

**Fact Sheet**     Stand: 04.08.2016

✉ SSH Party-Team  
Schönbergstraße 40  
01239 Dresden

☎ Tel.: 0351-41798532  
Fax: 0351-41798533

@ [www.ssh-party-team.de](http://www.ssh-party-team.de)  
[info@ssh-party-team.de](mailto:info@ssh-party-team.de)

## Weinkeller Friedrichstadt

### *Ihre Party in unserem historischen Gewölbekeller*

Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, eine private Party oder ein Firmenevent in unserem historischen Sandsteinkeller. Die Location mit einer Kapazität von bis zu 70 Personen befindet sich zentrumsnah in der Dresdner Friedrichstadt und ist gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Gastronomische Leistungen sowie weitere Extras können Sie direkt über uns buchen.



- Platz für bis zu 70 Personen (bestuhlt) bzw. 120 Personen (unbestuhlt)
- Illumination des Sandsteingewölbes in mehreren Farbtönen möglich
- separater Bereich für Buffet und Getränke
- Nutzung der Küche mit Geschirr, Gläsern, Kühlmöglichkeiten und Geschirrspüler
- saubere sanitäre Anlagen
- bedingte Nutzung des Außenbereichs
- Anmietung mit verschiedenen Catering-Varianten möglich

Folgende Leistungen sind bei der Buchung eines Caterings inklusive:

- Tischdecken, gefaltete Servietten, Kerzen

Weitere Leistungen bieten wir Ihnen gern gegen Aufpreis an:

- Dekoration
- Blumenarrangements und Gestecke
- Musikalische Unterhaltung mit professionellem DJ
- Ton- und Lichttechnik (wenn Sie selber der DJ sein wollen)
- Präsentationstechnik (z.B. Beamer, Leinwand)
- Vermietung einer Photo Booth
- Übernachtungsmöglichkeiten im benachbarten Hotel (Einzelzimmer ab 47,00 €, Doppelzimmer ab 62,00 €)

Zahlreiche weitere Informationen dazu finden Sie auf unserer Internetseite unter [www.weinkeller-friedrichstadt.de](http://www.weinkeller-friedrichstadt.de). Nutzen Sie für Ihre Anfrage unser Buchungsformular auf der Website.

## Konditionen

Für die Anmietung unseres Weinkellers bieten wir Ihnen – in Abhängigkeit von den genutzten gastronomischen Leistungen – verschiedene Preismodelle an:

### Option 1: Anmietung des Weinkellers ohne gastronomische Leistungen

Eine Anmietung ohne jegliche gastronomische Verpflegung durch uns ist nur noch in begründeten Ausnahmefällen und nach vorheriger Rücksprache mit uns möglich. Wir empfehlen Ihnen für eine Anmietung die Option 2.

Miete pro Tag: 300,00 €  
Küchennutzung: 50,00 €

### Option 2: Anmietung des Weinkellers inkl. Kalt-/Warmes Buffet



Sie buchen ein leckeres Kalt-/Warmes Buffet für mindestens 12 Personen (alternativ auch Menü, Fingerfood o.ä.) bei uns und organisieren Ihre Getränke selbst. Damit haben Sie qualitativ hochwertiges Essen zu einem fairen Preis, sparen dadurch einen Großteil der Raummiete ein und haben keinen Stress mit dem Eindecken der Tische, mit dem Geschirr und dem Abwasch.

Miete pro Tag: 100,00 €  
Küchennutzung: 50,00 €

### Option 3: Anmietung des Weinkellers inkl. Kalt-/Warmes Buffet, Getränke und Servicepersonal

Gern können Sie auch die kompletten gastronomischen Leistungen über uns beziehen: ein leckeres Kalt-/Warmes Buffet (alternativ auch Menü, Fingerfood o.ä.) für mindestens 12 Personen sowie die Getränke. Sie bezahlen in diesem Fall keine Raummiete mehr, sondern nur Essen und Getränke. Servicepersonal ist ebenfalls mit inklusive.

Miete pro Tag: 0,00 €  
Küchennutzung: 0,00 €

---

Der Mieter hat die Räume besenrein zu hinterlassen und seinen Müll selbst zu entsorgen (entfällt bei Option 3).

Die Preise für sonstige Dienstleistungen, wie z.B. Dekoration, Blumengestecke, Miete von Beamer/Leinwand, Musikalische Unterhaltung durch einen DJ usw. fragen Sie bitte bei uns an.

Bei einer verbindlichen Reservierung erfolgt eine Anzahlung der Raummiete in Höhe von 50,00 € (außer bei Option 3). Der restliche Betrag (inkl. der gastronomischen Leistungen) ist am Tag der Anmietung vor Ort in bar oder mit EC-Karte zu begleichen.

## Besichtigungen

Unseren Weinkeller finden Sie in der Friedrichstraße 36, 01067 Dresden.

Da der Weinkeller nur für Veranstaltungen genutzt wird, hat er keine regulären Öffnungszeiten. Stimmen Sie daher Besichtigungstermine immer im Vorfeld telefonisch bzw. per E-Mail ab.

## Buffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

### Buffetvorschlag 1

Preis pro Person: 21,20 €

**Suppen:** (max. 2 Suppen)

- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
- Rinderkraftbrühe mit JulienneGemüse
- Waldpilzcremesuppe

**Salate:**

- Frische Salate mit Kräuter- und Balsamicodressing
- Gemüsesalat
- Rote Beete Salat mit Nüssen
- Frischer Obstsalat

**Kalte Platten:**

- **Edelschinkenplatten, bestehend aus** gekochtem und rohem Schinken und kaltem Braten
- **Edelkäseplatte, bestehend aus** Emmentaler, Gouda, Camembert und Frischkäse
- Geräucherter Lachs
- Eierplatte
- Hackepeterschweinchen mit Zwiebelringen

**Warmstellungen:** (max. 4 Warmstellungen)

- Dresdner Sauerbraten
- Kleine Schweineschnitzel
- Putenbrust mit Gemüsefüllung
- Pikante Hackbällchen
- Schweinekrustenbraten an einer Schwarzbiersoße
- Hähnchenbrust mit Trauben-Nuss-Reis

**Beilagen:** (max. 4 Beilagen)

- Frische Gemüsevariationen
- Gemüsegratn,
- Herzoginkartoffeln
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Gemüseröstinchen
- Gnocci
- Reis
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

**Desserts:** (max. 2 Desserts)

- Frucht-Tiramisu
- Ricotta-Eis
- Mousse au Chocolat tricolore
- Kaiserschmarren mit karamellisierter Ananas

### Buffetvorschlag 2

Preis pro Person: 23,90 €

**Suppen:** (max. 2 Suppen)

- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
- Rinderkraftbrühe mit JulienneGemüse
- Waldpilzcremesuppe

**Salate:**

- Frische Salate mit Kräuter- und Balsamicodressing
- Gemüsesalat
- Rote Beete Salat mit Nüssen
- Frischer Obstsalat

**Kalte Platten:**

- **Edelschinkenplatten, bestehend aus** gekochtem und rohem Schinken, kaltem Braten und Roastbeef
- **Edelkäseplatte, bestehend aus** Emmentaler, Gouda, Camembert und Frischkäse
- Geräucherter Lachs und Heilbutt
- Eierplatte
- Hackepeterschweinchen mit Zwiebelringen

**Warmstellungen:** (max. 5 Warmstellungen)

- Dresdner Sauerbraten
- Kleine Schweineschnitzel
- Putenbrust mit Gemüsefüllung
- Pikante Hackbällchen
- Schweinekrustenbraten an einer Schwarzbiersoße
- Hähnchenbrust mit Trauben-Nuss-Reis
- Schweinemedallions
- Rotzunge auf Porree

**Beilagen:** (max. 4 Beilagen)

- Frische Gemüsevariationen
- Gemüsegratn,
- Herzoginkartoffeln
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Gemüseröstinchen
- Gnocci
- Reis
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

**Desserts:** (max. 3 Desserts)

- Frucht-Tiramisu
- Ricotta-Eis
- Mousse au Chocolat tricolore
- Kaiserschmarren mit karamellisierter Ananas



Warmanteil in Chafing Dishes (Warmhaltebehältern)



Butter-Traube



Schinkenplatte



Edelkäseplatte



Tomate-Mozzarella



Fischplatte



Eierplatte



Edelschinkenplatte