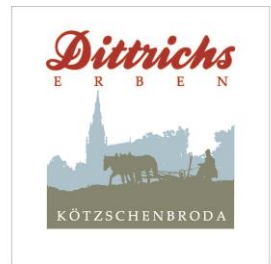


Genussvolle Stunden

in Altkötzschenbroda



Gruppenangebot

für Gruppen ab 10 Personen

Gruppen bis 50 Personen möglich

Übernachtung mitten auf dem historischen Dorfanger

In unserem kleinem Hof bieten wir unterschiedliche Möglichkeiten der Übernachtungen an. Von Appartementwohnen über Ferienwohnungen bis hin zu Pensionszimmer. Möchten Sie gern in der Elbregion erlebnisreiche Ferien verbringen, bieten wir nahelegen ein schönes, gemütliches Ambiente. Von unserem Hof aus können Sie überall hinreisen nach Dresden, Meißen, Moritzburg und viele weitere sehenswerte Orte. Für das etwas ausgefallenes Schlafen vermieten wir unseren Heuboden.

12 Hotelzimmer

12 Appartements mit bis zu 8 Betten

1 Heuboden für max. 6 Personen

Übernachtung ab 30,00 €/ Person möglich

Mittagessen als Tellergericht in Altkötzschenbroda (Dittrichs Erben)

- Marktsalat mit Hähnchenstreifen und Vinaigrette, dazu hausgebackenes Schwarzbierbrot 16,50 €
- Schwerter's Schnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salat 17,50 €
- Knusper-Bier-Hähnchen mit Schwarzbier gegrillt, dazu Brot und Sweet-Chili-Dip 15,90 €
- hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasoße und Walnüssen 15,50 €
- Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln 15,50 €
- Schwerter Schankhaus Lendenbraten mit geschmorten Schwarzbierzwiebeln, dazu Speckbohnen und Knödel 17,50 €

Ab 25 Personen ist der Reiseleiter frei. Gern können wir bei einem Einheitsessen für alle Gäste einen Festpreis vereinbaren.

Kaffeeklatsch auf dem Dorfanger

Filterkaffee satt

(auch Tee ist möglich)

und 1 Stück hausgebackener Kuchen

9,00 €/ Person



CAFÉ RESTAURATION COCKTAILBAR GÄSTEGARTEN



RESTAURANT CAFÉ BIERGARTEN VERANDA ELBTERRASSE



Abendessen in Buffetform

Vorspeisen

Käseplatte, Schinkenplatte

Räucherlachsplatte mit einer Honig-Senfsoße

½ Kaviareier, Anti Pasti

hausgebackenes Brot und Baguette, Butter und Schmalz

Bunte Salatbar und 2 Dressings

Tomate-Mozzarella-Platte / Salat

Hauptgerichte

Schwerter's Schnitzel aus dem Schweinerücken/ Kohlrabi mit Wedges
und Schankhaus-Marktgemüse

Zarte Rinderroulade gefüllt mit Bauchspeck, saurer Gurke, Bautz'her Senf,
serviert mit Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

Lecker knusprige Spare Ribs in einer Honig Marinade, rustikal serviert mit Barbecue Dip
und Schwarzbierbrot, dazu gibt es deftigen Krautsalat

Schwerter Schankhaus Lendenbraten mit geschmorten Schwarzbier Zwiebeln,
dazu grüne Speckbohnen und hausgemachte Semmelknödel

Knusper-Bier-Unterschenkel mit St. Afra Schwarzbier gegrillt dazu Bratkartoffeln und Honigmöhren

Omas Krautnudeln - Herzhaft tomatisierte Weißkohl Nudel Pfanne nach hauseigener, sächsischer
Rezeptur mit Rauchspeck und gemahlenem Kümmel.

Spaghetti mit Garnelen in Olivenöl und Pesto geschwenkt und mit Riesling abgelöscht. Das Ganze
mit frisch gepresstem Knoblauch und Chili verfeinert.

Mit Käse und Pesto überbackene Hähnchenbrust, dazu Grilltomaten auf tomatisierte Spaghetti

Hausgemachte Spinatknödel (vegetarisch) dazu servieren wir eine cremige Soße aus Gorgonzola

halbierte gefüllte Paprikaschoten (vegetarisch)
gefüllt mit Tomate, Zucchini und Hirtenkäse auf Tomatensoße

Desserts in Gläschen

Obstsalat

St. Afra Schwarzbier Mousse au Chocolat

Weißbier-Tiramisu

Pannacotta auf Fruchtsoße

Quarkkräbbelchen mit Apfelmus

25,00 – 40,00 €/ Person möglich



Kontakt

RadlerPension GmbH & Co. KG

Location: Ferienhof Dittrichs Erben
Altkötzschenborda 27
01445 Radebeul

www.ferienhof-altkoetzschenbroda.de

Tel./ WhatsApp: +49 351 6563760

Mail: hallo@lieblingsgast-radebeul.de

Ansprechpartner: Katharina Schönherr
Janine Smolka

www.gastronomie-radebeul.de

