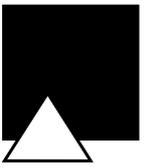




FESTSTIMMUNG IM GRÜNEN



Deine Feier auf
dem Bieleboh



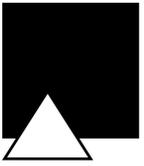
FESTSTIMMUNG IM GRÜNEN

Der schönste Weg ist der Gemeinsame. Feiere bei uns auf dem Bieleboh einen deiner wichtigsten Tage im Leben. Hochzeiten, Geburtstage oder geschäftliche Reisen mit Workshops richten wir gerne aus. Mit auserlesenen Speisen, edlen Getränken und einer idyllischen Atmosphäre schaffen wir den perfekten Rahmen für private oder dienstliche Veranstaltungen.

Sei unser Gast!



**MACH EINE PAUSE.
ATME DURCH.
GENIESSE DIE NATUR.
ERLEBE KULINARIK.**



DER PERFEKTE ORT

Unsere Räumlichkeiten

S. 4

DAS STIMMIGE AMBIENTE

Unser Rundum-Service für eure Feier

S. 5

DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Getränkeauswahl, Menü- und Buffetvariationen

S. 7

DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

Unser Hochzeitspaket zum Wohlfühlen

S. 13

DAS GERUHSAME AUSKLINGEN

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten

S. 14

WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN

Die Gastgeber

S. 15

DIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

S. 16



DER PERFEKTE ORT

Unsere Räumlichkeiten

Das **gemütliche Kaminzimmer** bietet im romantischen Schein des Feuers Platz für 10 bis 20 Personen – an einer langen festlichen Tafel oder an einzelnen Tischen.

Den perfekten Rahmen für kleinere Feiern bietet unsere **Gute Stube**. Dort finden 20 bis 40 Gäste an einer großen Tafel – in verschiedenen Varianten – oder an einzelnen Tischen Platz.

Ab 30 Personen Buffet, oder Menü für bis zu 40 Personen

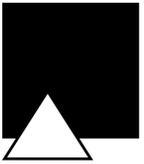
Bei alleiniger Nutzung der Räumlichkeiten mit einer geringen Personenzahl erheben wir einen Aufschlag.



Unsere **großzügige Außenterrasse** bieten den perfekten idyllischen Rahmen für bis zu 150 Personen, ob bei herrlichem Sonnenschein direkt im Freien oder für bis zu 80 Personen unterm **Großschirm**. Die Waldbühne rahmt die Terrasse perfekt ein.

Unser **Festsaal am Berg** -für deine Feier von 40 bis 80 Gästen inkl. DJ
Ohne DJ finden hier bis zu 100 Personen Platz zum feiern. Wir servieren verschiedene Arten von Buffet. Eine Besonderheit ist hier die Saaleigene Außenterrasse.





DAS STIMMIGE AMBIENTE

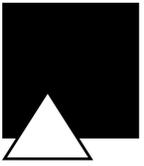
Unser Rundum-Service für eure Feier

Die Dekoration zur Feier

Eine festlich geschmückte Tafel bildet den Ausgangspunkt für eine gelungene Feier. Wir gestalten die Räumlichkeiten ganz nach deinen individuellen Vorstellungen und bieten dir folgende Möglichkeiten:

- ▴ helle Tischplatten mit Tischwäsche in weiß oder creme, aus Leinen
- ▴ zusätzlich weiße Stuhlhussen;
2 € pro Stück | mit Kordel 2,50 € pro Stück
- ▴ Dekorationsbänder und saisonales Naturmaterial
- ▴ Papierservietten in der passenden Farbe oder Stoffservietten
für 1,00 € pro Stück
- ▴ deine eigene Menükarte
für 0,50 € pro Stück
- ▴ verschiedene Kerzen-Varianten: rustikal mit Holz, elegant aus Glas,
schlichte Kerzenständer oder verträumte Teelichter





DAS STIMMIGE AMBIENTE

Unser Rundum-Service für eure Feier

Das Unterhaltungsprogramm

Zu jeder Feier gehört die passende musikalische Untermalung. In unserer jahrelangen Erfahrung haben wir uns ein Netzwerk an professionellen DJs, Bands und Einzelkünstlern aufgebaut. Gern kannst du Beamer und Leinwand bei uns leihen. 12,00€ pro Tag

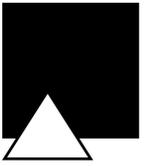
- ▴ Baumstammsägen bei Hochzeiten
einmalig 8,00€

Auch für außergewöhnliche Programmpunkte sind wir die richtigen Ansprechpartner. Zauberkünstler gehören ebenso zum Repertoire wie eine beeindruckende Feuershow.

- ▴ Kinderbetreuung bieten wir auch an
ab 15€/Stunde
- ▴ Hüpfburg als Highlight für Klein und Groß
ab 65€/Tag

- ▴ **Hüpfburgverleih** 0177 312 77 70
- ▴ **DJ Schmal** 0173 365 65 44
- ▴ **DJ Sascha** 0173 732 23 45
- ▴ **DJ Steve Sussig** 0172 185 05 47
- ▴ **Compromiss Liveband** 0176 451 645 21
- ▴ **Live Musik mit Brückner & Fox** 0171 245 59 71





DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

zum Empfang der Gäste

Die Begrüßung

Gerne begrüßen wir deine Gäste am Platz, oder als Stehempfang auf der Terrasse.

Steheschmiede 12,00€

oder auch gemütlich mit Kirsch-Glühwein am Lagerfeuer

3,50€/Tasse

▲ zusätzlich Wasserspender

mit frischer Minze

oder Zitrone

4,20€/Liter

Der Sektempfang

Für den perfekten Beginn deiner Feier empfehlen wir dir verschiedene Sektempfang Variationen:

▲ Sekt trocken oder halbtrocken

16,80 € pro 0,75L Flasche

mit Orangensaft 2,60 € pro Sektglas

mit Cassislikör 2,80 € pro Sektglas

mit Holunderblüte 2,80 € pro Sektglas

mit Aperol 2,80 € pro Sektglas

▲ als alkoholfreie Alternative:

Orangensaft 1,80 € pro Glas

Kirschschorle 1,80 € pro Glas

Holunderblütensekt 1,90 € pro Glas



Apero

Herzhaftes Kleinigkeiten:

Belegte Schnitzchen

ab 3,10 € / Stück

Käsebrett mit Brot

ab 2,40 € / Portion





UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

als Pauschale oder individuelle Getränkekarte

Die Getränke-Pauschalen

Zur Begrüßung

Sekt trocken oder Prosecco mit Schuss

Alkoholfreier Holunderblütensekt oder Orangensaft

Hausweine weiß & rot

Bier vom Fass

Pils, Dunkles und Hefeweizen, Bielebohbier

Alkoholfreie Getränke

Wasser still/medium/laut

Orangen- und Apfelsaft

Cola, Zitronen- und Orangenlimo

(Spirituosen: Kirschlikör, Ramazzotti, Baileys
Obstler, Wodka, Rum, Weinbrand und Korn)

Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee

Andere Getränke können gerne gegen eine extra
Berechnung ausgeschänkt werden.

Die Pauschale gilt von 15 bis 01 Uhr,
danach gegen Einzelberechnung.

48,50 € pro Erwachsener

13,90€ pro Kind (4-14 Jahre)

32,50 € pro Erwachsener ohne Spirituosen

Die individuelle Getränkekarte

deine Auswahl aus unserem großen Angebot
zum individuellen Preis.



Bei eigenen Weinen berechnen wir ein Korkgeld.



DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Menüauswahl

Das Menü »Cunewalde«

für 23,90 € pro Person:

Vorspeise

Saisonale Suppe oder Gartensalat

Hauptspeise

Schweinesteak Walliser Art mit Kartoffelecken
und Gemüse

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Salzkartoffeln und Gemüse

Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten

Das Menü »Lawalde«

für 27,90 € pro Person:

Vorspeise

Saisonale Suppe oder
Tomatensalat mit Koriander

Hauptspeise

Hirschkeule mit Preiselbeeren
dazu Klöße und Rotkraut

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Bio-Ravioli in Salbeibutter mit Pfifferlingen

Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten

oder

Crème brûlée





DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Buffetvariationen

Das Buffet »Oppach«

ab 25 Personen für 26,20 € pro Erwachsener

Klare Brühe
Brotauswahl und Butter
Dreierlei Salate
2 kalte Vorspeisen (z.B.: Antipasti, Melone-Schinken,...)

Rinderrouladen in Sauce
Schweinelende mit Tomate
Schnitzel mit Preiselbeeren
Zander auf der Haut gebraten
Miniklöße, Pommes, Salzkartoffeln,
Rotkraut, mediterranes Gemüse, Erbsen-Möhren

Saisonaler Fruchtsalat
Crème Brûlée mit Beeren
Panna Cotta mit Beerengrütze

Das Buffet »Beiersdorf«

für 29,30 € pro Erwachsener:

Parmesansuppe mit Tomatenpesto
Brotauswahl und Butter
Bauern- und Rohkostsalat, Blattsalat mit Dressing
Bruschetta mit Tomate, Antipasti
Herzhafte Platte mit Putenbrust und Knacker
Gemischtes Käsebrett mit Trauben und Holunderblütengelee

Sauerbraten vom Rind
Schweinesteak mit Tomate und Käse
Hähnchenbrust in Weisweinsauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Mandelnussbutter
Böhmische Knödel, Kroketten, Rosmarinkartoffeln,
Rotkraut, mediterranes Gemüse und Speckbohnen

Panna Cotta mit Beerengrütze
Schokoladenmousse
Caramelchöpfli mit Nuss und Sahne
Gemischte Obstplatte

Es handelt sich hier um Vorschläge, die wir gerne an deine individuellen Wünsche anpassen.
Alternativ kann ein Gang am Platz serviert werden – Suppe, Salat oder Dessert.



DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Getränkeauswahl, Menü- und Buffetvariationen

Das Grill-Bufferet

als Live-Grill-Event für 26,80 € pro Person

Brot & Baguette mit Dip

Gemischte Antipasti, Tomaten-Mozarella-Spieße

Griechischer Salat mit Fetakäse,

Chilenischer Tomatensalat mit Koriander

Hausgemachter Kartoffelsalat, Couscous Salat mit Gemüse

Lauwarmer Gurken-Perlkartoffelsalat,

Nudelsalat mit Pesto, Tomaten und Pinienkernen

Pilzcremesuppe

Grillgemüse und Maiskolben, Grillkäse

Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip

Hähnchenspieß mit Cocktailsauce

Grobe Bergbratwurst mit Bautzner Senf

Mariniertes Schweinehüftsteak mit Kräuterbutter

Seelachssteak

Obstplatte mit Minze

Crème Brûlée mit Beeren

Schokoladen-Brownie



Frühstück und Brunch

Das reichhaltige Frühstück gibt es ab 12,50 € pro Person und ist ab 8 Uhr möglich.

Brunch ab 26,50 € pro Person von 10 bis 14 Uhr.

Müsli, Joghurt und Früchtequark, Obstsalat

Honig, Nutella und Marmelade

Wurst- und Käseplatte, Eierspeisen und Speck

Geräucherter Lachs, Tomate mit Mozzarella

Eier- und Thunfischsalat,

Brötchenauswahl



Zanderfilet gebraten mit Mandel-Nussbutter

Geschmorte Bäckchen mit Jus

Hähnchenbrust in Weisweinsauce

Schweineschnitzel mit Preiselbeeren

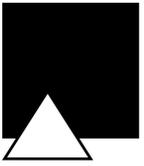
Ricotta Ravioli in Parmesansauce

Mediterranes Sommergemüse, Spargel, Würziges Rotkraut

Obstplatte mit Früchten der Saison

Zitronengras Panna Cotta mit marinierten Kirschen,

Schokoladenmousse



DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Unsere Themenabende

Unsere Themenabende

Genieße bei uns einen Besuch mit Flair – wir bieten ein Menü zum Thema »Jagd, Wald und Wiese an«. Dazu Unterhaltung in Wort & Tat oder auch mit einer Show.

Beispiel für ein Jagdessen im Herbst ab 41 € pro Person

Menüvorschlag

Feldsalat an einer Kaninchen-Oliven Terrine mit Portweinsauce

Waldpilz-Cremesuppe mit Croutons

Grüne Wiese als Getränk

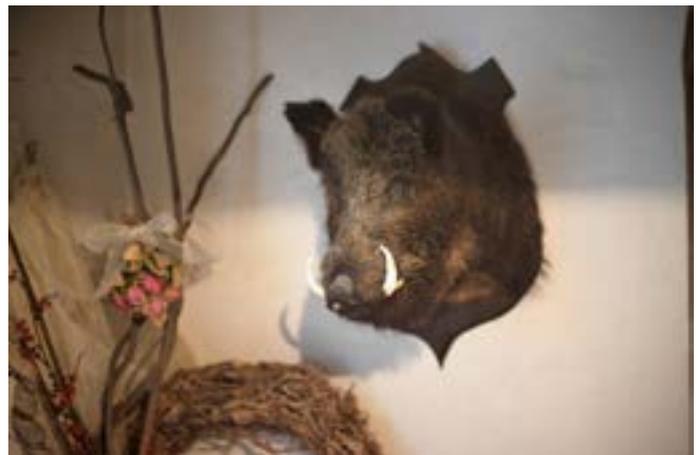
Wildschweinbäckchen, Hirschkeule gelöst dazu Preiselbeeren und Kartoffeln, Rosenkohl, Klöße und Rotkraut

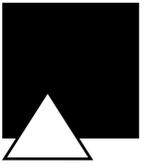
Zimt Panna Cotta mit Zwetschgenkompott

┆ **Unterhalter A. Thronicker** 0163 671 71 33

┆ **Greifvogelshow Familie Siegert**

0171 771 83 85





DIE KULINARISCHEN GAUMENFREUDEN

Kaffee & Kuchen, Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchen genießen

Gerne kannst du die Kuchen für die Feier selbst vorbeibringen. Bitte auf Platten und bereits geschnitten. Für Torten, die am Buffet geschnitten werden, stellen wir ein Messer und Vorleger bereit.

Wir berechnen ein Tellergeld

2,50 € pro Person

Außerdem bieten wir dir an:

Hausgebackene Kuchen, z.B.:

Schmand-, Streusel-, Quark-, Beeren oder Eierschecke

3,10 € pro Stück

Torten und Fruchtschnitten bestellen wir beim Bäcker. Preis auf Anfrage. Hochzeits- und Geburtstagstorten servieren wir mit Feuerwerk und du schneidest das erste Stück an.

Der Mitternachtssnack

Herzhafte Schnittchen

Canapés 2,40 € pro Stück

Belegte Brötchen 3,10 € pro Stück

Suppe oder Eintopf ab 2,50€ / Portion

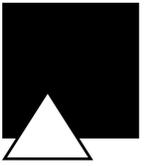
Currywurst ab 4,10 € / Portion

Süße Leckereien:

Eisbombe mit verschiedenen Sorten

ab 45,00 € / Liter





DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

Unser Hochzeitspaket zum Wohlfühlen

Wir bieten euch für den schönsten Tag des Lebens ein Rundum-Sorglospaket für einen reibungslosen Ablauf. Dieses beinhaltet folgende Leistungen für 89,50 € pro Erwachsener Gast:

- ▴ Dekoration und Stoffservietten – je nach Wunsch
- ▴ Begrüßung und Getränkepauschale (ohne Spirituosen) von Ankunft bis 1 Uhr
- ▴ Kaffeetrinken mit Hochzeitstorte (von euch bestellt) und Kuchen der Familie, dazu herzhafte Schnittchen von uns
- ▴ Abendessen in Buffet- oder Menüform, 3 Gänge
- ▴ Mitternachts-Snacks
- ▴ Übernachtung des Brautpaares im Hotel





DAS GERUHSAME AUSKLINGEN

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten

Genießt nach der Feier die wohltuende Ruhe in unserem gemütlichen Baudenhotel. Unsere Hotelzimmer sind ausgestattet mit Dusche, WC, Wifi und TV.

Wir haben im Haus:

- ▲ 1 Einzelzimmer ab 60 €
- ▲ 5 Doppelzimmer ab 82 €
- ▲ 1 Ferienwohnung für 2 Personen ab 95 € bis April 2021

Die Preise verstehen sich pro Nacht inkl. Frühstück.

Aufbettung für bis zu 5 Personen in der Ferienwohnung und für bis zu 3 Personen im Doppelzimmer. Babybett möglich.

Ferienwohnungen am Berg

- ▲ 8 Apartments für 2-6 Gäste,
 - ▲ 28 Betten + 16 Aufbettungen
- ab 95 €
- +Frühstück auf dem Berg 11,50€/Person

Gutshof Schirgiswalde - mit Shuttleservice

- ▲ bis zu 52 Personen in 11 Ferienwohnungen
- ab 78 €

Frühstück zubuchbar. Babybett möglich.

www.gutshof-schirgiswalde.de





WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN

Die Gastgeber

Zwischen den grünen Baumwipfeln des Bieleboh erwartet euch unsere liebevoll-rustikale Bergbaude. Über 100 traditionsreiche Jahre stecken in ihren Backsteinmauern – viel Liebe zu Details und Tatendrang in unseren erfahrenen Köpfen. Wir sind Anna und Juan. Wir schätzen Tradition, lieben unsere Region und ihre Produkte. Durch unsere kulinarischen Erfahrungen in zahlreichen Ländern sind wir jedoch ebenso begeistert von Köstlichkeiten anderer Nationen. Hier im Dreiländereck kombinieren wir das Beste der Genussregion Oberlausitz mit auserlesenen Ideen aus aller Welt. Gemeinsam mit unserem Team verstehen wir uns als echte Gastgeber, die eine kulinarische Reise in familiärer Atmosphäre ermöglichen.

Ich bin Anna Starke, geboren und aufgewachsen in der Oberlausitz. In Dresden absolvierte ich meine Ausbildung als Hotelfachfrau. Über mehrere internationale Stationen bin ich schließlich Ende 2015 in meine Heimat zurückgekehrt, um mir hier zusammen mit Juan meinen Traum vom eigenen Restaurant zu verwirklichen. Es erfüllt mich mit Freude, Gäste in unserem idyllischen Ambiente hier oben auf dem Bieleboh zu empfangen, unvergessliche Feiern auszurichten und euch mit Weinspezialitäten zu überraschen.

Mich fasziniert die Vielfältigkeit des Weines – in jedem Land, in jeder Region, sogar auf jedem Berg lässt sich ein anderer Geschmack entdecken. Meine ersten prägenden Erfahrungen dazu sammelte ich in Südafrika, im Weinanbaugebiet Paarl. Nach dieser Station wurde das »El Paradiso« in St. Moritz während der Wintersaisons zu meiner Wirkungsstätte. In den fünf Jahren in der Schweiz konnte ich besonders meine Kompetenzen im Umgang mit Mitarbeitern, in der Veranstaltungsplanung und auch in der Servicegestaltung vertiefen. In den Sommermonaten arbeitete ich an den unterschiedlichsten Orten in Europa – Frankreich, Russland oder Griechenland. Besonders die Zeit auf der »Sea Cloud«, einer Segelyacht, war mein persönliches Abenteuer.





WIR HEISSEN DICH WILLKOMMEN

Die Gastgeber

Ich bin Juan Bächli, wurde in Vilcún in Chile geboren und wuchs ab meinem vierten Lebensjahr in der Schweiz auf. Meine Mutter brachte mir die Leidenschaft zum Kochen nahe. Mich hat schon immer fasziniert, wie sie für unsere große Familie mit frischen und guten Zutaten kochte. Auch ich lege besonderen Wert auf qualitativ hochwertige und frische Produkte. Ich verwöhne meine Gäste mit abwechslungsreicher Küche inmitten der Natur.

Meine Ausbildungsreise begann mit der Lehre und zwei weiteren Jahren im »Wirtshaus zum Wyberg« in Teufen im Züricher Unterland. Danach zog es mich in die abwechslungsreiche Züricher Gastronomieszene. Vier Jahre lang kochte ich dort im Restaurant »KINDLI«, wo ich meine Finnesse im Bereich der internationalen Küche ausbauen konnte. Im Anschluss daran wechselte ich für vier Saisons in das »El Paradiso«. Dort lernte ich nicht nur Anna kennen, sondern vertiefte erneut meine kulinarische Leidenschaft. An Anna faszinierte mich von Anfang an ihre Liebe zur Gastronomie und und zu den Gästen. Gemeinsam wuchs die Idee des eigenen Restaurants und zusammen waren wir uns sicher, diesen großen Schritt zu wagen!



DIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen gibt es zum Download:
http://www.hotelverband.at/down/AGBH_061115.pdf

Naturresort  Bieleboh

Inh. Anna Starke & Juan Bächli

Bielebohstraße 18 in 02736 Beiersdorf

T 035872 189 14 M 0174 30 39 784

info@bieleboh.de www.bieleboh.de

**Unser Restaurant hat Mittwoch bis Sonntag
von 11 bis 22 Uhr für dich geöffnet.**

Warme Küche von 11 bis 14 Uhr und von 17 bis 20 Uhr.

Frühstück auf Vorbestellung.