

WINTER SINFONIE

Kulinarische Highlights 2015
für eine besondere Zeit

THE WESTIN

BELLEVUE
DRESDEN



WEIHNACHTSZEIT THE WESTIN BELLEVUE

Weihnachten in Dresden ist eine ganz besondere Zeit. Die Stadt ist festlich geschmückt, überall riecht es nach gebrannten Mandeln, der Dresdner Striezelmarkt und die kleinen Weihnachtsmärkte laden zum Bummeln ein. Traditionelle sächsische Handwerkskunst, der Dresdner Christstollen, Konzerte in der Frauenkirche oder ein Winterspaziergang an der Elbe verzaubern Dresdner und Gäste gleichermaßen. Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und verbringen Sie fröhliche und besinnliche Stunden im Kreis der Familie, Freunde sowie Ihrer Kollegen.

Im The Westin Bellevue Dresden haben wir für Sie wieder eine ausgewählte »Wintersinfonie« zusammengestellt. Angefangen mit unserer Tea-Time im Advent, dem Dekorieren und Erstellen eines Lichterstraußes bis hin zum Cocktailkurs mit den Kollegen.

Für strahlende Kinderaugen in der Weihnachtszeit haben wir im Dezember einen Wunschbaum in der Lobby aufgebaut, der Kinderwünsche wahr werden lässt. Wer den Kleinsten einen Wunsch erfüllen möchte, nimmt einfach eine Wunschkarte vom Baum und macht kleine Träume wahr.

Nach der gemütlichen sowie besinnlichen Weihnachtszeit freuen wir uns auf einen rauschenden Abend mit Ihnen - der Jahreswechsel vor der Altstadt silhouette Dresdens, schöner kann kein Jahr beginnen.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Vorweihnachtszeit, fröhliche Weihnachten in Dresden sowie einen guten und gesunden Rutsch ins neue Jahr.

Ihr Team des The Westin Bellevue Dresden

CANALETTO ADVENTSMENÜ

Die ruhige Jahreszeit bietet Anlass, sich endlich wieder einmal Zeit zu nehmen und einen Abend für alle Sinne zu erleben. Den Blick auf das vorweihnachtliche Dresden, ein ausgewähltes 3-Gang-Menü, erlesene Weine und sanfte Musik im Hintergrund - Ihr Abend im Restaurant Canaletto.

- Carpaccio vom Hirsch
Preiselbeeren | Walnuss | Rettich
- Geräuchertes Rotkohlsüppchen
Zander | Apfel
- Filet vom Wiesen Kalb
Maronen | Schwarzwurzel | Pilz | Knödel
- Apfel-Eierlikör Törtchen
Mandel | Krokant

Buchbar vom 28. November bis 19. Dezember 2015

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr

39 Euro pro Person als 3-Gang-Menü

46 Euro pro Person als 4-Gang-Menü

Reservierung erwünscht

AUGENSCHMAUS ZU WEIHNACHTEN

Genießen Sie am Heiligen Abend den Ausblick auf die winterliche Altstadtsilhouette während kulinarische Köstlichkeiten Ihren Gaumen verzaubern.

- Servierte Vorspeise
- Weihnachtliche Hauptgänge
sowie kreative Desserts vom Buffet
- Musikalische Begleitung durch
das Ballhaus Ensemble
- Besuch vom Weihnachtsmann

Heiligabend | »Bescherung mit Altstadtblick«

Beginn 18.00 Uhr | 49 Euro pro Person

- Weihnachtliches Buffet

Heiligabend | »Weihnachten genießen«

Beginn 18.00 Uhr | 39 Euro pro Person

1. und 2. Weihnachtsfeiertag

Palaisrestaurant

Beginn 18.00 Uhr | 36 Euro pro Person





CANALETTO MENÜ HEILIGABEND

Den Weihnachtsabend genießen, fernab von Bratenstress und Küchenschlacht im Restaurant Canaletto.

- Geräucherter Heilbutt
lila Kartoffeln | schwarze Linsen | grüne Sauce
- Süppchen von der Petersilienwurzel
geräucherte Entenbrust | Morcheln
- Rosa gebratenes Roastbeef vom Bison
- Quark-Aprikosen Strudel
Rum-Früchte | Vanille

Heiligabend ab 18.00 Uhr

63 Euro pro Person inklusive 1 Glas Prosecco

SILVESTERBALL 2015

Der Silvesterabend, ein Erlebnis für alle Sinne und ein unvergesslicher Start ins neue Jahr:

- Begrüßungsgetränk und kleine Überraschungen
- Gala-Buffer mit servierter Vorspeise
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier und Kaffee
- »Anthony und die US Partyband« spielen zum Tanz
- Begrüßen Sie das Neue Jahr 2016 mit einem Glas Sekt und Blick auf das große hauseigene Bellevue-Feuwerkwerk vor der Altstadtsilhouette
- Mitternachtsbuffet

Silvester

Beginn 19.00 Uhr

169 Euro pro Person

Zimmer und Suiten auf Anfrage



SILVESTER MIT WEITBLICK

Begehen Sie bei uns den Jahreswechsel kulinarisch. Das Canalettoteam kreiert ein köstliches 5-Gang-Feinschmecker-Menü mit alkoholfreien Getränken, korrespondierenden Weinen, Bier sowie Kaffeespezialitäten. Genießen Sie den letzten Abend des Jahres mit Live-Musik, den Ausblick auf die historische Altstadtsilhouette und tanzen Sie im Ballsaal (Flanierkarte) durch die Nacht.

Pünktlich zur Mitternacht können Sie mit einem Glas Sekt auf das neue Jahr anstoßen, sich mit einem kleinen Mitternachtsimbiss stärken und erleben das hoteleigene Feuerwerk vor der Altstadtsilhouette.

- Champagnercocktail zur Begrüßung
- Amuse-bouche
- Rosa Roastbeef |
Paprika | Büffel-Mozarella | Trüffel
- Apfel-Safran Süppchen |
Lamm | Linsen
- Lachs & Seeteufel |
Zitronengras | schwarzes Risotto | Gemüsesud
- Zarter Rehrücken |
Rote Bete Strudel | Schokolade |
Preiselbeeren | Schwarzwurzel | Pistazie
- Mille-Feuille von Nougat und Birne |
Eierlikör | Himbeere | Walnuss

Silvester

Beginn 19.00 Uhr

199 Euro pro Person

Zimmer und Suiten
auf Anfrage



Buchungen und Reservierungen zur Adventszeit:

T 0351 805 1717

F 0351 805 1729

Buchungen und Reservierungen für
Weihnachten sowie Silvester:

T 0351 805 1733

F 0351 805 1749

Sie benötigen Übernachtungen zur Veranstaltung?
Zimmer ab 109 Euro/Nacht inklusive Frühstück

Alle Veranstaltungen sind buchbar auf Anfrage
und nach Verfügbarkeit. Gern beraten wir Sie und
erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Sie suchen nach einem originellen Geschenk?
Fragen Sie nach einem Gutschein
über Hotel und Restaurantleistungen.



THE WESTIN

BELLEVUE

DRESDEN

Große Meißner Straße 15
01097 Dresden

T 0351 805 0

F 0351 805 1609

reservation@westin-dresden.com

www.westinbellevuedresden.com



SIE FEIERN WIR PLANEN

Ihre Weihnachtsfeier im zauberhaften Ambiente der
Dresdner Altstadt silhouette:

- Bereitstellung eines festlich geschmückten
Veranstaltungsraumes mit Weihnachtsbaum
- Weihnachtlich dekorierte Tische
- Abendessen mit Köstlichkeiten vom Buffet, kreiert von
unserem Küchenchef Malte Behrmann
- Getränke (3-Stunden-Getränkepauschale mit
alkoholfreien Getränken, Rot- und Weißwein, Bier)

59 Euro pro Person
Buchbar ab 30 Personen

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

Zu allen Kursen sind folgende zusätzliche Leistungen
buchbar:

- Weihnachtlicher Glühwein-/Punschempfang mit
Spekulatius und Dresdner Dominosteinen
5,90 Euro pro Person
- Das in den Kursen enthaltene Imbissbuffet kann für
nur 10 Euro pro Person in ein Dinnerbuffet erweitert
werden.

TEEGENUSS IM ADVENT

Lassen Sie sich in die faszinierende Welt des Tees entführen. Unser Tea Master Gold Ute Tenner und Jenny Haines erwarten Sie in unserem Restaurant Canaletto.

- 1 Glas Champagner zur Begrüßung
- Frisch gebackene Scones mit Clotted Cream, Limonenquark & Limonenbutter, Himbeer- & Erdbeerkonfitüre
- Afternoon Tea Cakes und Dundee Cake
- Finger Sandwiches mit Lachs-Kresse, Gurke, Honigschinken
- Erdbeeren

22.11., 06. & 20.12.2015 | 14.00 - 17.00 Uhr

Preis pro Person 26 Euro

ohne Champagner 21 Euro

Voranmeldung erforderlich

WEIHNACHTEN MIT KINDERAugEN SEHEN

Erleben Sie einen gemütlichen Nachmittag mit Groß und Klein.

Die Kleinen erwartet eine Weihnachtsgeschichte sowie das Basteln eines Dresdner Pflaumentoffels und eines Lebkuchenmannes.

Die Großen lehnen sich mit einem warmen Getränk sowie vorweihnachtlichem Gebäck zurück, beobachten das bunte Treiben oder helfen beim Dekorieren mit.

29. November und 13. Dezember 2015

15.00 bis 17.30 Uhr

18 Euro pro Kind | 10 Euro pro Erwachsener

Voranmeldung erforderlich



COCKTAIL KURS

In Zukunft zaubern Sie Ihre eigenen Drinks. Im Cocktailkurs mit unserem Barchef lernen Sie die Zubereitung verschiedener internationaler Mixgetränke.

- Einführung in die Welt der erfrischenden Cocktails
- Zubereitung von 4 Mixgetränken
(3 alkoholische und 1 alkoholfreier)
- Genießen der Resultate mit euroasiatischem Fingerfood

65 Euro pro Person

Buchbar ab 8 bis maximal 15 Personen

Dauer 3 Stunden





ADVENTSZEIT GLEICH BASTELZEIT

Mit den notwendigen Zubehör ausgerüstet, gestalten Sie unter Anleitung erfahrener Floristinnen Ihren persönlichen Lichterstrauß mit Naturmaterialien, Kugeln und verschiedenen Accessoires.

- Begrüßung und Durchführung durch Blumen & Florales Zetzschke, Sylvia Krien und Ihrem Team (Sächsische Landesmeisterin und Deutsche Vizemeisterin der Floristen)
- Tipps zu Handwerk und Gestaltung
- Gestaltung eines eigenen Lichterstraußes
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier
- Weihnachtliches Fingerfoodbuffet

67 Euro pro Person
Buchbar ab 4 Personen
Dauer 3 Stunden

STOLLEN BÄCKEREI

Lassen Sie sich in die Geheimnisse der traditionellen Stollenbäckerei einweihen.

- Begrüßung mit Glühwein und Früchtepunsch bei Fackelschein
- Backen Sie unter fachmännischer Anleitung Christstollen
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier
- Weihnachtliches Imbissbuffet
- Verpacken der Stollen

59 Euro pro Person

Buchbar ab 12 Personen

Dauer 4 Stunden

PRALINEN KURS

Mit Kochmütze und Schürze ausgestattet, werden Sie in die Kunst der Herstellung feinsten Pralinen eingeweiht.

- Begrüßung mit Tipps über die Schokoladenherstellung
- Herstellung von eigenen Pralinen
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier
- Weihnachtliches Imbissbuffet
- Dekoratives Verpacken der Pralinen

59 Euro pro Person

Buchbar ab 12 Personen

Dauer 4 Stunden

