



Bankettmappe für die „Strandperle“

Willkommen in Paulsdorf an der Malter.

Wir bieten Ihnen unser exklusives Haus am See mit Barbereich für Ihre Veranstaltung zur Miete an. Unsere 100m² große Dachterrasse bietet einen einzigartigen & exklusiven Blick auf die Talsperre Malter und die vorbeifahrende Bahn. Ebenso bieten wir Ihnen einen direkten Zugang zum Strandbad. Die großzügige Grünfläche eignet sich hervorragend zum Baden, Grillen oder für eine gute Zeit am Lagerfeuer. Ein Kinderspielplatz und ein Volleyballfeld befinden sich vor Ort. Ebenso ein großer angrenzender öffentlicher Parkplatz. Über das Soundsystem für Drinnen und Draußen können Sie sowohl den Gastraum als auch die Dachterrasse mit Ihrer Musik beschallen und so eine besondere Atmosphäre schaffen. Für das Kochen direkt vor Ort kochen wollen, steht eine professionelle Gastroküche – mit allen Geräten – zur Verfügung.

Gern bieten wir Ihnen die Strandperle zu folgenden Konditionen an:

Räumlichkeiten	Strandperle Malter
Personen	bis zu 50 Personen im Innenbereich bis zu 100 Personen im Außenbereich
Aufteilung	Individuell mit Tafeln oder Stehtischen Lounge Möbel im Innenbereich und auf der Terrasse
Dekoration	Individuell gestaltbar. Grundausstattung modern



Vorschläge Empfang mit Fingerfood

Rustikal

¼ Baguette raffiniert belegt mit Aufschnitt, Käse

Fettbemme mit Gurkenfächer

Mini – Beefsteaks (warm / kalt)

Melonenschiffchen mit Keulenschinken – Segel

½ gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs

Beef – Tatar auf Schwarzbrot

Vegetarisch

Gefüllte Strauchtomate mit Frischkäse

Käsespieß mit Oliven oder Obst

Tomate – Mozzarella Spieß

Pumpernickel – Käse – Taler

Getränke zum Empfang

Wir empfangen Ihre Gäste mit einem Flying-Sektempfang beim Eintreffen:

Sekt halbtrocken/trocken (Weiß oder Rosé) 0,1l

Perlen-Pfiff (Pils im Rotweinglas zum Anstoßen) 0,2l

Limoncello-Sprizz mit Tonic 0,1l

Aperol Sprizz oder Hugo 0,2l

Auf den Tischen wird in Medium und Still Wasser eingesetzt sein:

Mineralwasser still/medium 1l

Kaffeetrinken



Getränke zum Kaffeetrinken:

Kanne Kakao

Kanne Kaffee

Kuchen

(12 Stück RUND / gern auch Gemischt ab 4 Sorten)

Eierschecke (mit/ ohne Rosinen)

Russischer Zupfkuchen

Mandarine –Schmandkuchen

Kleckselkuchen

Himbeer – Schmand Kuchen

Kirschstreusel – Kuchen

Schoko – Birnenkuchen

Erdbeer Gelee

Quarkkuchen

Apfelkuchen mit Decke

Pflaumenstreusel

Mohn –Quarkkuchen

Waldbeere - Streusel

Pfirsich – Stracciatella

Kokoskuchen

Waldbeer Gelee

Fragen Sie gern nach Ihrer Liebessorte! Wir backen selbst im Haus!

Torten

(12 Stück oder 8 Stück)

Fruchtgeschmack	Geschmack	Alkohol
Himbeere	Joghurt	Eierlikör (Vanille/ Schokolade)
Apfel	Quark	Schwarzwälder / Kirschwasser
Pfirsich	Sahne/ Mousse	Amaretto
Ananas	Schokolade	Punsch
Mandarine	Marzipan	
Mango	Nougat	
Waldbeere	Mohn	
Kirsch	Vanille	
Limette	Mokka	
Zitrone	Nuss	
Birne	Buttercreme	

Fondant – Torten (nach Form, Größe, Motiv: ab 85,00 €)

Marmorkuchen mit Schokoglasur und bunten Linsen (ab 25,00 €)

Getränke

Angebot – Bottelservice-Station WEIN:

In einem Eiskühler halten wir für Ihre Gäste zur Selbstbedienung folgendes bereit:

1 Bowl mit Weiß- und Rosé Wein a 6 Flaschen

Inklusive Gläserpyramide - Gesamtpreis:

ab 199,00 €

Weine individuell bestückbar!

Zum Beispiel:

„Pudelwohl“ trocken

Vincent Krämer/Reinhessen

Ein Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder. Dieser Wein hüpfert einem quietschvergnügt in die Nase. Genießen Sie Aromen von gelben Früchten und Citrus. Er präsentiert sich geschmeidig im Mund, mit einer feinen Restsüße, die den Wein zu einem perfekten Alltagswein macht.

Doktorspiele Rosé feinherb

Der Wein bietet eine kühle Nase. Genießen Sie Aromen von Gartenfrucht und Granatapfel. Klar schmeckt man helle Kirschen und saftige Himbeeren. Dieser Rosé hat einen festen Körper mit Kraft und feiner Struktur. Erleben Sie lebendige Frische. Ein Wein, bei dem man einfach nicht aufhören will.

Nach Verbrauch der Flaschen, kann die Bowl beliebig auf Wunsch nachgefüllt werden.

Getränkepauschale:

Pro Person und Stunde berechnen wir Ihnen. 8,80€.

Auf Ihren Wunsch hin, können wir die Getränke auch als Pauschale pro Person hin abrechnen. **Mindestzeit hierfür beträgt 5 Stunden.** Inbegriffen sind Biere, Alkoholfreies, Filterkaffee, Sekt, Bowlen und Spritze, Limonaden und folgende Weine:

„Pudelwohl“ trocken

Vincent Krämer/Reinhessen

Ein Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder. Dieser Wein hüpfert einem quietschvergnügt in die Nase. Genießen Sie Aromen von gelben Früchten und Citrus. Er präsentiert sich geschmeidig im Mund, mit einer feinen Restsüße, die den Wein zu einem perfekten Alltagswein macht.

Portugieser Rosé

Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland

Ein frischer, feinherber Wein mit zarten Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen trifft Sie spritzige Orange. Ein Wein, der Spaß macht und viel gute Laune verbreitet!

Cal y Canto Tierra de Castilla

Bodegas López, Spanien

Rebsorten: Tempranillo, Merlot, Syrah

Sehr eleganter und zugleich würzig-fruchtiger Rotwein mit Noten von Brombeere, Kirsche und weißem Pfeffer. Er zeigt sich in einer brillanten, dunkelroten Farbe. Der saftig-frische Gesamteindruck erweitert sich durch feine Noten von Tabak.

Menüs und Buffets

Menü möglich ab 10 Personen ab 32,50 €

Frühling

Rinderconsomé mit gehacktem Ei und Gemüsestreifen

Gegrilltes Fischfilet auf Fenchelrisotto und buntem Gemüse

oder

Schnitzelröllchen gefüllt mit Peccorino, dazu feiner Salat aus grünem und weissen Spargel Sahnekartoffeln

Kleines warmes Schokoküchlein, Vanilleeis, Karamell und Obst

Sommer

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dill

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit getrockneter Tomate und Feta

Kräutersauce, Paprika – Oliven Ragout, Tagliatelle – Nest

Trilogie von der Schokolade

Herbst

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse, karamellisiertem Apfel

Geschmorte Lammkeule

Thymiansauce, mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin

Quarkmousse, Birnenchip, Gran Manier - Orangen Ragout

Winter

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

Sächsischer Sauerbraten

Rosinensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen

Zimt-Pflaume mit Quarkmousse und Schokoladensplittern

Klassisches Menü Perle

Pikante Tomatencremesuppe mit Basilikum

Duett von Rinder- und Schweinelendchen mit

Mandel-Romanesko und Kartoffelgratin

Gebackenes Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne

Buffetangebote

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Erwachsenen
Personen realisieren können. (Preis ab 34,90 €/Person)

Kinder können jeder Zeit von unserer Kinderkarte bestellen. Für Buffets berechnen wir die Kinder wie folgt: 0-3 – 0€, 4-12 1€ pro Lebensjahr, ab 13 voll

Festlich Bayrisches Buffet

Bauernbrot, Brez'n, Fassbutter und Griebenschmalz

Vorspeisen

Frische hausgemachte Salate:

Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse

Trilogie aus der Hauseigenen Fleischerei:

Leberpastete, Räucher- und Aufschnittspezialitäten

Cremiger Obatzda mit roten Zwiebeln und saurer Gurke

Kalb-Trüffel-Frikadelle

Käsespezialitäten mit Trauben und Walnüssen

Suppe

Pikanter Kesselgulasch

Oder

Waldpilzsuppe mit Speck

Hauptgerichte

Landschweinfilets in Pfeffersauce

Kleine Schweine-Schnitzelchen

Leberkäse mit süßer Senf-Sauce

dazu servieren wir:

Frisches Marktgemüse, Fasssauerkraut

Hausgemachte Knödel und Krokette

Dessert

Bayrisch-Creme mit Himbeermark

Obstauswahl der Saison

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Perlen-Klassiker

Vorspeisen

Brotauswahl

Butter, Griebenschmalz, hausgemachte Leberpastete

Auswahl aus der Fischräucherammer mit Sahnemeerrettich

Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat

Sächsischer Pellkartoffelsalat

Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei

(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nussschinken, sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)

Marinierter Tafelspitz mit Kräutervinaigrette

Hackepeter mit Kümmel und Zwiebel

Suppe

Kartoffelsuppe

oder

Pikante Tomatensuppe

Hauptgerichte

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce

Hähnchenpfanne mit Paprika-Tomaten-Sahnesauce

Spinatknödel in Nussbutter gebraten

Beilagen:

Buntes Marktgemüse, Fasssauerkaut, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Desserts

Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout

Quark-Mandarinen-Creme

Schlemmer Buffet

Vorspeisen

Landbrot, Baguette

Gesalzene Butter, Griebenschmalz, hausgemachte Leberpastete

Antipasti Auswahl

Tomate – Mozzarella Platte

Auswahl aus der Fischräucherammer mit Sahnemeerrettich

Braten- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei

(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nussschinken, sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)

Käseplatte mit Tauben und Nüssen

Feuriger Rindfleischsalat

Grüne Blattsalatauswahl mit hausgemachtem Dressing

Suppe

Karottenrahmsuppe mit Speck

oder

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen

Hauptgerichte

Sauerbraten vom Jungbullen
Catch of the Day – Fisch nach Tagesangebot
Hackbällchen vom Rind gefüllt mit Ziegenkäse
Röstis mit Gemüse Ragout nach Saison

Beilagen:

Tomatenreis, Rosmarinkartoffeln, Blattspinat, Apfel-Rotkohl

Desserts

Mohnmousse mit Kirschragout
Pana-Cotta mit Himbeersauce
Mund-Obst-Platte der Saison

Mediterran - Sommerlich

Kalte Vorspeisen

Gesalzene- und Tomatenbutter, Kräuterfrischkäse
Landbrot, Baguette und Forcaccia
Tomatenplatte mit Büffelmozzarella und Rucola Pesto
Katalonischer Bauernsalat (Gurke/ Tomate/ Paprika/ Feta/ Oliven)
Rindertatar mit Parmesanobel
Anti-Pasti-Platte gemischt
Schinken-Melonen Schiffchen
Gurkensalat, Weisskrautsalat

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei

(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nusschinken,
sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)

Suppe

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
oder
Scharfe Tomaten-Kokos-Suppe

Hauptgerichte

Medaillons vom Landschwein mit Bacon und Champignons
Lamm geschmort mit Thymiansauce
Fischfilet auf Tomaten-Spinat-Bett

Beilagen:

Sommer-Gemüse, Apfel-Rotkohl, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln

Desserts

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Käsebrett mit Trauben und Chutney

Herzerwärmend-Winterlich

Vorspeisen

Warme Brotauswahl

Rotweibutter, Fassbutter, Griebenschmalz

Feldsalat mit extra Honigdressing & geröstete Kerne

Gefüllte Eier mit Lachs und Salami garniert

Couscous-Salat

Weisskraut- und Rotkrautsalat

Matjeshäckerle mit Apfel

Rosa-Roastbeef mit Meerrettich und Mixed Pickles

Schinkenspezialitäten aus der hauseigenen Fleischerei

(geräuchertes Schweinefilet, Lachsschinken, Löbtauer Keulenschinken, etc.)

Getrüffelte Kalbsfrikadellen

Suppe

Maronenrahmsüppchen und Speck

oder

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Hauptgerichte

Rinderbäckchen in Dunkelbiersauce geschmort

Fischfilet-Fang des Tages

Gemüse-Spinat-Strudel mit Tomatensauce

Auf Anfrage: Rinderfilet im Ganzen / Entenkeulen oder -brust / Kaninchen

Beilagen:

Kartoffelgratin, Kroketten, Apfel-Rotkohl, Schmorgemüse

Desserts

intern. Käseauswahl mit Feigensenf & Chutney / Trauben

Crème Brûlée

Schokoladenmousse mit verschiedenen Früchten

Festliches Grillbuffet

Für unser Grillbuffet bietet sich auch die Station zum „Self-Grilling“ an. Hier ziehen wir 4,00€ pro Person vom Buffetpreis ab.

Salate und Vorspeisen am Buffet

Bunter Nudelsalat
Sächsischer Pellkartoffelsalat
3 verschiedene Rohkostsalate
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing
Tomaten-Mozzarella-Platte
Brotvariation mit Butter

Saucen und Dips

Kräuterschmand
Ketchup / Bautzner Senf
Sweet-Chili Sauce

Frisch vom Grill

Marinierte Grillsteaks vom sächsischen Jungschwein
Schulzens Rinderhüftsteaks
Rostbratwürste aus der hauseigenen Fleischerei
Gourmetbratwürste (Spinat und Käse)

Beilagen

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken

Dessert

Obstplatte der Saison
Waldbeerenragout und Vanillesauce
Pana Cotta und Mango

Weitere Vorschläge für Ihr Buffet:

Kaltanteil

Fleisch

Kalbsfrikadellen (warm/ kalt – 2,90€ / Stück)
Hackepeter mit Kümmel und Zwiebel (3,50€/ pro Person)
Tatar, fertig angemacht (6€ / pro Person)
Schinkenvariation aus der Hauseigenen Fleischerei (2,20€ / pro Person)

Vegetarisch

- Käseauswahl mit Früchten (3,50€ / Person)
- Obatzter mit Roten Zwiebeln (2,80€ / pro Person)
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse (3,90€ / pro Person)

Salate

- Kartoffelsalat (sächsisch oder bayrischer Art) (1,90€ / pro Person)
- Tomaten-, Gurken-, Bohnen-, Rohkostsalat (1,45€ / pro Person)
- Arrangement von Blattsalaten mit Hausdressing (0,90€ / Person)
- Rohkoststicks mit Kräuterquart (1,95€ / Person)
- Fruchtiger Geflügelsalat (1,85€ / Person)

Hauptgerichte

- Schnitzel (Schwein 5€ / Stück, Kalb 7€ / Stück)
- ½ Hähnchenkeulen (warm/ kalt – 4€ / Stück)
- Steak au Four (Rückensteak mit Würzfleisch überbacken) (6€ / Stück)
- Wildbraten (7€ / pro Person)
- Wildragout mit dunkler Jus (7€ / pro Person)
- Lammkoteletts (8€ / 2 Stück)
- Kalbsgeschnetzeltes (7€ / pro Person)
- Kassler im Brotteig (9€ / pro Person)
- Gebratene Streifen vom Rind mit Roter Bete, Champignon (8€ / pro Person)

Vegetarische Speisen

- Spinatknödel mit Nussbutter & Parmesan (5€ / pro Person)
- Tomatisierte Pasta mit Parmesanhobeln (7€ / pro Person)
- Waldpilzrisotto mit Kräutern (5€ / pro Person)
- Rote Bete Risotto (5€ / pro Person)

Desserts

- Obstplatte ab 10 Personen (nach Tagespreis)
- ½ Apfelstrudel mit Vanillesauce (ca. 6-8 Portionen / 25€)
- Waldbeerenragout mit Vanillesauce im Glas (2,50€ / Stück)

Mitternachtssnack:

Als kleinen Snack zur späten Stunde empfehlen wir gerne:

(Buchbar ab 20 Personen)

- Currywurst-Pfanne mit Brot
- Deftige Gulaschsuppe
- Hackepeter mit Zwiebel, Gurke und Brot

Getränkeabnahme

Mit Mietung der Schankanlage und des Tresens wird die Schankanlagenreinigung fällig.

Bei Bestückung mit ausschließlich eigenen Getränken, passt sich der Mietzins und der Aufwand für Ausschank, Lagerung, Einkühlen und das Leergutmanagement an.

Bei Beschädigung der Anlage durch Anschluss falscher Fässer mit unpassendem Keck haftet der Mieter für den Schaden.

Ein Mindestumsatz für Getränke wird nicht erhoben. Die Abrechnung erfolgt nach Veranstaltungsvertrag nach Verbrauch oder nach Pauschale.

Die Abrechnung erfolgt in der Gesamtrechnung nach Veranstaltungsende und ist, wie die Gesamtkosten nach 7 Tagen zu begleichen.

Kosten/Mietzins

Grundmiete Objekt mit Terrasse und Strandbadzugang	ab 300,00 EUR
Schankanlage und Tresen Grundmiete	ab 100,00 EUR
Reinigung der Schankanlage	ab 45,00 EUR
Miete- und Nutzung der Küchenanlagen und Kühlmöglichkeiten	ab 80,00 EUR
Vorreinigung und Endreinigung (Bei Besenreiner Übergabe) (Inkl. Reinigung der Sanitären-Anlagen)	ab 240,00 EUR
Pauschale für Wasser-, Strom- und Heizkosten	ab 80,00 EUR

Servicekosten

Für die gesamte Veranstaltung steht Ihnen eine Servicekraft zur Verfügung. Zwischen 18 und 24 Uhr zusätzlich ein Koch für das Buffet und Ihr leibliches Wohl.

Servicekraft	pro Stunde ab 35,00 EUR
Koch	pro Stunde ab 38,00 EUR

Rücktritt vom Vertrag

Bei Kündigung des Vertrags durch den Mieter berechnet der Vermieter folgende pauschalisierte Aufwandsentschädigung:

Bis 30 Tage vor der geplanten Vermietung	kostenfrei
Bis 14 Tage vor der geplanten Vermietung	50% der Grundmiete aus §5
Bei nicht Nutzung der Räume	100% der Grundmiete aus §5

Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung:

Photographie

Jörn Buchheim 0178 166 43 62

Romy Handke 0172 939 5335

Taxi

Dresden Zentrale 0351 211 211

Förster 0351 833 700 00

Taxi Radebeul 0351 830 56 56

Limousinen-Service Joel 0172 351 47 37

Musik

Geräuschemacherei DJ Matthias 0173 199 85 47

DJ Dino – Dirk Weinbrecht 0351 847 44 82

Pianist und Sänger Monsieur T. 0177 273 73 77

Reinhardt und Franzi Hauke Band 0170 48 24 841

Tosten Schäpan Solo-Tenor 0176 69 290 110

The Oldi Man – Band 0351 83 87 165

Zauberkunst

Andreas Röthig 0151 56 334 379

Jens Kießling 0351 324 25 46

Mario Wilson 0172 794 79 79

Kinderbetreuung

Torsten Schaal 0171 53 54 777

Blumen und Dekoration

Hofmann + Frau | Blumen 0351 85 80 170