

Valentinstag

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie bei Kerzenschein unser



„Liebesmenü“

vom 14.02. – 17.02.2019 – ab 18:00 Uhr,
Reservierung erbeten

Gebatene Williamsbirne mit spanischem Serrano und
Wodka-Lemon-Dip

Weißer Tomaten-Schaumsuppe mit Basilikumpesto

Filetroulade vom Landschwein im Baconmantel,
gefüllt mit Wildkräuterfarce und Frischkäse

Schokoladen-Canneloni mit weißer Moccacreme
auf Himbeerspiegel

35,00 EUR pro Person

Dieses Menü ist auch als Arrangement
im Zeitraum vom 08.02. – 17.02.2019
inklusive Übernachtung ab Januar im Internet buchbar.

Unsere Tagesprogramme - ein Tipp unserer Wellness-Oase

ein Tag zum Träumen:

„ENTSPANNTE MOMENTE“
(Moorpackung und Massage für den Rücken, 4-Gänge-Candlelight-Dinner, Saunanutzung, Leihbademantel, Badeschuhe, ...) à 69,00 EUR und

„BASTEI-KRÄUTERZEIT“
(Bastei-Kräuterbad, Kräutertempel-Rückenmassage, 4 cl Kräuterlikör „Basteibitter“, 3-Gänge-Kräutermenü, Saunanutzung, Leihbademantel, Badeschuhe, ...) à 89,00 EUR

<http://www.berghotel-bastei.de/de/Tagesprogramme.html>

Deftiges vom Spanferkel

20.02. – 13.03.2019

Unser Küchenchef empfiehlt:

Spanferkelteller mit Würstchen, Braten und Kotelett
auf deftigem Grünkohl,
serviert mit gebratenen Speck-Kartoffelwürfeln

Natürlich Tagen



Im Herzen des Nationalparks

vor unglaublicher Kulisse werden Tagungen
von 2 – 40 Personen ein Genuss.
www.berghotel-bastei.de

April 2019

Zu uns kommt der Osterhase

Ostersonntag, 21.04.2019 und Ostermontag, 22.04.2019 –
jeweils ab 18:00 Uhr:

Festtagsmenü

29,90 EUR pro Person (Reservierung erbeten)

Unser Küchenchef empfiehlt:

Maishähnchenbrust „Suprême“ im Speckmantel,
gefüllt mit Frischkäse
auf rahmigen Kartoffel-Paprika-Pilzragout



Tag des deutschen Bieres

Fühlen Sie am 23.04.2019

dem beliebten Gerstensaft

auf den Hopfen und feiern Sie mit uns das Bier.

Probieren Sie doch einmal

das leckere Schwarzbieriramisu.

Maishähnchenbrust „Suprême“ im Speckmantel, gefüllt mit Frischkäse auf rahmigem Kartoffel-Paprika-Pilzragout

Zutaten / Zubereitung für 4 Personen:

4 Maishähnchenbrüste; 100 g Kräuter-
Frischkäse; 100 g Bauchspeck in hauchdünnen
Scheiben; insgesamt ca. 600 g gegarte Kartoffel-
feln, Paprika, Pilze (z.B. Kräuterseitling) und
Zwiebel, in Würfel geschnitten;
Butter zum Anbraten; Sahne zum Ablöschen;
Salz; Pfeffer; gemahlener Kümmel;
frische gehackte Kräuter

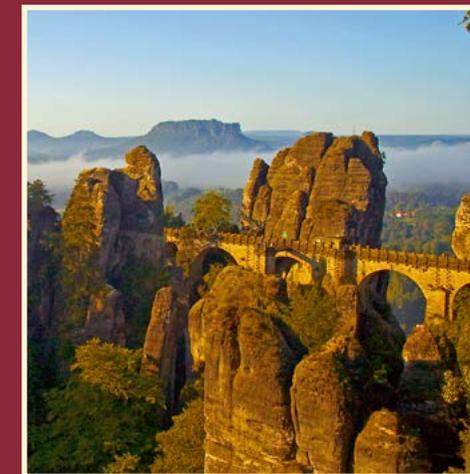


Frischkäse mit dem Spritzbeutel zu fingerlangen Sticks spritzen und
einfrostern. Die Maishähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, eine
Tasche hineinschneiden und mit den Frischkäsesticks füllen.
Anschließend mit dem Bauchspeck umwickeln. Die Hähnchenbrüste
in einer Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten und dann
im Backofen bei 160 °C ca. 20 min fertigbaren.

Die Gemüsewürfel in einer Pfanne mit Butter anbraten, dann mit
Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Anschließend mit Sahne ablöschen
und etwas einkochen lassen. Frische gehackte Kräuter nach Belie-
ben zugeben, auf den Tellern mittig anrichten, die Hähnchenbrüste
schräg durchschneiden, auf das Gemüseragout setzen und servieren.

Guten Appetit!

Probieren Sie das Rezept doch einmal zu Hause aus.
Bevorzugen Sie jedoch das Original, so freuen wir uns
auf Ihren Besuch zur Osterzeit.



Unsere Öffnungszeiten (Änderungen vorbehalten):

April – Oktober

Panoramarestaurant: 10:00 – 22:30 Uhr*

Hotelbar 20:00 – 24:00 Uhr

Außergastronomie 11:00 – 17:00 Uhr**

November – März

Panoramarestaurant 10:00 – 17:00 Uhr

Panoramarestaurant oder Hotelrestaurant mit Kaminzimmer

18:00 – 22:30 Uhr*

Hotelbar 17:00 – 24:00 Uhr

(*Küche bis 21:00 Uhr)

(**Änderungen auf Grund der Wetterlage vorbehalten)

Alle aktuellen Veranstaltungen und Öffnungszeiten
finden Sie auch im Internet unter www.berghotel-bastei.de



Berghotel Bastei GmbH – 01847 Lohmen/Bastei
Telefon +49 35024 7790 · Fax +49 35024 779481
www.berghotel-bastei.de · info@berghotel-bastei.de

Kulinarischer Kalender

April 2018 – April 2019



★★★★
Berghotel & Panoramarestaurant

BASTEI

Elbsandsteingebirge | Sächsische Schweiz



April 2018



Tag des deutschen Bieres

Feiern Sie am 23.04.2018 mit uns die deutsche Bierkultur und Biervielfalt und probieren Sie spezielle Biere wie Braufactum – The Brale & Palor. Unser Küchenchef empfiehlt dazu: Schwarzbier-Zwiebelfleisch mit hausgemachten Semmelknödeln

Mai 2018

Spargel & Wein

Bis 24.06.2018 servieren wir Ihnen garantiert frischen Spargel aus deutschem Anbau.

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kaninchenrücken im Baconmantel auf buntem Spargelgemüse mit Kräuterschaum dazu Bacchus, QbA, trocken Sachsen, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Zum Muttertag

am 13.05.2018 – 14:30 bis 16:30 Uhr,

Live-Musik zum Kaffeetrinken im Panoramarestaurant

Gern flambieren wir Ihr Dessert am Tisch.

Die kleine Geschenkidee fürs ganze Jahr ...

Unser romantisches 4-Gänge-Candlelight-Dinner

Träumen Sie sich bei einem faszinierenden Sonnenuntergang in den Abend.



Juni 2018

Cocktailnachmittag auf der Sommerterrasse

Samstag, 09.06.2018– 14:00 bis 17:00 Uhr. Holen Sie sich für 6,90 EUR den „Sommer ins Glas“ und genießen Sie den grandiosen Elbblick.

Tipp: Malibu Woohoo und Malibu Pineapple

Der junge Matjes

18.06. – 24.06.2018

Unser Küchenchef empfiehlt:

Junger Matjes in allen Variationen. Matjesfilet mit fruchtiger Bananen-Mangocreme

Juni/Juli 2018

Beerig gute Erdbeerleckereien!

25.06. – 29.07.2018

Frische Erdbeeren – im Dessert, in der Bowle oder im Hauptgang ...

Tipp:

Gebrautes Lachsfilet mit Roquefortkäse auf Erdbeer-Gurkensalsa



August 2018

An die Schultüten, fertig, los!

Zum Schuleingangessen am 11.08.2018 werden die „Kleinen“ ganz groß gefeiert – jeder ABC-Schütze erhält eine Zuckertüte.

Pfiffige Kreationen

Probieren Sie Deftiges mit Pfifferlingen.

z. B. Putencordonbleu „Forstmeister“ gefüllt mit Pfifferlingen, Knackwurst und Käse



September 2018

Rumpsteak in allen Variationen

03.09. – 30.09.2018

Probieren Sie die Spezialität nach Art des Hauses: Rumpsteak nach korsischer Art mit Oliven, Paprika, Schinken, Garnelen und Hirtenkäse

Mal wieder auf die Bastei



Und sich nach einem ruhigen erholsamen Spaziergang bei einem guten Dinner im Kaminzimmer aufwärmen (Öffnungszeiten im Internet)

Oktober/November 2018

Kulinarische Wochen

13.10. – 11.11.2018

Genuss-Empfehlung:

Karpfenfilet in Rote Beete-Cornflakes-Kruste auf Kartoffel-Apfelbett, umzogen mit Köstritzer Schwarzbiersauce



Ganz viel Gans!

Am 11.11.2018 ist Martinstag.

An diesem Wochenende servieren wir Ihnen in unserem Panoramarestaurant Gans in Flughöhe, 194 Meter über der Elbe.

Whisky-Tage am Kamin

16.11. und 17.11.2018

nicht nur für Liebhaber dieses feingeistigen Getränks

Tipp: Balvenie 12 Jahre bis 21 Jahre



Dezember 2018

Weihnachtsfeiern

Eine schöne Bescherung!

Feiern Sie mit Freunden und Kollegen in unseren festlich geschmückten Restaurants. Die Freischützstube mit Kamin, unsere Basteiklausen oder das Panoramarestaurant bieten den entsprechenden Rahmen.

Bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gern mit professioneller Hilfe zur Seite.

Tipp: Lichterwanderung mit leckerem Glühpunsch.

Buchen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin! (bankett@berghotel-bastei.de)



Advent auf der Bastei

Wir verwöhnen Sie mit Original Dresdner Christstollen, Stollenlikör, verschiedenen Kuchen vom Hausbäcker und unserer Hausspezialität „Bastei Trüffeltorte“. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere beliebten Kaffeespezialitäten.

Weihnachten 2018

„Glanzlichter zur Weihnacht“

Am Heiligabend um 15:00 Uhr

lädt die Geschäftsführung zur gemeinsamen Einstimmung auf das Weihnachtsfest mit Glühpunsch, Plätzchen und dem Weihnachtsmann ein.

Anschließend lassen wir uns zum Kaffeetrinken im Panoramarestaurant musikalisch von Kerstin Dölle (Sopran) und ihrer Begleitung verzaubern.

Unser Weihnachtspreis: 17,25 EUR pro Person für den weihnachtlichen Treff mit dem Weihnachtsmann inklusive Glühpunsch, Kaffeetrinken im Panoramarestaurant und Weihnachtsprogramm.

Reservierung erbeten unter: 035024 7790

Silvester 2018/2019

Mit uns Sternstunden erleben

Silvestergala 2018/2019 im Panoramarestaurant

Freuen Sie sich auf einen glanzvollen Abend mit Sektempfang, festlichem Fünf-Gänge-Galamenü und Live-Musik.

Karte: 89,00 EUR pro Person

Reservierung unter: 035024 7790

Schon mal vormerken ...



2019 feiern wir

40 Jahre Panoramarestaurant

Infos dazu unter www.berghotel-bastei.de

Für besondere Anlässe

Wir kümmern uns um die Details ...

Mit viel Erfahrung und Liebe schaffen wir für Ihre Feste von 2 bis 250 Personen den glanzvollen Rahmen.

Sie träumen von einer Hochzeit, die ebenso märchenhaft ist wie unsere Umgebung? Sie suchen nach dem perfekten Ort, um Ihre Jugendweihe, Konfirmation, Ihren Geburtstag oder Ihr Jubiläum zu feiern?

Damit Sie sich völlig entspannt darauf freuen können, übernehmen wir für Sie die Organisation.

Übrigens: In unserer Basteiklausen können Sie sich in malerischer Sandsteinkulisse das standesamtliche Ja-Wort geben.

