

LINGNER TERRASSEN



Feiern auf Dresdens schönster Terrasse

Musik/DJ/Band

Zur musikalischen Umrahmung Ihrer Feier können Sie einen Künstler Ihrer Wahl buchen. Bei bestätigter Reservierung in unserem Haus, leiten wir Ihnen auf Wunsch gern unsere Künstlerkontakte weiter.

Dekoration/Blumendekoration

Unter Nennung Ihres Budgets, beauftragen wir unsere Blumenfee für Ihre Dekoration oder Sie arbeiten mit den von Ihnen gewähltem Partnern zusammen.

Mobiliar, Ton-und Lichttechnik

Wir arbeiten mit verlässlichen und kompetenten Partnern zusammen. Sprechen Sie uns hierfür gern an.

Für eine exklusive Buffet-und Getränkeversorgung berechnen wir folgende Pauschalen:
(im Restaurant entfällt die Pauschale "Getränkebar")

Bereitstellungspauschale Buffet Auf- und Abbau Buffet Ausschankequipment Hardware	215,00 €
Bereitstellungspauschale Getränkebar	180,00 €
Cateringpauschale pro Person Besteck Teller Produktion Nachbereitung Papierservietten Eindecken	4,00 €
Stoffservietten auf Wunsch	1,70 €
Tischdecken auf Wunsch Konzeptionell ist im Restaurant keine Tischwäsche vorgesehen. Der Charakter gleicht einer Orangerie. Wenn Sie dem Anlass entsprechend Tischwäsche möchten, sprechen Sie uns gern an. In den Schlossräumlichkeiten empfehlen wir Tischwäsche	4,90 € - 9,00€
Personal pro Person pro Stunde für einen guten Service rechnen wir mit 1 Kellner à 35 Gästen + Barkraft	31,00 €

Getränke

Die Getränke wählen Sie aus unserem aktuellen Angebot. Im Vorfeld stellen Sie gemeinsam mit uns eine Auswahl zusammen. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch oder Getränkepauschale.
Es gibt verschiedene Getränkepakete zur Auswahl

Paket 1: Wasser laut/leise | Kola und diverse Limonaden | Wein: weiß, rot, rosé | Bier | Radler (alkfrei)
7,00 € pro Person / pro Stunde

Paket 2: Wasser laut/leise | Kola und diverse Limonaden | Wein: weiß, rot, rosé | Bier | Bier alkoholfrei | Radler | Crémant | 3 Longdrinks Ihrer Wahl (z.B. Aperol Spritz, Gin Tonic und Cuba Libre)
8,00 € pro Person / pro Stunde

Fehlen Ihnen besondere Weine oder Getränke in unserem Angebot ? - Kein Problem durch unsere Partner können wir fast alles besorgen. Aus diesem Grund bitten wir Sie, keine eigenen Getränke mitzubringen.

Catering

„Mehr Geschmack. Mehr Genuss. Mehr Moment.“



*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“
Winston Churchill*

**Stilvoll begrüßt mit einem feinperligen Aperitif auf unserer Dachterrasse.
Ein klassischer Empfang mit Fingerfood.
Ein reichhaltiges, ihren Wünschen entsprechendes Buffet.
Ein kreatives, ihrem Anlass würdiges 3- bis 5-Gang Menü.
Für jeden Geschmack ist etwas dabei.**

vegetarisch 

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, die wir berücksichtigen sollten? - Sprechen Sie uns an.
Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch vegane Speisen an

Vorspeisen

Gemischter Salat - Ready to Schüttel
Hänchenspieß mit Erdnusssauce
Couscous Salat mit Minz Joghurt
Wrap-Röllchen mit Fisch und vegetarisch

Suppe

Karotten Ingwer Suppe mit Honig

Hauptspeisen

Rinderhackbällchen in Kräuter Tomatensauce mit Parmesan
Penne mit Räucherlachs und Blattspinat in Weißweinsauce
Gefüllte Paprika mit Couscous in Tomatensauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Ofengemüse
Duftiger Kräuterreis

Desserts

Schokoladenmousse mit Beerenragout
Matcha Chia Pudding mit veganer Sahnehaube

30,00 € p.P.

Vorspeisen

Salatbar mit Zweierlei Dressing
Fenchel-Orangen Salat mit Oliven und Zitronenöl
Sellerie Tatar mit Kapern und Dijonsenf
Rote Beete Rindfleischsalat mit Gewürzgurke und Kräuter Schmand

Suppe

Rote Beete- Meerrettichsuppe mit Sauerrahm und Croutons

Hauptspeisen

Krustenbraten in Dunkelbiersauce
Frikassee von der Hähnchenbrust mit Pilzen und Erbsen
Pasta mit Ragout von Kirschtomaten, Zucchini und Hartkäse

Beilagen

Glasierteres Saisongemüse
Szegediner Kraut
Kartoffel Schnittlauchpüree
Zitronen-Kräuterreis

Desserts

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas
Grieß Flammerie mit Apfel Zimtknusper

35,90 € p.P.

Vorspeisen

Grissini mit Kräutercreme und Tomaten Fetadip
auf dem Tisch

Caesar Salad im Glas mit Croutons
Bruschetta im Glas mit Ciabattachip
Hauchdünne Tranchen vom rosa Roastbeef mit Zitrone Kräuterremoulade
und knuspriger Kapernbeeren

Suppe

Kartoffel Lauch Schaumsüppchen

Hauptspeisen

Tafelspitz in Meerrettich Rahm
Geflämmt Kabeljau in Kräuter Beurre blanc
Mac`n Cheese Auflauf mit Schmelzzwiebeln und Pankobröseln

Beilagen

Gebratener Spitzkohl mit Kümmel und brauner Butter
Buntes Linsenragout mit Wurzelgemüse
Luftige Laugenbrezel-Knödel
Süßkartoffelcreme

Desserts

No bake Himbeer Cheesecake
Brownie mit kandierter Orange und Karamellsauce

39,60 € p.P.

Vorspeisen

Verschiedene Brotsorten, sowie Butter und Dips auf den Tischen

Getrüffelter Rissinialat mit Oliventapenade

Bulgur mit Tomate, Limette und Petersilie

Tranchen vom Räucherlachs auf Gurkenspaghettini

mit Wasabi Creme fraiche und Forellen Kaviar

Vitello Tonnato mit crispy Rucola

Taco Bar zum selber bauen

(2x Protein, Krautsalat, Frühlingzwiebeln, Saucen etc.)

Suppe

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Kräuteröl

Hauptspeisen

Tranchiertes Roastbeef mit Sauce Bernaise

Cog au vin von der Poulardenbrust in kräftiger Rotweinjus

Lachsfilet unter der Knusperhaube

Gegrillte Miso-Aubergine mit Sesam Joghurt

Beilagen

Gerösteter Brokkoli mit Haselnussbutter und Thymian

Karamellisierte Ofen Karotten

Cremiges Kartoffelgratin mit Gruyère

Frische Tomaten Pasta mit Kräutern und Olivenöl

Desserts

Bellini Crème brûlée

Schoko Soufflé mit Pralinen-Ganache

45,50 € p.P.

Vorspeisen

Erbсенcreme mit Minze und Croutons
Avocado Mango Tatar mit eingelegter roten Zwiebel und Grapefruit Dressing
Lachs Ceviche mit Limette, Koriander und Chiliöl
Mediterrane Hackbällchen mit frischer Tomaten Rucola Salsa

Suppe

Bärlauch Cremesuppe mit Kräuteröl

Hauptspeise

Gebratene Maishähnchenbrust in Thymianjus
Geschmorte Lammschulter mit Rosmarin und Knoblauch
Tomaten Ziegenkäse Lasagne

Beilagen

Ragout von Spargel und Kirschtomate
Glasiertes Frühlingsgemüse
Chorizo Kartoffeln
Gratinierte Polenta

Dessert

Joghurtmousse mit Zitrone und Honig
Rhabarber Cheesecake im Glas

41,80 € p.P.

Vorspeisen

Salatbar mit 2erlei Dressing, Gartengemüse und Toppings

Wassermelonen Fetasalat mit Limette und Minze

Krabben-Cocktail im Glas

Mediterrane Hackbällchen auf Kartoffel Meerrettichcreme mit Schnittlauch

Asiatischer Gurken - Kimchi Salat

Suppe

Gazpacho von gerösteter Paprika mit Zitronenöl

Hauptspeise vom Grill

Roster von der Fleischerei Creutz

Tranchen vom gegrilltem Roastbeef mit Chimichurri

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Chili Joghurt-Tahini

Zitronen Knoblauch Garnelen

Gegrillter Maiskolben mit Limetten-Misobutter

Beilagen

Grillgemüse

Knusprige Mac`n Cheesepfanne

Papas arrugadas (Drillinge mit Salzkruste)

Couscoussalat mit Harissa Joghurt

Bratkartoffelsalat mit Balsamico Dijon Senf Dressing und Frühlingszwiebeln

Dessert

Carpaccio von gegrillter Ananas mit Granatapfel und Minz Zucker

Sommerlicher Beeren-Crumble mit Vanille Creme

45,00 € p.P.

Vorspeisen

Wassermelonen-Feta-Salat mit Rucola
Paprika-Hummus mit Gemüsesticks & Olivenöl
Bruschetta 2.0 im Glas mit Brotchips
Verschiedene Brotsorten mit Buttervariationen
Spargelcremesuppe mit Minze

Vom Grill:

Thüringer Rostbratwurst
Grillkäse in Kräutermarinade
Zitronen-Knoblauch-Garnelenspieße
Marinierte Hähnchenschenkel mit Paprika & Honig
Gegrillte Gemüsespieße

Beilagen

Gemüse, Couscous, Salat mit Minz-Joghurt
Parmesandrillinge
Gebackene Süßkartoffel mit Limonenschmand
Mediterrander Nudelsalat mit Oliventapenade

Dessert

Lavendel-Honig-Crème Brûlée
Bananasplit 2.0

33,70 € p.P.

Vorspeisen

Salat von eingelegtem Kürbis mit gerösteten Kernen
Beluga Linsensalat mit Wurzelgemüse und Kresse
Geräucherte Entenbrust auf buntem Feldsalat
Rote Beete Feta Salat mit Feldsalat
Verschieden Brotsorten mit 3erlei Dip

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Butter Croutons

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderrouladen in kräftiger Rotweinjus
Gefüllte Poulardenbrust im Kräuterrahm
Spinat Ziegenkäselasagne

Beilagen

Brez`n Semmelknödel
Butterspätzle mit Bergkäse
Cremiges Waldpilzragout mit frischen Kräutern
Geschmortes Wirsing Tomatengemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Zwetschgenröster mit Mascarponecreme

39,60 € p.P.

Vorspeisen

Rotkohlsalat mit Orange und Petersilie
Tranchen vom Rind mit Zitronen Kapernmayonaise und Schnittlauch
Terrine vom Atlantiklachs mit Dijonsenf Sauce und Feldsalat
Rote Beete Tatar mit Apfel, Walnuss ud Meerrettichschaum

Suppe

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen

Hauptspeisen

Geschmorte Entenkeule
Rindergeschnetzeltes im Waldpilzrahm
Krautnudelpfanne mit Spitzkohl und Kümmel

Beilagen

Fruchtiges Apfelrotkohl
Gerösteter Rosenkohl mit Rosmarin
Kartoffelklöße mit Semmelbröseln
Serviettenknödeln


Dessert

Stollen Pana Cotta Zitrusfruchtragout
Bratapfelcrumble mit Vanilledip

40,70 € p.P.

Lingners Klassik Menü

Vorspeise

Geflämmte Salatherzen mit Senf-Vinaigrette,
gerösteten Kernen und gereiften Bergkäse 

Suppe

Getrüffeltes Kartoffel-Schaumsüppchen 
mit Schnittlauchöl und Sauerteigchip

Hauptgang – zur Wahl

Maishähnchenbrust
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

oder

Spinat-Ricotta-Ravioli 
mit Nussbutter, Salbei und geschmorter Kirschtomate

Dessert

Mascarpone-Mille-feuille mit Beerenragout 

3 Gänge: 37,00 € p.P.

4 Gänge: 42,00 € p.P.

Lingners Genuss Menü

Vorspeise

Ziegenkäse-Tartelette mit Schalottenmarmelade und Belugalinsen 

Suppe

Weißes Tomaten-Schaumsüppchen mit Basilikumöl und Croûtons 

Hauptgang – zur Wahl

Rosa Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und frischem Meerrettich

oder

Geflammtes Kabeljaufilet mit Ofentomaten und Erbsenpüree

oder

Blumenkohl „polnisch“ modern mit Blumenkohlcreme, Kräuterbröseln und Eigelbcrumble 

Dessert

Schokoladenmousse mit Salzkaramell und Mandelkrokant 

3 Gänge: 39,00 € p.P.

4 Gänge: 45,00 € p.P.

Lingners Frühlings Menü

Vorspeise

Spargel-Erdbeer-Salat mit Zitronen-Vinaigrette 

Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit Kartoffelstroh

Hauptgang – zur Wahl

Rosa Kalbsrücken mit grünem Spargel, Estragonjus und Kartoffelgratin 

oder

Gebratenes Saiblingsfilet mit Erbsenpüree und jungem Blattspinat

oder

Spargelrisotto mit confierten Cherrytomaten 

Dessert

Rhabarberkompott mit Vanillecreme und Mandelstreuseln 

3 Gänge: 42,00 € p.P.

4 Gänge: 49,00 € p.P.

Lingners Sommer Menü

Vorspeise

Burrata mit bunten Tomaten und Basilikumöl 

Suppe

Kaltes Gurken-Minz-Süppchen mit Zitronenjoghurt 

Hauptgang – zur Wahl

Rosa Roastbeef mit Ofenkartoffeln und Kräuterbutter

oder

Gebratenes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse und Olivenpolenta

oder

Zucchini-Lasagne mit Ricotta und Tomatensugo 

Dessert

Beeren-Tarte mit Zitronensorbet 

3 Gänge: 42,00 € p.P.

4 Gänge: 49,00 € p.P.

Lingners Herbst Menü

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mit Walnuss und Ziegenfrischkäse 

Suppe

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kernen

Hauptgang – zur Wahl

Geschmorte Rinderbäckchen mit Pastinakenpüree und glasierten Möhren 

oder

Gebratenes Lachsfilet mit Rahmlauch und Kartoffelstampf

oder

Pilzragout mit Serviettenknödel 

Dessert

Zwetschgenröster mit Zimtparfait 

3 Gänge: 42,00 € p.P.

4 Gänge: 49,00 € p.P.

Lingners Winter Menü

Vorspeise

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons 

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert 

Hauptgang – zur Wahl

Rosa Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Skreifilet mit Rahmspinat und Bouillonkartoffeln 

oder

Getrüffeltes Wurzelgemüse-Ragout mit Selleriepüree 

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce und Mandelcrumble

3 Gänge: 42,00 € p.P.

4 Gänge: 49,00 € p.P.

Fingerfood

Wir empfehlen: als Begleitung zu einem Empfang 2-4 Teile | als kleiner Snack 5-8 Teile.
Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil ist 15 Stück.

Herzhaftes

Kleine „Lingnerstulle“ Zwiebelbaguette mit leckerem Schinken-Schnittlauchfrischkäse und frischer Minze	3,30 €
Antipasti-Salat mit Fetakäse	4,40 €
Tranchen vom Maishuhn mit Mango-Chili-Chutney	5,20 €
Mediterrane Frikadelle auf Ratatouille	5,20 €
Birne-Blauschimmel-Tarte	3,90 €
Tramazzini-Törtchen mit Frischkäse und Roastbeef	3,90 €
Mousse von der Räucherforelle mit Brot-Chip	3,90 €
Tatar vom Weiderind mit Limonen-Creme fraiche	3,90 €

Canapé

mit Roastbeeftranchen	4,50 €
mit Lachsschinken	4,40 €
mit Gouda	4,40 €
mit Tomaten-Ziegenkäsecrème	4,40 €
Spießchen	
Pflaumen im Speckmantel	2,10 €
Caprese	3,50 €
Kräutercrêpe-Röllchen mit Lachs Frischkäse Rucola	3,80 €
Kräutercrêpe-Röllchen mit Frischkäse Rucola	3,80 €

Süße Kleinigkeiten

Zwei verschiedene kleine Kuchenstücke	3,80 €
Süßes Blätterteiggebäck	2,40 €
Pâte a` Choux mit Vanilleganache	3,90 €
Cheesecake mit Beerengelee	3,90 €

Flying Buffet

Wir empfehlen: als Begleitung zu einem Empfang 2-4 Teile | als kleiner Snack 5-8 Teile.
Die Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil ist 15 Stück.

Kategorie 1 - 5,50 € pro Teil

Bruschetta 2.0 im Glas

Getrübelter Risini Salat mit Oliventapenade

Toskanische Hackbällchen mit frischem Tomaten Basilikum Salsa

Süßkartoffelpommes im Mini Becher mit Guacamole

Garnele im Kartoffelmantel am Spieß

Ziegenkäse Pralinen auf Rucola - Tomaten Bouquet

Marinierter Caprese Spieß mit Basilikum

gemischte Wraps am Spieß

Erbsen Basilikum Suppe mit Feta Crumble

Kategorie 2- 6,00 € pro Teil

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern

Caesar Salad im Glas

Wakame Glasnudelsalat mit Teriyaki-Tofu

Salat aus grünen Spargel und Erdbeere

Mini Cheese Burger mit Trüffelcreme (auch vegetarisch möglich)

Rote Beete mit Feta, Feldsalat und Walnuss

Garnelenspieße mit Limetten Dip

Hausgemachter Brownie mit Karamell-Espuma

Cake Pops am Spieß

Humus mit Granatapfelkernen und knusprigen Fladenbrot Stick

Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtcreme und Minze

Kategorie 3 - 6,00 € pro Teil

Erbsen Minz Püree mit gebratenem Zander

Hummersuppe mit Cognac Sahne

Avocado Mango Tatar mit Roten Zwiebeln und Limetten Dressing

Classic Taco mit Pulled Beef und Guacamole

Karamellisiertes Beef Carpaccio mit Rucola

Trüffel Ravioli mit Parmesanschaum

Frittierte Bällchen aus Trüffel-Pilz Risotto mit Anti Pasti Ragout

Wassermelonen - Feta Salat mit frischer Minze

Veganes Limoncello Tiramisu

Kategorie 4- 6,50 € pro Teil

Potato Pavé mit Beef Tatar und Crème Fraîche

CaesaRinderfilet-Tranche auf Chimichurie

Gebackene Jakobsmuschel mit getrübten Kartoffelstampf

Lachs-Sashimi auf Wasabi Püree

MinMini Gourmet Burger mit Wagyu Beef

Ceviche vom Kabeljau mit Roten Zwiebeln, Koriander, grüner Chili und Limette

Spicy Tuna Tatar mit Röstzwiebeln

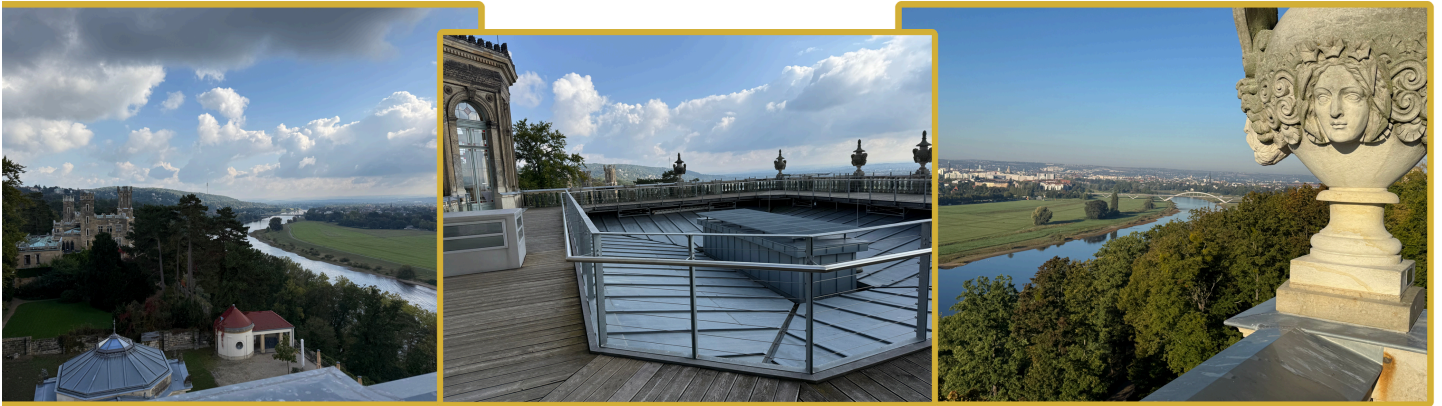
Sektempfang

**Genießen Sie bei einem Glas Sekt die Aussicht über Dresden auf
unserer Dachterrasse.**

Sektempfang mit unserem Haussekt für 7 € / Person.

Miete Dachterrasse 60 € / 30 min.

Miete Dachterrasse 120 € / 1 h.



Oder

**In unserem Restaurant,
auf unserer Aussenterrasse,
oder in unserem
wunderschönen Glaspavillon.**



Sektempfang mit unserem Haussekt für 7 € / Person.

In den Räumlichkeiten der Lingnerterrassen fällt keine Miete an.

Mitternachtssnack

Knabbergebäck im Körbchen	5,90 €
Butterbrezel (pro Stück)	3,50 €
Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf, Butter und Brot (pro Person)	6,00 €
Lingner-Antipasti Platte mit Brot (pro Person)	6,00 €
Currywurst mit Ofenbrot	5,50 €
Köstliche Käse-Lauch-Suppe	6,00 €
Feurige Gulaschsuppe	7,00 €

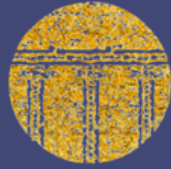
Kuchen | Torten

Schmandkuchen	5,50 €
Obstkuchen mit Streusel nach Angebot	5,50 €
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	6,20 €
Quarktorte Cheesecake nach Angebot	5,90 €
Sacher Torte	6,50 €
Petit fours pro Portion	2,20 €
Heidelbeeren-Käse-Sahne Schnitte (vegan)	5,50 €

Besondere Kuchenwünsche ? - Kein Problem ! Wir arbeiten mit ausgewählten Bäckereien & Konditoreien zusammen, wodurch kein Wunsch unerfüllt bleibt.

Aus diesem Grund ist es nicht möglich Ihren eigenen Kuchen mitzubringen.

Lediglich Ihre Hochzeitstorte, darf für eine Gedeckpauschale von 2,50 € (wir stellen kleine Teller & Kuchengabeln) pro Person mitgebracht werden.



LINGNER TERRASSEN

Kontakt

veranstaltung@lingnerterrassen.de

Tel.: 0351/81085002

**DGM Event & Gastro GmbH & Co. KG
Bautzner Straße 132
01099 Dresden**