



Sie feiern wir planen

Ihre Weihnachtsfeier im zauberhaften Ambiente der Dresdner Altstadtsilhouette:

- Bereitstellung eines festlich geschmückten Veranstaltungsraumes mit Weihnachtsbaum
- Weihnachtlich dekorierte Tische
- Abendessen mit Köstlichkeiten vom Buffet
- Getränke (3-Stunden-Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Rot- und Weißwein, Bier)

59 Euro pro Person
Buchbar ab 30 Personen

Zusätzliche Leistungen

Zu allen Kursen sind folgende zusätzliche Leistungen buchbar:

- Weihnachtlicher Glühwein-/Punschempfang mit Spekulatius und Dresdner Dominosteinen
5,90 Euro pro Person
- Das in den Kursen enthaltene Imbissbuffet kann für nur 10 Euro pro Person in ein Dinnerbuffet erweitert werden.



Winterlicher Teegenuss

Man trinkt Tee, damit man den Lärm der Welt vergisst.
Tien Yi-Heng (Chin. Philosoph)

Lassen Sie sich in die faszinierende Welt des Tees entführen. Unsere Tea Master Gold Ute Tenner und Jenny Haines erwarten Sie im Restaurant Canaletto.

Termine: 25.11.2018, 16.12.2018, 13.01.2019; 14 bis 17 Uhr

English Tea-Time

Genießen Sie einen Classic English Tea oder einen anderen Tee aus unserer umfangreichen Karte. Um Ihre Tea-Time einklingen zu lassen, servieren wir Ihnen ein Glas Champagner. Es erwarten Sie u. a. frisch gebackene Scones mit Clotted Cream, Limonenquark und Afternoon Tea Cakes.

Mit Champagner 28,00 Euro pro Person
Ohne Champagner 21,00 Euro pro Person

Teegenuss auf „Friesisch“ –

Wir empfehlen eine ostfriesische Broken-Mischung. Der Klassiker mit dem köstlich intensiven Geschmack ausgesuchter Assams, dazu Kluntjes un Rohm as'n Wulkje – „Kandis und ein Wölkchen aus angeschlagener Sahne“ oder Sie wählen einen anderen Tee aus unserer Karte. Dazu servieren wir Ihnen frisch gebackene Waffeln mit heißen Kirschen & Vanilleeis sowie friesischen Mandelkuchen.

Preis pro Person 20,00 Euro



Adventszeit gleich Bastelzeit

Mit dem notwendigen Zubehör ausgerüstet, gestalten Sie unter Anleitung erfahrener Floristinnen Ihren persönlichen Lichterstrauß mit Naturmaterialien, Kugeln und verschiedenen Accessoires

- Begrüßung und Durchführung mit Sylvia Krien und Team (Blumen & Florales Zetzschke)
- Tipps zu Handwerk und Gestaltung
- Gestaltung eines eigenen Lichterstraußes
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier
- Weihnachtliches Fingerfoodbuffet

67 Euro pro Person
Buchbar ab 5 Personen
Dauer 3 Stunden

Cocktail Kurs

In Zukunft zaubern Sie Ihre eigenen Drinks. Im Cocktailkurs mit unserem Barchef Frank Sinicki lernen Sie die Zubereitung verschiedenster internationaler Mixgetränke.

- Einführung in die Welt der erfrischenden Cocktails
- Zubereitung von 4 Mixgetränken (3 alkoholische und 1 alkoholfreier Cocktail)
- Genießen Sie die Resultate mit euroasiatischem Fingerfood

65 Euro pro Person
Buchbar ab 8 bis maximal 15 Personen
Dauer 3 Stunden



Stollen Bäckerei

Lassen Sie sich in die Geheimnisse der traditionellen Stollenbäckerei einweihen.

- Begrüßung mit Glühwein und Früchtepunsch
- Backen Sie einen Christstollen unter fachmännischer Anleitung
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier
- Kleines weihnachtliches Buffet

65 Euro pro Person
Buchbar ab 12 Personen
Dauer 4 Stunden



Pralinen Kurs

Mit Kochmütze und Schürze ausgestattet, werden Sie in die Kunst der Herstellung feinsten Pralinen eingeweiht.

- Begrüßung mit Tipps über die Schokoladenherstellung
- Kreieren eigener Pralinen
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier
- Weihnachtliches Imbissbuffet
- Dekoratives Verpacken der Pralinen

65 Euro pro Person
Buchbar ab 12 Personen
Dauer 4 Stunden



Winter Sinfonie

Kulinarische Highlights 2018 für eine ganz besondere Zeit

THE WESTIN
BELLEVUE
DRESDEN



Weihnachtszeit im The Westin Bellevue

Weihnachten in Dresden ist eine ganz besondere Zeit. Die Stadt ist festlich geschmückt, überall riecht es nach gebrannten Mandeln, der Dresdner Striezelmarkt und die kleinen Weihnachtsmärkte laden zum Bummeln ein. Traditionelle sächsische Handwerkskunst, der Dresdner Christstollen, Konzerte in der Frauenkirche oder ein Winterspaziergang an der Elbe verzaubern Dresden und Gäste gleichermaßen. Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und verbringen Sie fröhliche und besinnliche Stunden im Kreise Ihrer Familie, Freunde sowie Kollegen.

Im The Westin Bellevue Dresden haben wir wieder für Sie eine ausgewählte Wintersinfonie zusammengestellt. Angefangen mit unserer Tea-Time im Advent, dem Dekorieren und Erstellen eines Lichterstraußes bis hin zum Cocktailkurs mit den Kollegen.

Für strahlende Kinderaugen in der Weihnachtszeit haben wir im Dezember einen Wunschbaum in der Lobby aufgebaut, der Kinderwünsche wahr werden lässt. Wer den Kleinsten einen Wunsch erfüllen möchte, nimmt einfach eine Wunschkarte vom Baum und macht kleine Träume wahr.

Nach der gemütlichen sowie besinnlichen Weihnachtszeit freuen wir uns auf einen rauschenden Abend mit Ihnen – der Jahreswechsel vor der Altstadtsilhouette Dresdens. Schöner kann das Jahr nicht beginnen.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Vorweihnachtszeit, fröhliche Weihnachten in Dresden sowie einen guten Rutsch in ein gesundes neues Jahr.

Ihr Team des The Westin Bellevue Dresden

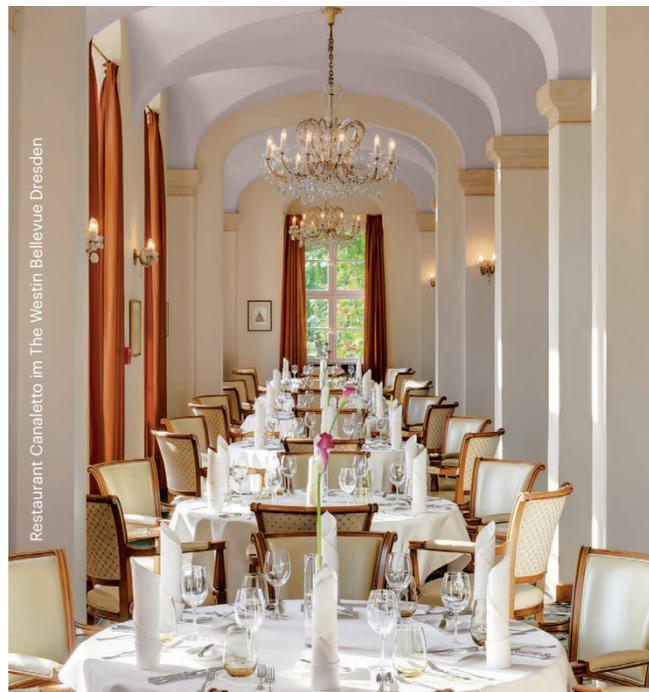
Sebastian Klink
General Manager

Canaletto Adventsmenü

Die lebhafteste Vorweihnachtszeit bietet Anlass, sich endlich wieder einmal Zeit zu nehmen und einen Abend für alle Sinne zu erleben. Den Blick auf das weihnachtliche Dresden, ein ausgewähltes Menü von Souschef Thomas Adam, erlesene Weine und sanfte Musik im Hintergrund – Ihr Abend im Restaurant Canaletto.

- Rotkohlcremesuppe mit Jakobsmuschel | Gemüsestroh und Sauce Rouille
- Hausgeräucherte Entenbrust an Birnen-Thymiangelee | Spitzkohl | Ramos Pintoschaum und Möhrencreme
- Hirschrücken auf Maronenmousse mit Minikräuterseilungen | grünem Spargel und Grießnocken an einer Südtiroler Lagreinsauce
- Brombeercreme an Zimtapfel und süßer Roten Bete

Buchbar vom 02. bis 23. Dezember 2018
41 Euro pro Person als 3-Gang-Menü
47 Euro pro Person als 4-Gang-Menü



Restaurant Canaletto im The Westin Bellevue Dresden



Canaletto Menü Heiligabend

Genießen Sie den Weihnachtsabend im Restaurant Canaletto fernab von Bratenstress und Küchenschlacht. Souschef Thomas Adam und sein Team verwöhnen Sie mit unserem Weihnachtsmenü. Darauf abgestimmt genießen Sie die regionalen Weine von Frédéric Fourré.

- Lammrücken mit gebackenem Kürbis | Honig-Calvados-Gelee | frittiertem Salbei und Baby Mangold
- Orangen-Ingwersuppe mit Zimtbrot und Kardamom-Kokosmilchschaum
- Bergamottensorbet
- Lutefisk mit Erbsencremesuppe an Karotten | Speckgranulat sowie Kartoffelstrudel und Aquavitsauce
- Chilli-Pannacotta mit Apfelchutney | Beeren an einem dunklen Schokoladeneis und Branca Mentagel

Heiligabend ab 18.00 Uhr
135 Euro pro Person inklusive 1 Glas Champagner und korrespondierender Weine | 99 Euro pro Person ohne Wein



Silvester mit Weitblick im Canaletto

Begehen Sie bei uns den Jahreswechsel kulinarisch. Souschef Thomas Adam und sein Canaletto-Team kreieren ein köstliches 5-Gang-Feinschmecker-Menü mit alkohol-freien Getränken, korrespondierenden Weinen, Bier sowie Kaffeespezialitäten.

Genießen Sie den letzten Abend des Jahres mit Live-Musik, den Ausblick auf die historische Altstadtsilhouette und tanzen Sie im Ballsaal (mit Flanierkarte) durch die Nacht.

Pünktlich um Mitternacht können Sie mit einem Glas Champagner auf das neue Jahr anstoßen, sich mit einem kleinen Mitternachtssnack stärken und das hoteleigene Feuerwerk vor der Altstadtsilhouette erleben.

- Terrine von der Wildente mit Essessogeele einem Cointreau Orangen-Kürbis-Stew und Preiselbeeren
- Cremesuppe von der Batate mit Rote Bete und fermentierten Walnüssen
- Kalamansisorbet
- Charollaisfilet auf Winterkohlmatt mit Wrucke, rotem Rettich und Gel vom Katenrauchschinken an Gelbwurz-Rosmarin-Knödel
- Mousse vom Blutpfirsich in einem Mantel von Mohn auf Schokoladenerde mit Minze, Brombeere und Rotweincremeeis

Beginn 19.00 Uhr
199 Euro pro Person



Buchung und Reservierung

Buchungen und Reservierungen zur Adventszeit:
T 0351 805 1717, F 0351 805 1729

Buchungen und Reservierungen für Weihnachten und Silvester:
T 0351 805 1733, F 0351 805 1749

Sie benötigen Übernachtungen zur Veranstaltung?
Zimmer ab 109 Euro/Nacht inklusive Frühstück

Alle Veranstaltungen sind buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Gern beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Sie suchen nach einem passenden Geschenk?
Fragen Sie nach einem Gutschein über Hotel- und Restaurantleistungen.

THE WESTIN
BELLEVUE
DRESDEN

Große Meißner Straße 15
01097 Dresden
www.westinbellevuedresden.com
T 0351 805 0 F 0351 805 1609

Festliche Weihnachten

Genießen Sie am Heiligen Abend den Ausblick auf die winterliche Altstadtsilhouette während kulinarische Köstlichkeiten Ihren Gaumen verzaubern.

- Vorspeise
- Weihnachtliche Hauptgänge sowie kreative Desserts vom Buffet
- Musikalische Hintergrundbegleitung
- Besuch vom Weihnachtsmann

Heiligabend | Beschierung mit Altstadtblick
Beginn 18.00 Uhr | 59 Euro pro Person
Kinderbuffet (3 bis 12 Jahre) 19,50 Euro (bis 3 Jahre kostenfrei)

Canaletto-Menü | Beginn 18.00 Uhr
99 Euro pro Person ohne Weinbegleitung
135 Euro mit Wein und 1 Glas Champagner inklusive

25. und 26. Dezember 2018 | Weihnachtliches Buffet
Beginn 18.00 Uhr | Ende 20.30 Uhr
38 Euro pro Person inklusive 1 Glas Sekt



Silvestergala 2018

Der Silvesterabend – ein Erlebnis für alle Sinne und ein unvergesslicher Start ins neue Jahr.

- Begrüßungsgetränk und Knabbergebäck
- Gala-Menü mit Dessert- und Käsebuffet
- Alkoholfreie Getränke, ausgewählte Weine, Bier und Kaffee
- „Anthony und Band“ spielen zum Tanz
- Begrüßen Sie das Neue Jahr 2019 mit einem Glas Champagner und dem Blick auf das große hauseigene Bellevue-Feuerwerk vor der Altstadtsilhouette
- Mitternachtsbuffet

Beginn 18.30 Uhr
bei Reservierung bis 31.08.2018: 179 Euro pro Person
bei Reservierung bis 30.11.2018: 189 Euro pro Person
bei Reservierung ab 01.12.2018: 199 Euro pro Person