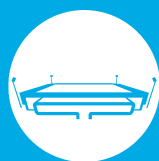


Feiern  Heiraten
im Stadion
an der Gellertstraße



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	100 Personen = 30,00 € brutto pro Person 125 Personen = 24,00 € brutto pro Person 150 Personen = 20,00 € brutto pro Person 175 Personen = 17,00 € brutto pro Person 200 Personen = 15,00 € brutto pro Person
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 Sektempfang & 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 C³ GmbH zur Nutzung der Räumlichkeit	Vertrag mit C³ 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 Schweinemedaillons 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