

seit 1997 Dresden



Sophienkeller
IM TASCHENBERGPALAIS



Menü- und Buffet-Offerten für besondere Anlässe 2017

HERZLICH WILLKOMMEN IM SOPHIENKELLER

In den historischen Gewölben des Taschenbergpalais, direkt gegenüber dem Zwinger, werden Sie in die Welt August des Starken ins 18. Jahrhundert entführt.

Liebliche Mägde bewirten Sie aufs Beste mit sächsischen Spezialitäten.

Wahrsager, Musikanten und allerlei Gauklervolk geben dem Gast gern kurzweilige Kostproben barocken Lebens.



Der „Alchimistenkeller“ erinnert an den Apotheker Johann Friedrich Böttger, der das „weiße Gold“ erfand.



Für ein zünftiges Gelage bietet das „Zeithainer Lustlager“ bis zu 170 Personen Platz.



„Großes und Kleines Zunftgewölbe“, mit zusammen 140 Sitzplätzen, bieten für jede Gelegenheit das passende Ambiente.





Für Anfragen und Buchungen
steht Ihnen unser Verkaufsbüro
Montag–Freitag 10.00–18.00 Uhr
zur Verfügung.

Yvonne Giese
Leiterin Reservierungsbüro



Sophienkeller im Taschenbergpalais
Taschenberg 3
01067 Dresden
Telefon: +49 (0)351-49 72 60
Telefax: +49 (0)351-49 72 611

info@sophienkeller-dresden.de
www.sophienkeller-dresden.de

SOPHIENKELLER MENÜ-ANGEBOTE

MENÜ A 2017

Feiner Römersalat

mit geröstetem Weißbrot, gebackenem Speck und Parmesan verfeinert mit tomatisiertem Dressing

Cappuccino von der Karotte

mit Pistazie und Ingwer

Gebratenes Saiblingsfilet

an Safranreis und sahnigem Blattspinat

Parfait von Nougat und Baileys

an gelierten Brombeeren mit Minze

pro Person 28,50 EUR

MENÜ B 2017

Marinierter Schafskäse

mit Aubergine und Zucchini an Salat

Kraftbrühe vom deutschen Weiderind

mit Gemüsestroh

Gebratene Perlhuhnbrust

an geschmortem Paprika mit Zitronen-Thymian, dazu Kartoffel- Erbsenpüree

Hausgemachter Birnenstrudel

mit Schokoladeneis an Vanille-Karamellsoße

pro Person 31,50 EUR

MENÜ C 2017

Süßkartoffel-Ingwersuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Lachstatar

auf Röstitaler und Dillschmand

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse

an Erdbeer-Minz-Ragout

pro Person 34,90 EUR



GETRÄNKEPAUSCHALEN

MENÜ D 2017

ab 10 Personen buchbar

Gebratene Tiefseegarnele

an lauwarmen Mini-Ratatouille und Rucola

Blumenkohlcremesüppchen

mit gerösteten Kürbiskernen

Rinderhüftsteak mit einer Kruste

von Harzer Roller und Pumpernickel an Kräutersaitlingen und Risotto

Panna Cotta

an wilden Beeren und Sorbet

pro Person 36,90 EUR

MENÜ E 2017

ab 10 Personen buchbar

Gefülltes Käseröllchen

mit Frischkäse und Räucherlachs an Salat und Olivendip

Steckrübensüppchen

mit gebratenen Chorizo-Knacker

Zarter Lammrücken

an grünen Speckbohnen und Kartoffelgratin, Kräuterbutter

Feine Creme von Himbeer und Mascarpone

mit Pistazieneis im Hippengebäckschälchen

pro Person 35,50 EUR

pro Person 29,90 EUR

als 3-Gang-Menü ohne
„Gefülltes Käseröllchen“

Getränkepauschale I

Frisch gezapftes Bier, zwei rote und weiße Rebsäfte, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten und das „Original Dresdner Trichtertrinken“

pro Person 23,00 EUR

für 4 Stunden

Getränkepauschale II

Bier, zwei rote und weiße Rebsäfte, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten, einfache Spirituosen, und das „Original Dresdner Trichtertrinken“

pro Person 28,00 EUR

für 4 Stunden



HOFNARRENSTREICH

ab 20 Personen

Spezialitäten aus unserer Marktplatzküche

Sächsische Kartoffelsuppe nach altem
Dresdner Rezept
Spanferkel vom Spieß auf Sauerkraut
Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut
Kaßlerbraten
Gedünsteter Blumenkohl und Broccoli
mit Sauce Hollandaise
Gebratene Klöße und Erdäpfel

Kalte Köstlichkeiten

Wurstsalat, Käsesalat und Bohnen-
Gurkensalat
Regionale Schinkenspezialitäten
Würziger Hackepeter
Edle Käsevariation
Knackiges Salatallerlei mit edlem
Gemüse der Saison

Selbstgebackenes aus dem Ofen

Probieren Sie unsere hausgebackenen
Brotläibe aus originell gewürztem
Sauerteig!

Für süße Mäuler hinterher

Frische Obstvariation
Sächsische Quarkkälchen in Zucker
gewälzt mit Apfelmus
Spezialitäten aus unserer Hofbäckerei
Eispyramide

pro Person 35,00 EUR
.....



Gültigkeit: 01. Januar bis 17. November 2017.

ZUNFTGELAGE

ab 20 Personen

Spezialitäten aus unserer Feldküche

Soljanka
Truthahn frisch vom Spieß
Knusprige Stückchen von der Ente
Hühnerkeulchen
Lachs auf Bandnudeln
Buntes Buttergemüse und Apfelrotkraut
Gebratene Klöße, Kartoffeln und Spätzle

Kalte Küche

Aufschnitt verschiedener
Schinkenspezialitäten
Pochierter Lachs mit verschiedenen
Räucherfischsorten
Schaustück vom Kaßlerrücken
Deftige Käsesorten aus deutschen und
fernen Landen

Zeithainer Salattopf

Knackiges Salatallerlei mit edlem Gemüse
der Saison sowie fruchtiger Geflügelsalat

Ofenfrisch und selbstgebacken

Probieren Sie unsere Brotläibe aus
originell gewürztem Sauerteig!

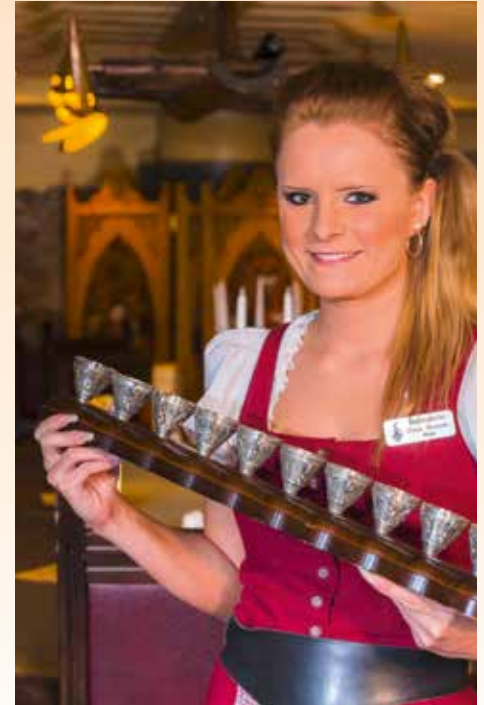
Süßes Naschzeug

In Zucker gewälzte Quarkkälchen nach
original Dresdner Rezeptur mit Apfelmus
Spezialitäten aus unserer hauseigenen
Hofbäckerei
Auswahl köstlicher Früchte
Eisvariation

pro Person 34,00 EUR



Unsere Empfehlung nach dem Gelage:
„Original Dresdner Trichtertrinken“
2 cl 2,90 EUR pro Person



KURFÜRSTENTAFEL

ab 20 Personen

Warme Köstlichkeiten

Käse-Weinsüppchen mit Burgundertrauben
Spanferkel vom Spieß auf Sauerkraut
Hähnchenmedaillons mit Pfirsich und
Käse überbacken
Zanderfilet auf Karotten-Fenchelgemüse
Erdäpfel und gebratene Klöße

Kalte Spezialitäten

Bunte Salate, Tomate-Mozzarella mit
Basilikum und gestoßenem Pfeffer,
Käseauswahl aus deutschen und fernen
Landen, Schinkenvariation

Selbstgebackenes aus dem Ofen

Probieren Sie unsere hausgebackenen
Brotläibe aus originell gewürztem
Sauerteig!

Süße Leckereien

Mousse nach Laune der Hofköche,
Crème brûlée, Köstliche Früchte der Saison,
Eisvariation

pro Person 37,00 EUR

Unsere Empfehlung nach dem Gelage:

**„Original Dresdner Trichtertrinken“
2 cl 2,90 EUR pro Person**



ALCHIMISTENSCHMAUS

ab 10 Personen

Wir beginnen unser Mahl mit einem knackigen Salat.

Gurken-Zucchini- und Tomatenecken werden in einem Gemüsetöpfchen angerichtet. Als Ingredienzien reichen wir rote Zwiebelringe, geriebenen Schafskäse, eingelegte Oliven und scharfe Peperoni.

Einst wurde geprüft, ob der Brennofen richtig temperiert ist, um feinstes Porzellan zu brennen. Dazu wurde aus Brotteig ein Suppenteller geformt und im Ofen gebacken. Dieser durfte nicht verbrannt und auch nicht glitschig sein. Heute reichen wir Ihnen unsere Blumenkohl-Brokkoli-Suppe in den sächsischen Landesfarben ebenfalls in einem Brotteller.

Nach dem Genuss der Suppe möchten wir Sie kurz in die Welt August des Starken entführen. Lassen Sie sich von unseren Mägden berichten, was 1730 im Zeithainer Lustlager alles geschah.

Den Mittelpunkt des kulinarischen Streifzuges bildet das Hauptmahl.

Nach Wunsch tranchiert Ihnen unser Leibkoch ein knuspriges Spanferkel oder einen Masttruthahn. Im großen eisernen Tiegel werden allerlei bunte Gemüsesorten aufgetischt. Aber auch an gebratenen Klößen, Butterspätzle und Kräuterkartoffeln soll es nicht fehlen.

Nach dem opulenten Gelage, weihen wir Sie in die Geheimnisse des berühmten „Dresdner Trichtertrinken“ ein.

Zum Abschluss servieren wir Ihnen unser köstliches Schokoladenfondue. Unsere Mägde werden Ihnen heiße Schokolade in kleinen Kupferkesseln auftragen. Durch das Eintauchen der verschiedenen Früchte entsteht ein wahrlich göttlicher Genuss. Verfeinern Sie Ihre schokoladigen Früchte mit gerösteten Kokosraspeln, Haselnusskrokant oder gehackten Nüssen.

Die Getränkepauschale zu diesem Menü beinhaltet Radeberger Pilsner vom Fass, das Sie selber zapfen können*, roten und weißen Rebensaft vom Fass, Softdrinks und Kaffeespezialitäten.

pro Person mit Getränken 59,00 EUR
pro Person ohne Getränke 38,00 EUR

Unsere Getränkepauschale gilt für maximal 4 h am Veranstaltungstag.

*nur im Alchimistenkeller möglich

Bitte wählen Sie vorab eine der angebotenen Fleischspezialitäten.



FONDUE

maximal 22 Personen

Beste Zutaten – vom höfischen Meisterkoch ausgewählt – verwöhnen Augen, Gaumen und Magen.

Liebliche Mägde reichen gewürfelte zarte Hähnchen-, Schweine- und Rindfleischfilets, verschiedene hausgebackene Brote, Knoblauchbaguette und ausgesuchte Gemüsesorten hiesiger und ferner Kulturen.

Garen Sie die Zutaten in Kupferkesseln in einer würzigen Brühe und verfeinern Sie diese mit allerlei Cremes, Dressings,

Soßen, Tzatziki und knackigen Salaten!

Unsere Getränkepauschale gilt für maximal 4 Stunden am Veranstaltungstag. Die Getränkepauschale zu diesem Menü beinhaltet Bier, roten und weißen Rebensaft vom Fass, Softdrinks und Kaffeespezialitäten sowie das „Original Dresdner Trichtertrinken“.

pro Person mit Getränken 47,90 EUR
pro Person ohne Getränke 24,90 EUR
.....



VERANSTALTUNGSVORSCHLAG UNSERER KÜNSTLERAGENTUR

Der Zeremonienmeister begrüßt Ihre Gäste, eröffnet Ihr Buffet oder die Menügänge und wird im weiteren Verlaufe des Abends mit allerlei zauberhaften Amüsemments die Gästeschar bei bester Laune halten.

Ein festlich musikalischer Empfang wird Ihnen durch zwei Hofmusikanten bereitet, welche Ihre Gäste mit wechselnden Instrumenten, virtuoser Spielfreude, bekannten Melodien und einem Augenzwinkern den Abend über begleiten. Der Kurfürst von Sachsen oder die Gräfin Cosel sind geneigt, Ihren Gästen einen Besuch abzustatten und ein kurzweiliges Schwätzchen zu halten.

Allerlei Interessantes aus der Historie und auch über Dresden ist hierbei zu erfahren. Eine historische Figur lustwandelt anschließend mit Ihren Gästen, begleitet vom Zeremonienmeister und den Musikanten über die Brühlsche Terrasse.



Für dieses oder Ihr ganz persönliches Angebot erreichen Sie Frau Ulrike Exner unter folgendem Kontakt:

Programme in Dresden
diamonds event GmbH
Radeberger Straße 28
01099 Dresden

Telefon: +49 (0)351- 88 94 881
Telefax: +49 (0)351- 88 94 886

info@programme-in-dresden.de
www.programme-in-dresden.de

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen zu unserem beliebten...

SONNTAGSBRUNCH

Zum Jahresauftakt bis einschließlich Muttertag wird in unserem historischen Lustlager wieder gebruncht, dass sich die Balken biegen.

Im Preis von 24,90 EUR sind eine Auswahl an Frühstückangeboten, Vorspeisen, knackige Salate, verschiedene Hauptgänge, süße Leckereien, Begrüßungsprosecco, Kaffeespezialitäten und Säfte vom Buffet enthalten. Kinder von 4–12 zahlen pro Lebensjahr und kleine Gäste bis drei Jahre essen gratis.

Wer noch grübelt wo die nächste Schuleinführungsfeier steigt, sollte sich den großen **Zuckertütenbrunch am 5. August** vormerken.

Neben reichlich kulinarischen Höhepunkten ist auch für Spiel und Spaß der kleinen Helden gesorgt.

seit 1997 Dresden

Sophienkeller
IM TASCHENBERGPALAIS

Taschenberg 3
010 67 Dresden

Telefon +49 (0)351-49726-0

Fax +49 (0)351-49726-11

info@sophienkeller-dresden.de

www.sophienkeller-dresden.de



SCHÖNE MOMENTE FÜR IHRE FESTE IN 2017