

# MÜCKEN SCHLÖSSCHEN

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN



## BANKETTKARTE

Sie geben ein Fest – Wir machen den Rest!

Mückenschlösschen am Rosental · Waldstraße 86 · 04105 Leipzig  
Tel.: 0341 / 9 83 20 51 · Fax: 0341 / 9 83 20 52 · E-Mail: [mueckenteam@online.de](mailto:mueckenteam@online.de)  
[www.mueckenschlösschen-leipzig.de](http://www.mueckenschlösschen-leipzig.de)

# Ihre Feier im Mückenschlösschen

## Sie planen Ihre Familien- oder Firmenfeier?

Unsere eleganten Veranstaltungsräume bieten den perfekten Rahmen für eine romantische Hochzeitsfeier, sowie Familienfeiern aber auch Firmenfeiern oder ein Geschäftsessen.

Wir beraten Sie umfassend und erstellen für Sie Ihr persönliches Arrangement abgestimmt auf Ihre Wünsche, auch wenn es um kulturelle Umrahmung, Bestuhlungsvariationen, Dekorationen oder Fotograf geht.

Eine große Auswahl an Menü- und Buffetvariationen, sowie eine ausgewählte Speisekarte und Weinkarte halten wir individuell für Sie bereit. Unser Küchenchef wird Sie mit seinem Team in jedem Fall mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Unser charmantes Serviceteam zeichnet sich durch Erfahrung und Engagement aus und wird Sie herzlich umsorgen.

## UNSERE VERANSTALTUNGSRÄUME

Raum	Größe	Preis
Rosentalsaal	bis 100 Personen	500.- Euro
Kaminzimmer	bis 25 Personen	80.- Euro
Weinstube	bis 30 Personen	80.- Euro
Turmzimmer	bis 25 Personen	80.- Euro

## EMPFANG & GETRÄNKE-PAUSCHALE

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif. Wählen Sie zwischen Prosecco, Rotkäppchen Sekt, Aperol Spritz, Martini, Sherry oder Campari Orange.

Dazu empfehlen wir kleine Appetit-Häppchen. Bei den Getränken für Ihre Veranstaltung besteht die Möglichkeit ein auf Ihren Anlass passendes Pauschal-Angebot zusammenzustellen.

*Unsere Experten vom Veranstaltungsteam beraten Sie hierzu gerne.*

*Preise nach Absprache*



DAS **Leben**  
SOLLTE NICHT NUR GELEBT,  
SONDERN VOR ALLEM  
**gefeiert**  
WERDEN.

Es erwartet Sie unser großes Restaurant im Erdgeschoss, im Obergeschoss das Kaminzimmer mit wohligerem Feuer in unvergleichlicher Atmosphäre, die Weinstube mit einer großen Auswahl an Weinen und der große Rosentalsaal, der ein festliches Ambiente für Ihre Feierlichkeiten garantiert.

# Buffets

mit den besten Zutaten

## MEDITERRANES BUFFET - AB 20 PERSONEN

### VORSPEISEN

- \* Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- \* Porcino Tonnato – Schweinefleisch in Thunfischsauce
- \* Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- \* Gebackene Auberginenscheiben
- \* Mariniertes Schafskäse mit Olivenöl und Gurke
- \* Garnelensalat mit Tomatenwürfel und Rucola
- \* Anti Pasti – Gemüse in Olivenöl und Kräutern



### HAUPTGERICHTE

- \* Piccata Milanese – Hähnchenbrustmedaillons in Ei-Parmesanhülle
- \* Gebratene Edelfischmedaillons auf mediterranem Gemüse
- \* Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Spinat-Pesto
- \* Mediterraner Tomatenreis, Rosmarinkartoffeln

### DESSERT

- \* Französische Käsespezialitäten mit Weintrauben, Brot, Baguette, Butter
- \* Hausgemachtes Tiramisu
- \* Salat von frischen Früchten
- \* Crema catalana

42.90 Euro pro Person

Notizen

---

---

---

---

## BUFFET »MÜCKENSCHLÖSSCHEN« - AB 20 PERSONEN

### VORSPEISEN

- \* Medaillons vom Schwein und Hähnchen mit saurem Essiggemüse
- \* Geräuchertes und Gesalzenes vom Lachs
- \* Spezialitätenplatte von Wild und Geflügel
- \* Tomate mit Mozzarella und frischem Rucola
- \* Grüner Bohnensalat mit Kirschtomaten
- \* Knackige Blattsalate, Radieschen, Rettich, Paprika mit Dips und Dressing

Bitte stellen Sie Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammen und wählen Sie 2 Hauptgerichte, 2 Gemüsebeilagen und 2 Sättigungsbeilagen aus:

### HAUPTGERICHTE

- \* Tranchen vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons
- \* Zarter Rinderbraten in Rotweinjus
- \* Duett vom Zander und Lachs auf Limetten-Lauchgemüse
- \* Sächsischer Mutzbraten in Majoransauce
- \* Thai-Chicken Curry mit einer leichten Honig-Chili-Sauce
- \* Süßkartoffel-Gemüse Curry mit Paprika, grünen Bohnen und Zucchini (vegan)

### BEILAGEN

- \* Butterbohnen, Blumenkohl, Mandelbrokkoli, Karotten-Kohlrabi-Rahmgemüse, Apfelrotkraut, Sauerkraut, knackiges Gemüse der Saison
- \* Herzoginkartoffeln, Kroketten, Jasminreis, hausgemachte Spätzle, gebratene Schupfnudeln, Kartoffelklöße, Semmelknödel, Kartoffelgratin
- \* Feines Bäckerbrot, Partybrötchen und Butter

### DESSERT

- \* Auswahl von internationalem Käse mit Trauben
- \* Chia-Pudding mit marinierten Kirschen
- \* Fruchtgrütze mit Vanilleschaum
- \* Salat von frischen Früchten
- \* Crème Caramel

44.90 Euro pro Person

Notizen

---

---

---

---

## IHR KOMBINATIONEN-BUFFET - AB 20 PERSONEN

Auch hier können Sie ganz nach Ihren persönlichen Wünschen Ihre Speisen zusammenstellen. Sie wählen eine gemeinsame Vorspeise sowie eine Suppe, die wir Ihnen servieren:

- Vorspeisen:**
- \* Kleine Kartoffelpuffer mit Rauchlachs an Crème fraîche
  - \* BBQ-Hähnchen auf Coleslaw und feinem Wildkräutersalat
  - \* Mediterraner Vorspeisenteller – köstliche Kleinigkeiten
  - \* Zarte Salate an Balsamicodressing mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
  - \* Tomaten-Tatar mit frischem Basilikum, Schmand und geröstetem Baguette

- Suppen:**
- \* Curry-Kokos-Suppe mit frischem Ingwer und Gemüsestreifen
  - \* Sächsische Kartoffelsuppe mit Lauch
  - \* Klare Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Flädle
  - \* Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

- Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge**
- \* Tranchen vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons
  - \* Zarter Rinderbraten in Rotweinjus
  - \* Sächsischer Mutzbraten in Majoransauce
  - \* Thai-Chicken Curry mit einer leichten Kokosnuss-Chili-Sauce
  - \* Süßkartoffel-Gemüse Curry mit Paprika, grünen Bohnen und Zucchini
  - \* Duett vom Zander und Lachs auf Limetten-Lauchgemüse

- Bitte wählen Sie 4 Beilagen**
- \* Butterbohnen, Mediterranes Gemüse, Mandelbrokkoli,
  - \* Rotkraut, Sauerkraut, Gemüse der Saison, Karotten-Kohlrabigemüse,
  - \* Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Jasminreis, Kartoffelklöße,
  - \* Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Risotto

- Bitte wählen Sie 1 Dessert**
- \* Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
  - \* Sächsische Apfelringtaler mit Zimtucker und Vanillesauce
  - \* Mückenschlösschen-Dessertteller mit feinen Früchten
  - \* Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelpüree und Sahne
  - \* Chia-Pudding mit marinierten Kirschen

43.90 Euro pro Person

Notizen

---



---



---



---

## FLYING BUFFET - AB 20 PERSONEN

Die etwas andere Art Ihre Feier zu gestalten – meist eine lockere Geschichte an hübsch dekorierten Stehtischen um die Veranstaltung kommunikativ zu halten und Ihre Gäste nicht an bestimmte Plätze zu binden. Alle Speisen sind in kleinen Gläsern, Schälchen, Tellern oder auf Löffeln angerichtet; werden von unserem Servicepersonal immerzu angeboten und sind zum Stehverzehr gut geeignet.

- \* Lachstatar ..... 4.90
- \* Ziegenfrischkäse mit Maracuja Coulis und rosa Pfeffer ..... 4.90
- \* Meeresfrüchtesalat ..... 4.90
- \* Algensalat mit Garnelen ..... 4.90
- \* Tomate-Mozzarella-Spieße ..... 3.90
- \* Kleine gemischte Käsespieße ..... 3.90
- \* Datteln im Speckmandel und Oliven am Spieß ..... 3.90
- \* Roastbeef gebraten auf Coleslaw-Salat ..... 5.90
- \* Serrano Schinken mit Melonenbällchen ..... 3.90
- \* Antipasti mit getrockneten Tomaten ..... 3.90
- \* Mariniertes BBQ – Hähnchen auf rosa Linsensalat ..... 3.90
- \* Riesengarnelen auf pikantem Glasnudelsalat ..... 4.90
- \* Gemischte exotische Fruchtspieße ..... 4.20
- \* Mousse au Chocolat – hell und dunkel ..... 3.90
- \* Panna cotta mit Kirschgrütze ..... 3.90
- \* Crème Caramel ..... 3.90
- \* Chia-Pudding mit marinierten Kirsche ..... 3.90

*Der Preis für dieses Buffet richtet sich nach der Auswahl, sowie der Anzahl der von Ihnen gewählten Speisen. Wir beraten Sie hierzu gern und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.*



Notizen

---



---



---



---

## SCHLEMMER-BUFFET - AB 20 PERSONEN

---

### VORSPEISEN

- \* Teriyaki-Hähnchen mit Algensalat
- \* Anti-Pasti-Variation
- \* Edle Räucherfisch-Variation
- \* Cherrytomaten und Mozzarella-Bällchen in Basilikumpesto
- \* Salate frisch und knackig mit Dips und Dressing
- \* Apfel-Fenchelsalat mit Schinkenstreifen

### HAUPTGERICHTE

- \* Medaillons vom Wildlachs auf jungem Lauchgemüse in Dillrahm
- \* Roastbeef, rosa gebraten mit Pilzrahmsauce
- \* Gebratene Hähnchenbrust auf leichtem Curryrahm
- \* Penne mit Tomatenpesto, Zucchini und frischem Blattspinat

### BEILAGEN

- \* Jasminreis, gratinierte Kartoffeln, neue Kartoffeln, frisches Marktgemüse
- \* Große Käseauswahl mit Weintrauben garniert
- \* Auswahl von frisch gebackenem Brot und Brötchen

### DESSERT

- \* Variation von Mousse au Chocolat
- \* Wassermelonenplatte mit Weintrauben
- \* Crème Caramel mit Amarettinis
- \* Gebackener Apfel-Crumble mit Vanillesauce



47.90 Euro pro Person

Notizen

---

---

---

---

## SÄCHSISCHES BUFFET - AB 20 PERSONEN

---

### VORSPEISEN

- \* Wermsdorfer Räucherfisch-Variationen mit verschiedenen Dips
- \* Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten
- \* Wurst-Salat mit Gewürzgurken und roten Zwiebeln
- \* Gurkensalat in Dill-Sauerrahm
- \* Gefüllte Champignons
- \* Sächsischer Eiersalat mit frischem Schnittlauch

### SUPPE

- \* Sächsische Kartoffelsuppe mit Lauch

### HAUPTGERICHTE

- \* Sächsischer Rinderbraten mit Champignonsoße, Rotkohl und Klößen
- \* Leipziger Allerlei mit Hähnchenstreifen und Kräuterreis
- \* Gratinierte Rosmarinkartoffeln mit Tomate und Rucola

### BEILAGEN

- \* Variationen von Käse aus der Region
- \* Auswahl von Brot und Brötchen, Butter

### DESSERT

- \* Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott
- \* Kirschgrütze mit Vanillesoße
- \* Leipziger Lerchen



38.90 Euro pro Person

Notizen

---

---

---

---

## KLEINES BUFFET

- \* Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
- \* Gemischte Wurst- und Bratenplatte
- \* Hackepeter mit Zwiebelringen
- \* Heringsfilet auf Apfelingen
- \* Tomaten- und Gurkensalat
- \* Geflügelsalat
- \* Gemüsesalat
- \* Käseplatte
- \* Brot, Baguette, Butter
- \* Rote Grütze mit Vanillesauce
- \* Salat von frischen Früchten



Gerne können Sie das kleine Buffet mit einem warmen Hauptgang ergänzen – wir beraten Sie hierzu gern.

28.90 Euro pro Person

Notizen


### MÜCKENSCHLÖSSCHEN KAFFEE-TAFEL

Kaffee, Tee und heiße Schokolade soviel und sooft Sie mögen, dazu ein Stück Torte und ein Stück frischen Kuchen vom Blech.

14.50 Euro pro Person

### MÜCKENSCHLÖSSCHEN KAFFEE-SCHÜSSEL

Eine Auswahl von Petit four, Obstschiffchen, kleine Windbeutel, Schweinsöhrchen, Linzer Törtchen ...

24.00 Euro für 4 Personen  
29.00 Euro für 6 Personen  
34.00 Euro für 8 Personen

Ebenso bieten wir eine große Auswahl an Obst- und feinen Sabnetorten an. Lassen Sie sich von uns beraten.



# Menüs

im Überblick

**MENÜ 1** \* Rucola-Radieschensalat an Himbeerdressing mit geräuchertem Forellenfilet  
\* Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel, Rahmjus mit frischem Marktgemüse und gratinierte Rahmkartoffeln  
\* Schokoladentörtchen mit Vanillesoße und Früchten  
*32.50 Euro pro Person*

**MENÜ 2** \* Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne  
\* Glaciertes Teriyaki-Hähnchen auf Honig-Sesam-Chilisauce mit knackigem Gemüse und Kartoffelgratin  
\* Mango-Kokos-Crumble mit marinierten Himbeeren  
*30.90 Euro pro Person*

**MENÜ 3** \* Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
\* Gefüllte Rinderroulade mit Rotweinsauce, Rotkraut und Kartoffelklößen  
\* Mückenschlösschen-Dessertteller mit feinen Früchten  
*36.90 Euro pro Person*

**MENÜ 4** \* Festtagssuppe: Klare Brühe mit Grießklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen  
\* Entenkeule an Orangen-Rotweinsauce mit Rotkraut und Klößen  
\* Sächsische Apfelringtaler mit Zimtucker, dazu Vanilleeis  
*35.90 Euro pro Person*

**MENÜ 5** \* Waldpilz-Rahmsüppchen mit Rosmarin-Croûtons und frischen Kräutern  
\* BBQ-Wildlachsfilet auf Blattspinat und Sc. Hollandaise  
\* Salat von frischen Früchten mit Ingwer und Eiscreme  
*32.90 Euro pro Person*

**MENÜ 6** \* Cremige Burrata mit karamellisierten Pfirsichen, Wildkräutern  
\* Mückenschlösschen-Grillteller mit Medaillons vom Schwein, Rind und Pute auf frischen Champignons in Rahm mit Saisongemüse und Herzoginkartoffeln  
\* Tiramisu – Mascarponecreme mit Biskuit und Amaretto  
*38.50 Euro pro Person*

# IHRE TAGUNG IM MÜCKENSCHLÖSSCHEN

In entspannter und individueller Atmosphäre kümmern wir uns darum, dass Sie mit allem versorgt sind, was Sie für Ihre Tagung, Konferenz oder Seminar benötigen und Sie kreativ arbeiten können.

*Wir bieten Ihnen eine Tagungspauschale:*

inkl. Raummiete, Tagungsgetränke, 1. Kaffeepause mit einem Snack, Mittagessen inkl. 1 Getränk und 2. Kaffeepause mit Kuchen



*Tagungstechnik wie Flipchart, Leinwand, Beamer oder sonstige Technik können Sie für eine entsprechende Gebühr von uns mieten. Preise nach Absprache.*

45.90 Euro pro Person

## ZIEL ERREICHT?

Sie haben Ihr Tagesziel erreicht und Lust auf eine Abwechslung und das passende Rahmenprogramm? Wir stellen Ihnen gern die richtige Mischung für Ihren Anspruch zusammen:

- \* Wein-Schulung
- \* Whisky-Schulung
- \* Stadtrundfahrt
- \* Führung durch den Leipziger Zoo
- \* Besuch im Central Kabarett Leipzig
- \* Yoga und Tai Chi

*Preise nach Absprache*

# Chillen & Grillen

## IHRE GRILL-PARTY IM MÜCKENSCHLÖSSCHEN

Nach dem Motto »Sie feiern ein Fest – wir machen den Rest« bieten wir Ihnen die Möglichkeit in unserem wunderschönen Biergarten, ihre Grillparty zu feiern – kein Einkaufen, Vorbereiten, kein Aufräumen – nur entspanntes Feiern. Auch hierzu beraten wir Sie gern über die vielen Gestaltungsmöglichkeiten einer Grillfeier, ab 20 Personen.

*Anfragen bitte unter Tel.: 0341 / 983 20 51  
oder per E-Mail: [mueckenteam@online.de](mailto:mueckenteam@online.de)  
an unseren Veranstaltungsplaner Thomas Kursawe*

