

Ein sächsischer Abend

„Hau rein un singe mit!“

"HANS HUTH - DER SÄCHSISCHE RÄCHER!!!".



„Erster sächsischer Sprachkurs in Musikform.“
„Sie erlernen den „Original sächsischen Halbmond-
Unterkieferschwung“ zum sofortigen Einsatz.“
„Sachsens Antwort auf Heino!“

Seit Jahrhunderten wird unser kleiner, zäher Volksstamm verhöhnt, verspottet, gequält, niedergeknüppelt und seelisch misshandelt. Und das nur wegen seiner Aussprache des Deutschen. Damit soll es nun ein Ende haben!!! Wie hier zu sehen, ist ein sächsischer Robin Hood auferstanden, um sich seiner Seelenqualen zu entledigen. Kraft einer Stimme, die nur diesem martialischen Astralleib entspringen kann, verschafft er sich Gehör in der Welt. Seine Lieder sind wie eine Dampftramme. Gefürchtet ist sein Schrei. Die Vergeltung hat einen Namen:

Bitte wählen Sie für Ihren Gästekreis ein Menü aus:

PM I)

Sächsische Kartoffelsuppe
serviert mit gebratenen
Bockwurstscheiben
* * *

Dresdner Sauerbraten
mit Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln
* * *

Original Sächsische Quarkkeulchen
gereicht mit Apfelmus

PM II)

Waldpilzsuppe
reichlich mit frischer Petersilie bestreut
* * *

Sächsischer Schweinegulasch
mit Weinkraut
und Semmelklößchen
* * *

Kartoffel-Apfelkuchlein
mit Zimtsahne und Vanillesoße

Zum Abschluß servieren wir 2cl unseres hauseigenen Hopfenlikörs.

Für Gruppen ab mindestens 26 Personen Preis pro Person **24,50.€**

Im Preis beinhaltet:

Programm „Ein sächsischer Abend“

Eines der oben genannten 3-Gang Menüs

2cl Hopfenlikör

26 Gäste Mindestpersonenzahl für o.g. Preis

Ein 20er Jahre Abend

„Korrespondenz von Rind und Huhn!“

" Ein 20er Jahre Abend" - mit Hans Huth dem Kaktusdomteur



So was gab's noch nie! Hans Huth wählt an diesem Abend die Lieder der 20er Jahre ganz im Dienste der Speisenfolge aus und stimmt die Gäste vor jedem Gang des Menus speziell ein.

Bei Stücken wie „Rinderwahn“, „Kein Schwein ruft mich an...“, „Veronika der Spargel wächst...“, „Mein Papagei frißt keine harten Eier...“, „Ich wollt ich wär ein Huhn...“, „Tante Paula liegt im Bett und isst Tomaten...“ sind der Phantasie unserer Köche kaum Grenzen gesetzt.

Und selbst für den Fall, daß unsere Gäste zu reichlich gespeist haben, gibt es das passende Lied: „Die Braut vom Alexander-die geht so auseinander!“

Bitte wählen Sie für Ihren Gästekreis ein Menü aus:

PM III)

Kürbissuppe

Mit Pumpernickelcroutons

* * *

Rinderroulade

mit Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln

* * *

Sauerkirschgrütze

mit Vanillesoße und Schlagsahne

PM IV)

Gemüsecremesuppe

unter der Blätterteighaube

* * *

Forellenfilet

auf Rieslingsoße
Tomatengemüse und Kräuternudeln

* * *

Quarkcreme

mit Karamell

Für Gruppen ab mindestens 26 Personen Preis pro Person **29,50.€**

Im Preis beinhaltet:

Programm „Ein 20er Jahre Abend“

Eines der oben genannten 3-Gang Menüs

26 Gäste Mindestpersonenzahl für o.g. Preis

Ein bierseeliger Abend

„Isch dringe Bier! Un was dringt Ihr?..“

"HANS HUTH - DER SINGENDE WIRT!".



Ein Abendprogramm zum Thema „Bier“ darf natürlich in einem Brauhaus nicht fehlen. Darauf hat sich Hans Huth, unser „Singender Wirt“, schon seit langem eingestellt.

Nachdem er bereits vor dem Essen unsere Gäste im Rahmen einer Führung mit Bierverkostung durch das einzige Biermuseum der Stadt Dresden auf den Abend eingestimmt hat, gibt es danach auch musikalisch kein Halten mehr. Neben den allseits bekannten Stimmungs- und Schunkelliedern („Es gibt kein Bier auf Hawaii“, „Kreuzberger Nächte“, „Auf der Reeperbahn“) gibt es auch ein sächsisches Bierlied, daß in den Jahren zur Hymne des „Feldschlößchen Stammhauses“ avanciert ist und welches natürlich neben anderen neuen sächsischen Liedern nicht fehlen wird. Hier heißt es: Mitgemacht und mitgelacht!

Bitte wählen Sie für Ihren Gästekreis ein Menü aus:

PM V)

Klare Fleischbrühe

* * *

Spanferkel vom Grill

mit Sauerkraut

und hausgebackenem Stammhausbrot

* * *

Apfelstrudel

auf Vanillesoße

* * *

* Entsprechend der verfügbaren Raumkapazität werden alternativ Spanferkelkeulen und –stücken gereicht.

PM VI)

Vesperbretter

Rustikale Wurst- und Schinkenbretter für je 4-6 Gäste mit Stammhausbrot auf den Tischen eingesetzt

* * *

Bierbarten

Deftiger Schweinebraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

* * *

Mohnklöße

mit Kompott von Trockenpflaumen, Äpfeln und Marzipansoße

-Fortsetzung Programm " Ein bierseeliger Abend"

Bierverkostung:

Unsere Empfehlung - eine Bierverkostung, welche wir in einem separaten Raum oder an einem schönen Plätzchen in unserem Haus durchführen.

Auf Wunsch geleiten wir die Gäste in Gruppen von 20-25 Gästen durch unser Biermuseum, daß sich bis in die Turmspitze erstreckt. Wir erzählen Ihnen Wissenswertes und Interessantes über die Braugeschichte des Bieres und haben für Fragen und Anregungen für jeden ein offenes Ohr.

Es werden 6 verschiedene Biersorten verkostet:

Feldschlößchen – Pilsener

Duckstein

Hefeweizen

Carlsberg Pilsener

Schwarzer Steiger

„Zwickel-Bier“

Dazu reichen wir den Gästen leckeres Brot, was in unserer Hausbäckerei frisch gebacken wird.

Für Gruppen ab mindestens 26 Personen Preis pro Person **32,50.€**

Im Preis beinhaltet:

Programm „Ein bierseeliger Abend“

Museumsführung mit Bierverkostung

Eines der oben genannten 3-Gang-Menüs

26 Gäste Mindestpersonenzahl für o.g. Preis