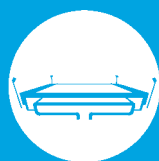


Feiern  Heiraten
im Stadion
an der Gellertstraße



STADION
AN DER
GELLERTSTRASSE



Heiraten im Stadion

Standesamtliche Trauung

Feierlichkeit

Räumlichkeit	Ebene 1 Nord	Ebene 1 Hälfte
Größe	bis zu 100 Personen	ab 100 Personen
Preise	400,00 € brutto	auf Anfrage
enthält	Blumenschmuck, Ringkissen, Miete, Betriebskosten, Reinigung, Veranstaltungsleiter/Ansprechpartner vom Haus, Parkplatz	Miete, Betriebskosten, Reinigung, vorhandene Bestuhlung & deren Einrichtung, Ansprechpartner vom Haus, Parkplatz, Sicherheitsdienst
Termine	Fr., 19.6. & Sa., 4.7.2020 jeweils 11 und 12 Uhr	auf Anfrage
Catering	wird über das Stadion gestellt (Speisen, Getränke, Personal & Equipment) im Anschluss kann gern ein Sekt-empfang & Fingerfood bestellt werden	Angebot wird individuell nach Wunsch erstellt
Rahmenprogramm	Torwandschießen (50,00 € brutto, ohne Betreuung) Stadiontour (50,00 € pauschal + 5,00 € p.P. brutto – min. 9 Personen)	
Vertrag	1) Anmeldung im Standesamt 2) Vertrag mit C ³ GmbH zur Nutzung der Räumlichkeit	Vertrag mit C ³ 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:

Vorspeisen 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

Suppe Rinderboullion mit Gemüseperlen und Markklößchen

Hauptspeisen Gänsekeule und Gänsebrust mit Backpflaumensoße an Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklöße
Kabeljau mit einer Kartoffelkruste an bunten Honigkarotten und Kräuterfarfalle
Schweinemedallions mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Dessert Lebkuchenmousse mit Zimtstern
Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanillesoße

Vorspeisen Mediterraner Nudelsalat
Schopska-Salat mit Feta-Würfel
Chicoree-Salat mit Apfel- und Orangen-Segmente
Baguetteauswahl, Frischkäse-Variation, Butterrosen

Suppe Sächsische Kartoffelsuppe

Hauptspeisen Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Knödeln
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Tagliatelle
Nudel-Gemüse-Auflauf

Dessert Panna Cotta mit Himbeer-Mousse
Nuss-Nougat-Pudding

Vorspeise Buntes Salatbuffet mit Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat,
verschiedenen Blattsalaten und mariniertem Rohkostsalat, dazu Dressings und Croûtons
Verschiedene Brot- und Baguette-Variationen

Hauptspeisen Schnitzel Wiener Art mit herbstlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln
Gebratenes Geflügelsteak mit Tomate Mozzarella überbacken, dazu Kräuterlinguine
Couscous-Gemüse-Pfanne

Dessert Variation von hellem und dunklem Schokoladenmousse
Obstsalat mit Minzvinaigrette