



# ABSCHLUSSFEIER im Felsenkeller Leipzig

Saison 2022/23

<b>Preis pro Person (pP)</b> Preise brutto inkl. USt. iHv derzeit 19%	<b>74*,- Euro</b>  *Preis gültig ab 250 Personen
<b>inklusive folgender Leistungen:</b>	
Ihr feiert von 18 Uhr bis Mitternacht in unserem wunderschönen Ballsaal und nutzt das Foyer, den separaten Raucherraum und bei Bedarf die Künstlergarderoben.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkepauschale mit Bier und Wein, Tee und Bio-Filterkaffee</li> <li>• sonstige Getränke auf Selbstzahlerbasis</li> <li>• Abschlussfeier-Buffer lt. Vorschlag anbei</li> <li>• Tafelbestuhlung, abhängig von der Personenzahl</li> <li>• Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten</li> <li>• Garderobe, Stehtische, Bar- und Buffetmöbel</li> <li>• professionelle Veranstaltungstechnik inkl. DJ-Technik</li> <li>• Technikpersonal, Barpersonal, Security, Auf- und Abbau</li> <li>• Rummieten, Betriebskosten, Endreinigung</li> <li>• Mitnutzung Biergarten anteilig (abgetrennter Bereich) bis 23 Uhr</li> </ul>	

<b>worum Ihr Euch jetzt nur noch selbst kümmert:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DJ buchen, GEMA-Anmeldung vornehmen Link: <a href="#">Gemo-Rechner</a> („Abiball“)</li> </ul>

<b>was Ihr auf Wunsch bei uns noch dazubuchen könnt:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischschmuck ab 5,- € / Person</li> <li>• after show Party im Ballsaal für 200,- € / Stunde (Getränke auf Selbstzahlerbasis)</li> <li>• Sektempfang 3,50 € oder Begrüßungssekt (ohne Service) 2,50 € pro Person</li> </ul>

**Ja**, wir sind interessiert. Bitte senden Sie uns ein Angebot

für \_\_\_\_\_ Gäste.

Name der Gruppe .....

Wunschtermin(e) .....

Name Ansprechpartner .....

email Ansprechpartner .....

Tel. Ansprechpartner .....

Datum der Anfrage .....

Wie geht es weiter:

- Sie erhalten ein Vertragsangebot von uns, verbunden mit einer befristeten Terminreservierung.
- nehmen Sie das Angebot innerhalb der Gültigkeitsfrist an, kommt ein Vertrag zustande. Diesen erhalten Sie dann von uns gegengezeichnet zugesandt.

**Mustersaalplan**

300 Plätze	<a href="#">Download</a>
330 Plätze	<a href="#">Download</a>
350 Plätze	<a href="#">Download</a>
400 Plätze	<a href="#">Download</a>
450 Plätze	<a href="#">Download</a>

Kontakt: [vermietung@felsenkeller-events.de](mailto:vermietung@felsenkeller-events.de) | Tel. 0341 860 942 50

Lage und Anfahrt: [Download pdf](#) | häufig gestellte Fragen (F.A.Q.): [Download.pdf](#)

# ABSCHLUSSFEIER - Buffetangebot

Unser Küchenchef Uwe Wolf geht gern auf Ihre Wünsche und sogar Sonderwünsche ein. Eventuell kann dabei eine Preisanpassung bzw. Nachkalkulation notwendig werden.

## Brot | Butter | Dip

- rustikales Baguette & regionales Schwarzbrot
- Butter & Kräuterfrischkäse

## Vorspeisen | Salate

*vegetarisch*

- Spätzlesalat | gegrillte Gemüse | frischer Blatt Petersilie | Schalotten
- sächsischer Kartoffelsalat | regionale Äpfel | Essiggurke
- Balkansalat | Schafskäse | Estragon
- Tomatensalat | Ricotta | Schluppen | Essig & Olivenöl

## Suppe

*bitte wählen Sie eine Suppe aus:*

- Gazpacho | Schmand | Limette (vegetarisch kalt)
- Süßkartoffel | Kokos | Petersilie (vegan)

## Hauptspeisen

*bitte wählen Sie zwei*

*Hauptgerichte aus:*

- Aargauer Schweinebraten | Dörrpflaumen | Zwiebeln
- Thai-Hähnchen-Curry | frischer Koriander
- geschmorte Ochsenschulter | Wurzelgemüse | Rotweinsauce
- gebratenes Buntbarschfilet | Limette | Thymian

## Gemüsebeilagen

*bitte wählen Sie zwei*

*Gemüsebeilagen aus:*

- frisches Ratatouille (vegan)
- gebackener Spitzkohl orientalisches (vegan)
- Blumenkohl polnischer Art (vegetarisch)

## Sättigungsbeilagen

*bitte wählen Sie zwei*

*Sättigungsbeilagen aus:*

- Kartoffelgratin mit Rosmarin (vegetarisch)
- Gemüsereis (vegan)
- Schupfnudeln mit brauner Butter (vegetarisch)
- Salzkartoffeln (vegan)

## Hauptspeisen Vegan

*bitte wählen Sie ein veganes*

*Gericht aus:*

- gebackener Sommerkürbis | Kichererbsen | Kokosmilch
- gebackene Aubergine | Zucchini | Sweet chili | Falafel

## Dessert

- frische Erdbeeren | veganer Vanilleschaum
- Schokoladentorte mit Handobst (vegan)

# ABSCHLUSSFEIER - Getränkekarte

## **Weine** *enthalten in Pauschale*

### *Rotwein*

Carl Koch Legger Rot Öko - Rheinhessen, trocken  
Corte die Mori Sizilien - Nero de Avola, trocken

### *Weißwein*

Carl Koch Legger Öko - Riesling, Rheinhessen  
Weißburgunder BIO - Nahe, trocken

### *Sodas*

Club Cola  
Proviant Cola (zuckerfrei)  
Proviant ApfelSchorle / Kirsch-Granat Schorle  
Proviant Rhabarberlimo / Orangenlimo / Zitronenlimo  
Schweppes Indian Tonic / Ginger Ale / Bitter  
Lemon / Wild Berry

## **Biere** *enthalten in Pauschale*

### *aus der Flasche:*

Beck's Blue - alkoholfrei  
Beck's Lemon Brew (Mischbier)  
Franziskaner Hefeweizen Hell - alkoholfrei

### *frisch vom Fass:*

Beck's Pils  
Franziskaner Hefeweizen Hell  
Spaten (Münchner Hell)

### **alkoholfreie**

## **Getränke** *enthalten in Pauschale*

### *Wasser*

Bad Liebenwerda Gourmet  
naturell/medium/classic

### *Säfte*

Bauer Apfelsaft / Apfelsaft naturtrüb  
Bauer Orangensaft  
Bauer Rhabarbersaft  
Bauer Johannisbeernektar schwarz  
Bauer Sauerkirschnektar

## **Heissgetränke** *enthalten in Pauschale*

### *Bio-Filterkaffee*

Tee (diverse Sorten)

## **Cocktails**

## **Selbstzahler**

### **Mojito**

7,70 €

Typisch kubanisch - weißer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Wasser

... Mojito alkoholfrei:

### **Nojito**

6,90 €

### **Caipirinha de Pinga**

7,70 €

Typisch brasilianisch - Cachaça, Limette, Zucker, Eis

... Caipirinha alkoholfrei:

### **Ipanema**

6,90 €

### **Aperol Spritz**

7,60 €

**Weitere alkoholische Getränke, Liköre, Spirits, Shots nach Angebot des Hauses.**