

HÄNSEL & GRETEL

Aus frischem Honigkuchen basteln die Kinder unter Anleitung ein schmackhaftes Lebkuchenhaus. Lehnen Sie sich mit einem warmen Getränk sowie vorweihnachtlichem Gebäck zurück, beobachten das bunte Treiben oder helfen Sie beim Dekorieren mit.

- Basteln und Dekorieren eines Lebkuchenhauses
- Dekoratives Verpacken
- Warme Getränke wie Schokolade, Tee, Punsch und für die Eltern auch Kaffee sowie Glühwein
- Weihnachtliches Gebäck

1. und 16. Dezember 2012
Jeweils 14.00 bis 17.00 Uhr
29 Euro pro Kind und Eltern
5 Euro für jedes weitere Kind

GANS RAFFINIERT

An den Feiertagen immer selbst kochen, braten und backen?

Das geht raffiniert: Sie holen einfach zum vereinbarten Termin ein komplettes Menü rund um eine fertig zubereitete Gans direkt bei uns ab.

Das sind die Feiertage gan(s)z anders - vor allem entspannter.

- Mittelstück vom Norweger Räucherlachs mit Senf-Mango-Dill-Sauce und Sesamöl-Gurkensalat
- Gefüllter Gänserollbraten mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Rosenkohl und kleinen Dresdner Kartoffelklößen
- Reis Trautmannsdorf mit Kirschsauce

Täglich vom 11. November bis 26. Dezember 2012
180 Euro für 4 Personen
Abholung aus unserer Küche nach Vereinbarung
Bitte spätestens 6 Tage vorher bestellen.



COCKTAIL KURS

In Zukunft schütteln Sie die leckersten Drinks ganz einfach aus dem Ärmel! In unserem Cocktail-Kurs mit Barchef Frank Sinicki lernen Sie die Zubereitung verschiedenster internationaler Mixdrinks!

- Einführung in die Welt der erfrischenden Mixgetränke
- Zubereitung von 4 Cocktails (3 alkoholische und 1 alkoholfreier)
- Genießen der Resultate an der Hotelbar mit Snacks

7., 14. und 21. Dezember 2012
Jeweils 18.00 bis 21.00 Uhr
59 Euro pro Person
Vor Anmeldung erforderlich
Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen



ADVENT TEA TIME

Unsere Tea Master Gold entführen Sie in die Welt des Tees in unserem Restaurant »Canaletto«.

- 11 verschiedene Tee-Sorten
- Scones mit Clotted cream und Erdbeer-/Himbeermarmelade
- Dundee Cake, Stollen, weihnachtliches Gebäck
- Finger Sandwiches
- Bratapfel mit weihnachtlichem Eis

1. bis 3. Adventssonntag jeweils 14.00 bis 16.30 Uhr
20 Euro pro Person, Voranmeldung erforderlich
Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

KOCH KURS

Unsere Küchenchefs Malte Behrmann und Marko Poike geben ihr kulinarisches Wissen sowie Können weiter:

- Begrüßung der Kursteilnehmer mit einem Aperitif
- Zubereitung eines weihnachtlichen 3-Gang-Menüs
- Genießen Sie die »Früchte Ihrer Arbeit« gemeinsam
- Wasser, begleitender Wein zum Menü, Leihschürze sowie das Rezept des Tages inklusive

1. und 15. Dezember 2012 jeweils 14.00 bis 18.30 Uhr
69 Euro pro Person, Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen
Voranmeldung erforderlich

STOLLEN-BÄCKEREI

Lassen Sie sich in die Geheimnisse der traditionellen Stollenbäckerei einweihen.

- Begrüßung mit Glühwein und Früchtepunsch bei Fackelschein
- Backen Sie unter fachmännischer Anleitung Dresdner Christstollen
- Getränkebuffet mit alkoholfreien Getränken, Bier und Wein
- Weihnachtliches Imbiss-Buffer
- Verpacken der Stollen

54 Euro pro Person
Buchbar ab 10 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
- Gestaltung der eigenen Pralinen
- Getränkebuffet mit Bier, ausgewählten Weinen und alkoholfreien Getränken
- Weihnachtliches Imbiss-Buffer
- Dekoratives Verpacken der Pralinen

54 Euro pro Person
Buchbar ab 10 Personen, Dauer 4 Stunden

Sie sind allein, zu zweit oder zu dritt?
Dann empfehlen wir die Stollenbäckerei und den Pralinenkurs
Am 8. und 15. Dezember 2012
Jeweils 13.00 bis 17.00 Uhr
Mindestteilnehmerzahl:
10 Personen



WEIHNACHTS-SINFONIE

Kulinarische Highlights 2012
für eine besondere Zeit

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«.

- Rahmsüppchen von Kastanien mit Vanille, Zimt und gebratener Wildfanggarnele
- Zweierlei von der Landente mit Apfelspitzkohl, Honig-Sesam-Karotten und Kartoffel-Sellerie-Strudel
- Gebackene Birnenkrapfen mit Nougat-Schokoladensauce und Orangen-Butter-Eis

Buchbar vom 2. bis 23. Dezember 2012

Samstag und Sonntag ab 18.00 Uhr

39 Euro pro Person

51 Euro pro Person mit korrespondierenden Weinen
Reservierung erwünscht

WEIHNACHTSBUFFET PALAIS

Ein festliches Buffet inklusive einem kleinen Getränk und weihnachtlichen Spezialitäten erwartet Sie im Palaisrestaurant.

Heiligabend

Ab 18.30 Uhr

39 Euro pro Person

Mit Pianist

1. und 2. Feiertag

Ab 18.30 Uhr

36 Euro pro Person



SILVESTERBALL 2012

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

- Begrüßungsgetränk und erlesene Canapés
- Gala-Buffer mit servierter Vorspeise
- Ausgewählte Weine, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke
- »Anthony und die US Partyband« spielen zum Tanz
- Mit einem Glas Sekt und Blick auf das große Feuerwerk vor der Altstadtsilhouette begrüßen Sie das Neue Jahr 2013
- Mitternachtsimbiss

Montag, 31. Dezember 2012 ab 19.00 Uhr

169 Euro pro Person

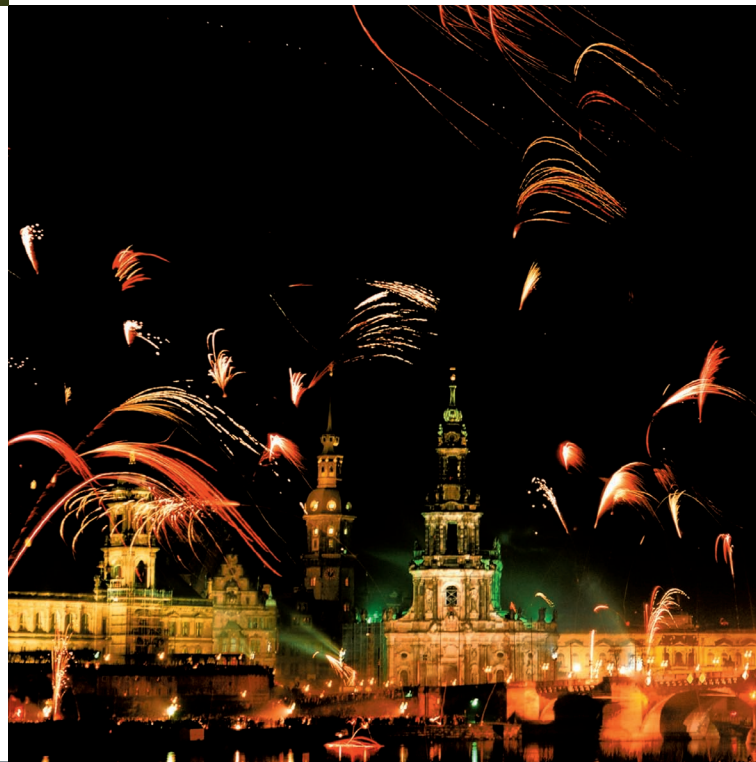
SILVESTER MIT WEITBLICK

Begehen Sie den Jahreswechsel kulinarisch mit einem köstlichen 5-Gang-Menü im Restaurant »Canaletto« und genießen Sie den Ausblick auf die historische Stadtsilhouette.

- Amuse Bouche
- Variation von Hummer und Jakobsmuschel mit Blumenkohl, Thaimango, mariniertem Chicorée und Radicchio in Passionsfrucht-Vanille-Vinaigrette
- Consommé vom Perlhuhn mit eigenem Tortelloni, Gemüsejulienne und Trüffel Royale
- Pochierte Roulade von Seezunge und Lachs mit Bouliabaise Nage und Zitronen-Kapern-Risotto
- Crépinette vom Rehrücken gefüllt mit Gänsestopfleber an Pfefferkirschsauce, geschmorten Rübchen, Buchenpilzen und Kartoffelbaumkuchen
- Ananastörtchen mit Zartbitterschokolade und Jamaikarum an Crème Brûlée von Ingwer mit Earl Grey Sirup, Kokos-Zitronengras-Sorbet und Physalisragout
- Pralinen und Petit Fours

Montag, 31. Dezember 2012 ab 19.00 Uhr

249 Euro pro Person



KULINARISCHE WEIHNACHT

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

- Amuse Bouche
- Terrine von Entenstopfleber und Wachtel mit Backpflaumen, winterlichem Apfel-Walnuss-Chutney und mariniertem Feldsalat in Süßweindressing
- Kürbissüppchen mit Kokosmilch und Saté-Spieß vom Fjordlachs
- Tranchen vom Rinderfilet mit Ochsenbäckchenragout an gebratenen Kräutersaitlingen, Birnen-Lauch-Gemüse und getrüffeltes Selleriemousseline
- Mandarinen-Spekulatius-Trifle an Gewürzpflaumen mit Sternanis-Vanilleeis und Haselnusskrokant

Heiligabend ab 18.00 Uhr

65 Euro pro Person

Buchungen und Reservierungen zur Adventszeit:

T 0351 805 1717

F 0351 805 1729

Buchungen und Reservierungen für
Weihnachten und Silvester:

T 0351 805 1733

F 0351 805 1749

Sie benötigen Übernachtungen zur Veranstaltung?
Zimmer ab 119 Euro/Nacht

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

hotelinfo@westin-bellevue.com
www.westinbellevuedresden.com