

Feiern  Heiraten  
im Stadion  
an der Gellertstraße



STADION  
AN DER  
GELLERTSTRASSE



# Heiraten im Stadion

## Standesamtliche Trauung

## Feierlichkeit

<b>Räumlichkeit</b>	Ebene 1 Nord	Ebene 1 Hälfte
<b>Größe</b>	bis zu 100 Personen	ab 100 Personen
<b>Preise</b>	400,00 € brutto	auf Anfrage
<b>enthält</b>	Blumenschmuck, Ringkissen, Miete, Betriebskosten, Reinigung, Veranstaltungsleiter/AP vom Haus, Parkplatz	Miete, Betriebskosten, Reinigung, vorhandene Bestuhlung & deren Einrichtung, Ansprechpartner vom Haus, Parkplatz, Sicherheitsdienst
<b>Termine</b>	Die aktuellen Termine finden Sie auf unserer Webseite	auf Anfrage
<b>Catering</b>	wird über das Stadion gestellt (Speisen, Getränke, Personal & Equipment)  im Anschluss kann gern ein Sektempfang & Fingerfood bestellt werden	Angebot wird individuell nach Wunsch erstellt
<b>Rahmenprogramm</b>	Torwandschießen (50,00 € brutto, ohne Betreuung) Stadiontour (50,00 € pauschal + 5,00 € p.P. brutto – min. 9 Personen)	
<b>Vertrag</b>	1) Anmeldung im Standesamt 2) Vertrag mit C <sup>3</sup> GmbH zur Nutzung der Räumlichkeit	Vertrag mit C <sup>3</sup> GmbH



# Beispielbuffets für Ihre Feierlichkeit

## Beispiele Fingerfood:

Wildkräutersalat und essbare Blüten auf einem Erdbeerdressing  
„beschwipste Weißköpfchen“ Spargelsalat in Prosecco-Vinaigrette  
Pastasalat mit rotem Pesto und Hähnchenspieß mit Parmaschinken  
verschieden belegte Canapées  
Rauchlachstatar mit Crème fraîche auf Crostini  
Vanille Panna Cotta mit Erdbeerragout  
Waldbeerensamt mit Vanillesoße

## Beispielbuffets:

<b>Vorspeisen</b>	Röllchen vom Rauchlachs mit Frischkäse und Dill Edle Schinken- und Salami-Spezialitäten mit Trauben und Feigen Internationales Käseensemble mit Feigensenf und Waldbeeren Feine Sülze vom Kalbstafelspitz mit Sahne-Meerrettich Auswahl von Steinofenbaguette und Brotkonfekt mit Meersalzbutter
<b>Suppe</b>	Rinderboullion mit Gemüseperlen und Markklößchen
<b>Hauptspeisen</b>	Gänsekeule und Gänsebrust mit Backpflaumensoße an Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklöße Kabeljau mit einer Kartoffelkruste an bunten Honigkarotten und Kräuterfarfalle Schweinemedallions mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
<b>Dessert</b>	Lebkuchenmousse mit Zimtstern Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanillesoße
<b>Vorspeisen</b>	Mediterraner Nudelsalat Schopska-Salat mit Feta-Würfel Chicoree-Salat mit Apfel- und Orangen-Segmente Baguetteauswahl, Frischkäse-Variation, Butterrosen
<b>Suppe</b>	Sächsische Kartoffelsuppe
<b>Hauptspeisen</b>	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Knödeln Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Tagliatelle Nudel-Gemüse-Auflauf
<b>Dessert</b>	Panna Cotta mit Himbeer-Mousse Nuss-Nougat-Pudding
<b>Vorspeise</b>	Buntes Salatbuffet mit Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat, verschiedenen Blattsalaten und mariniertem Rohkostsalat, dazu Dressings und Croûtons Verschiedene Brot- und Baguette-Variationen
<b>Hauptspeisen</b>	Schnitzel Wiener Art mit herbstlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln Gebratenes Geflügelsteak mit Tomate Mozzarella überbacken, dazu Kräuterlinguine Couscous-Gemüse-Pfanne
<b>Dessert</b>	Variation von hellem und dunklem Schokoladenmousse Obstsalat mit Minzvinaigrette