



... exklusiv und mittendrin



UNSER ANGEBOT

DEINE FEIER IN NAUMANN'S TANZLOKAL

NAUMANN'S Tanzlokal ist der kleine Veranstaltungssaal des Felsenkellers. Die multifunktional angelegte, dabei gestalterisch individuell gehaltene Räumlichkeit ist als vielseitig genutzte Veranstaltungslocation ein echter Geheimtipp im Leipziger Westen.

Das NAUMANN'S verfügt über eine Bühne, Lüftung und Tageslichtfenster mit Verdunklung und ist mit dem Lift auch barrierefrei erreichbar.

PREIS
PRO PERSON

69 EUR

inklusive MwSt (19%)

- **Mindestbuchung:**
20 Personen
- **Maximalanzahl:**
40 Personen
- **Kinder:**
frei bis 6 Jahre,
50% Rabatt bis
12 Jahre

LEISTUNGEN (INKLUSIVE)

- Veranstaltungsdauer bis zu acht Stunden
- Raummiete, Betriebskosten, Endreinigung
- Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Bier und Wein
- Buffetangebot
- Bestuhlung / Möblierung
- Beleuchtung, Musikanlage für Hintergrundmusik / Eigennutzung
- feste Bühne
- Barpersonal

ZUSATZLEISTUNGEN (NACH ABSPRACHE)

- Konzert-Upgrade (Technikpersonal)
- Verlängerung der Veranstaltungsdauer
- Sekt-/ Glühweinempfang, Longdrinks
- Tischschmuck, Tischservice mit Kellner
- u. v. m.

GETRÄNKEANGEBOT (INKLUSIVE)

ALKOHOLFREIES

- Bad Liebenwerda Wasser
- Säfte nach Angebot
- Cola und Limonaden (Proviant) nach Angebot
- Kaffee (Espresso, Lungo)
- Tee (verschiedene Sorten)

WEINE

Rotwein:

- Corte die Mori Sizilien - Nero de Avola (trocken oder ähnlich)

Weißwein:

- Weißburgunder BIO - Nahe (trocken oder ähnlich)

SEKT

- Bernhard Massard (trocken)

BIERE

aus der Flasche:

- Beck's Pils
- Franziskaner Hefeweizen Hell
- Beck's Lemon (Mischbier)

frisch vom Fass:

- Beck's Pils
- Spaten (Münchner Hell)

alkoholfrei:

- Beck's Blue
- Franziskaner Hefeweizen Hell

BUFFETANGEBOT (EINE VARIANTE INKLUSIVE)

- 1 - KLASSISCH UND DEFTIG

BROT UND BUTTER

- verschiedene Brotsorten mit Frischkäse und Kräuterbutter

SALATE

- bunter Gemüsesalat mit Fetakäse und roten Zwiebeln
- Belugalinsensalat mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern
- Sächsischer Kartoffelsalat mit Apfel, Ei, saurer Gurke und Kräutern

HAUPTSPEISEN

- Zwiebelbraten vom Schwein
- gegrillte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Kartoffelgratin mit Thymian
- Schupfnudeln mit Schmelzzwiebeln
- Butterkarotten mit frischer Petersilie
- grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- Maultaschen (vegan)
- Kürbisragout mit Kokos und gerösteten Kichererbsen

DESSERTS

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schokoladenbrownies mit Nüssen

- 2 - AUSGEWOGEN UND FEIN

BROT UND BUTTER

- verschiedene Brotsorten mit Frischkäse und Kräuterbutter

SUPPE

- saisonale Suppe mit Croutons und Sonnenblumenkernen

SALATE

- gegrilltes Gemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Salat von Strauchtomaten mit Mini-Mozzarella und Basilikum
- Kartoffelsalat mit Limetten-Honig-Dressing
- bunte Blattsalate mit French Dressing und verschiedenen Toppings
- Rindfleischsalat mit Paprika und Essiggurke

HAUPTSPEISEN

- gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
- Hähnchenbrust – gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Forellenfilet auf jungem Spinat
- gegrilltes Wurzelgemüse mit Falafelbällchen
- Butterspätzle mit Schmelzzwiebeln
- kleine Kartoffeln mit Sesam
- frisches Ratatouille mit Kräutern
- Rahmblumenkohl mit Blattpetersilie

DESSERTS

- saisonaler Obstsalat
- Schokoladenmousse mit Pflaumen

- 3 - VEGETARISCH UND VEGAN

BROT UND BUTTER

- verschiedene Brotsorten mit Frischkäse und Kräuterbutter

SALATE

- Couscoussalat mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- Salat von Melone und Gurke mit Sesam und Minze
- Variation von Rohkostsalaten
- Kartoffelsalat mit Meerrettich, Paprika, Oliven und Schnittlauch
- Salat von Strauchtomaten mit Mini-Mozzarella und Schluppen

HAUPTSPEISEN

- Kürbisragout mit gerösteten Kichererbsen
- Mini-Falafel mit frischem Joghurdip
- Maultaschen mit Cherrytomaten (vegan)
- veganes Kartoffelgratin mit Rosmarin
- gebackener Fenchel mit Orangen
- kleine Kartoffeln mit Sesam
- gebackener Blumenkohl mit grüner Soße

DESSERTS

- Apfelkompott mit Vanillesoße
- Schokoladenpudding mit Haselnusskrokant