

# Winter Sinfonie

---

Kulinarische Highlights 2017  
für eine besondere Zeit

**THE WESTIN**  
BELLEVUE  
DRESDEN

For a better you.™



# 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 Winter-spaziergang 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



Sebastian Klink  
General Manager



# 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
- 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.

# Winterlicher Teegenuss

---

Man trinkt Tee, damit man den Lärm der Welt vergisst.

*Tien Yi-Heng (Chin. Philosoph)*

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

## **English Tea – Time**

Genießen Sie einen Classic English Tea oder einen anderen Tee aus unserer umfangreichen Karte. Um Ihr Menü einklingen zu lassen, servieren wir Ihnen ein Glas Champagner.

- Frisch gebackene Scones mit Clotted Cream
- Limonenquark & Limonenbutter
- Himbeer-, Erdbeer- & Orangenkonfitüre
- Afternoon Tea Cakes
- Dundee Cake
- Finger Sandwiches mit Lachs-Kresse, Gurke, Honigschinken
- Erdbeeren

**Termine:** 29.10.2017, 26.11.2017, 10.12.2017, 07.01.2018

mit Champagner 28,00 Euro pro Person

ohne Champagner 21,00 Euro pro Person

## **Teegenuss auf „Friesisch“**

Wir empfehlen eine ostfriesische Broken-Mischung. Der Klassiker mit dem köstlich intensiven Geschmack ausgesuchter Assams dazu

- Kluntjes un Rohm as'n Wulkje – „Kandis und ein Wölkchen aus angeschlagener Sahne“ oder Sie wählen einen anderen Tee aus unserer Karte.

Dazu servieren wir Ihnen:

- Frisch gebackene Waffeln mit heißen Kirschen & Vanilleeis
- Friesischen Mandelkuchen
- Gebäck in klassischer Friesenform

**Preis pro Person 20,00 Euro**





# Cocktail Kurs

---

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

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

65 Euro pro Person

Buchbar ab 8 bis maximal 15 Personen

Dauer 3 Stunden

# Adventszeit gleich Bastelzeit

---

Mit dem 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 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 5 Personen

Dauer 3 Stunden





# Stollen Bäckerei

---

Lassen Sie sich in die Geheimnisse der traditionellen Stollenbäckerei einweihen.

- Begrüßung mit Glühwein und Früchtepunsch
- 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







# 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 Menü von Souschef Thomas Adam, erlesene Weine und sanfte Musik im Hintergrund – Ihr Abend im Restaurant Canaletto.

- Carpaccio vom Rind | Ratatouillegemüse  
Artischockencreme
- Spinatcremesuppe mit Gel-Ei | Felsengarnele  
Safranmayonnaise
- Truthahnbrust | getrocknete Tomaten | Lauch | Olivencreme  
gebratene Shiitakepilze | Macaire Kartoffeln
- Crème brûlée | Kardamonapfel | Cassis Sorbet

Buchbar vom 26. November bis 23. Dezember 2017  
(geschlossen am 17.12.2017)

41 Euro pro Person als 3-Gang-Menü

47 Euro pro Person als 4-Gang-Menü

# Festliche Weihnachten

---

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

- Servierte Vorspeise
- Weihnachtliche Hauptgänge sowie kreative Desserts vom Buffet
- Musikalische Hintergrundbegleitung
- Besuch vom Weihnachtsmann

Heiligabend | Bescherung mit Altstadtblick  
Beginn 18.00 Uhr | 49 Euro pro Person

Erleben Sie die Weihnachtsfeiertage mit kulinarischen Highlights und Pianomusik.

25. und 26. Dezember 2017 | Weihnachtliches Buffet  
Beginn 18.00 Uhr | Ende 21.00 Uhr  
36 Euro pro Person inklusive 1 Glas Sekt





# Canaletto Menü

## Heiligabend

---

Den Weihnachtsabend genießen, fernab von Bratenstress und Küchenschlacht im Restaurant Canaletto. Souschef Thomas Adam und sein Team verwöhnen Sie mit unserem Weihnachtsmenü. Darauf abgestimmt genießen Sie die regionalen Weine von Frédéric Fourré.

- Jacobsmuscheln auf Babypinat  
Paprikacreme | Sherryschaum
- Rote Betesuppe mit Balsamico | Käseschaum
- Granatapfelsorbet
- Rehrücken im Wirsingmantel an Steckrübe | Karotte  
Kartoffelbaumkuchen | Brombeersauce
- Spekulatius Parfait mit Schokoladen-Cointreaumousse  
Beerencoulis | Kardamom

Heiligabend ab 18.00 Uhr

135 Euro pro Person inklusive 1 Glas Champagner und  
korrespondierender Weine | 99 Euro pro Person ohne Wein

# Silvester 2017

---

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

- Begrüßungsgetränk und Knabbergebäck
- Gala-Menü mit Dessert- und Käsebuffet
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier und Kaffee
- „Anthony und Band“ spielen zum Tanz
- Begrüßen Sie das Neue Jahr 2018 mit einem Glas Champagner und Blick auf das große hauseigene Bellevue-Feuwerkwerk vor der Altstadtsilhouette
- Mitternachtsbuffet

Beginn 18.30 Uhr

bei Reservierung bis 30.11.2017:

179 Euro pro Person

bei Reservierung ab 01.12.2017:

199 Euro pro Person



# Silvester mit Weitblick

---

Begehen Sie bei uns den Jahreswechsel kulinarisch. Souschef Thomas Adam und sein Canaletto-Team kreieren ein köstliches 5-Gang-Feinschmecker-Menü mit alkohol-freien 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 (mit Flanierkarte) durch die Nacht.

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

- Amuse-Gueule
- Black Salmon mit schwarzer Tigergarnele  
Sauce Rouille | Rotkohl Espuma | Beluga Linsen
- Hausgeräucherte Entenbrust | Birnen-Thymiangelee  
Spitzkohl | Ramos-Pinto-Schaum | Möhrencreme
- Sorbet von der Quitte
- Hirschrücken auf Maronenmousse  
Mini Kräuterseitlingen | grüner Spargel  
Grießnocken an Südtiroler Lagreinsauce
- Amarena Kirschmousse | Blätterteig | Apfel-Sternanis-Gel  
Johannisbeeren | Schokoladen-Mango-Erde
- Petit four

Beginn 19.00 Uhr  
199 Euro pro Person





# Buchung und Reservierung

---

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 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

[www.westinbellevuedresden.com](http://www.westinbellevuedresden.com)

T 0351 805 0 F 0351 805 1609