

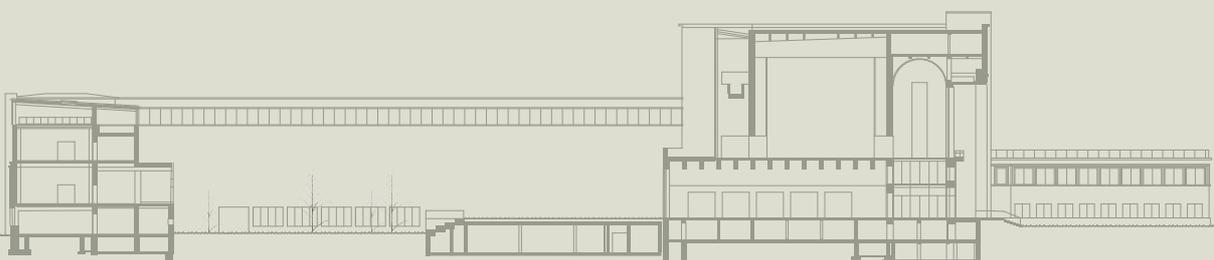


Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an der Museumsküche.
Gerne versorgen wir Ihre Tagungen oder Seminare mit Speisen und
Getränken ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen. Wir kochen mit
Liebe, Leidenschaft, frischen und regionalen Produkten.

Bitte schreiben Sie uns eine Nachricht unter info@museumskueche.de und
Sie erhalten von uns Ihr individuelles Angebot.
Die Museumsküche





Tagungspauschalen klassisch, ab 15 Personen

Tagungspauschale halbtags, bis 5 Stunden:

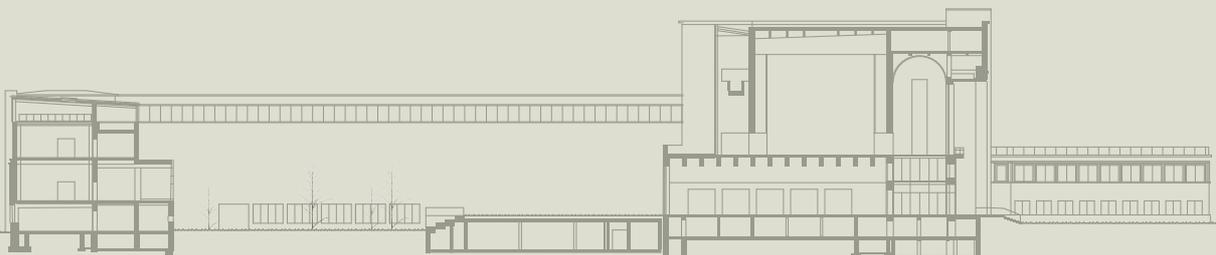
- # eine Kaffee-/ Teepause am Vormittag
- # Erfrischungsgetränke mit Mineralwasser, Wasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern für die Zeit der Veranstaltung
- # Mittagessen als Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs- 3 verschiedene Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch und vegan, dazu Salatvariationen, Brotauswahl und Butter

24,50 Euro pro Person

Tagungspauschale ganztags, bis 8 Stunden:

- # eine Kaffee-/ Teepause am Vormittag
- # Erfrischungsgetränke mit Mineralwasser, Fruchtsaft und Wasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern
- # Mittagessen als Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs- 3 verschiedene Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch und vegan, dazu Salatvariationen, Brotauswahl und Butter
- # eine Kaffee-/ Teepause am Nachmittag mit Kuchen und Gebäck

31,00 Euro pro Person





Tagungspauschalen Getränke, Tag, ab 15 Personen

Die Kleine, bis 8 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern

11,00 Euro pro Person

Die Klassische, bis 8 Stunden

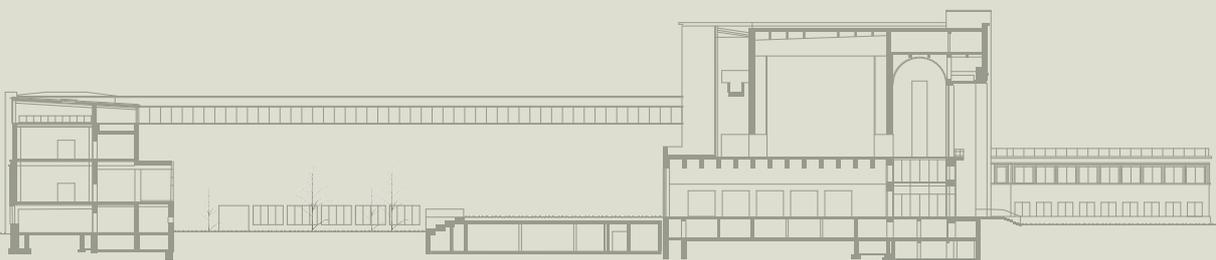
- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern
- # Fruchtsäfte, verschiedene Sorten

14,00 Euro pro Person

Die Große, bis 8 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern
- # Fruchtsäfte, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Bio-Limonaden
- # Fritz Kola

16,00 Euro pro Person



Tagungspauschalen Getränke, Abend, ab 15 Personen

Die Kleine am Abend, bis 5 Stunden

- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium

15,00 Euro pro Person

die Klassische am Abend, bis 5 Stunden

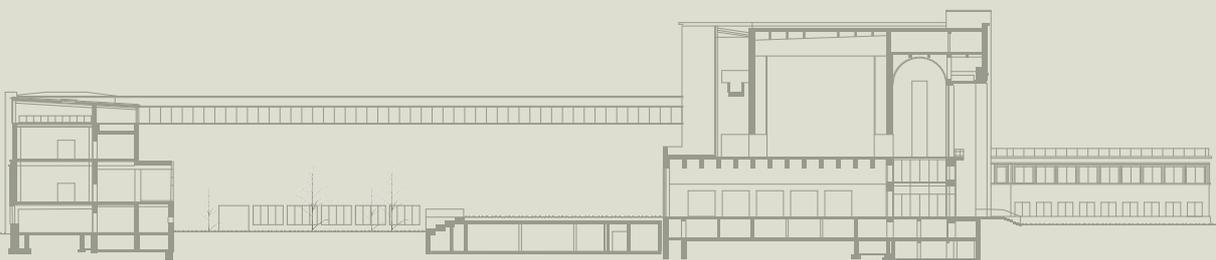
- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium
- # Fruchtsäfte, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Kola

16,00 Euro pro Person

die Große am Abend, bis 5 Stunden

- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium
- # Fruchtsäfte, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Kola
- # Aperol/ Campari Sprizz
- # Hugo
- # Gin Tonic
- # Kuba Libre

22,00 Euro pro Person



Buffets

Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs, sehr gerne schreiben wir Ihnen dazu Vorschläge; die Speisen werden nach saisonalem Angebot und wo möglich mit regionalen Produkten angeboten und frisch für Sie zubereitet:

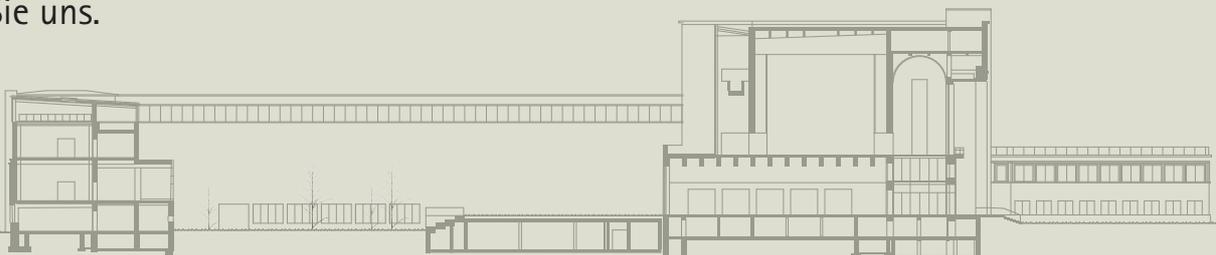
Brotauswahl, Butter/ 2 Vorspeisen/ 1 Suppe/ 2 Hauptgerichte/ 2 Desserts
16,00 Euro pro Person

Brotauswahl, Butter/ Salatauswahl/ 4 Vorspeisen/ 1 Suppe/
3 Hauptgerichte/ 3 Desserts
21,00 Euro pro Person

Brotauswahl, Butter/ Salatauswahl/ 5 Vorspeisen/ 2 Suppe/
4 Hauptgerichte/ 3 Desserts
29,00 Euro pro Person

Sehr gerne bietet Ihnen unser Küchenchef Tobias Nitsche auch vegetarische und vegane Gerichte an; je nach Jahreszeit können wir Ihnen im Museum auch Essen + Trinken im Außenbereich auf dem Platz vor dem Museum oder im Innenhof anbieten, zum Beispiel mit einem sommerlichen Grillbuffet.

Es besteht in Abstimmung mit dem Museum natürlich auch die Möglichkeit einer Möblierung entsprechend Ihren Vorstellungen wie auch der besonderen Aufmerksamkeit den Gästen gegenüber mit einem Service am Tisch. Bitte fragen Sie uns.



Weiteres

Laugenbrezel

1,90 Euro pro Stück

frisch belegte Sandwiches nach Wahl unseres Küchenchefs

2,75 Euro pro Stück

Handobst/ Mundobst, saisonal

2,00 Euro pro Person

Kuchen, Gebäck

2,75 Euro pro Person

Wraps mit leckeren Füllungen

3,00 Euro pro Stück

Keksauswahl

1,25 Euro pro Person

Tischtücher, verschiedene Größen

ab 3,95 Euro pro Stück

besondere Tischdekoration

nach Abstimmung

zusätzliche Personaldienstleistungen, z.B. Getränkeservice am Tisch

27,00 Euro pro Stunde

Besucheradresse
Museumsküche im DHMD
Lingnerplatz 1, 01069 Dresden
fon 0351-32371470
fax 0351-3237798

www.museumskueche.de
info@museumskueche.de
UST-ID DE323320349
Geschäftsführer:
Oliver Breuninger + Tom Schüler

Rechnungsadresse
Museumsküche im DHMD GmbH
An der Dreikönigskirche 3, 01097 Dresden
Ostsächsische Sparkasse BIC ° OSDDDE81XXX
IBAN ° DE35 8505 0300 0221 161899

