



Hotel Weißes Roß  
Annaberger Straße 12 • 09496 Marienberg

## Feste und Feiern im stilvollen Ambiente

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen – Sie brauchen nur noch einen Anlass. Ob Taufe, Omas 60. Geburtstag oder exklusive Traumhochzeit – jede Feier ist etwas ganz Besonderes. Wir bieten Ihnen passende Pauschalen zum attraktiven Festpreis an. Damit Sie Ihre Feier optimal genießen können, haben wir für Sie Komplettangebote zusammengestellt: von der Räumlichkeit und Dekoration über Speisen und Getränke bis hin zum Unterhaltungsprogramm. Zusätzlich gibt es neue Pauschalen für Feiern im kleineren Rahmen in unseren Restaurants. Sie haben eine ganz eigene Idee für Ihre Feier? Gern setzen wir Ihre Vorstellungen um. Ganz gleich, was Sie feiern – wir freuen uns auf jede Feier und ganz besonders freuen wir uns auf Sie.

Jede Pauschale ist in den 3 verschiedenen Varianten buchbar:

**Klassik** - mit einem rustikalen Buffet und einem eingeschränkten Getränkeangebot

**Premium** – mit einem edlen Speiseangebot und umfangreichen Getränkeangebot

**Exklusiv** – edle und feinste Speisen mit erlesenen Getränken und Weinen für Feinschmecker


### Hotel Weißes Roß

Annaberger Straße 12  
09496 Marienberg

Tel. +49 (0) 3735 6800-0  
Fax +49 (0) 3735 6800-77

[www.erzgebirgshotels.de](http://www.erzgebirgshotels.de)

[weisses-ross@erzgebirgshotels.de](mailto:weisses-ross@erzgebirgshotels.de)

 [www.facebook.com/Weisses.Ross.Marienberg](https://www.facebook.com/Weisses.Ross.Marienberg)

Erzgebirgshotels GmbH Seiffen  
Geschäftsführer: Ronny Weiß

Registergericht: Chemnitz HRB 22537  
USt-IdNr.: DE246097507



## Räume, Restaurants und Säle

In welchem Raum möchten Sie feiern?

Unsere beiden Hotels bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten: von urig-rustikal bis hin zu festlich und edel.

In vielen Pauschalen ist die Raummiete für Ihren exklusiven Raum bereits inkludiert.

### **Hotel Weißes Roß Marienberg**

#### **ö Rote Stube und Lobby**

Ganz in Rot, mit handgemalter Täfelung und dezenten goldenen Verzierungen, ist die Rote Stube bestens geeignet für festliche Anlässe wie runde Geburtstage, Taufen und Hochzeiten im familiären Rahmen. Die angeschlossene Lobby-Bar kann dazu gebucht werden.

- ö T-Tafel: 18 Personen
- ö Einzeltische: 32 Personen

#### **ö Bankett-Räume Herzog Heinrich**

Diese Räume können je nach Rahmen und Größe Ihrer Feierlichkeit kombiniert werden. Auf Wunsch entsteht so eine angeschlossene Tanzfläche oder eine kleine Bühne mit Cocktailbar im festlich-exklusivem Ambiente für große Feierlichkeiten mit Tanz und Rahmenprogramm.

- ö U-Tafel: 40 Personen
- ö E-Tafel: 55 Personen
- ö Einzeltische: 130 Personen

#### **ö Gewölbekeller Roßtunnel**

Wenn Sie es rustikal und historisch lieben, bietet Ihnen das denkmalgeschützte Kellergewölbe genügend Platz für die Geburtstagsfeier mit Freunden, Klassentreffen, Mittagessen zur Konfirmation, Jugendweihe oder Schulanfang.

- ö Blocktafel: 20 Personen
- ö Einzeltische: 40 Personen

#### **ö Schwemme**

Holzgetäfelte Stube im Gewölbekeller Roßtunnel.

- ö T-Tafel: 15 Personen
- ö Einzeltische: 22 Personen

#### **ö Stülpnerstube**

Unsere historische bayrische Stube mitten im Erzgebirge.

- ö Blocktafel: 15 Personen
- ö Einzeltische: 24 Personen



## D e k o r a t i o n u n d E i n r i c h t u n g

Eine festlich gedeckte Tafel im Kerzenschimmer – ganz nach Ihrem Geschmack und passend zum Anlass Die Festtafel gestalten wir passend zum Anlass in verschiedenen Varianten mit cremefarbener oder weißer Tischwäsche. Für die Kinder gibt es einen Spieletisch, der bestimmt keine Langeweile aufkommen lässt.

### ***Klassik***

mit Fließserviette nach Vorauswahl aus unserer Farbübersicht, Schnittblumen, Kerzen in creme oder weiß und eine persönliche Buffetkarte als Pergamentrolle farbigen Band

### ***Premium***

Stoffservietten passend zur Tischwäsche  
Blumengestecke unseres Hausfloristen aus unserem Premium Angebot  
Silberne Kerzenständer mit farbig abgestimmten Kerzen, Stumpferkerzen auf Spiegelplatten „Gestreute Teelichter“ in Glasschälchen  
Persönliche Buffetkarte als Klappkarte mit farbigem Band  
Beschriftung des Buffets

### ***Exklusiv***

Stoffserviette passend zur Tischwäsche mit eingefalteter Papierserviette  
Blumengesteck unseres Hausfloristen aus unserem Exklusiv-Angebot  
Silberne fünfarmige Kerzenständer mit farbig abgestimmten Kerzen, farbig abgestimmte Stumpferkerzen auf Spiegelplatten „Gestreute“ Teelichter in Glasschälchen  
Handgebastelte persönliche Buffetkarte als Pergamentherz  
Persönliches Tischkärtchen farbig abgestimmt auf die Buffetkarte  
Beschriftung des Buffets

### ***Individual***

Gern können sie ihre eigenen Dekorationsideen umsetzen oder wir vereinbaren einen Termin mit unserem Hausfloristen und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.



## Aperitif

Ein Willkommensgruß für Ihre Gäste

Empfangen Sie Ihre Gäste bei schönem Wetter in unserem Biergarten oder in der Lobby. Dazu stellen wir Ihnen Stehtische mit weißen Hussen zur Verfügung. Wählen Sie einen Aperitif. Begleitend bieten wir ihnen immer Orangensaft und Mineralwasser an, sowie einen alkoholfreien Sekt oder Kindersekt.

### **Klassik**

- Rotkäppchen Sekt
- Italienischer Perlwein
- Martini
- Kir Peach (Pfersichlikör mit Sekt aufgefüllt)
- Ullmann's Pflaumenkir (Ullmanns Pflaumenschnaps mit Sekt aufgefüllt)

### **Premium**

- Cuvee Patrizia – trocken, Weingut Triebe, Saale-Unstrut
- Benno von Meißen – Riesling - trocken, Sekt Flaschengärung, Winzergenossenschaft Meißen
- Prosecco di Valdobbiadene
- Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze
- Hibiskus Royal (Himbeersirup, Hibiskusblüte mit Sekt aufgefüllt)
- Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)
- Campari Orange (Orangensaft, Campari)
- Portwein Warre`s Optima 10 Jahre
- Sherry Reserva DOC Emilio Lustau

### **Exklusiv**

Unser Barkeeper bereitet Ihre Auswahl an Aperitif -Cocktails frisch zu. Wählen Sie bis zu 3 Aperitifs!

- Benno von Meißen – Scheurebe Flaschengärung – brut, Qualitätssekt b. A.,
- Winzergenossenschaft Meißen
- Champagner Veuve Cliquot – brut, Yellow Label
- Kir Royal, (Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt)
- Tropical Champagne (Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, brauner Rum, Champagner)
- Sorbet & Prosecco (Cassis, Mango oder Zitronensorbet mit Grappa und Prosecco)
- Caipirinha (Limette, Brauner Zucker, Cachaca)
- Cardinal (Martini, Campari, Gin, Zitrone, Soda)
- Quarter Deck (Limette, Sherry cream, weißer Rum)



## Finger food

Begleitend zum Aperitif reichen wir Ihnen eine Auswahl an kalten und warmen Häppchen. Wählen Sie 4 verschiedenen Sorten!

### **Klassik**

- ö Lachstatar in der Minikartoffel
- ö Matjes mit Äpfeln und Senfmayonnaise im Gläschen geschichtet
- ö Minifrikadellen mit scharfer Soße
- ö Roulade von der Maispoularde im Kräutermantel mit Feigensenf
- ö Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Balsamicosirup
- ö Erzgebirgs-Rostbratwürstchen mit scharfem Senf
- ö Zwiebelkuchlein mit Speck
- ö Pastrami nach Art des Hauses mit Mangochutney
- ö Sandwichecken mit Saftschinken und Coleslaw
- ö Blattspinatblätter mit Limone, Kirschtomaten, karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäsecroutons

### **Premium**

- ö Pochierte Forellenröllchen mit Tomatenvinaigrette
- ö Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Auberginenkaviar
- ö Zanderfilet im Kartoffelmantel gebacken dazu Apfelmeerrettich
- ö Kalbsschnitzelchen auf Gurken-Kartoffelsalat
- ö Gefüllte Aprikosen im Speckmantel
- ö Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und Kumquatragout
- ö Grüner Spargel im Saftschinkenmantel
- ö Putenspieße mit Ananas und Chilidip
- ö Überbackene Tomate mit Parmesan und Balsamicoglace
- ö Chiffonade vom Romanasalat mit Caesars Dressing und Parmesanspänen

### **Exklusiv**

- ö Riesengarnele im Strudelteig mit Mangochutney
- ö Gegrillter Thunfischspieß „Teriyaki“
- ö Gegrillter Seeteufel auf asiatischem Gemüse
- ö Austern Fine de Claire
- ö Frische Feigen mit Serrano Schinken und Parmesan
- ö Spieß von Strauchtomate, mariniertes Zucchini und rosa Rinderfilet
- ö Mousse von geräucherter Entenbrust mit Trauben im Gläschen serviert
- ö Gorgonzola im Rotwein mariniert
- ö Steinpilzmaultaschen mit heimischen Rehschinken
- ö Marinierte Wildkräuter an Grapefruitmarinade und frischen Himbeeren





## Kaffeetafel

Dazu erwartet Sie eine Kaffeetafel mit hausgebackenen Kuchen und Torten vom Buffet. Wählen Sie verschiedene Kuchen für ein buntes Angebot aus!

### **Klassik**

- ö Apfelkuchen mit Mohn und Zimtstreusel
- ö Punschpflaumenkuchen mit Butterstreusel und Mandeln
- ö Eierschecke nach Oma's Rezept
- ö Pfirsich-Fruchttorte
- ö Quark-Sahne-Torte
- ö Schmandkuchen mit Mandarinen
- ö Napfkuchen
- ö Buntes Blätterteiggebäck

### **Premium**

- ö Erdbeer-Fruchttorte
- ö Exotische Fruchttorte
- ö Schwarzwälder-Kirschtorte
- ö Mousse au Chocolate - Torte
- ö Tiramisu - Torte
- ö Fruchtörtchen
- ö Donauwelle
- ö Stracciatella - Muffin
- ö Lothringer Schokoladenkuchen

### **Exklusiv**

- ö Waldbeeren-Joghurt-Torte
- ö Orangen-Mascarpone-Torte
- ö Eierlikör-Nuss-Torte
- ö Sacher-Torte
- ö Mandel-Sahne-Torte
- ö Schokoladen-Cupcakes
- ö Vanille-Cupcakes individuell garniert
- ö Tarte Tatin
- ö verschiedene Petit fours



Unsere Canape´s werden auf verschiedene Brotarten, als rundes Dosenbrot vom Oehme Bäck gebacken, angerichtet und liebevoll garniert.

### ***Klassik***

- ö Geräucherter Lachs mit Zitronenmeerrettich
- ö Matjestatar mit roter Zwiebel
- ö Frischkäse mit frischen Kräutern
- ö Pfeffersalami mit Kirschtomaten
- ö Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- ö Butterkäse mit Früchten
- ö Ei, Gurke, Tomate und Kräuter
- ö Altdeutscher Saftschinken mit Melonenkugeln
- ö Hackepeter mit Zwiebelringen
- ö Kartoffel-Creme fraiche mit frischem Schnittlauch

### ***Premium***

- ö Hausgebeizter Lachs mit Senffrüchten
- ö Nordseekrabben mit Cocktailsoße
- ö Forellenfilet mit Gurkenscheiben
- ö Gorgonzola mit gedünsteter Birne
- ö Ziegenfrischkäse mit Feigen und Cassis - Senf
- ö Gegrilltes mediterranes Gemüse und Basilikum
- ö Gebratene Entenbrust mit Orangen
- ö Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Cornichons
- ö Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse
- ö Heimischer Rehschinken

### ***Exklusiv***

- ö Gegrilltes Meerbarbenfilet mit eingelegten Oliven
- ö Thunfischtatar mit Wasabi und kandiertem Ingwer
- ö Riesengarnele mit gegrilltem Paprika
- ö Hummermedaillons mit Cognac-Creme
- ö Rohmilchkäse mit Trauben und Walnüssen
- ö Wildterrine mit feinem Cranberry-Confit
- ö Serrano Schinken mit Cassis Feigen
- ö Tatar von der Lachsforelle mit Creme fraiche
- ö Gebeiztes Rinderfilet mit Kapern
- ö Geräucherte Gänsebrust und Zwergorangen



### Buffetauswahl inklusive Salatbar:

- ✓ Blattsalate
- ✓ Tomatenscheiben
- ✓ 2 saisonale Salate
- ✓ Zweierlei Dressings
- ✓ Knusper, Nüsse und Kerne
- ✓ Edle Essige und Öle
- ✓ Brotauswahl mit verschiedenen Brotsorten vom Oehme Bäcker
- ✓ Hausgemachtes Speckfett
- ✓ Apfel-Linsen-Schmalz

### **Vorspeisen und kalte Gerichte zur Auswahl:**

Wählen Sie 3 Vorspeisen und 1 Suppe **oder** 4 Vorspeisen:

#### ***Klassik***

- ö Räucherforellenmousse im Gläschen serviert mit Forellenkaviar und Brotsticks
- ö Mariniertes Ofengemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Schalotten
- ö Tischerper Brett mit altdeutschen Kochschinken, Lachsschinken, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Pfefferknacker, garniert mit Rettich und Radieschen
- ö Käsevariation mit Schnittkäse und Weichkäse, dazu Trauben und Nüsse
- ö Frisch gewolfter Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- ö Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Basilikum
- ö Tranchen vom gesottenen Rindertafelspitz in Gemüsemarinade
- ö Rote-Bete-Carpaccio und frischem Meerrettich und Walnüssen

#### ***Premium***

- ö Geräuchertes Lachsfilet mit Limonen-Aioli
- ö Antipasti Auswahl mit gefüllter Paprika, Oliven und eingelegten Zwiebeln
- ö Europäische Käsevariation mit Brie, Chaume, Emmentaler, Gouda, Almkäse mit Feigensenf und Früchtefilets
- ö Ziegenkäse an ofengetrockneten Tomaten und Kapern-Oliven-Vinaigrette
- ö Vitello Tonnato – Feine Tranchen von rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmajonäse und Kapern
- ö Roastbeef rosa gebraten an Meerrettich und Cornichons
- ö Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- ö Caprese im Blätterteig gebacken und Basilikumpesto





### **Exklusiv**

- ö Gebeiztes Lachsfilet von Honig-Senf-Dipp
- ö Variation von Räucherfischpralinen edel garniert
- ö Variation von französischen und italienischen Rohmilchkäsen mit Münster, Chaource, Gorgonzola, Camembert mit Mangochutney, Feigensenf, Cracker, Trauben und Nüssen
- ö Büffelmozzarella mit eingelegten Minitomaten an Basilikum-Orangen-Beize
- ö Heimischer Wildschinken mit hausgemachtem Johannisbeerchutney
- ö Ziegenkäse Panna Cotta mit gebratenem Blumenkohl
- ö Hausgebeiztes Rinderfilet mit Teryaki-Marinade
- ö Karamellierter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse

### **Suppen**

Wählen Sie 1 Suppe:

#### **Klassik**

- ö Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen
- ö Tomaten-Mango-Suppe mit Pfeffererdnüssen
- ö Kürbis-Buttermilch-Suppe mit Chili, karamellisierten Apfelwürfeln, Kürbiskernen und Öl
- ö Limonen-Kräuter-Suppe mit konfierter Tomate
- ö Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit feinen Speckwürfeln und Schwarzbrotcroutons
- ö Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill

#### **Premium**

- ö Minestrone – Feine Gemüseblättchen im Tomatensud mit Parmaschinken
- ö Kohlrabi-Cremesuppe mit einem Hauch Curry
- ö Kresse-Schaumsuppe
- ö Steinpilz-Rahmsuppe mit Petersilienwurzelchips
- ö Indische Linsensuppe mit Curry und Koreander
- ö Melonen-Gurken-Kaltschale mit Beizlachsstreifen



### **Exklusiv**

- ö Kraftbrühe vom Rehwild mit Steinpilz-Crêpes Roulade
- ö Tomatenessenz mit Basilikumnocken
- ö Cremesuppe vom gelben Paprika und konfierter Meerbarbe
- ö Basilikumsüppchen mit weißen Tomatenschaum und Strauchtomate
- ö Suppe der 3 Köstlichkeiten mit Maispoularde, Scampi und Rindertafelspitz mit Kokosmilch Ingwer und Zitronengras
- ö Gazpacho – Kalte Spanische Gemüsesuppe mit Garnelen

### **Warme Gerichte - Hauptgänge**

Wählen Sie 3 Hauptspeisen und 3 Beilagen:

#### **Klassik**

- ö Seelachsfilet mit Orangen-Senf-Rahm und geschmortem Spitzkohl
- ö Hähnchenbrustfilet aus dem Ofenrohr Chili-Kokos-Gemüse
- ö Tranchen von Schweinelendchen im Speckmantel auf Brandyäpfeln und saisonalem Gemüse
- ö Auswahl hausgemachter Schlemmerschnitzel mit verschiedenen Füllungen mit Preiselbeerchutney und Chili-Tomaten-Dip
- ö Rinderbraten mit Spätburgunder und frischem Lorbeer geschmort an hausgemachtem Apfelrotkohl
- ö Rinderzunge aus dem Gemüsesud an Petersilien-Butter und Spargel- oder Kohlrabiragout
- ö Rehgulasch mit Holunder geschmort und hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl
- ö Gefüllte Paprika mit Couscous mit fruchtiger Tomatensoße
- ö Pasta mit Steinchampignons, Salbeibutter, Rucola und Parmesan
- ö Gefüllte Riesenchampignons mi Spinat und Mandeln
- ö „Underground-Curry“ – Wurzelgemüse in leichtem Curryrahm

Beilagen: Petersilienkartoffeln, frische Bandnudeln, Mini-Speckknödel, hausgemachter Kartoffelstampf, Kartoffelsalat, hausgemachte Spätzle, kleine Kartoffelklöße, zweierlei Reis



### **Premium**

- ö Fjordlachsfilet auf der Haut gebraten auf Lauchragout
- ö Kabeljaufilet im Bouillabaisse-Sud mit mediterranem Gemüse und Miesmuscheln
- ö Supreme von der Maispoularde unter der Haut mit Parmaschinken, Thymian und Zitrone gefüllt an Ratatouillegemüse
- ö Feines Geschnetzelttes vom Kalb mit Steinpilzen und Rahmsoße
- ö Spanferkelrollbraten mit karamellierter Malzbierjus und Sauerkraut mit feinem Majoran
- ö Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Wacholder-Limone-Rahm und grünen Bohnen
- ö Rinderroulade nach Art des Hauses gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurken und Apfelrotkohl
- ö Geschmorte Hirschkeule aus heimischen Wäldern mit Esskastanienrahm und Romanescoröschen
- ö Hausgemachte Graupenfrikadelle auf exotischem Gemüseragout
- ö Fusilloni mit Spinat-Gorgonzola-Sauce karamellisierten Birnen und Walnüssen
- ö Gratinierte Fenchelflöten mit Ratatouille gefüllt

Beilagen: Gebratene Polentataler, hausgemachte Wickelklöße, gebackene Kartoffelzapfen, Kräuter-Kartoffelpüree, geschwenkte Gewürzdrillinge, Kartoffelgratin, Basmatireis

### **Exklusiv**

- ö Seeteufelmedaillons und Jacobsmuschel auf Kohlrabiragout und Kartoffelstampf
- ö Supreme vom Perlhuhn mit Safran-Tomaten-Ragout und schwarzen Nudeln
- ö Rosa gebratene Entenbrust auf Balsamico-Pfeffer-Birnen, scharfen Brokkoli und Kartoffelgratin
- ö Duett von gebratenem Kalbsfilet und Thunfisch mit Wasabikruste an Wokgemüse und Sesamplätzchen
- ö Im ganzen gegartes Rinderfilet mit frischen Kräutern, Cognacrahm und Herzoginkartoffeln
- ö Roastbeef am Stück rosa gebraten an Assam-Pfefferrahm, konfierten Tomaten und Preiselbeerkräpfen
- ö Medaillons vom Hirschrücken mit Steinpilzen gratiniert an Wacholder-Limonen-Rahm und Topinambur
- ö Rehkeule am Stück geschmort und tranchiert mit Wirsingbällchen und kleinen Mohnklößchen
- ö Lammcarrée rosa mit Aromen gebraten, gebutterten breiten Bohnen und Parmesanknödel
- ö Auberginenröllchen mit Ricotta gefüllt
- ö Kartoffelgnocchi mit frischem Salbei und konfierten Tomaten



## Nachspeisen Desserts

Wählen Sie 3 Desserts:

### **Klassik**

- ö Heidelbeergetzen mit Vanillesauce
- ö Panna Cotta mit Früchtepüree
- ö Frische Früchtefilets
- ö Limonen-Frischkäsemousse
- ö Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- ö Apfelküchlein mit Vanillesoße
- ö Dunkles Schokoladenmousse
- ö Schichtcreme von Sauerrahm und Beeren

### **Premium**

- ö Creme Brulée abgeflammt mit braunem Zucker
- ö Weißes Kaffeemousse
- ö Creme Karamell auf Gewürzorange
- ö Melonensalat mit Minze
- ö Hausgemachtes Tiramisu
- ö Weißes Schokoladenmousse mit Grand Marnier
- ö Hausgemachte Buchtel aus süßem Hefeteig im Ofenrohr gebacken mit Vanillesoße
- ö Quarkkeulchen mit Apfelragout
- ö Fruchtiges Beerentiramisu

### **Exklusiv**

- ö Hausgemachtes Portweineis mit eingelegten Feigen
- ö Sorbet von der Bitterschokolade mit Kirschen und Chili
- ö Schokoladentrüffel im Biskuitmantel
- ö Kirschtörtchen mit Baiserhaube
- ö Pochierte Vanillebirne mit gerösteten Walnüssen und Schokoladendipp
- ö Lothringer Schokoladentörtchen mit halbgeschlagenem Whiskyrahm



## Getränkeauswahl

Folgende Getränke servieren wir Ihnen und Ihren Gästen während der Feier.

### **Klassik**

Die Klassikauswahl bietet eine Getränkegrundauswahl für Ihre Gäste.

Köstritzer Pils vom Fass  
Radler, Diesel  
Bitburger alkoholfrei  
Lichtenauer Mineralwasser - spritzig, medium, pur  
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite  
Apfelsaftschorle frisch gemixt  
Apfelsaft, Orangensaft  
Filterkaffee, Heiße Schokolade  
Schwarzer Tee und Früchtetee  
Rotkäppchen Sekt trocken oder halbtrocken  
Hauswein weiß und rot

### **Premium**

Zusätzlich zur Klassikauswahl schenken wir folgende Getränke aus:

Köstritzer Kellerbier und Schwarzbier vom Fass  
Benediktiner Hefeweizen hell vom Fass, dunkel, alkoholfrei  
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon  
Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Sauerkirschennektar, Bananennektar, Merlot-Traubensaft, Schwarzer Johannisbeerennektar, Tomatensaft  
Saftschorlen frisch gemixt  
Hausgemachte Limonaden  
Café Crème und Espresso 100% Arabica  
Cappuccino, Cafe Latte, Espresso Macchiato, Latte Macchiato  
Heiße Schokolade  
Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen selbstverständlich auch mit koffeinfreien Kaffee.  
12 verschiedene Sorten Ronnefeldt Tee  
Sekt Cuvee Patrizia – trocken, Weingut Triebe, Saale-Unstrut

Zusätzlich wählen Sie 3 Flaschenweine aus unserer Premium-Weinauswahl. Gern laden wir Sie zu einer persönlichen Verkostung ein.





### **Exklusiv**

Die Exklusive Getränkepauschale enthält zusätzlich zu den Klassik- und Premium –Getränken folgende Erfrischungen:

Alkoholfreie Cocktails

Zusätzlich wählen Sie 3 Flaschenweine aus unserer Exklusiv Weinauswahl. Gern laden wir Sie zu einer persönlichen Verkostung ein.

### **Schnäpse und Spirituosen**

Treffen sie eine Auswahl von 5 Schnäpsen.

#### **Klassik**

- ö Nordhäuser Doppelkorn
- ö Wilthener Goldkrone
- ö Lauterbacher Tropfen
- ö Vogelbeerschnaps
- ö Kräuterweibl
- ö Pflaumenschnaps
- ö Calmus
- ö Pfefferminzlikör
- ö Eierlikör
- ö Aquavit – Malteser Kreuz
- ö Wodka Gorbatschow

#### **Premium**

- ö Williams Birnenbrand
- ö Mirabellenbrand
- ö Vogelbeergeist
- ö Aquavit – Linie
- ö Grappa di Prosecco, A. di Ponte
- ö Jägermeister
- ö Karlsbader Becher Bitter
- ö Feiner alter Wilthener VSOP
- ö Jack Daniels, Tennessy
- ö Johnnie Walker „Red Label“
- ö Baileys



**Exklusiv**

- ö Williams Birne, Fischer & Bunge
- ö Obstler, Fischer & Bunge
- ö Brotschnaps, Fischer & Bunge
- ö Grappa di Chardonnay, Nonino
- ö Trester vom Traminer, Sächs. Winzergenossenschaft
- ö Cognac Hennessy VS
- ö Calvados Papidoux V.S.O.P.
- ö Tullamore Irish Dew
- ö Glenfarclas, 10 years, Speyside
- ö Macallen, 12 years, Speyside
- ö Lagavulin, 16 years, Isle of Islay





## M i t t e r n a c h t s s n a c k

Spät am Abend servieren wir Ihnen einen rustikalen Snack.

### **Klassik**

- ö Chili con carne
- ö Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit frischen Meerrettich
- ö Rollmops mit Essiggemüsen
- ö Haugemachtes Speckfett
- ö Wiener Würstchen mit Senf und zweierlei Kartoffelsalat
- ö Käsewürfel von Edamer und Gouda mit Trauben und Nüssen

Dazu servieren wir Ihnen Schwarz- und Weißbrot vom Oehme Bäcker.

### **Premium**

- ö Herzhafter Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffelstücken
- ö Hausgemachter Brathering mit Roter Bete
- ö Räucherlachsfilet mit verschiedenen Dips
- ö Frisch gewolfter Hackepeter mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- ö Neuwürschnitzer Bratwürstchen mit Senf und Sauerkraut
- ö Käsauswahl mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Früchten und Kürbiskernen

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Brotsorten und Brötchen vom Oehme Bäcker.

### **Exklusiv**

- ö Austern „Fine de Claire“ auf Eis serviert
- ö Variation von edlen Schinken (Bündnerfleisch, Parmaschinken, Serrano Schinken und Rehschinken) mit hausgemachten Senfrüchten und Chutneys
- ö Französische und italienische Rohmilchkäsen Mango Chutney, Feigensenf, Cracker, Trauben und Nüssen
- ö Tartar vom Rinderfilet frisch gewolft, reich garniert mit Minigemüsen und Salaten
- ö Hausgemachtes Entenrillettes
- ö Saftiger Rindfleischburger nach Art des Hauses

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Buttervariationen und Minibrötchen vom Oehme Bäcker.



## Die kleine Feine

Feiern Sie urig und gemütlich mit Freunden oder Kollegen! Die Fete ist schon im kleinen Rahmen möglich. Die Getränke sind 3 Stunden inklusive.

- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif am Tisch serviert
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden zum Mittag- oder Abendessen

Buchbar ab 20 Erwachsenen

Preise pro Person:      Klassik 57,00 €  
                                 Premium 67,00 €  
                                 Exklusiv 84,00 €

### **Kaffeetafel zu buchbar:**

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden

Preise pro Person:      Klassik 24,00 €  
                                 Premium 29,00 €  
                                 Exklusiv 34,00 €

Rabatte:                  ab 50 Erwachsenen: 5%  
                                 ab 80 Erwachsenen: 8%  
                                 ab 100 Erwachsenen: 10%



## Musik und Tanz

Bei dieser Feier kommt Stimmung auf! Diskothek inklusive, Getränke für 7 Stunden – speziell für Hochzeiten oder runde Geburtstage, die in größerem Kreis gefeiert werden, wurde diese Pauschale zusammengestellt. Enthalten ist ein separater Raum mit großer Tanzfläche und Disko. Auf Wunsch kann das Kaffeetrinken dazu gebucht werden.

- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif Empfang
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 7 Stunden von 18:00 bis 1:00 Uhr
- ✓ Verdauungsschnaps
- Musik und Unterhaltung:
- ✓ Nach dem Abendessen unterhält Sie eine Diskothek von 20:00 bis 1:00 Uhr.

Buchbar ab 25 Erwachsenen

Preise pro Person:      Klassik 94,00€  
                                Premium 105,00 €  
                                Exklusiv 124,00 €

### **Kaffeetafel zu buchbar:**

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden von 15:00 bis 18:00 Uhr

Preise pro Person:      Klassik 24,00 €  
                                Premium 29,00 €  
                                Exklusiv 34,00 €

Rabatte:                ab 50 Erwachsenen: 5%  
                                ab 80 Erwachsenen: 8%  
                                ab 100 Erwachsenen: 10%





## Die Festliche

Sie wollen Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten? Diese Feier wird festlich und edel. Sie stellen sich ein besonderes Abendessen aus unserer Buffetauswahl zusammen und feiern in einem separaten Raum, der wunderschön dekoriert wird. Wenn Sie möchten, buchen Sie das Kaffeetrinken dazu.

- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif Empfang mit Fingerfood
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 4 Stunden von 18:00 bis 22:00 Uhr
- ✓ Verdauungsschnaps

Buchbar ab 20 Erwachsenen

Preise pro Person:      Klassik 69,00 €  
                                 Premium 84,00 €  
                                 Exklusiv 104,00 €

### **Kaffeetafel zu buchbar:**

- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Getränke inklusive für 3 Stunden von 15:00 bis 18:00 Uhr

Preise pro Person:      Klassik 24,00 €  
                                 Premium 29,00 €  
                                 Exklusiv 34,00 €

Rabatte:                  ab 50 Erwachsenen: 5%  
                                 ab 80 Erwachsenen: 8%  
                                 ab 100 Erwachsenen: 10%



## Traumhochzeit

Das Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Hochzeit begleitet Sie ab dem Standesamt. Sie als Brautpaar verbringen Ihre Hochzeitsnacht im romantisch dekorierten Hochzeitszimmer. Limousine, Dekoration, Musik, – wir organisieren und Sie genießen ganz beschwingt Ihren großen Tag.

- ✓ Limousine vom Standesamt (im Umkreis von 30 km) oder
- ✓ Fahrt mit der Pferdekutsche vom Hotelstandort aus in Seiffen bzw. Marienberg
- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichtung und Dekoration der Tafel
- ✓ Aperitif Empfang mit Fingerfood
- ✓ Kaffeetafel mit Kuchen und Torten vom Buffet
- ✓ Abendessen vom Schlemmerbuffet
- ✓ Getränke inklusive für 10 Stunden von 15:00 bis 01:00 Uhr
- ✓ Verdauungsschnaps
- ✓ Mitternachtsimbiss
- Musik und Unterhaltung
- ✓ Nach dem Abendessen unterhält Sie eine Diskothek von 20:00 bis 1:00 Uhr.
- ✓ Hochzeitszimmer für das Brautpaar inclusive

Buchbar ab 25 Erwachsenen

Preise pro Person:      Klassik 149,00 €  
                                 Premium 169,00 €  
                                 Exklusiv 189,00 €

Rabatte:                ab 50 Erwachsenen: 5%  
                                 ab 80 Erwachsenen: 8%  
                                 ab 100 Erwachsenen: 10%



## Rustikales Haxenessen

Urig und gemütlich im Gewölbekeller Roßtunnel in Marienberg  
Feiern Sie urig und gemütlich mit Freunden oder Kollegen!  
Die Fete ist schon im kleinen Rahmen möglich. Die Getränke sind  
3 Stunden inklusive.

- ✓ Einrichtung und Klassik Dekoration der Tafel im Gewölbekeller
- ✓ Zum Abendessen eine
  - ✓ Knusprige Schweinshaxe an Kümmel-Schwarzbierjus
  - ✓ Specksauerkraut und Kartoffelklößen, Kraut und Kartoffelsalat
- ✓ Klassik Getränke inklusive für 3 Stunden zum Mittag- oder Abendessen
- ✓ Klassik Verdauungsschnaps

Buchbar ab 8 Erwachsenen

Preise pro Person: 59,00 €

Rabatte: ab 25 Erwachsenen: 5%



## Allgemeine Bedingungen

### **Gültigkeit**

Die Angebote sind gültig ab Januar 2023 bis zum Erscheinen der nächsten Neuauflage. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Service und der angegebenen Leistungen.

### **Ermäßigungen**

Kinder bis 6 Jahre feiern frei

Kinder von 7–11 Jahren feiern zum halben Preis

### **Feiern open End**

Feiern sie nach 1 Uhr weiter, so berechnen wir zuzüglich der verbrauchten Getränke einen Nachtzuschlag 5,00 € pro Erwachsenen und voller Stunde.

### **Unverbindliche Anfrage**

Sie wählen einen unserer Räume nach Verfügbarkeit aus. Wir erstellen Ihnen gern ein detailliertes Angebot unter Angabe des Termins, bis zu dem wir den Raum für Sie freihalten. Nach Ablauf dieses Reservierungstermins behalten wir uns vor, den Raum weiter zu vergeben.

### **Buchung und Reservierung**

Sie erhalten von uns eine schriftliche Buchungsbestätigung mit Angabe aller Inklusiv Leistungen und des vereinbarten Preises.

### **Anzahlung**

Zur verbindlichen Reservierung ist eine Anzahlung in Höhe von 25% des Gesamtumsatzes zu leisten.

### **Änderungen und Stornierungen**

Änderungen der Personenzahl sind bis 3 Tage vor der Veranstaltung jederzeit möglich. Bei Abweichungen der Personenzahl der Reservierung von mehr als 10% wird der vereinbarte Preis entsprechend der Preisstaffelung der jeweiligen Pauschale angepasst.

Terminverschiebungen sind nach Absprache und Verfügbarkeit bis 90 Tage vor der Veranstaltung möglich.

Bei Stornierung der kompletten Veranstaltung bis 6 Wochen nach Erhalt der Reservierungsbestätigung werden alle bis zum Stornierungszeitpunkt erbrachten Leistungen und angefallenen Kosten berechnet. Für später erfolgte Stornierungen betragen die Stornierungskosten 75 % des Auftragswertes.

Die Stornierungskosten entfallen, wenn wir den reservierten Raum an andere Gäste weiterverkaufen können.

### **Parken**

Kostenfreie Parkplätze stehen in Marienberg am Hotel zur Verfügung. Im Kurort Seiffen ist die Anzahl der Parkplätze am Hotel begrenzt. Ihre Gäste parken kostenfrei ca. 350 m entfernt (Parkscheine erhalten Sie bei der Anreise).

Zum Ein- und Aussteigen können Sie jederzeit vor das Hotel vorfahren.