
- * Gebratene Poulardenbrüstchen auf leichtem Curryrahm mit Zitronengras
- * Wildreismischung, gratinierte Kartoffeln, neue Kartoffeln, frisches Marktgemüse

- * Große Käseauswahl mit Früchten garniert
- * Auswahl von frisch gebackenem Brot und Brötchen

- * Variation von Mousse au Chocolat
- * Exotischer Fruchtsalat im Ingwersud
- * Crème Caramel mit Amarettinis
- * Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce



39,50 Euro pro Person

Notizen

.....
.....
.....
.....



SÄCHSISCHES BUFFET - AB 20 PERSONEN

- * Wermisdorfer Räucherfisch-Variationen mit verschiedenen Dips
- * Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten
- * Käse-Wurst-Salat mit blauen Zwiebeln
- * Gurkensalat in Dill-Sauerrahm
- * Gefüllte Champignons und Eier

- * Sächsische Kartoffelsuppe mit Lauch
- * Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
- * Leipziger Allerlei mit Putenstreifen und Kräuterreis

- * Variationen von Käse aus der Region
- * Auswahl von Brot und Brötchen, Butter

- * Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- * Leipziger Lerche mit Johannisbeersahne
- * Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott



32,50 Euro pro Person

Notizen

.....
.....
.....
.....

KLEINES BUFFET

- * Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
- * Gemischte Wurst- und Bratenplatte
- * Hackepeter mit Zwiebelringen
- * Heringsfilet auf Apfelringen
- * Tomaten- und Gurkensalat
- * Geflügelsalat
- * Gemüsesalat
- * Käseplatte
- * Brot, Baguette, Butter

- * Rote Grütze mit Vanillesauce
- * Salat von frischen Früchten



Gerne können Sie das kleine Buffet mit einem warmen Hauptgang ergänzen – wir beraten Sie hierzu gern.

19,90 Euro pro Person

Notizen

.....

.....

.....

.....

MÜCKENSCHLÖSSCHEN KAFFEE-TAFEL

Kaffee, Tee oder Schokolade soviel und sooft Sie mögen,
dazu ein Stück Torte und ein Stück frischen Kuchen vom Blech.

12,50 Euro pro Person



MÜCKENSCHLÖSSCHEN KAFFEE-SCHÜSSEL

Eine Auswahl von Petit four, Obstschiffchen,
kleiner Windbeutel, Schweinsöhrchen,
Linzer Törtchen ...

für 4 Personen 22,00 Euro
für 6 Personen 24,00 Euro
für 8 Personen 30,00 Euro

*Ebenso bieten wir eine große Auswahl an Obst- und feinen Sabnetorten an.
Lassen Sie sich von uns beraten.*

Menüs

im Überblick

MENÜ 1

- * Rucola-Radieschensalat an Himbeerdressing mit warmen geräuchertem Forellenfilet
- * Medaillons vom Schweinefilet in der Nusskruste auf Balsamicosauce mit frischem Marktgemüse und gratinierte Rahmkartoffeln
- * Hausgemachtes Grand Manier Parfait

27,90 Euro pro Person

MENÜ 2

- * Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- * Gebratene Maispouardenbrust auf Honig-Sesamsauce mit knackigen Zuckerschoten und Kartoffeltörtchen
- * Limettenmousse in der Hippenblüte mit Himbeermark

28,50 Euro pro Person

MENÜ 3

- * Rinderkraftbrühe mit Kräuterkäse
- * Gefüllte Hirschroulade mit Preiselbeersauce, Rotkraut und Kartoffelkroketten
- * Mückenschlösschen-Dessertteller mit feinen Früchten

28,50 Euro pro Person

MENÜ 4

- * Festtagssuppe: Klare Brühe mit Grießklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen
- * Entenkeule an Orangen-Rotweinsauce mit Rosenkohl, Rotkraut und Klößen
- * Sächsische Apfelringtaler mit Zimtucker, dazu Vanilleeis

26,50 Euro pro Person

MENÜ 5

- * Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne
- * Duett vom Zander und Lachs an Limettensauce mit Blattspinat und Wildreisermischung
- * Salat von frischen Früchten mit Ingwer und Eiscreme

28,50 Euro pro Person

MENÜ 6

- * Tomate Mozzarella: Saftige Fleischtomaten mit Mozzarellakäse u. frischem Basilikum
- * Mückenschlösschen-Grillteller mit Medaillons vom Schwein, Rind und Pute auf frischen Champignons in Rahm mit Saisongemüse und Herzoginkartoffeln
- * Tiramisu: Mascarponecreme mit Biskuit und Amaretto

29,50 Euro pro Person

Ihre Tagung im Mückenschlösschen

In entspannter und individueller Atmosphäre kümmern wir uns darum, dass Sie mit allem versorgt sind, was Sie für Ihre Tagung / Konferenz / Seminar benötigen und Sie kreativ arbeiten können.

Wir bieten Ihnen eine Tagungspauschale von 39,50 Euro pro Person an.

- inkl. Raummiete
- Tagungsgetränke
- Erste Kaffeepause mit einem Snack
- Mittagessen inkl. 1 Getränk
- Zweite Kaffeepause mit Kuchen

Tagungstechnik wie Flipchart, Leinwand, Beamer oder sonstige Technik können Sie für eine entsprechende Gebühr von uns mieten.



ZIEL ERREICHT?

Haben Sie Ihr Tagesziel erreicht und Lust auf eine Abwechslung und das passende Rahmenprogramm? Wir stellen Ihnen gern die richtige Mischung für Ihren Anspruch zusammen:

- Wein-Schulung
- Whisky-Schulung
- Stadtrundfahrt
- Führung durch den Leipziger Zoo
- Besuch im Central Kabarett Leipzig
- Yoga und Tai Chi

Preise nach Absprache

MÜCKENSCHLÖSSCHEN GRILL-PARTY

Nach dem Motto »Sie feiern ein Fest – wir machen den Rest« bieten wir Ihnen die Möglichkeit in unserem wunderschönen Biergarten, ihre Grillparty zu feiern – kein Einkaufen, Vorbereiten, kein Aufräumen – nur entspanntes Feiern. Auch hierzu beraten wir Sie gern über die vielen Gestaltungsmöglichkeiten einer Grillfeier, ab 20 Personen.

Anfragen bitte unter Tel.: 0341 / 983 20 51 oder per E-Mail: mueckenteam@online.de an unsere Veranstaltungsplanerin Christiane Hutter

