

# *Ring-Café'*

*Das Haus der guten Laune*



*Herzlich willkommen im Ring-Café,  
in Leipzigs traditionsreichem Haus für große Festlichkeiten!  
Wir laden Sie ein, das Ring-Café mit seinem Saal, der  
prächtigen Terrasse und der Bar für Ihre gesellschaftlichen  
Veranstaltungen, Familienfeiern, Seminare oder Tagungen zu nutzen.  
Genießen Sie die Atmosphäre dieser besonderen Lokalität  
in der Leipziger Innenstadt!*

## Sie sind herzlich eingeladen!



*Einer der markantesten Gebäudekomplexe Leipzigs ist die „Ringbebauung“ mit 14 fünf- bis achtgeschossigen Wohnhäusern und dem zweigeschossigen Ring-Café.*

*Der Komplex am Georgiring, in Nachbarschaft des Augustusplatzes mit Oper und Gewandhaus, wurde 1953 bis 1956 unter der Leitung des Architekten Rudolf Rohrer im Rahmen eines nationalen Aufbauprogramms errichtet.*

*Die damals modernen und dekorativen Bauten waren Ergebnis der Aufforderung „Paläste für das Volk“ zu schaffen. Ein bekanntes Beispiel dieser Architektur ist die Bebauung der damaligen Stalinallee in Berlin.*

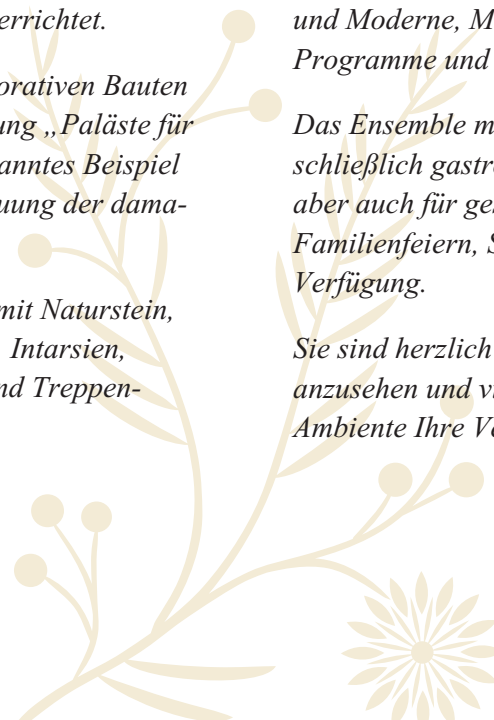
*So wurde auch das Ring-Café mit Naturstein, Spiegeln, Hinterglasmalereien, Intarsien, schmiedeeisernen Leuchtern und Treppengeländern reich ausgestaltet.*

*Bis 1992 war das Ring-Café zentraler Ort für Gastronomie und Tanz. Hier fanden unzählige Feste, Tanzabende, Silvester- und Faschingsbälle statt.*

*An diese Geschichte wird seit 2006 wieder angeknüpft. Das Ring-Café bietet heute ein Spektrum unterschiedlicher Veranstaltungen an, darunter musikalische Darbietungen aus Klassik und Moderne, Musiktheater, literarische Programme und selbstverständlich Tanzabende.*

*Das Ensemble mit Saal, Bar und Terrasse einschließlich gastronomischer Betreuung steht aber auch für gesellschaftliche Veranstaltungen, Familienfeiern, Seminare oder Tagungen zur Verfügung.*

*Sie sind herzlich eingeladen, sich unser Haus anzusehen und vielleicht in diesem schönen Ambiente Ihre Veranstaltung durchzuführen.*

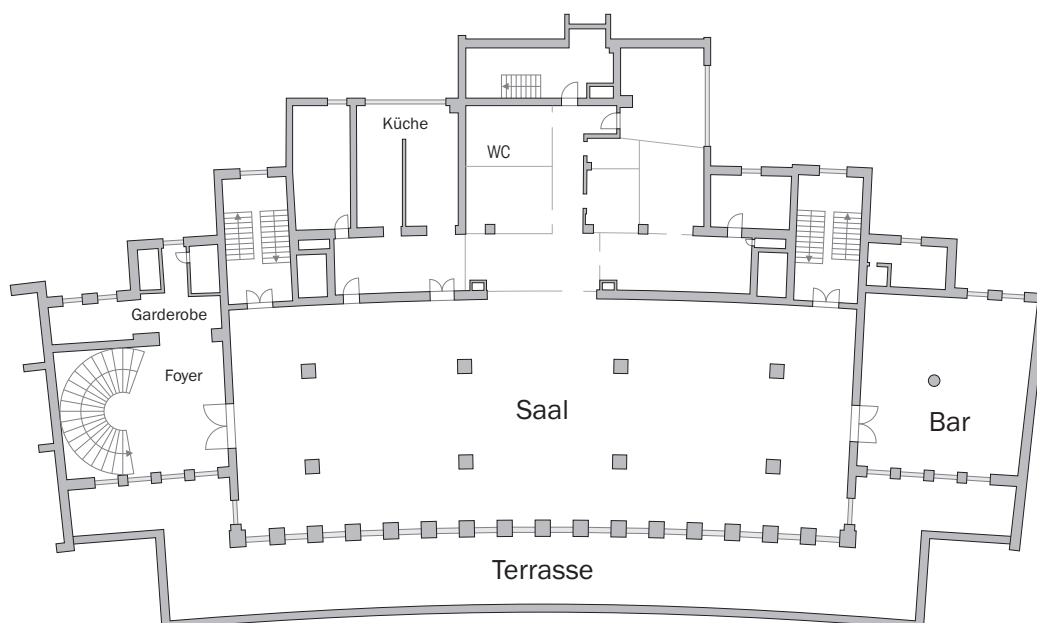


## Räumlichkeiten, Möblierung

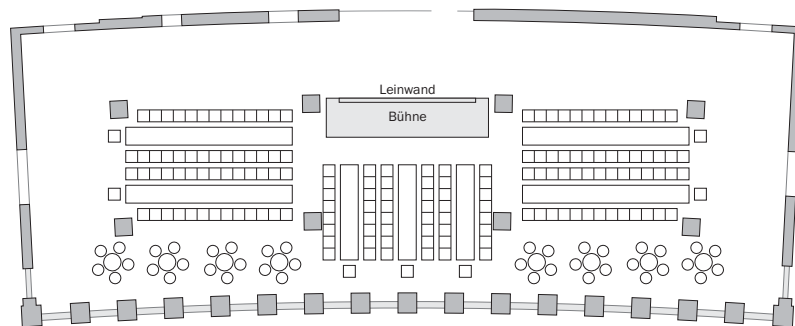
Die Räume des Ring-Cafés können flexibel möbliert werden. In Abhängigkeit vom Charakter Ihrer Veranstaltung und von der Zahl der Teilnehmer unterbreiten wir Ihnen optimale Einrichtungsvorschläge. Eine kleine Auswahl der Möglichkeiten sehen Sie auf der folgenden Seite.

Das Ring-Café bietet angemessenen Raum für kleine und große Veranstaltungen mit bis zu 400 Personen.

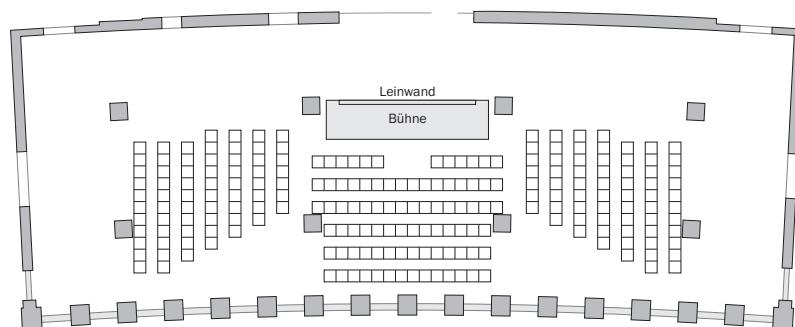
Saal- und Kommunikationstechnik:  
Präsentationsfläche, Front- oder Hintergrundprojektion, Tontechnik, W-LAN



# Saal



Variante Möblierung  
Konferenz  
oder Bewirtung  
ca. 160 Sitzplätze



Variante Möblierung  
Konferenz  
ca. 220 Sitzplätze

Saalfläche ca. 500 m<sup>2</sup>

Tanzfläche ca. 100 m<sup>2</sup> (Parkett)

Bankettbestuhlung: bis zu 200 Personen

Stehbankett: bis zu 400 Personen

Die obigen Skizzen zeigen nur zwei Beispiele aus einer Vielzahl möglicher Möblierungsvarianten.

Verfügbare Tische:

- 120 x 80 cm, bis zu 6 Personen
- 165 x 80 cm, bis zu 8 Personen
- Oval 180 x 80 cm, bis zu 8 Personen
- Rund Ø 130 cm, bis zu 6 Personen
- Stehtische Ø 80 cm

---

---

## Terrasse

---

---



*Terrasse ca. 250 m<sup>2</sup>  
mit großartigem Blick auf die Leipziger Innenstadt  
Pavillons  
Terrassentische Ø 120 cm oder 185 x 80 cm  
maximal 150 Sitzplätze  
Raucher-Pavillon*



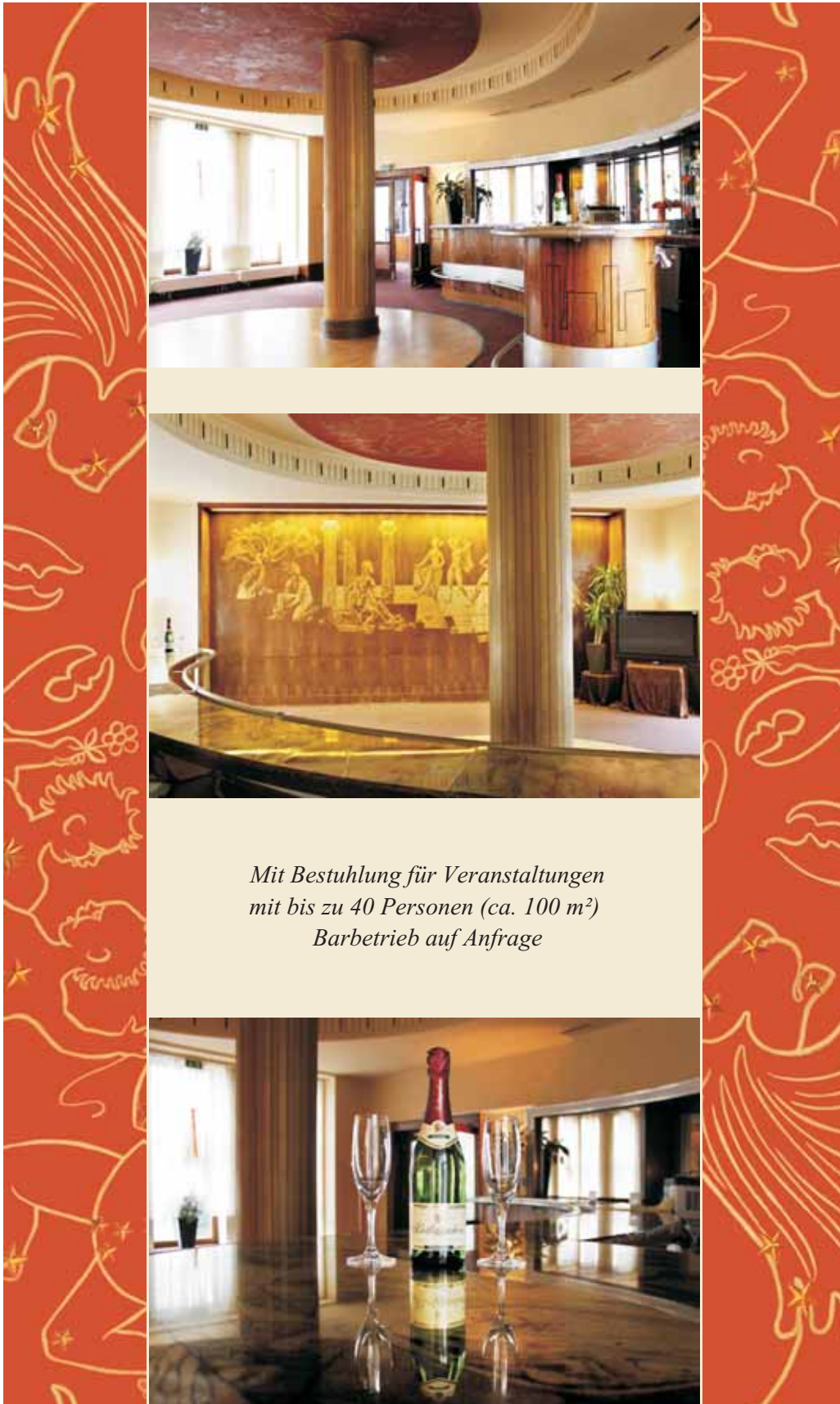
---

---

# Bar

---

---



*Mit Bestuhlung für Veranstaltungen  
mit bis zu 40 Personen (ca. 100 m<sup>2</sup>)  
Barbetrieb auf Anfrage*

# Kulinarisches Angebot – Buffet

Im Folgenden finden Sie einen kleinen Auszug aus dem umfangreichen Speisenangebot des Ring-Cafés.

## Vorspeisen

Geräuchertes und gesalzenes vom Lachs  
Marinierte, eingelegte Gemüse und Oliven  
Salate und Gemüse – frisch und knackig  
mit Dips und Dressings  
Caprese – Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Tafelspitz in Tomate-Schnittlauch-Vinaigrette  
Auswahl von frischem Bäckerbrot und Brötchen

## Suppen

Brokkolirahmsuppe mit Schinkenstreifen  
Französische Zwiebelsuppe  
Champignoncremesuppe  
Hochzeitsuppe  
Wildsuppe „Hubertus“  
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Fleischklößchen  
und Eierstich



## Hauptgerichte

Schweinemedallions  
mit Pfifferlingen oder Gorgonzola-Blattspinatrahm  
Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce  
Gedünsteter Wildlachs in einer Dill-Sahnesauce  
Tortellini mit verschiedenen Füllungen  
Krustenbraten vom Schwein  
Wildschweintrüdensteaks  
Sauerbraten vom Wildschwein  
Gebackenes Zanderfilet  
Kalbsbraten  
Hähnchenkeule mit feurigem Tomate-Paprika-Ragout



## Sättigungsbeilagen

Rosmarin- oder Petersilienkartoffeln  
Kartoffelspalten  
Kleine Kartoffelklöße  
Speckgnocchi  
Basmatireis  
Nudelvariationen

## Gemüsebeilagen

Blattspinat · Kräuterchampignons  
Waldpilzragout · Wurzelgemüse  
Apfelrotkohl · Sauerkraut  
Kaisergemüse · Mandelbrokkoli  
Blumenkohl · Speckbohnen  
Zarte Buttererbsen



## Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce  
Tiramisu  
Obstsalat im Glas und Obstplatte  
Rotweinkirschen  
Käsespieße mit verschiedenem Obst  
Zartes Zitronenmousse mit Melisse



# Buffetvorschläge

## Vorschlag 1

### **Suppen**

*Wildsuppe „Hubertus“  
oder*

*Maiscremesuppe mit gebratenen Streifen von Hähnchenbrustfilet und Paprika*

### **Salate**

*Bunter Käsesalat*

*Fetakäsesalat mit Cherrytomaten, Oliven und Peperoni*

### **Hauptspeisen**

*Kleine gefüllte Rinderrouladen*

*Schweinemedallions in Gorgonzola-Blattspinat-Rahm*

*Gedünstetes Lachsfilet mit einer Dill-Sahne-Sauce*

### **Gemüsebeilagen**

*Gemüsevariation (Kaisergemüse, Rosenkohl, Brokkoli)*

*Gebratenes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate)*

### **Sättigungsbeilagen**

*Rosmarinkartoffeln oder Petersilienkartoffeln oder kleine Kartoffelklöße*

*Speckgnocchi*

*Basmatireis*

### **Desserts**

*Mascarpone-Creme auf Himbeerschaum*

*Obstspieße aus frischem Obst (auch mit Schokobrunnen möglich)*

*Preis pro Person: 29,70 €*

## Vorschlag 2

### **Salate**

*Große gemischte Salatplatte mit Tomaten, Gurken und Paprika  
dazu Thunfisch, Schafskäse und ein Orangen-Balsamico-Dressing*

### **Suppe**

*Toscanisches Tomatensüppchen*

### **Hauptgerichte**

*Hähnchenbrust in Gorgonzola Sauce mit Rosenkohl und Speckgnocchi*

*Schweinemedallions überbacken auf Gemüse mediterraner Art mit Philadelphia-Talern  
Gedünstetes Lachsfilet in einer Dillsauce auf Wurzelgemüse mit Bandnudeln und Brokkoli*

### **Dessert**

*Mascarpone-Creme auf Erdbeerschaum*

*Bunte Obstspieße*

*Preis pro Person: 25,50 €*

# Menüvorschläge

## Vorschlag 1

### **Vorspeise – serviert**

*Glasnudelsalat mit Crème fraîche verfeinert und Räucherschinken vom Rind*

### **Salat – serviert**

*Bunte Salatplatte mit Tomate, Paprika, Gurke und Mais,  
mit einem Dressing abgerundet*

### **Hauptgerichte vom Buffet**

*Schweinefiletmedaillons an Weißweinrahm  
Kalbsbraten mit frischen Champignons  
Gebackenes Zanderfilet auf Meerrettichgemüse  
Tortellini mit Steinpilzen und Salbeibutter (vegetarisch)*

### **Beilagen vom Buffet**

*Mandelbrokkoli  
Rosmarinkartoffeln  
Basmatireis  
Kräuterklöße*

### **Dessert – serviert**

*Warme Schattenmorellen mit Rotwein und Schokoladeneis*

*Preis pro Person: 31,70 €*

## Vorschlag 2

### **Vorspeise – serviert**

*Dillcrêpes mit Räucherlachs und Gurkenspaghetti*

### **Suppe – serviert**

*Essenz von Champignons mit grünen Spargelspitzen  
und Pinienkernen – verfeinert mit Trüffelöl und Portwein*

### **Hauptgerichte vom Buffet**

*Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen, Balsamicozwiebeln und Rosmarinkartoffeln  
Zanderfilet auf Mandelbrokkoli und Zuckerschoten, dazu Basilikumnudeln  
Zweierlei Cannelloni mit Rahm und Parmesan*

### **Dessert – serviert**

*Feines Zitronensorbet mit einem Schuss Curacao und Sekt verfeinert*

*Preis pro Person: 39,00 €*

# Vielen Dank!

*Ihre Fragen, Wünsche oder Bestellungen richten Sie  
freundlicherweise an:*

*Ring-Café Leipzig  
Marketing  
Roßplatz 8 / 9  
04103 Leipzig*

*Telefon 0341 3085111  
Fax 0341 4625915*

*marketing@ring-cafe-leipzig.de  
www.ring-cafe-leipzig.de*

*Wir freuen uns, Sie als Gast  
in unserem Haus begrüßen zu dürfen.*

