



PALAIS &
RESIDENZ
DRESDEN

*Tagungs- und Bankettmappe
Relais & Chateaux Bülow Palais
& Hotel Bülow Residenz*



Relais & Chateaux Bülow Palais



Hotel Bülow Residenz



RELAIS &
CHATEAUX

Königstraße 14 · 01097 Dresden · Telefon: (03 51) 8 00 30 · Telefax: (03 51) 8 00 31 00
Internet: www.buelow-hotels.de · e-mail: info@buelow-hotels.de
Bankverbindung: Ostsächsische Sparkasse · BLZ 850 503 00 · Konto: 3 120 048 266
Betreiber: Senator Hotelbetriebs.ges.mBH & Co, HR Dresden 1 357 v.d. Gf./Dir. Ralf J. Kutzner



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE



**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Allgemeine Hotelinformationen

<i>Adresse</i>	<i>Relais & Chateaux Bülow Palais Königstraße 14 01097 Dresden</i>	<i>Hotel Bülow Residenz Rähnitzgasse 19 01097 Dresden</i>
<i>Internet</i>	www.buelow-palais.de	www.buelow-residenz.de
<i>Telefon</i>	0351 - 800 30	0351 - 800 30
<i>Telefax</i>	0351 - 800 31 00	0351 - 800 31 00
<i>E-Mail</i>	info@buelow-hotels.de	info@buelow-hotels.de

Ansprechpartner

<i>Direktor</i>	<i>Ralf J. Kutzner ralf.kutzner@buelow-hotels.de</i>	0351 - 800 30
<i>Verkauf & Marketing</i>	<i>Kristina Kraft kristina.kraft@buelow-hotels.de</i>	0351 - 800 31 46
<i>Tagung und Bankett</i>	<i>Marie-Luise Burkhardt veranstaltung@buelow-hotels.de</i>	0351 - 800 31 47
<i>Küchenchef</i>	<i>Dirk Schröer kueche@buelow-hotels.de</i>	0351 - 800 30





**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Hotelbeschreibung

In direkter Nachbarschaft zur Dreikönigskirche gelegen, mitten im Barockviertel, entstand 2009 das exklusive **Relais & Chateaux Bülow Palais 5 Sterne** mit 44 Zimmern und 14 Suiten. Es schließt die letzte Baulücke und komplettiert mit der barock anmutenden Fassade das Straßenbild zur Königstraße hin.

Nur 50 Meter weiter in der Rähnitzgasse befindet sich in einem der ältesten Herrenhäuser Sachsens die **Bülow Residenz 4 Sterne** mit insgesamt 30 Zimmern und Suiten. In beiden Hotels stehen somit insgesamt 88 Zimmereinheiten zur Verfügung.

Eine Vielzahl von Möglichkeiten bieten sich dem Gast: Beginnen Sie den Tag in unseren lichtdurchfluteten **Wintergarten** mit einem ausgiebigen Frühstück, genießen Sie tagsüber eine leichte deutsche Küche in unserem Palais Bistro, treffen Sie sich mit Freunden in unserer **Cigar Lounge**, an der Bar oder im **Sternerrestaurant CAROUSSEL**. Für Hotel- und Tagesgäste von Veranstaltungen oder der Restaurationen stehen 60 Parkplätze in der hoteleigenen **Tiefgarage** zur Verfügung.

SPA

Ein Fitnessraum mit modernen Cardiogeräten, drei Saunen, ein Eisbrunnen und vier Behandlungsräume stehen für anspruchsvolle Anwendungen zur Verfügung. Eine Besonderheit bietet die Paarsuite: hier können Sie sich zeitgleich verwöhnen lassen (Double-Treatments).

Restaurants

Das **PALAIS BISTRO** serviert eine leichte deutsche Küche: vom Snack für zwischendurch über eine wechselnde Mittagskarte bis zu einem leichten Abendessen mit Geschäftspartnern oder Freunden. In den Sommermonaten laden weitere Sitzplätze an der Flaniermeile Königstraße zum Draußen-Verweilen ein.

Öffnungszeiten: täglich von 11.30 bis 23.30 Uhr (Küchenschluss) geöffnet

Seit Jahren zählt das **Sternerrestaurant CAROUSSEL** zu den Besten des Landes. Sternekoch Dirk Schröer und sein Team sind von der Bülow Residenz ins neue Bülow Palais umgezogen und engagieren sich in bekannter Professionalität für eine der ersten kulinarischen Adressen in Dresden. Die Karte bietet eine zeitgemäße internationale frische Küche auf höchstem Niveau.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 18.30 bis 22 Uhr (Küchenschluss) geöffnet

Tagungs- und Banketträume

In Palais und Residenz stehen insgesamt fünf individuelle Räumlichkeiten für geschäftliche Anlässe oder private Festlichkeiten für bis zu 120 Personen zur Verfügung. Alle Räume zeichnen sich durch zeitlose Eleganz aus, sind klimatisiert, haben Tageslicht und orientieren sich bei der technischen Ausstattung an Ihren Wünschen. Die jeweiligen Raumkapazitäten entnehmen Sie den folgenden Seiten.

Für kleinere Besprechungen oder Klausurtagungen bis zu sechs Personen bieten sich die Palais Suite und die Bülow Suite in der Residenz an, die auch in „Meet & Sleep“ – Kombination genutzt werden können.



RELAIS &
CHATEAUX

Königstraße 14 · 01097 Dresden · Telefon: (03 51) 8 00 30 · Telefax: (03 51) 8 00 31 00
Internet: www.buelow-hotels.de · e-mail: info@buelow-hotels.de
Bankverbindung: Ostsächsische Sparkasse · BLZ 850 503 00 · Konto: 3 120 048 266
Betreiber: Senator Hotelbetriebs.ges.mbh & Co, HR Dresden 1357 v.d. Gf./Dir. Ralf J. Kutzner



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE

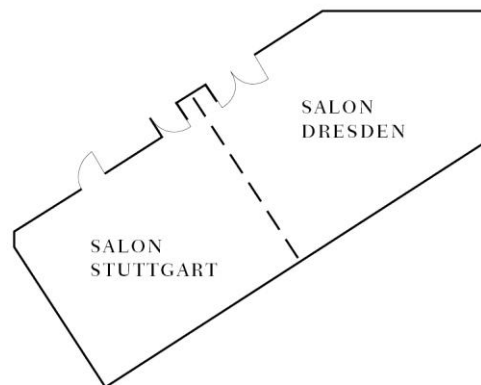
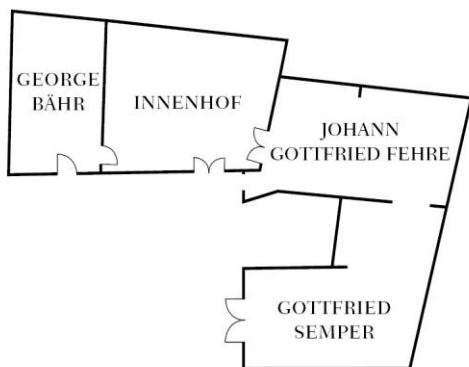


**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Kapazitäten:

BÜLOW RESIDENZ
Rähnitzgasse 19

BÜLOW PALAIS
Königstraße 14



Theater



Parlament



Block



U-Form



Gala

SALON DRESDEN und SALON STUTTART
sind kombinierbar

	<i>Gottfried Semper</i>	<i>Johann Gottfried Fehre</i>	<i>George Bähr</i>
<i>Fläche</i>	30 qm	30 qm	20 qm
<i>Theater</i>	30	30	20
<i>Parlament</i>	20	20	14
<i>Block</i>	20	20	16
<i>U-Form</i>	-	-	-
<i>Gala</i>	30	30	16

	<i>Salon Stuttgart</i>	<i>Salon Dresden</i>	<i>Dresden/ Stuttgart kombiniert</i>
<i>Fläche</i>	45 qm	50 qm	95 qm
<i>Theater</i>	25	36	66
<i>Parlament</i>	16	24	40
<i>Block</i>	20	18	32
<i>U-Form</i>	14	18	35
<i>Gala</i>	18	18	42





**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Standardtagungsleistung

*Raubereitstellungskosten
Standardequipment
(1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer)
Tagungs-Set up (Schreibmappe, Stift & Papier)*

Tagungspauschale „Komfort“ ab 10 Personen

*Kaffee/Tee/ Wasser und 1 Softgetränke pro Person im Tagungsraum
Kaffeepause am Vormittag: verschieden belegte Brötchen, Joghurt,
Fruchtspieße
3 Gang Lunch-Menü inklusive Wasser
Kaffeepause am Nachmittag: gefüllte Plunderteilchen, Obstkorb,
Käsespieße*

Halbtagespauschale: € 59,- p. P. / Tag

Ganztagespauschale: € 69,- p. P. / Tag

Tagungspauschale „Deluxe“ ab 10 Personen

*Kaffee/Tee/ Wasser und Softgetränke auf den Tischen (unbegrenzt)
Kaffeepause am Vormittag: verschieden belegte Brötchen, Joghurt,
Fruchtspieße
3 Gang Lunch-Menü inklusive Wasser
Kaffeepause am Nachmittag: hausgebackener Kuchen, frisches
aufgeschnittenes Obst, kleines Käsebrett mit Trauben und Radieschen,*

Halbtagespauschale: € 69,- p. P. / Tag

Ganztagespauschale: € 79,- p. P. / Tag





**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Tagungstechnik

ergänzend zur Standardtagungstechnik

<i>Flipchart mit Papier und Stiften</i>	€ 10,-
<i>Pinnwand</i>	€ 10,-
<i>Leinwand 2x2m, transportabel</i>	€ 12,-
<i>Rednerpult</i>	€ 10,-
<i>Overheadprojektor</i>	€ 15,-
<i>Beamer (Auflösung 800 x 600, bis 1800 ANSI Lumen)</i>	€ 50,-
<i>Lautsprecher-Boxen</i>	€ 15,-
<i>Mobile Beschallungsanlage</i>	€ 200,-
<i>Haustechniker</i>	€ 25,- pro Stunde
<i>Flachbild-Fernseher (Panasonic, 37")</i>	€ 30,-
<i>DVD-Player / VHS-Gerät</i>	€ 15,-
<i>CD-Player</i>	€ 15,-
<i>W-Lan Verbindung im Erdgeschoss verfügbar</i>	€ 4,- pro Stunde € 12,- pro Tag
<i>Namensschilder, individuell bedruckt, mit Magnet Blumen</i>	€ 3,- pro Stück auf Anfrage
<i>Kopien, schwarz/weiß</i>	€ 0,30 pro Blatt
<i>Kopien, farbig</i>	€ 0,50 pro Blatt

*Andere technische Ausstattungswünsche können auf Anfrage organisiert werden.
Alle Preise verstehen sich (wenn nicht anders ausgewiesen) pro Tag inklusive MwSt.*





**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN



Ihre Tagung – ergänzt durch SPA

Für ein Optimum an Konzentration während der Tagung bieten wir Ihnen gern individuell ein Kurzprogramm aus unserem PALAIS SPA an.

Zum Start in den Tag

Yoga am Morgen

Walkingtour in den frühen Morgenstunden entlang der Elbe

Für die passive Pause

Rückenmassage 15 min

Gesichts- Kopfmassage 15 min

Entspannende Massage auf unserem Wasserbett 15 min

Für die aktive Pause

*Lektion „Bewegung im Alltag“ mit speziellen Übungen
für einen gesunden Rücken*





**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Für Ihren Empfang vor der Tagung oder zum Ausklang am Abend

Finger Food - Klassiker (€ 3,50 – € 4,50 pro Stück)

Quiche Lorraine
mit Käse und Schinken belegtes Mini-Laugengebäck
Kanapees verschieden belegt; z.B. mit Roastbeef,
hausgebeizter Lachs, Rohmilchkäse, ital. Landschinken

Sächsisch (€ 4,- bis € 5,50 pro Stück)

Schweinebäckchen mit Remoulade
Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette
Tatar vom Bauernrind auf geröstetem Schwarzbrot
Kalbskopfpraline auf hausgemachtem Kartoffelsalat
Mini Beefsteak mit Sauerkraut

Mediterran (€ 5,50 bis € 7,- pro Stück)

Kirschtomate mit Minimozzarella „Buffalo“ und
Basilikum
Vegetarische Minipizza
Gemüse-Sticks der Saison mit Kräuterdip und
kaltgepressten Olivenöl
Charantain-Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Thunfisch-Tatar auf Avocadocreame
kleine Bruschetta

International (€ 6,50 bis € 9,50 pro Stück)

knusprige Fischpraline auf Ananas-Chutney
kleine Frühlingsröllchen mit Sweet Chili
Croque Monsieur
Sushi-Röllchen mit Wasabi und Ingwer
Stopfleberpraline im Pumpnickelmantel

Dessert (€ 4,- pro Stück)

Frischer Obstsalat im Weckglas
Grießflammerie mit Beerenragout
Crème Caramel im Glas
Hausgebackener Kuchenwürfel
Früchtetartelett

Flying Buffet (€ 52,- pro Person)

Geschmorte Rinderbacke auf Wirsing
Kalbsrücken im Pancettamantel auf Bohnencassoulet
Kross gebratene Meeräsche auf Spargelragout mit
Estragon
Bouillabaisse mit Garnele (Suppe)
Gepfefferte Gänsestopfleber mit Hagebuttenvinaigrette
Gegrillter Thunfisch auf Gemüse- Meeresfrüchte- Salat
Forellenterrine mit Meerrettichmousse und
Radieschensalat
Dreierlei von der Limette
Erdbeerschaum mit gelierter Champagnersuppe

Getränke als Aperitif

Glas Champagner	10cl	13,00
Rosésekt „Gräfin Cosel“	10cl	6,50
Schloß Wackerbarth, Sachsen		
Kir mit trockenem Weißwein	10cl	7,50
Alkoholfreier Aperitif:		
Sanbitter/Orange	10cl	4,50
Frisch gepresste Säfte:		
Orange	0,25l	3,80
Grapefruit	0,25l	3,80
Radeberger vom Fass	0,3l	2,40
	0,5l	3,80
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,20
sprudel, medium, still	0,5l	4,40
	0,75l	6,20

Die begleitenden Weine empfehlen wir Ihnen
individuell nach Ihren Wünschen.

Buchen Sie uns auch für Ihr **Catering** in den Räumen Ihrer Wahl.





**PALAIS &
RESIDENZ**
DRESDEN

Menübeispiele im PALAIS BISTRO

3-Gang-Menü

*Spargelsüppchen
mit Bärlauchgrießnocke*

*Gebratene Perlhuhnbrust
Pilzrisotto mit Spinat*

*Variation vom Apfel
mit Vanilleschaum*

4-Gang-Menü

*Bunte Blattsalate
mit marinierten Egerlingen und Sprossen*

*Lauwarmer Lachs mit Rote Bete
Meerrettichmousse und Wildkräutersalat*

*Rosa gebratenes Roastbeef am Stück
Kartoffelgnocchi und Bohnencassoulet*

Grießflammerie mit frischen Waldbeeren

Preis pro Person € 33,-

Preis pro Person € 46,-

Unser Küchenchef Dirk Schröder freut sich darauf, mit Ihnen ganz individuell anhand der frischen Produkte der jeweiligen Saison Ihr Menü zusammen zu stellen.



RELAIS &
CHATEAUX

Königstraße 14 · 01097 Dresden · Telefon: (03 51) 8 00 30 · Telefax: (03 51) 8 00 31 00
Internet: www.buelow-hotels.de · e-mail: info@buelow-hotels.de
Bankverbindung: Ostsächsische Sparkasse · BLZ 850 503 00 · Konto: 3 120 048 266
Betreiber: Senator Hotelbetriebs.ges.mbh & Co, HR Dresden 1357 v.d. Gf./Dir. Ralf J. Kutzner



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE