



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 100m große Dachterrasse bietet einen einzigartigen & exklusiven Blick auf die Talsperre Malter und die vorbeifahrende Eisenbahn.

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. Nutzbar ist auch 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 - Grundausrüstung modern grau/rot



Getränke zum Empfang

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

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

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

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406



Limoncello-Sprizz mit Tonic	0,1l
Aperol Sprizz oder Hugo	0,2l

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

Waldmaxsprudel	still/medium	1l
----------------	--------------	----

Vorschläge Empfang mit Fingerfood

Rustikal

Preise Tagesaktuell

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

Preise Tagesaktuell

Gefüllte Strauchtomate mit Frischkäse
Käsespieß mit Oliven oder Obst
Tomate – Mozzarella Spieß
Pumpernickel – Käse – Taler



Mehr Bilder unter:
<https://strandperle-malter.de/>



Getränke zum Kaffeetrinken:

Kanne Kakao

Kanne Kaffee

Kanne Tee nach Wahl

Kaffeegedeck (1Stück Blechkuchen + 1 Tasse Filterkaffee)

Kuchen und Torten

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

12 Stück gemischte Platten nach Absprache (Extrawünsche mit Preisaufwand)

12 Stück oder 8 Stück Torten nach Absprache (Extrawünsche mit Preisaufwand)

Hochzeitstorten können jeder Zeit vom Konditor Ihrer Wahl angeliefert werden. Bitte klären Sie im Vertragsgespräch die Punkte zum Tellerfeld und der Kühlmöglichkeiten ab.

Wir bieten Ihnen auch Fruchttarteletts, Windbeutel oder Schillerlocken an – gern gestalten wir Ihr Candy-Buffer nach Ihren Wünschen.

Im Sommer – heiß auf Eis:

Wir bieten Ihnen eine Eisbombe an mit Sorten nach Ihrer Wahl.

ab 10 Per.

3 Eissorten max. gemischt

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



Obst der Saison, Sahne Fontane

Candy-Tafel

Kleines Buffet mit Dounat, Muffin, Macaron und Co.

Schoko-Brunnen

Ein Erlebnis für Groß und Klein mit 5 Sorten Obst
(ab 10 Personen)

Die Vorbestellung der Kuchen und Torten sollte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung erfolgen.

Wenn Sie **ausschließlich** eigene Kuchen und Torten mitbringen möchten, müssen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung als Teller-geld in Höhe von 4,00€ pro Person berechnen.

Getränkeauswahl



Auszug aus der Getränkekarte:

Tonic / Ginger Ale

Orangensaft / Apfelsaft / Rhabarbersaft / Kirschsft / Bananensaft

Als Schorlen

Hausgemachte Limonade Waldbeer oder Holunder

Pepsi / Mirinda / SevenUp

Rote und Grüne Brause

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



Biere (Alle Größen 0,5l)

Waldmax Pils oder Waldmax Dunkel

Paulaner Hefeweizen / Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

Radeberger alkoholfreies Pils

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:

„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:

Auf Ihren Wunsch hin, können wir die Getränke auch als Pauschale pro Person hin abrechnen. **Mindestzeit hierfür beträgt 5 Stunden.** Der Pauschalpreis liegt bei **8,30 EUR pro Person**. 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.

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



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.

Zapfanlage vor Ort am Tresen vorhanden. Wir empfehlen unser Hauspilsner „Großhartmannsdorfer“ aus Chemnitz – frisch, herb und feinperliger. In 30L oder 50L erhältlich.



Freie Trauung / Ansprachen

Sie planen eine freie Trauung, eine Ansprache vor Ihren Kollegen und Mitarbeitern, eine Verkündung? Dafür ist unsere Terrasse oder auch der Wiesenplatz vorm Haus perfekt geeignet. Eine Lautsprecherbox mit Mikrophon kann zur Verfügung gestellt werden.



Buffet nach Ihrem Geschmack

Wählen Sie Ihr Wunschbuffet aus unseren verfügbaren Artikeln und stellen Sie sich so Ihr individuelles Geschmackserlebnis zusammen:

Vorspeisen / Klassiker

1/2 Hähnchenkeule
Anti-Pasti-Platte
Auswahl an Leberwurst und Pasteten (Saisonbedingt)
Brotkorb mit Butter
Hackepeterigel mit Zwiebel und saurer Gurke
Kalbsfrikadellen
Knackerplatte mit Variationen aus verschiedenen Rauchwaren
Mini Beefsteak
Panierte Mini-Geflügelschnitzel
Panierte Mini-Schnitzel vom Landschwein
Räucherfisch mit Sahne-Meerrettich
Schinkenvariation aus der Hauseigenen Fleischerei
Schulzens Braten- und Aufschnitt Spezialitäten
Sülzplatte mit Remoulade 2 Sorten mit Salat und Remoulade
Tatar, fertig angemacht
Vitello Tonnato Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Karpersauce
Würzfleisch mit Zitrone



Vorspeisen / Veggi

Buscetta Tomate-Basilikum
Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Gefüllte Strauchtomaten mit Frischkäse
Käseplatte mit Auswahl an verschiedenen Stückk.se, Nüssen und Trauben
Obatzter mit Roten Zwiebeln
Rohkostplatte mit Quark-Kräuter-Dip
Schnittkäseplatte mit Chutney und Trauben
Tomate-Mozzarella- Platte

Fingerfood

1/2 gefüllte Eier mit Kaviar
Canapé mit einer Variation aus Schinken und Aufschnitt aus der hauseigenen Fleischerei
Canapés mit Räucherlachs
Canapés mit verschiedenen Käse
Chicken Nuggets mit Dip
Currywurst im Gläschen
Garnelenspieß mit Ananas
Hähnchenspieß mit Ananas Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas am Spieß
Halbe Bagel mit Frischkäse
Halbe Brötchen mit einer Variation aus Schnittkäse
Halbe Brötchen mit Räucherlachs
Melonenschiffchen mit Löbtauer-Keulenschinken
Mini-Cheeseburger Mini-Cheeseburger mit Rinderhack-Fleisch Patty und Käse
Obstspieße Obst der Saison

Fingerfood / Veggi

Antipasti-Spieße
Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung und Feta-Käse
Käsespieße Junger Gouda, jeweils mit Traube oder Olive.
Obstspieße Obst der Saison
Tomate-Mozzarella Spieße Mozzarellabällchen und Cherrytomaten
Vegane Brezeln nach bayrischer Art mit groben Salz
Vegane Garten-Stulle Vegane Stulle aus 2 Scheiben Mehrkornbrot, würzigen Hummus
Vegane Nuggets mit Dip
Veganer Brotkorb mit veganer Butter
Vegetarische Halloumi-Grillspieße mit buntem Gemüse
Salate (120G inkl. Dressing) Asiatischer Glasnudelsalat
Coleslaw - amerikanischer Krautsalat
Couscous-Salat mit Tomaten, Minze und Kokosjoghurt Dip
Eiersalat
Gemischter Gartensalat
Griechischer Bauernsalat
Gurkensalat mit Schmand
Hähnchen-Salat
Italienischer Pastasalat
Karotten-Rohkost-Salat

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



Kartoffelsalat
Käse-Manderinen-Salat
Rote-Beete-Salat mit Feta
Rotkohl-Salat
Weisskrautsalat

Suppen

Chili con Carne (rein Rind möglich)
Chili sin Carne (Vegan)
Kartoffelsuppe (Vegan)
Kartoffelsuppe mit Schulzens Würstchen
Kesselgulasch
Kürbissuppe
Maronencremesuppe (Saisonbedingt)
Soljanka nach Schulze Art
Tomatensuppe mit frischen Kräutern (Vegan)
Waldpilzsuppe (Saisonbedingt)

Hauptgerichte

Rind Klassisch gefüllte Roulade
Rinderbraten mit kräftiger Bratensoße
Rindergulasch
Tafelspitz mit Meeretichsauce
Schwein Gebackene Schweinekeule
Gebackenes Spanferkel mit Knochen
Gyros mit Tzatziki
Schnitzel vom Landschwein mit Zitrone
Schweinebraten mit Senf-Majoran-Kruste
Spanferkelrollbraten
Steak au Four mit Würzfleisch und Käse überbacken
Kalb Rahmgeschnetzeltes mit Champignon
Kalbsschnitzel mit Zitrone
Geflügel Gebackene Pute (ab 4 KG)
Geflügel-Tomatenpfanne mit Grillgemüse
Hähnchenbrustfilet mit Limetten-Senf-Sauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
Mediterraner Putenrollbraten
Wild Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Wildbraten in Dunkelbiersauce
Vegetarisch Falafel mit Tomaten-Couscous
Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
Tomatisierter Reis mit Ofengemüse
Vegetarisch gefüllte Paprika mit Käse überbacken und Reis
Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln



Pasta-Gerichte

Gemüse-Pasta-Pfanne nach Saison (Vegan)
Lasagne (mit Rind möglich)
Pasta Bolognese
Pasta Kids mit Tomatensauce und Käse extra
Pasta-Spargel mit Hollandaise (Saisonbedingt)

Fisch

Fangfrisch nach Saisonangebot in Dillsauce
Lachsfilet mit Zitrone in der Folie gebacken

Beilagen

Apfel-Rotkohl
Basmatireis
Butterkartoffeln
Fass-Sauerkraut
Grillgemüse
Kartoffelklöße
Kartoffelpüree
Kroketten
Pasta
Rahmchampignon
Rosmarinkartoffeln
Saison-Gemüse (nach Angebot)
Semmelknödel
Spätzle
Saucen Bratensauce
Dillsauce
Tomatensauce
Weissweinsauce

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Blechkuchen
Cookies (bunte Mischung)
Gemischte Käseplatte mit Feigensenf und Trauben
Kokos-Panna-Cotta
Mini-Brownie
Mousse au Chocolat
Obstplatte (Saisonbeding)
Panna Cotta
Quark-Creme mit Obst
Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillepudding
Vegane Kokos-Puddingcreme mit Himbeeren

Warme Speisen werden in Warmhaltebehältern angeboten. Preis inklusive.

Für Wunschprodukte im Saisonrahmen oder exklusive Produkte aus unserer Fleischerei -
Sprechen Sie uns an!



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

Menüs

Menü möglich ab 10 Personen

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



Kosten/Mietzins

Grundmiete Objekt mit Terrasse und Strandbadzugang	ab 600,00 EUR
Schankanlage und Tresen Grundmiete	ab 150,00 EUR
Reinigung der Schankanlage	ab 54,00 EUR
Miete- und Nutzung der Küchenanlagen und Kühlmöglichkeiten	ab 180,00 EUR
Vorreinigung und Endreinigung (Bei Besenreiner Übergabe)	ab 280,00 EUR
(Inkl. Reinigung der Sanitären-Anlagen)	
Pauschale für Wasser-, Strom- und Heizkosten	ab 80,00 EUR

Die Kosten für die Raumnutzung sowie die Endreinigung werden flexibel mit dem erzielten Auftragsvolumen verrechnet. Bei Erreichen eines entsprechenden Mindestumsatzes reduzieren sich diese Pauschalen anteilig oder entfallen vollständig. Kalkulatorisch belaufen sich die Kosten pro Person (inklusive Speisen, Getränken und anteiliger Miete) je nach individuellem Aufwand auf durchschnittlich ca. 100 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

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



Weiter organisatorische Hinweise:

Eine extra Bestuhlung des Gastraumes, oder auch ein Aufbau eines Pavillons mit Bestuhlung im Garten wird eine Pauschale für Auf- und Abbau in Höhe von 200-350€ berechnet. Die Höhe richtet sich nach dem Aufwand der Vor- und Nachbereitung.

Veranstaltungsverträge müssen bis 8 Wochen vor Veranstaltung geschlossen werden. Ihre Anfrage und die Zusendung der Bankettmappe zählen noch nicht als Reservierung.

Jeder Gast ist einzigartig, genau wie jeder Grund zu feiern – daher lassen Sie uns immer individuell ein Angebot ausarbeiten nach Ihren Vorstellungen und Budgetwünschen.

Bitte vereinbaren Sie für eine Besichtigung bei uns vor Ort immer einen Termin mit uns.

Menü- oder Speisekarte fertigen wir gern an. Bitte lassen Sie sich dazu im Rahmen unserer Möglichkeiten beraten.

Hussen und Tischdecken können gegen einen Aufpreis gebucht werden.

Platz für Leinwand und Beamer ist im Haus gegeben-Technik vermieten wir nicht.

Feuerschale ist inklusive Holz Stundenweise buchbar.

Eine Staffelei für Ihren Tischplan stellen wir Ihnen gern auf Anfrage zur Verfügung.

Verschiedene Utensilien für Dekoration und Ambiente sind im Haus vorhanden und können genutzt werden. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung:

Photographie

Fotobox Deluxe GmbH
Romy Handke

info@fotobox-deluxe.de
0172 939 5335

Taxi

Förster
Taxi Radebeul
Limousinen-Service Joel

0351 833 700 00
0351 830 56 56
0172 351 47 37

Musik

Geräuschemacherei DJ Matthias

0173 199 85 47

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



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
Florian Poldrack	info.florianpoldrack@gmail.com

Kinderbetreuung

Torsten Schaal	0171 53 54 777
----------------	----------------

Blumen und Dekoration

Hofmann + Frau Blumen	0351 85 80 170
-------------------------	----------------



Oldtimerservice

Sie suchen nach der perfekten Kutsche für Ihre Cinderella? Kein Problem... Sprechen Sie uns an. Wir bieten Ihnen 4 verschiedene Fahrzeugtypen und unseren Chauffeurservice an!

Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406



WIR FREUEN UNS DARAUF, IHR GASTGEBER SEIN ZU DÜRFEN!!!



Ihr Veranstaltungsplaner:

Carolin Schulze

0151-10556406