



Vermietungsvorschläge  
ab 01/2024

B<sup>22</sup> Tagesrestaurant & Eventlocation

[www.b22-dresden.de](http://www.b22-dresden.de)



## Informationen zu unseren Vermietungsmöglichkeiten

Das B<sup>22</sup> bietet Ihnen einen zeitgemäßen Veranstaltungsraum für viele Verwendungsmöglichkeiten. Egal ob Hochzeit, Firmenfeier, Seminar oder Familienfeier.

Im Objekt "B<sup>22</sup>" können Veranstaltungen bis 100 Personen stattfinden. Bei größeren Gesellschaften (bis 250 Personen) kann man auch die vielen großen Außenbereiche nutzen, hierbei können wir Ihnen verschiedene Eventvorschläge unterbreiten. Ein Mindestumsatz in Höhe von 2.500€/Brutto muss am Veranstaltungstag „verzehrt oder weggebechert“ werden, dass sollten im Schnitt 30-50 Gäste aber gut schaffen.

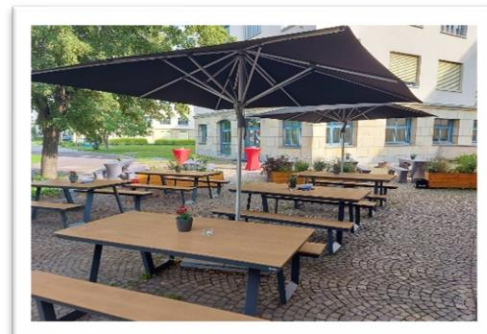
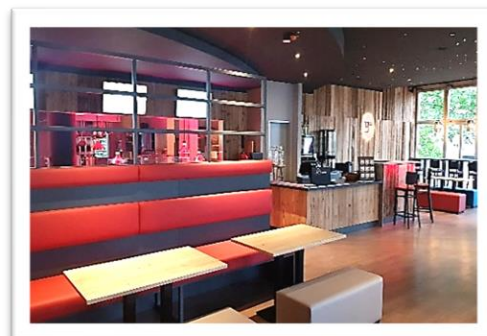
Durch seine optimale zentrale Lage (Gartenstadt Striesen), können die Gäste problemlos mit den vielen öffentlichen Verkehrsmittel an- und abreisen. Das angeschlossene große Parkhaus im Businesspark Dresden, kann bei Interesse auch genutzt werden, hierbei können wir gern beraten.

### Raummaße Gastraum (Gesamtfläche ca. 150m<sup>2</sup>):

Bar/Tresenbereich (Tanzbereich) rechte Seite:	ca. 40m <sup>2</sup>
Gastbereich / Sitzbereich – linke Seite	ca. 110m <sup>2</sup>
Außenbereich / Terrasse	ca. 150 m <sup>2</sup>

### Sonstiges (in den Räumlichkeiten fest verbaut):

Bose Beschallungsanlage	/	kleine Lichteffekte	/	Buffetfläche
WC-Damen/ Herren	/	Tresen- & Barbereich	/	Garderobebereich





## Folgende Leistungen sind in unseren Full-Service-Angeboten enthalten

*Mindestumsatz von 2.500€ / Brutto*

### **B<sup>22</sup> Eventlocation**

inkl. Buffet, Getränke, Servicepersonal, Raum-, & Nebenkosten (Heizung, Strom, Wasser, Abwasser)  
Beschallungsanlage, Gastraum, Terrassenbereich, Bestuhlung wie vorhanden, Positionierung der Bestuhlung je nach Kundenwunsch, Geschirr & Besteck passend zum Buffet oder Menü, Gläser, WC-Anlagen, Garderobe, GEMA-Kosten für private Nutzung und Endreinigung

### **B<sup>22</sup> Buffetvorschläge 1 bis 4**

Alle Speisen werden vor Ort, frisch und mit viel Liebe zum Detail gekocht und hergestellt. Eine Buffetbetreuung seitens B<sup>22</sup> wird natürlich bereitgestellt und ist im Preis bereits einkalkuliert. Andere Buffetvorschläge, Menüvorschläge oder Fingerfoodvarianten sind natürlich möglich, sprechen Sie uns hier bitte an.  
Unsere B<sup>22</sup>-Buffetvorschläge finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

### **B<sup>22</sup> Getränkepauschalen „Silber & Gold“**

Bei unseren Getränkepauschalen haben sie die Möglichkeit auf zwei Varianten zurückzugreifen.  
Unsere Getränkevorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Getränke & Servicepauschale gilt für max. 8 Std.

#### **Getränkepauschale „Silber“**

- ✓ Flaschenbier: Feldschlösschen Pilsner & Radler, Landskron Weizen, Puppen-Schulzes Schwarzes
  - ✓ Exklusive al dente Weincollection mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
- ✓ Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)
  - ✓ Säfte von der Obstkelterei Heide

#### **Getränkepauschale „Gold“**

- ✓ Fassbier von Feldschlösschen, Flaschenbier (Radler, Landskron Weizen, Puppen-Schulzes Schwarzes)
  - ✓ Weingut Schuh bei Meißen > DER ROTE SCHUH, DER WEIßE SCHUH, DER ROSA SCHUH SECCO
- ✓ Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)
  - ✓ Säfte von der Obstkelterei Heide





## Servicekräfte

Unser Grundgedanke im B<sup>22</sup> ist folgendermaßen:

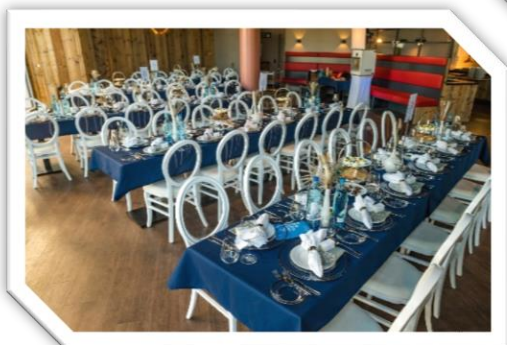
1. Wir möchten, dass Sie Ihren Abend Genießen und Ihre Gäste sich wohlfühlen
2. Wir möchten eine angenehme Kommunikation Ihrer Gäste forcieren
3. Wir möchten Ihnen einen seriösen und lustigen Service bieten

Unsere Getränkepauschale im Full-Serviceangebot werden unserer Servicepersonalgedanken angepasst. Das heißt, wir werden einige Getränkevarianten als Selbstbedienungsmöglichkeiten bereitstellen, bei welchen die Gäste aktiv an der Feierlichkeit/ Event teilnehmen können.

Unsere Servicekraft begleitet Ihre Veranstaltung/ Feierlichkeit von Anfang bis Ende.

Bis 30 Personen eine Servicekraft, ab 30 Personen zwei Servicekräfte. Selbstverständlich können wir auch einen Platzservice anbieten, hierbei sprechen wir gemeinsam die Anzahl Ihres Servicepersonals ab.

Extra Servicepersonal 32,50 € / pro Std.





## **Full-Service Angebot 1**

### **Kalte Speisen**

Gegrillte Anti Pasti Variation in kaltgepresstem Oliven-Kräuteröl eingelegt  
Große Salatbar aus dem Garten von Rohkost und Blattsalaten mit Croutons und zweierlei Dressings  
Hausgemachte Brot- & Baguetteauswahl mit Butter & verschiedenen Aufstrichen

### **Warme Speisen**

Currykokossuppe mit Ingwer und Zitronengras  
Filet vom Stallschwein auf Rahmchampignons  
Gegrilltes Zanderfilet auf Limetten-Lauchgemüse  
Buntes Gemüse-Kartoffelgratin mit Kräuterschmand  
Gebackene Kräuterkartoffeln

### **Dessert**

Orangen-Panna Cotta mit Beerenmark  
Obstkorb aus frischen Früchten der Saison

### **Getränkepauschale „Silber“**

Flaschenbier: Feldschlösschen Pilsner & Radler, Landskron Weizen, Puppen-Schulzes Schwarzes  
„Exklusive al dente Weincollection“ Rotwein & Weißwein, Prosecco  
Kaltgetränkessortiment von Oppacher, Fritz Softgetränkessortiment und verschiedene Säfte

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

**77,00 € / pro Person**

*Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.*



## Full-Service Angebot 2

### Kalte Speisen

Asiatisch marinierte Lachsseite auf Gemüsestreifen mit Wasabicreme

Rote Beteconfit mit Ziegenkäsecrumble, Rucola & Pinienkernen

Große Salatbar aus dem Garten von Rohkost und Blattsalaten mit Croutons und zweierlei Dressings

Hausgemachte Brot- & Baguetteauswahl mit Butter & verschiedenen Aufstrichen

### Warme Speisen

Italienische Minestrone aus frischem Gemüse

Gebratene Doraden-Filets an mediterranem Gemüse

Brasato vom Weiderind in Barolosauce auf Schmorgemüse

Gebackene Rosmarin-Knoblauchdrillinge

Tagliatelle

### Dessert

Mousse von der Vollmilchschokolade mit Minze

Vanillecreme mit Beerengrütze

Obstkorb aus frischen Früchten der Saison

### Getränkepauschale „Silber“

Flaschenbier: Feldschlösschen Pilsner & Radler, Landskron Weizen, Puppen-Schulzes Schwarzes

„Exklusive al dente Weincollection“ Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher, Fritz Softgetränkessortiment und verschiedene Säfte

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

**88,00 € / pro Person**

*Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.*



## Full-Service Angebot 3

### Kalte Speisen

Gegrillte Anti Pastivariation in kaltgepresstem Oliven-Kräuteröl eingelegt

Rote Beeteconfit mit geräucherten Forellenfilets und Kren

Vitello Tonnato mit Karpfernäpfel und Oliven

Große Salatbar aus dem Garten von Rohkost und Blattsalaten mit Croutons und zweierlei Dressings

Hausgemachte Brot- & Baguetteauswahl mit Butter & verschiedenen Aufstrichen

### Warme Speisen

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Chorizzocrumble

Filet vom Branzino (Wolfsbarsch) auf Ratatouille

Ofenfrische Kalbshüfte in Salbei-Specksauce

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasoße mit Spinat

Kartoffel-Pilzgratin

Risotto „Emilia romana“ vom Eblyweizen & Bohnencasoulet

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Obstkorb aus frischen Früchten der Saison

### Getränkepauschale „Silber“

Flaschenbier: Feldschlösschen Pilsner & Radler, Landskron Weizen, Puppen-Schulzes Schwarzes

„Exklusive al dente Weincollection“ Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher, Fritz Softgetränkessortiment und verschiedene Säfte

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

**99,00 € / pro Person**

*Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.*



## Full-Service Angebot 4

### Kalte Speisen

Strauchtomaten mit Mozzarella di Buffalo  
Geräucherte Entenbrust auf Salat vom grünen Apfel, Sellerie & Walnüssen  
Verschiedene geräucherte Edelfische mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Soße  
Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Steinchampignons  
Hausgemachte Brot- & Baguetteauswahl mit Butter & verschiedenen Aufstrichen

### Warme Speisen

Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Pinienkernen  
Gebratener Loup de mer auf Artischockenspinat und Safransoße  
Kalbsgeschnetzeltes im Sherryrahm mit Morcheln  
Knusprige Poulardenbrust auf Grillgemüse mit Thymianjus  
Kartoffelgratin / Cremige Polenta / Glaciertes Gemüse nach Saison

### Dessert

Duett von Mousse au chocolate mit verschiedenen Früchten  
Creme vom Weinbergpfirsich mit Amarettini  
Orangen-Panna Cotta mit Kekscrumble

### Getränkepauschale „Gold“

Fassbier von Feldschlösschen, Flaschenbier (Radler, Landskron Weizen, Puppen-Schulzes Schwarzes)  
Weingut Schuh bei Meißen > DER ROTE SCHUH, DER WEIßE SCHUH, DER ROSA SCHUH SECCO  
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)  
Säfte von der Obstkelterei Heide  
Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

**110,00 € / pro Person**

*Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.*

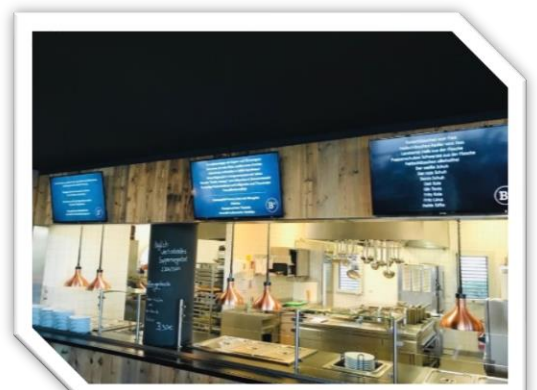




## Zusatzleistungen optional buchbar

- Eindeckung aller Gästetische mit Stofftischdecken 1,80 €/ Pers.
- DJ „Disk Jockey“ - inkl. Ton- & Lichtpaket „Standard 1“ für 7 Stunden 550,00 €  
*jede weitere Stunde 45,00€*
- al dente „Fotobooth“ – inkl. 100 Bilder, alle Bilder auch digital verwendbar 200,00 €
- Longdrinks 0,3l z.B. Cuba Libre, Gin Tonic etc. 6,50 €
- Kaffeegedeck inkl. Geschirr, Kaffee & Teepauschale sowie 1,5 Stück Kuchen 6,90 €/ Pers.
- Zusätzliche ausgebildete Servicekräfte 32,50 €/ Std.
- schlägg & weg-Softeistorte aus eigener Produktion 7,50€/ Pers.
- Eindecken Ihrer Dekoration 32,50€/ Std.
- Aufpreis/ Mehrbetrag für Umbuchung auf Getränkepauschale "Gold" 7,90€/ Pers.

*Hüpfburgen, Außenspielgeräte, Künstler, Alleinunterhalter uvm. nach Anfrage*





## Zusätzliche Ideen für Ihre Buffetauswahl

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern

### Weitere Ideen für kalte Speisen

- Kaltes Gurken-Dillsüppchen mit Garnelenspieß
- Ziegenkäsecrumble auf Ragout von Kirschtomaten mit Thymian
- Belugalinsensalat mit Apfel und Forellenfilets
- Geräucherter Wildschweintrüffel auf roter Beete-gelee mit Meerrettichschaum
- Konfekt vom Thunfisch mit Wasabimoussè
- Gebackene Ziegenkäse-Feigen-Muffins an Pflaumen-Birnenchutney
- Quinoa mit Avocado-Knoblauchcreme und Babypaprika
- Auswahl an Europäischen Edelkäsen mit Trauben und Salzgebäck
- Geräucherte Entenbrust auf Glasnudelsalat
- Auswahl italienischer Edelkäse mit Trauben und Grissini
- Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan
- Salat vom gegrillten Calamaretti & Fenchel mit getrockneten Tomaten
- Luftgetrocknete Edelschinken mit Charantainmelone
- Auswahl an edlen Hart- & Weichkäsen mit Trauben, Grissini und Feigensenf

### Weitere Ideen für warme Speisen

- Fischsüppchen nach „Bouillabaisse Art“
- Cremiges Kürbissüppchen mit Kokosmilch und gegrillten Garnelen
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffelsauce
- Kalbsrücken mit Zwiebel-Senf-Kruste, buntem Gemüse und Pilzrahm
- Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pilz-Bohngemüse
- Gegrillte Poulardenbrust auf Gemüsecurry mit Zitronengras
- Gebackenes Kabeljaufilet mit Orangen-Fenchelgemüse
- Frisches Lachsfilet auf cremigem Chili-Spinat
- Bunte Gnocchipfanne mit frischem Gemüse und Rucola
- Überbackener Gemüse-Kartoffelauflauf mit Dip
- Vegane Pilzcanneloni in Spinat-Sojarahm gebacken

*Live-Act*

*Getrüffelte Pasta aus dem Parmesanlaib*

### Weitere Ideen für Desserts

- Crème Brûlée
- Kaltschale aus verschiedenen Früchten
- Mascarpone-Mangocreme mit Soßenspiegel und Minze
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Auswahl an frisch geschnittenem Obst der Saison



## Veranstaltungsformular

### Kontaktdaten

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Adresse/PLZ: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_

### Daten zur Veranstaltung

Datum Veranstaltung: \_\_\_\_\_  
Anlass: \_\_\_\_\_  
Personen: \_\_\_\_\_  
Uhrzeit: \_\_\_\_\_  
  
Anmerkungen: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Leistungspakete

DJ Paket I (550 €)   
weitere Servicekraft (32,50€/h)   
Getränkeflat "Gold"(7,90 € p.P.)   
Kaffeepauschale (6,90 € p.P.)   
al dente Photobooth (200 €)   
Tischtennisplatte & Schläger (50 €)   
Darthboard & Darth-Pfeile (30 €)   
Kickertisch (30 €)

#### Full-Service

Angebot 1 (77,00 €/ p.P.)   
Angebot 2 (88,00 €/ p.P.)   
Angebot 3 (99,00 €/ p.P.)   
Angebot 4 (110,00 €/ p.P.)

Sonstiges: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Sie möchten selber dekorieren? Kein Problem. Während unseren Öffnungszeiten gratis, danach 32,50€/ Std.*

*Kinder bis 6 Jahren (keine Kosten) / 7-12 Jahre bezahlen die Hälfte / ab 12 Jahre Vollzahler*

**Unsere Getränke- & Full-Serviceangebote sind auf 8 Stunden kalkuliert, ab der 8. Stunde werden pro Person/ Gast 20,50 €/ Std. nachberechnet.**