

VESELÉ VÁNOCE

BÖHMISCHE WEIHNACHT 2010 IN DER MORITZBASTEI

DAS WEIHNACHTSEVENT DER MORITZBASTEI 2010

"Böhmische Weihnacht" - wer denkt da nicht an tief verschneite Wälder, deftige Speisen und verschmitzte Fröhlichkeit? Die Moritzbastei führt ihre Weihnachtstradition fort und den Winterreisen nach Russland, Finnland und Irland folgt im Jahr 2010 wiederholt ein „VESELÉ VÁNOCE! – Fröhliche Weihnacht“ im Böhmerwald.

ALLGEMEINES & KULINARISCHES

Für acht stimmungsvoll und aufwendig arrangierte Abende breitet sich in der Moritzbastei die romantische Stimmung der böhmischen Weihnacht aus und macht bekannt mit weihnachtlichen Bräuchen und kulinarischen Traditionen unserer tschechischen Nachbarn. Das festliche Buffet wird sich unter landestypischen Genüssen biegen, als da wären Schweinebraten und Flugentenbrust, Prager Schinken und Fleischpastete, Knödel und Palatschinken sowie vielerlei mehr.

PROGRAMM

Hintersinnigen Humor und derbe Späße verspricht das „Theater aus dem Hut“, dem sich auch der alte Rübezahls, Hurvinek und Spejbl angeschlossen haben. Natürlich wird das kleine Christkind Ježíšek vorbeischaun und der „Liebe Gott von Prag“ hat seinen Besuch angekündigt. Musikalischer Slivovitz wird durch die „Jindřich Staidel Combo“ serviert, zu deren original böhmischer Jazzpolka sich schon manche Träne der Rührung mit einer Lachträne vermählt hat.

Nebenbei werden an den Tischen der Gäste alte tschechische Weihnachtsbräuche gepflegt. Ledige Mädchen erfahren mithilfe eines geworfenen Schuhs, ob sie im nächsten Jahr heiraten werden, aus Walnüssen wird die Zukunft vorhergesagt und auch eine kleine Bescherung gilt als gesichert.

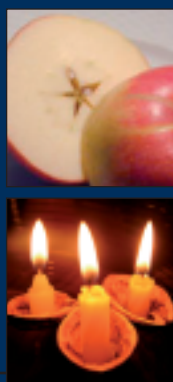
ABLAUF UND BUCHUNG

Buchen Sie Ihre „Böhmische Weihnacht“ in der Moritzbastei, erleben Sie ein außergewöhnliches Weihnachtsevent in den historischen Gewölben der ehemaligen Leipziger Stadtfestung!

Die Veranstaltung beginnt 19.00 Uhr und endet 1.00 Uhr. Sie findet im Oberkeller statt, in dessen lauschigen Nebengewölben bis zu 220 Personen gemeinsam oder in separaten Arrangements feiern können.



ALTSCHLISCHE WEIHNACHTSBRÄUCHE



JINDŘICH STAIDEL COMBO
"Advent- Zeit rennt"



THEATER AUS DEM HUT
Animationstheater



DER OBERKELLER
mit seinen Tonnengewölben



BÖHMISCHES WEIHNACHTSBUFFET

ZUR BEGRÜSSUNG

Krakonošova pomsta Rübezahls Rache (alkohol.)
Maničkas Most (alkoholfrei)
Karlovarské oplatky Karlsbader Oblate

VORSPEISEN

Bramborový salát s celerem, mrkví a petrželkou
Kartoffelsalat mit Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel

Mrkvovo-jableč salát s rozinkami a medem
Karotten-Äpfelsalat mit Rosinen und Honig

Znojenské okurky Gewürzgurken

Nakládané stroužky česneku
Marinierte Knoblauchzehen

Šunkové roličky s brusinkami a křenem
Röllchen vom Prager Schinken mit Preiselbeermeerrettich

Pivní chléb, sádlo a pomazánkový sýr
Schwarzbierbrot, Schmalz, Frischkäse

Chléb s medem Brotlaib, Honig

SUPPE

Kulajda Waldpilzsuppe mit Sauerrahm und Dill

WARMESPEISEN

STAROČESKÝ TALÍŘ Altböhmischer Teller, mit:

Grilovaná kachní prsíčka Gegrillte Flugentenbrust

Přírodní vepřová pečínka na kmíně a česneku
Schweinebraten mit Kümmel und Knoblauch

Kyselé zelí s jalovcem Sauerkraut mit Wacholderbeeren

Červené zelí Rotkraut

Houskové knedlíky Böhmisches Knödel

Brambory s petrželkou Petersilienkartoffeln

VEGETARISCHE SPEISE

Zapečený černý kořen s čerstvým tymiánem a cherry rajčaty
Schwarzwurzelgratin mit frischem Thymian und Kirschtomaten überbacken

KALTE SPEISEN

Domácí paštika v těstovinovém závinu se zeleninovou oblohou
Böhmisches Fleischpastete im Teigmantel mit jungem Gemüse garniert

Filé z uzeného kapra, k tomu vejce plněná kaviárem ze pstruha s tatarskou omáčkou
Geräuchertes Karpfenfilet, dazu Eier gefüllt mit Forellenkaviar auf Tatarsauce

Obložený talír s výběrem různých kousků sýru, jablky, sušeným ovocem a ořechy
Käseauswahl mit Käse am Stück, garniert mit Äpfeln, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

Oříškový krém s krokantem Haselnusscrème mit Krokant

Palačinky s čokoládovou polevou a šlehačkou
Palatschinken mit Schokoladensauce und Schlagsahne

Vánočka Tschechischer Weihnachtsstriezel

Čerstvé ovoce Frisches Obst



Reservierung von Plätzen im Oberkeller der Moritzbastei für Firmen/Vereine/Gruppen ab 10 Personen
Im Dezember 2010, von 19.00 bis 1.00 Uhr, am Freitagabend ab 23.00 bis 3 Uhr Diskothek
Termine: Do, 2.12., Fr, 3.12., Do, 9.12., Fr, 10.12., Mo, 13.12., Di, 14.12., Do, 16.12., Fr, 17.12.,
Eintrittskarten à 55 Euro p.P. (freitags 57 Euro p.P.) bei Buchung bis 14.10.10,
Buchung ab 15.10.10: 65 Euro p.P. (freitags 67 Euro p.P.)
Preis inkl. Empfangsgetränk, Buffet und Kultur

Information und Bestellung unter Tel. 03 41/ 70 25 947
oder per E-mail: weihnachten@moritzbastei.de oder www.moritzbastei.de

