



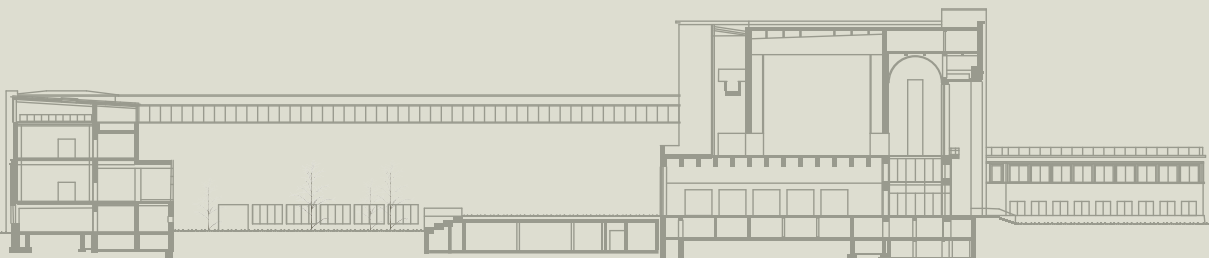
Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an der Museumsküche.
Gerne versorgen wir Ihre Tagungen oder Seminare mit Speisen und
Getränken ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen. Wir kochen mit
Liebe, Leidenschaft, frischen und regionalen Produkten.

Bitte schreiben Sie uns eine Nachricht unter info@museumskueche.de und
Sie erhalten von uns Ihr individuelles Angebot.
Die Museumsküche

Ab August 2022



Tagungspauschalen Speisen, ab 15 Personen

Frühstücksversorgung:

- # frisch belegte Sandwiches, Brötchen, Brezeln
- # Müsli, Porridge
- # Obstsalat
- # Joghurt
- # Rührei

7,50 Euro pro Person

Mittagsversorgung:

- # Mittagessen als Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs, frisch gekocht aus guten Zutaten, verschiedene Hauptgerichte karnivor, vegetarisch und vegan, dazu Salatvariationen, Brotauswahl und Butter, Hummus oder Frischkäse

17,00 Euro pro Person

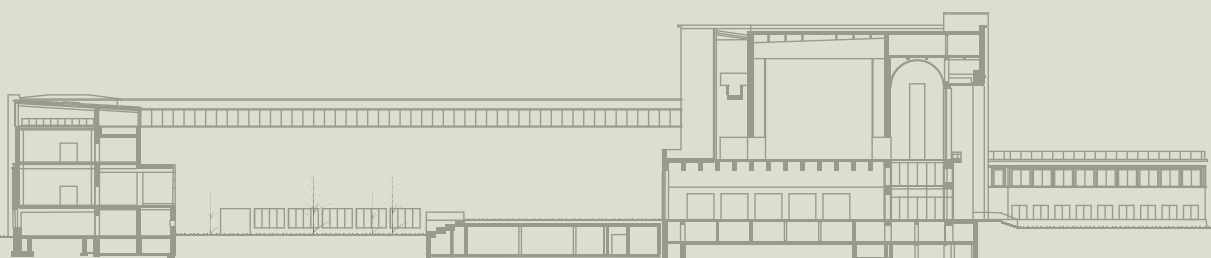
Speisen zusätzlich:

- # Suppe + 2,50 Euro pro Person
- # Dessert + 2,50 Euro pro Person

Versorgung am Nachmittag:

- # Kuchen, verschiedene Sorten, auch vegan
- # Kekse

3,50 Euro pro Person



Tagungspauschalen Getränke am Tag, ab 15 Personen

Getränke, bis 8 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Ingwer und Zitrone
- # Fruchtsäfte regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten

15,00 Euro pro Person

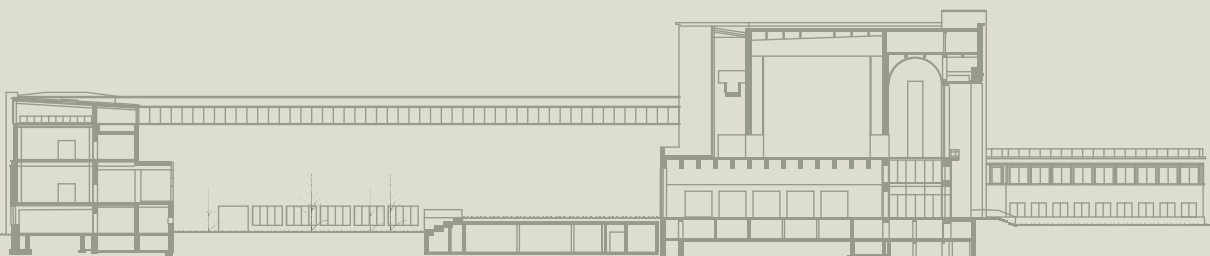
Getränke, bis 5 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Ingwer und Zitrone
- # Fruchtsäfte regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten

10,00 Euro pro Person

Getränke, zusätzliches

- # Fritz Limonaden, Fritz Bio-Limonaden, Fritz Kola + 3,00 Euro pro Person
- # Red Bull, Dose + 3,00 Euro pro Person





Tagungspauschalen Getränke am Abend, ab 15 Personen

Die Kleine am Abend, bis 5 Stunden

- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium

20,00 Euro pro Person

die Klassische am Abend, bis 5 Stunden

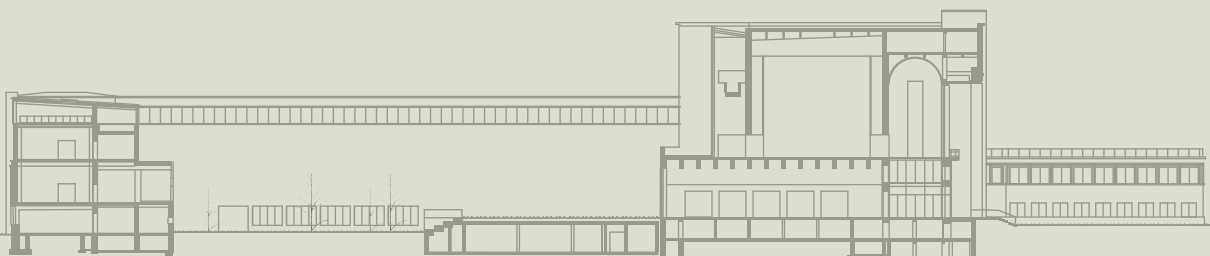
- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium
- # Fruchtsäfte, regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Kola

25,00 Euro pro Person

die Große am Abend, bis 5 Stunden

- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium
- # Fruchtsäfte, regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Kola
- # Aperol/ Campari Sprizz
- # Hugo
- # Gin Tonic
- # Kuba Libre

40,00 Euro pro Person



Buffets

Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs, sehr gerne schreiben wir Ihnen dazu Vorschläge; die Speisen werden nach saisonalem Angebot und wo möglich mit regionalen Produkten angeboten und frisch für Sie zubereitet:

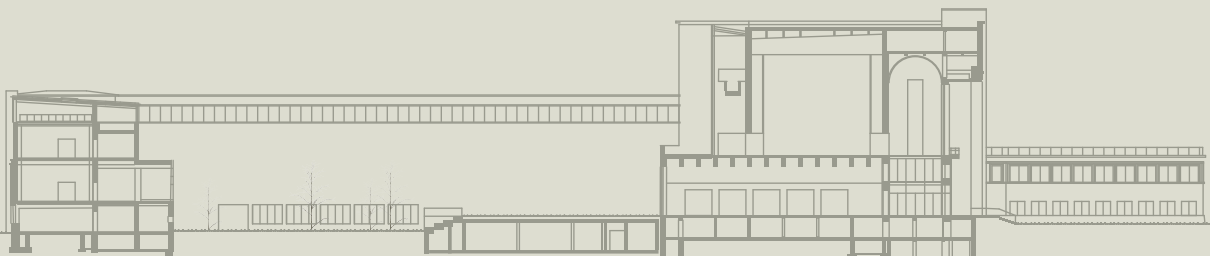
Brotauswahl, Butter/ 2 Vorspeisen/ 1 Suppe/ 2 Hauptgerichte/ 2 Desserts
21,00 Euro pro Person

Brotauswahl, Butter/ Salatauswahl/ 4 Vorspeisen/ 1 Suppe/
3 Hauptgerichte/ 3 Desserts
26,00 Euro pro Person

Brotauswahl, Butter/ Salatauswahl/ 5 Vorspeisen/ 2 Suppe/
4 Hauptgerichte/ 3 Desserts
32,00 Euro pro Person

Sehr gerne bietet Ihnen unser Küchenchef Tobias Nitsche auch vegetarische und vegane Gerichte an; je nach Jahreszeit können wir Ihnen im Museum auch Essen + Trinken im Außenbereich auf dem Platz vor dem Museum oder im Innenhof anbieten, zum Beispiel mit einem sommerlichen Grillbuffet.

Es besteht in Abstimmung mit dem Museum natürlich auch die Möglichkeit einer Möblierung entsprechend Ihren Vorstellungen wie auch der besonderen Aufmerksamkeit den Gästen gegenüber mit einem Service am Tisch. Bitte fragen Sie uns.



Weiteres

Laugenbrezel

1,90 Euro pro Stück

frisch belegte Sandwiches nach Wahl unseres Küchenchefs

3,25 Euro pro Person

Handobst/ Mundobst, saisonal

3,50 Euro pro Person

Kuchen, Gebäck

3,50 Euro pro Person

Wraps mit leckeren Füllungen

4,00 Euro pro Stück

Keksauswahl

2,00 Euro pro Person

Tischtücher, verschiedene Größen

ab 4,75 Euro pro Stück

besondere Tischdekoration

nach Abstimmung

zusätzliche Personaldienstleistungen, z.B. Getränkeservice am Tisch

32,00 Euro pro Stunde

Besucheradresse
 Museumsküche im DHMD
 Lingnerplatz 1, 01069 Dresden
 fon 0351-32371470
 fax 0351-3237798

www.museumskueche.de
 info@museumskueche.de
 UST-ID DE323320349
 Geschäftsführer:
 Oliver Breuninger + Tom Schüler

Rechnungsadresse
 Museumsküche im DHMD GmbH
 An der Dreikönigskirche 3, 01097 Dresden
 Ostsächsische Sparkasse BIC ° OSDDDE81XXX
 IBAN ° DE35 8505 0300 0221 161899

