



WEIHNACHTSFEIERN
SILVESTER
NEUJAHR

Märchenhafte Weihnachten

IN DEN SCHÖNSTEN GEWÖLBERESTAURANTS

16.11. 2020 BIS 1.1.2021

ALLE JAHRE WIEDER...

... verwandeln sich unsere historischen Gewölbe in eine festlich geschmückte Märchenwelt. In der Weihnachtsbäckerei herrscht ein emsiges Treiben, Frau Holle müht sich redlich mit dem Bettenschütteln, und die grimmige Hexe lockt Groß und Klein in ihr üppiges Pfefferkuchenhaus.

Der Duft von gebrannten Mandeln und Glühwein, das Flanieren durch die festlich geschmückten Gassen und das Lauschen von längst vergessenen Märchen und Weihnachtsliedern gehören für viele von uns zur Adventszeit wie das Plätzchenbacken. Der Advent ist die Zeit des Wartens, Wünschens und der Träume! Ob mit der Familie, Freunden oder in größerer Runde, die schönste Zeit des Jahres eignet sich hervorragend zum gemütlichen Beisammensein und Schlemmen.

Um Ihre gesellige Runde in einem besonderen festlichen Rahmen erstrahlen zu lassen, haben wir wieder märchenhafte Angebote und Köstlichkeiten für Sie zusammengestellt. Nicht nur an den Adventssonntagen geht es beim beliebten zauberhaften Familienbrunch mit Weihnachtsbackstube heiß her. Ob bei der Henkersmahlzeit, der Verkostung mit der Stollenmagd oder dem festlichen Gänseschmaus – sicher ist auch für Sie das Richtige für ein paar schöne gemeinsame Stunden dabei.





- S. 4–5 Pulverturm Weihnachtsmenüs
- S. 6 Gänseschmaus und
Zauberhafter Adventsbrunch
- S. 7 Henkersmahlzeit
- S. 8 Kurfürstliche Silvesternacht
Traditionelles Katerfrühstück



- S. 9 Sophienkeller Weihnachtsmenüs
- S. 10 „Weihnachtsschlemmerei“
- S. 11 Schrille Silvesterfete
mit Hits der wilden 80er

Musikalischer Neujahrsbrunch
mit Friedjof Laubner und
der Showband Blue Alley



PULVERTURM WEIHNACHTSMENÜS



GROSSMÜTTERCHENS WEIHNACHTSGEDECK

Sächsische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Bockwurstscheiben

Knusprige Entenkeule
mit Beifußsoße, Rosenkohl und
Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Quarkkäulchen
mit Apfelmus

27,90 EUR pro Person

MENÜ VOM TAPFEREN SCHNEIDERLEIN

Süßkartoffelsuppe
mit Ingwer und Orange garniert mit
Kürbiskernöl

Halbe ausgelöste Ente
mit Orangensoße, Rotkraut und Königsfloß

Winterlicher Apfelstrudel
mit Vanillesoße und Sahne

30,90 EUR pro Person

RÄUBERGELAGE

Hausgebackenes Brot
mit Gänseschmalz

Saftig gegrilltes Spanferkel
mit Majoransoße, Sauerkraut und
Königsfloß mit Semmelbutter überzogen

Vanillekipferl-Apfel-Tiramisu
im Gläschen

28,90 EUR pro Person



SCHLARAFFENLAND

Knackiger Grünkohlsalat

mit roten Linsen, Granatapfel, gewürfeltem Schafskäse, Streifen vom gebackenen Kürbis und gerösteten Walnüssen

Pastinaken-Birnensuppe

mit Stückchen von der geschmorten Ente

Knusprig gebratene Gänsekeule

mit Rotkraut und Königskloß

Walnuss-Schokobrownie

mit Frischkäse-Orangenhaut und Marzipankirschen

39,90 EUR pro Person

33,90 EUR pro Person

als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise

PULVERTURM-SCHLEMMEREI

Sächsische Tafelfreuden

Hausgebackene helle und dunkle Brotkanten mit Leberwurst, Schmalzbällchen, Frischkäsedip und Spreewälder Gewürzgurken

Für Suppenkasper

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer und Orange garniert mit Kürbiskernöl

Warme Küche

Knusprige Stücke von der ausgelösten Ente mit Apfelrotkraut und gebratenen Klößen, saftige Spanferkelkeule mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln, Fischfilet aus sächsischen Gewässern auf winterlichem Pfannengemüse, Gemüse-Kartoffelpfanne

Strudelglück

Winterlicher Apfelstrudel mit Vanillesoße und einem Tupfer Sahne, von flinken Mägden serviert

33,50 EUR pro Person

Auf keinen Fall sollten Sie das berühmte „Dresdner Trichtertrinken“ zum krönenden Abschluss versäumen

2 cl Coselträne
2,90 EUR pro Person



GÄNSESCHMAUS UND ZAUBEREI IM PULVERTURM

GÄNSESCHMAUS

Nicht nur zum Martinsgansessen am 11. November werden bei uns köstliche sächsische Gänse aufgetafelt.

Diese werden nach einem geheimen Originalrezept aus Großmutter's Zeiten von unserem Küchenchef Michael Langer höchstpersönlich zubereitet.

Knusprig gebraten werden sie mit kräftigem Rotkraut, Rosenkohl, hausgemachten Königsklößen und einer schmackhaften Soße serviert.

109,00 EUR für 4 Häupter

Aufgrund der großen Nachfrage bitten wir um vorherige Bestellung.

Angebot gilt für maximal 12 Personen.

Als Vorspeise empfiehlt die Gänsemagd:

**Warme hausgebackene helle
und dunkle Brotkanten**
mit selbstgemachtem Gänseschmalz

4,70 EUR pro Person



ZAUBERHAFTER ADVENTSBRUNCH

an den Adventssonntagen 29. November,
06., 13. und 20. Dezember
von 10:00 - 14:00 Uhr

Während die Erwachsenen das Buffet plündern erleben die Kleinen einen magischen Advent. Nachdem sie zusammen mit dem Hofbäcker köstliche Lebkuchen verziert und natürlich auch vernascht haben, begeistert unser Hofmagicus Groß und Klein mit zauberhaften Geschichten und unglaublichen Taschenspielerien.

35,90 EUR pro Person

inkl. Brunchbuffet, Kaffee, Tee, Wasser und
Säfte vom Buffet

13,90 EUR (Kinder von 4 – 12 Jahren)



PULVERTURM „HENKERSMAHLZEIT“

ab 10 Personen

„Kanonenkugeln“

Im Blätterteig eingebackene Leckereien, dazu reichen wir verschiedene Tunken aus Frischkäse und Kräuterquark

„Schwarzpulversuppe“

Apfel-Selleriesuppe mit Nusspesto

Hausführung

Der Henker entführt sie in die Welt der Mägde und Knechte und lüftet so manches Geheimnis der Pulverturmgemäuer.



„Das letzte Mahl“

Vom Henker frisch geschnitten: Ein ganzes gut gebrutztes Spanferkel und Stücke von der Ente, die Riesenpfanne geschmackvoll gefüllt mit Speckrosenkohl, Apfelrotkraut, Sauerkraut sowie Kroketten, gebratene Klöße und Kartoffeln, vollendet mit Majoransoße

„Dresdner Trichtertrinken“ und „Kugelgießen“

Lassen Sie sich überraschen!

„Zum Schluss der süße Gnadenstoß“

Eine Eispyramide mit kleinem Feuerwerk krönt Ihren „letzten“ Tag. Verfeinern Sie mit Vanille- und Schokoladensoße, gestampftem Apfel, geschlagener Sahne, Eierlikör und allerlei kandierten Krumen zum Bestreuen.



Die Getränkepauschale zu diesem Menü beinhaltet:

Radeberger Pilsner vom Fass, rote und weiße Rebsäfte, Softdrinks und Kaffeespezialitäten gültig für 4 Stunden

73,90 EUR pro Person

49,00 EUR ohne Getränke

.....



PULVERTURM „KURFÜRSTLICHE SILVESTERNACHT“

Einlass 20.00 Uhr

Genießen Sie in den geschichtsträchtigen Gemäuern des Pulverturms die letzten Stunden des Jahres.

Schmucke Mägde und Grenadiere tischen Ihnen ein illustres Menü auf.

Unser buntes Künstlervolk sorgt für allerlei Kurzweil und beste Unterhaltung.

inklusive 4-Gang-Menü und Getränkepauschale

105,00 EUR pro Person
.....



NEUJAHR'S-„KATERBRUNCH“



1. Januar, 10.00 - 14.00 Uhr

Die feucht-fröhliche Silvesternacht verlangt dringend nach einer kulinarischen Stärkung.

Unsere mit allen Wassern gewaschenen Küchenweiber sagen dem Kater auch musikalisch den Kampf an.

Nach dem Genuss unseres üppigen Buffets, reichlich Wasser, Säften und viel Kaffee hilft nur noch ein ausgedehnter Spaziergang über den Neumarkt!

29,90 EUR pro Person

13,90 EUR (Kinder von 4 – 12 Jahren)
.....

Kartenvorverkauf

SOPHIENKELLER WEIHNACHTSMENÜS

DES GESTIEFELTEN KATERS FETTE BEUTE

Petersilienwurzelpüppchen
mit kandierten Haselnüssen

Halbe ausgelöste Ente
an Beifußsoße, Apfelrotkraut und
Königskloß mit Semmelbutter

Vanillekipfelparfait
an geliertem Heidelbeerkompott

31,50 EUR pro Person
.....

SCHNEEWITTCHEN-GELAGE

Wildrahmsüppchen
mit Preiselbeerschaum

Schweinefilet im Schinkenmantel
mit Kartoffelgratin und Tomaten-
ZucchiniGemüse

Haselnuss-Tiramisu
an Himbeerchutney
mit gebackener Zuckerwaffel

32,50 EUR pro Person
.....

WILDERER-SCHMAUS

Rote Bete-Süppchen
mit Baconchips

Fasanenbrust
auf Wirsinggemüse mit Mandelbällchen

Spekulatiusmousse
an Amarettokirschen

33,90 EUR pro Person
.....

GÄNSEDIEB-GEDECK

Steinpilzsüppchen
mit gebratenen Schinkenstreifen

Gebratene Gänsekeule
mit Beifußsoße, Rosenkohl und
Königskloß mit Semmelbutter

Eierlikör-Panna-Cotta
an Zimtpflaumen

33,50 EUR pro Person
.....



SOPHIENKELLER „WEIHNACHTSSCHLEMMEREI“

ab 20 Personen

Zwergenration auf den Tisch gebracht

Etagieren liebevoll belegt mit
Gänseschmalz, Leberwurst und
Räucherlende, Gewürzgurken,
Matjeshäckerle, Käsecken und
Avocadodip

Aus dem Suppentopf serviert

Steinpilzsuppchen mit Schinkenstreifen

Aus der Hexenbäckerei

Hausgebackene Brotlaibe aus würzigem
Sauerteig, verschieden gefüllt

Warme Weihnachtsköstlichkeiten zum Selbernehmen

Saftige Stücke vom Spanferkel
auf Sauerkraut,
Stücke von der Ente mit Apfelrotkraut,
Gebratenes Kabeljaufilet auf
Tomaten-Fenchel-Gemüse,
Gemüselasagne (vegan)
Königsklöße und Kartoffelgratin

Weihnachtlicher Apfelstrudel

gefüllt mit karamellisierten Mandeln und
Rosinen mit Vanillesoße, einer Kugel
Walnusseis und Sahne

35,50 EUR pro Person
.....



Unsere Empfehlung nach dem Gelage:
„Original Dresdner Trichtertrinken“
2 cl 2,90 EUR pro Person



SCHRILLE SILVESTERFETE MIT DEN KULTHITS DER 80ER

Zum Jahreswechsel werden im Sophienkeller die wilden 80er gefeiert! Wenn die Haare frisch toupiert sind, Schulterpolster, Netzhemd und Tigerleggings sitzen und die Goldkette angelegt ist, wird es Zeit, gemeinsam mit Madonna und dem King of Pop die Tanzfläche zu stürmen! Die smarten Jungs von B.O.R.N 4 lassen musikalisch „99 Luftballons“ aufsteigen, Witts „Goldenen Reiter“ auf die Leiter stellen und den „Amadeus“ rocken. Zur Stärkung servieren wir ein fetziges Silvestermenü und prickelnde Kultgetränke, bevor wir zu den heißen Beats des Schallplattenunterhalters bis in die Morgenstunden die Tanzbeine glühen lassen. What a Feeling und Prost Neujahr!



Fetziges Silvestermenü

Kleines Ragout vom Hausschwein
im Blätterteigpastetchen mit Worcester Sauce und Zitrone

Feines Tatar vom atlantischen Lachs
auf gebratenem Kartoffelrösti und Sauerrahm mit Dill

Gebratener Kalbsrücken „Hawaii-Art“
bedeckt von gebratener Ananas und Käse-Chip, dazu getrüffelter Selleriepüree, Bohnen im Speckmantel und eine Pistazien-Portweinsoße

Dreierlei für süße Naschkatzen
Wild verrührter Gugelhupf gefüllt mit feiner Eierlikörcreme, Himbeer-Parfait und in Honig gebratener Banane

99,- EUR pro Person

Klosterbäckerei, Zunftgewölbe und Einsiedelsches Haus

111,- EUR pro Person

Zeithainer Lustlager

Im Preis enthalten sind das Silvestermenü, das hitbeladene Programm unserer Liveband und der Mitternachtssekt zum Anstoßen.

Kartenvorverkauf

Unter Vorbehalt - nach Lage der aktuellen Corona-Schutz-Verordnung.



„MUSIKALISCHER NEUJAHRBRUNCH“

1. Januar - 11.00 - 15.00 Uhr
mit **Friedjof Laubner** und **Blue Alley**

Beginnen Sie das neue Jahr mit dem traditionellen musikalischen Neujahrsbrunch im Sophienkeller. Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten und heiß geliebte Ohrwürmer der „guten alten Zeit“.



Im Kartenpreis sind enthalten:

- reichhaltiges Neujahrsbuffet
- ein Glas Prosecco
- Kaffee
- Säfte vom Buffet
- sowie das Programm

33,50 EUR pro Person

ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DER FEIERTAGE

24. DEZEMBER:

Sophienkeller geschlossen
Pulverturm 11.00–15.00 Uhr

25. DEZEMBER:

Sophienkeller 11.00–22.00 Uhr
Pulverturm 11.00–22.00 Uhr

26. DEZEMBER:

Sophienkeller 11.00–22.00 Uhr
Pulverturm 11.00–22.00 Uhr

31. DEZEMBER:

Sophienkeller
18.30/19.00 Uhr Silvesterveranstaltung
Silvesterfete mit den Kulthits der 80er

Pulverturm 11.00–1.00 Uhr
ab 20.00 Uhr „Kurfürstliche Silvesternacht“

1. JANUAR 2021:

Sophienkeller 11.00–22.00 Uhr
11.00–15.00 Uhr Musikalischer
Neujahrsbrunch mit Blue Alley

Pulverturm 10.00–22.00 Uhr
10.00–14.00 Uhr Katerbrunch
mit den Küchenweibern



An der Frauenkirche 12
01067 Dresden
Telefon +49 (0)351-26 26 00
info@pulverturm-dresden.de
pulverturm-dresden.de



Taschenberg 3
01067 Dresden
Telefon +49 (0)351-497 26 0
info@sophienkeller-dresden.de
sophienkeller-dresden.de

weihnachten-dresden.de

