

GARTENLOKAL



FORTSCHRITT

Weihnachtsfeier

Ihr sucht noch die passende Location für eure Weihnachtsfeier? Dann kommt ins Gartenlokal Fortschritt. In unserem Saal habt ihr genug Platz, um gemeinsam mit euren Kolleg*innen das Jahr gebührend ausklingen zu lassen.

Ob große Party mit Tanzfläche oder entspannter Abend mit der Belegschaft – ihr entscheidet, wie eure Feier aussehen soll. Dazu gibt's ein leckeres Buffet und eine eigene Bar exklusiv für euch.

Kurz gesagt: Ihr bringt das Team mit, wir sorgen für die passende Atmosphäre.



ab 50–100
Personen



bis zu 80
Sitzplätze



Bärnsdorfer Straße 2a,
01099 Dresden

Unser Angebot für eure Weihnachtsfeier



Saalmiete

So – Do	150 €
Fr	250 €
Sa	350 €

Zzgl. 50 € Technik (Ton/ Lichtanlage)
und 75 € (Reinigung)



Getränke

Getränke nach Verbrauch
oder

Getränkepauschale * p.P. 22,50 €,
jede weitere Std. 4,50 €

* Inklusive (Pils/ Helles vom Fass, Freiberger 0,0,
Weizen mit und ohne Alk, Hauswein, Sekt,
Saft, Softdrinks, Wasser)



Buffet

Traditionell weihnachtliches Buffet

- Kartoffeln mit Meersalz und Petersilie (vegan)
- Speck-Zwiebelknödel
- Apfelrotkohl
- Winterlicher Waldorfsalat mit Cranberries (vegan)
- Linsensalat mit geröstetem Kürbis, Feta und Granatapfel
- Gebratene Wintergemüse (Karotten, Pastinaken, Rosenkohl) (vegan)
- Gebratene Entenkeule/-brust in Orangen-Calvados-Soße
- Schweinemedallions in Maronen-Schwarzbiersoße
- Veganer Nussbraten (aus Kidneybohnen und Kichererbsenmehl) in Preiselbeer-Rotwein-Soße
- Apfel-Tarte im Glas (Karamellisierte Äpfel, Mürbeteig-Crumble, Vanillecreme, Salzkaramell)
- Schneewittchendessert (rote Glühweinkirschen, Karamellcreme, Schokoraspel) vegan

pro Person

37,50 €

pro Person

25 €

Finger Food Buffet

- Hot Dogs (auch vegan) mit verschiedenen Toppings und Soßen (Saure Gurke, Röstzwiebeln, Jalapenos, Coleslaw, Chili con Carne, Tomaten-Salsa, rote Zwiebelmarmelade, Ketchup, Senf, Remoulade, BBQ-Soße)
- Blätterteigschnecken mit Spinat und getrockneten Tomaten (vegan)
- Blätterteigschnecken nach Flammkuchenart
- Gemüsesticks mit Dip
- Mettigel mit Baguette und Butterröschen (vegan möglich)
- Saure Gurken Brunnen



Extras



Feuerschale

zzgl. 2 Kisten Holz
(75 €)



Glühweinempfang

mit Gebäck
(p.P. 5 €)



Fotobox

(Verfügbarkeit und Kosten
auf Anfrage)



Entertainer „Luis La Metta“

(Karaoke, Teamspiele, Disco)
(Verfügbarkeit und Kosten
auf Anfrage)



DJ passend zu eurem

musikalischen Gusto
(Verfügbarkeit und Kosten
auf Anfrage)



Kneipenquiz

(Verfügbarkeit und Kosten
auf Anfrage)