



Vermietungsvorschläge 2026

B²² Tagesrestaurant & Eventlocation

www.b22-dresden.de



Informationen zu unseren Vermietungsmöglichkeiten

Das B²² bietet Ihnen einen zeitgemäßen Veranstaltungsraum für viele Nutzungsmöglichkeiten. Egal ob Hochzeit, Firmenfeier, Seminar oder Familienfeier.

Im Objekt „B²²“ können Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stattfinden. Bei größeren Gesellschaften (bis zu 250 Personen) kann auch der große Außenbereich genutzt werden. Hierbei können wir Ihnen verschiedene Eventvorschläge unterbreiten. Ein Mindestumsatz in Höhe von 3.000 € brutto muss am Veranstaltungstag „verzehrt oder weggebechert“ werden. Das sollten im Schnitt 30–50 Gäste jedoch gut schaffen.

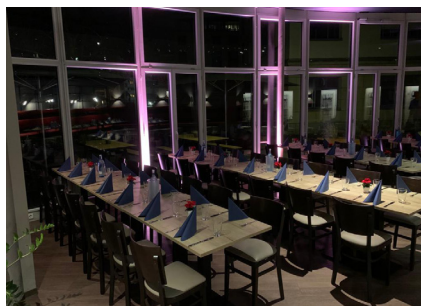
Durch seine optimale zentrale Lage (Gartenstadt Striesen) können die Gäste problemlos mit den vielen öffentlichen Verkehrsmitteln an- und abreisen. Das angeschlossene große Parkhaus im Businesspark Dresden kann bei Interesse ebenfalls genutzt werden. Hierbei beraten wir Sie gern.

Raummaße Gastraum (Gesamtfläche ca. 150m²):

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

Sonstiges (in den Räumlichkeiten fest verbaut):

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





Folgende Leistungen sind in unseren Full-Service-Angeboten enthalten

Mindestumsatz von 3.000€ brutto

B²² 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

B²² Buffetvorschläge 1 bis 4

Alle Speisen werden vor Ort frisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.
Eine Buffetbetreuung seitens des B²² wird selbstverständlich bereitgestellt und ist im Preis bereits ein-
kalkuliert. Andere Buffetvorschläge, Menüvorschläge oder Fingerfood-Varianten sind natürlich ebenfalls
möglich – sprechen Sie uns hierzu gern an.
Unsere B²²-Buffetvorschläge finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

B²² 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: Ur-Krostitzer Pilsner & Feldschlösschen Radler & Schwarzer Steiger, Landskron Weizen
Erlesene al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)
Säfte von der Obstkelterei Heide

Getränkepauschale „Gold“

Fassbier von Ur-Krostitzer, Flaschenbier (Radler, Weizen, Schwarzer Steiger)
Erlesene al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Erlesene Weinkollektion "UFERZONE" vom Weingut Schuh bei Meißen
mit den Sorten Sommerhauch (Rosé) & Uferklang (Weiß)
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)
Säfte von der Obstkelterei Heide



Servicekräfte

Unser Grundgedanke im B²²

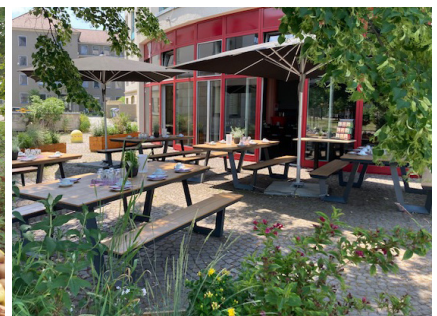
1. Wir möchten, dass Sie Ihren Abend genießen und sich Ihre Gäste wohlfühlen.
2. Wir möchten eine angenehme Kommunikation unter Ihren Gästen fördern.
3. Wir möchten Ihnen einen seriösen und zugleich herzlichen Service bieten

Unsere Getränkepauschalen im Full-Service-Angebot sind an unser Servicekonzept angepasst. Das heißt, wir stellen einige Getränkevarianten als Selbstbedienungsmöglichkeiten bereit, bei denen die Gäste aktiv an der Feierlichkeit / dem Event teilnehmen können.

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

Bis 30 Personen stellen wir eine Servicekraft, ab 30 Personen zwei Servicekräfte. Selbstverständlich können wir auch einen Platzservice anbieten. Hierbei sprechen wir gemeinsam die Anzahl des benötigten Servicepersonals ab.

Extra Servicepersonal 36,00€ pro Stunde.





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 Landschwein auf Rahmchampignons
Gebratenes Zanderfilet auf Limetten-Lauchgemüse
Buntes Gemüse-Kartoffelgratin mit Kräuterschmand
Gebutterte Kräuterkartoffeln

Dessert

Orangen-Panna Cotta mit Beerenmark
Obstkorb aus frischen Früchten

Getränkepauschale „Silber“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Feldschlösschen Radler & Schwarzer Steiger, Landskron Weizen
Erlesene al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)
Säfte von der Obstkelterei Heide
Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

95,00 € 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

Getränkepauschale „Silber“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Feldschlösschen Radler & Schwarzer Steiger, Landskron Weizen

Erlesene al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)

Säfte von der Obstkelterei Heide

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

105,00 € pro Person

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



Full-Service Angebot 3

Kalte Speisen

Gegrillte Anti Pastivariation mit edler Salami, Parmesankäse und spanischem Schinken

Geräucherte Fischspezialitäten der Region mit Wasabimousse

Vitello Tonnato mit Karpernapfeln 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

Getrübte Kartoffelsuppe mit Chorizocrumble

Filet vom Branzino (Wolfsbarsch) auf Ratatouille

Ofenfrische Kalbshälfte in Salbeijus

Italienische Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Spinat

Kartoffel-Pilzgratin

Risotto Milanese / Parmesanpolenta

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Obstkorb aus frischen Früchten

Getränkepauschale „Silber“

Flaschenbier: Ur-Krostitzer Pilsner & Feldschlösschen Radler & Schwarzer Steiger, Landskron Weizen

Erlesene al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco

Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)

Säfte von der Obstkellerei Heide

Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

115,00 € pro Person

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



Full-Service Angebot 4

Kalte Speisen

Strauchtomaten mit Mozzarella di Buffalo mit Pesto Genovese
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
Filet Wellington mit Morcheln in Sherryrahm
Knusprige Poulardenbrust auf Grillgemüse mit Thymianjus
Kartoffelgratin / Gebackene Mandelbällchen / Glaciertes Gemüse nach Saison

Dessert

Duett von Mousse au chocolate mit verschiedenen Früchten
Gebackener Walnussbrownie mit Vanillesoße
Orangen-Panna Cotta mit Kekscrumble

Getränkepauschale „Gold“

Fassbier von Ur-Krostitzer, Flaschenbier (Radler, Weizen, Schwarzer Steiger)
Erlesene al dente Weinkollektion mit Rotwein & Weißwein, Prosecco
Erlesene Weinkollektion "UFERZONE" vom Weingut Schuh bei Meißen
mit den Sorten Sommerhauch (Rosé) & Uferklang (Weiß)
Kaltgetränkessortiment von Oppacher Mineralquellen sowie weitere Softgetränke (z.B. Fritz Kola)
Getränke- & Servicepauschale ist für max. 8 Stunden kalkuliert

130,00 € pro Person

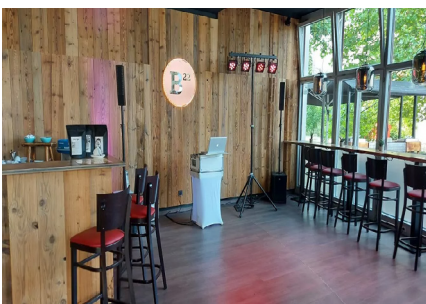
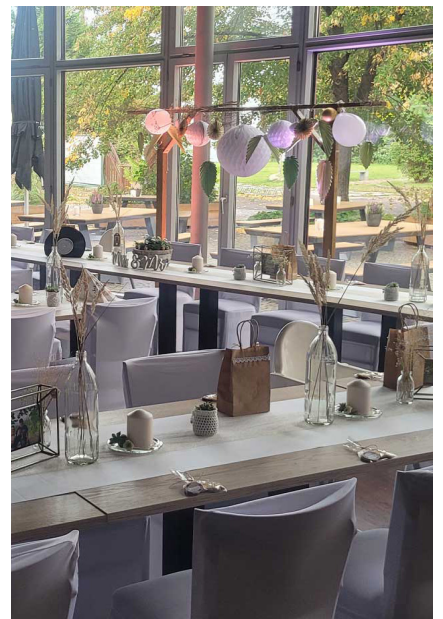
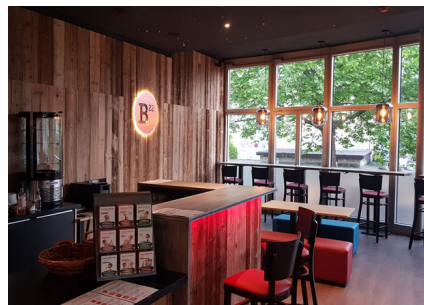
Inkl. aller Kosten wie Raummiete, Nebenkosten, Servicepersonal etc.



Zusatzleistungen optional buchbar

- Eindeckung aller Gästetische mit Stofftischdecken 2,50 € / Pers.
- Weiße Stuhlhusse 5,50 € / Stk.
- Weißer Tischläufer für alle Gästetische 2,00 € / Stk.
- DJ „Disk Jockey“ - inkl. Ton- & Lichtpaket für 6 Stunden bis 24Uhr 750,00 €
jede weitere Stunde 65,00 €
- „Fotobox Retro“ – inkl. 200 Bilder, Onlinegalerie, Template, Requisiten 300,00 €
Classic: 400 Bilder, wie oben + Hintergrundwand - 399€
Premium: Flatrate Bilder, wie Classic + Live Bilder Slideshow und mehr - 499€
- JBL Bluetooth-Partybox auf Stativ 75 €
- 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 36,00 € / Std.
- schlägg & weg-Softeistorte aus eigener Produktion 7,50 € / Pers.
- Eindecken Ihrer Dekoration 36,00 € / 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 Wildschweinerücken 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

Cremiges Kürbissüppchen mit Kokosmilch und gegrillten Garnelen
Geschmorte Schweinebäckchen in Portwein-Preiselbeerjus
Kalbsrücken mit Zwiebel-Senf-Kruste, buntem Gemüse und Pilzrahm
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pilz-Bohngengemüse
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: Getrübte Pasta aus dem Parmesanlaib

Weitere Ideen für Desserts

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

Veranstaltungsformular

Kontakt Daten

Name _____

Vorname _____

Straße _____ PLZ / Ort _____

Tel. _____ Email _____

Daten zur Veranstaltung

Datum Veranstaltung _____ Anlass _____

Personen _____ Uhrzeit _____

Anmerkungen _____

Welches Full-Service Angebot möchten Sie buchen?

- ☐ Full Service Angebot 1 (95,00 € / p.P.)
- ☐ Full Service Angebot 2 (105,00 € / p.P.)
- ☐ Full Service Angebot 3 (115,00 € / p.P.)
- ☐ Full Service Angebot 4 (130,00 € / p.P.)

Möchten Sie noch Zusatzleistungen buchen?

- | | |
|--|---|
| ☐ Upgrade Getränkeflatrate "Gold" (7,90 € / p.P.) | ☐ Longdrinks (6,50 € / Stk.) |
| ☐ weitere Service- / Eventkraft (36,00 € / h) | ☐ Softeistorte (7,50 € / p.P.) |
| ☐ Kaffeegedeck (6,90 € / p.P.) | ☐ DJ Paket I inkl. Technik & 6 Std. (750,00 €) |
| ☐ weiße Stofftischdecken (2,50 € / p.P.) | ☐ Fotobox, inkl. 200 Bilder (300,00 €) |
| ☐ weißer Tischläufer (2,00 € / p.P.) | ☐ Fotobox, inkl. 400 Bilder (399,00 €) |
| ☐ weiße Stuhlhusse (5,50 € / Stk.) | ☐ Fotobox Flat Rate (499,00 €) |
| ☐ Stehtisch & Husse (18,00 € / Stk.) | ☐ JBL Bluetooth-Partybox auf Stativ (75,00 €) |
| ☐ weiße Stoffserviette (2,50 € / Stk.) | ☐ Kickertisch (30,00 €) |
| ☐ Eindecken Dekoration (36,00 € / h) | ☐ Tischtennisplatte & Schläger (50,00 €) |
| | ☐ Feuerschale & Holz (für ca. 2h) (150,00 €) |

Sonstiges _____

Kinder bis 6 Jahren (keine Kosten)/7-12 Jahre bezahlen die Hälfte/ab 12Jahre Vollzahler
Unsere Getränke- & Full-Serviceangebote sind auf 8 Stunden kalkuliert, ab der 8.Stunde werden
pro Person/Gast 20,50€/Std. nachberechnet.