



HISTORISCHES FISCHHAUS

Ältestes Wirtshaus Dresdens mit Hotel

FESTE FEIERN! TAGUNGSMAPPE



H. Fischhaus Gmbh und 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



IHR FIRMENEVENT 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 Tagungen, Firmenevents, Incentives und geschäftliche Anlässe. Wir richten für Sie weiterhin auch Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen und Hochzeiten aus.

Wir danken für Ihr Interesse und Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen und möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Event individuell auszurichten. Profitieren Sie dabei von unseren langjährigen Erfahrungen mit Veranstaltungen. Unser engagiertes Team unterstützt Sie gern in allen Fragen der Organisation.

Angefangen von Ihrem individuellen Buffet oder Menü über die Auswahl passender Weine bieten wir Ihnen auf Anfrage über unsere Partner auch Blumendekorationen und die passende 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

FESTLICHES BUFFET

VORSPEISEN

Frisch gebackene Brotvariation
Landbutter, Kräuterbutter und Frischkäse
Jahreszeitlicher Salat mit Blüten, frischen Beeren,
Kräutern und Orangenfilets mit Limonen-Honigdressing
Rotweifeigen 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 Zucchini Gemüse
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



44,00 € pro Person
(Preis unter Vorbehalt)

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

MUSTERBUFFET 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



45,50 € pro Person

(Preis unter Vorbehalt)

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

MUSTERBUFFET

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

Hausgebackenes Steinofenbrot, Olivenbrot und ofenwarmes Baguette

Buttervariation und Kräuterfrischkäse

Pastasalat mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Zucchini und rotem Curry

Frische Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing

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-Zucchini salsa 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



42,90 € pro Person

(Preis unter Vorbehalt)

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

MUSTERBUFFET 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

42,70 € pro Person

(Preis unter Vorbehalt)

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

MUSTERBUFFET

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

Karamellierte 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



44,00 € pro Person

(Preis unter Vorbehalt)

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

GRILL BÜFFET I



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit Oliven und Gartenkräutern
Buttervariation und hausgemachtes Griebenschmalz
Blattsalate mit verschiedenem Dressing
Pikanter Gurkensalat mit Dill und Oliven
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischen Kräutern
Kartoffel-Lauchsalat, Essiggemüse
Hausgeräucherte Maishuhnbrust, Landschinken, Forelle und Lachs
Käsebrett mit sächsischen Spezialitäten

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Hähnchenkeulen mit Koriander und frischen Kräutern
Schaschlik vom Schweinefilet mit Kalbsleber
Bauernbratwürste vom Grill
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Lachs mit Zitronengrassauce
Gemüsepfanne mit Kräutern der Provence
Lauch-Kartoffelgratin, Kräuterrisotto
Grillkäse
Hausgemachte Grillsaucenvariation
BBQ, Curry, Tomate-Chili



DESSERTS

Hausgemachte Waldbeerenkaltschale mit Vanillesoße
Zweierlei Schokoladenmousse mit Obstfilets
Quarkkeulchen mit Apfelmus

€ 45,00 pro Person

(Preis unter Vorbehalt)

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

GRILL BÜFFET II

VORSPEISEN



Frisch gebackene Brotauswahl

Buttervariation, Frischkäse mit frischer Minze,
Tomaten-Sherry-Dip und Kräuterpesto

Verschiedene Blattsalate mit Himbeerdressing

Möhren-Apfel-Rohkostsalat

Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Kartoffel-Gemüsesalat

Stolpner Schinken mit mariniertem Kürbis



GEGRILLTES UND BEILAGEN

Gegrillte Hähnchenbrust mit Gewürzpaprikamarinade

Hausgemachte Bratwurst

Steaks von der Rinderhüfte

Schaschlik vom Schweinefilet mit Kalbsleber

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Gemüsepfanne mit Kräutern der Provence

Grillkäse

Hausgemachte Grillsaucenvariation
BBQ, Curry, Tomate-Chili



DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse mit Obstfilets

Quarkkeulchen mit Apfelkompott

€ 39,00 pro Person

(Preis unter Vorbehalt)

(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

35,00 € 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

39,50 € pro Person



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

GETRÄNKEPAUSCHALE III

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



ROSÉWEIN

Waßmers Rosé, feinherb
Weingut Fritz Waßmer, Qualitätswein Baden
Rebsorten: Pinot Noir, Merlot und Syrah

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

LONGDRINKS

drei zur Auswahl

HEISSGETRÄNKE

Café Crema/Cappuccino/Espresso



48,00 € 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

€ 26,50

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, biozertifiziert

Wunderbar fruchtig, fast blumig,
sehr angenehm mit Noten von Erdbeere und Kirsche.

WASSMER'S ROSÉ 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 - 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

Seite 1 von 3
Dresden, 5. Juli 2023

Bestätigung Nr. 20264

Sehr geehrte Frau Muster,

es freut uns, dass Sie sich bezüglich Ihrer Veranstaltung für unser Haus entschieden haben.
Gerne reservieren wir Ihnen:

Anlass: Tagung
Datum: Mittwoch, 03. Juli 2024
Zeit: 09:00 bis 23:00 Uhr
Gäste: 30 Personen
Raum: Gartenhaus
Jugendstilsaal

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



Reservierungsdetails

für Ihre Veranstaltung (Nr. 20264)
am Mittwoch, 03.07.2024
Seite 2 von 3



Tagung am 03.07.2024 von 9:00 Uhr bis ca. 23:00 Uhr

für 30 Personen
Gartenhaus - zur exklusiven Benutzung
Jugendstilsaal - zur exklusiven Benutzung

Speisen & Getränke

Tagung:

Besonderheit: von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr in unserem Saal

Tagungspauschale 1 pro Person • 56,00 €

Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Tageslicht und angebotener Bestuhlung (parlamentarisch, Kinobestuhlung, U Tafel....)

Bereitstellung Technik (Beamer, fest installierte Leinwand, Flipchart)

Bereitstellung von Tagungsgetränken im Tagungsraum (Mineralwasser still und medium 0,75l, Orangensaft und Apfelsaft 1,0l)

1. Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee und belegten Brötchen,
2. Kaffeepause am Nachmittag mit hausgebackener Blechkuchen

Mittagessen im Restaurant, Tellergericht lt. Küchenchef inkl. Wasser

Gültig ab 10 Personen

Abendessen:

Besonderheit: ab 17:00 Uhr in unserem Gartenhaus

Getränkeauswahl:

Mönchswasser still/prickelnd 0,5 l Flasche • 4,60 €

Besonderheit: auf den Tischen eingedeckt

Getränke a la carte

Die Getränke werden vor Ort bestellt und nach Verbrauch abgerechnet.

Weinauswahl:

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

unsere Büffetvorschläge entnehmen Sie bitte aus der Anlage

Zahlweise

Die Rechnung senden wir an die Kostenübernahme genannte Adresse



Reservierungsdetails

für Ihre Veranstaltung (Nr. 20264)
am Mittwoch, 03.07.2024
Seite 3 von 3



Reservierungsinformation und Geschäftsbedingungen

Preise

Die aufgeführten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Personenzahl

30 Personen sind Grundlage für unsere Vorbereitung und die Berechnung der Speisen. Eine Anpassung der Personenzahl ist bis zum Sonntag, 23. Juni 2024 möglich und muss schriftlich erfolgen.

Sollten am Tag der Bewirtung weniger Gäste anwesend sein, berechnen wir dennoch die bestätigte Anzahl. Sind am Tag mehr Personen anwesend, wird die aktuelle Gästezahl in Rechnung gestellt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

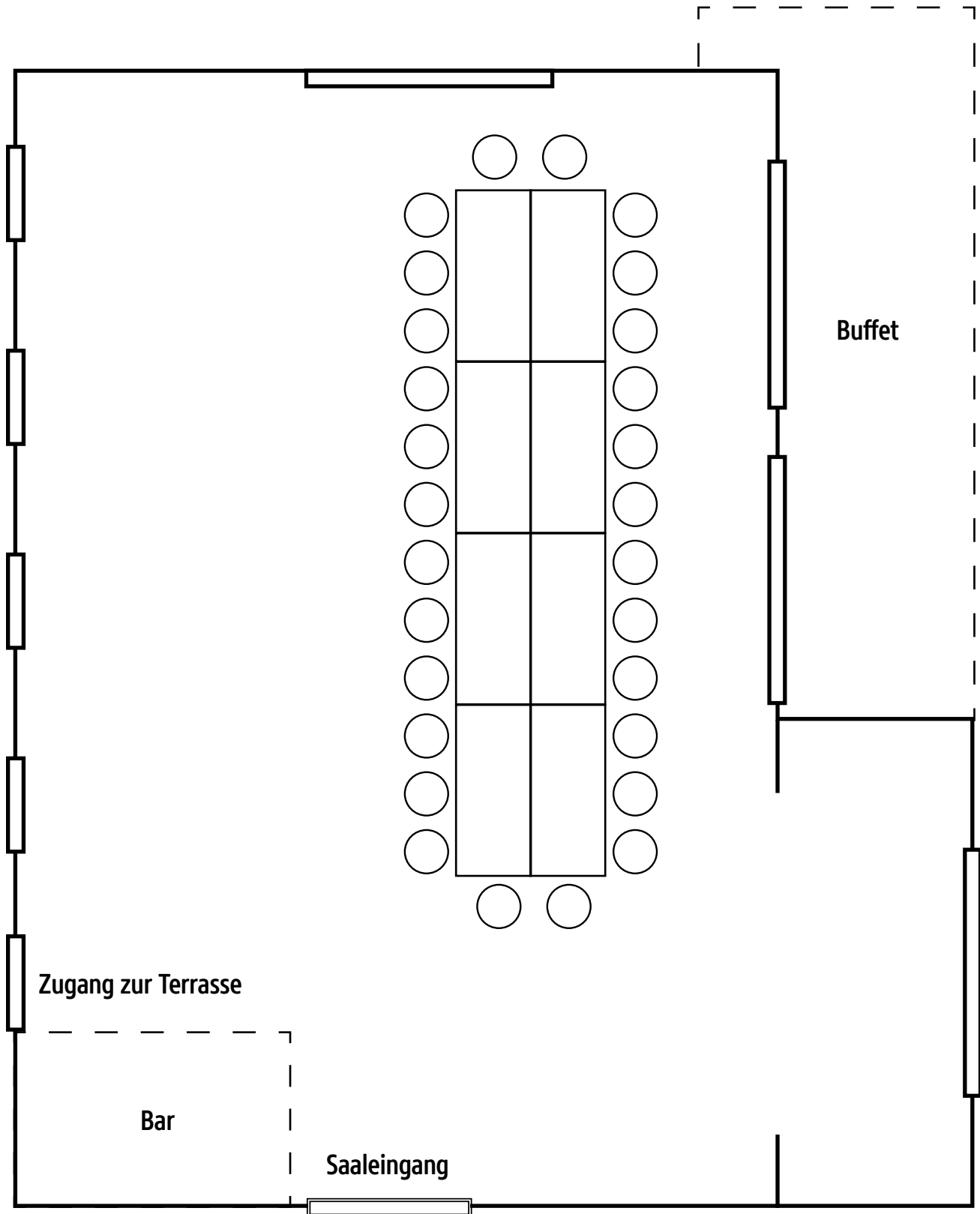
Unsere aktuellen AGB finden Sie hier: www.historisches-fischhaus.de



JUGENDSTILSAAL

28 Personen

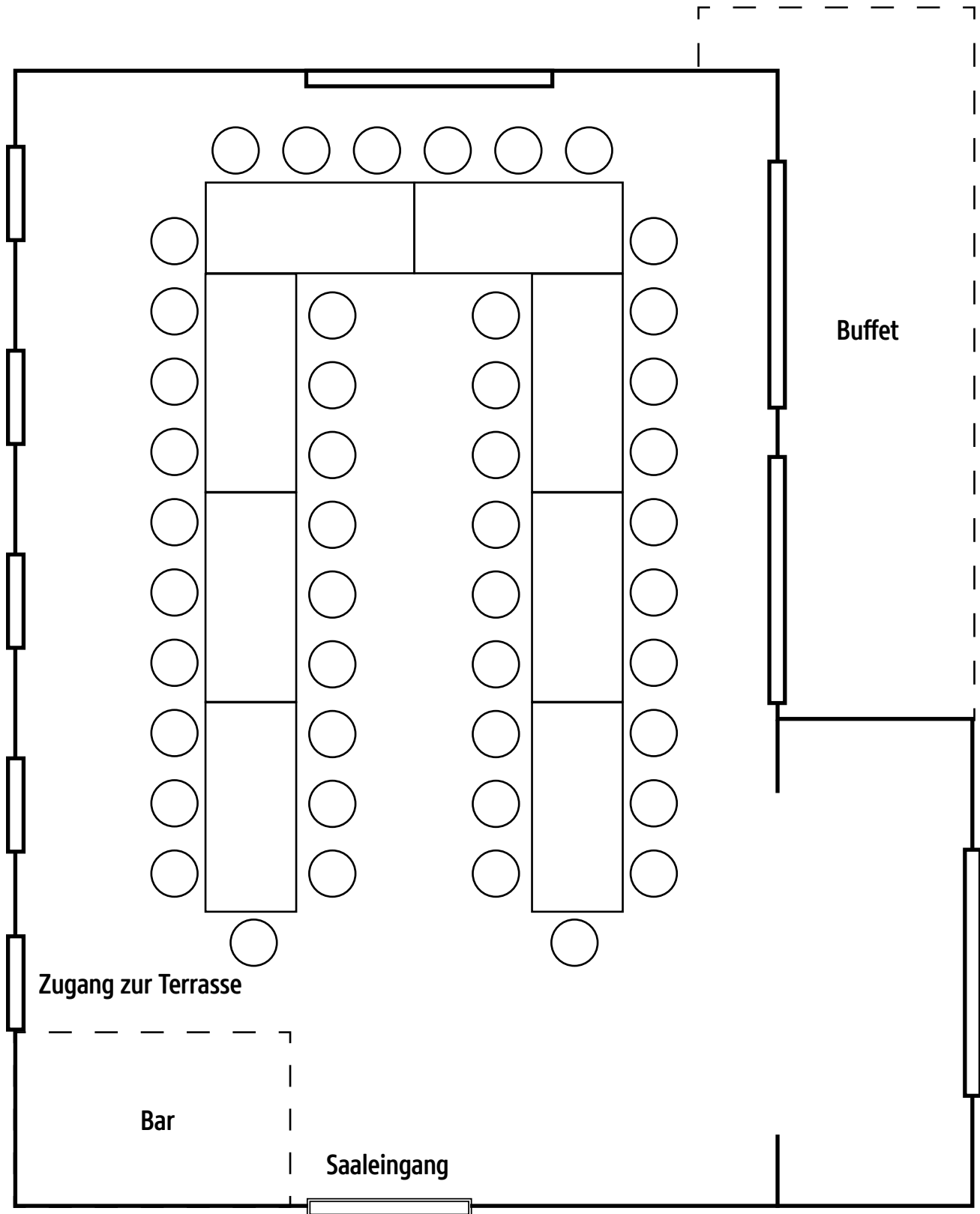
Bestuhlungsvariante Tafel



JUGENDSTILSAAL

46 Personen

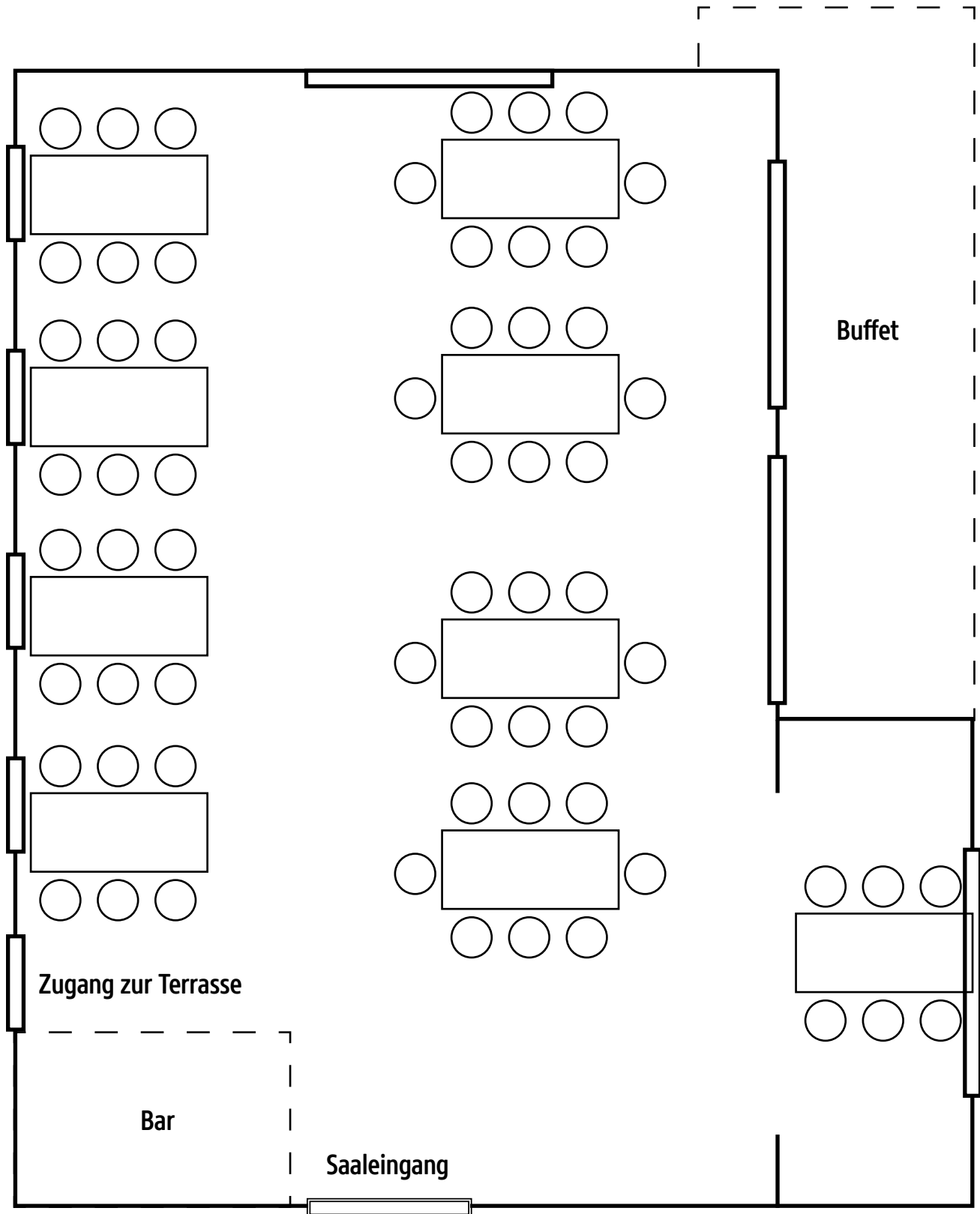
Bestuhlungsvariante U-Form



JUGENDSTILSAAL

68 Personen

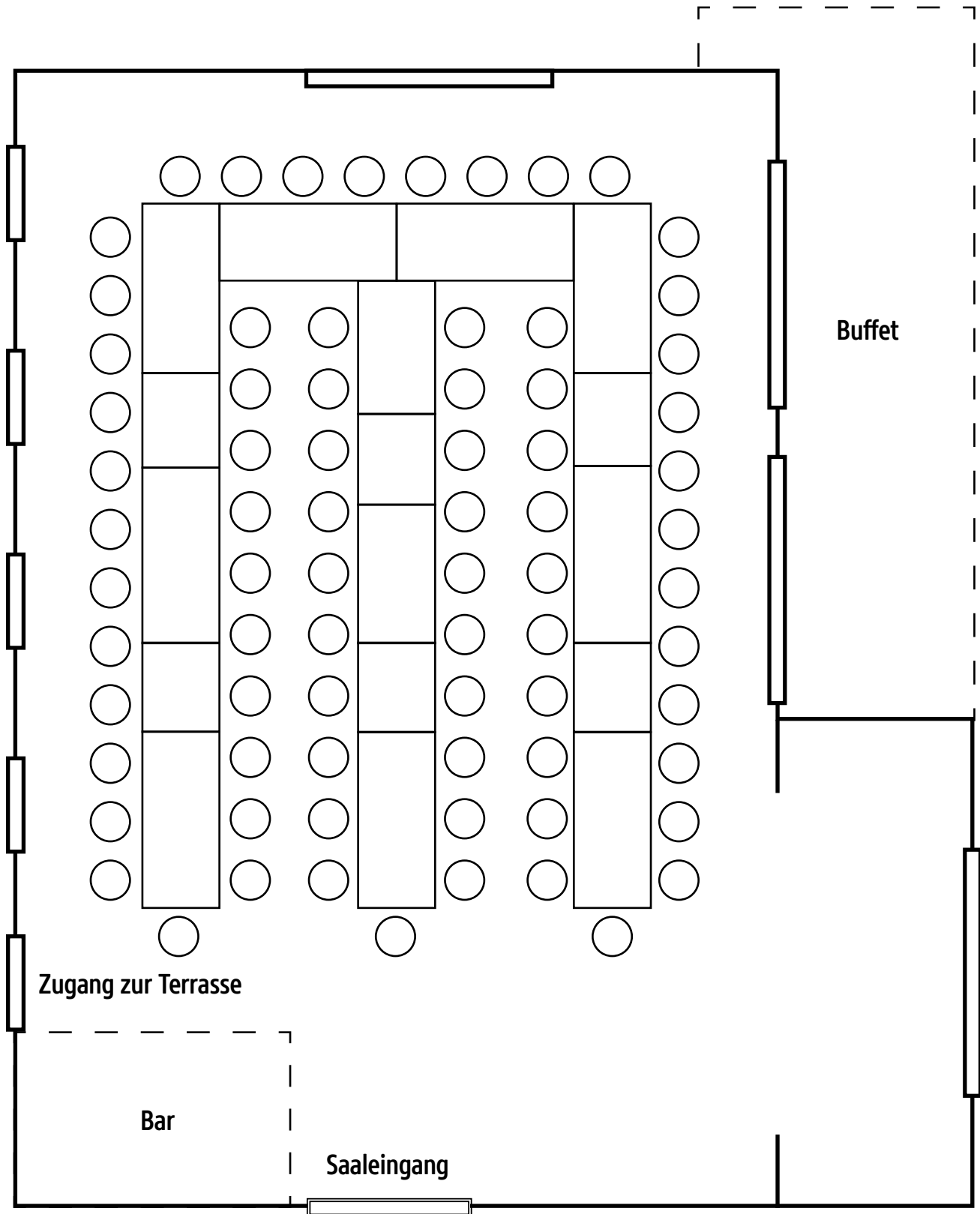
Bestuhlungsvariante Einzeltische



JUGENDSTILSAAL

75 Personen

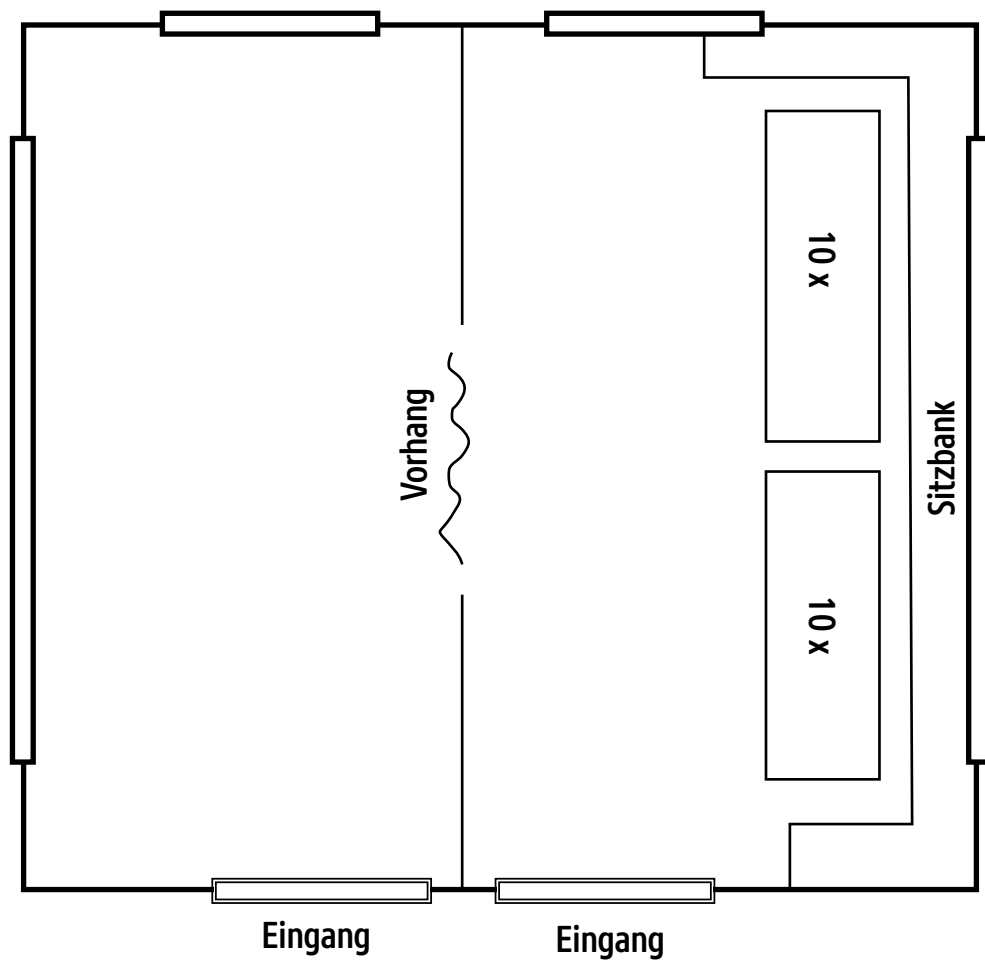
Bestuhlungsvariante E-Form



HEIDESTUBE

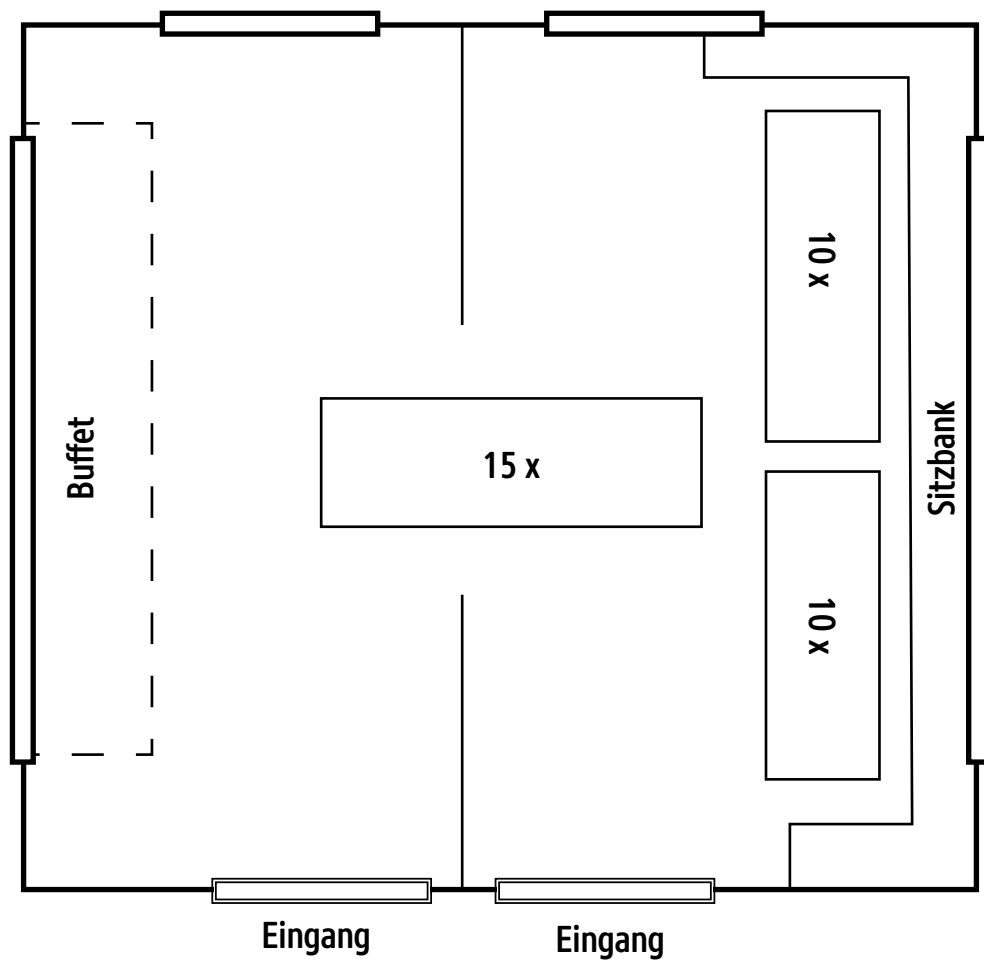
20 Personen

Bestuhlungsvariante Einzeltische



HEIDESTUBE

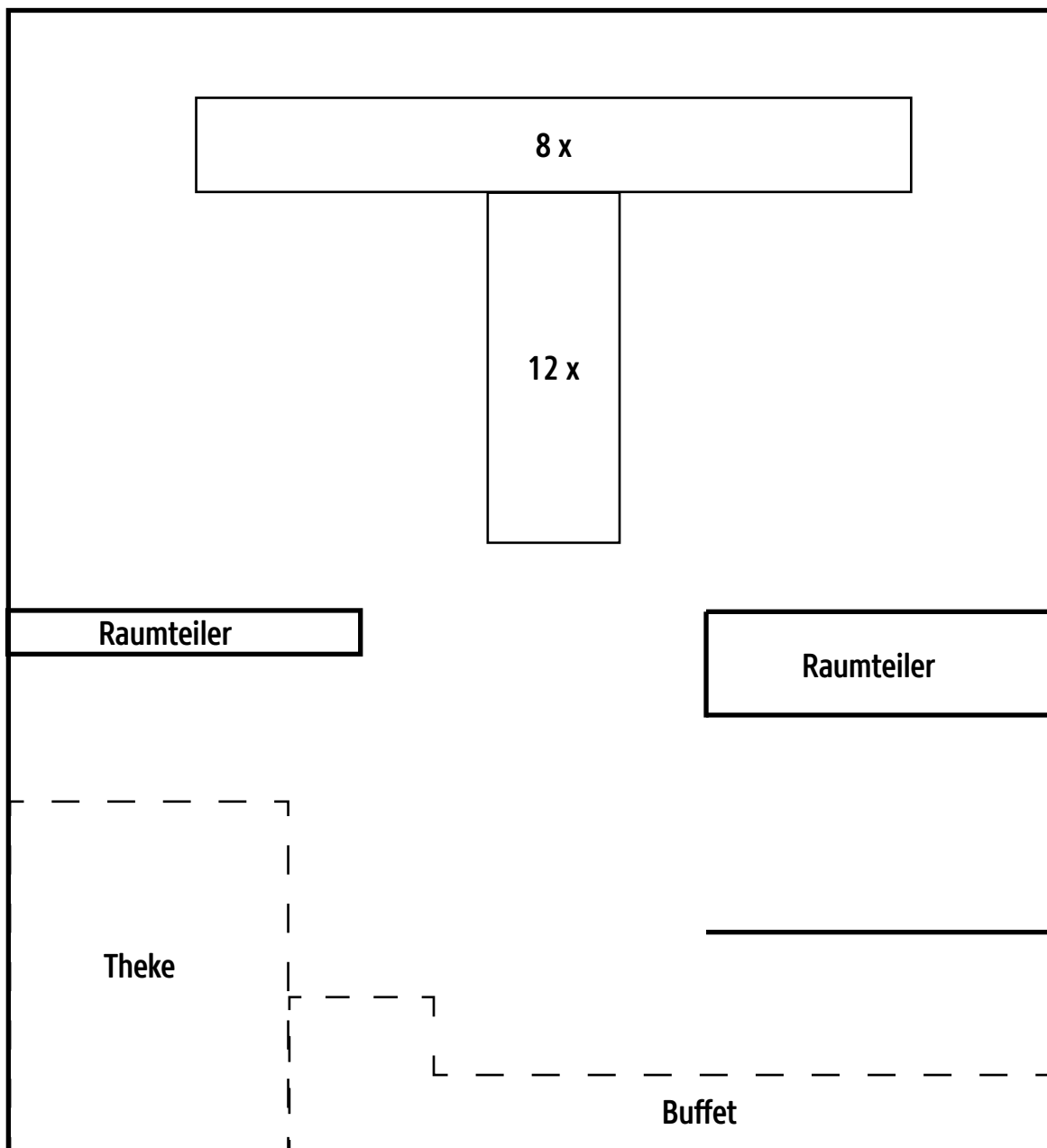
35 Personen
Bestuhlungsvariante T-Tafel



GARTENHAUS

20 Personen

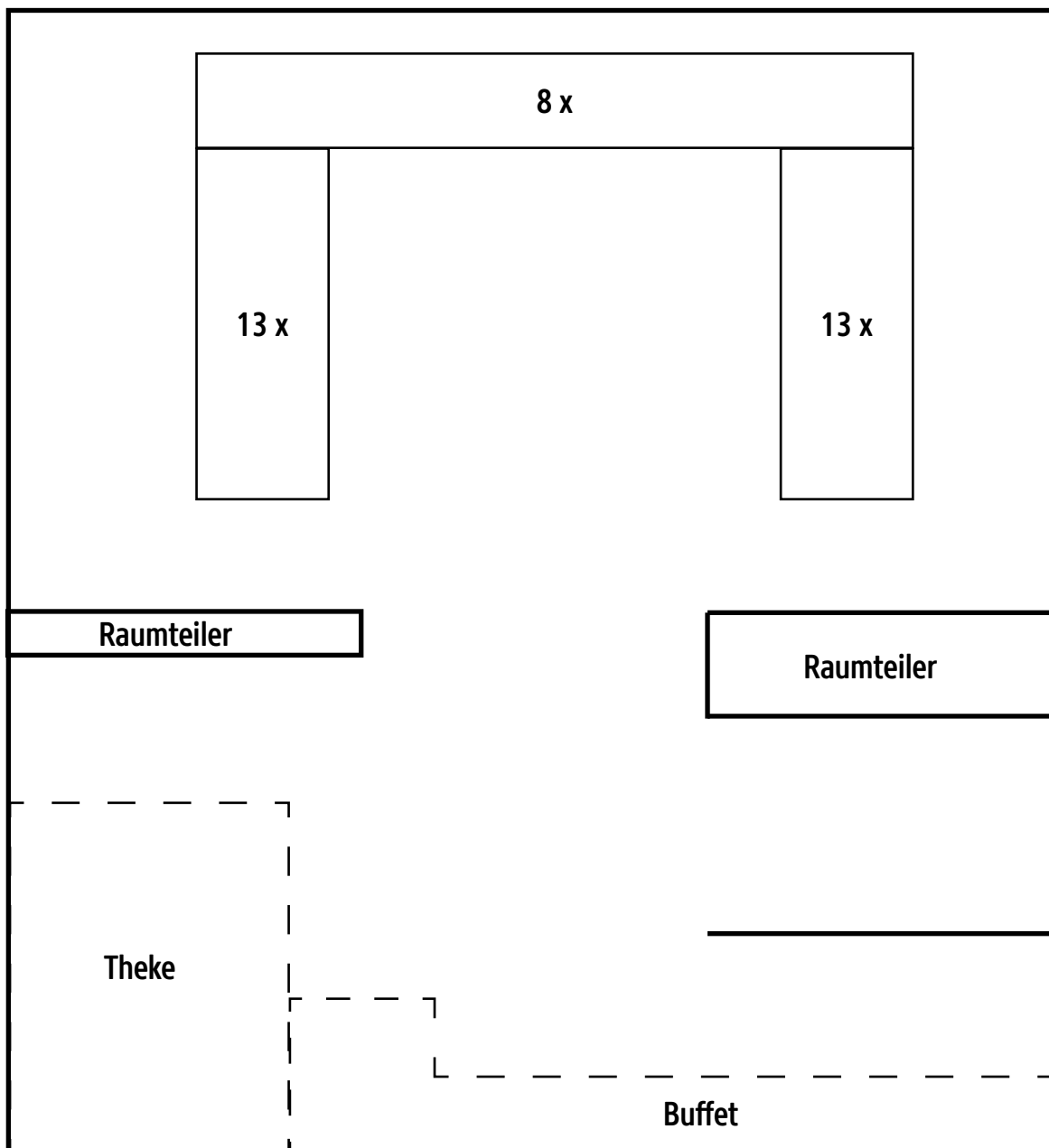
Bestuhlungsvariante T-Tafel



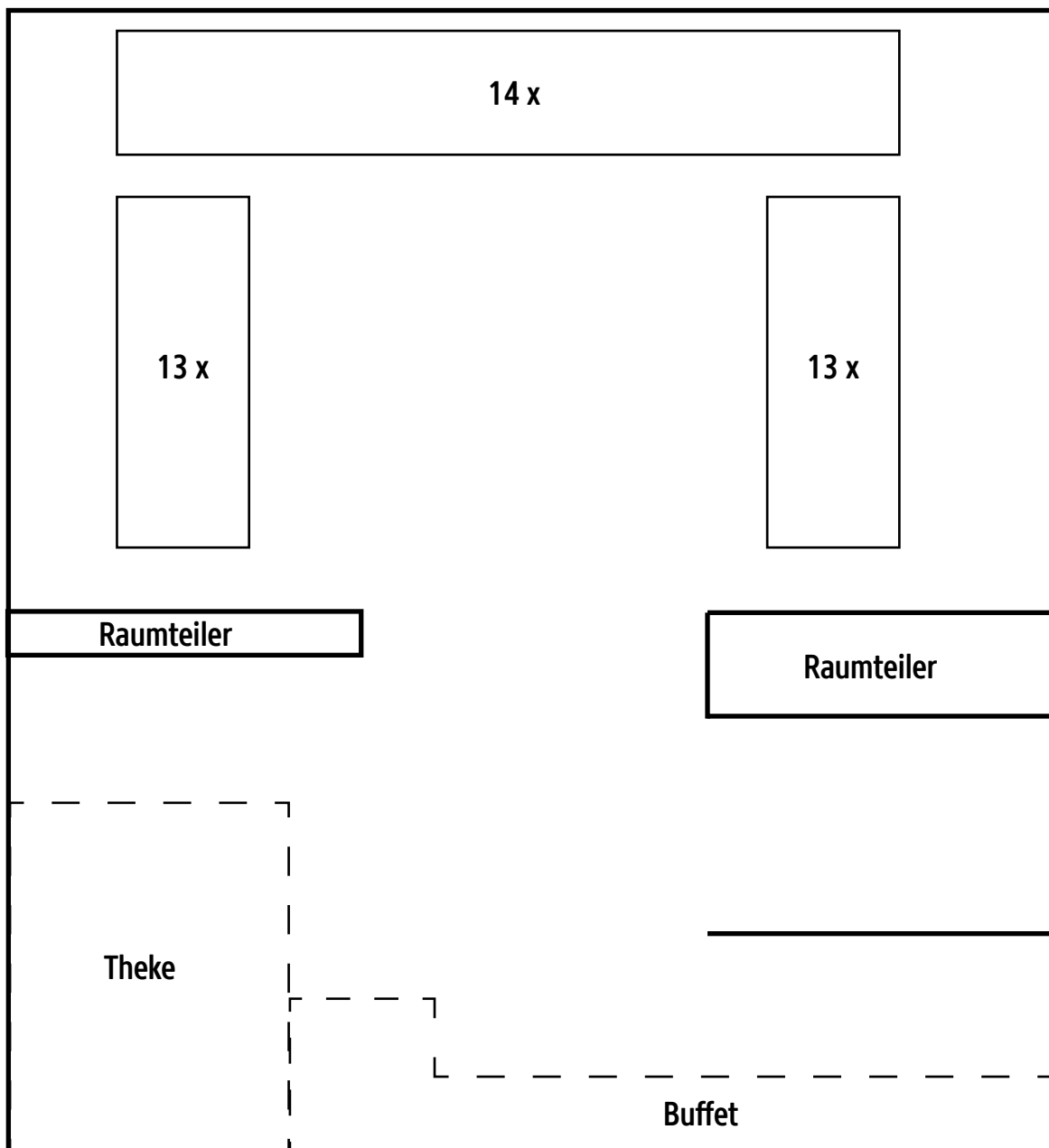
GARTENHAUS

34 Personen

Bestuhlungsvariante Geschlossene U-Tafel



GARTENHAUS
40 Personen
Bestuhlungsvariante Offene U-Tafel



GARTENHAUS

60 Personen
Bestuhlungsvariante Einzeltische

