Veranstaltungsplan 2027

Gasthaus Pretzsch Zscheiplitz
Am Anger 6, 06632 Freyburg
034464/27311
www.gasthaus-pretzsch.de

Werte Gäste
Unser Veranstaltungsplan für das Jahr 2027 ist fertig. Wir hoffen, dass wieder einige Veranstaltungen nach Ihrem Geschmack dabei sind.

Reservieren sie rechtzeitig Ihre Wunschtermine. Bitte beachten Sie die begrenzten Plätze und den Kartenvorverkauf.

Für alle Veranstaltungen ist eine Mindestteilnehmerzahl erforderlich. Alle Preise sind unverbindlich.

Gern reservieren wir Ihnen Karten für die gewünschten Veranstaltungstermine. Diese können bis spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung gekauft werden. Sollte Ihr Zeitplan die Kartenabholung nicht planmäßig erlauben, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf, da die Karten sonst an weitere Interessenten verkauft werden. Wenn Sie nicht die Möglichkeit haben, die Karten persönlich abzuholen, senden wir Ihnen gern eine Rechnung und Sie erhalten die Karten zur Veranstaltung vor Ort oder auf Wunsch per Versand.

29.01.2027 18.00 Uhr- 22.00 Uhr
Kochen mit Gabi - Thema Bayerische Küche -
Kartenvorverkauf
folgendes Menü kochen und essen wir gemeinsam:
Obazda, Radi, Brezel
Kalbstafelspitz, Semmelknödel, Gemüse,
Apfelkren,Schnittlauchsoße, Topfenknödel, Vanillesoße
Preis pro Person: 67.00 €

04.02.2027 18.00 Uhr- 22.00 Uhr
Kochen mit Gabi – Thema Wild und Hausgemachte Thüringer Klöße Kartenvorverkauf
folgendes Menü kochen und essen wir gemeinsam:
Kürbiscremesuppe mit Buttercroutons
Wildgulasch in Burgundersoße, Apfelrotkohl, Thüringer Klöße
Fleisch auslösen/schneiden/ braten, Klöße frisch zubereiten
Weiße Schokoladenmousse
Preis pro Person: 62.00 €

24.01.-07.02.2027
„Rippchen Satt“
Rippchen klassisch mit Grünkohl /Sauerkraut und Kartoffeln
oder als Spare Ribs mit Marinade gegrillt, Salat und Brot
mit Nachreiche bis Sie satt sind
Preis pro Person 22.50 €
reservieren Sie Ihre Plätze

14.02.2027 10.30 Uhr- 14.30 Uhr
Festliches Sektfrühstück vom Buffet am Valentinstag
Kartenvorverkauf
Genießen Sie gemeinsame Zeit bei einem gemütlichen Sektfrühstück mit einer schönen Auswahl an Schinken, Käse, Räucherlachs und Garnelen, Eierspeisen, Gebratener Bacon und Würstchen, Crepes, hausgemachte Marmeladen, Obst Hausgebackene Brötchen, Brot und Croissant
Rotkäppchen Sekt Chardonnay, Säfte und Tafelwasser, Filterkaffee/Tee - alle anderen Getränke extern
ab 12.00 Uhr kleine warme Speisen mit Fisch, Fleisch, Gemüse, Desserts
Preis pro Person 72.00 €

18.02.2027 18.00 Uhr- 22.00 Uhr
Kochen mit Gabi - Thema Menü - Kartenvorverkauf
folgendes Menü kochen und essen wir gemeinsam:
Miesmuschel- Ragout an Carnaroli-Risotto
Filetgulasch Stroganoff und frische Spätzle
Creme Bruleé
Preis pro Person: 65.00 €

25.02.2027, 18.00 Uhr -22.00 Uhr
Kochen mit Gabi - Thema Fisch & Meeresfrüchte
Kartenvorverkauf
- folgendes Menü kochen und essen wir gemeinsam:
Frische Jacobsmuscheln aufbrechen, braten, verkosten
Weißer Heilbutt filetieren & Frischer Skrei braten
Wurzelgemüse, Risotto
Rhabarber-Tarte, Eis und Vanillesoße
Preis pro Person: 73.00 €

20.03.20.27 18.00 Uhr
25.03.2027 19:00 Uhr
Fischabend als Menü-Buffet
Kartenvorverkauf
Probieren Sie die große Vielfalt von See und Meer
gegrillt, gedünstet, gebraten und geräuchert
mit den entsprechenden Beilagen
Preis pro Person 75.00 €

28.03.2027 10:30 Uhr- 14.30 Uhr
Osterbrunch mit Küchenparty
Kartenvorverkauf
Besuchen Sie uns in der Küche
Am Küchenpass bereiten wir frisch zu,
von der Vorspeise über Suppe,verschiedene Braten,
Steaks, frisch gebratener Fisch, Gemüse und Beilagen
bis zum Dessert
Preis pro Person: 52.00 €

08.04..2027, 18.00 Uhr -22.00 Uhr
Kochen mit Gabi - Thema Stör
Kartenvorverkauf
- folgendes Menü kochen und essen wir gemeinsam:
Feines Fischsüppchen
Frischer Stör- filettiert und frisch gebraten
Braune Butter, Glasierte Karotten, Kartoffelpüree,
Schwarze Linsen
Schokoladenmousse
Preis pro Person: 73.00 €

09.04.2027 19:00 Uhr
Kabarett mit der Leipziger Pfeffermühle
Programm:Da Capo
Kartenpreis 30.00 €
Kartenvorverkauf

17.04.2027, 16.00 Uhr-21.00 Uhr
Kochen mit Gabi - Thema Brot, Brötchen, Croissants
Kartenvorverkauf
folgendes backen wir gemeinsam:
Hausgebackenes Brot, Brötchen & Croissant
Teig ansetzen, Teiglinge formen, backen
für jeden auch was zum mitnehmen
natürlich alles begleitet von
deftiger Hausschlachte Platte und Käse
Preis pro Person: 52.00 €

24.04.2027 18:00 Uhr
Spargel – Abend - Buffet
Kartenvorverkauf
Spargel in verschiedenen Varianten
von der Vorspeise bis zum Dessert
Essen vom Buffet-ein kulinarischer Abend
besuchen Sie uns am Küchenpass
Preis pro Person: 52.00 €

Unser Sommer - Spezial
20.05. - 09.09.2027 (außer 08.07.)
Flammlachs vom Holzgrill
Jeden Donnerstag von 17.00 - 21.00 Uhr
(außer bei Sturm und Gewitter)
Lachsfilet am Holzfeuer gegrillt
und frisch gebackenes Brot
Salat und Dip-Soßen
Preis pro Person: 29,50 €
Reservieren Sie Ihre Plätze

01.10.-31.10.2027
Ente ohne Ende
Unser Herbstknüller
½ Ente mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße
mit Nachreiche bis Sie satt sind
Preis pro Person: 29.50 €
Reservieren Sie Ihre Plätze

12.11.2027 19:00 Uhr
Kabarett mit der Leipziger Pfeffermühle
Programm:Titel noch unbekannt
Kartenpreis 30.00 € **Kartenvorverkauf**

Ab 11.11.2027
Martinsgänse - Nur mit verbindlicher Vorbestellung
Die ersten Gänse der Saison frisch auf den Tisch.
Frische Gänse aus Freiland Haltung vom
Geflügelhof Altengönna - knusprig gebraten
für jeden vorweg Geflügelkraftbrühe mit Gänseklein und Gemüse
Knuspriger Gänsebraten
mit Rosenkohl, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße
Preis pro Person: 46.00 € bzw. bei größeren Tieren nach Gewicht
mit Aufpreis

20.11.2027 18:00 Uhr
Kartenvorverkauf
Wild & Geflügel- als Buffet
Kalte Vorspeisen, Suppe und große Fleischauswahl
mit verschiedenen Beilagen
Preis pro Person: 52.00 €

25.11.2027 ab 18:00 Uhr
Thanksgiving mit klassischem Truthahn -Essen
mit Kartenvorverkauf
Knusprig gebratener Truthahn mit klassischer Füllung im
Niedertemperaturverfahren über 12 Stunden gegart
dadurch zart und saftig- frisch tranchiert- essen bis Sie satt sind
dazu Rosenkohl, Rotkohl, Pilze, Grünkohl
Klöße, Kartoffelpüree
Preis pro Person 37.00 €

26.11. & 03.12.2027, ab 17.30 Uhr- 22.00 Uhr
Weihnachtliches Dinner Buffet
Ab 17.30 Uhr empfangen wir Euch auf unserer Terrasse mit
Glühwein und kleinen Snacks
Ab 18.00 Uhr Dinner -Buffet
Verschiedene Vorspeisen und Suppe
Gebratene Ente, Kleine Rouladen, Wildbraten,
Steaks, Fischfilet usw.mit passender Gemüseauswahl und Beilagen
Dessertauswahl mit Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Flambierte Crepes mit Orangensoße, Parfait, Vanillesoße
Schokoladenmousse
Preis p.P.: 55.00 €

12.12.2027
14.00-18.00 Uhr
Zscheiplitzer Weihnachten
Unser Dorf präsentiert sich weihnachtlich
Glühwein, Kinderpunsch, Roster, Hausgebackenes Brot
Kleine Süße Teilchen und Kaffee
Flammlachs vom Holzgrill, Flammkuchen
Handwerkskunst und vieles mehr…
Der Weihnachtsmann fährt mit der Kutsche vor und bringt
kleine Geschenke
Posaunenspiel und offene Kirche
Wir freuen uns auf Sie

Zu folgenden Zeiten sind wir in 2027
im Urlaub
01.01.-14.01.2027
01.03.-15.03.2027
04.07.-12.07.2027
12.09.-27.09.2027

Bitte beachten Sie auch unsere geänderten und teilweise
eingeschränkten Öffnungszeiten bis Mai
Die jeweils aktuellen Öffnungszeiten finden Sie
auf unserer Homepage
Im a la Carte Bereich bitte unbedingt Plätze reservieren,
da bei Veranstaltungen und Familienfeiern
aus personellen Gründen
geschlossene Gesellschaft ist.