



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](http://www.johann-elblounge.de)  
[info@johann-elblounge.de](mailto:info@johann-elblounge.de)

IBAN: DE76 8505 0300 0221 1721 22  
BIC: OSDDDE81XXX

Steuernummer: 202/156/05370

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Folgenden unser erstes kulinarisches Angebot:

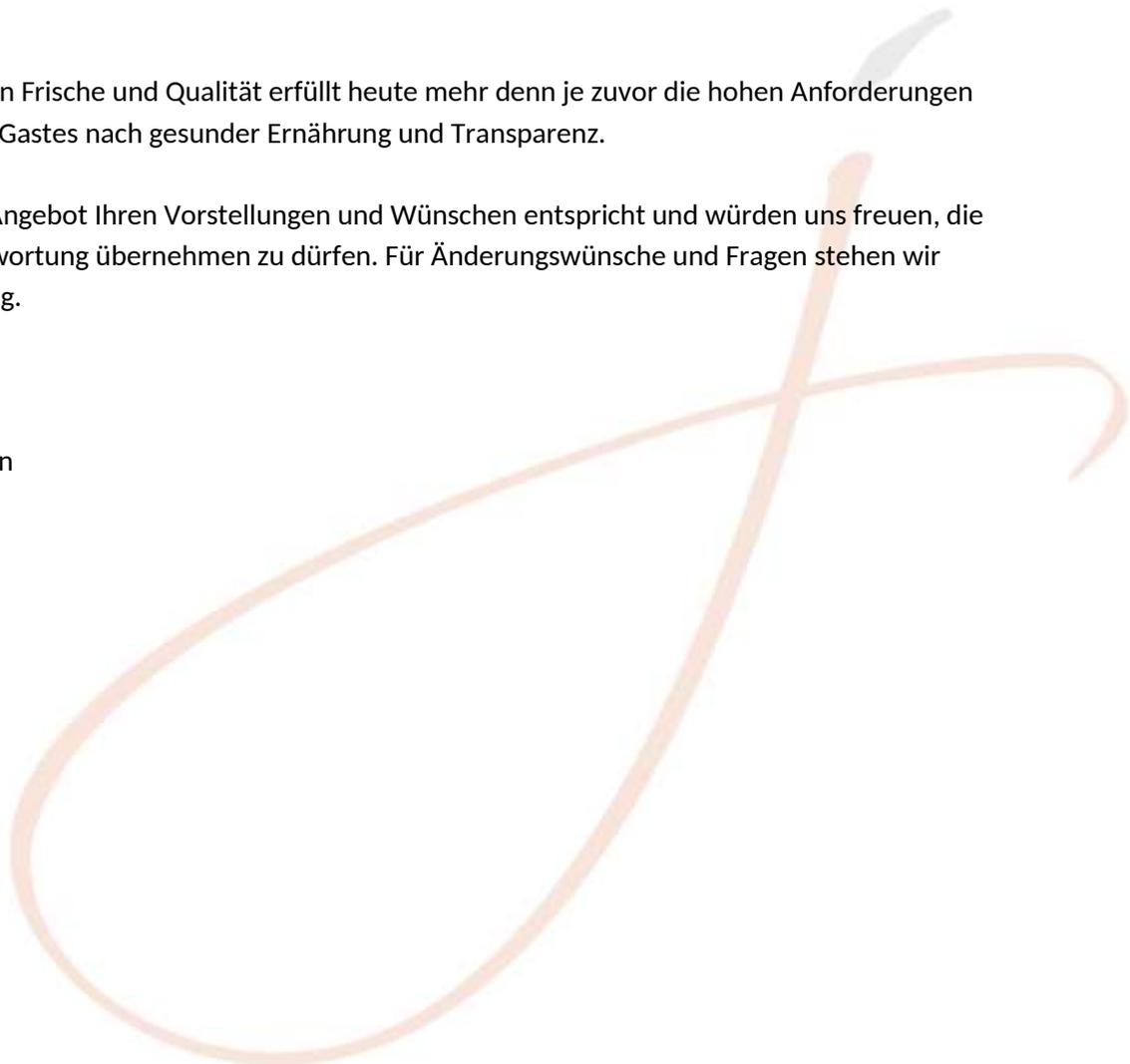
Datum: Winter  
Zeit: offen  
Personen: ... Gäste (Minimum Gästeanzahl für ein Büffet sind 25 Erwachsene)  
Ort: offen

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





Liebe Gäste und Genießer der regionalen Küche,

lassen Sie sich in unsere Weihnachtswelt entführen und finden Sie traditionelles und überraschendes zur schönsten Zeit des Jahres in unserem Haus festlich vereint!

Wir bieten Ihnen für Ihre private oder geschäftliche Feier Buffets und Menüs, ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen und Ihrem Geschmack. Im Folgenden finden Sie Elemente und Vorschläge, die wir Ihnen gern kombinieren und im Paket anbieten möchten - Ihre ganz persönlichen Wünsche inspirieren uns aber auch stets zu neuen Ideen!

Ganz gleich ob Sie fünf oder 120 Personen sind, wir freuen uns darauf Sie zu verwöhnen und Sie den Alltag vergessen zu lassen...

Unsere Bausteine für Ihre Feier:

- Glühweinempfang bei Fackelschein auf unserer Terrasse 4,50 € p. P.  
wahlweise mit süßem & herzhaftem Gebäck 7,90 € p. P.
- Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft: Wir kochen, backen oder organisieren Ihnen nach Absprache ein individuelles Gastgeschenk.
- Sie wünschen sich einen Weihnachtsmann, Alleinunterhalter oder eine ganze Band, gern vermitteln wir Ihnen einen entsprechenden Kontakt!
- Ihre Feier darf kommunikativ und produktiv für alle Gäste werden? Gern bereiten wir in Absprache mit Ihnen kreative und gesellige Aktivitäten vor und unterstützen Sie bei der Durchführung! Versuchen Sie sich mit Ihren Gästen z.B. als „Eventmaler“: Stellen Sie die Kunstwelt auf den Kopf und schaffen Sie ein unvergessliches Werk für Ihr Unternehmen.
- 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.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



## 1. Sie wünschen lieber Sekt als Glühwein?

Gern empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit:

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| ● einem Glas Sekt, Schloss Wackerbarth/ Sachsen | 0,1l  | 4,50 € |
| ● einem Glas Cidre, fruchtig & mild             | 0,1l  | 4,00 € |
| ● einem Quitten - Hugo                          | 0,1l  | 5,90 € |
| ● einem Glas hausgemachter Limonade der Saison  | 0,25l | 3,90 € |

### Kleine herzhaft Köstlichkeiten optional zum Sektempfang:

- Lachstatar auf Vollkorntalern
- Sächsischer Camembert auf Pumpernickel mit frischem 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.



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier:

Selbstverständlich können Sie die verschiedenen Büffetelemente untereinander austauschen.

Buffet „Blaues Wunder“

Rotkohlschaumsüppchen mit Zimtmarshmallows

&

Bunte Wintersalate von Chicorée & Feldsalat,  
dazu hausgebackenes Brot \*

&

Tatar vom hausgebeizter Lachs im Körbchen

&

Hausgebackenes Focaccia mit Mozzarella, Thymian & Kürbis

\*\*\*

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

&

Sächsischer Sauerbraten  
mit hausgemachten Serviettenklößen & Apfelrotkohl

&

Leichte mediterrane Pasta mit getrockneten Tomaten, Lauch und bunten Gemüsestreifen

\*\*\*

Kokosmilch Panna Cotta mit  
Passionsfrüchten

&

Hausgemachte Zwetschgenknödel mit Zimtzucker  
& Bourbon Vanillesoße



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 Kartoffelhalben & Meerrettichschaum

\*\*\*

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

&

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 Bourbonvanillesoße



Kürbis-Ingwersuppe mit Minzpesto sowie hausgebackenem Focaccia

&

Hausgemachte Putenroulade, gefüllt mit Zwiebeln,  
Maronen & Trockenpflaumen,  
garniert mit herzhaftem Apfelchutney

&

Winterliche Salatvariation  
von Feldsalat, Chicorée, Granatapfel & Grapefruit

&

Winterliche Komposition von Belugalinsen, Kürbiscreme & Lachs

\*\*\*

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

&

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

&

Zarter Braten vom Landschwein mit Kartoffeln  
und Bayrisch' Kraut

\*\*\*

Verführerischer Crêpes mit Bananen & Nougat gefüllt

&

Orangen - Zimt Crème Brûlée



## Buffet „johann“

Selleriecrèmesuppe mit Thymianfoccacia

&

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

&

Winterliche Salatvariation  
von Feldsalat & Chicorée mit krossem Dinkelbrot & Parmesanchips

\*\*\*

Frisches Lachsfilet, dazu servieren wir ein buntes  
Gemüse – Curry & lauwarmen Cous Cous Salat mit Koriander verfeinert

&

Winterlicher 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



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



Buffet „Blaues Wunder II“

Zarte Selleriecremesuppe  
mit hausgebackenem Kräuter Focaccia

&

Bunte Wintersalatvariation  
dazu hausgebackene Camembert Muffins \*

&

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

\*\*\*

Himmlicher Bratapfel mit hausgemachter Vanillesoße

&

Dunkle Schokoladen-Espresso-Mousse mit Tonkabohnen-Sahnehaube



## 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 37,50 € jede weitere Stunde 7,50 €

**Pauschale I mit Hugo & Aperol Sprizz 8,90 €/ 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 €	
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 €**

**Pauschale mit alkoholfreien Getränken für 5 Stunden 22,50 € jede weitere Stunde 4,50 €**



## 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	12,00 € - 15,00 € pro Stück
Tischgestecke	ab 20,00 € pro Stück
Anlieferung	10,00 €

- Anbei meine Vorschläge für die musikalische Umrahmung:

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

- Künstler:

- <https://www.pierrevanhoudt.de>
- [www.leyenda-latina.de](http://www.leyenda-latina.de)
- <http://www.druckluftorchester.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](mailto:info@johann-elblounge.de)

### 3. Kostenüberblick

• Speisen	ab € 45,00
• Getränkepauschale/ 5h - <b>Beispiel</b> <u>Alle Getränke können selbstverständlich auch nach Verbrauch abgerechnet werden.</u>	€ 37,50
• Stehtisch incl. Tischwäsche/ Stück	€ 12,50
• Menükarten/ kostenfrei	€ 2,90
• Stuhlhussen pro Stück	€ 50,00
• Tischwäsche, pauschal	€ 1,00
• Stoffservietten/ Stück	€ 200,00
• Servicepauschale ab 1:00 Uhr/ pro Stunde	
• Raummiete elblounge inklusive Terrasse	
- Mindestgästepanzahl 30 Erwachsene Gäste	
- Miete 450 € 30 – 35 Erwachsene Gäste	
- Miete 350 € ab 35 Erwachsene Gäste	
	€ 250,00
• Raummiete Saal	
• Raummiete kleines Restaurant – bitte erfragen	€ 25,00/ 35,00
• Musikanlage inklusive	€ 50,00 €
• Funkmikrofon/ Beamer & Leinwand	€ 35,00 €
• Heizstrahler Terrasse/ Stück	
• Feuersäule/ Stück (3 vorhanden)	

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 10% 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 150,00 € 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