

# Kastenmeiers Gourmet-Zelt



**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser & Apfelschorle	0,2l	0,25l
Coca Cola, Fanta, Sprite		€ 2,30
Heide Orangen- & Apfelsaft	€ 2,50	€ 2,30
Tasse Kaffee, Espresso und Tee	€ 2,30	

## Bier

Feldschlößchen vom Fass		0,3l
		€ 2,50

## Prosecco

Selection Alexander von Essen - Intensives Bouquet von Früchten geben dem vollen aber sehr erfrischenden Prosecco eine besondere Note	0,1l	0,75l
	€ 3,00	€ 23,00

## Weißwein

Bianco di Custoza, Italien	0,2l	0,75l
Bouquet von Gräsern, Äpfel- & Zitronenbäumen und Honigmelonen	€ 4,90	€ 16,50
Cuvée Kastenmeiers Edition No. 4, Schloss Proschwitz	€ 4,90	€ 16,50
Ein sensationeller Wein		
Riesling Kabinett, Hoflößnitz	€ 5,90	€ 20,50
Dezente Kräuteraromen, spritzige Säure mit leicht mineralischem Abgang		

## Rotwein

Cabernet Sauvignon, Frankreich	€ 4,60	€ 15,50
Intensiver Duft, samtige Struktur		
Veronese Valpolicella, Italien	€ 4,90	€ 16,50
Helles Rubinrot, erinnert an Kirschen und Bittermandeln, frisch und angenehm herb		
Vino Nobile Montepulciano "Riserva" La Casella, Italien	€ 6,80	€ 22,90
Intensives granatrot, Duft nach Veilchen, Johannisbeeren und Brombeeren, kräftige Gerbstoffe und eine schöne Fülle im Geschmack		

# Getränke

## Cocktails & Longdrinks mit Alkohol

Mojito [Havana Club, Soda, Minze, Limette und Rohrzucker]	€ 6,50
Cubra Libre [Havanna Club, Cola und Limette]	€ 6,50
Erdbeer Daiquiri [Weißer Rum, Zitronensaft, Erdbeeren, Sirup und Lime Juice]	€ 6,50
Caipirinha [Cachaca, Rohrzucker, Limette und Lime Juice]	€ 6,50
Gin Tonic [Gin und Tonic Water]	€ 6,50

## Cocktails ohne Alkohol

Mojito [Soda, Limette, Rohrzucker und Lime Juice]	€ 5,30
Pussy Foot [Grapefruit-, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine]	€ 5,30
Coconut Lips [Ananassaft, Kokossirup, Sahne und Grenadine]	€ 5,30

## Spirituosen

	4 cl
Ramazotti	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Averna	€ 3,50

# 3-Gang-Menü

## Menü I

Carpaccio vom Rind mit jungem Parmesan

€ 8,50

\*\*\*

Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Lebkuchen-Knödel

€ 18,00

\*\*\*

Spekulatius Crème Brûlée mit Rum-Topf-Früchten und Bratapfels

€ 6,50

## Menü II

Weihnachtlich gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Dill-Senfsoße

€ 8,50

\*\*\*

Landentenbrust mit Maronen gefüllt, Rahmwirsing und Spätzle

€ 18,00

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit gekochten Beeren und weißem Schokoladeneis

€ 6,50

# 3-Gang-Menü

## Vegetarisches Menü

Getrüffelter Feldsalat mit Butternusskürbis  
€ 8,00

\*\*\*

Wirsingroulade mit geschmolzenem Rucola und Spinat  
€ 15,00

\*\*\*

Käsetriologie mit Feigensenf und Pumpernickel  
€ 6,50

**Komplett-Menü-Preis: jeweils € 29,50**

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen

# Kinderkarte

## Hauptgänge

Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse  
€ 5,50

\*\*\*

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf  
€ 6,50

## Dessert

Hausgemachte Quarkkälchen mit Apfelmus  
€ 4,50

2-Gang-Menü: € 9,50  
Für Kinder bis 12 Jahre

Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen

# Firmen-Weihnachtsfeier

Passend zur Jahreszeit richten wir gerne  
Ihre Firmen-Weihnachtsfeier bis zu 100 Personen  
in unserem Gourmet-Zelt aus

## Getränkepauschale 1

### Aperitif

Selection Alexander von Essen - Intensives Bouquet von Früchten mit Pfirsich-Bananen und grünen Apfel-Aromen geben dem vollen aber sehr erfrischenden Prosecco eine besondere Note

### Alkohlofreie Getränke

Oppacher Mineralwasser & Apfelschorle  
Coca Cola, Fanta, Sprite  
Heide Orangen- & Apfelsaft  
Tasse Kaffee, Espresso und Tee

### Bier

Feldschlößchen vom Fass

### Weißwein

Bianco di Custoza, Italien  
Bouquet von Gräsern, Äpfel- & Zitronenbäumen und Honigmelonen

### Rotwein

Veronese Valpolicella, Italien  
Helles Rubinrot, erinnert an Kirschen und Bittermandeln, frisch und angenehm herb

Preis pro Person € 18,50  
von 17:30 - 19:30 Uhr inkl. der halbstündigen Vorstellungspause

# Firmen-Weihnachtsfeier

## Getränkepauschale 2

### Aperitif

Selection Alexander von Essen - Intensives Bouquet von Früchten mit Pfirsich-, Bananen und grünen Apfel-Aromen geben dem vollen aber sehr erfrischenden Prosecco eine besondere Note

### Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser & Apfelschorle  
Coca Cola, Fanta, Sprite  
Heide Orangen- & Apfelsaft  
Tasse Kaffee, Espresso und Tee

### Bier

Feldschlößchen vom Fass

### Weißwein

Cuvée Kastenmeiers Edition No. 4, Schloss Proschwitz  
Ein sensationeller Wein

### Rotwein

Vino Nobile Montepulciano "Riserva" La Casella, Italien  
Intensives granatrot, Duft nach Veilchen, Johannisbeeren  
und Brombeeren, kräftige Gerbstoffe und eine schöne Fülle im Geschmack

Preis pro Person € 28,50  
von 17:30-19:30 Uhr inkl. der halbstündigen Vorstellungspause



# Firmen-Weihnachtsfeier

## Internationales Buffet

### Kalt

Tafelspitzsülze mit Linsenvinaigrette  
Schinkenvariation mit Meerrettichcreme  
Zweierlei vom Lachs mit Hummerschmand  
Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern

### Salate

Verschiedene Gemüse- & Nudelsalate  
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Croutons

### Aus dem Backofen und vom Grill

Glacierter Honigschinken mit Schupfnudeln  
Glacierte Entenkeulen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
Gebratener Rotbarsch auf italienischem Gemüse und Butterkartoffeln  
Vegetarische Pilzpfanne mit Kartoffeln

### Dessert

Panna Cotta mit gekochten Beeren  
Frische Früchte der Saison mit gemischten Eissorten  
Kleine Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

Auswahl internationaler Käsesorten mit Feigensenf und Oliven

Ofenfrisches Landbrot, helles & dunkles Baguette  
Butter und angemachten Sauerrahm

Preis pro Person € 35,00 (ab 30 Personen)

# Firmen-Weihnachtsfeier

## Mediterranes Buffet

### Kalt

Eingelegte mediterrane Gemüsesorten  
Entenpflanzerl mit Kartoffel- Feldsalat  
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und altem Balsamico  
Gegrillte Artischocken mit frischem Koriander  
Marinierter Thunfisch mit Wakame

### Salate

Verschiedene Gemüse- & Nudelsalate  
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Croutons  
Aus dem Backofen und vom Grill

### Aus dem Backofen und vom Grill

Rosa gebratenes Roastbeef mit Meersalz gebacken am Büffet tranchiert  
Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Lebkuchen - Kartoffelknödel  
Lachs in Blätterteig mit Chilispinat  
Penne mit Tomatenpesto aus dem Parmesanleib  
Buttergemüse, Kräuterreis und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Hausgemachte Eisbombe  
3erlei Schokomousse  
Crepés Suzette am Buffet zubereitet

Auswahl internationaler Käsesorten mit Feigensenf und Oliven

Ofenfrisches Landbrot, helles & dunkles Baguette  
Butter und angemachten Sauerrahm

Preis pro Person € 36,50 [ab 30 Personen]

# Gutscheine

Erhältlich bei uns im Restaurant Kastenmeiers oder  
im Dresdner Weihnachtszirkus

## GUTSCHEIN

Gutschein im Wert von            Euro

für einen Besuch des Kastenmeiers Gourmet-Zeltes  
auf dem Gelände des Dresdner Weihnachtszirkus.

Dieser Gutschein macht Ihren Zirkus-Besuch  
zur köstlichen Geschichte.

Genießen Sie feine Speisen und Getränke  
in unserem beheizten Gourmet-Zelt und  
stimmen Sie sich mit ausgesuchten kulinarischen  
Genüssen auf einen unterhaltsamen Abend ein.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Dieser Gutschein gilt vom 18.12.2013 bis 04.01.2014 und kann nur  
gegen Speisen und Getränke im Kastenmeiers Gourmet-Zelt eingelöst werden.  
Je nach Verfügbarkeit der Plätze. Bitte reservieren Sie Ihre Plätze vorab.  
Im Wert des Gutscheines sind 19% Mwst. enthalten.

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

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



## GENIESSER- GUTSCHEIN

Wir machen Zirkus köstlich!

Mit diesem Geniesser-Gutschein erhalten Sie das  
ultimative Weihnachtszirkus-Verwöhn-Programm.

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge Menü  
mit einer Flasche Hauswein und Wasser  
in unserem Kastenmeiers Gourmet-Zelt.  
Anschließend können Sie im Nachbarzelt  
eine fantastische Vorstellung  
des Dresdner Weihnachtszirkus genießen –  
selbstverständlich mit besten Plätzen.

Dieser Gutschein gilt vom 18.12.2013 bis 04.01.2014. Die Einlösung ist nur  
entsprechend der Verfügbarkeit von Plätzen in Gourmet-Zelt und Block A des Dresdner  
Weihnachtszirkus möglich. Bitte reservieren Sie unbedingt vorab Ihre Plätze.  
Im Wert des Gutscheines sind 19% Mwst. enthalten.

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

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



**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

# Kontakt



## **Kastenmeiers GmbH & Co. KG**

Tzschirnerplatz 3-5

01067 Dresden

T: +49 351/ 48 48 48 01

F: +49 351/ 48 48 48 03

E: [info@kastenmeiers.de](mailto:info@kastenmeiers.de)

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

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE