

# Papritzer Hof

Hotel & Restaurant  
beim Fernsehturm

Wachwitzer Höhenweg 1, 01328 Dresden  
Tel.: 0351 – 21 49 830, Fax: 0351 – 21 49 892  
www.papritzer-hof.de, info@papritzer-hof.de

Im Folgenden erhalten Sie eine Auswahl an Speisenvorschlägen, die wir auf Vorbestellung zubereiten. Die einzelnen Menükomponenten sind selbstverständlich austauschbar. Sie können sich also Ihr Menü ganz nach eigenen Vorstellungen und Wünschen kombinieren. Bitte beachten Sie, dass wir bei bestimmten Menüs eine Mindestgästekzahl von 10 Personen voraussetzen müssen.

Sollten Sie Ihren Gästen Speisen in einem Auswahlmenü bieten wollen, stehen Ihnen hierfür die Gerichte aus unserer jeweils aktuellen Restaurantspeisenkarte zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungstermin, damit wir Sie eingehend beraten und alle Einzelheiten zu Ihrer Festlichkeit abstimmen können.

## Menü I

### Sachsenmenü

Kartoffelsuppe  
mit gerösteten Speckwürfeln

\*\*\*\*\*

Sächsische Sauerbraten mit Rosinensauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

\*\*\*\*\*

Quarkkeulchen  
mit Apfelmus und Pistazieneis

pro Person: 19,80€

## Menü II

Fruchtige Curryschaumsuppe mit Sesamgarnele

\*\*\*\*\*

Zarter Kalbsrücken mit Thymiansauce,  
Bohnenbündchen und Macairekartoffeln

\*\*\*\*\*

Zimt- Schupfnudeln an Amarenakirscheis

pro Person: 26,80 €

## Menü III

Geflügelconsommé mit Kräuterpfannkuchenstreifen

\*\*\*\*\*

Gedämpftes Lachfilet  
auf Tomaten- Lauchgemüse und Kräutergnocchis

\*\*\*\*\*

Zweierlei Mousse au Chocolat

pro Person: 24,50 €

## Menü IV

Gurken- Minz- Salat mit gegrillter Jacobsmuschel

\*\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons auf Wacholderbeersauce,  
Zuckerschoten und Macairekartoffeln

\*\*\*\*\*

Pannacotta auf Waldbeerragout

pro Person: 27,80 €

## Menü V

Hausgeräucherter Hirschschinken an Waldorfsalat

\*\*\*\*\*

Birnen- Sellerieschaumsuppe mit Basilikumklößen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf cremigem  
Kohlrabigemüse und Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*\*

Kokoscreme mit Mango- Chutnuy und  
Sorbet von der Blutorange

pro Person: 32,60 €

# Menü VI

Mediterraner Fenchel-Salat mit Croutinis und lauwarmen  
Krustentierschaum

\*\*\*\*\*

Cremésuppe vom gerüffelten Blumenkohl  
mit Lachscroustillant

\*\*\*\*\*

Crepinette von der Pute und  
Krebs auf Tomaten- Ruccola- Gemüse  
mit hausgemachten Bandnudeln und leichter Safransauce

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

pro Person: 36,80 €