

Event mit Übernachtung

Indoor Grillen

Ihr Barbecue Event mit Übernachtung - ganzjährig und wetterunabhängig



Programm-Idee

Bei uns ist das ganze Jahr über Barbecue-Saison: dank unseres einzigartigen Indoor-Grills genießen Sie Ihr Barbecue, wann immer Sie möchten. Unser Grillmaster bereitet das Grillgut frisch für Sie zu. Dazu steht ein großes Buffet mit deftigen und leichten Salaten, mit Blattsalaten mit Dressings, Toppings und Kernen, Barbecue-Saucen und ofenfrisches Baguette zu Ihrer Verfügung. Zum Abschluss locken feine Desserts. Ob mit Freunden, ganz in Familie oder mit Geschäftspartnern - Ihre Gäste werden noch lange von Ihrem Event sprechen. Nach dem Barbecue genießen Sie eine Übernachtung in unseren Superior-Zimmern und lassen sich am nächsten Morgen von einem großartigen Frühstücksbuffet verwöhnen.

Paket-Nummer: 0522563

Region:	📍	01067 Dresden
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	30 - 90 Teilnehmer
Dauer:	🕒	2 Tage
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch
EZ-Preis inkl. MwSt:	🏷️	ab 196,00 € p.P.
DZ-Preis inkl. MwSt:	🏷️	ab 133,50 € p.P.

Event mit Übernachtung

Indoor Grillen

Ihr Barbecue Event mit Übernachtung - ganzjährig und wetterunabhängig

Beschreibung

TEUTONISCHES GRILLEN

Kartoffel-Gurkensalat | Karotten-Orangen-Salat | Tomatensalat | frisches Basilikum | Pfifferlings-Salat Kräutervinaigrette | Blattsalat | Rohkostsalat | Dressings | Kondiments

Thüringer Rostbratwurst | Pikante Hähnchenbrust | Moritzburger Forelle | Kotelett vom Kräuterschwein
Ofenkartoffeln | Mais | gegrilltes Gemüse | Rustikales Landbrot | Nussbrot | Baguette | Chutneys verschiedene Saucen und Dips | Senf | Guacamole | Ponzu-Zwiebeln | Kräuterquark | Olivenöl | Kräuterbutter

N.Y. Cheesecake | Fruchtsmoothies | Crème Brûlée | Obstsalat

im Paketpreis inklusive (Buffet ab 30 Personen)

MEDITERRANES GRILLEN

Mediterrane Pastasalate | Panzanellasalat | grüner Spargel | Pesto | Anti Pasti | Büffelmozzarella
Feige | Avocado | Caesar Salat | Classic Dressing | Parmesan | Rucola | Balsamicodressing | Croutons

Riesengarnelen | Rosmarin | Doradenfilet | Gekräutertes Entrecôte | Französische Merguez | Grillkäse Grillgemüse | Ligurisches Gemüse | gebackene Süßkartoffeln | Chutneys | verschiedene Saucen und Dips | Senf | Guacamole | Ponzu-Zwiebeln | Kräuterquark | Olivenöl | Kräuterbutter | Rustikales Landbrot | Nussbrot | Ciabatta | Baguette

Tiramisu | Limonentarte | Geschnittenes Obst | Panna Cotta | Erdbeermark

Aufpreis 13,00 € pro Person (Buffet ab 30 Personen)

Nach dem Grillbuffet muss niemand mehr fahren.

Übernachtung in unseren Superiorzimmern

Die komfortablen Superiorzimmer sind ca. 28 m² groß und zum ruhigen Innenhof oder zu einer der Seitenstraßen gelegen. Sie sind klimatisiert und mit TV, Radio, Safe, Kühlmöglichkeit und kostenfreiem Highspeed-WLAN ausgestattet sowie einer Möglichkeit, selbst Kaffee und Tee zuzubereiten. Im Badezimmer finden Sie Wanne/Dusche, WC, Föhn und einen Kosmetikspiegel.

Am nächsten Morgen erwartet Sie ein umfangreiches Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offen lässt.

Wichtige Hinweise

Unsere Buffetvorschläge sind für mindestens 30 Gäste konzipiert und auch kalkuliert. Für einen kleineren Rahmen erstellen wir Ihnen auf Anfrage gern ein Angebot. Bitte sprechen Sie uns auch an, wenn Sie Ihre Favoriten in unseren Angeboten vermissen - auf Anfrage planen wir auch hier gern Ihren Wünschen entsprechend und unterbreiten Ihnen dafür ein Preisangebot.

Leistungen inkl.

- teutonisches Grillbuffet
Das teutonische Grillbuffet ist in der Beschreibung detailliert beschrieben
- Übernachtung mit Frühstück im Einzelzimmer Superior
- Übernachtung mit Frühstück im Doppelzimmer Superior

Event mit Übernachtung

Indoor Grillen

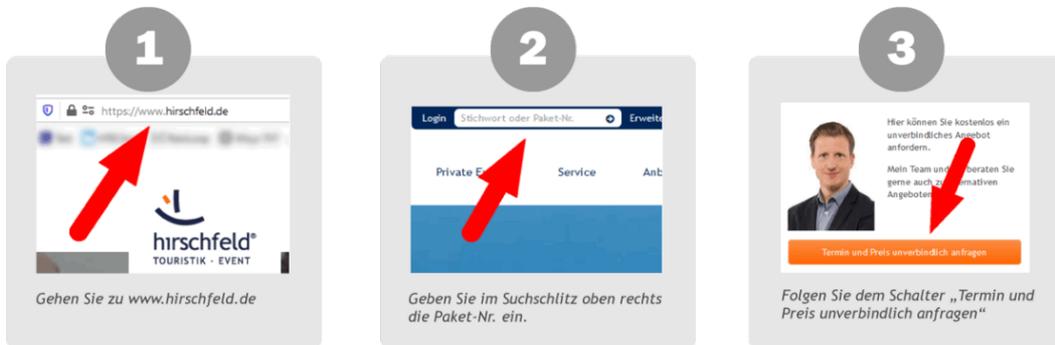
Ihr Barbecue Event mit Übernachtung - ganzjährig und wetterunabhängig

Zusatzleistungen

- Getränkepauschale 2 Stunden
inkl. Hauswein weiß & rot, Bier, Wasser, Softgetränke, Kaffee, Tee
Preis: 35,50 € p.P. inkl. MwSt
- Getränkepauschale 3 Stunden
inkl. Hauswein weiß & rot, Bier, Wasser, Softgetränke, Kaffee, Tee
Preis: 49,00 € p.P. inkl. MwSt
- Cocktailpauschale
2 Cocktails nach Wahl, nur in Verbindung mit einer Getränkepauschale
Preis: 11,00 € p.P. inkl. MwSt
- Upgrade auf mediterranes Grillbuffet
das Buffet ist in der Beschreibung detailliert beschrieben
Preis: 13,00 € p.P. inkl. MwSt

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0522563

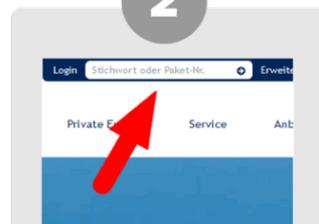


1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“