



Johann restaurant & elblounge | Käthe Kollwitz Ufer 19b | D-01307 Dresden

johann restaurant & elblounge
GmbH & Co.KG
Käthe Kollwitz Ufer 19b
01307 Dresden

Telefon 0351 456 999 50
Handy 0176 329 889 06

www.johann-elblounge.de
info@johann-elblounge.de

IBAN: DE76 8505 0300 0221 1721 22
BIC: OSDDDE81XXX

Steuernummer: 202/156/05370

Sehr geehrte Gäste,

im Folgenden unser kulinarisches Angebot für Ihre Feier.

Datum: Winter
Zeit: offen
Personen: .. Erwachsene & .. Kinder(.. Kinder 1 – 6 Jahre; .. Kinder 7 – 12 Jahre;
.. Kinder über 13 Jahre) – Büffet ab 25 Erwachsenen
Raum: offen

Unser hoher Anspruch an Frische und Qualität erfüllt heute mehr denn je zuvor die hohen Anforderungen des qualitätsbewussten Gastes nach gesunder Ernährung und Transparenz.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht und würden uns freuen, die gastronomische Verantwortung übernehmen zu dürfen. Für Änderungswünsche und Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen

Laura Girke & Team





1. ... Uhr Empfang Ihrer Gäste

Gern empfangen wir Sie und Ihre Gäste bei schönem Wetter auf unserer Terrasse mit:

● einem Glas Sekt, Schloss Wackerbarth/ Sachsen	0,1l	4,50 €
● einem Glas Cidre, fruchtig & mild	0,1l	4,00 €
● einem Quitten - Hugo	0,15l	5,50 €
● einer Zitronen Minzlimonade	0,25l	3,50 €
● einem Glas hausgemachte Walbeerenlimonade	0,25l	3,50 €
● hausgemachter Orangen - Basilikumlimonade	0,25l	3,50 €

Kleine herzhaft Köstlichkeiten optional zum Sektempfang:

- Lachstatar auf Vollkornhalben
- Sächsischer Camembert auf Pumpernickel mit frischen Obst der Saison
- Hähnchenspieße
- Serranoschinken auf Melonenwürfel gespießt
- Bruschetta mit Frischkäse

pro Person 7,90 €

Wir stellen Ihnen 3 Häppchen pro Gast bereit, wenn sie die Anzahl reduzieren möchten, kann ich den Preis natürlich daraufhin anpassen.



Buffet „Winterzauber“

Rotkohlschaumsüppchen mit Zimtmarshmallows

&

Bunte Wintersalate von Chicorée & Feldsalat,
dazu hausgebackenes Brot

&

Tatar vom hausgebeizter Lachs im Körbchen/
Hausgebackenes Focaccia mit Mozzarella, Thymian & Kürbis

Langsam geschmorte Rindsroulade
mit jungen Bohnen & Petersilienkartoffeln, verfeinert mit geschmolzener Butter

&

Zarter Braten vom Landschwein mit hausgemachtem Laugenknödel
und Bayrisch' Kraut

&

Knackige Zucchini gefüllt mit bunter Paprika & Frischkäse,
dazu servieren wir Kräuterreis *

Kokosmilch Panna Cotta mit Passionsfrüchten

&

Himmlischer Bratapfel mit hausgemachter Vanillesoße

Preis pro Person 40,90 €



Buffet „Blaues Wunder“

Zarte Selleriecremesuppe
mit hausgebackenem Kräuterfocaccia

&

Bunte Wintersalatvariation
dazu hausgebackene Camembert Muffins *

&

Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Vollkorntalern

Zartes Hähnchen mit Champions & frischen Kräutern im Aroma Pergament gegart
dazu servieren wir einen Wirsing- Kartoffelstrudel,
verfeinert mit „Bennewitzer Berchgäse“

&

Sächsischer Sauerbraten
mit hausgemachten Klößen & Apfelrotkohl

&

Leichte mediterrane Pasta mit getrockneten Tomaten, Lauch und bunten Gemüsestreifen

Kokosmilch Panna Cotta mit
Passionsfrüchten

&

Hausgemachte Zwetschgenknödel mit Zimtzucker
& Bourbon Vanillesoße

Preis pro Person: 39,90 €



Buffet „Gräfin Cosel“

Verführerische Topinambursuppe mit frischen Kräutern

&

Junger Ziegenkäse mit Honig & Thymian flambiert

&

Apfel – Spitzkohlsalat mit kandierten Honig - Walnüssen &
Roter Bete im Parmesankörbchen

&

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelalern & Meerrettichschaum

Zartes Hähnchen mit Champions & frischen Kräutern im Aroma Pergament gegart
dazu servieren wir einen Wirsing- Kartoffelstrudel,
verfeinert mit „Bennewitzer Berchgäse“

&

Gebackene Kartoffelbällchen mit getrockneter Tomate
und Taubenheimer Ziegenkäse gefüllt
auf weihnachtlich gewürztem Rahmwirsing

&

Deftiger Wildgulasch mit
hausgemachten Haselnusspätzle & Rosenkohl

Nougat Crème Brûlée

&

Warme Apfeltarte mit Bourbonvanilleeis

Preis pro Person 41,90 €



Buffet „Schneeflocke“

Kürbis-Ingwersuppe mit Minzpesto sowie hausgebackenem Focaccia

&

Hausgemachte Kaninchenroulade, gefüllt mit Zwiebeln & Trockenpflaumen,
auf gerösteter Brioche, garniert mit herzhaftem Apfelchutney

&

Winterliche Salatvariation
von Feldsalat, Chicorée, Granatapfel & Grapefruit

&

Winterliche Komposition von Belugalinsen, Kürbiscrème & Lachs

Knusprige Weihnachtsgans mit Füllung, für Sie frisch am Büffet tranchiert,
dazu Quittenrotkohl & Thüringer Klöße

&

Ganzer Lachs in der Kräutersalzkruste gebacken, am Buffet filetiert,
mit winterlicher Gemüse - Pasta & Honig Senfsoße

&

Winterliches Puten - Champignonragout dazu servieren wir ein buntes
Gemüse - Curry & Reis

Verführerischer Crêpes mit Bananen & Nougat gefüllt

&

Orangen - Zimt Crème Brûlée

Preis pro Person 44,90 €



Buffet „johann“

Selleriecrèmesuppe mit Thymianfoccacia

&

Zarte Roastbeeftranchen mit Erbsen- Wasabimus &
Tomaten - Kerbeldip gefüllt, auf Cous Coussalat

&

Winterliche Salatvariation
von Feldsalat & Chicorée mit Parmesanchips & Brotvariation
* * *

Zarter Schweinebraten
mit zarten Vanillekarotten & Thüringer Klößen

&

Wirsing - Kartoffelbällchen mit Frischkäsemousse & Rote-Bete-Salat

&

Zarte Hähnchenbrust auf einem mediterranem
Tomaten - Olivenragout dazu Wildreis

* * *

Winterliches Schokoladen Mousse

Preis pro Person 38,90 €



Buffet „Gräfin Cosel exklusiv“

Doppelte Wildkraftbrühe mit Waldpilzklößchen, gehackten Kräutern
& hausgebackenem Cranberry Brot

&

Bunte Wintersalate von Chicorée, Feldsalat & Granatapfel,
dazu servieren wir mild geräucherte Entenbrust

&

Knusprige Crostini mit Stolpener Bio Ziegenkäse

&

Unser Tatar vom hausgebeizten Lachs

Filet vom Langburkersdorfer Bachsaibling unter einer Nusskruste,
dazu Champagnerkraut & Schlosskartoffeln

&

Zarter Hirschbraten aus heimischen Wäldern
mit Apfelrotkohl und Kartoffel- Haselnussstrudel

&

Hausgemachte Tofu-Gemüsebällchen mit glasiertem Wintergemüse & Meerrettichschaum

&

Rosa Barberie Entenbrust auf Sellerie- Blutorangengemüse und hausgemachten Maroni Knöpfe

Verführerische Vanillecreme mit glasierten Feigen und gerösteten Mandelblättchen

&

Herzhafte Pralinen von sächsischem Käse mit Zwetschgenchutney & hausgebackenem Früchtebrot

&

Weihnachtliche Schokoladen Crème Brûlée

Preis pro Person: 52,90 €



Buffet „Blaues Wunder II“

Zarte Selleriecremesuppe mit hausgebackenem Kräuter Focaccia

&

Bunte Wintersalate dazu hausgebackene Brotvariation

&

Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Vollkorntalern

&

Hausgemachte Antipasti mit Knusperstangen vom Meissner Domspeck

Zartes Filet vom sächsischen Landschwein im Blätterteig
mit Zucchini - Kürbisgemüse sowie Kräutersoße

&

Champignons mit feinem Gemüse – Räuchertofu Ragout gefüllt,
überbacken mit „Berchgäse“ aus Bennewitz

&

Sächsischer Sauerbraten mit Thüringer Klößen & Apfelrotkohl

&

Winterliche Pasta Variation mit regionalem Gemüse feiner Honig – Senfsoße
& unserem hausgebeizten Lachs

Kokosmilch Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

&

Dunkle Schokoladen-Espresso-Mousse mit Tonkabohnen-Sahnehaube

Preis pro Person: 46,90 €

Kinder bis 6 Jahre essen bei uns gratis mit, für Kinder ab 7 bis 12 Jahren zahlen Sie nur 50 Prozent des Preises pro Person.

Die verschiedenen Büffetkomponenten können Sie selbstverständlich untereinander austauschen.



... Uhr Kaffeetrinken

Für Ihr Kaffeetrinken backen wir gern folgende Kuchen und Torten zur Auswahl:

- Saftiger Apfelkuchen mit Marzipanstreuseln
- Dresdner Eierschecke
- Nougat - Schokoladenmoussetorte
- Russischer Zupfkuchen
- Waldbeeren - Mascarpone-torte
- Quarksahnetorte mit leichter Limettennote
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße
- Verführerische Brownies mit Früchten der Saison
- Schokoladen - Bananen Muffins
- Zitronentartelettes
- Spieße von regionalen & exotischen Früchten mit Schokoladenglasur
- Himbeer - Moussetörtchen

Die Abrechnung ist als Stückpreis oder als Kuchen & Kaffeepauschale möglich

Bitte wählen Sie je nach Gästeanzahl 2 - 4 Komponenten bei der Pauschale aus! Sie wünschen einen herzhaften Snack zum Nachmittag? Bitte sprechen Sie uns an!

- Bis zu 25 Gästen 3 Komponente
 - Von 26 - 60 Gästen 4 Komponente
 - Ab 60 Gäste sind 5 Komponente möglich
-
- Kinder von 3 bis 6 Jahren bezahlen nachmittags 4,90 €
 - Kinder ab 7 bis 12 Jahren zahlen 6,90 €
 - Erwachsene Filterkaffee & Kuchen incl. Tee/ Kakao 14,90 €
 - Erwachsene Filterkaffee, Kaffeespezialitäten & Kuchen incl. Tee/ Kakao 16,90 €



Getränke

Folgende Getränke stellen wir Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung:

Getränkepauschale I

Alkoholfreie Getränke

Vita Cola	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,40 €
Lichtenauer Orange/ Zitrone	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,40 €
Lichtenauer Mineralwasser Classic, medium & still	0,75l	6,90 €

Heide Säfte

Verschiedene Säfte	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,80 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,40 €

Bier vom Fass

Feldschlösschen Pilsner		3,50 € / 5,10 €
Feldschlösschen Rubin		3,50 € / 5,50 €
Feldschlösschen Radler, naturtrüb		3,50 € / 5,10 €

Aus der Flasche

Erdinger Ur Weizen, hell	0,5 l	5,50 €
Schwarzer Steiger	0,5 l	4,90 €
Feldschlösschen, alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Hauswein

Müller-Thurgau Gutswein QbA, Villa Hochdörffer	1l	29,90 €
Mesta Tempranillo Rosado, Biowein	0,75l	29,90 €
Grand Restaurant CHIC Cabernet Sauvignon	1l	29,90 €
Sekt, trocken, Schloss Wackerbarth	0,75l	24,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Creme	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,90 €
Tee	2,90 €

Preis pro Person für 5 Stunden 32,50 € jede weitere Stunde 6,50 €

Pauschale I mit Hugo & Aperol Sprizz 7,90 € / h



Getränkepauschale II:

Alkoholfreie Getränke

Vita Cola	0,2l / 0,4l 2,80 € / 4,40 €
Lichtenauer Orange/ Zitrone	0,2l / 0,4l 2,80 € / 4,40 €
Lichtenauer Mineralwasser	0,75l 6,90 €
Classic, medium & still	
Ginger-Ale, Bitter Lemon & Tonic	0,2l / 3,50 €

Heide Säfte

Verschiedene Säfte	0,2l / 0,4l 3,20 € / 4,80 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l 2,80 € / 4,40 €

Bier vom Fass

Feldschlösschen Pilsner	3,50 € / 5,10 €
Feldschlösschen Rubin	3,50 € / 5,50 €
Feldschlösschen Radler, naturtrüb	3,50 € / 5,10 €

Aus der Flasche

Erdinger Ur Weizen, hell	0,5 l	5,50 €
Schwarzer Steiger	0,5 l	4,90 €
Feldschlösschen, alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Weinauswahl:

Riesling & Müller-Thurgau, Schloss Wackerbarth	1l	33,90 €
Lila Wolken Rosé Cuveé QbA, Villa Hochdörffer	0,75l	31,90 €
Porta 6 Vinho Tinto, Caves Vidigal/ Portugal / Lisboa	1l	31,90 €
Sekt, trocken, Schloss Wackerbarth	0,75l	24,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Creme	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,90 €
Tee	2,90 €

Spezial

Aperol Sprizz	8,90 €
Hugo	7,90 €

Preis pro Person für 5 Stunden 44,50 € jede weitere Stunde 8,90 €



2. Tischdekoration

Gern dekorieren wir unsere Tische nach Absprache in den von Ihnen gewünschten Farben. Tischwäsche, Hussen für Stehtische oder Stühle und Tischbänder bieten wir gern ebenso individuell an, wie eine Blumendekoration nach Ihren Vorstellungen. Kleine Blumenarrangements als auch Gestecke können farblich abgestimmt und mit den Blüten Ihrer Wahl nach Absprache angefertigt werden.

Kleine Blumenarrangements	10,00 € - 15,00 € pro Stück
Tischgestecke	ab 20,00 € pro Stück
Anlieferung	10,00 €

Wir bieten Ihnen zur Dekoration gern folgende Elemente an:

- Baumscheiben groß/ klein 40,00 €
- Kerzenständer incl. Kerzen & Vasen ohne Berechnung
- Tischband Sizoweb/ Sizoflor ab 20,00 €
- Gläser für Candybar zur Selbstbestückung 25,00 €
- Aufsteller für Sitzplan 10,00 €
- Weitere Elemente auf Anfrage

● Anbei meine Vorschläge für die musikalische Umrahmung:

- www.smart-evidence.de
- <http://www.jess-rock.de/>
- www.dino-dj-team.de

● Wenn Sie wünschen organisieren wir die Tischdekoration oder sie lassen es selbst anliefern.

● Auf Nachfrage empfehlen wir Ihnen gern unseren Kinderbetreuer Alberto.

● Nach vorheriger Absprache mit Ihnen bieten wir Ihren Gästen eine Spirituosenrunde an, welche in die Gesamtrechnung mit einfließt.

● Die Getränkepreise können Sie unserem Angebot entnehmen.

Natürlich können Sie alle Weine im Vorfeld verkosten, ebenso steht Ihnen eine weitere Weinauswahl zur Verfügung.

Alle Getränke können selbstverständlich auch nach Verbrauch abgerechnet werden.

● Ein Hotel in der Nähe: <https://www.hotel-terrassenufer.de/>

Fotobox johann – exklusives Preisangebot für unsere Gäste:

Option 1 – Deluxe all inklusive

Fotobox, Green Screen für verschiedene Hintergründe Ihrer Wahl, Fotoutensilien, personalisierte Ausdrücke Namen/ Datum/ Bildanordnung etc. sowie 400 Ausdrücke

399,00 €

Option 2 – für kleinere Feiern

Fotobox, Green Screen für verschiedene Hintergründe Ihrer Wahl, Fotoutensilien, personalisierte Ausdrücke Namen/ Datum/ Bildanordnung und 100 Ausdrücke

249,00 €

Option 3 – für Feiern bis zu 50 Gästen

Fotobox, Green Screen für verschiedene Hintergründe Ihrer Wahl, Fotoutensilien und 200 Ausdrücke

299,00 €

Option 4 – keine Grundkosten (diese Option ist nur möglich, falls keine andere Buchung vorliegt)

Sie möchten keine Fotobox mieten aber Ihren Gästen zur Verfügung stellen? Kein Problem. Wir stellen Ihnen unsere Box zur Verfügung und jedes Foto kann einzeln bezahlt werden. Preis pro Bild 2 €, die Bezahlung erfolgt über einen Münzeinwurf.

Verschiedene Hintergründe sowie diverse Fotoutensilien stellen wir Ihnen zu Verfügung.



Buchung unter: info@johann-elblounge.de

3. Kostenüberblick

• Speisen	€ ... /Pers.
Kinder (bitte ergänzen Sie noch das Alter)	€ ... /Pers.
Kaffee & Kuchen incl. Tee/ Kakao	€ 14,90/Pers.
- Kinder von 3 bis 6 Jahren	€ 4,90/Pers.
- Kinder von 7 bis 12 Jahren	€ 6,90/Pers.
• Getränkepauschale/ 5h - Beispiel	€ 32,50
Kinder von 4 - 14 Jahren/ 5 h - Beispiel	€ 10,00
<u>Alle Getränke können selbstverständlich auch nach Verbrauch abgerechnet werden.</u>	
• Stehtisch incl. Tischwäsche/ Stück	€ 12,50
• Menükarten nach Absprache	
• Stuhlhussen pro Stück - optional	€ 2,90
inkl. farbigen Band <u>(nur im Saal möglich)</u>	€ 3,90
• Tischwäsche, pauschal - optional	€ 50,00
• Stoffservietten/ Stück - optional	€ 1,00
• Servicepauschale ab 1:00 Uhr/ pro Stunde	€ 200,00
• Raummiete eiblounge incl. Terrasse Nov. bis März	
Mindestgästeinzahl 25 Erwachsene Gäste	
- Miete 450 € 25 - 30 Erwachsene Gäste	
- Miete 350 € ab 31 Erwachsene Gäste	
- Miete 250 € ab 40 Erwachsene Gäste	
• Raummiete Saal - November bis März	€ 150,00
• Raummiete kleines Restaurant - bitte erfragen	
• Musikanlage inklusive	
• Funkmikrofon/ Beamer & Leinwand - optional	€ 25,00/ 35,00
• Suite/ Nacht incl. Wasser & Kaffee/ optional	€ 135,00
• Heizstrahler Terrasse/ Stück	€ 50,00 €
• Feuersäule/ Stück (3 vorhanden)	€ 35,00 €

Es wird die zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gesetzlich geltende Mehrwertsteuer in Ansatz gebracht. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., Preiserhöhungen (bei Preiserhöhung von mehr als 13% können Sie den geschlossenen Veranstaltungsvertrag außerordentlich kündigen) im vertretbaren Maße vorbehalten.



Veranstaltungshinweise:

Das Restaurant übernimmt keine Gewährleistung für Beschädigung oder Diebstahl.

Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern und jegliches offene Feuer auf dem Gelände des Restaurants ist untersagt, kann aber mittels Genehmigung von der Stadt Dresden auf den Elbwiesen veranstaltet werden.

Konfettikanonen und Nebelmaschinen sind untersagt. Bei Nichteinhalten der Vorgabe wird eine Vertragsstrafe von 150,00 € berechnet.

Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei lauter Musik sind die Außentüren zum Terrassenbereich ab 22:00 Uhr geschlossen zu halten. Die Terrasse darf bis 1:00 Uhr in ZIMMERLAUTSTÄRKE genutzt werden, danach muss der Besteller dafür Sorge tragen, dass seine Gäste sich im Innenbereich aufhalten. Das Rauchen in den vorgegebenen Bereichen ist auf Terrasse auch nach 1:00 Uhr noch gestattet, jedoch in kleinen Gruppen, Zimmerlautstärke und geschlossener Tür zum Außenbereich.

Von Oktober – April darf laute Tanzmusik in der elblounge ab 21:00 Uhr gespielt werden, Hintergrundmusik kann jederzeit abgespielt werden.

Vom angebotenen Büffet wird der Warmanteil gegen 22:00 Uhr von den Mitarbeitern der Gaststätte abgebaut. Der Kaltanteil, wie Salate, Brot und Desserts werden bis 23:30 Uhr auf dem Büffet stehen gelassen. Sollte in der angebotenen Veranstaltung ein Mitternachtsnack vereinbar worden sein, dann wird dieser je nach Vereinbarung von 23:00 Uhr bis ca. 01:00 Uhr zu Verfügung stehen.

Die in der Bestellung genannte Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird der Preisberechnung, außer die genannte Teilnehmerzahl wird überschritten, zugrunde gelegt. Abweichungen von der Teilnehmerzahl muss der Besteller spätestens 10 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um die erforderliche Vorbereitung zu ermöglichen.

Die Gästeanzahl für die Abrechnung der Getränkepauschale kann bis zum Vortag der Veranstaltung angepasst werden, bitte teilen Sie dies kurz mündlich & schriftlich mit.

Ab 01.00 Uhr fällt eine Servicepauschale von 200,00 € pro angefangene Stunde an. Diese Servicepauschale greift ebenfalls, wenn Dienstleister wie z.B. Künstler, DJs, etc. noch abbauen und das Servicepersonal dadurch länger vor Ort bleiben muss. Eine Karenzzeit von 15 min wird von der Gaststätte zugelassen.

Die Feier ist bis 2:00 Uhr zugelassen, eine Verlängerung ist nicht möglich.

Die Veranstaltungsvereinbarung umfasst die Grundreinigung der Veranstaltungsräume und die Entsorgung üblicher Abfälle der Veranstaltung. Die Entsorgung einer Art oder Menge nach außergewöhnlichem Abfall wird von der Gaststätte gesondert in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für außergewöhnliche Verschmutzungen des Veranstaltungsraumes.

Ort, Datum:

Besteller/ Veranstalter