****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Liebes Brautpaar,

mit bestem Dank für Ihr Interesse an unserem Haus erhalten Sie anbei unser Angebot für Ihre Traumhochzeit in unserem Haus.

Unser Angebot „Heiraten á la carte“ bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Tag nach Ihren Wünschen zu gestalten – mit etwas Anleitung von uns Profis.

Alles ist möglich:

- Sie und Ihre Familie dekorieren, gestalten und organisieren alles selbst, wir steuern lediglich die Räumlichkeiten, die Speisen und die Getränke bei
- Sie kümmern sich um einige Details selbst und überlassen uns alles Weitere
- Sie vertrauen uns die komplette Organisation an, lehnen sich zurück und genießen mit Ihrer Familie den schönsten Tag Ihres Lebens

Preisvorteil:

- wenn wir Ihre Feier ausrichten, entstehen Ihnen weder Gebühren für die Räumlichkeiten noch für eventuelle Platzteller oder ähnliches
- bei Buffets sind Kinder bis 4 Jahre kostenfrei, zahlen von 5 bis 12 Jahre die Hälfte und ab 13 Jahren berechnen wir den vollen Preis

Bitte beachten Sie:

- wir sind für eine Trauung lediglich der raumgebende Partner, alle Details und auch die Terminierung werden direkt mit dem Standesamt Bad Schandau besprochen
- Übernachtungen können am Wochenende generell nur für mindestens 2 Nächte reserviert werden. Wir gewähren maximal 5 Zimmer für nur eine Übernachtung
- eine Anmietung unserer Räumlichkeiten unter Verwendung eines Fremdcaterers ist nicht möglich
- Sie können bei uns bis 3.00 Uhr feiern. Allerdings berechnen wir ab 1.00 Uhr eine Energie- & Aufwandspauschale in Höhe von € 350,00 pro Stunde

Haben wir Sie von der Qualität unseres Angebotes überzeugt, so genügen meist ein oder zwei vor-Ort-Termine, damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Traumhochzeit garantieren können.

In der Hoffnung, bald wieder von
Ihnen zu hören, verbleiben wir

Ihr Team des Parkhotels

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Romantische Hochzeit im Grünen

Lassen Sie sich in unserem Park direkt an der Elbe trauen...
... wir bieten Ihnen in Zusammenarbeit mit dem Standesamt Bad Schandau die schönste Art "Ja" zu sagen
- ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste!

Auch unser großer, überdachter Balkon oder unser festlicher Jugendstilsalon (im Winter) stehen für Ihre Trauung zur Verfügung.

Preise:
standesamtliche Trauung:
Der Preis richtet sich nach dem Aufwand des Standesamtes (ab € 50,00 zuzüglich Bücher und Urkunden)

Den Termin sowie alle Details zu Ihrer Trauung vereinbaren Sie bitte mit Frau Haase vom Standesamt Bad Schandau (Tel: 035022 501103)

Hotelleistungen:

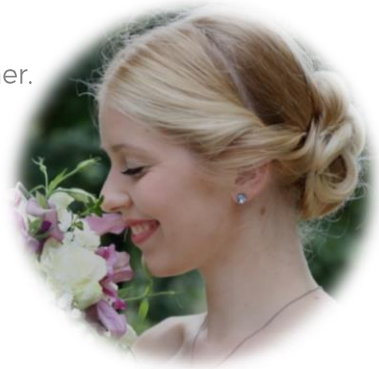
€ 400,00	bei Nichtinanspruchnahme gastronomischer Leistungen
€ 350,00	bei Inanspruchnahme von Kaffee & Kuchen oder Sekt & Häppchen
€ 300,00	bei Ausrichtung der Hochzeitsfeier in unserem Haus

Der Preis versteht sich inklusive Auf- & Abbau des Pavillons, Bestuhlung für Brautpaar und Gäste sowie zwei Korbherzen zur Dekoration des Pavillons.

Make-up und Brautfrisur

Wir empfehlen die Friseurmeisterin Steffi Bunzel
(Tel: 03501 5857700 Friseurmeisterin Steffi Bunzel | Ihr Stil. Unsere Leidenschaft. (rabunzel-pirna.de))

Diese ist für Brautfrisur und Make-Up der kompetente Ansprechpartner. Weitere Steckfrisuren für Brautjungfern und Freundinnen sind nach Absprache möglich.



****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Heiraten à la carte

... stellen Sie sich Ihre persönliche Hochzeitsfeier selbst zusammen.
Wir bieten Ihnen den kompletten Service von der einzelnen gastronomischen Leistung bis zur Rundumbetreuung.

Der Sektempfang

Vorzugsweise auf unserer Gartenterrasse mit Blick zur Elbe servieren wir Ihnen und Ihren Gästen vom Staatsweingut Schloss Wackerbarth Sachsen ein Glas "Graf von Wackerbarth" trocken, halbtrocken oder rosé.
Alternativ bieten wir Ihnen einen sommerlich frischen Longdrink-Aperitif wie z.B. Aperol Sprizz, Hugo oder Maracuja-Sekt.
Passend dazu empfehlen wir Ihnen verschiedene Häppchen. Eine Auswahl an süßen und herzhaften Kleinigkeiten haben wir für Sie vorbereitet.

Das Kaffeetrinken

Abhängig von der Wetterlage decken wir entweder auf unserer Gartenterrasse oder in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten Ihre Kaffeetafel ein.
Hier bieten wir ein Kuchenbuffet mit 4 verschiedenen Kuchensorten und mit allen Kaffee- & Teespezialitäten.
Ihre Verwandten möchten gern durch eigene Backwaren zum Gelingen Ihrer Hochzeit beitragen? Kein Problem - in diesem Fall berechnen wir je nach Aufwand ab € 15,00 pro Kuchen und rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.

Die Hochzeitstorte

lassen Sie bitte bei uns anliefern.
Wir empfehlen die Bäckerei & Konditorei Schurz in Bad Schandau (Tel: 035022 42477), das Tortenstudio Pirna (www.tortenstudio.com) oder Sarah Gierig bekannt aus Funk & Fernsehen (www.sarah-gierig.de) Tel: 0173 4205637
Sie finden hier eine reichliche Auswahl vom Erdbeertortenherz bis zur mehrstöckigen Torte.

Das Menü oder Buffet

von 2 bis zu 100 Personen halten wir für jede Tageszeit das Passende bereit.
Buffets und Menüs stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.
Generell empfehlen wir ab einer Gesellschaftsgröße von 30 Personen ein Buffet.
Findet Ihre Feier in unserem Saal statt, bietet sich der angrenzende Salon für das Buffet an.
Die Menükarten fertigen wir kostenfrei für Sie, dekorieren aber auch gern mit von Ihnen gestalteten Karten.

Die Getränke

Gern empfehlen wir Ihnen korrespondierende Weine zu Ihrem Menü oder Buffet. Wählen Sie weitere Getränke á la carte oder stimmen Sie auch diese in Vielfalt und Menge im Vorfeld mit uns ab. Erfahrungsgemäß können Sie mit ca. € 60,00 pro Person an Getränken über den ganzen Tag rechnen. Pauschalen bieten wir innerhalb unserer Pakete an.

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Die Dekoration

Die Gestaltung von Jugendstilräumlichkeiten, wie Sie sie in unserem Hotel vorfinden, erfordert eine zurückhaltende Blumendekoration.
Wir empfehlen unsere hauseigene Floristin Cindy Eisenwinder, die Gärtnerei Gruschwitz unter der Leitung von Floristikmeisterin Antje May, das „Blumentöpfchen" von Nicole Naumann in Krippen (Tel 035028 80447) oder „Naturverbunden" von Christin Horn Neustadt in Sachen (Tel 03596 504161 oder 0172 9742773).
Selbstverständlich können Sie Ihre Dekoration auch selbst einbringen. Das Dekorieren der Tische kann im Regelfall am Vormittag des Festtages erfolgen.
Gegen Gebühr (je nach Aufwand) übernehmen wir das Dekorieren mit Ihrer Dekoration.

Wir decken die Tische mit weißen Tischdecken und weißen Servietten für Sie ein.
Weiterhin bieten wir Ihnen kostenfrei 3 goldene Kerzenständer inklusive Kerzen.
Gern stellen wir Ihnen Stuhlhussen (€ 6,00) zur Verfügung.

Die Musik

ob DJ oder Band; Disco-, Unterhaltungs- oder Tanzmusik - wir haben für jeden Geschmack die richtige Empfehlung, z.B. unsere Tanz- & Galaband „Jazzacuda" unter Leitung von Christian Helm (Tel 0170 5415443), DJ Steve Pach www.discoliesl.de (Tel 0152 22546906) oder „The Ohrkan Events" (Tel. 0173 3527190) www.ohrkan.de . Auch eine hauseigene Musikanlage steht für € 180,00 bereit. Hier kann ein Laptop oder IPod angeschlossen werden.

Die Fotos

sind zweifellos die wichtigsten Erinnerungsstücke. Deshalb sollten Sie das Fotografieren nicht nur Ihren Freunden und Verwandten überlassen. Wir empfehlen Ines Tippmann aus Pirna (Tel: 0178 1692474) mobilefotografie.de | by Ines Tippmann oder Kathleen Pfennig (Tel: 0173 6237204, Model for a Day | Zweisam | Bildkraft - Kathleen Pfennig :: Fotografie (pfennig-fotografie.de)

Das Rahmenprogramm

gestalten sicherlich Ihre Gäste für Sie. Bitte empfehlen Sie eine Absprache mit uns, damit wir eventuelle Baumstämme, Tauben oder Projektionstechniken rechtzeitig organisieren können.
Bitte beachten Sie, dass in unserem Saal keine Wunderkerzen I Konfettikanonen I etc. verteilt werden dürfen. Auch sind Programmpunkte nach 22.00 Uhr auf Grund der Nachtruhe unserer Hotelgäste nicht auf unserem Außengelände möglich.

Wenn Sie sich selbst ein unvergessliches Erlebnis bieten möchten, bestellen Sie sich Ihre Feuershow oder das Feuerwerk gleich mit.

P.S.: Um Sie vor unerwünschten Überraschungen zu schützen, wird der Zimmerschlüssel zu Ihrem Zimmer von uns nicht an andere Gäste herausgegeben!

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Unsere Anregungen für unvergessliche Erlebnisse

Hochzeitstauben

Wir bieten Ihnen zu Ihrer Hochzeit einen einzigartigen Pfauentaubenservice an. Schneeweiße Hochzeitstauben sind das Symbol für Liebe, Treue, Glück und Frieden. Sie verbinden ein Leben lang, was dem Brautpaar als Zeichen für ewige Treue mit auf den Weg gegeben werden soll. Die radschlagenden Tauben sind ein Blickfang auf jedem Brautstrauß oder zum Posieren auf den Händen. Ein besonders schönes Motiv ist der Blick durch ein großes Rosenherz. Jedes Brautpaar bekommt nach der Hochzeitstaubenzeremonie (Dauer ca. 60 Minuten) als Erinnerungsgeschenk das Gedicht auf hochwertigem Urkundenpapier. Alle Informationen unter: www.dresdnerhochzeitstauben.de

Feuershow

Feuershows sind eine schöne Gelegenheit, Ihre Gäste in unserem Park verzaubern zu lassen. Wir empfehlen hierfür „Die Verzauberer“ / Marvin Derlo (Tel 0160 4122585, www.dieverzauberer.de) oder die TNT Fire Crew aus Pirna (feuershow-pirna.de).

Feuerwerk

Soll ein Feuerwerk die Feier abrunden, ist dies beim zuständigen Ordnungsamt anzumelden. In Bad Schandau beträgt die Gebühr ca. EUR 40,00. Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern ist in der Stadt bis 22.00 Uhr gestattet. Sprechen Sie bitte auf jeden Fall vorher den Standort ab, damit kein Brand verursacht wird.
Feuerwerker übernehmen sowohl die Anmeldung als auch die Standort-Absprache für Sie. Gern übernehmen wir die Organisation eines Profis.

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Perfekt geschnürt

Lieblingspaket ab EUR 220,00 (mind. 50 Erwachsene)
Unser beliebtes Pauschalarrangement bieten wir Ihnen
mit folgenden Leistungen an

2 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet im Superior-Hochzeitszimmer
Trauung im Park mit abgestimmter Dekoration des Pavillons
Brautstrauß und Anstecker für den Bräutigam
Tonanlage für Standesbeamtin und eingebrachte Traumusik
Baumstammsägen
Sektempfang mit Graf von Wackerbarth
Heißgetränke und Kuchenbuffet auf der Terrasse
Tisch- & Buffetdekoration | Stuhlhussen
kalt-warmes Buffet
Getränke ohne Spirituosen & Cocktails (18.00 – 01.00 Uhr)

Das schönste "JA" - Rundum-Sorglos-Paket ab EUR 355,00 (mind. 50 Erwachsene)
Unser Rundum-Sorglos-Arrangement bieten wir Ihnen
mit folgenden Leistungen an

2 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet im Maisonette-Hochzeitszimmer
Trauung im Park mit abgestimmter Dekoration des Pavillons
Livemusik zur Trauung | Tonanlage für die Standesbeamtin
Brautstrauß und Anstecker für den Bräutigam
Baumstammsägen | Pfauentaubenprogramm
Sektempfang mit Sächsischer Flaschengärung und herzhaften Häppchen
Heißgetränke und Kuchenbuffet auf der Terrasse
Hochzeitstorte
Tisch- & Buffetdekoration | Stuhlhussen
kalt-warmes Buffet I individueller Mitternachtssnack
Getränke ohne Ausnahmen (18.00 – 01.00 Uhr)
Fotobox mit Flatrate für Sofortausdruck und Versand per Mail
Klaviermusik zum Abendessen
Livemusik zum Tanzen
Feuershow im Park

Gern stellen wir auch ein individuelles Paket gemeinsam mit Ihnen zusammen.

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Kleiner Hochzeitsknigge

Tischordnung

- Braut und Bräutigam sitzen als Mittelpunkt der Hochzeitsgesellschaft an einem gut einsehbaren Tisch
- Die Braut sitzt rechts vom Bräutigam
- Neben der Braut sitzen die Eltern des Bräutigams, neben dem Bräutigam seine Schwiegereltern
- Die Trauzeugen sollten in der Nähe des Brautpaares sitzen
- Bei der Platzierung der Gäste sollte nach Möglichkeit darauf geachtet werden, dass ältere Gäste nicht zu nah an der Musik oder in Türnähe sitzen
- Kleinkinder sitzen bei den Eltern, für größere Kinder empfiehlt sich ein Kindertisch

Ansprechpartner

- erstens für Ihre Gäste. Erklären Sie diesem insbesondere, welche unangenehmen Überraschungen Sie nicht haben möchten. Ihre Gäste können sich dann bezüglich Überraschungen, Hochzeitsspielen etc. an Ihren Ansprechpartner wenden
- zweitens für den Ausrichtenden der Feier. Dieser Ansprechpartner sollte über den gewünschten Ablauf Ihrer Feier informiert sein. Als Bindeglied zu Service und Küche gibt der Ansprechpartner Änderungen im Ablauf (z.B. ein späterer Beginn des Abendessens) weiter.

Hochzeitstorte

Das Brautpaar schneidet die Torte gemeinsam an. Nach dem ersten Stück schneidet einer weiter, der andere verteilt die Torte an alle Gäste.

Buffet

Das Brautpaar eröffnet das Buffet in Wort und Tat.

Streublumen

echte Blumen können überall auf unserem Grundstück gestreut werden.
Blumenkinder streuen immer nach der Trauzeremonie für das Brautpaar.

Sonstiges

- der Bräutigam trägt die Ansteckblume links am Revers
- die Braut läuft und steht immer an der rechten Seite des Bräutigams

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Zum Schluss noch einige Hochzeitsbräuche:

Brautstrauß werfen	Die Braut wirft ihren Brautstrauß unter die umstehenden, unverheirateten Frauen. Welche den Strauß fängt, wird wohl als nächste heiraten. Beweise dafür gibt es aber nicht.
Die Brautjungfern	Brautjungfern sind noch unverheiratete Mädchen, die die Braut in die Kirche begleiten. Sie sollen Geister, die der Braut böses wollen, von der Braut ablenken. Um das zu erreichen, müssen die Brautjungfern Kleider tragen, die dem der Braut sehr ähnlich sind.
Blumenkinder	Das Streuen von frischen Blumen oder Blütenblättern ist ein alter heidnischer Brauch. Der Duft der Blumen sollte Fruchtbarkeitsgöttinnen anlocken, die dem Brautpaar reichlich Nachwuchs bescheren.
Dosen ans Auto	An das Brautauto werden leere Blechdosen mit einer Schnur befestigt. Das Scheppern teilt allen mit, hier fährt ein Hochzeitspaar.
Altes, Neues	Geliehenes, Blaues. Eine Braut sollte vier Dinge am Hochzeitstag bei sich haben: etwas Altes, z. B. ein altes Familienschmuckstück, das für den Lebensabschnitt als ledige Frau steht. Etwas Neues, z. B. der Ehering, der das vor ihr liegende Leben als verheiratete Frau bezeichnet. Etwas Geliehenes, z. B. eine geliehene Halskette, dies soll als Zeichen der Freundschaft dienen. Und etwas Blaues, z. B. ein Strumpfband, als Sinnbild für die Treue.
Über die Schwelle	tragen. Böse Geister lauern nicht nur vor der Tür, sondern auch unter der Schwelle, wenn die junge Braut das neue Heim betreten will. Sie missgönnen ihr nach altem Aberglauben das Glück. Deshalb trägt der Bräutigam die Braut beschützend über die Schwelle. Sie kommt so nicht mit den dunklen Mächten in Berührung.
Brautschuhe	mit Cent bezahlen. Da die Leute früher arm waren, mussten sie für die Aussteuer den Pfennig dreimal umdrehen. Deshalb sparten die Mädchen schon ab der Schulzeit für ihren zukünftigen Haushalt. Bezahlte eine Braut ihre Brautschuhe mit Pfennigen, so war das für den zukünftigen Ehemann die Garantie für eine sparsame, treue und beständige Ehefrau.
Der Polterabend	Das Brautpaar lädt vor der Hochzeit seine Freunde ein, damit es sich aus dem Kreis der Unverheirateten verabschiedet. Der Name Polterabend kommt von "Poltern", denn Freunde zerscheppern an diesem Abend reichlich Porzellan. Dies soll Glück bringen und böse Geister werden vertrieben.

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Canapés

Weißbrotscheiben mit Butteraufstrich,
garniert mit Frischkäse und dem Belag Ihrer Wahl:

Klassik

- Saftschinken aus Dürrröhrsdorf
- Lachsschinken
- Kantsalami
- Schnittkäse
- Kräuterkäse

Feinschmecker

- Norwegischer Räucherlachs
- Geräucherte Schweinelende
- Stolpener Landschinken
- Mediterraner Weichkäse
- Putenbrust mit Paprika

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Kuchenauswahl

Zuckerkuchen
Streuselkuchen, gefüllter Streuselkuchen
Mohnkuchen, Kleckselkuchen
Mandelkuchen, Gefüllter Bienenstich
Quark-Kokos-Kuchen, Quark-Obst-Kuchen, Kokoskuchen
Schmandkuchen, Donauwelle, Zupfkuchen
Pflaumenkuchen, Apfel-Streuselkuchen, Heidelbeerkuchen
Apfelkuchen mit Decke, Kirschkuchen, Kirsch-Eierlikörschnitte
Eierschecke, Eierschecke mit Mohn oder mit Frucht (z.B. Kirsch, Aprikose)

...bitte wählen Sie 4 Kuchensorten für Ihr Buffet aus

Dazu servieren wir:

Spezialitäten aus dem Hause J.J. Darboven

Tasse Café Creme oder koffeinfreier Kaffee
Espresso
Doppelter Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Heiße Schokolade

Teespezialitäten von Eilles

Glasportion
Earl Grey Premium Blatt
Darjeeling R SF
English Select Ceylon
Grüntee Asia Superior
Sommerbeeren Früchte
Kräutergarten
Pfefferminze
Kamillenblüte

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Buffetauswahl

Salate

Bitte wählen Sie pro 10 Personen 1 Salat (maximal 6):

immer dabei: bunte Blattsalate | Körnermischung | Croutons | Oliven

Dressings: verschiedene Dressings

* Rote Beete mit Schmand
* Staudensellerie-Apfel-Salat
* Bunter Karotten-Schnittlauch-Salat
* Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Feta
* Weißkrautsalat mit Tzaziki und Oliven
* Gurken-Bohnen-Salat
* mediterraner Blumenkohlsalat
* Mexikanischer Salat mit roten Bohnen, Mais und Mango
* Gurken-Schmand-Salat
* Antipasti Platte
* Spargelsalat (Saison von April-Juni)

Suppen (können eingesetzt werden)

Bitte wählen Sie 1 Suppe:

* Klassische Hochzeitssuppe
* Zitronengras-Suppe
* Tomaten-Orangen-Suppe
* Sächsische Kartoffelsuppe
* Gelbe Karottensuppe

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Buffetauswahl

Vorspeisen

Bitte wählen Sie pro 10 Personen 1 Vorspeise (maximal 6):

immer dabei: frisches Brot | Baguette | Butter

* Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
* Schinkenspezialitäten mit Räucherlende und Melone
* Carpaccio vom Weiderind mit Basilikum Pesto und Parmesanlamellen
* Regionale Wurst- & Schinkenspezialitäten vom Dürrröhrsdorfer Fleischer
* Scheiben vom mediterraneren Kalbstafelspitz auf gegrilltem Gemüse
* Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tatar
* Putenbrustmedaillons mit Preiselbeer-Orangen-Schmand
* Vitello Tonnato
* Schauplatte vom pochierten Lachs
* Wrap gefüllt mit Senf-Honig-Dip, Römersalat, Avocado und Putenstreifen
* Wrap gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Räucherlachs
* Mediterrane Hackfleischterrine mit Kräuter Schmand
* Zwiebel-Speckkuchen

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Buffetauswahl

Hauptgerichte & Beilagen

Bitte wählen Sie 1-2x Fleisch, 1x Fisch, 1x Vegetarisch und 2 Beilagen:

immer dabei: passende Soßen

Fleisch

* geschmorte Spanferkelkeule
* Kaninchenkeulen auf Apfel-Speck-Kartoffel-Thymian-Potpourri
* Gratinierte Hähnchenbrust auf Chorizo-Erbsen-Gemüse
* Putenbrustroulade mit Spinat- und Ziegenkäsefüllung
* Schweinefilet im Ganzen mit Parmesankruste auf gebratenen Steinchampignons
* Kalbsrahmbraten auf Speckbohnen
* Zarter Rinderschmorbraten auf Rahm-Wirsing-Gemüse
* Schweinebäckchen geschmort in Portweinjus

Fisch

* Gedünstete norwegische Lachsseite im Ganzen auf glacierten Lauchgemüse
* Gebratenes Zanderfilet auf glacierten Zucchini-Gemüse
* Gebratenes Welsfilet mit Tomatenkruste & Mandelspinat
* Gedämpftes Seelachsfilet auf feinen Gemüsestreifen

Vegetarisch

* Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
* Gnocchi mit gebratenen Steinchampignons, Zucchini & Ofentomaten
* gefüllte Nudelsäckchen mit Spinat-Ricotta-Füllung
* buntes Marktgemüse der Saison mit Ziegenkäse gratiniert
* Rigatoni mit Basilikum Pesto, Hartkäselamellen & Ofentomaten

Beilagen

* Kleine Kartoffelklöße I Rosmarinkartoffeln
* Kräuterreis I Risotto
* Schupfnudeln I Gnocchi

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Buffetauswahl

Dessert

Bitte wählen Sie pro 10 Personen 1 Dessert (maximal 3):

* Himbeer-Quarkmousse mit Schokoladen-Popcorn
* marmoriertes Schokoladenmousse
* Toffee Panna Cotta
* Vanille Panna Cotta mit Fruchtbeermark (Frucht der Saison)
* Quark-Heidelbeercreme mit geröstetem Pumpernickel
* Kirschgrütze mit Vanillesoße
* Milchreis mit Physalis-Kompott
* Kleine Eisauswahl
* Mediterrane Käseauswahl
* frischer Joghurt mit marinierten Erdbeeren (Saison Mai – August)

Buffetauswahl vorbehaltlich saisonaler Änderung der Komponenten.
Die Preise sind abhängig von saisonalen Angeboten

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Weine aus dem Elbtal serviert in der Flasche

WEINGUT
SCHLOSS PROSCHWITZ
PRINZ ZUR LIPPE

Das VDP Weingut Schloss Proschwitz weist eine lange Weinbautradition auf mit Blick auf die weltbekannte Porzellanstadt Meißen. Es ist das älteste private Weingut Sachsens und verfügt derzeit über 80 Hektar Rebfläche auf der rechtselbischen Seite. Als VDP-Mitglied produziert es Weine, die die komplette Qualitätspyramide des Verbands abdeckt

Die Weinlagen bewirtschaftet man gezielt naturnah, um das besondere Terroir in den Weinen völlig ungeschminkt zeigen zu können. Grundlage für die hohe Qualität bilden drei ehemals kirchliche Weinbaubereiche, die auf eine weit zurückliegende Geschichte blicken können.

Weißweine

2023er Goldriesling (10) 31,50
eine Weinbesonderheit aus Sachsen, ein helles grün leuchtet im Glas, saftige Aromen von reifer Birne, Quitte, Akazienblüte und etwas Vanille, im Glas unbeschwerte Sanftheit, am Gaumen begleitet eine milde Säure sanfte Noten von Nüssen und frischer Minze mit zartrauchigem Schmelz, trocken

2023er Weißburgunder (11) 32,60
eine vielversprechende Nase nach Birne, Quitte und Akazienblüte mit Anklängen vom weißen Pfeffer und Trockengebäck, feine ausgeprägte Frucht, elegante Kraft und gute Länge für ein langen Trinkgenuss, trocken

2023er Grauburgunder (12) 32,60
tiefes reflektierendes gelb zeugt von einer guten reife des Weines, dies wird mit einem herrlichen Duft untermauert von Honigmelone, reife Mirabelle und einem Hauch von Akazienhonig erinnert, am Gaumen wird eine unglaubliche Spannung zwischen Frucht und der Mineralität erzeugt, trocken

Roséwein

2023er Rosé (13) 31,20
ein strahlendes und intensives lilarosa begrüßt den Weinliebhaber und dazu eine Fruchtbukett von roten reifen Früchten, am Gaumen fruchtig mit mineralischen Anklängen und cremiger Textur, wunderbar frisch, trocken

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

SCHLOSS Wackerbarth

Die Wurzeln von Schloss Wackerbarth liegen in der jahrhundertelangen Genuss-Tradition im sächsischen Elbtal: Seit mehr als 850 Jahren prägt der Weinbau hier die Landschaft und das Leben der Menschen; vor 180 Jahren brachten Kellermeister aus Reims die französische Kunst der Sektbereitung nach Radebeul. Eng verbunden ist die Geschichte ebenfalls mit dem sächsischen Hof zur Glanzzeit des Dresdner Barock. Zwischen 1727 und 1730 ließ August Christoph Graf von Wackerbarth eine barocke Schloss- und Gartenanlage zu Füßen der Radebeuler Weinberge erbauen.

Weißweine

2022er Bacchus (14) 30,50
sommerlicher Duft von fruchtigen Stachelbeeren und frischem Holunder, harmoniert mit einem feinen Hauch von Brennnessel; am Gaumen typische exotische Fruchtnuancen, trocken

2022er Müller-Thurgau (15) 31,50
hervorragende Kellerarbeit verleiht diesem Wein eine besondere Charakteristik, er zeigt sich elegant und verführt mit feinen Aromen von Grapefruit, Birne und exotischen Fruchtnoten, feine Mineralität mit einem Hauch von Muskatnuss im Abgang, trocken

2022er Scheurebe (16) 30,50
behutsamer Ausbau im Keller, mit einem feinwürzigen Duft von schwarzer Johannisbeere begrüßt Sie der Wein, am Gaumen Geschmack von exotischen Früchten mit einem besonderem Aromenspiel, trocken

Weißwein Cuvèe (17) 29,80
ein eleganter Weißwein mit angenehmen Aromen von Pfirsich und weißer Johannisbeere, am Gaumen vollmundig und fruchtvoll, mit dezenter Frische und sanfter Harmonie, halbtrocken.

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

Das Weingut Rothes Gut liegt in den herrlichen Weinbergen wenige von der Meißener Albrechtsburg entfernt. Eine Spezialität des Winzers Tim Strasser sind die weißen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Das 2010 neugegründete Weingut war einst ein Bauernhof, welcher 1977 zum Teil abbrannte. In kleinen Schritten saniert Tim Strasser das Rothes Gut Meißen und bewirtschaftet in der 4. Generation die Weinberge seiner Familie. Die linkselbischen Weinberge mit ihren schweren mineralischen Lösslehmböden, verleihen dem Wein vom Rothen Gut eine rassige, spritzige Säure.

Weißwein

2019er Sauvignon blanc (20) 32,40

die Nase wird vom Duft nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren gekitzelt, am exotischen Bouquet sind auch Aromen von schwarzer Johannisbeere, Pfirsich und grüne Paprika beteiligt, im Geschmack kommen darüber hinaus erfrischender Biss, klare Struktur und saftige Fruchtigkeit zum Vorschein, trocken

Roséwein

2023er Cuvée Rosé (21) 30,50

im Glas leuchtet er lachsrosa, spritzige Frische nach Himbeeren und Erdbeeren, im Geschmack vereint sich ein komplexes und facettenreiches Empfinden einer belebenden Säurestruktur und charmanten Restsüße

Rotwein

2022er Spätburgunder (31) 47,50

leuchtendes Rot im Glas mit kräftigen Aromen von reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, der Ausbau im ungarischen Barrique verleiht dem besonderen Rotwein eine leichte Vanille- und Zedernholznote, am Gaumen feine Frische und leicht fruchtiger Wein, trocken

****

PARKHOTEL

in Bad Schandau an der Elbe | Sächsische Schweiz

WEINGUT SCHUH
SACHSEN

Das Weingut legt großen Wert darauf, seine hochwertigen Weine nachhaltig zu produzieren. Ein Hauptaugenmerk liegt dabei auf vitalen Weinbergen, die ausnahmslos mit organischen Düngern versorgt werden. Winzer und Weinbautechniker sind überzeugt davon, dass herausragende Weine zuallererst im Weinberg gemacht werden und nicht im Keller.
Das Weingut Schuh wurde 1990 von Walter Schuh gegründet. Inzwischen wird es von den Kindern weiter geführt Die kompletten Flächen wurden seit 1993 umstrukturiert und sind derzeit zu circa 35% mit roten Rebsorten bepflanzt.

Weißwein

2023er Goldriesling (20) 31,80
duftet zart nach grünem Apfel und exotischen Noten von Bananen, filigrane Muskatnuancen sind erkennbar, eine milde Säure wirkt erfrischend und unaufdringlich, trocken

Rotwein

2021er Regent (30) 34,80
ein Kardinalsrot leuchtet im Glas, animierend samtig-warmer Duft mit intensiven Noten von reifer Schwarzkirsche und schwarzer Johannisbeere, feine Würze von Nelke und Wacholder in der Nase, kraftvoll und langanhaltend mit guter Tanninstruktur, trocken

Vincenz Richter
Sächsisches Weingut

Die kargen, mineralischen Böden sind die Grundlage für den Kapitelberg - Riesling. Die Weinberge des Weingutes werden kontrolliert und umweltschonend bewirtschaftet. Eine gezielte Begrenzung der Erntemenge, eine späte selektive Handlese, die behutsame Pressung der Trauben und die individuelle Fraktionierung der Moste sind die Basis für den Weinausbau im Weingut Vincenz Richter.

Weißweine

2022er Riesling (18) 30,50
ein Riesling zum Verlieben, weich am Gaumen, angenehme Mineralität paart sich mit feinen Zitrusnoten, Anklängen von gelber Stachelbeere und saftiger Grapefruit, schönes Mundgefühl von Frucht-Säure-Spiel, halbtrocken

2023er Grauer Burgunder (19) 31,80
Bukett von reifer Birne, saftiger Ananas und grünem Apfel, dazu gesellt sich etwas Honig mit blumigen Noten, am Gaumen leicht mineralisch und feinwürzig, dazu Fruchtnuancen von gelben Früchten und Zitrusfrüchten, trocken