

MÜCKEN SCHLÖSSCHEN

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN



BANKETTKARTE

Sie geben ein Fest — Wir machen den Rest!

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, Bestuhlungsvариationen, 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	650.- Euro
Kaminzimmer	bis 25 Personen	100.- Euro
Weinstube	bis 30 Personen	100.- Euro
Turmzimmer	bis 25 Personen	100.- Euro

EMPFANG & GETRÄNKE-PAUSCHALE

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif – wählen Sie zwischen Prosecco, Oppmann Sekt, Aperol Spritz, Martini oder einen alkoholfreien Sunpero Spritz. 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



DAS *Leben*
SOLLTE NICHT NUR GELEBT,
SONDERN VOR ALLEM
gefeiert
WERDEN.



Es erwarten Sie unser großes Restaurant im Erdgeschoss, im Obergeschoss das Kaminzimmer mit wohliger Wärme in unvergleichlicher Atmosphäre, die Weinstube mit einer großen Auswahl an Weinen und der große Rosentalsaal, die ein festliches Ambiente für Ihre Feierlichkeiten garantieren.

Buffets

mit den besten Zutaten

MEDITERRANES BUFFET - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- * Porcino Tonnato – Schweinefleisch in Thunfischsauce
- * Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- * Gebackene Auberginenscheiben
- * Mariniertes Schafskäse mit Olivenöl und Gurke
- * Garnelensalat mit Tomatenwürfel und Rucola
- * Anti Pasti – Gemüse in Olivenöl und Kräutern

HAUPTGERICHTE

- * Piccata Milanese – Hähnchenbrustmedaillons in Ei-Parmesanhülle
- * Gebratene Edelfischmedaillons auf mediterranem Gemüse
- * Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Spinat-Pesto
- * Mediterraner Tomatenreis, Rosmarinkartoffeln
- * buntes Gemüse, Kartoffelgratin

DESSERT

- * Hausgemachtes Tiramisu
- * Salat von frischen Früchten
- * Crema catalana



42.90 Euro pro Person

Notizen

BUFFET »MÜCKENSCHLÖSSCHEN« - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Medaillons vom Schwein und Hähnchen mit saurem Essiggemüse
- * Geräuchertes und Gesalzenes vom Lachs
- * Tomate mit Mozzarella und frischem Rucola
- * Grüner Bohnensalat mit Kirschtomaten
- * Knackige Blattsalate, Radieschen, Rettich, Paprika mit Dips und Dressing

HAUPTGERICHTE

- * Zarter Rinderbraten in Rotweinjus
- * Duett vom Zander und Lachs auf Limetten-Lauchgemüse
- * Thai-Chicken Curry mit einer leichten Honig-Chili-Sauce
- * Süßkartoffel-Gemüse Curry mit Paprika, grünen Bohnen und Zucchini (vegan)

BEILAGEN

- * Blumenkohl, Apfelrotkraut, Karotten-Kohlrabi-Rahmgemüse,
- * Jasminreis, hausgemachte Spätzle, Kartoffelklöße
- * Feines Bäckerbrot, Partybrötchen und Butter

DESSERT

- * Auswahl von internationalem Käse mit Trauben
- * Panna Cotta mit marinierter Mango
- * Fruchtgrütze mit Vanilleschaum
- * Salat von frischen Früchten
- * Mousse au Chocolat



44.90 Euro pro Person

Notizen

AUGUST DER STARKE – BUFFET - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Tomate mit Mozzarella und frischem Rucola
- * Gurkensalat mit frischem Dill und geröstetem Sesam
- * BBQ-Hähnchen auf Coleslaw und feinem Wildkräutern
- * Gegrilltes Gemüse mit frischem Rosmarin und Hirtenkäse
- * Ceasar Salat – Romanasalat mit Parmesan, Tomate, Gurke, gekochtem Ei und Croûtons
- * Variation vom Räucherfisch
- * Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

HAUPTGERICHTE

- * Tranchen vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons
- * Gedünstetes Tilapia-Filet auf Blattspinat
- * geschmorte Hähnchenkeulen in Zitronen-Knoblauch-Marinade
- * Süßkartoffel-Gemüse-Curry mit Paprika, grünen Bohnen und Zucchini

BEILAGEN

- * buntes Gemüse der Saison
- * Rosmarinkartoffeln, Jasminreis, Kartoffelgratin

DESSERT

- * Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
- * gebackener Kirsch-Crumble mit Vanillesoße
- * frischer Obstsalat



45.90 Euro pro Person

Notizen	

SCHLEMMER-BUFFET - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Teriyaki-Hähnchen mit Algensalat
- * Anti-Pasti-Variation
- * Edle Räucherfisch-Variation
- * Cherrytomaten und Mozzarella-Bällchen in Basilikumpesto
- * Salate frisch und knackig mit Dips und Dressing
- * Anti Pasti – gegrilltes Gemüse mit frischem Rucola

HAUPTGERICHTE

- * Medaillons vom Wildlachs auf jungem Lauchgemüse in Dillrahm
- * Roastbeef, rosa gebraten mit Pilzrahmsauce
- * Gebratene Hähnchenbrust auf leichter Paprika-Rahmsoße
- * Penne mit Tomatenpesto, Zucchini und frischem Blattspinat

BEILAGEN

- * Spätzle, gratinierte Kartoffeln, neue Kartoffeln, frisches Marktgemüse
- * Große Käseauswahl mit Weintrauben garniert
- * Auswahl von frisch gebackenem Brot und Brötchen

DESSERT

- * Variation von Mousse au Chocolat
- * Wassermelonenplatte mit Weintrauben
- * Gebackener Apfel-Crumble mit Vanillesoße
- * Crème Caramel mit Amarettinis



47.90 Euro pro Person

Notizen	

SÄCHSISCHES BUFFET - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Wermisdorfer Räucherfisch-Variationen mit verschiedenen Dips
- * Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten
- * Wurst-Salat mit Gewürzgurken und roten Zwiebeln
- * Gurkensalat in Dill-Sauerrahm
- * Gefüllte Champignons
- * Sächsischer Eiersalat mit frischem Schnittlauch

SUPPE

- * Sächsische Kartoffelsuppe mit Lauch

HAUPTGERICHTE

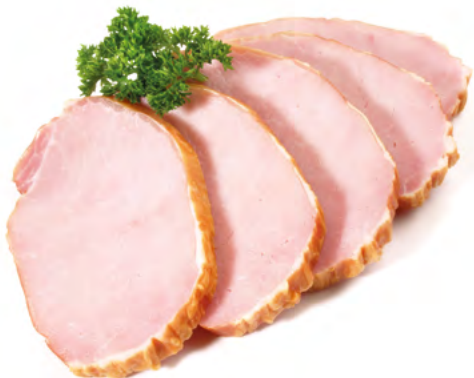
- * Kassler mit Sauerkraut und Schupfnudeln
- * Sächsischer Mutzbraten mit grünen Bohnen und Klößen
- * Kap-Seehecht auf Lauchgemüse in Rahm und Dillkartoffeln

BEILAGEN

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

DESSERT

- * Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott
- * Kirschgrütze mit Vanillesoße
- * Cremiges Vanille Mousse



39.50 Euro pro Person

Notizen	

GRILL-BUFFET – MÜCKENSCHLÖSSCHEN - AB 20 PERSONEN

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 oder Aufräumen – nur entspanntes Feiern.

VORSPEISEN

- * Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum
- * Gemischte frische Salate mit Balsamico-Dressing
- * Mediterrane Gemüse al olio und Kräutern
- * Hirtensalat mit bunter Paprika, Zwiebeln, Lauch, Oliven und Hirtenkäse
- * Gurkensalat, Kartoffelsalat und Coleslaw

HAUPTGERICHTE

- * Marinierte Nackensteaks
- * Im Ofen gebackenes Pangasius-Filet auf mediterranem Gemüse
- * Marinierte Hähnchenunterschenkel
- * Bratwürste
- * Gegrillter Spitzkohl mit Teriyaki Sauce und Sesam

BEILAGEN

- * Ratatouille
- * Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
- * Käsewürfel und Weintrauben
- * Brot, Baguette

DESSERT

- * Salat von frischen Früchten
- * Beerenquark mit marinierten Früchten
- * Tiramisu



Extras zum Grillvergnügen:
Senf, Meerrettich, BBQ-Sauce,
Zaziki, Knoblauchdip

37.90 Euro pro Person

Notizen	

MÜCKENSCHLÖSSCHEN KAFFEE-TAFEL

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

14.50 Euro pro Person



MÜCKENSCHLÖSSCHEN KAFFEE-SCHÜSSEL

Eine Auswahl von Petit fours, Obstschiffchen, kleine Windbeutel, Schweinsöhrchen, Linzer Törtchen u.v.m.

28.50 Euro für 4 Personen

34.50 Euro für 6 Personen

39.50 Euro für 8 Personen

Ebenso bieten wir eine große Auswahl

an Obst- und feinen Sahnetorten an.

Lassen Sie sich von uns beraten.



IHRE TAGUNG IM MÜCKENSCHLÖSSCHEN

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

Wir bieten Ihnen eine Tagungspauschale:

inkl. Raummiete, Tagungsgetränke, 1. Kaffeepause mit einem Snack, ein Mittagessen inkl. 1 Getränk und 2. Kaffeepause mit Kuchen

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

57.90 Euro pro Person

ZIEL ERREICHT?

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

- * Impro-Theater-Abend
- * Stadtrundfahrt
- * Besuch im Central Kabarett Leipzig

Anfragen bitte unter Tel.: 0341 / 983 20 51 oder per E-Mail: mueckenteam@online.de an unseren Veranstaltungsplaner Thomas Kursawe

Menüs

im Überblick

MENÜ 1

- * Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- * Gegrillte Schweinemedallions mit einer Senf-Kräuterkruste mit knackigem Gemüse und Kartoffelgratin
- * gebackene Apfelringe mit Vanillesoße und Zimt-Zucker

34.90 Euro pro Person

MENÜ 2

- * Ceasar Salat mit gehobeltem Parmesan, Croûtons, Ei und Gurke
- * Mückenschlösschen-Grillteller mit Medallions vom Schwein, Rind und Pute auf frischen Champignons in Rahm, Saisongemüse und Butterspätzle
- * Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis & marinierten Früchten

38.50 Euro pro Person

MENÜ 3

- * Tomaten-Tatar auf drei gerösteten Baguettescheiben und frischem Rucola
- * Gefüllte Rinderroulade mit Rotweinsauce, Rotkraut und Kartoffelklößen
- * Mückenschlösschen-Dessertteller mit feinen Früchten

44.90 Euro pro Person

