



Veranstaltungsleitfaden

(gültig ab 01.01.2019)

Änderungen vorbehalten

Hotel & Restaurant „Am Stadtstadion“

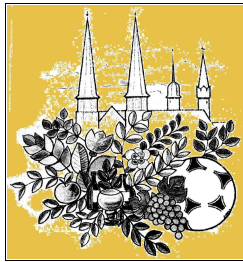
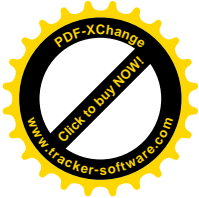
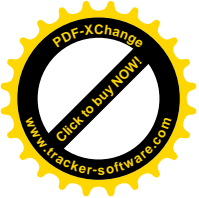
Hohndorfer Weg 10
06217 Merseburg
Telefon 03461 - 212060
Inhaber Familie N. Liewald

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	17:00 - 22:00 Uhr
Samstag	11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr (bei Veranstaltungen 11:00 – 24:00 Uhr)
Sonntag	11:00 - 15:00 Uhr

Bei jeglichen Fragen außerhalb unserer Geschäftszeiten stehen wir Ihnen unter der Rufnummer:

0171 17 72 640
gern zur Verfügung.



Vielen Dank für Ihr Interesse an der Durchführung
einer Veranstaltung in unserem Hause!

Sehr verehrte Gäste,

eine Veranstaltung zu planen ist nicht ganz einfach.
Aus diesem Grund haben wir zur Vereinfachung diesen Veranstaltungsleitfaden erstellt
um auch an die wichtigen „Kleinigkeiten“ zu denken.

Unser kleiner Leitfaden soll Ihnen nun dabei helfen Ihre Veranstaltung,
vom Aperitif über die Speisenfolge, bis hin zum „Scheidebecher“ zu planen.

Bei auftretenden Fragen oder Wünschen stehen wir Ihnen selbstverständlich
gern zur Verfügung!

Lassen Sie sich bei Ihrem ganz besonderen Anlass von uns Verwöhnen!

0	<u>Übersicht</u>		
1.	Kapazität und Raumangebot	Seite	3
2.	Tischdekoration	Seite	3
3.	Aperitif	Seite	4
4.	Kaffee und Kuchen	Seite	4
5.	Speisenangebot		
5.1.	Menüvorschläge	Seiten	5 - 6
5.2.	Büffetvorschläge	Seiten	7 - 9
6.	allgemeine Hinweise	Seite	10
7.	Anlagen		
7.1.	Beispiel einer Menükarte	Seite	11
7.2.	Beispiel einer Büffetkarte	Seite	12



1. Kapazität und Raumangebot

Unser Restaurant verfügt über einen Gastraum und einen separaten und abgetrennten Veranstaltungsraum, dem Tafelzimmer, sowie unserer Terrasse. Für Übernachtungen Ihrer Gäste steht Ihnen zudem unser Hotel zur Verfügung.

Gastraum:

Kapazität: bis zu 70 Personen („10er“ Tische)
bis zu 40 Personen (U- Tafel)
bis zu 30 Personen (T- Tafel)

Tafelzimmer:

Kapazität: bis zu 30 Personen (U- Tafel)
bis zu 20 Personen (T- Tafel)
bis zu 20 Personen (Block- Tafel)
bis zu 20 Personen (parlamentarisch bei Tagungen)

Hotelzimmer: Kapazität: 4 Doppelzimmer ab 75,00 €/ Nacht und Zimmer
2 Einzelzimmer ab 55,00 €/Nacht und Zimmer

Aufbettungen mit Zustellbett oder Kinderbett wären ebenfalls möglich.

Unser Tipp: Bevor sich die Wege nach einer gelungenen Veranstaltung wieder trennen, beenden Sie diese doch mit einem ausgiebigen Frühstück mit Ihren Gästen am nächsten Morgen. Ob Sie bei uns übernachten oder nicht ist dabei ganz egal.
Preis pro Person: 13,00 €

Terrasse: stets Saison- und Wetterabhängig!
geeignet für Stehempfang und Barbecue für bis zu 30 Personen

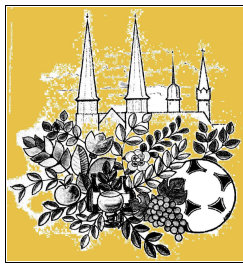
2. Tischdekoration

Für die ansprechende Gestaltung Ihrer Festtafel beraten wir Sie gern individuell. Klassisch empfehlen wir die Tafel in Creme-Tönen herzurichten.

Die Ausstattung mit Kerzen und Servietten, sowie unseren Tischblumen, übernehmen wir.

Falls Sie Ihrer Festtafel einen besonderen Akzent setzen möchten, so empfehlen wir Ihnen eine individuelle Bestellung hergerichteter Blumengestecke.

Kosten für Blumengestecke: ab 12,00 € je Gesteck
(Anzahl abhängig von Personenanzahl und Tafelform)



3. Aperitif

Sekt aus dem Hause Rotkäppchen trocken, halbtrocken, mild, rosé, alkoholfrei	3,50 € je Glas
Sekt aus dem Hause Rotkäppchen Riesling Flaschengärung trocken	22,00 € je Flasche
Sekt aus dem Hause Rotkäppchen Weißburgunder Flaschengärung trocken	39,00 € je Flasche
Prosecco „La Gioiosa“	3,00 € je Glas
Ramazzotti Rosato italienischer Likör aus Hibiskus und Orangenblüten, mit Sekt aufgegossen	6,50 € je Glas
Kindersekt	2,50 € je Glas

4. Kaffee und Kuchen

Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit dem Kaffeetrinken beginnen möchten, so dürfen wir Ihnen den klassischen Kaffee, sowie entkoffeinierten Kaffee und viele weitere Kaffeespezialitäten anbieten.

Den Preis je Heißgetränk können Sie unserer separaten Kaffeekarte entnehmen.

Für die Kuchenauswahl liegen uns Produktkataloge von Merseburger Konditoren vor. Prinzipiell ist es für Sie jedoch auch möglich, für Ihre Veranstaltung den Kuchen selbst mitzubringen.

Für die Bereitstellung und Herrichtung Ihrer Kaffeetafel berechnen wir einen Beitrag von 3,00 € pro Person.

Kuchenplatten und Tortenheber sind vorhanden und das Schneiden des Kuchens übernehmen wir selbstverständlich auch.

Des Weiteren servieren wir Ihnen auf Wunsch frische Schlagsahne.



5. Speisenangebot

Für Ihre Veranstaltung dürfen wir Ihnen folgende Arten der Speisen anbieten:

- a la carte - Auswahl aus unserer Speisekarte
(bis maximal 10 Personen)
- reduzierte Speisekarte - reduzierte Speisenauswahl
(ab 10 Personen bis maximal 20 Personen)
- Menü - wählen Sie aus unseren nachfolgend näher
erläuterten Menüvorschlägen
- Büffet - wählen Sie aus unseren nachfolgend näher
erläuterten Büffetvorschlägen
(ab 20 Personen)

5.1 Menüvorschläge

Wir erstellen und gestalten eine individuelle Menükarte für Sie!

Menü 1

Gebeiztes Lachsfilet auf Kartoffelrösti
und knackigem Salatbukett

* * *

Zweierlei von der Lende
im Parmesanmantel und Baconmantel
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

* * *

Walnuss- und Vanilleeis im Krokantmantel
auf Schokoladenspiegel mit frischen Früchten

Preis pro Person
25,00 €



Menü 2

Rinderbouillon
mit Wurzelgemüse und Eierstich

* * *

Rosé gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter
an geschmortem Gemüse und Kartoffelrösties

* * *

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
auf roter Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahnehaube

Preis pro Person
28,00 €

Menü 3

Tomatencappuccino mit Rucola

* * *

Medaillons vom Kalbsrücken mit Waldpilzen und Kartoffelkroketten

* * *

Vanille Panna- Cotta
auf Fruchtsoßenspiegel mit marinierten Aprikosen

Preis pro Person
26,00 €

Auf Wunsch beraten wir Sie gern bei Fragen zu korrespondierenden Getränken!



5.2 Büffetvorschläge

Rustikales Grillbüffet

Auswahl an Brot und Brötchen
Warmes Baguettebrot

* * *

Rustikale Aufschnittplatte

* * *

Hausgemachter Kartoffelsalat
Tomate Mozzarella

* * *

Soljanka

* * *

Partybouletten mit glasierten Zwiebeln
Thüringer Bratwürstchen
Mit Paprika und Kräutern marinierte Nackensteaks

* * *

Mediterranes Grillgemüse
Sauerkraut

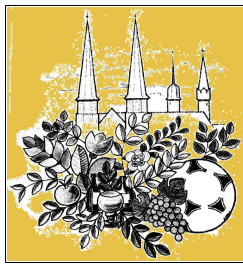
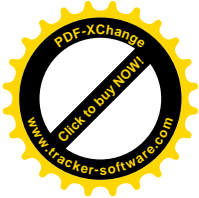
* * *

Deftige Bratkartoffeln

* * *

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Frischobst

Preis pro Person
25,00 €



Verwöhnbuffet

Saisonales Süppchen
mit Baguettebrot

* * *

Putenmedaillons
gefüllter Schweinerücken
Medaillons vom Kasslerlachs

* * *

Mediterranes Grillgemüse
Champignons

* * *

Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten

* * *

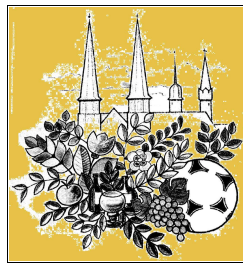
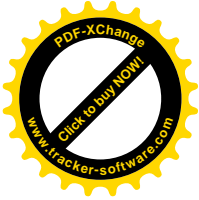
Mousse au chocolat mit marinierten Aprikosen
Frischobst

* * *

zu späterer Stunde:

Canapé- Variation mit Käse, Fisch und Schinken
Oliven und Knacker

Preis pro Person
30,00 €



Genießerbüffet

Brot und Brötchenauswahl

* * *

Kaviareier

Tomate mit Büffelmozzarella und Balsamicoglace

* * *

Saisonales Süsspchen

* * *

Schinkenvariationen

Buntes Käsebrett

* * *

Gefüllter Schweinerücken

Piccata vom Schweinefilet

* * *

Variationen von Fischfilets auf frischen Bandnudeln

* * *

Mediterranes Grillgemüse

Champignons

* * *

Bratkartoffeln

Kartoffelkroketten

* * *

Panna Cotta mit Fruchtsoße

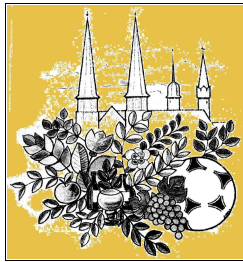
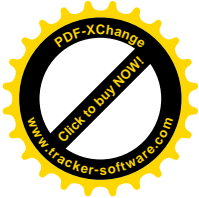
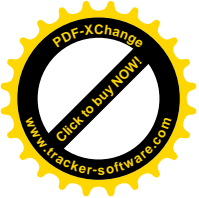
Mousse au chocolat mit marinierten Aprikosen

* * *

Variationen von Frischobst

Preis pro Person

35,00 €



6.allgemeine Hinweise

Sehr verehrte Gäste,

wir hoffen Ihnen einen hilfreichen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Veranstaltung verschafft zu haben.

Die vorangehend erläuterten Menüs und Buffets sind Vorschläge unsererseits und können individuell Ihren Geschmäckern und Vorschlägen angepasst werden. Je nach Änderung kann es dadurch jedoch zu geringfügigen Preisänderungen kommen.

Die musikalische Gestaltung der Veranstaltung überlassen wir Ihnen. Bei Fragen zu Musikern und Unterhaltungsprogrammen stehen wir Ihnen selbstverständlich gern zur Verfügung.

Um Ihrer Veranstaltung einen besonderen Ausdruck zu verleihen, dürfen wir Ihnen folgendes anbieten:

- Individuell gestaltete Menükarte 2,00 €/Karte
- Auswahl an Salzgebäck und Pralinen 3,50 €/Person
- Eistorte mit Frischobst und Fruchtsoßen 4,50 €/Person

Bei Veranstaltungen mit einer höheren Personenzahl (ab ca 40 Personen) empfehlen wir die Zusammenstellung einer reduzierten Getränkekarte, um unsererseits den vielfältigen Getränkebedarf zu gewährleisten und Ihnen den finanziellen Überblick zu bewahren.

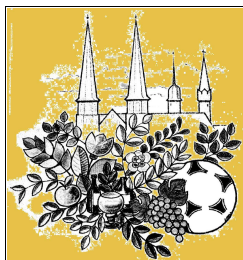
Eine Änderung der Personenzahl hinsichtlich Ihrer Speisenwahl ist bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung möglich. Spätere Änderungen können dann nicht mehr berücksichtigt werden.

Veranstaltungsende ist mit Rücksichtnahme auf unseren Hotelbetrieb stets 00:00 Uhr. Die letzte Getränkebestellung wird 23:30 Uhr entgegengenommen. Möchten Sie gerne noch länger bei uns verweilen, so berechnen wir ab 00:00 Uhr eine Servicepauschale in Höhe von 45,00 € pro Mitarbeiter (mindestens 2) und Stunde.

Wir hoffen, Ihnen ein paar schöne Stunden bei behaglichem Ambiente, guten Speisen und einem guten Gläschen Freyburger Wein bereiten zu dürfen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst,
Ihre Familie N. Liewald



7. Anlagen

7.1 Beispiel einer Menükarte mit korrespondierenden Getränken

Herzlich willkommen zu Ihrer Veranstaltung

wir servieren zum Empfang

Rotkäppchen Riesling Flaschengärung trocken

Aperitif

Martini trocken

zum Menü

Weißer Burgunder 2014

Weinhaus Pforta, Landeskellerei Bad Kösen
Saale-Unstrut, Q.b.A., trocken

auf Wunsch servieren wir des Weiteren
verschiedene Säfte und Softgetränke

Biere

Wernesgrüner Pils

Köstritzer Schwarzbier

Franziskaner Hefeweizen Hell / Dunkel / Kristall

Weine

Bordeaux 2012

Caves de Landiras, Louis Eschenauer
Bordeaux, A.O.C. , trocken

Müller Thurgau 2014

Winzervereinigung Freyburg - Unstrut
Q.b.A., trocken

Menü

Gebeiztes Lachsfilet auf Kartoffelrösti
und knackigem Salatbukett

* * *

Zweierlei von der Lende
im Parmesanmantel und Baconmantel
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

* * *

Walnuss- und Vanilleeis im Krokantmantel
auf Schokoladenspiegel mit frischen Früchten

Nach gutem Essen als Digestif

Malteser Kreuz, Williams Birnen Brand,
Remy Martin, Kuemmerling

Bei Bedarf fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
nach unseren Kaffeespezialitäten



7.2 Beispiel einer Büffetkarte mit reduzierter Getränkekarte

Herzlich willkommen zu Ihrer Veranstaltung

Biere

Wernesgrüner Pils
Köstritzer Schwarzbier
Franziskaner Hefeweizen Hell / Dunkel / Kristall

Weine

Weißweine

Müller Thurgau 2014
Winzervereinigung Freyburg - Unstrut
Q.b.A., trocken

Weißer Burgunder 2014
Weinhaus Pforta, Landeskellerei Bad Kösen
Saale-Unstrut, Q.b.A., trocken

Rotweine

Dornfelder 2013
Winzervereinigung Saale- Unstrut
Q.b.A., trocken

Cuveé Rot
Winzervereinigung Saale- Unstrut
Q.b.A., halbtrocken

Bordeaux 2012
Caves de Landiras, Louis Eschenauer
Bordeaux, A.O.C. , trocken

Speisenwahl vom Büffet

saisonales Süsspchen

* * *

Putenmedaillons
gefüllter Schweinerücken
Medaillons vom Kasselerlachs

* * *

mediterranes Grillgemüse
Champignons

* * *

Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten

* * *

Mousse au chocolat mit marinierten Aprikosen
Frischobst