Anno 1573

HF

HISTORISCHES FISCHHAUS

Ältestes Wirtshaus Dresdens mit Hotel

FESTE FEIERN!

BANKETTMAPPE

H. Fischhaus GmbH & Co. KG
Fischhausstraße 14 • 01099 Dresden
Telefon: 0351 - 89 91 00 • Fax: 0351 - 89 91 01 2
info@historisches-fischhaus.de
www.historisches-fischhaus.de

„Feste sind Höhepunkte im Leben und sie sollen Zeichen setzen“

IHR ROMANTISCHES HOCHZEITSFEST UND VIELE WEITERE ANLÄSSE IM HISTORISCHEN FISCHHAUS DRESDEN

Idyllisch gelegen direkt an der Dresdner Heide, nahe dem bekannten Waldschlösschen und damit nur 10 min vom historischen Dresdner Stadtzentrum entfernt, liegt das älteste Gasthaus Dresdens. Bei uns finden Sie optimale Bedingungen für Ihre romantische Hochzeit oder Feierlichkeit. Wir richten für Sie auch Familienfeiern, Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen und viele weitere Anlässe aus.

Wir danken für Ihr Interesse und Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen und heißen Sie herzlich willkommen bei der Planung Ihres festlichen Anlasses. Denn die Vorfreude auf ein großes Ereignis ist eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen daher bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Profitieren Sie dabei von unseren langjährigen Erfahrungen mit Veranstaltungen.

Unser engagiertes Team unterstützt Sie gern in allen Fragen der Organisation eines perfekten Tages. Angefangen von Ihrem individuellen Buffet oder Menü über die Auswahl passender Weine bieten wir Ihnen prachtvolle Torten, zauberhafte Blumendekorationen, Kerzenschein und die passende musikalische oder künstlerische Umrahmung. Gern arrangieren wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen und beraten Sie ganz persönlich. Für unsere Gerichte verwenden wir stets regionale Produkte von höchster Qualität und aus der saisonalen Küche.

In stilvollem Landhausambiente genießen Sie bei uns frische und feine Speisen. Sie haben viel Platz für sich und Ihre Gäste in unserem historischen Festsaal mit angrenzender Sonnenterrasse. In unserer gemütlichen Heidestube feiern Sie individuell Ihre kleinere Festivität. „Geheime Treffen“ im kleinen Rahmen finden ganz versteckt in unserer Schwarzbrennerei statt. Wer es natürlich liebt, der ist von Ostern bis Oktober in unserem Gartenhaus herzlich willkommen. Im Stil der Gartenhauskultur des vergangenen Jahrhunderts liebevoll restauriert, können Sie hier unter alten Linden, mit Gartengrill und Feuerschale ein außergewöhnliches Ambiente erleben. Stimmungsvolle Partys werden ganzjährig in unserer überdachten und beheizten Grillecke gefeiert. Hier ist für Sie alles rustikal mit Holz ausgestattet und Sie schauen den Köchen direkt beim Grillen zu.

Anschließend können Sie in unserem Wächterhaus die erste gemeinsame Nacht als Eheleute verbringen. Für Ihre Gäste stehen 6 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer im Landhausstil zur Verfügung.

Bei uns feiern Sie:

- im historischen Jugendstilsaal mit Sonnenterrasse mit bis zu 100 Personen
- in der romantischen Heidestube mit bis zu 35 Personen
- im rustikalen Gartenhaus mit großzügig angelegtem Gartenareal und Kinderspielplatz mit bis zu 60 Personen
- in der beheizten Grillecke mit bis zu 70 Personen
- in der geheimen Schwarzbrennerei mit bis zu 12 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

MUSTERBUFFET 1

FESTLICHES BUFFET

VORSPEISEN

Frisch gebackene Brotvariation

Landbutter, Kräuterbutter und Frischkäse

Jahreszeitlicher Salat mit Blüten, frischen Beeren,
Kräutern und Orangenfilets mit Limonen-Honigdressing

Rotweinfeigen mit Entenschinken und Orangenpfeffer

Gekräuterte Tomatenscheiben mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan

Hausgeräucherte Bach- und Lachsforelle

Selbstgemachter Graved-Lachs mit grünem Spargelsalat

Netzmelone mit luftgetrocknetem Landschinken

Käsespezialitäten vom Brett mit Feigensenf und Gewürznüssen

SUPPEN

Kräuterrahmsüppchen mit Croûtons

Wacholder-Tomatensuppe mit frischem Salbei

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsfilet mit geschmortem Zucchinigemüse

Zarte Schweinslende in Kräuter-Eihülle auf Ingwer-Möhren und Safranreis

Geschmorte Rehnuss auf Kräuterpilzen und Rosmarinkartöffelchen

DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenfrüchten

Festliches Eisensemble mit frischen Früchten

Crème Brûlée

46,20 € pro Person

(Der Gewährleistungszeitraum für die Qualität des Buffets beträgt 3 Stunden.)

MUSTERBUFFET 2

FESTLICHES HOCHZEITSBUFFET

VORSPEISEN

Arrangement von verschiedenen marktfrischen Salaten

Salatherzen mit Orangenfilets, Paprika und Limetten-Honigdressing

Marinierte Tomaten- und Gurkenscheiben mit unseren Gartenkräutern
und geräuchertem Büffelkäse

Luftgetrockneter Landschinken mit klassischer Cassis-Senfsoße

Feinstes von Maishuhn, Forelle und Lachs
aus unserer hauseigenen Räucherei

Kleine Variationen von internationalen und einheimischen Käsespezialitäten

Ofenfrisches Walnussbrot, Olivenbrot und Baguette

Landbutter, hausgemachte Orangen- und Kräuterbutter

SUPPE

Zitronengrassüppchen mit Kerbel

Hochzeitssuppe mit kleinem Gemüse und Kräutern

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet mit leichter Zitronengrassauce und Kräuterrisotto

Gekräutertes Roastbeef mit frischem Saisongemüse und gebratenen Kartöffelchen

Gebackene Champignons in Sesamkruste

DESSERTS

Festliche Hochzeits-Eistorte

Limettenmousse mit frischem Obstfilet

Quarkkeulchen mit Apfelkompott

€ 50,20 pro Person

(Der Gewährleistungszeitraum für die Qualität des Buffets beträgt 3 Stunden.)

MUSTERBUFFET 3

HAUCH DES SÜDENS

VORSPEISEN

Frisch gebackenes Walnussbrot, Olivenbrot und ofenwarmes Baguette

Kräuter-Frischkäsezubereitung

Sommerlicher Blütensalat mit Endivie, Oliven und Distelöl

Gurken-Paprikasalat mit Oliven und Fenchel

Bruschetta mit Basilikum und Tomate

Gegrillte Auberginen mit Kräuter-Mozzarella und Tomaten

Netzmelone mit Parmaschinken und frischem Basilikum

SUPPEN

Minestrone mit frischen Oreganoblättern

Waldpilzsüppchen mit Gartenkresse und Trüffelöl

HAUPTGANG

Gemüsevariation

Kleiner Paprika mit Couscous

Gegrillte Zucchini

Tomate mit Frischkäse

Zwiebel mit Ziegenkäse-Knoblauchcreme

Gebackene Lammkeule aus dem Ofen zu Speckböhnchen

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille mit Parmesan
zu Kräuter-Risotto und Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Limetten-Ingwercreme mit Zitronengras

Schokoladenkuchen mit Orangenkonfitüre

Warmer Früchteauflauf mit Zitronenthymian und Frischkäse

47,70 € pro Person

(Der Gewährleistungszeitraum für die Qualität des Buffets beträgt 3 Stunden.)

MUSTERBUFFET 4

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

Hausgebackenes Steinofenbrot, Olivenbrot und ofenwarmes Baguette

Buttervariation und Kräuterfrischkäse

Pastasalat mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Zucchini und rotem Curry

Frische Blattsalate mit Joghurt-Kräuterdressing

Kartoffel-Bohnensalat mit Chili und Knusperspeck

Artischocken-Tomatensalat mit Knoblauchsprossen

Variation von einheimischem Käse und
internationalen Spezialitäten vom Brett

Arrangement von hausgeräuchertem Fisch auf Antipasti-Salat mit Lauch

SUPPE

Consommé vom Maishuhn mit jungem Gemüse und Eierstich

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Butterfisch mit Tomaten-Zucchinisalsa und Kräuterrisotto

Ferkelrücken mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken gebraten zu Pilz-Kartoffelgratin

DESSERTS

Orangen-Panna-Cotta mit Kastanienhonig karamellisiert

Tiramisu-Parfait mit Kirschragout und gerösteten Mandeln

45,10 € pro Person

(Der Gewährleistungszeitraum für die Qualität des Buffets beträgt 3 Stunden.)

MUSTERBUFFET 5

UNSER LANDHAUSKÜCHEN-FISCHHAUS-SPEZIALITÄTENBUFFET

VORSPEISEN

Hausgebackenes Kürbiskernbrot, Olivenbrot und ofenwarmes Baguette

Frische Landbutter und Kräuterbutter

Hausgemachtes Kräuterschmalz mit Apfel und Zwiebel

Rapunzel-Salat mit Knoblauch-Croutons und Speckkartoffeldressing

Landküchensalat mit Ei und frischen Kräutern

Verschiedene saisonale Blattsalate mit hausgemachten Dips

Variation von verschiedenen Schinken und geräucherten Spezialitäten,
wie luftgetrockneter Landschinken, Lachsschinken, Maishuhn
und frisch geräucherte Bachforellen

Sächsische Käsespezialitäten

SUPPEN

Zimmerlings Riesling-Käsesuppe

Heiße Holundersuppe mit Backpflaumen und Äpfeln

HAUPTGERICHTE

Steinbeißerfilet auf Blumenkohl-Brokkoli-Ragout

Sächsisches Brathuhn in Rosinen-Buttermilchsoße auf Leipziger Allerlei

Kleine Schweinsröllchen in Thymian-Senfsoße und Rahmspitzkohl
dazu Speck-Semmelknödel und Kerbelkartoffeln

DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse und Beerenfrüchte

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Sächsische Beerengrütze mit Rum-Vanillesoße

44,80 € pro Person

(Der Gewährleistungszeitraum für die Qualität des Buffets beträgt 3 Stunden.)

MUSTERBUFFET 6

VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Salatvariationen mit bunten Melonenkugeln, Erdbeeren, roten Trauben und Walnüssen an Orangen-Balsamico-Dressing

Toskanischer Bauernsalat

Rucola-Salat mit Austernpilzen, Saitlingen und Kirschtomaten

Avocado-Tomaten-Carpaccio mit Büffel-Mozzarella, Basilikum-Pesto und Pinienkernen auf Rucola

Limetten-Kartoffelsalat mit Kapernäpfeln, Oliven, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln

Gegrillte Paprika mit Honigmelonen und gebackenem Ziegenkäse in Limettensauce

Karamellisierte Möhren und Zuckerschoten mit Orangen

Rote Beete mit gehobeltem Parmesan, Walnüssen und Granatapfel

SUPPEN

Karotten-Ingwersüppchen mit Orange

Kürbissüppchen mit Kernöl und Chili

HAUPTGERICHTE

Rosmarin-Kartoffeln in Fleur de Sel und Ratatouille-Gemüse an Kräuter-Joghurt

Crespelle-Röllchen, gefüllt mit Blattspinat, Ricotta, gerösteten Pinienkernen und Mozzarella

Stiftnudeln überbacken mit Gemüse auf Tomatensauce

Knusprige Risotto-Bällchen, gefüllt mit grünem Gemüse und Pecorino

Gnocchi mit grünem Spargel und Gorgonzola

Gefülltes Gemüse mit Risotto, Basilikum, Tomaten und Parmesan überbacken

Polenta-Auflauf mit verschiedenen Pilzen, Salbei, Rosmarin und Creme fraiche

Ratatouille an Kerbel-Graupen-Risotto

DESSERTS

Orangensalat mit Minze und Pistazien

Beeren- und Kaffeesülze an Vanillesauce

47,00 € pro Person

(Der Gewährleistungszeitraum für die Qualität des Buffets beträgt 3 Stunden.)

GETRÄNKEPAUSCHALE I

WASSER

Mönchswasser - Göttlich Frisch, Prickelnd/Still

SOFTDRINKS

Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Spezi
Oppacher Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

VAIHINGER SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft,
Kirschnektar naturtrüb, Bananennektar, Kiba, Rhabarber naturtrüb, Saftschorlen

WEISSWEIN

Weingut Fritz Waßmer, Qualitätswein Baden
Rebsorten: Müller-Thurgau, Weißer Burgunder und Sauvignon Blanc
Vereint die Frische und gibt einen exotischen Kick

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon de Gras, trocken Chile
Weingut MontGras
Rebsorte Cabernet Sauvignon

BIERE VOM FASS

Radeberger Pils
Radler/Diesel
Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel
Allgäuer Büble Edelweißbier Hell

BIER VON DER FLASCHE

Allgäuer Büble Edelweißbier (alkoholfrei) 0,5l
Jever fun (alkoholfrei)/Braumeisters Kraftmalz (alkoholfrei) 0,33l

36,00 € pro Person

(Die Getränkepauschale hat einem Zeitrahmen von bis zu 4 Stunden,
für jede weitere Stunde berechnen wir 9 EUR pro Person.)

GETRÄNKEPAUSCHALE II

WASSER

Mönchswasser - Göttlich Frisch, Prickelnd/Still

SOFTDRINKS

Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up, Spezi Oppacher Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

VAIHINGER SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar naturtrüb, Bananennektar, Kiba,
Rhabarber naturtrüb, Saftschorlen

WEISSWEIN

Weißburgunder QbA, trocken
Baden, Kraichgau, Weingut Heitlinger
Rebsorte Weißburgunder

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon de Gras, trocken Chile
Weingut MontGras
Rebsorte Cabernet Sauvignon

BIERE VOM FASS

Radeberger Pils
Radler/Diesel
Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel
Allgäuer Büble Edelweißbier Hell

BIER VON DER FLASCHE

Allgäuer Büble Edelweißbier (alkoholfrei) 0,5l
Jever fun (alkoholfrei)/Braumeisters Kraftmalz (alkoholfrei) 0,33l

HEISSGETRÄNKE

Café Crema/Cappuccino/Espresso

40,00 € pro Person

(Die Getränkepauschale hat einem Zeitrahmen von bis zu 4 Stunden,
für jede weitere Stunde berechnen wir 10 EUR pro Person.)

WEISSWEIN

WAßMER`S WEISSER trocken — 0,75 l — € 22,90

Weingut Fritz Waßmer, Qualitätswein Baden
Rebsorten: Müller-Thurgau, Weißer Burgunder
und Savignon Blanc, vereint die Frische
und gibt einen exotischen Kick

WEISSBURGUNDER QBA trocken — 0,75 l — € 25,00

Baden, Kraichgau, Weingut Heitlinger
Rebsorte Weißburgunder
Ein saftig-fruchtiger und eleganter Weißburgunder
mit Aromen von Melone, gelben Früchten,
frischen Kräutern und zartem Säurespiegel

RIESLING KABINETT feinherb — 0,75 l — € 26,50

Rheingau / Weingut Carl Erhard
Ein eleganter biologisch erzeugter Riesling.
Sehr saftig im Mund, geprägt von einer erfrischenden
mineralischen Note und einer belebenden Säure

LIEBLINGSWEIN VDP. Gutswein, halbtrocken — 0,75 l — € 26,10

Franken / Weingut Zur Schwane, Rebsorten:
Silvaner, Kerner und Scheurebe
Erinnernd an Holunderblüte und Cassis vereint dieser
Wein Frische und Leichtigkeit am Gaumen.

ROSÉWEIN

PROVENCE ROSÉ Qualitätswein, trocken — 0,75 l — € 26,10
Frankreich, Provence / Estandon Vignerons
Rebsorten: Grenache, Cinsault und Syrah
Zarte und frische Aromen von Pfirsich und Birne,
am Gaumen weich und ausgewogen.

ZWEIGELT ROSÉ Qualitätswein, halbtrocken — 0,75 l — € 23,90
Tschechien, Mähren / Weingut Spalek, biozertiziert
Wunderbar fruchtig, fast blumig,
sehr angenehm mit Noten von Erdbeere und Kirsche.

WASSMER`S ROSÈ feinherb — 0,75 l — € 24,50
Weingut Fritz Maßmer, Qualitätswein Baden
Rebsorten: Pinot Noir, Merlot und Syrah

ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON DE GRAS trocken 0,75 l € 22,90
Chile, Weingut MonteGras, Rebsorte Cabernet Sauvignon
Tiefgründiger, ausgewogener Rotwein mit komplexer Aromenfülle
weichen Tanninen und schöner Länge.

LA BOSCANA Qualitätswein, trocken 0,75 l € 26,50
Spanien/ Bodegas Costers del Sio
Rebsorten: Tempranillo, Garnacha und Syrah
Komplexe Fruchtaromen mit roter Johannisbeere und Cassis.
Am Gaumen Noten von Vanille und Gewürzen mit eingebundenen Röstnoten.

SAINT MONT ROUGE Qualitätswein, trocken 0,75 l € 31,00
Frankreich, Südwesten / Vignores de Plaimont
Rebsorten: Tannat, Cabernet Sauvignon und Pinenc;
Ausbau 12 Monate Barrique, körperreich mit Aromen von Brombeere,
schwarze Johannisbeere sowie Lakritze.

CHIANTI CLASSICO Qualitätswein, trocken 0,75 l € 34,00
Italien, Toscana / Rocca delle Macie
Rebsorten: Sangiovese und Merlot
Ein Wein mit einem intensiven Bukett, anhaltenden Noten
von Waldbeeren und gut eingebundenen Holzaromen.

SEKTAUSWAHL

GRAF VON WACKERBARTH ROSÉ trocken — 0,75 l — € 31,00

Sachsen, Weingut Schloss Wackerbarth
Ausgeprägtes Beerenaroma, fein-schmelzige Schokoladennote,
eine Sekt-Rarität aus sächsischen Rotweintrauben.

PROSECCO DOC BRUT SPUMANTE TREVISO — 0,75 l — € 31,00

Italien, Cantina Colli del Soligo
Rebsorte Glera
Im Duft fruchtig und blumig mit einem Hauch von Apfel,
sehr feinperlig und harmonisch.

BERNARD-MASSARD L trocken — 0,75 l — € 29,00

Tradition, Mosel
Ein erfrischender und spritziger Sekt,
dessen delikate Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.
Passt besonders gut als Apéritif oder zu Canapés.

BERNARD-MASSARD L halbtrocken — 0,75 l — € 29,00

Tradition, Mosel
Ein aromatisches, halbtrockenes Cuvée, jugendlich fruchtig,
dabei stoffig mit feinem Schmelz, für Sektfreunde die den lieblichen,
nicht allzu herben Sekt bevorzugen.

HISTORISCHES FISCHHAUS
Ältestes Wirtshaus Dresdens mit Hotel

Historisches Fischhaus - Fischhausstr. 14 - 01099 Dresden

Muster
Frau Muster Muster
Musterstr. 1
01099 Dresden

Historisches Fischhaus
H. Fischhaus GmbH & Co. KG
Fischhausstr. 14
01099 Dresden
Fon: +49 351 89 91 00
Fax: +49 351 89 91 012
info@historisches-fischhaus.de

Dresden, 26. Juli 2023

Angebot Nr. 20264

Sehr geehrte Frau Muster,

vielen Dank, dass Sie unser Restaurant Fischhaus für Ihre Veranstaltung anfragen.
Gerne unterbreiten wir Ihnen folgendes Angebot:

Anlass:	Hochzeitsfeier
Datum:	Mittwoch, 03. Juli 2024
Zeit:	15:00 bis 02:00 Uhr
Gäste:	60 Personen
Raum:	Jugenstilsaal

Sie erhalten auf diesen Termin eine Option bis zum Dienstag, 28. November 2023.
Danach werden die Plätze automatisch wieder freigegeben, sollte bis dahin keine Zusage vorliegen.

Bei Fragen und Änderungswünschen stehen wir Ihnen in unserem Reservierungsbüro gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns stets per E-Mail **info@historisches-fischhaus.de**
und zu unseren Bürozeiten per Telefon **+49 351 89 91 00**.

Mit freundlichen Grüßen

Historisches Fischhaus
Antje Ehmke

BEISPIEL-ANGEBOT

HISTORISCHES FISCHHAUS
Ältestes Wirtshaus Dresdens mit Hotel

Hochzeitsfeier am 22.06.2024 von 15:00 Uhr bis ca. 2:00 Uhr

für 60 Personen
Jugenstilsaal - zur exklusiven Benutzung

BEISPIEL-ANGEBOT

Speisen & Getränke

Sektempfang:
Unsere spritzigen Sektangebote entnehmen Sie unserer Anlage

Getränkeauswahl:

Getränke a la carte
Die Getränke werden vor Ort bestellt und nach Verbrauch abgerechnet.

Mönchswasser still/prickelnd — 0,5 l Flasche • 4,60 €
Besonderheit: auf den Tischen eingedeckt

Weinauswahl:

Bitte entscheiden Sie sich bei einer a la carte Getränkeauswahl im Vorfeld für maximal 4 Flaschenweine

Kaffeetrinken:
Besonderheit: bitte teilen Sie uns Ihre gewünschte Kuchenauswahl mit

Frisch gebrühter Bohnenkaffee (Kanne) — Kanne • 23,00 €
Tee & Kaffeespezialitäten a la carte

Hausgebackener Blechkuchen — Stück • 4,00 €
Verschiedene Blechkuchen
Wir werden Ihnen diese Auswahl auf Platten halbiert präsentieren und auf den Tisch einsetzen.

Kleine Canapés — Stück • 3,50 €
Als Grundlage dient französische Baguette, mit Salat
(Lollo Rosso, Lollo Bianco, Feldsalat usw.) hübsch dekoriert.
Weichkäse/ Schnittkäse/ Landschinken / Salami

Donauwelle 12 Stk — pro Torte • 40,00 €

Schmandkuchen 12 Stk — pro Torte • 38,00 €

Eierschecke 12 Stk — pro Torte • 38,00 €

Mohn mit Decke 12 Stk — pro Torte • 38,00 €

Obst-Gelee-Torte 12 Stk — pro Torte • 38,00 €

Nusstorte 12 Stk — pro Torte • 48,00 €

Die Bestellung Ihrer Hochzeitstorte erfolgt in Eigenregie

Abendessen:

Kinder von 7-12 Jahre zahlen 80% vom Büffetpreis
Kinder bis 6 Jahren inklusive

unsere Büffetvorschläge entnehmen Sie bitte aus der Anlage

Wir verarbeiten frische Produkte und behalten uns Preisänderungen vor. Weinangebot und alle Preise Speisen sind unter Vorbehalt.

HISTORISCHES FISCHHAUS
Ältestes Wirtshaus Dresdens mit Hotel

Rahmenprogramm & Diverses

Sägebock Für diese Tradition stellen wir Ihnen einen Sägebock mit Stamm & Säge zur Verfügung.	Einmalig • 25,00 €
Weiße Tischdecken/ Stoffservietten/ Kerzenleuchter	pro Person • 1,50 €
Menükarte Wir erstellen Ihnen Ihre ganz persönliche Menükarte	Stück • 1,50 €

Die Tischdekoration erfolgt in Eigenregie
Unsere Empfehlung: AD-Design Frau Antje Drechsel
Tel: 0351-4727510
E-Mail: ad-design@gmx.net

***
Die musikalische Umrahmung erfolgt ebenfalls in Eigenregie
Unsere Empfehlung:
diamonds event GmbH
Eibauer Straße 18
01324 Dresden

Telefon: 0351/ 30 900 370
Telefax: 0351/ 27 505 607

BEISPIEL-ANGEBOT

Zahlungsinformation

Es wird eine Anzahlung vereinbart.

Diese überweisen Sie bitte bis 14 Tage vor Veranstaltung auf das folgende Konto

Inhaber: Historisches Fischhaus GmbH & Co. KG
IBAN.: DE61 8505 0300 0221 1664 75
BIC.: OSDDDE81XXX
Bank: Ostsächsische Sparkasse Dresden

Verwendungszweck: Name, Reservierungsdatum und Reservierungsnummer

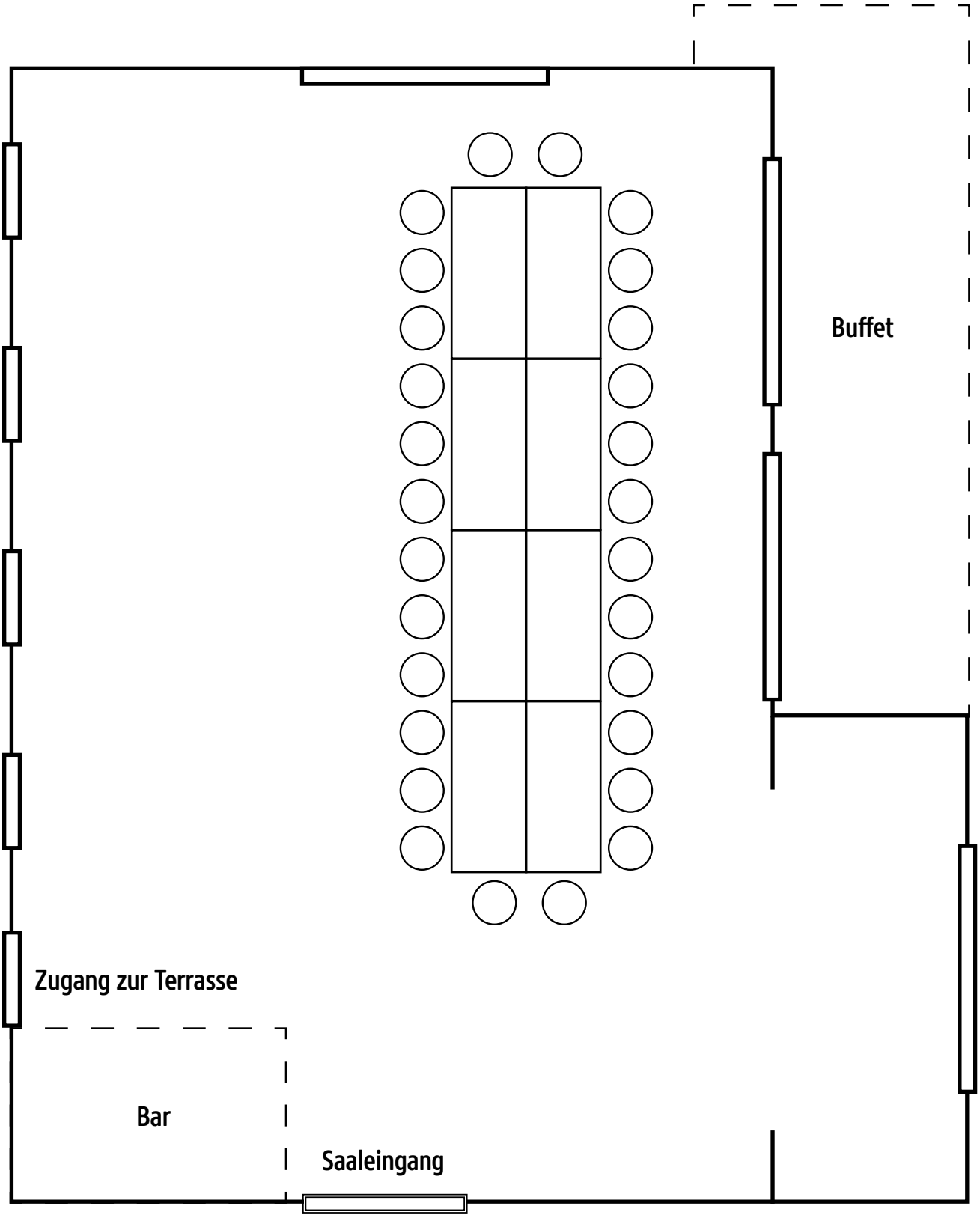
Den Restbetrag begleichen Sie bei Veranstaltungsende in Bar oder mit Karte im Historischen Fischhaus (Keine American Express).

Verschmutzungen mit Konfetti oder ähnlichen Materialien sind auf unserem gesamten Arial nicht erwünscht.
Ansonsten erlauben wir uns Ihnen eine Reinigungspauschale in Höhe von 60,00 € zu berechnen.

JUGENDSTILSAAL

28 Personen

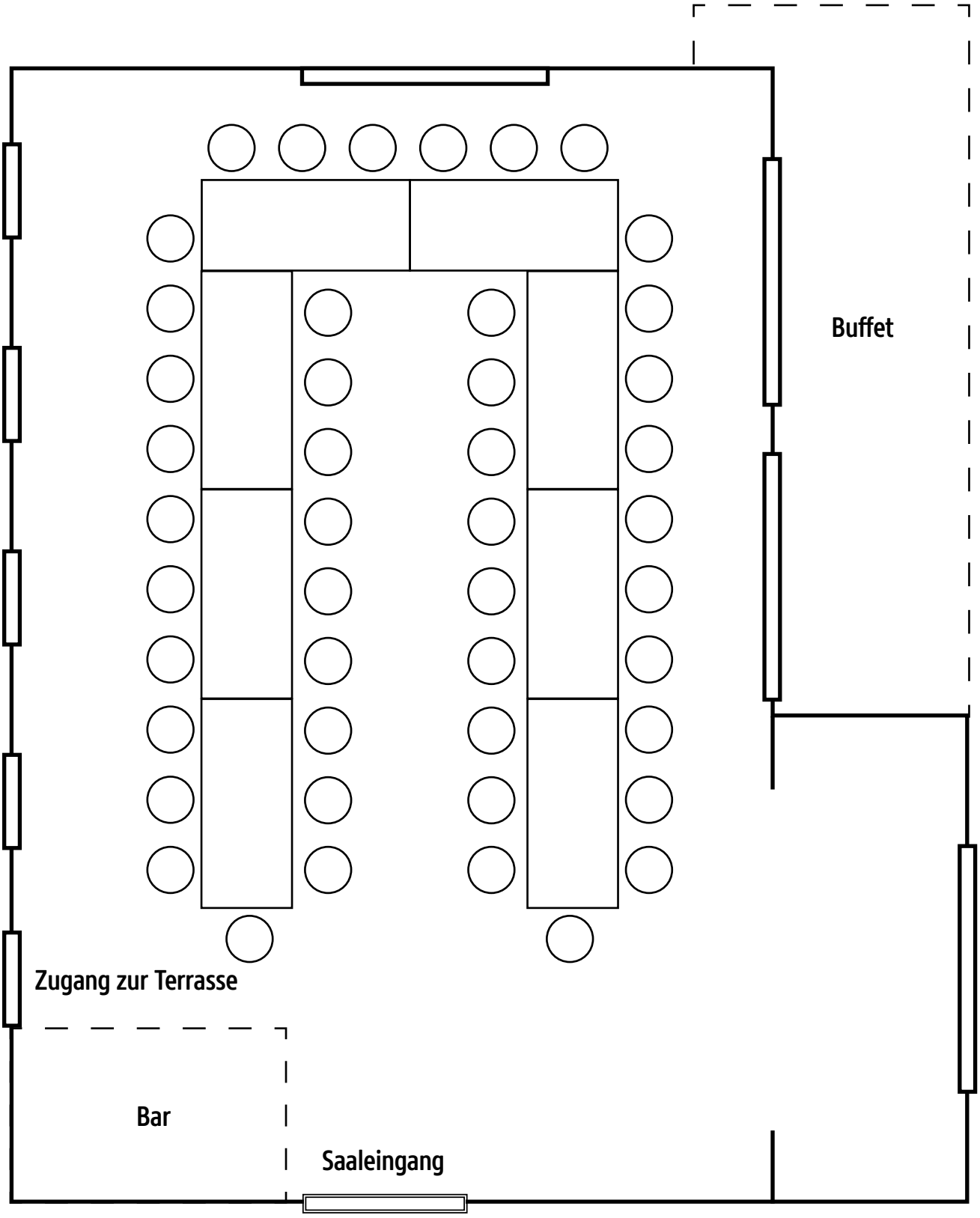
Bestuhlungsvariante Tafel



JUGENDSTILSAAL

46 Personen

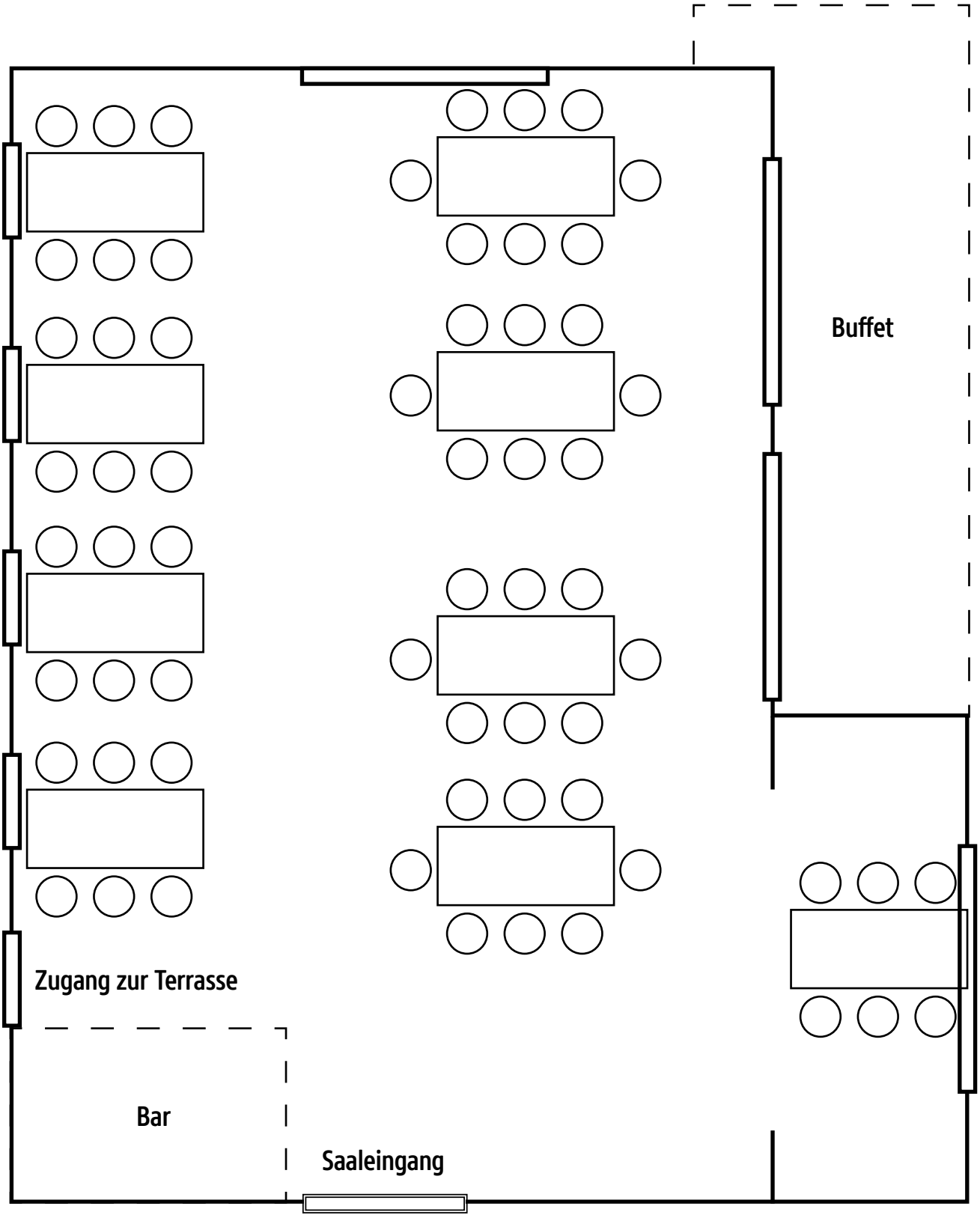
Bestuhlungsvariante U-Form



JUGENDSTILSAAL

68 Personen

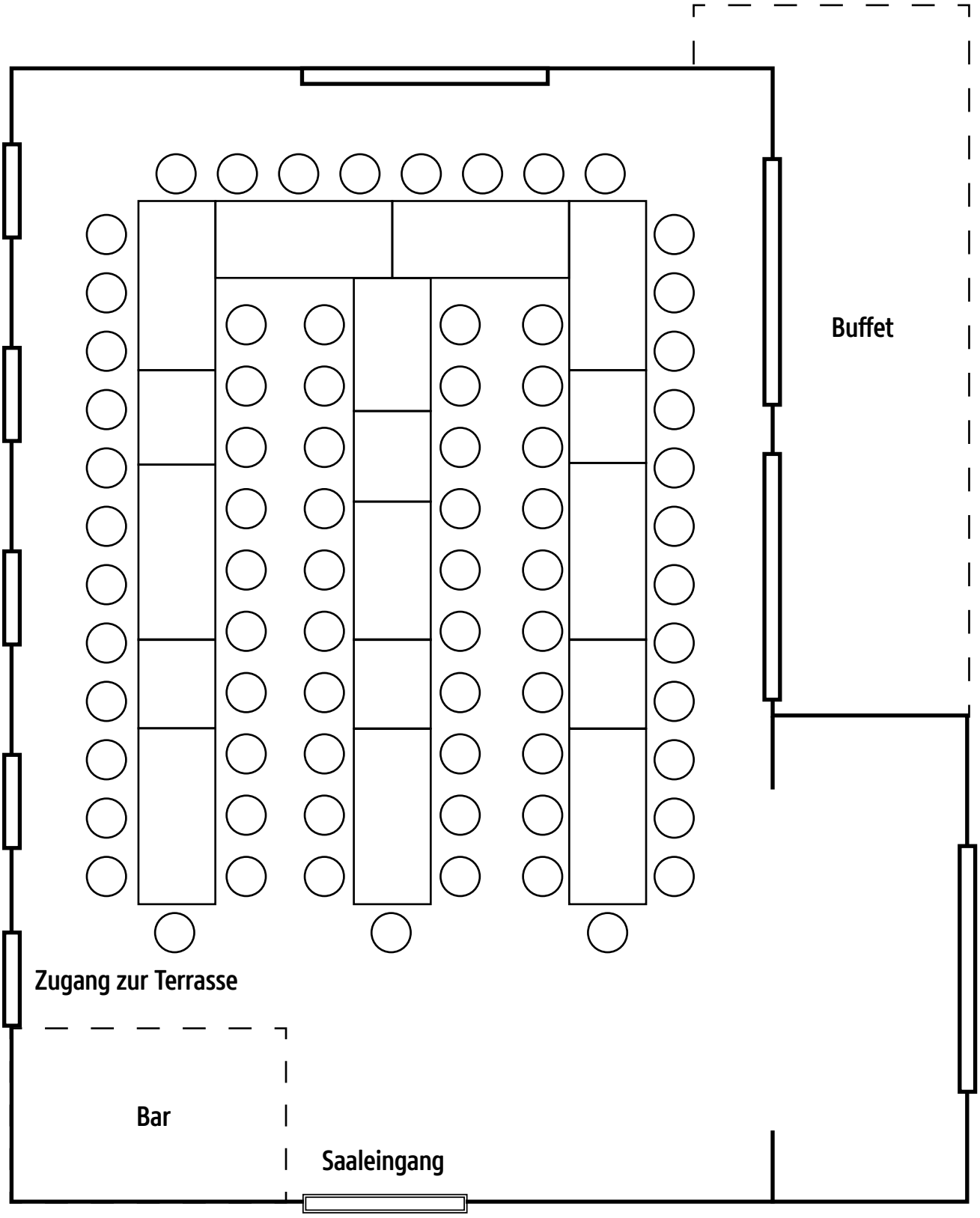
Bestuhlungsvariante Einzeltische



JUGENDSTILSAAL

75 Personen

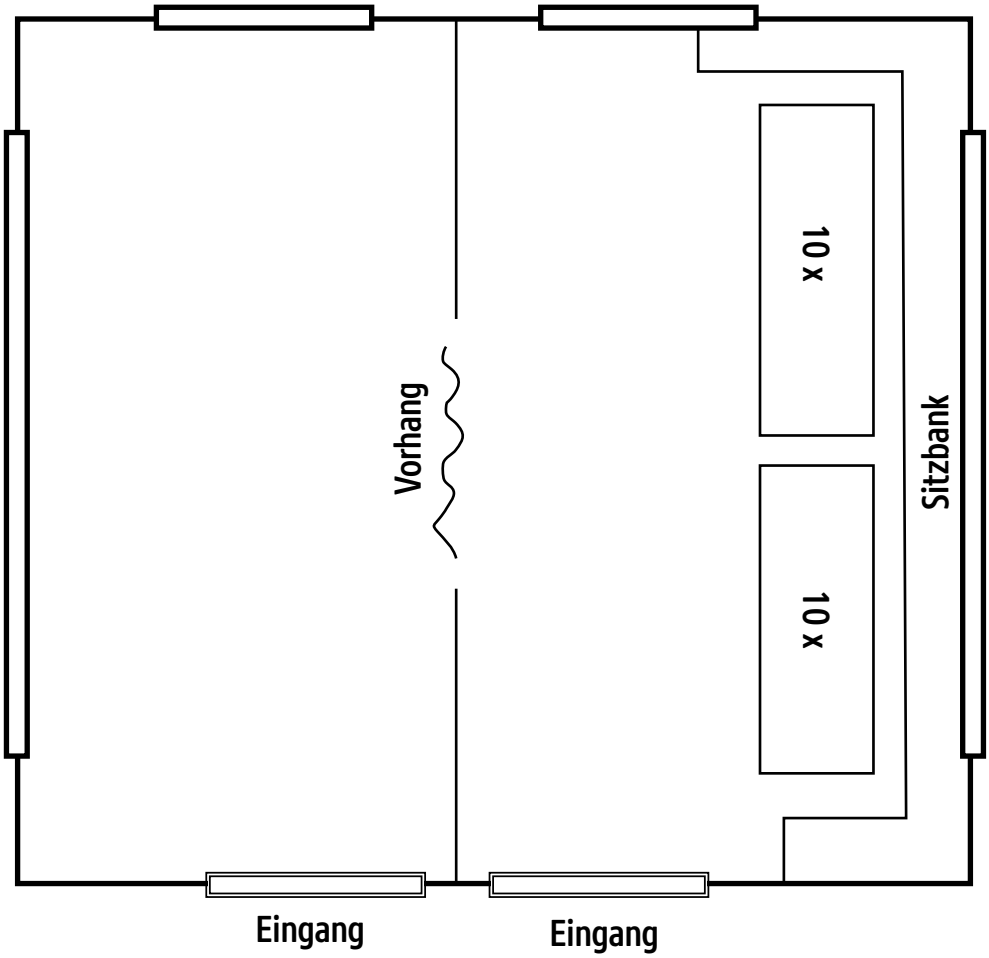
Bestuhlungsvariante E-Form



HEIDESTUBE

20 Personen

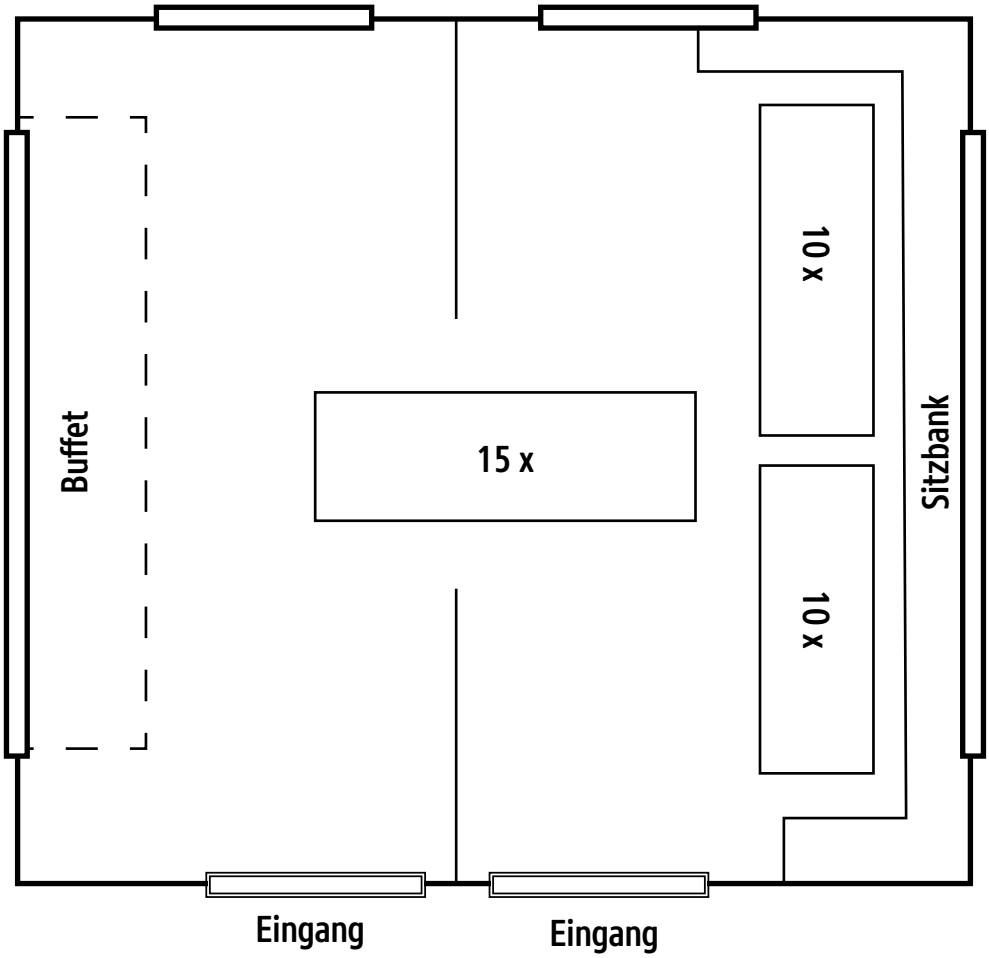
Bestuhlungsvariante Einzeltische



HEIDESTUBE

35 Personen

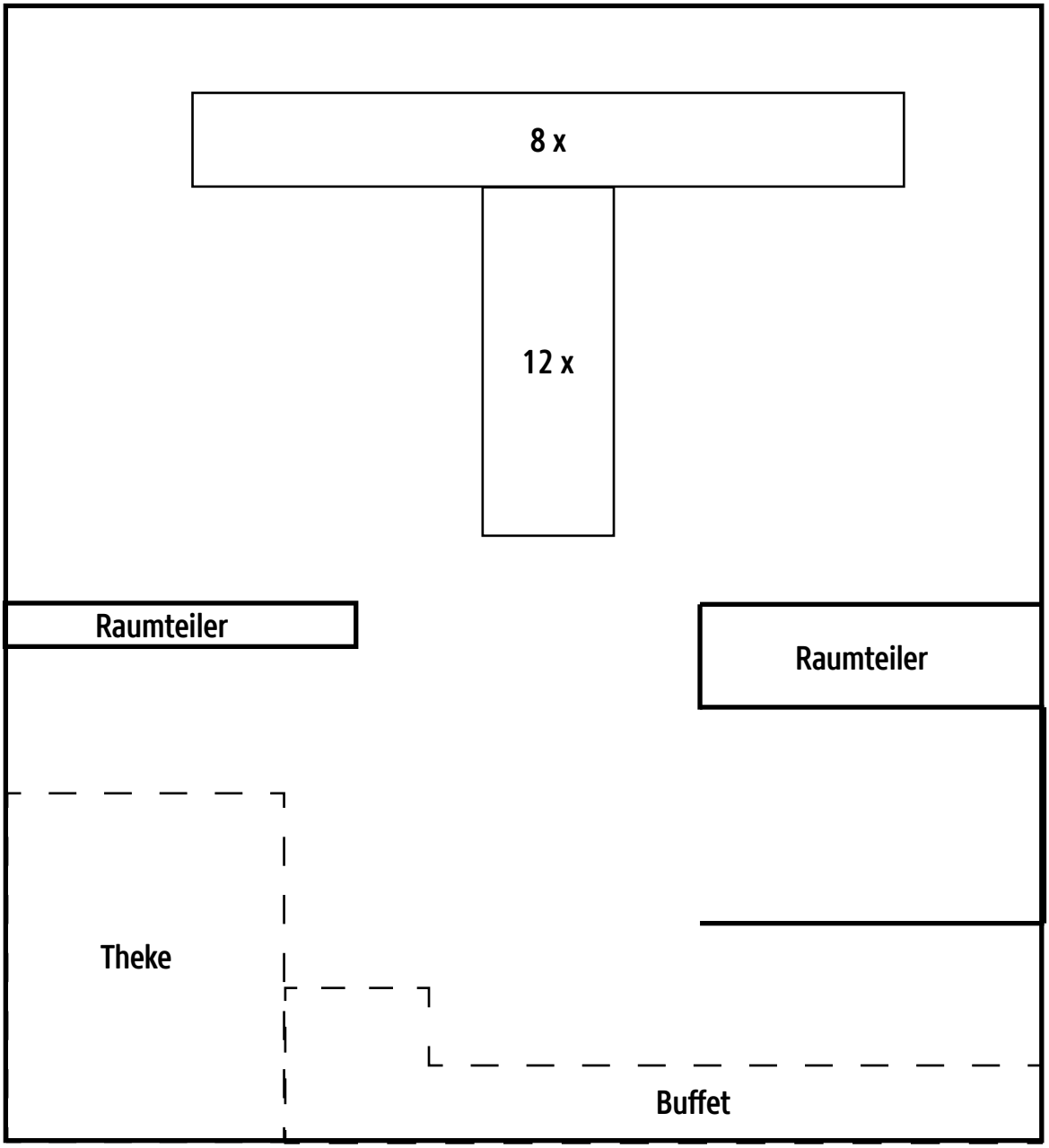
Bestuhlungsvariante T-Tafel



GARTENHAUS

20 Personen

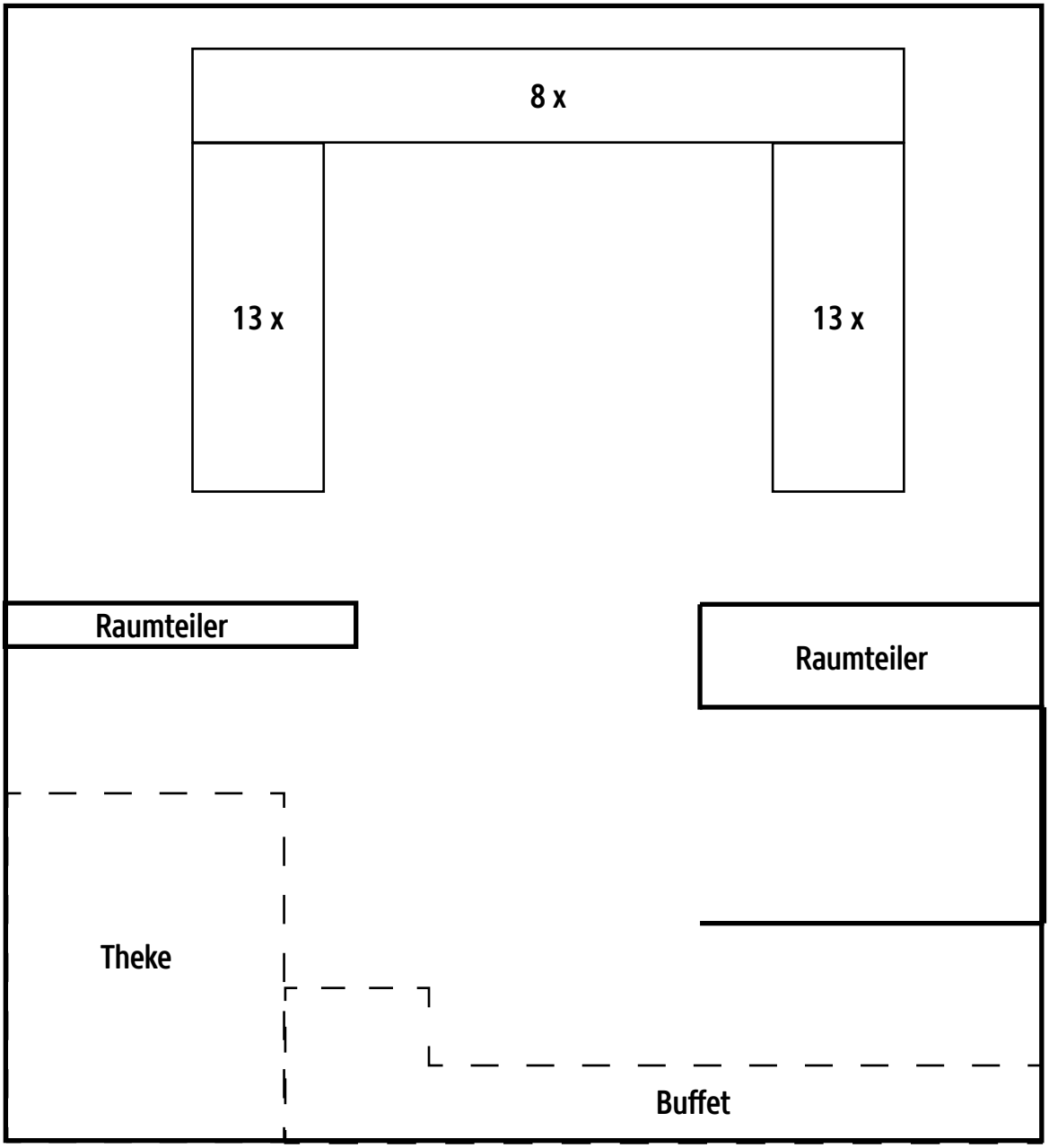
Bestuhlungsvariante T-Tafel



GARTENHAUS

34 Personen

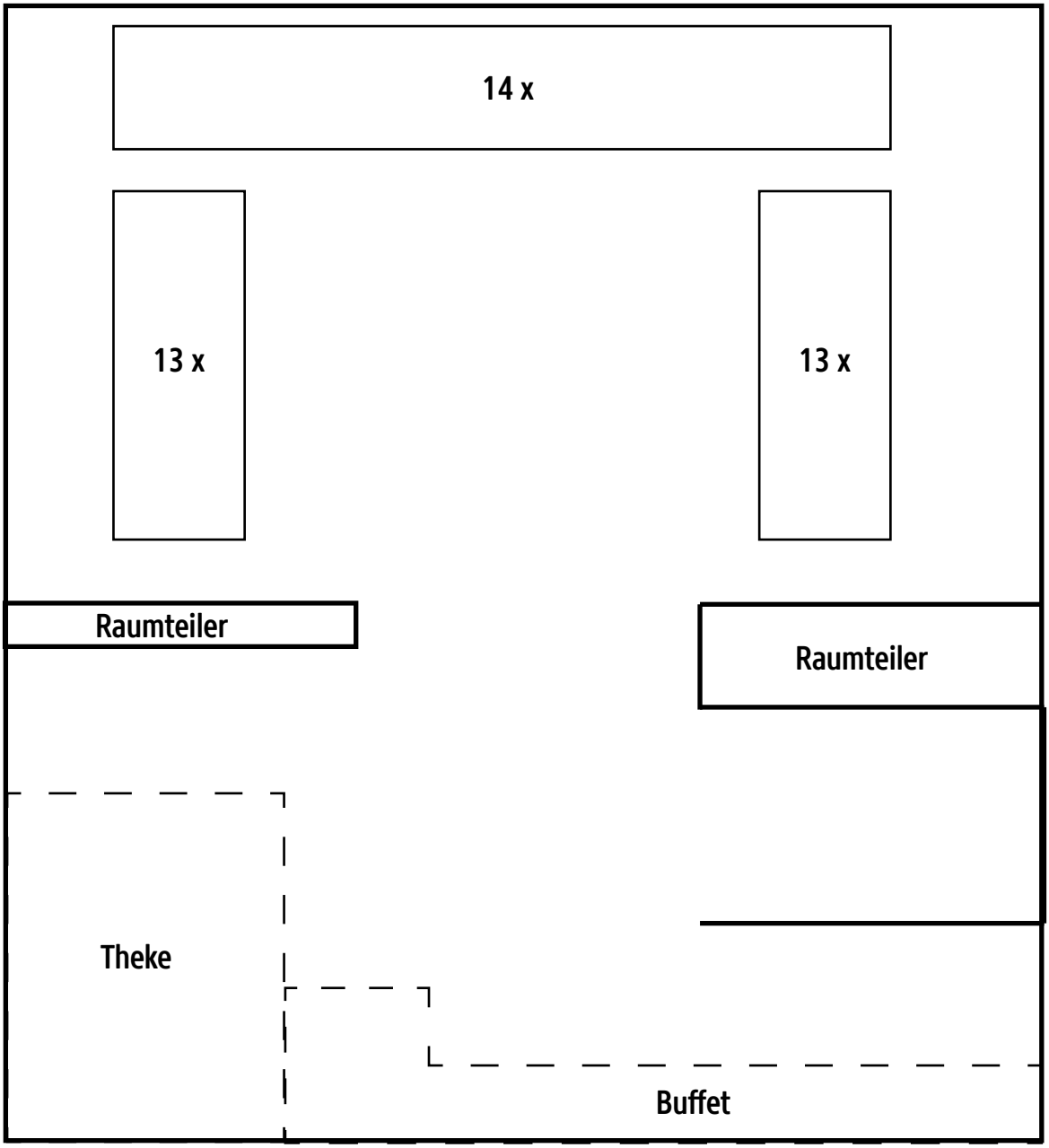
Bestuhlungsvariante Geschlossene U-Tafel



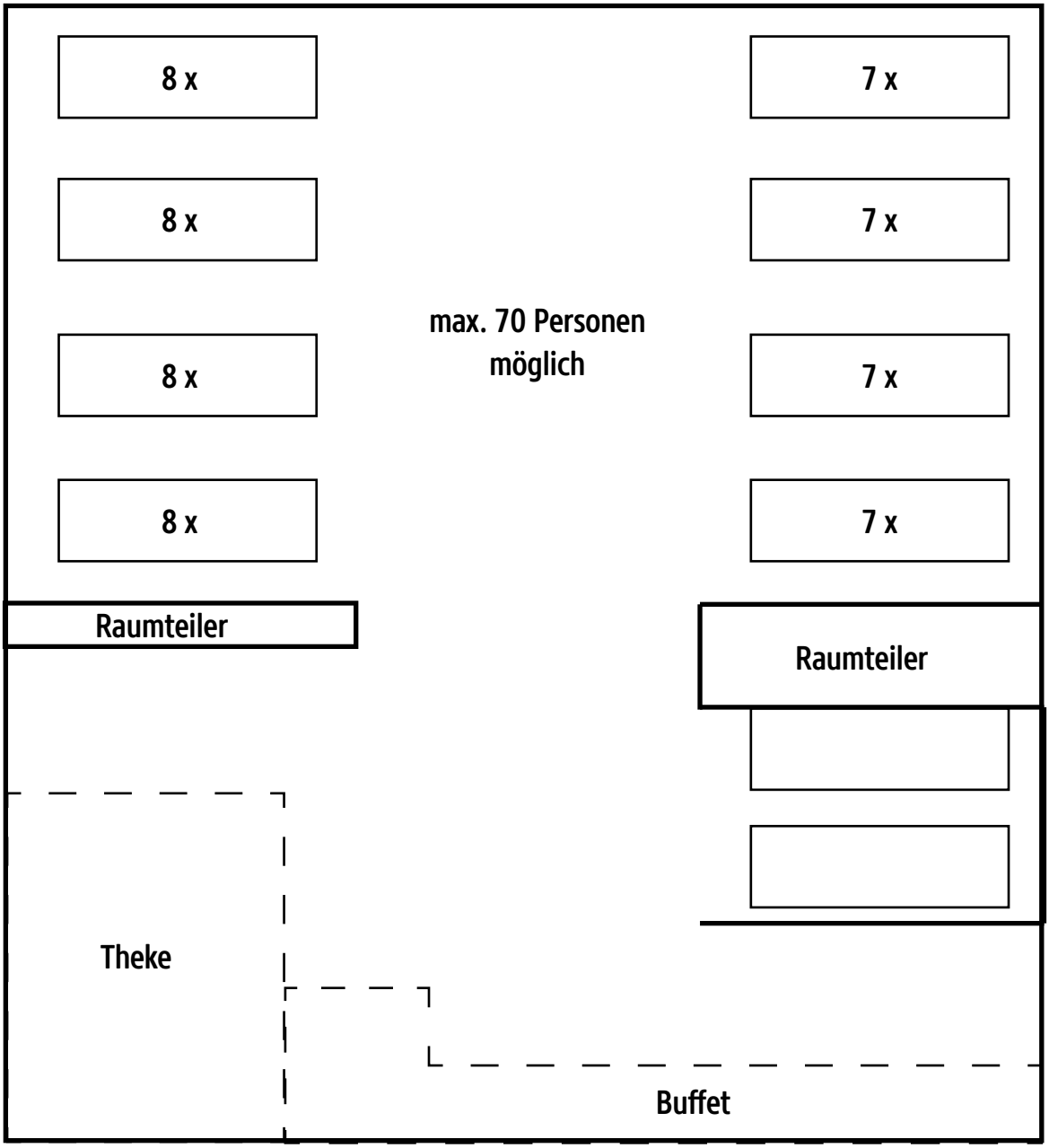
GARTENHAUS

40 Personen

Bestuhlungsvariante Offene U-Tafel



GARTENHAUS

60 Personen

Bestuhlungsvariante Einzeltische