

# Veranstaltungen Feierlichkeiten

2011

Informationen und Buchungen

PARKHOTEL ambiente  
Sächsische Schweiz  
Waldstraße 26  
01848 Hohnstein  
Tel . 035975 / 86 20  
Fax 035975 / 86 21 13

[www.hohnstein.hotelambiente.com](http://www.hohnstein.hotelambiente.com)  
[hohnstein@hotelambiente.com](mailto:hohnstein@hotelambiente.com)

## Index

---

▪ Inhaltsverzeichnis	Seite 2
▪ Hotelinformationen	Seite 3
▪ Veranstaltungsräume	Seite 4
▪ Getränkeauswahl	Seite 5
▪ Menüvorschläge	Seite 6/7
▪ Buffetvorschläge	Seite 8 - 11
▪ Grillbuffet	Seite 12
▪ Service – Eisbombe, Schokobrunnen	Seite 12
▪ Service – Blumendekoration, Fotograf, Musik	Seite 13
▪ Anfahrt	Seite 14

Für Fragen oder Buchungswünsche stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung:

Direktionsassistentin  
Empfangsleiterin  
Restaurant- und Bankettleiterin  
Küchenchef

Frau Silke Geike  
Frau Manuela Böstler  
Frau Sabine Jarsetz  
Herr Steffen Lindner

**PARKHOTEL ambiente Sächsische Schweiz ~ Waldstraße 26 ~ 01848 Hohnstein**

Telefon  
Fax  
Mail  
Internet

+49 35975 / 86 20  
+49 35975 / 86 21 13  
hohnstein@hotelambiente.com  
www.hohnstein.hotelambiente.com

## HOTELINFORMATIONEN

### LAGE

Unser Haus befindet sich am Waldrand zum Nationalpark Sächsische Schweiz. Es liegt sehr ruhig nahe dem Aussichtspunkt Napoleonschanze und der phantastischen Panoramaaussicht am Brand sowie der Burg Hohnstein. Der Markt Hohnstein, das Rathaus mit Standesamt und die Burg sind ca. 1km entfernt.

### PARKMÖGLICHKEIT

Für Ihre Feierlichkeit sind genügend Parkplätze vorhanden. Das Parken auf unserem Parkplatz ist für Sie kostenfrei. Möchten Sie Ihr Auto einstellen, so bieten wir Ihnen Garagen an. Diese befinden sich hinter dem Haus, unterhalb des Wellnessbereiches. Die Nutzungsgebühr einer Garage beträgt pro Tag EUR 5,00.

### ZIMMERAUSSTATTUNG

49 exklusive Zimmer mit 97 Hotelbetten geben Ihnen das Gefühl voller Entspannung – mit allen Vorzügen eines 4-Sterne-Hotels. Alle Zimmer sind ausgestattet mit Sat-TV, Minibar, Telefon und Bad mit Dusche / WC und Fön. Erwachen Sie mit einem Lächeln auf den Lippen, hören Sie die Natur vor dem Haus und freuen Sie sich auf einen neuen Tag.

### ZIMMER & PREISE

4 Einzelzimmer	ca. 15 m <sup>2</sup>	ab EUR 67,00
1 Twin / Zweibettzimmer	ca. 22 m <sup>2</sup>	ab EUR 88,00
30 Doppelzimmer	ca. 16-17 m <sup>2</sup>	ab EUR 88,00
8 Doppelzimmer Deluxe	ca. 18-22 m <sup>2</sup>	ab EUR 95,00
6 Juniorsuiten	ca. 24-27 m <sup>2</sup>	ab EUR 100,00

Unser Haus weist 2 **behindertengerechte Zimmer**, 7 **allergiker-freundliche Zimmer** und großteils **Nichtraucherzimmer** auf.

Die Zimmerpreise beinhalten das reichhaltige **Frühstück vom Buffet**, die **Nutzung der Sauna** im Wellnessbereich, **des Parkplatzes** und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die im Ort erhobene **Kurtaxe** von EUR 0,60 pro Person und Tag erlauben wir uns, unseren Gästen weiter zu berechnen.

Auf Anfrage können Sie gern Ihr **Haustier** (Kleintiere) mitbringen. Wir berechnen einen Reinigungsaufschlag von EUR 6,00 pro Tag.



## VERANSTALTUNGSRÄUME

Neben unserem **RESTAURANT „LE JARDIN“** stellen wir Ihnen für Feierlichkeiten 2 Veranstaltungsräume in der 1. Etage zur Verfügung. Ein separater Eingang, welcher direkt zu den Veranstaltungsräumen führt, ist bestens für Hochzeiten geeignet.

### KANDINSKY

Mit 117m<sup>2</sup> Fläche, einer Höhe von 3 Metern und einem Ambiente, das seinesgleichen sucht: So präsentiert sich unser Raum "Kandinsky". Mit dem hellen, freundlichen Raum und einer angrenzenden Terrasse von 6,4 x 12 Metern mit Blick auf den Wald schaffen wir eine Wohlfühlumgebung als Grundstock für ein gutes Gelingen Ihrer Feier. Die Bestuhlungsmöglichkeiten für Feierlichkeiten liegen bei einer Kapazität von bis zu 90 Personen.

### CHAGALL

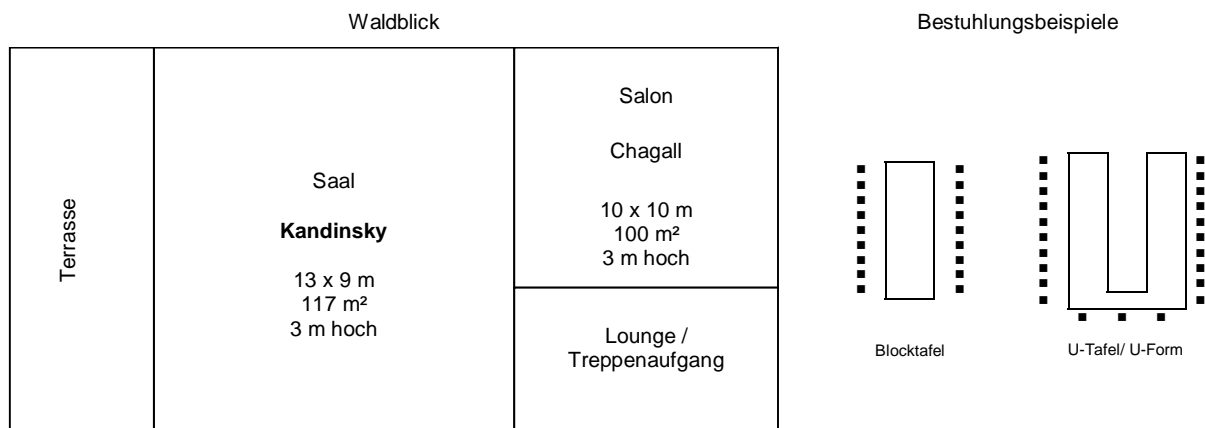
Auf einer Grundfläche von 100 m<sup>2</sup>, in geschmackvollem Ambiente und ausgestattet mit Tanzfläche, finden Sie unseren Raum „Chagall“. Bei Feierlichkeiten ab 45 Personen empfehlen wir die Reservierung beider Veranstaltungsräume, so dass Buffet und Tanz im Raum Chagall Platz finden. Autark ist der Raum Chagall für Feierlichkeiten inklusive Tanz und Buffet bis zu 30 Personen geeignet. Die Wand zur Lounge lässt sich komplett öffnen, so dass Ihnen der gesamte Eingangsbereich für größere Feierlichkeiten zur Verfügung steht.

### VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

Veranstaltungsräume:	Kandinsky	Chagall
Verdunklungsmöglichkeit	✓	✓
Block-Tafel	40	34
U-Tafel	60	45
Bankett (max. 8 runde Tische)	80	50

### RAUMMIETE

Veranstaltungsraum	halbtägig (bis 5 h)	ganztägig (über 5 h)
Veranstaltungsraum "Kandinsky"	EUR 75,00	EUR 100,00
Veranstaltungsraum "Chagall"	EUR 60,00	EUR 90,00



### TAGUNGSTECHNIK

Leinwand	kostenfrei	Mikrofon und Verstärker	auf Anfrage
Beamer	EUR 40,00	Diaprojektor	EUR 10,00
DVD-Player	EUR 20,00	Videokamera VHS	auf Anfrage
Rednerpult	auf Anfrage		

**GETRÄNKEPREISE FÜR VERANSTALTUNGEN  
AB 20 PERSONEN**

**FASSBIER / FLASCHENBIER**

Lübzer Pils / Schwarzer Steiger	0,50 l	EUR 3,80
Lübzer Pils / Schwarzer Steiger	0,30 l	EUR 2,40
Erdinger Hefeweizen natur / dunkel / kristall	0,50 l	EUR 3,50
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,50

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Fürst Bismarck Mineralwasser Sprudel	0,75 l	EUR 4,80
San Pellegrino Mineralwasser Medium	0,75 l	EUR 4,80
Vittel Mineralwasser Naturell	1,00 l	EUR 5,50
Säfte – Orange, Apfel, Multivitamin, Banane, Kirsch, Traube	1,00 l	EUR 7,50
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	1,00 l	EUR 7,50
Coca Cola, Fanta, Sprite	1,50 l	EUR 8,50

**WEISSWEIN**

„Vision“, Riesling, Oba, halbtrocken, Rheingau	0,75 l	EUR 23,40
Eden Rock Cuvée, Riesling/ Rivaner/ Scheurebe, trocken, Pfalz	0,75 l	EUR 18,50
Go East, Pinot Grigio, trocken, Balkan	0,75 l	EUR 17,40
770 Miles, Chardonnay, trocken, Kalifornien	0,75 l	EUR 19,90

**ROTWEIN**

Weinböhlauer Gellertberg, Dornfelder, trocken, Sachsen	0,75 l	EUR 32,90
Eden Rock Cuvée, Dornfelder/ Spätburgunder/ St.Laurent, Pfalz	0,75 l	EUR 19,50
Go East, Merlot, trocken, Balkan	0,75 l	EUR 18,90
770 Miles, Zinfandel, trocken, Kalifornien	0,75 l	EUR 21,90

**SEKT**

Sekt Schloß Affaltrach weiß, trocken, Hausmarke	0,75 l	EUR 21,00
Sekt Schloß Affaltrach rosé, trocken, Hausmarke	0,75 l	EUR 21,00
Prosecco di Conegliano, trocken	0,75 l	EUR 31,00
Champagner Pommery Brut Royal	0,75 l	EUR 55,00

**SPIRITUOSEN**

Martini – bianco/ extra dry/ rosso/ d'oro	0,05 l	EUR 4,50
Sandeman Sherry - rich golden/ medium/ dry seco	0,05 l	EUR 4,50
Malteser Aquavit	0,02 l	EUR 2,20
Linie Aquavit	0,02 l	EUR 2,50
Jim Beam	0,02 l	EUR 5,50
Johnnie Walker Red Label	0,02 l	EUR 6,50
Wilthener Gebirgskräuter	0,02 l	EUR 2,00
Jägermeister	0,02 l	EUR 2,30
Ramazotti	0,02 l	EUR 2,50
Fernet Branca	0,02 l	EUR 2,50
Grappa Nonino	0,02 l	EUR 4,00
Schwechower Obstbrände	0,02 l	EUR 4,00
Bailey's	0,02 l	EUR 2,30

**HEISSGETRÄNKE**

Kanne Kaffee	8 Tassen	EUR 7,50
--------------	----------	----------

## **MENÜVORSCHLÄGE FÜR VERANSTALTUNGEN AB 6 PERSONEN**

### **Menü 1**

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten  
und frischem Basilikum  
an einem kleinen Salatbukett



Gegrilltes Heilbuttfilet an Orangen - Chiccoreegemüse  
serviert mit Rote Bete - Risotto



Grießflammerie mit Himbeerpüree

EUR 19,00

### **Menü 2**

Cappuccino von Karotte und Kokos



Rosmarinicatta vom Huhn  
auf tomatisierten Bandnudeln  
und gebratener Zucchini



Waldmeister Panna Cotta  
mit Erdbeersalat

EUR 20,00

### **Menü 3**

Flusskrebscremesüppchen  
mit Walnuss - Lauchörtchen



Schweinefilet sizilianisch mit Balsamicojus  
auf mediterranem Gemüsebett  
serviert mit Dauphinekartoffeln



Hausgemachtes Mousse au Chocolat  
auf Früchtespiegel

EUR 22,50

#### **Menü 4**

Cocktail von Atlantikcrevetten  
mit Ananas und grünem Pfeffer



Kartoffelcrèmesüppchen  
mit Safran und frischer Gartenkresse



Tranchen vom Kalbsrücken  
an warmen Rucola - Tomatensalat und Balsamicojus  
dazu Kartoffelgratin



Crème Caramel  
mit Portweinzwetschgen

EUR 28,50

#### **Menü 5**

Vitello Tomato  
in Thunfisch - Kapernsauce



Kräftige Rinderbouillon  
mit Celestine



Schweinefiletspitzen mit grünem Pfefferrahm  
in der Königinpastete



Lammrücken in der Kräuterkruste  
an lauwarmem Linsensalat mit Limonendressing  
und provenzalischen Kartoffeln



Crème Catalan

EUR 35,00

**BUFFETVORSCHLÄGE FÜR VERANSTALTUNGEN**  
**AB 20 PERSONEN**  
(Bereitstellungszeit: 4 Stunden)

**Buffet I**

*Vorspeisen*

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenem Dressing  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella  
und frischem Basilikum  
Gegrilltes Gemüse im Balsamicosud  
Landschinken an Honigmelone  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

*Suppe*

Geflügel-Limonengrassüppchen

*Hauptgerichte*

Lachsfilet auf Limonen - Lauchragout  
Schweinefilet auf grünen und gelben Zucchini  
Putenbruststreifen mit Ananas und Curry

*Beilagen*

Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,  
Basmatireis

*Dessert*

Honig - Panna - Cotta  
auf Früchten der Saison

*Käse*

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Preis pro Person EUR 24,00

## **Buffet II**

### *Vorspeisen*

Bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenem Dressing  
Parmaschinken an Cantaloupmelone  
Graved Lachs mit Dijonsenf - Honig - Sauce  
Meeresfrüchte mit Cocktailsauce

### *Suppe*

Paprika - Frischkäsesüppchen

### *Hauptgerichte*

Baramundifilet auf pikantem Fenchel - Ananasragout  
Maishähnchen „Suprême“ auf Mangochutney  
Kalbsrücken im Schinkenmantel  
in Balsamicosauce

### *Beilagen*

Gemüse der Saison  
Kartoffel - Lauch - Gratin, Kartoffelkroketten,  
geräucherter Basmatireis

### *Dessert*

Weiß und braune Mousse au Chocolat  
Grießflammeri  
mit Himbeermark

### *Käse*

Internationale Käseauswahl  
mit exotischen Früchten

Preis pro Person EUR 28,50

## **Italienisches Buffet**

### *Vorspeisen*

Auberginen, Zucchini und Austernpilze in Balsamico gebraten  
Reichhaltige Schinken- und Käseauswahl aus Italien  
Vitello Tonato  
Tomate - Mozzarella - Basilikum  
Scampicoctail

### *Salate*

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings  
Eingelegter Schafskäse mit Thymian  
Salat von weißen Riesenbohnen und Thunfisch  
Ciabatta und Knoblauchbaguette

### *Suppe*

Auberginencremesüppchen  
mit gerösteten Pinienkernen

### *Pasta*

Spaghettini mit  
Chorizo, Tomaten und Oliven in rotem Pesto

### *Hauptgerichte*

Doradenfilet auf Fenchelgemüse  
Involtini gefüllt mit Ricotta und Spinat  
auf sizilianischem Gemüse

### *Beilagen*

Gnocchi Pomodoro, Polenta

### *Dessert*

Tiramisu  
Panna Cotta mit Orangensauce

Preis pro Person EUR 29,50

## **Gourmetbuffet**

### *Vorspeisen*

Bresaola an zweierlei Melone  
Junge Feldsalatröschen in Erdbeervinaigrette  
mit marinierter Entenbrust und gerösteten Haselnüssen  
Salat von Rucola und Cocktailtomaten mit frischen Parmesanspänen  
Hausgebeizter Lachs an grünem Pfefferschmand  
Edel - Fischterriner mit Limonen - Dill - Crème

### *Suppe*

Hummercrèmesüppchen

### *Hauptgerichte*

Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Kohlrabi - Morchelragout  
Perlhuhsuprême in Sauce Royale mit Thai - Spargel  
Tranchen vom Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel  
auf sizilianischem Gemüse

### *Beilagen*

Getrüffelte Tagliarini,  
Ricotta - Kartoffelgratin, geräucherter Basmatireis

### *Dessert*

Hausgemachtes Tiramisu  
Internationale Käseauswahl mit exotischen Früchten  
Crème Brûlée, Guanaja - Schokoladen - Mousse

Preis pro Person EUR 36,50

### **Grillbuffet**

(ganzjährig, ab 10 Personen buchbar)

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat  
Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand  
Verschiedene Dipsaucen  
Große Auswahl an Bratwurst und Steaks  
Fisch in der Folie gebacken  
Brot und Baguette

Preis pro Person ab EUR 19,00

### **ALL INCLUSIVE ANGEBOT:**

Für einen Aufschlag von EUR 25,00 pro Person erhalten Sie 3 Stunden Fassbier, Softgetränke und Kaffee. Im Winter servieren wir Punsch oder Glühwein statt Fassbier.

Für die gemütliche Zeit an unserem Lagerfeuer empfehlen wir Ihnen Stockwurst und Knüppelteig zum Preis von EUR 4,50 pro Person.

### **EISBOMBE**

Als besondere Überraschung zum späteren Abend servieren wir gern im Anschluss an das Abendessen (ca. 22.00 Uhr) eine Eisbombe. Diese wird mit Feuerwerk präsentiert. Eine Eisbombe stellen wir ab 20 Personen her. **Preis pro Person EUR 4,00**

### **SCHOKOLADENBRUNNEN**

Für Ihre Feier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein besonderes Highlight an: Mit dem Schokoladenbrunnen oder der Schokoladenfontäne werden einzigartige Schokoladen-Fruchtfondues inszeniert.

Sie und Ihre Gäste dippen Früchte oder andere Leckereien in den Fluss der mehrstöckigen Kaskade und lassen diese von einem hauchdünnen, warmen weißen oder braunen Schokoladenschmelz überziehen.

Eine kleine Schokoladenfontäne ist für einen Gesamtpreis ab EUR 350,00 buchbar. Hierbei sind Obst, Spießler und 4kg Schokolade enthalten. Diese Menge ist für 30-50 Personen kalkuliert. Feine belgische Kuvertüren in den Sorten Zartbitter, Vollmilch oder Weiße Schokolade können geliefert werden. Eine Sorte Schokolade kann der Brunnen spenden.

Gern können Sie unsere Menü- sowie Buffetvorschläge untereinander variieren. Sollten Ihnen die im Vorfeld genannten Angebote nicht zusagen, arbeiten wir natürlich auch ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot aus. Rufen Sie uns an.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen für Speisenmitnahme Verpackungsmaterial zum Preis von EUR 1,00 pro Person zur Verfügung.

## SERVICE

### BLUMENDEKORATION

Für die Blumengestaltung Ihrer Feierlichkeit empfehlen wir Ihnen unsere Floristin. Sie ist Ihnen gerne bei der Dekoration behilflich.

#### **Gärtnerei Gruschwitz**

Hohwaldstraße 5  
01844 Hohwald  
Tel. 03596 / 602040

### FOTOGRAF

Um die schönen Erinnerungen Ihrer Feier festzuhalten, empfehlen wir Ihnen folgende Fotografen. Neben den üblichen Fotoalben erhalten Sie z.B. auch Fotobücher mit Ihren eigenen Digitalbildern und Bildern des Fotografen.

#### **ModelForADay**

Kathleen Mangatter  
Königsbrücker Landstrasse 57  
01109 Dresden  
Tel. 0351 / 5005812

#### **Foto Gnauck**

Ulrich Gnauck - Fotografenmeister  
Dresdner Strasse 41  
01844 Neustadt  
Tel. 03596 / 602370

#### **Fotoatelier Kunde**

Wilhelm-Franke-Strasse 38  
01219 Dresden  
Tel. 0351 / 2842115

### MUSIKALISCHE GESTALTUNG

Angefangen von dezenter und leichter Hintergrundmusik während Ihres Menüs bis hin zu einem flexiblen DJ oder Livemusik von einer Band, wir haben viele Vorschläge für Sie:

#### **partydiscothek**

Herr Mario Zimmermann  
Tel. 0179 / 48 18 947  
[www.partydiscothek.de](http://www.partydiscothek.de)

#### **Kathrin, Olivia & Band**

Herr Wolfgang Fritze  
Tel. 0170 / 31 33 533  
[www.kathrin-olivia-band.de](http://www.kathrin-olivia-band.de)

#### **Unplugged Inc.**

Robert Simmchen & Philipp Herzig  
Tel. 0151 / 129 317 94 & 0178 / 61 56 244  
[www.unplugged-inc.de](http://www.unplugged-inc.de)

## WEGBESCHREIBUNG

So finden Sie uns schnell und sicher!

### Mit dem Auto

#### ***Aus Richtung Berlin kommend***

fahren Sie die Autobahn A13 in Richtung Dresden. Von der Autobahn A13 wechseln Sie am Autobahnkreuz Dresden Nord auf die Autobahn A4 in Richtung Bautzen/Görlitz. Auf der A4 bis zur Abfahrt Ottendorf-Okrilla, dann über Radeberg, Stolpen, Neustadt und schließlich nach Hohnstein. Im Ort den Wegweisern PARKHOTEL ambiente folgen.



#### ***Aus Richtung Magdeburg/Leipzig kommend***

fahren Sie die Autobahn A14 in Richtung Dresden. Von der Autobahn A14 wechseln Sie am Autobahndreieck Dresden Nossen auf die Autobahn A4 in Richtung Bautzen/Görlitz. Auf der A4 bis zur Abfahrt Ottendorf-Okrilla, dann über Radeberg, Stolpen, Neustadt und schließlich nach Hohnstein. Im Ort den Wegweisern PARKHOTEL ambiente folgen.

#### ***Aus Richtung Nürnberg kommend***

fahren Sie die Autobahn A9 in Richtung Hof / Berlin. In Hof wechseln Sie am Autobahnkreuz Hochfranken auf die Autobahn A72 in Richtung Chemnitz / Dresden. Der Autobahn A 72 folgen Sie bis zum Autobahnkreuz Dresden Nord und führen die Fahrt auf der Autobahn A4 in Richtung Bautzen/Görlitz fort. Auf der A4 bis zur Abfahrt Ottendorf-Okrilla, dann über Radeberg, Stolpen, Neustadt und schließlich nach Hohnstein. Im Ort den Wegweisern PARKHOTEL ambiente folgen.

#### ***Neue Abfahrt von der A4 über die A17 nach Hohnstein***

Sie fahren von der A17 die Abfahrt Pirna herunter und auf die 172A in Richtung Pirna. Auf der 172A fahren Sie die Abfahrt Pirna-Graupa herunter und biegen links in Richtung Pirna ab.

In Pirna fahren Sie an der 1. Ampel links (kurze Abbiegespur) Richtung Bastei/Neustadt weiter bis zur nächsten Ampelkreuzung, wo Sie wieder rum nach links in Richtung Bastei/Neustadt fahren.

Sie fahren durch die Ortschaften Doberzeit, Lohmen, vorbei an der Bastei, Rathewalde bis zum Hockstein, wo Sie dem Straßenverlauf der Hauptstraße nach Hohnstein folgen.

In Hohnstein fahren Sie mit der Hauptstraße in eine sehr enge Straße hinein, hierbei müssen Sie den Verkehrsspiegel beachten. Weiterfahrt der Oberen Straße, wo Sie an der großen Eiche rechts zum PARKHOTEL ambiente fahren – Bitte beachten Sie die Beschilderung, in Hohnstein, zum Hotel.

Alternativ können Sie sich auch am Hotelleitsystem orientieren (ab Pirna Route A, dann auf Route C)

### Mit der Bahn

Vom Dresdner Hauptbahnhof finden Sie regelmäßig einen S-Bahn-Anschluss nach Bad Schandau. In Bad Schandau stehen Ihnen am Bahnhof auch Taxis zur Verfügung. Selbstverständlich können Sie auch nach vorheriger Anmeldung unter, ☎ 035975 / 86 20, unseren Hotelshuttle von Bad Schandau nach Hohnstein nutzen.

### Mit dem Flugzeug

Auf dem Dresdner Flughafen angekommen, können Sie mit dem Taxi direkt nach Hohnstein fahren. Ferner besteht die Möglichkeit mit der im 30 Minuten – Rhythmus fahrenden S-Bahn zum Dresdner Hauptbahnhof zu fahren, wo Sie weiteren Anschluss nach Bad Schandau finden.

*Wir wünschen Ihnen eine gute Fahrt und Anreise!*