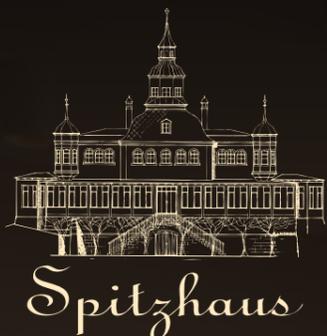

IHRE VERANSTALTUNG IM SPITZHAUS

*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*





*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*

HERZLICH WILLKOMMEN IM SPITZHAUS

Unser historisches Haus umfasst ein Restaurant, das Platz für bis zu 100 Personen bietet. Es ist so gestaltet, dass Sie von jedem Punkt aus einen fantastischen Blick über das Elbtal, Radebeul und Dresden genießen können. Über eine zweiflügelige Sandsteintreppe gelangen Sie auf unsere Sommerterrasse, die unter schattenspendenden Lindenbäumen ebenfalls Platz für bis zu 100 Personen bietet - ideal für entspannte Stunden im Freien.

Auf der ersten Etage des Hauses befindet sich unser historisches Kaminzimmer „August der Starke“, das perfekt für kleine Feiern mit bis zu 20 Personen geeignet ist. Die Wandmalereien, die offenen Kamine, die Kronleuchter und der spektakuläre Blick über Dresden verleihen diesem Raum eine ganz besondere Atmosphäre.

Außerdem befinden sich auf der ersten Etage unsere beiden Suiten. Diese geräumigen Zimmer mit Erker, moderner Einrichtung und großzügigem Bad sind schon längst kein Geheimtipp mehr. Sie sind ein wahrer Traum für jedes Hochzeitspaar und ideal für eine kleine Auszeit.



IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS

Liebe Gäste,
werte Kunden,
geehrte Veranstalter,

das Spitzhaus, ein historisches kleines Schloss, thronend malerisch über den Weinbergen von Radebeul. Dieser besondere Ort bietet nicht nur ein einzigartiges Ambiente, sondern auch einen spektakulären Blick über Radebeul und Dresden, der immer wieder begeistert.

Wir sind der ideale Standort für die Ausrichtung von Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Firmenveranstaltungen, Busreisen, Hochzeiten und Weihnachtsfeiern.

Für weitere Informationen besuchen Sie gern unsere Homepage unter www.spitzhaus-radebeul.de, wo Sie im Bereich „Events und Veranstaltungen“ weitere Details finden. Alternativ können Sie auch per Mail unsere Veranstaltungsmappe anfragen.

Wir freuen uns von ganzen Herzen auf Sie und Ihre Gäste.

Für Anfragen wenden Sie sich bitte an: restaurant@spitzhaus-radebeul.de

Unsere Öffnungszeiten

PANORAMA-RESTAURANT

Mo Ruhetag
Di bis Sa 11.30 – 22 Uhr
So & Feiertag 9.30 – 13.30 Uhr

HOFBISTRO – TERRASSE

Mo Ruhetag
Di bis Sa 11.30 – 22 Uhr
So & Feiertag 11.30 – 18 Uhr



01 RESTAURANT

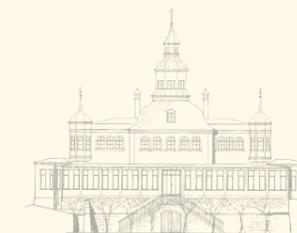
KONDITIONEN RESTAURANT

Sie können bei uns die gewünschte Platzanzahl buchen, hierfür fällt keinerlei Raummiete oder Mindestumsatz an.

Sie können unser Restaurant auch exklusiv für Ihre Feier buchen, dies ist zwingend erforderlich, wenn Sie Unterhaltung durch einen DJ oder ähnliches wünschen.

Hierfür vereinbaren wir einen Mindestumsatz in Höhe von 8.000,00 € für das Restaurant bzw. 10.000,00 € für das Restaurant und die obere Sommerterrasse.

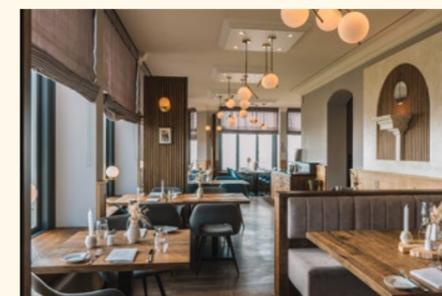
In diesen Mindestumsatz rechnen wir alle bei uns am Veranstaltungstag getätigten Umsätze ein. Sollte am Tag der Umsatz nicht erreicht werden, wird der verbleibende Differenzbetrag als Raummiete berechnet.



BESTUHLUNGSVARIANTEN IM RESTAURANT FÜR GRÖßERE VERANSTALTUNGEN

LINKER FLÜGEL

- Für höchstens 35 Personen
- An 6er bis 10er Tafeln



MITTLERER FLÜGEL

- Für höchstens 26 Personen
- An Einzeltischen oder 2 x 10er Tafeln & 1 x 6er Tafel



RECHTER FLÜGEL

- Für bis zu 21 Personen an einer Tafel
- Für bis zu 30 Personen an Einzeltischen



02 KAMINZIMMER



Aus statischen Gründen dürfen in unserem Kaminzimmer leider keinerlei Tanzveranstaltungen durchgeführt werden!

KONDITIONEN KAMINZIMMER

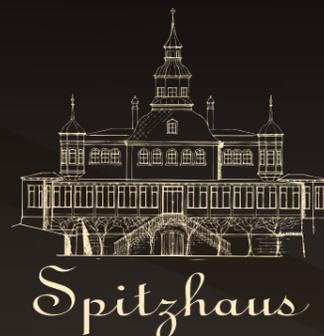
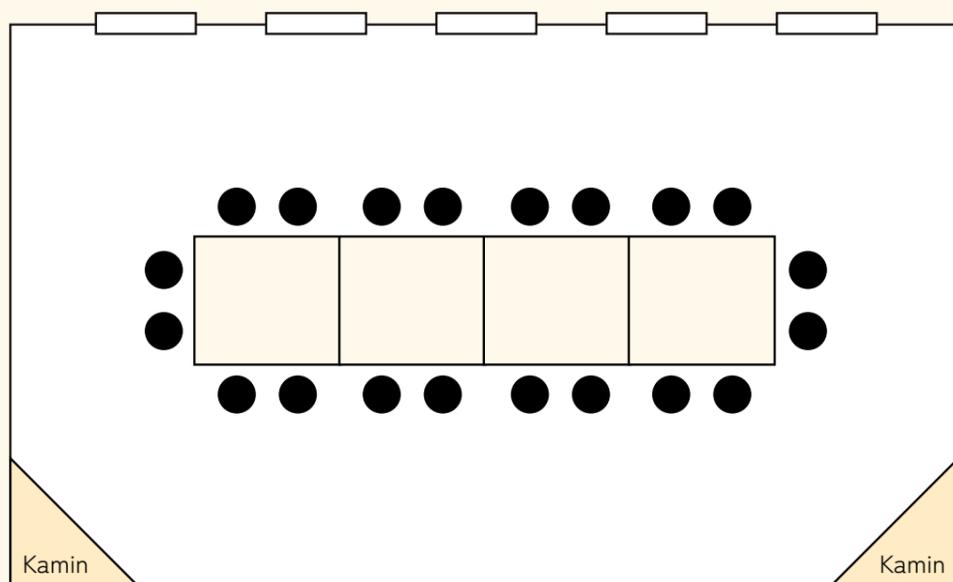
Unser Kaminzimmer ist für maximal 20 Personen buchbar.

Die Raummiete ist ein fester Betrag in Höhe von 450,00 €. In diesem ist ein Kaminfeuer, die Dekoration der Tafel mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Blumen, Kerzen sowie der zusätzliche Serviceaufwand bereits inklusive.

Die Dekoration und den Blumenschmuck stellen wir Ihnen für die Dauer Ihrer Veranstaltung als Leihgabe zur Verfügung und bleibt Eigentum unseres Hauses.



BESTUHLUNGSVARIANTE KAMINZIMMER



Wir zeigen Ihnen Radebeul und Dresden

SUITEN

Sie wohnen in einer von zwei eleganten Suiten mit einzigartiger Wandmalerei. Ausgestattet sind die beiden geräumigen Zimmer mit einem Doppelbett, einem TV-Flachbildschirm sowie einer gemütlichen Sitzecke.

Das Highlight ist das moderne Badezimmer mit großer Eckbadewanne. Den Sonnenaufgang sowie den Sonnenuntergang können Sie im Erker der Suite genießen.



03 HOFBISTRO

KONDITIONEN HOFBISTRO

Das Hofbistro eignet sich sehr für den Empfang Ihrer Gäste.

Buchen Sie einen Teil obere Lindenterrasse exklusiv für Ihre Feier mit dazu.

Der Mindestumsatz für die exklusive Buchung der oberen Lindenterrasse beträgt 3.500,00 €.

Bei Exklusivbuchung ist für die Dauer unserer Regelöffnungszeiten die untere Weinbergterrasse für den öffentlichen Gästeverkehr zugänglich.

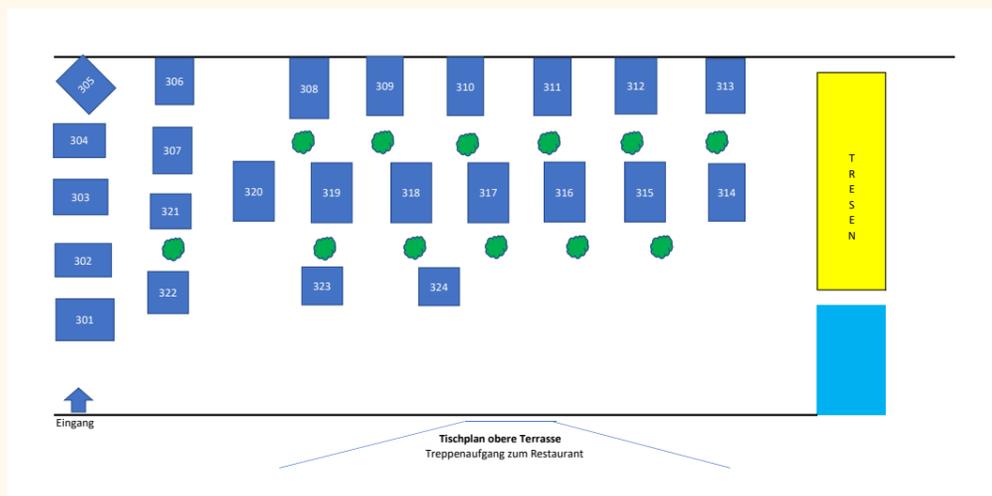


BESTUHLUNGSVARIANTE HOFBISTRO

Eine exklusive Buchung ausschließlich auf der Sommerterrasse ist möglich, diese ist zum Teil mit Schirmen überdacht. Hierbei gibt es allerdings keine Schlechtwettervariante.

Die Bestuhlungspauschale für die Terrasse liegt zwischen 100,00 € und 200,00 €.

Die Höhe ist sehr unterschiedlich, da sie sich nach dem sehr individuell hohen Aufwand richtet. Sie beinhaltet zudem die Vor- und Nachbereitung der Bestuhlung.



ANGEBOT



BBQ GRILL ALL INKLUSIVE

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr zum Festpreis von 2.225,00 € für 25 Personen

Wir reservieren Ihnen unsere obere Lindenterrasse exklusiv. Für einen Festpreis bieten wir Ihnen ein sächsisches BBQ inkl. Salatbar und 2 stündiger Livegrillbetreuung sowie Getränke an.

Sächsisches BBQ

- Frische hausgemachte Salate
z.B. Sächsischer Kartoffelsalat,
Tomatensalat, Gurkensalat
- Salsiccia mit Frischkäse Grissini
- Onsen-Ei auf grünen Erbsen
- Flammlachs mit Koriandermayonnaise
- Spezialitäten vom Livegrill
- Original Thüringer Bratwurst
- Radeberger Nackensteaks
- Mariniertes Hähnchen am Spieß
- Sous Vide Irish Beef
- Gegrillter Fisch mit Kräutern
- Mediterranes gegrilltes Gemüse
z.B. Paprika, Aubergine, Zucchini,
gegrillte Tomate, Maiskölbchen, Baked
Beans, Grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachter milder Tzatziki
- Kräuterbutter
- Sour Cream, Barbecuesoße, Salsasoße,
Knoblauchsoße, Humus, Guacamolecreme
- Panna Cotta
- Vanilleeis mit Früchten
- Gemischte Brotauswahl und französisches
Rustika Baguette

Getränkpaket

- 4 Flaschen Lößnitzperle Hoflößnitz
- 16 Liter Augustiner vom Faß
- 6 Flaschen Wein (weiß oder rosé)
- 10 Flaschen Tafelwasser 0,5l
- 3 Liter Kaditzer Gurkenwasser
- 3 Liter Sommerbowle
- Espresso oder Cappuccino

Allgemeine Hinweise

Dies ist eine OpenAir Veranstaltung! Wir haben keine Schlechtwettervariante.

Bei Veranstaltungsabsage, auf Grund von schlechtem Wetter behalten wir uns die Umbuchung Ihrer Veranstaltung vor.

BITTE BEACHTEN SIE:

Es können keine besonderen Wünsche oder Unverträglichkeiten berücksichtigt werden.

04 WEITERE INFORMATIONEN

DEKOPAUSCHALEN

Alle Tische sind mit Stoffservietten, Blumen und Kerzen festlich eingedeckt. Wenn Sie spezielle Blumen oder Dekoration wünschen, können Sie dies gern mitbringen.

MENÜKARTEN

Für das Bereitstellen der Menükarten für die Dauer Ihrer Veranstaltung berechnen wir Ihnen 3,00 € pro Stück. Möchten Sie die Menükarten mitnehmen, berechnen wir dafür 7,50 € pro Stück.

TECHNIK

Sie benötigen eine Leinwand und einen Beamer? Kein Problem, wir können Ihnen dieses Arrangement herrichten. Die Kosten pro Veranstaltungstag betragen für die Leinwand 15,00 € und für den Beamer 35,00 €.

PREISSTAFFELUNG FÜR GETRÄNKEPAUSCHALEN UND BUFFETS

Kleinkinder von 0-4 Jahre zahlen bei uns noch nichts für die Pauschalen, es kann gern etwas aus unserer Kinderkarte bestellt werden. Für Kinder von 5-12 Jahren berechnen wir die Hälfte des regulären Preises.



05 EMPFANG

EMPFANG

Aperol Spritz, Hugo	0,3 l	9,50 €
Hugo alkoholfrei, Crodino Spritz alkoholfrei	0,3 l	9,50 €
Lößnitzperle Secco rosé oder weiß Perlwein, ökologischer Weinbau von Hoflößnitz	0,2 l	4,90 €
Graf von Wackerbarth Sekt trocken Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	0,2 l	5,90 €
Flasche Tafelwasser „Gräfin Cosel“	0,5 l	3,50 €
Karaffe Tafelwasser	1,0 l	6,00 €

Im Winter auch am Ofen:

Glühwein sowie Gänseschmalz mit Brot am Feuerofen	pro Person	10,50 €
---	------------	---------



KAFFEETRINKEN

Aus unserem Kuchenangebot können Sie Kuchen und Torten in gewünschter Anzahl vorbestellen (Torten nur im Ganzen). Aus einer Torte bekommen wir 12 Stück. Für Blechkuchen nennen Sie uns Ihre Lieblingsarten, wir arrangieren diese auch gern als halbe Stücke geschnitten auf gemischten Kuchenplatten.

Die Vorbestellung muss bis spätestens 2 Wochen vor Termin erfolgen.

Wenn Sie ausschließlich Kuchen und Torten mitbringen möchten, ist das auch möglich. Hierfür berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von 3,00 € pro Person.

Eine weitere Möglichkeit ist die Vorbestellung eines Kaffeegedecks pro Person:

1 Tasse Kaffee & 1 Stück Blechkuchen mit Sahnetupfer pro Person **8,25 €**
(weitere Gedecke gern auf Anfrage)

2 Tassen Kaffee & 1 Stück Blechkuchen mit Sahnetupfer pro Person **11,75 €**
(weitere Gedecke gern auf Anfrage)

Waldfrucht-Sahnetorte



Schwarzwälder-Kirschtorte



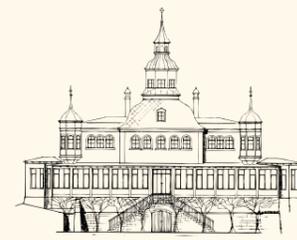
Quarksahnetorte



Erdbeer-Sahne-Torte



Verwendung der auf dieser Seite gezeigten Kuchen- und Tortenfotos mit freundlicher Erlaubnis der Bäckerei Eckert.



Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden

KUCHEN- & TORTENANGEBOT

Bienenstich	pro Torte	45,00 €
Eierlikörsahnetorte	pro Torte	50,00 €
Quarksahnetorte	pro Torte	50,00 €
Café au Lait Sahnetorte	pro Torte	50,00 €
Latte Macchiato-Torte	pro Torte	50,00 €
Himbeer-Mascarpone-Sahne Torte	pro Torte	50,00 €
Waldfrucht-Gelee-Torte	pro Torte	50,00 €
Weißer Schokolade-Sahne-Torte	pro Torte	50,00 €
Erdbeer-Sahne-Torte oder Erdbeer-Gelee-Kuchen (rund, Saisonware)	pro Torte	50,00 €
Joghurt-Mandarine Sahne Torte	pro Torte	50,00 €
Gemischte Frucht-Gelee-Torte	pro Torte	50,00 €
Heidelbeer-Schmand-Sahne-Torte	pro Torte	50,00 €
Schoko-Sahne-Torte	pro Torte	50,00 €
Sachertorte (Aprikose-Marzipan-Kuvertüre)	pro Torte	50,00 €
Schwarzwälder-Kirschtorte	pro Torte	50,00 €
Verschiedene Blechkuchen (Eierschecke, Pflaumen-Streuselkuchen)	pro Stück	3,95 €
Kirsch-Sahne-Schnitte	pro Stück	3,95 €
Obsttörtchen	pro Stück	3,95 €
Pokal Schlagsahne	pro Pokal	5,00 €

Unser Angebot gilt freibleibend bis Ende 2025.

Bitte beachten Sie, dass wir Torten nur im Ganzen anbieten.



07 MENÜS & BUFFETS

MENÜS & BUFFETS

Ein einheitliches Menü servieren wir ab 25 Personen. Für ein Menü mit verschiedenen Gerichten stellen wir Ihnen eine Auswahlkarte aus der aktuellen Speisekarte zusammen, dies empfehlen wir besonders für alle Reservierungen ab 20 Personen. Hier haben Sie dann die Wahl zwischen einer einheitlichen Vorspeise, 3 Hauptgerichte zur Wahl vor Ort sowie ein einheitliches Dessert.

Natürlich können Sie auch gern ein Buffet für Ihre Feier bestellen.

Die Mindestanzahl für das Herrichten eines **Buffets** oder eines **Brunchs** ist 25 Personen.

Ab November bis Weihnachten bieten wir zusätzlich ein **klassisches Gänseessen** an.

Ab 4 Personen können Sie nach vorheriger Anmeldung Ihre ganze Gans mit feiner Soße, Rotkohl und Klößen bestellen, welche dann live an Ihrem Tisch tranchiert wird.



MENÜS

MENÜ „GRÄFIN COSEL“

Tomatensuppe

mit Basilikumpesto und Ziegenfrischkäse

Fangfrischer Kabeljau

auf Ragout von Kartoffel-Lauch-Steinchampignons und Chorizo

Dessertvariation

„Spitzhaus“

Preis pro Person 41,00 €

MENÜ „AUGUST DER STARKE“

Rote-Bete-Carpaccio

mit Schafskäse und Kresse

Rinderkraftbrühe

mit Gemüseinlage und Celestine

Geschmortes vom Lamm

dazu Bohnen und Speckkartoffeln

Crème Brûlée

Preis pro Person 46,00 €



BUFFETS

BUFFET 1

Frische hausgemachte Salate:

Mediterraner Nudelsalat, Steirischer Kartoffelsalat

Gurke, Tomate und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Hausgemachte Pastrami unter Salat von Zuckerschoten,

Orangen und Steinchampignons

Hausgebeizter Wacholderlachs auf roter Bete-Apfel-Meerrettichsalat

Tomatensuppe mit Moritzburger Honig Gin (warm oder kalt)

Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

Beelitzer Maishähnchenkeule aus dem Ofen mit

Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet von Vinzenz Murr – rosa gebraten auf

Rahmpilzen und Kroketten

Fisch der Saison auf Gemüsetagliatelle

Penne mit Zucchini, Tomatensoße und Parmesan

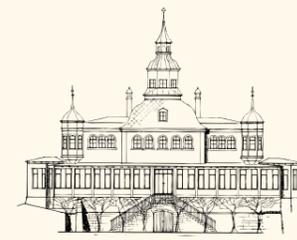
Panna Cotta mit Fruchtpüree

Crème Brûlée

Bunte Obstplatte

Gemischte Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person 51,00 €



BUFFET 2

Frische hausgemachte Salate:

Mediterraner Nudelsalat, Steirischer Kartoffelsalat

Gurke, Tomate und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Bunte Tomaten mit Senf-Minze-Vinaigrette und Ziegenkäse

Hausgemachte Pastrami mit roter Bete, Feta und Kresse

Wassermelonensalat mit Parmaschinken und Grissini

Hausgebeizter Wacholderlachs auf
roter Bete-Apfel-Meerrettichsalat

Käseauswahl mit Lavendelhonig

Auswahl an Fingerfood – bestehend aus 3 Items:

Fisch, Fleisch und Vegetarisch

Tomatensuppe mit Moritzburger Honig Gin (warm oder kalt)

Irish Beef -sous vide mit Speckbohnen und Kroketten

Beelitzer Maishähnchenkeule aus dem Ofen mit
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fisch der Saison auf Gemüsetagliatelle

Spare Ribs vom Apfelschwein

Panna Cotta mit Fruchtpüree

Crème Brûlée

Schokomousse mit Orangenragout

Gemischte Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person 57,00 €



BBQ GRILLBUFFET



Ganzjährig buchbar

Frische hausgemachte Salate z.B.

Sächsischer Kartoffelsalat

Tomatensalat, Gurkensalat

Salsiccia mit Frischkäse Grissini

Onsen-Ei auf grünen Erbsen

Flammlachs mit Koriandermayonnaise

Spezialitäten vom Livegrill

Original Thüringer Bratwurst

Mergues - Lambratwurst

Radeberger Nackensteaks

Mariniertes Hähnchen am Spieß

Sous Vide Irish Beef

Gegrillter Fisch mit Kräutern

Mediterranes gegrilltes Gemüse

z.B. Paprika, Aubergine, Zucchini,

gegrillte Tomate, Maiskölbchen, Baked Beans

Grüner Spargel

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachter milder Tzatziki

Kräuterbutter

Sour Cream, Barbecuesoße, Salsasoße, Knoblauchsauce

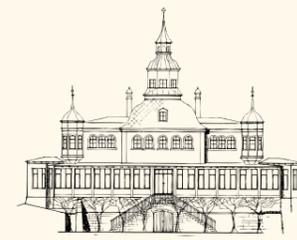
Humus, Guacamolecreme

Panna Cotta

Vanilleeis mit Früchten

Gemischte Brotauswahl und französisches Rustika Baguette

Preis pro Person 51,00 €



WEIHNACHTSBUFFET



Beispiel

Frische hausgemachte Salate

z.B. Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat,

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Rote-Bete-Carpaccio mit Schafskäse und Senfvinaigrette

Geflügelleberterrinen

Auswahl aus

geräucherten und gebeizten Fisch mit frischem Meerrettich

Vegane Süßkartoffel-Erdnussuppe

Gänsekeule auf Apfelrotkohl

Hirschgulasch in Preiselbeerjus

Skrei auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen

Gemüse der Saison

Rosenkohl und Maronen

Kartoffeln, Klöße und Kroketten

Crème Brûlée

Schokomousse

Apfelstrudel

Pflaumen-Crumble

Gemischte Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person 48,00 €

08 GETRÄNKE

GETRÄNKE

Diese können wir nach Verbrauch abrechnen oder als Getränkepauschale.

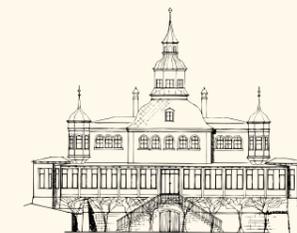
Es bietet sich an, die Getränkepauschale ab Beginn der Feier zu buchen, so sind Empfangsgetränke und Heißgetränke zum Beispiel bereits mit inbegriffen.

Die Mindestzeit hierfür beträgt fünf Stunden. Pro Person berechnen wir 9,00 €/Std.

In der vereinbarten Zeit servieren wir dann zwei sächsische Weine, zwei internationale Weine, Alkoholfreies, Biere, Heißgetränke und Sekt (im Sommer gern alternativ statt Sekt auch Sommerbowle).

Ausgenommen sind Spirituosen, Champagner, Longdrinks und Cocktails.

Unsere Wein- & Getränkekarte senden wir Ihnen gern auf Anfrage zu.



AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

WEINGUT ULF GROSSE

Der große Graue trocken 0,75 l 35,00 €

Der große Weiße trocken 0,75 l 35,00 €

Blauer Zweigelt trocken 0,75 l 39,00 €

Spätburgunder trocken 0,75 l 39,00 €

WEINGUT JAN ULRICH

Goldriesling trocken 0,75 l 35,00 €

Kerner trocken 0,75 l 35,00 €

Traminer trocken 0,75 l 35,00 €

WEINGUT SCHUH

Der weiße Schuh halbtrocken 0,75 l 39,00 €

Der rosa Schuh trocken 0,75 l 39,00 €

Der rote Schuh trocken 0,75 l 39,00 €

09 IHRE ANFRAGE

LIEBE GÄSTE,

Sie haben hier unsere Veranstaltungsmappe für das Jahr 2025 erhalten.

All unsere Informationen, Angaben und Angebote sind zu Ihrer Information gedacht und stehen unter dem Vorbehalt möglicher Änderungen und Anpassungen.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Internetseite www.spitzhaus-radebeul.de, hier finden Sie noch einmal Aktuelles, schöne Bilder, Eindrücke und Infos über unser Haus.

Wir freuen uns auf all Ihre Wünsche und Fragen per E-Mail oder Telefon. Wir bearbeiten diese und erstellen Ihnen ein Angebot, welches dann für Sie verbindliche Details und Preise enthält und nach Bestätigung bindend ist.

Für Fragen, eine Reservierung und Terminvereinbarung erreichen Sie uns unter den angegebenen Kontaktdaten.

Telefon 0351 830 93 05

E-Mail restaurant@spitzhaus-radebeul.de

Wir freuen uns auf Sie und die Ausrichtung Ihrer Feier bei uns im Spitzhaus Radebeul.





Spitzhaus

SPITZHAUS RADEBEUL

Malle GmbH
Spitzhausstraße 36
01445 Radebeul



➤ www.spitzhaus-radebeul.de