



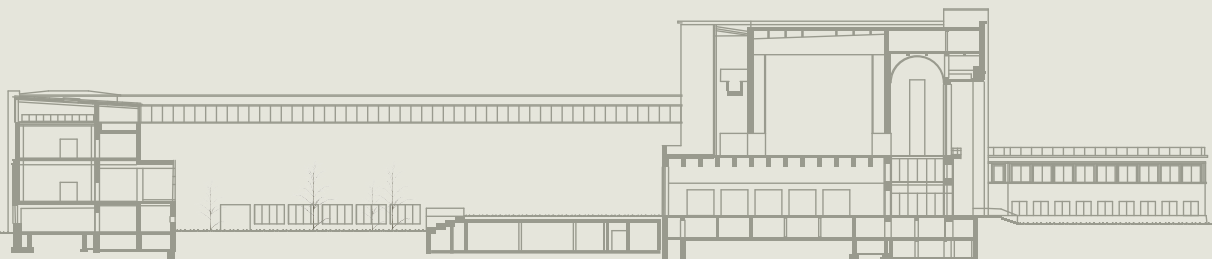
## Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an der Museumsküche.  
Gerne versorgen wir Ihre Tagungen oder Seminare mit Speisen und  
Getränken ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen. Wir kochen mit  
Liebe, Leidenschaft, frischen und regionalen Produkten.

Bitte schreiben Sie uns eine Nachricht unter [info@museumskueche.de](mailto:info@museumskueche.de) und  
Sie erhalten von uns Ihr individuelles Angebot.  
Die Museumsküche

gültig ab Januar 2026





museums  
**KÜCHE**

## Tagungspauschalen Speisen, ab 15 Personen

### Frühstücksversorgung:

# frisch belegte Sandwiches, Brötchen, Brezeln

# Müsli, Porridge

# Obstsalat, Joghurt

# Rührei

9,95 Euro pro Person

### Mittagsversorgung, Variante 1, klassisch:

# Mittagessen als Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs, frisch gekocht aus guten Zutaten, verschiedene Hauptgerichte karnivor, vegetarisch und vegan, dazu Salatvariationen, Brotauswahl und Butter, Hummus oder Frischkäse

19,50 Euro pro Person

### Mittagsversorgung, Variante 2, einfach:

# einfaches Mittagessen als Buffet mit einem vegetarischen Pastagericht und einem veganen Gemüsegericht, Brot, Butter

15,80 Euro pro Person

### Mittagsversorgung, Variante 3, Menü:

# Suppenauswahl

# Mittagessen als Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs, frisch gekocht aus guten Zutaten, verschiedene Hauptgerichte karnivor, vegetarisch und vegan, dazu Salatvariationen, Brotauswahl und Butter, Hummus oder Frischkäse

# Dessertauswahl

26,50 Euro pro Person

### Speisen zusätzlich, Varianten 1+2:

# Suppe

+ 3,50 Euro pro Person

# Dessert

+ 4,00 Euro pro Person

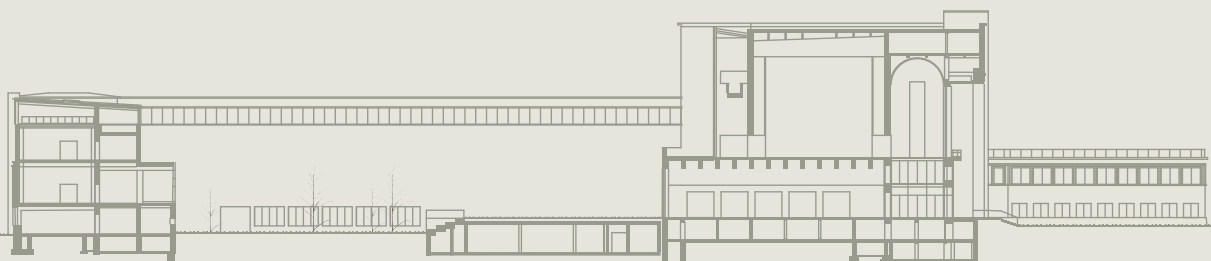
### Versorgung am Nachmittag:

# Kuchen, 1 Stück pro Gast, dazu Keksauswahl

4,75 Euro pro Person

# Kuchen, 1,5 Stücke pro Gast, dazu Keksauswahl

6,50 Euro pro Person





museums  
**KÜCHE**

## Tagungspauschalen Getränke am Tag, ab 15 Personen

### Getränke, bis 8 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Ingwer und Zitrone
- # Fruchtsäfte regional aus der Lausitz

19,50 Euro pro Person

### Getränke, bis 10 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Ingwer und Zitrone
- # Fruchtsäfte regional aus der Lausitz

22,50 Euro pro Person

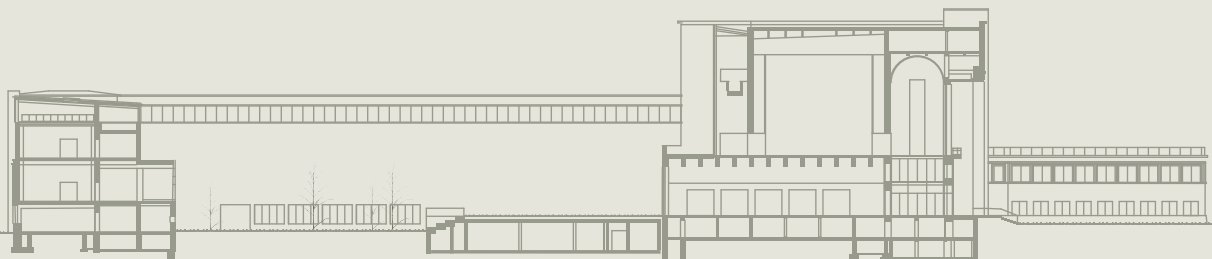
### Getränke, bis 5 Stunden

- # Melitta Filterkaffeepause
- # Cilia Teepause
- # Mineralwasser still, medium
- # Wasser mit Ingwer und Zitrone
- # Fruchtsäfte regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten

15,50 Euro pro Person

### Getränke, zusätzliches

- # Fritz Limonaden, Fritz Bio-Limonaden, Fritz Kola + 3,50 Euro pro Person
- # Red Bull, Dose + 3,50 Euro pro Person





## Tagungspauschalen Getränke am Abend, ab 15 Personen

### Die Kleine am Abend, bis 5 Stunden

- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium

24,75 Euro pro Person

### die Klassische am Abend, bis 5 Stunden

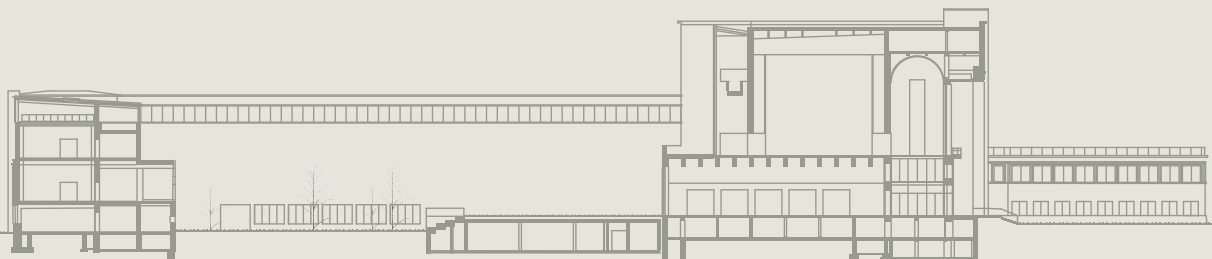
- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium
- # Fruchtsäfte, regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Kola

29,00 Euro pro Person

### die Große am Abend, bis 5 Stunden

- # Rotwein, Weißwein
- # Bier, verschiedene Sorten, auch alkoholfrei
- # Mineralwasser still, medium
- # Fruchtsäfte, regional aus der Lausitz, verschiedene Sorten
- # Fritz Limonaden, Fritz Kola
- # Aperol/ Campari Sprizz
- # Hugo
- # Gin Tonic
- # Kuba Libre

49,00 Euro pro Person



## Buffets

**Buffet nach Wahl unseres Küchenchefs, sehr gerne schreiben wir Ihnen dazu Vorschläge; die Speisen werden nach saisonalem Angebot und wo möglich mit regionalen Produkten angeboten und frisch für Sie zubereitet:**

Brotauswahl, Butter/ Suppe/ 2 Hauptgerichte/ 2 Desserts

26,00 Euro pro Person

Brotauswahl, Butter/ Salatauswahl/ 4 Vorspeisen/ 1 Suppe/  
3 Hauptgerichte/ 3 Desserts

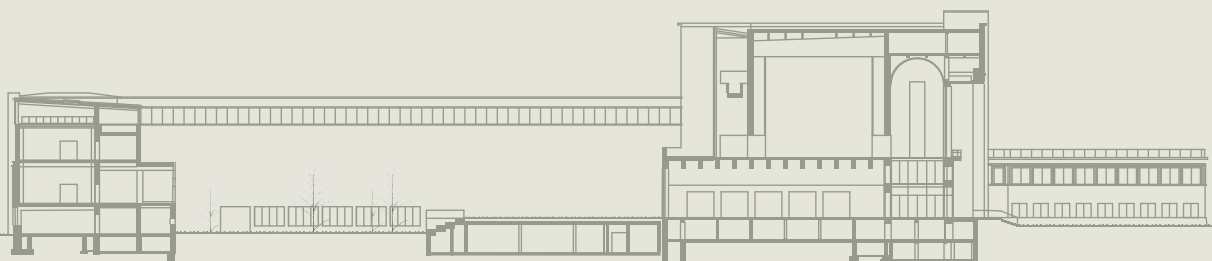
32,00 Euro pro Person

Brotauswahl, Butter/ Salatauswahl/ 4 Vorspeisen/ 2 Suppen/  
4 Hauptgerichte, auch mit Fisch/ 3 Desserts

39,00 Euro pro Person

Sehr gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische und vegane Gerichte an; je nach Jahreszeit können wir Ihnen im Museum auch Essen + Trinken im Außenbereich auf dem Platz vor dem Museum oder im Innenhof anbieten, zum Beispiel mit einem sommerlichen Grillbuffet.

Es besteht in Abstimmung mit dem Museum natürlich auch die Möglichkeit einer Möblierung entsprechend Ihren Vorstellungen wie auch der besonderen Aufmerksamkeit den Gästen gegenüber mit einem Service am Tisch. Bitte fragen Sie uns.



## Weiteres

Laugenbrezel

2,90 Euro pro Stück

frisch belegte Sandwiches nach Wahl unseres Küchenchefs

3,50 Euro pro Stück

Handobst/ Mundobst, saisonal

4,70 Euro pro Person

Wraps mit verschiedene Füllungen, auch vegan

7,20 Euro pro Stück

Keksauswahl, 5 Kekse pro Person

2,75 Euro pro Person

Tischtücher, verschiedene Größen

ab 9,00 Euro pro Stück

besondere Tischdekoration, Beleuchtung, Blumen

nach Abstimmung

zusätzliche Personaldienstleistungen, z.B. Getränkeservice am Tisch

38,50 Euro pro Stunde

**Besucheradresse**  
Museumsküche im DHMD  
Lingnerplatz 1, 01069 Dresden  
fon 0351-32371470  
fax 0351-3237798

[www.museumskueche.de](http://www.museumskueche.de)  
[info@museumskueche.de](mailto:info@museumskueche.de)  
UST-ID DE323320349  
Geschäftsführer:  
Oliver Breuninger + Tom Schüler

**Rechnungsadresse**  
Museumsküche im DHMD GmbH  
An der Dreikönigskirche 3, 01097 Dresden  
Ostsächsische Sparkasse BIC ° OSDDDE81XXX  
IBAN ° DE35 8505 0300 0221 161899

