

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste unseres Hauses!

Unser Restaurant „no.50“ befindet sich im Suite Hotel Leipzig und bietet einen idealen Rahmen für Ihre private oder geschäftliche Feier.

Wir freuen uns sehr, Sie ganz individuell und persönlich zu beraten, um Ihnen ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Angebot zusammenzustellen.

Ihre Veranstaltung planen wir gern mit Ihnen gemeinsam. Sie werden von einem persönlichen Ansprechpartner betreut, der Ihnen für Rückfragen zur Verfügung steht.

Unsere Vorschläge dienen lediglich als Anregung und Ideengeber und sollten keineswegs das persönliche Gespräch mit Ihnen ersetzen.

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

**Ihr Team vom Restaurant „no.50“
Suite Hotel Leipzig**

**Permoserstraße 50
04328 Leipzig
Telefon: 0341-25890
Email: info@suitehotel-leipzig.de**



Dekoration

Blumenschmuck – Tischgesteck	ab 40,00 € pro Tisch
Blumenschmuck – Stehtisch	ab 15,00 € pro Tisch
Platzkarte	ab 1,50 € pro Karte

Die Tische (Tafel) werden festlich mit weißer Tischdecke und Stoffservietten eingedeckt. Auf Wunsch stellen wir personalisierte Menü- und Tischkarten aus.

Unsere Menüs und Buffetangebote

Wir bitten um eine einheitliche Menüabstimmung. Sollte es einmal unumgänglich sein, Ihren Gästen ein Fleisch / Fisch bzw. eine vegetarische Alternative anzubieten, finden wir auch in diesem Fall eine Lösung.

Da alle Zutaten individuell für Ihr Menü oder Buffet frisch eingekauft werden, benötigen wir Ihre Auswahl und die verbindliche Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Für den Fall, dass Sie mit weniger Personen eintreffen als angemeldet, haben Sie bitte Verständnis, dass wir Ihnen den vollen Menü- oder Buffetpreis pro nicht erschienene Person berechnen müssen.

Unser Personal berät Sie gern über den passenden Wein zu Ihrer Speisenauswahl. Die Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche ist uns ein wichtiges Gut.

Feiern nach Mitternacht

Bei uns können Sie auch nach Mitternacht weiter feiern – wir sind für Sie da. Ab 23.00 Uhr berechnen wir pauschal 100,00 € je angefangene Stunde Raummiete.

Feiern unter 10 Personen

Für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen (bis 10 Personen) berechnen wir eine Servicepauschale von 50,00 €.

Kinderregelung:

Die kleinen Gäste liegen uns sehr am Herzen und Werden mit speziellen Kindergerichten verwöhnt. Am Büffet sind Kinder unter 6 Jahre kostenfrei, Kinder von 6 Jahre bis 12 Jahren werden mit 50 % des Angebotspreises berechnet. Hochstühle sind vorhanden.

Hunde:

Bitte weisen Sie bei der Reservierung kurz auf die vierbeinige Begleitung hin.

Parkplätze:

Es stehen Ihnen in direkter Nähe zum Hotel Parkplätze zur Verfügung. Gern können Sie nach Absprache auch die hauseigene Tiefgarage des Hotels nutzen.

Rechnung:

Den Rechnungsbetrag können Sie am Veranstaltungstag in Bar oder EC-Kreditkarte begleichen. Trinkgelder können Sie gern direkt an die Servicemitarbeiter übergeben oder mit auf die Rechnung schreiben lassen.

Technik:

Beamer/Leinwand:	25,00 €
Overhead-Projektor/Leinwand:	25,00 €
Musikanlage mit Mikrofon:	50,00 €

Hintergrund-Beschallung Radio (Klassik ist Standard)

Kuchen vom Hausbäcker

Blechkuchen

Kuchenauswahl (verschiedene Sorten)		Stück 4,00 €
Kleine Kaffeeschüssel	10 Teile	25,00 €
Große Kaffeeschüssel	20 Teile	40,00 €

Torten & Obstböden

Obstboden (verschiedene Beläge)	14 Stück	40,00 €
Mandel - Bienenstich	14 Stück	40,00 €
Eierlikörtorte	14 Stück	40,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	14 Stück	40,00 €

Herzhafte Snacks

Canapés zum Empfang

Canapés

Wurst, Schinken, Salami auf Toastsockel	Stück 5,50 €
Tortenbrie, Gouda oder Camembert auf Toastsockel	Stück 5,50 €
Matjestatar auf Toastsockel	Stück 7,00 €
Räucherlachs und Forelle auf Toastsockel	Stück 8,00 €

Verschieden belegte Brötchen (Auswahl wie Canapés)	Stück 4,00 €
--	--------------

Klein aber fein

Tomate – Mozzarella – Spieß	Stück 3,50 €
Suppen mit Baguette	Stück 7,00 €
Würzfleisch mit Baguette	Stück 9,00 €
Feta aus dem Ofen mit Knoblauch und Peperoni	Stück 13,00 €
Fruchtspieße	Stück 4,00 €

Auszug aus der Getränkekarte

Kanne Kaffee (Filterkaffee)		16,00 €
Café Latte		4,00 €
Latte Macchiato		4,00 €
Heiße Schokolade		3,50 €

Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Säfte, Schorlen, Softdrinks	0,2 l	3,00 €

Krombacher Pils	0,3 l	4,00 €
Maisel's Weisse Hefe	0,5 l	5,50 €
Aktien Landbier dunkel	0,5 l	5,50 €

Sektempfang

Jahrgangssekt trocken	Piccolo	0,2 l	8,50 €
„Bernard Massard“		0,75 l	26,00 €
Prosecco „Scavi & Ray“	Piccolo	0,2 l	8,00 €
Orangensaft		0,2 l	3,00 €

Aperitif Empfehlungen

Hugo, Aperol Spritz, Golden Horn	0,2 l	7,50 €
----------------------------------	-------	--------

Rustikales Buffet

Suppe

Gulaschsuppe

Kalte Speisen

Schopska Salat

Gemüseplatte mit Kräuterdressing

erlesene Wurstvariation & regionale Käsevariation

Brotkorb & Butterteller

Warme Speisen

Schweinemedallions in Pfeffersauce

Seelachsfilet in Dillsauce

Medallions von der Hähnchenbrust

Beilagen

Mandel – Brokkoli, glacierte Karotten, Rahmchampignons

Wildreismix, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti

Dessert

Mundgerechte Obstvariation

Beerengrütze mit Vanillesauce

40,00 € pro Person

*Die Speisen am Buffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.
Buffetangebote ab 25 Personen.*

Erlesenes Buffet

Suppe

Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseeinlage

Kalte Speisen

Italienischer Brotsalat
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Käsevariation
Honigmelone mit Serranoschinken
Brot, Baguette, Butter und Frischkäsesorten

Warme Speisen

Dreierlei kleine Steaks von Hähnchen, Schwein und Rind
mit Kräuterbutter
Coq au vin (Hähnchen in Rotwein Sauce)
Gebratenes Zanderfilet
Gebratenes Rotbarschfilet in Dill – Shrimps – Sauce

Beilage

Speckbohnen – Röllchen, Ratatouille, gebratener Blumenkohl
Risotto, Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti

Dessert

Mundgerechte Obstvariation
Panna cotta
Tiramisu

50,00 € pro Person

*Die Speisen am Buffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.
Buffetangebote ab 25 Personen.*

Menüvorschlag 1

Soljanka

Tomate - Mozzarella mit Basilikum Pesto auf einem Bett von Rucola

Schweinemedallions mit Rahmchampignons an Röstitaler

oder

Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmkraut mit gebutterten Kartoffeln

**

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

45,00 € pro Person

Menüvorschlag 2

Pfifferlings Cremesuppe mit Kräuter verfeinert

**

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

**

Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter an Speckbohnenröllchen und
Herzoginkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit duftendem Jasminreis

frittierte Marillenknödel mit Karamellsauce auf einem Frucht Carpaccio

55,00 € pro Person

Vegetarische Hauptgänge zur Auswahl

Gratin vom Brokkoli, Blumenkohl oder Kartoffeln

Kartoffelgnocchi mit Oregano, Rucola, Kirschtomaten und Frischkäse

Pilzrisotto

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I. Regelungen für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen

1. Reservierungen werden für das Hotel erst verbindlich, wenn der Veranstalter, die ihm vom Hotel übergebene oder übermittelte Reservierungsbestätigung gegengezeichnet hat.
2. Zeigt der Veranstalter die Zahl der Teilnehmer bis spätestens 72 Stunden vor Beginn der Veranstaltung dem Hotel gesondert an, wird eine Abweichung der Teilnehmerzahl von 10 % akzeptiert. Im Fall der Überschreitung der Teilnehmerzahl hat der Veranstalter die dem Hotel dadurch entstehenden zusätzlichen Aufwendungen gesondert zu vergüten.
3. Der Veranstalter darf, wenn sie nicht Gegenstand des Seminars sind und Demonstrationszwecken dienen, Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann eine abweichende Vereinbarung schriftlich getroffen werden. In diesen Fällen wird eine der Höhe nach in der Vereinbarung zu bestimmende Servicegebühr bzw. ein Korkgeld berechnet.
4. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels untersagt. Für Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- oder Abbau, sowie während der Veranstaltung durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden und die vom Hotel nicht zu vertreten sind, haftet der Veranstalter. Dem Veranstalter wird empfohlen, eine Versicherung für Schäden, die das Hotel nicht zu vertreten hat, abzuschließen.
5. Wird im Rahmen der Veranstaltung Musik benutzt, so hat der Veranstalter erforderlichenfalls die Veranstaltung bei der GEMA anzumelden. Das Hotel wird vom Veranstalter hinsichtlich aller Forderungen, die aus der unerlaubten Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritte entstanden sind, freigestellt.

II. Zusätzliche Regelungen für besondere Veranstaltungen, insbesondere Bankette

Die Regelungen für Seminare und Tagungen gelten auch für sonstige Veranstaltungen entsprechend, soweit nicht im Folgenden besondere Bestimmungen getroffen sind.

Die Anzahl der Gedecke muss spätestens 72 Stunden vor dem Tag der Veranstaltung bestätigt werden. Es wird lediglich eine Maximalabweichung von 10 % der Gedecke toleriert.

III. Nutzung des Konferenzraumes bzw. des Restaurant

1. Die im Vertrag vorgemerkten Reservierungszeiten sind einzuhalten. Ein Überziehen ist nur mit Zustimmung der Hotelleitung zulässig. Es dürfen dadurch keine Folgereservierung behindert werden. Hierüber hat sich der Raumnutzer im Voraus zu informieren.
2. Etwaige bei Übernahme vorgefundene Schäden und Verunreinigungen sind sofort zu melden. Der Raum ist pfleglich zu behandeln und sauber und aufgeräumt wieder zu verlassen. Abfall, Verpackungen, Flaschen etc. sind nach der Nutzung zu entsorgen (Entsorgung in den Mülleimer).
3. Das Rauchen ist im Veranstaltungsraum nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlungen gegen das Rauchverbot wird eine pauschale Reinigungsgebühr von 250,00 € berechnet.
4. Eventuelle Schäden, die bei der Übernahme nicht bemängelt wurden und durch die Nutzung entstanden sind, werden nach Aufwand gerechnet. Hierüber kann der Nutzer seine Haftpflichtversicherung zur Kostenübernahme verpflichten.