



Veranstaltungsleitfaden

(gültig ab 01.01.2024)
Änderungen vorbehalten

Hotel & Restaurant
"Am Stadtstadion"
Inhaber Familie N. Liewald

Hohndorfer Weg 10
06217 Merseburg
Tel: 03461/212060
Mobil: 0171/1772640
info@stadtstadion.de

Unsere Öffnungszeiten

| | |
|----------------------|---|
| Montag, Dienstag | Ruhetag |
| Mittwoch bis Freitag | 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr |
| Samstag | 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr / 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr |
| Sonntag | 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr |



Vielen Dank für Ihr Interesse an der Durchführung einer Veranstaltung in unserem Hause!

Sehr verehrte Gäste,

eine Veranstaltung zu planen ist nicht ganz einfach.
Aus diesem Grund haben wir zur Vereinfachung diesen Veranstaltungsleitfaden erstellt,
um auch an die wichtigen Kleinigkeiten zu denken.

Unser kleine Leitfaden soll Ihnen nun dabei helfen, Ihre Veranstaltung vom Aperitif, über die
Speisenfolge, bis hin zum "Scheidebecher" zu planen.

Bei auftretenden Fragen oder Wünschen stehen wir Ihnen selbstverständlich gern zur
Verfügung.

Lassen Sie sich bei Ihrem ganz besonderen Anlass von uns verwöhnen!

Übersicht

| | |
|------------------------------|-------------|
| 1. Kapazität und Raumangebot | Seite 3 |
| 2. Tischdekoration | Seite 3 |
| 3. Aperitif | Seite 4 |
| 4. Kaffee und Kuchen | Seite 4 |
| 5. Speisenangebot | |
| 5.1 Menüvorschläge | Seite 5 - 6 |
| 5.2 Büffetvorschläge | Seite 7 - 9 |
| 6. allgemeine Hinweise | Seite 10 |



1. Kapazität und Raumangebot

Unser Restaurant verfügt über einen Gastraum und einen separaten, abgetrennten Veranstaltungsraum, unser Tafelzimmer, so wie unserer Terrasse.
Für Übernachtungen Ihrer Gäste steht Ihnen auch unser Hotel zur Verfügung.

Gastraum:

Kapazität: ab 40 bis 50 Personen ("10er" Tische)
bis zu 40 Personen (U-Tafel)
bis zu 30 Personen (T-Tafel)

Tafelzimmer:

Kapazität: ab 20 bis 30 Personen (U-Tafel)
bis 20 Personen (T-Tafel / Block-Tafel)

Hotelzimmer:

| | | |
|------------|----------------|---------------------------|
| Kapazität: | 2 Einzelzimmer | ab 69,00 € Zimmer/ Nacht |
| | 4 Doppelzimmer | ab 89,00 € Zimmer / Nacht |
| | Zustellbett | 25,00 € pro Nacht |

Der Preis für unser reichhaltiges Frühstücksbüffet beträgt 14,00 € pro Person / Tag.

Terrasse: stets Wetter-und Saisonabhängig!

2. Tischdekoration

Für die ansprechende Gestaltung Ihrer Festtafel beraten wir Sie gern individuell.
Klassisch empfehlen wir die Tafel in Crème-Tönen herzurichten.

Die Ausstattung mit Kerzen und Servietten, sowie unserer Tischblüte übernehmen wir.

Wenn Sie Ihrer Festtafel einen besonderen Akzent setzen möchten, so empfehlen wir Ihnen eine individuelle Bestellung hergerichteter Blumengestecke.
Kosten pro Gesteck: ab 15,00 €. Anzahl abhängig von Personenzahl und Tafelform.



3. Aperitif

| | |
|---|-------------------|
| Sekt aus dem Hause Rotkäppchen trocken, halbtrocken, mild, rosé, alkoholfrei | 4,50 € / Glas |
| Sekt aus dem Hause Rotkäppchen Riesling Flaschengärung trocken | 29,00 € / Flasche |
| Sekt aus dem Hause Rotkäppchen Weißburgunder Flaschengärung trocken | 39,00 € / Flasche |
| Prosecco "La Gioiosa" | 4,50 € / Glas |
| Ramazotti Rosato italienischer Likör aus Hibiskus und Orangenblüten, mit Sekt aufgegossen | 7,50 € / Glas |
| Kindersekt | 3,00 € / Glas |

4. Kaffee und Kuchen

Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit dem Kaffeetrinken beginnen möchten (ab 30 Personen möglich), so dürfen wir Ihnen den klassischen Kaffee, sowie entkoffeinierten Kaffee und viele weitere Kaffeespezialitäten anbieten.

Für die Kuchenauswahl liegen uns Produktkataloge von Merseburger Konditoren vor. Gerne ist es auch möglich, Ihren Kuchen selbst mitzubringen.

Für die Bereitstellung und Herrichtung Ihrer Kaffeetafel berechnen wir einen Betrag von 5,00 € pro Person.

Kuchenplatten und Tortenheber sind vorhanden und das Schneiden des Kuchen übernehmen wir selbstverständlich auch.

Des Weiteren servieren wir Ihnen auf Wunsch frische Schlagsahne.



Menü 2

Rinderbouillon
mit Wurzelgemüse und Eierstich

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter
an geschmortem Gemüse und Kartoffelrösties

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
auf roter Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahnehäubchen

Preis pro Person 37,00 €

Menü 3

Tomatencappuccino mit Rucola

Medaillons vom Kalbsrücken mit Waldpilzen und Kartoffelkroketten

Vanille Panna-Cotta
auf Fruchtsoßenspiegel

Preis pro Person 35,00 €

Auf Wunsch beraten wir Sie gern bei Fragen zu korrespondierenden Getränken!



5.2 Büffetvorschläge

Rustikales Grillbüffet

Auswahl an Brot und Brötchen
Warmes Baguettebrot

Rustikale Aufschnittplatte

Hausgemachter Kartoffelsalat
Tomate Mozzarella

Soljanka

Partybouletten mit glasierten Zwiebeln
Thüringer Bratwürstchen
Mit Paprika und Kräutern marinierte Nackensteaks

Mediterranes Grillgemüse
Sauerkraut

Deftige Bratkartoffeln

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Frischobst

Preis pro Person 32,00 €



Verwöhnbuffet

Saisonales Süppchen
mit Baguettebrot

Putenmedaillons
gefüllter Schweinerücken
Medaillons vom Kasselerlachs

Mediterranes Grillgemüse
Champignons

Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten

Mousse au chocolat mit marinierten Aprikosen
Frischobst

zu späterer Stunde:

Canepée-Variationen mit Käse, Fisch und Schinken
Oliven und Knacker

Preis pro Person 35,00 €



Genießerbüffet

Brot und Brötchenauswahl

Kaviareier

Tomate mit Mozzarella und Balsamicoglace

Saisonales Süppchen

Schinkenvariationen

Buntes Käsebrett

Gefüllter Schweinerücken

Piccata vom Schweinefilet

Variationen von Fischfilets auf frischen Bandnudeln

**

Mediterranes Grillgemüse

Champignons

Bratkartoffeln

Kartoffelkroketten

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Mousse au chocolat mit marinierten Aprikosen

Variationen von Frischobst

Preis pro Person 39,50 €



6. allgemeine Hinweise

Sehr verehrte Gäste,

wir hoffen, Ihnen einen hilfreichen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Veranstaltung verschafft zu haben.

Die vorangehend erläuterten Menüs und Buffets sind Vorschläge unsererseits und können individuell Ihren Geschmäckern und Vorschlägen angepasst werden. Je nach Änderung kann es dadurch jedoch zu Preisänderungen kommen.

Die musikalische Gestaltung der Veranstaltung überlassen wir Ihnen. Bei Fragen zu Musikern und Unterhaltungsprogrammen stehen wir Ihnen selbstverständlich gern zur Verfügung.

Um Ihrer Veranstaltung einen besonderen Ausdruck zu verleihen, dürfen wir Ihnen folgendes anbieten:

- individuell gestaltete Menükarte 2,50 € pro Karte
- Auswahl an Salzgebäck 4,50 € pro Person

Bei Veranstaltungen mit einer höheren Personenzahl (ab ca. 40 Personen) empfehlen wir die Zusammenstellung einer reduzierten Getränkekarte, um Ihrerseits den vielfältigen Getränkebedarf zu gewährleisten.

Eine Änderung der Personenzahl hinsichtlich Ihrer Speisenwahl ist **bis spätestens 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung** möglich. Spätere Änderungen können dann nicht mehr berücksichtigt werden.

Veranstaltungsende ist mit Rücksichtnahme auf unseren Hotelbetrieb stets 23:00 Uhr. Möchten Sie gerne noch bis 00:00 Uhr bei uns verweilen, so berechnen wir ab 23:00 Uhr eine Servicepauschale in Höhe von 50,00 € pro Mitarbeiter (mindestens 2).

Wir hoffen, Ihnen ein paar schöne Stunden bei behaglichen Ambiente, guten Speisen und einem guten Gläschen Freyburger Wein bereiten zu dürfen!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Herzlichst, Ihre Familie N. Liewald.**