



Rittergut Limbach

2025

STIFTUNG
Leben und Arbeit
Initiative zur Förderung christlicher Werte und demokratischer Fähigkeiten

Inhaltsverzeichnis:

Herzlich, Persönlich, Engagiert – Ihre Feier Tagung oder Hochzeit

03

Stiftung Leben und Arbeit

04

Rittergut Limbach Mieten

05

Optionen

07

Getränkeangebot

08

Catering - Buffetbausteine

09

Dessert - Bäckerkuchen

13

Buffetvorschläge

14

Saisonkalender

19

Business Catering

22

Biergarten Rittergut Limbach

24

Anfahrt - Kontaktdaten

25

Rittergut Limbach

Herzlich willkommen im Rittergut Limbach der Stiftung Leben und Arbeit.

Das Rittergut Limbach gehört zur Stiftung Leben und Arbeit und ist ein idealer Ort für Veranstaltungen wie Tagungen; Schulungen und Feiern jeglicher Art.

Gerade Hochzeiten, eines der schönsten Events die unser Leben begleiten sind ein fester Bestandteil unseres Angebotes auf dem Rittergut in Limbach.

Die Stiftung saniert und belebt das Rittergut seit 2001 und sorgt für den Erhalt und Wiederaufbau des Gut's.

Das Rittergut gehörte bis 1458 einem Taubenheimer (uradliges, später freiherrliches und seit 1859 gräfliches Geschlecht) welches er dann an Hans von Schönberg verkaufte.

500 Jahre, bis 1945 blieb das Gut im Besitz der Familie. Danach zogen Umsiedler und Flüchtlinge dort hinein. 1998 musste es wegen fortschreitender Baufälligkeit verlassen werden.

In den letzten 10 Jahren haben wir über 600 Hochzeitsfeiern auf dem Rittergut austragen dürfen. So stehen wir mit Erfahrung an Ihrer Seite, um Ihrer persönliche Feier die richtige Umrahmung mit unserem Fachwissen und Servicepersonal zu begleiten.

Gerne können Sie einen unverbindlichen Besichtigungs- und Beratungstermin mit uns vereinbar.

Wir ermöglichen Ihnen eine individuelle Veranstaltungsplanung und bieten Ihnen Räumlichkeiten in unterschiedlichen Größen und Flairs.

Diese Mappe soll einen kleinen Einblick über die Location und Ihren Möglichkeiten geben.



Stiftung Leben und Arbeit

Die Stiftung Leben und Arbeit will durch vielfältige Angebote, an unterschiedlichsten Orten in den Bereichen Kultur, Wohnen, Weiterbildung, Arbeit und Freizeitgestaltung ein ganzheitliches Lebenskonzept erfahrbar machen und neue Perspektiven eröffnen. Sie soll Chancen bieten sich entsprechend den eigenen Fähigkeiten in der Berufswelt zu erproben und helfen den eigenen Selbstwert zu entdecken.

So werden im Standort Rittergut Limbach Menschen unterschiedlicher Lebenslagen mit eingebunden. So wird das Housekeeping sowie der Biergarten in Kooperation mit der Diakonie Freital geführt.

Leben

Leben steht immer in Bezug zur Person und deren Erleben und damit zum Selbst und zur Umwelt. Die aktuellen Lebensumstände erschweren Orientierung und Perspektiven für die Lebensgestaltung.

Leben und Arbeit werden oftmals als sich ausschließende Alternativen verstanden. Tatsächlich beschreiben Leben und Arbeit ein Spannungsverhältnis, welches in verschiedenen Kulturen unterschiedlich gewichtet wird. Durch die Stiftung Leben und Arbeit soll deutlich werden, dass Arbeit eine eigene Lebensqualität beinhaltet und nicht in Konkurrenz zum Leben zu sehen ist. Vielmehr soll erlebt und verstanden werden, dass Arbeit das Leben ergänzt und die Lebensperspektive von elementarer Bedeutung für die Arbeit ist.

Arbeit

Die Stiftung Leben und Arbeit soll eine Chance bieten, sich entsprechend den eigenen Fähigkeiten in der Berufswelt zu erproben. Gleichzeitig kann das ganzheitliche Lebenskonzept helfen, den eigenen Selbstwert zu entdecken und nicht über die Arbeit zu definieren.

Die Stiftung „Leben und Arbeit“ soll das Bewusstsein der Verantwortung vor Gott und den Menschen in einem vereinten Europa im Sinne der Präambel des Grundgesetzes für die Bundesrepublik fördern.

Christliche Werte

Die Rückbindung an Gott will helfen, einen erweiterten Lebenshorizont zu gewinnen, Entscheidungen zu treffen und zu reflektieren sowie einen persönlichen Lebenssinn zu finden.

Die Vermittlung christlicher Werte soll das Gemeinwohl fördern, welches drei wesentliche Elemente beinhaltet:

- + Die Achtung und Förderung der Grundrechte der Person
- + das Gedeihen oder die Entfaltung der geistigen und der zeitlichen Güter der Gesellschaft
- + der Friede und die Sicherheit der Gruppe und ihrer Glieder

Demokratische Fähigkeiten

Die im Grundgesetz verankerte freiheitlich-demokratische Grundordnung der Bundesrepublik Deutschland schafft die Rahmenbedingungen für die gemeinsame und persönliche Lebensgestaltung. Die Stiftung „Leben und Arbeit“ soll helfen, politische Verantwortung wahrzunehmen. Eigenständigkeit und Verantwortung sollen in der Gruppe erarbeitet, reflektiert und unmittelbar persönlich angewendet werden.

Stiftung Leben und Arbeit Rittergut Limbach

Rittergut Limbach Mieten

Im Rittergut Limbach stehen der Rittersaal mit Terrasse, die Tenne im 1 OG. die Kulturscheune und 14 Gästezimmer mit insgesamt 34 Betten zur Anmietung bereit. Auch eine einfache Unterkunft im Stil einer Herberge mit weiteren 20 Betten wird angeboten. Die Räume können schlüsselfertig; das bedeutet inkl. aller Um- und Aufräumarbeiten zur Verfügung gestellt. Auf Wunsch decken wir für Sie ein.

Bei der Anmietung erhalten Sie einen Tag vor Veranstaltung Zugang zu den Räumlichkeiten. Die Übergabe wird flexibel gestaltet, meist zwischen 12-17 Uhr und ermöglicht es Ihnen das Mietobjekt nach eigenen Vorstellungen zu dekorieren und vorzubereiten, so dass am Veranstaltungstag alles seinen Platz hat. Während der Veranstaltung begleitet Sie bei Vollcatering unser Servicepersonal von Anfang bis Ende der Veranstaltung.

Seit 2018 haben wir eine eigene Gastronomie auf dem Rittergut, so können wir Ihnen eine erstklassige Küche, die Speisen direkt auf dem Rittergut für Sie kocht, anbieten.

Das Rittergut Limbach ist ein beliebter Ausflugspunkt und bietet einen öffentlichen Biergarten von Sonntag bis einschließlich Freitag in der Höhe der Kulturscheune. Aktuelle Öffnungszeiten finden sie auf den letzten Seiten und im Internet.

Die Stadt Wilsdruff führt an ausgewählten Terminen Standesamtliche Trauungen im Rittergut durch. Eine Trauung kann bei geeigneter Wetterlage im Freien stattfinden. Bei Schlechtwetter steht das Dachgeschoss für Trauungen zur Verfügung.

Die Gebühr der Location für eine Trauung beläuft sich auf 420,- €. In den Kosten sind enthalten Auf-, Abbau Bierbänke mit Hussen, Brauttisch und Dekorelemente, Bereitstellung Tontechnikanlage. Das Standesamt in Wilsdruff erhebt ebenfalls eine Aufwandspauschale.

Die Termine:

Die Gästezahl ist auf 78 Personen begrenzt. (Schlechtwettervariante Dachgeschoss)

CATERING - Dinnerabend / Probeessen

Zum kennenlernen unserer Küche und Service veranstalten wir Dinnerabende.

Gerne können Sie mit Ihren Freunden, Trauzeugen oder Verwandten sich zum Essen anmelden. Wir werden Ihnen ein 4 - 5-Gänge Menü servieren. Die jeweiligen Räume; Tenne und Kulturscheune können Sie nochmals besichtigen. Fragen zu Ihrer Veranstaltung kann Ihnen unsere Serviceleitung, Chefkoch gerne beantworten. Die Speisen werden erst am jeweiligen Abend bekannt und bleiben so eine Überraschung.

Die Unkosten belaufen sich auf ca. 64,- € pro Person inkl. aller Getränke. Dauer ca.3 Std.

Termine und Anmeldung unter: rittergut@leben-und-arbeit.net

Veranstaltungsdauer / Sperrstunde / Getränkесervice

Die erweiterte Getränkepauschale richtet sich nach dem frei wählbaren Star der Feier aus und wird Stundenweise bis 17:00 Uhr berechnet. Ab 17:00 Uhr bis 2:00 Uhr gilt unser normale Getränkepauschale welche bis max. 03:00 Uhr verlängert werden kann. Weiter Information finden Sie auf Seite 8.

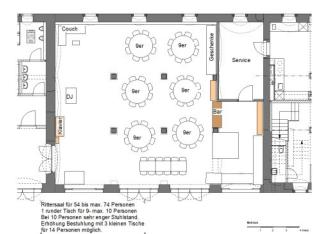
weiter Übernachtungen in Wilsdruff

In nur wenigen 5 Minuten erreicht man das Landhotel Keils Gut, das von der Stiftung Leben und Arbeit betrieben wird. Es bietet einladende und gemütliche Zimmer in historischem Ambiente. Bei reservierungen nur über Mail mit Hauspreisen unter : info@keilsgut.de

-KULTURSCHEUNE-

Die Kulturscheune umfasst 2 Stockwerke und 2 Terrassen und ist ideal für 80 bis 150 Personen (Tagungen / Konzerte 220Pers.). Im Raum ist bereits eine Bühne verbaut die als Tanzfläche genutzt werden kann. Auf der Galerie im 1. OG befindet sich eine Lounge die Ihnen genügend Platz für z.B. Kinderspielecke, Geschenketisch, Fotoecke oder ähnliches bietet.

Die Raummiete der Kulturscheune beträgt 1990,- Euro inkl. MwSt. zzgl Speisen und Getränke.

-RITTERSAAL-

Rittersaal und Terrasse bieten genügend Raum für 54 Gäste und kann durch kleinere Tische auf bis zu max. 74 erweitert werden. Auf der Terrasse finden 48 Personen Platz. Zur Nutzung steht der Rittersaal mit Terrasse und Gartenanlage bereit.

Die Raummiete des Rittersaals beträgt 1490,- Euro inkl. MwSt. zzgl Speisen und Getränke.

-TENNE-

In der Tenne haben 70 bis 140 Personen genügend Raum für eine ausgedehnte Veranstaltung mit anschließendem Tanz. Zur Nutzung steht die Tenne mit Nebenräumen; Galerie, Lagerraum und kalter Küche inkl. technischer Einrichtungen und Thekenkombinationen mit Bierzapfanlage und Getränkekühlschrank bereit.

Die Raummiete der Tenne beträgt 1750,- Euro inkl. MwSt. zzgl Speisen und Getränke.

Für Veranstaltung ohne Getränke Service und Speisen vom Rittergut beträgt die Raummiete 2500,- Euro inkl. MwSt.

***Bei Nutzung Tenne kann der Hof mit Terrasse vom Rittersaal unter Absprache kostenfrei genutzt werden.
In der Raummiete ist die Raumreinigung enthalten.**

-RABATT-

In den Monaten vom November bis einschließlich März gewähren wir -50 % auf die Raummiete.

Ganzjährig gilt: Für Buchungen unter der Woche (Veranstaltungen Montag bis Donnerstag) gewähren wir -50 % auf die Raummiete.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.

-OPTIONEN-

+ Wir bieten Stuhlhusse (Stretch mit Tüllblume) für 3,90/Stück an.

Die Miete beinhaltet das aufziehen auf die Stühle sowie abziehen und Reinigung.

+ Stehtische mit Husse (Stretch) 16,-€/Stück.

Die Stehtische werden von uns und nach Ihren Vorstellungen an Ort und Stelle platziert. Inkl. Reinigung.

+ Zinkwanne mit 20x Saft - Wasser in 0,5l Glasflaschen mit Chrushed Eis. 55,-€

Für die ersten Gäste an den warmen Tagen wenn noch keine Servicepersonal vor Ort ist. z.B. vor der Trauung.

+ Shuttle Service (6-8 Sitze Bus /Van)

Mindesten für 4 Stunden á 62,-€ und angefangen Stunde buchbar. Nur für Fahrten in die umliegenden Hotels.

+ Beamer, max. 3500 - 4500 ANSI Lumen inkl. Strom Kabel und 5m HDMI Kabel. 6,-€

+ Sägebock mit Schrotsäge , Zweimannsäge und Holz. 25,-€

+ Skirting für Brauttisch (Tischrock- Tischverkleidung) 30,-€

(nur für 2x Tisch Rittersaal oder 3x Tische Tenne / Kulturscheune möglich durch Längenbegrenzung)

+ Biertischgarnitur mit Husse 25,-€/Garnitur (für 8 Pers.)

Wird zur Ergänzung der Sitzmöglichkeiten an der Terrasse Rittersaal genutzt. Inkl. auf,- Abbau.

+ Windmaschinen 50 bis 60cm Durchmesser 17,-€

Ideal an heißen Tagen für die Abkühlung auf der Tanzfläche.

+ Heizpilz mit Gas 75,-€,

ein klassischer Heizpilz für die kalten Monate.

+ selbstmitgebrachten Kuchen berechnen wir mit 15,-€ pro Kuchen.

Wenn Sie ihren eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir für unseren Service, Personal, Geschirr und Abwasch ein Aufwandsentschädigung.

+ Fotobox mit 200 Sofortausdrucke 250 / 330,-€,

Fotobox vom Rittergut selbst. Weiter Informationen unter www.jk-fotobox.de

+ Hüpfburg 5x5 m inkl. Auf.-Abbau. 220,- €

Das Rittergut Personal kümmert sich um Auf,- Abbau.

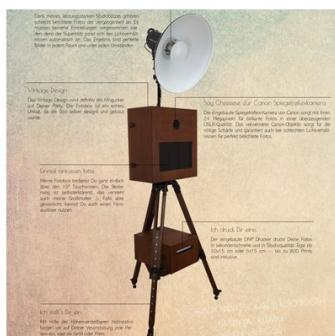
+ Lichterkette Tenne oder Kulturscheune komplett inkl. Auf,- Abbau 50,-€

+ Staffelei. 20,-€

Für Tagesplan, Sitzplan oder Willkommensschild

+ Carrera Rennbahn 25,-€,

17 m Rennbahn für 2 Spieler (nur Tenne möglich)



Getränkepauschale

Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Getränkeangebot an und bevorzugen Produkte aus der Region. So gehören zu unserm Angebot Meissner Schwerter , Oppacher und die Winzergenossenschaft Meissen.

Das Servicepersonal, inkl. Eindecken, Abräumen und Abwasch mit Service am Tisch ist mit im Preis enthalten.

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser: classic, medium, still / Cola, Zitronen-, Orangenlimo, Spezi, Ginger Ale, Tonic Water / Russian Wild Berry / Apfelsaft, A-Schorle, Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft / Fassbrause, Holunder, Zitrone (Meissner Schwerter)

WARMER GETRÄNKE

Kaffee Creme, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee, Kakao

BIERE

Kellerbier Naturtrüb vom Fass / St. Afra Schwarzbier Flasche / Rubin Red Lager (Meissner Schwerter) / Hefe hell und alkoholfrei / Freiberger Pils 0,0 alkoholfrei.

SEKT

Sekt Hausmarke trocken

WEISSWEINE*

Bennoschoppen Winzergenossenschaft Meißen trocken, Müller-Thurgau Winzergenossenschaft Meißen trocken
Riesling Winzergenossenschaft Meißen halbtr.
Spätlese Reinhessen lieblich

ROSÉ WEIN*

Bennoschoppen rosé Winzergenossenschaft Meißen trocken

ROTWEIN*

Il passo Primitivo Puglia IGP,
La Sastreria Granacha trocken, Württemberg Trollinger halbtr.

GETRÄNKEPAUSCHEL:

Alle Softgetränke, Biere, Sekt und Hausweine (* Weine/Sekt können Saisonal wechseln) inkl. Wasser-Bar
0-3 Jahre kostenfrei / 4-8 Jahre 23,-00 Euro / 9-15 Jahre 32,00 Euro / ab 16 Jahre 47,00 Euro

Die Pauschale ist zwischen 17:00 Uhr und 2:00 Uhr gültig. Bis 3:00 Uhr zzgl. 450,-00 Euro.

Sperrstunde ist um 03:00 Uhr.

Erweiterte Getränkepauschale* ab Kaffeetrinken inkl. Sektempfang und alle oben aufgeführten Getränke.
zzgl. 8,00 pro Person/Stunde ab 4 Jahre.

Extra Service - Longdrinks :

Spirituosen und Zutaten für bis zu drei Longdrinks können selbst mitgebracht werden. Diese werden von unserem Service für Sie zubereitet. Es entstehen Ihnen keine weiteren Kosten.

Oder Longdrinks in der Pauschale ab 17:00 Uhr zzgl. 6,50 Euro pro Person ab 16 Jahre.

Das Rittergut übernimmt die Kalkulation, Einkauf und Zubereitung von Aperol Spritz, Gin Tonic, Wildberry Lillet.

Catering Buffetbausteine

Unser Catering-Service bietet Ihnen eine große Auswahl an Speisen für Ihr Event. Dabei legen wir besonderen Wert auf Vielfalt und Qualität. Wir wollen sicherstellen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist und jeder Guest zufrieden ist. Unsere Speisen werden vorwiegend aus regionalen Zutaten hergestellt, die frisch vom Feld kommen. Dabei arbeiten wir eng mit unseren regionalen Erzeugern zusammen, um sicherzustellen, dass wir nur die besten Zutaten verwenden.

Ob vegetarisch, vegan oder glutenfrei – wir bieten eine breite Palette an Gerichten, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Unsere Küche ist bekannt für ihre Besonderheiten der sächsischen Region und unsere Köche bereiten jedes Buffet mit Leidenschaft und Hingabe zu. Wir verstehen uns als flexibler Partner bei der Planung Ihres Events und setzen Ihre Wünsche professionell um. Unser Catering-Service lässt keine Wünsche offen und bietet Ihnen ein Geschmackserlebnis.

Durch die stark schwankenden Einkaufspreise, Inflation und Politische Entscheidungen können wir keine langfristigen Preise nennen. Bitte lassen Sie sich durch unsern Chefkoch beraten.

Ein durchschnittlicher Buffetpreis bei Hochzeiten liegt bei ca. 57,00 Euro pro Guest

Fingerfood & Flying Buffet

Fingerfood sind klein angerichtete Köstlichkeiten, die aus der Hand gegessen werden können. Die unterschiedlichen Häppchen werden am Buffet oder am Stehtisch bereitgestellt. Sie werden so angerichtet, dass die Hände immer sauber bleiben. Bei einem Flying Buffet handelt es sich um Fingerfood, das auf Tabletts vom Servicepersonal gereicht wird. Diese Variante eignet sich z.B. für Empfänge, Geschäftseröffnungen oder Produktpräsentationen. Überall dort wo, keine feste Sitzordnung vorgesehen ist und die Teilnehmer ihre Speise vorwiegend im Stehen einnehmen wollen.

- Bruschetta al Arrabiata, Avocadocreme, Forellencreme **Veggie**
- Käse-Trauben-Spieße **Veggie**
- Crêpes Röllchen mit Lachs oder Schinken
- Wraps mit Hähnchen, Schinken/Käse, Gemüsecreme und Guacamole, Räucherfischfüllung
- Canapés mit Lachs, Käse, Schweinemedaillons, Salami, Roastbeef und Schinken
- Crostini mit Tomate und grünem Pesto, Humus, Champignons oder Ziegenkäsecreme
- Mini Burger mit kleinen Hackbällchen, Tomaten, Gurke und Käse
- Bayrische Mini Burger mit Laugengebäck, Leberkäse, Käse und Senf
- Tartelettes mit Eiersalat, Parma Schinken, gebratener Paprika/ Lauch und Thunfischtartar
- Brezelbar mit drei verschiedenen Dips **Veggie**
- Tortilla Häppchen mit Lachs, Schinken oder Käse **Veggie**

Ab 2,00 - 4,00€ pro Stück

- Pfifferlingsrahmsüppchen mit Petersilie **Veggie** (saison)
- Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl **Veggie** (saison)
- Grüne Erbsensuppe mit Laugen Croutons **Veggie**
- Kartoffel-Steinpilzrahmsüppchen **Veggie**
- Steckrübchensuppe mit gerösteten Haselnussblättchen u. Minze **Veggie**
- Mediterrane Tomatenrahmsuppe mit Basilikumsahne und Croutons **Veggie**
- Rittergut's Hochzeitssuppe (Consommé mit Gemüse, Eierstich, Markklößchen vom Rind)
- Karotten-Ingwersüppchen und Orangenspalten **Veggie**
- Melonencremesuppe mit Scampis
- Spargelcremesuppe **Veggie** (saison)
- Lauchcremesuppe **Veggie**
- Käse-Lauch-Suppe
- Kalte Gurkensuppe **Veggie**
- Gazpacho **Veggie**
- Süßkartoffel-Karotten Suppe **Veggie**
- Cheeseburger Suppe

** Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Bio Brotvariation und Butter **

- Rucola und bunte Gemüsestreifen auf Balsamico-Olivendressing **Veggie**
- bunte Salate mit Limetten-Minz-Joghurtdressing **Veggie**
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum **Veggie**
- Knackige Gemüsespieße mit Frischkäse-Dip **Veggie**
- Griechischer Hirtensalat **Veggie**
- Feldsalat mit Pumpernickel, Ziegenkäse und Granatapfel Vinaigrette **Veggie**
- Rote Bete Carpaccio mit Pumpernickel und Ziegenfrischkäse und Walnüssen **Veggie**
- Antipasti Gemüseau: geröstete Tomaten, gebackenen Champignons, Olivenmix, Gürkchen sauer, gefüllte Peppadews, grüne Peperoni, Feta usw. **Veggie**
- Carpaccio von spanischer Salami
- Schweinefilet in Rosmarin- Balsamico
- Serrano- Schinken und Honigmelone
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Gebratene Entenbrust an Käsesalat
- Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Oliven- Balsamico Dressing und gehobelten Parmesan
- Roastbeef rosa mit Meerrettichsahne
- Römische Eier mit Kaviar, auf hausgemachter Remoulade mit grünem Pfeffer und Kresse
- Käsesalat mit Obst oder Oliven **Veggie**
- Käsehappen bunt garniert mit Obst und Oliven **Veggie**
- Garnelen-Tintenfisch-Spieße
- hausgebeizter Lachs mit Honig Senf Vinaigrette
- Sommerrolle mit Rohkost und Erdnusssoße **Veggie**
- Taboulé (Bulgur) mit Melone und Kirschtomaten **Veggie**
- Nudelsalat mit Oliven und Fenchel **Veggie**
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfel
- Avocadosalat **Vegan**
- Rote Bete Tatar mit Zucchini **Vegan**
- Tortilla Couscous Röllchen **Vegan**
- Tortellini- Spieß mit Tomate Mozzarella **Veggie**
- Pumpernickeltaler mit Frischkäse und hausgebeiztem Lachs **Veggie**

Hauptgang

** Die Beilagen sind Vorschläge und können nach Belieben geändert werden. **

Schwein

- Deftiger Spießbraten mit Apfelrotkohl und halbseidenen Klößen aus Bio Kartoffeln
- Schweinefilet mit Ahornsirupglasur, Buttermöhren aus Bio Möhren und Mandelbällchen
- Schweinslendchen in Cherryrahm mit Mandelbrokkoli und Kartoffelpüree aus Bio Kartoffeln
- Schweinerücken in Paprikarahmsoße mit Erbsen und Kroketten
- Schnitzel in Pfefferrahm mit Speckkohl und Klößen aus Bio Kartoffeln
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet mit verschiedenem Gemüse mit Bio Möhren und Kartoffelgratin
- Schweineröllchen mit Steckrübengemüse und Semmelknödel
- Krustenbraten Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelklößen aus Bio Kartoffeln
- Sahnelendchen mit Thymianjus, verschiedenes Gemüse mit Bio Möhren und Kartoffel-Möhrenstampf aus Bio Kartoffeln
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein dazu Spätzle
- Gefüllter Nackenbraten mit Bohnenbouquet und Spätzle
- Burgunderschinken mit Johannisbeergelee, Schalotten, Buttererbsen und Mandelkroketten
- Mager Schweinebäckchen mit Speckbohnen und Kartoffelstampf aus Bio Kartoffeln

Rind

- Tafelspitz mit Schnittlauchsoße und Apfelmeerrettich, Buttermöhren aus Bio Möhren und Semmelknödel
- Jägerbraten (Rindfleisch mit Champignons), dazu Champagnerkraut und Kartoffelklöße aus Bio Kartoffeln
- Roastbeef „rosa“ an Burgundersoße, Blumenkohl mit Semmelbutter dazu Kaiserschoten und Schupfnudeln
- Deftige Rinderroulade mit Apfelrotkohl u. halbseidenen Klößen aus Bio Kartoffeln
- In Rotwein geschmorte Ochsenbacken mit Wurzelgemüse mit Bio Möhren, Rotkohl und Schupfnudeln
- Kalbsnuss in Madeirasauce, dazu Gemüse aus Bio Möhren, Pastinaken und kleinen Zwiebeln, Gerstengraupen Risotto
- Gespickter Lendenbraten mit Mandelbrokkoli und Kartoffel-Gratin
- Rinderzunge mit Erbsen und Selleriekartoffelstampf aus Bio Kartoffeln
- Kalbsbraten mit Kräutern, verschiedenes Gemüse mit Bio Möhren und Kartoffelgratin

Geflügel/ Kaninchen

- Gebackener Truthahn aus dem Ofenrohr, Apfelrotkohl und Hefeknödelscheiben
- Hähnchenbrust Caprese mit Rosmarinkartoffeln aus Bio Kartoffeln
- Putenbraten im Sud, mit Ofengemüse und Semmelknödel
- Entenkeule oder Gänsekeule mit Rotkohl oder Rosenkohl mit Semmelbutter, halbseidenen Klößen aus Bio Kartoffeln
- Hähnchenroulade „Florenz“ auf Champignonrahm
- Kaninchenbraten in Estragon Soße, mit Buttermöhren aus Bio Möhren und Salbei-Gnocchi
- Hähnchen „Saltimbocca“ auf Champignonrahm mit Tagliatelle

Wild/Lamm

- in Rotwein geschmorte Lammhaxe oder -keule an Bohnenbuketts und Rosmarinkartoffeln aus Bio Kartoffeln
- Wildgulasch, dazu Spätzle und Preiselbeer Kompott
- Wildkeule (Reh, Hirsch oder Wildschwein) in Rotweinsoße dazu Rotkohl und Knödel
- Lammkeule mit Speckbohnen und Semmelknödel

Fisch

- Zanderfilet auf Spreewaldsoße und Basmati-Wildreis
- Lachs im Ganzen auf Blattspinat, dazu Basilikumnudeln
- Kabeljau mit Estragon, Champignons und Kapern, dazu Basmati-Wildreis
- Packfisch mit Rosmarinkartoffeln aus Bio Kartoffeln
- Seelachsfilet aus dem Ofen mit Tomaten-Basilikumreis

Vegetarisch/ Vegan

- Ravioli mit Blumenkohlräumsauce *Veggie*
- Tagliatelle mit Zucchini und Oliven *Veggie*
- Ofensüßkartoffel mit Käse-Lauch-Creme überbacken *Veggie*
- Ofen Ratatouille mit Feta *Veggie*
- Djuvec Reis (mit Gemüse) *Veggie*
- Krautnudeln in Kümmelbutter *Veggie*
- Geschmorte Paprikaschoten mit Quinoa und Pilzen *Veggie*
- Spinat Crepes mit Süßkartoffelfüllung *Veggie*
- Gemüselasagne *Veggie*
- Smashed Potatoes mit Spargelbroccoli *Veggie* (saison)
- Linsen Nussbraten mit verschiedenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln aus Bio Kartoffeln *Vegan*
- Spitzkohlroulade mit Reisfüllung *Vegan*

BBQ-Smoker-Grill Vorschläge

- Hausgemachter amerikanischer Krautsalat *Veggie*
- Hausgemachter Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln
- Sächsischer Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln
- Hausgemachter Nudelsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Bulgursalat *Veggie*
- Pulled Pork BBQ
- Pulled Chicken
- Roastbeef
- Hohe Rippe
- Wildschweinschulter
- Packfisch mediterran gewürzt
- Frisch geräucherte Forelle
- Lachsseite
- Hähnchensteaks mariniert; (nach Wunsch; Lemongras-Sherry; Ananas-Curry, Smoke-BBQ)
- Grillkäse *Veggie*
- Auberginensteak mit Thymian, Oregano und Rosmarin gewürzt *Veggie*
- Gemüsekernbratlinge *Veggie*
- Marinierter Gemüsespieß *Veggie*
- Grillgemüse mit Kräuterbutter *Veggie*
- BBQ Soße, Tomaten Pflaumensoße *Veggie*
- Preiselbeer BBQ Soße *Veggie*
- Honig Senfsoße *Veggie*
- Sour Creme *Veggie*

Burger Bar

- Burgerfleisch vom Rind (Pattis)
- BBQ Soßen Sweet and Pepper, Ketchup, Senf, Knoblauchsoße *Veggie*
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter (auf Wunsch; Erdbeerbutter oder Pfefferbutter) *Veggie*
- Burgerbrötchen gegrillt
- Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Schmelzkäsescheiben, Bacon

Die Burger können an der Burgerbar selbst belegt werden.



- Hausgemachtes Tiramisu original
- Schokomousse Vegan
- Mousse von weißer Schokolade oder Zartbitterschokolade
- Giotto Creme
- Beerengrütze mit Vanillesoße
- Crème Brûlée mit Fruchtcocktail
- Panna Cotta mit Himbeersoße
- Schokoladen- Crème Brûlée
- Erdbeer-Tiramisu
- Schwarze Johannisbeeren-Tiramisu
- Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
- Obstvariation
- Amarula Crème Brûlée
- Blaubeer- Cocos Pannacotta (Vegan)
- Nougat- Espresso Mousse
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Cheesecake im Glas
- Apple Crumble im Glas



- bis 40 Personen – kleine Auswahl: 4 verschiedene Käsesorten
- ab 40 Personen – große Auswahl: 8 verschiedene Käsesorten



- Nudeln mit Tomatensoße, Wurst und Käse
- Pommes
- Minischnitzel
- Hähnchennuggets
- Plinsen mit Apfelmus
- Schokoladenpudding lustig garniert



RUNDE KUCHEN

- Schmandkuchen mit Mandarine
- Dresdner Eierschecke
- Aprikosenkuchen mit Schecke oder Streusel
- Apfelkuchen mit Schecke oder Streusel
- Kirschkuchen mit Schecke oder Streusel
- Rhabarberkuchen mit Schecke oder Streusel
- Pflaumenkuchen mit Streusel
- Mohn Quarkkuchen
- Mohnkuchen mit Glasur
- Kirmeskuchen
- Kokos Quarkkuchen
- Kokoskuchen
- Butterstreuselkuchen
- Zupfkuchen
- Quarktorte

26cm Durchmesser

SAHNETORTEN

- Erdbeere Sahne
- Schwazwälder Sahne
- Mandarine Sahne
- Joghurtsahne
- Schokosahne
- Tiramisu Sahne
- Eierlikörsahne
- Quarksahne
- Latte-Macchiatosahne

26 cm Durchmesser

GELEETORTEN

- Erdbeergelee
- Ananasgelee
- Pfirsichgelee
- Mandarinegelee
- Himbeergelee
- gemischte Gelee

26 cm Durchmesser

BUTTERCREMETORTEN

- Schokobuttercreme
- Nougatbuttercreme
- Zitronenbuttercreme
- Eierlikörbuttercreme
- Heidelbeerbuttercreme
- Ananasbuttercreme
- Erdbeerbuttercreme
- Kirschbuttercreme

26 cm Durchmesser

BUTTERCREMETORTEN MIT FRUCHTFÜLLUNG

- Kirschfüllung
- Maracujafüllung
- Erdbeerfüllung
- Himbeerfüllung

26 cm Durchmesser

Bei selbstmitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Gabelgeld von 15,-€ pro Kuchen.

Buffetvorschläge

(BUFFETVORSCHLAG CLASSIC)

VORSPEISEN

- ☞ Carpaccio von spanischer Salami ☞
- ☞ bunte Salate mit Limetten-Minz-Joghurtdressing **Veggie** ☞
- ☞ Serranoschinken mit Honigmelone ☞
- ☞ Römische Eier mit Kaviar, auf hausgemachter Remoulade mit grünem Pfeffer und Kresse **Veggie** ☞
- ☞ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum ☞
- ☞ Antipasti Gemüse aus: geröstete Tomaten, gebackenen Champignons, Olivenmix, Gürkchen sauer, gefüllte Peppadews, grüne Peperoni, Feta **Veggie** ☞
- ☞ hell und dunkle Bio Brotvariation mit Butter ☞

HAUPTGANG

- ☞ Gebackener Truthahn aus dem Ofenrohr, Apfelrotkohl und halbseidene Klöße aus Bio Kartoffel ☞
- ☞ Zanderfilet auf Spreewaldsoße und Basmati-Wildreis ☞

DESSERT

- ☞ Panna Cotta mit Himbeersoße ☞
- ☞ Obstvariation ☞

KÄSEVARIANTION

- ☞ Käsebrett mit 8 verschiedenen Käsespezialitäten, Obst, Oliven, Nüsse bunt garniert ☞

Buffetvorschläge

BUFFETVORSCHLAG TRADITIONELL

VORSPEISEN

- ¤ Mediterrane Tomatenrahmsuppe mit Basilikumsahne und Croutons **Veggie ☺**
- ¤ bunte Salate mit Limetten-Minz-Joghurtdressing **Veggie ☺**
- ¤ hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf Vinaigrette ☺
- ¤ Rucola und bunte Gemüsestreifen auf Balsamico-Olivendressing **Veggie ☺**
- ¤ Käsehappen bunt garniert, mit Obst und Oliven **Veggie ☺**
- ¤ Knackige saisonale Gemüsespieße mit verschiedenen Frischkäse-Dips **Veggie ☺**
- ¤ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum **Veggie ☺**
- ¤ Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico ☺
- ¤ dunkel und helle Bio Brotvariation mit Butter ☺

HAUPTGANG

- ¤ Lachs im Ganzen auf Blattspinat, dazu Basilikumnudeln ☺
- ¤ Sahnelendchen mit Thymianjus, verschiedenes Gemüse mit Bio Möhren und Kartoffel-Möhrenstampf aus Bio Kartoffeln ☺

DESSERT

- ¤ Mousse von weißer Schokolade oder Zartbitterschokolade ☺
- ¤ Crème Brûlée mit Fruchtcocktail ☺
- ¤ Obstvariation ☺

KÄSEVARIANTION

- ¤ Käsebrett mit 8 verschiedenen Käsespezialitäten, Obst, Oliven, Nüsse bunt garniert ☺

Buffetvorschläge

BUFFETVORSCHLAG EXCLUSIV

VORSPEISEN

- „ Pfifferlingsrahmsüppchen mit Petersilie **Veggie** (Saison) ☺
- „ Gebratene Entenbrust an Käsesalat ☺
- „ Carpaccio vom Rind auf Rucola und feinstem Oliven-Balsamico-Dressing, geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan ☺
- „ bunte Salate mit Limetten-Minz-Joghurtdressing **Veggie** ☺
- „ Lachspraline mit Zitronensahne und gehobelte Meerrettich ☺
- „ Griechischer Hirtensalat mit Feta, Tomate-Mozzarella-Minis auf Frisée-Salat **Veggie** ☺
- „ Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken ☺
- „ Knackiger Feldsalat mit Ziegenkäse, Granatapfel Vinaigrette, Pumpernickel-CROUTONS **Veggie** ☺
- „ Antipasti-Teller mit Graubrot ☺
- „ dunkle und helle Bio Brotvariation mit Butter ☺

HAUPTGANG

- „ Kaninchenbraten in Estragonsoße, mit Buttermöhren aus Bio Möhren und Salbei-Gnocchi ☺
- „ Zanderfilet auf Spreewaldsoße und Basmati-Wildreis ☺
- „ Deftiger Spießbraten mit Apfelsrotkohl u. halbseidenen Klößen aus Bio Kartoffeln ☺

DESSERT

- „ Mousse von weißer Schokolade oder Zartbitterschokolade ☺
- „ Amarula Crème Brûlée ☺
- „ Obstvariation ☺

KÄSEVARIANTION

- „ Käsebrett mit 8 verschiedenen Käsespezialitäten, Obst, Oliven, Nüsse bunt garniert ☺

Buffetvorschläge

BUFFETVORSCHLAG GALA

VORSPEISEN

- ☒ Hummersuppe mit Garnelen und Dillschaum ☒
- ☒ Vitello Tonnato vom Kalb dazu Kapernäpfel ☒
- ☒ Carpaccio vom Rind mit Tomaten Rucola Topping und Parmesan hobel ☒
- ☒ gebeizter Lachs mit Feldsalat und Granatapfel Topping ☒
- ☒ Tomate mit Büffelmozzarella **Veggie** ☒
- ☒ Antipasti Variation **Veggie** ☒
- ☒ dunkle und helle Bio Brotvariation mit Butter ☒

HAUPTGANG

- ☒ Maishähnchenbrust mit Ofengemüse und Couscous ☒
- ☒ Roastbeef am Buffet tranchiert mit Sauce béarnaise und Kartoffelauchgratin ☒
- ☒ Mager Schweinebäckchen mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgnocchi ☒

DESSERT

- ☒ Blaubeer-Käse Crème ☒
- ☒ Erdbeer- Matcha Tiramisu mit weißer Schokolade ☒
- ☒ Tonkabohnen Crème Brûlée ☒

KÄSEVARIANTION

- ☒ Französisch/ schweizerische Käseauswahl mit Obst, Oliven, Nüsse bunt garniert ☒

Buffetvorschläge

BUFFETVORSCHLAG VEGETARISCH

VORSPEISEN

- ☞ Süßkartoffel-Karottensuppe mit Bio Möhren **Veggie ☈**
- ☞ Rote Bete Carpaccio mit Pumpernickel, Ziegenfrischkäse und Walnüssen **Veggie ☈**
- ☞ Sommerrolle mit Rohkost und Erdnusssoße **Veggie ☈**
- ☞ Taboulé (Bulgur) mit Melone und Kirschtomaten **Veggie ☈**
- ☞ Nudelsalat mit Oliven und Fenchel **Veggie ☈**
- ☞ Wraps mit Gemüse- Julienne **Veggie ☈**
- ☞ verschiedene Antipasti **Veggie ☈**
- ☞ dunkle und helle Bio Brotvariation mit Butter (auch glutenfrei möglich) **Veggie ☈**

HAUPTGANG

- ☞ Ravioli mit Blumenkohlrahmsauce **Veggie ☈**
- ☞ Tagliatelle mit Zucchini und Oliven **Veggie ☈**
- ☞ Gemüselasagne **Veggie ☈**
- ☞ Spinat Crepes mit Süßkartoffelfüllung **Veggie ☈**
- ☞ Geschmorte Paprikaschoten mit Quinoa und Pilzen **Veggie ☈**

DESSERT

- ☞ Blaubeer- Cocos Pannacotta **Veggie** (Vegan) **☞**
- ☞ Obstvariation **Veggie ☈**

KÄSEVARIANTION

- ☞ Käsebrett mit 8 verschiedenen Käsespezialitäten, Obst, Oliven, Nüsse bunt garniert **Veggie ☈**

Buffetvorschläge

BUFFETVORSCHLAG VEGAN

VORSPEISEN

- » Rittergut's Hochzeitssuppe *Vegan ☺*
- » Avocado Salat *Vegan ☺*
- » Rote Beete Tatar mit Zucchini *Vegan ☺*
- » Tortilla Couscous Röllchen *Vegan ☺*
- » Knackiger Feldsalat mit Granatapfel Vinaigrette, Croutons *Vegan ☺*
- » Sommerrolle mit Rohkost und Erdnusssoße *Vegan ☺*
- » Antipasti Gemüse aus: geröstete Tomaten, gebackenen Champignons, Olivenmix, Gürkchen sauer, gefüllte Peppadews, grüne Peperoni, Feta *Vegan ☺*
- » dunkle und helle Bio Brotvariation mit mediterraner Humus, Erbsenaufstrich, Rote-Beete aufstrich *Vegan ☺*

HAUPTGANG

- » Linsen Nussbraten mit verschiedenem Gemüse mit Bio Möhren und Rosmarinkartoffeln aus Bio Kartoffeln *Vegan ☺*
- » Spitzkohlroulade mit Reisfüllung *Vegan ☺*
- » Ofensüßkartoffel mit veganem Feta *Vegan ☺*

DESSERT

- » Schokomousse *Vegan ☺*
- » Obstvariation *Vegan ☺*

GrillBuffet

VORSPEISEN

- » Cheeseburger Suppe ☺
- » mediterraner Nudelsalat *Veggie* ☺
- » sächsischer Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln *Veggie* ☺
- » Taboulé (Bulgur) mit Melone und Kirschtomaten *Veggie* ☺
- » bunte Salate mit Limetten-Minz-Joghurtdressing *Veggie* ☺
- » Tortellini– Spieß mit Tomate Mozzarella *Veggie* ☺
- » Pumpernickeltaler mit Frischkäse und hausgebeizten Lachs ☺
- » verschiedene Antipasti *Veggie* ☺
- » dunkle und helle Bio Brotvariation mit Butter *Veggie* ☺

HAUPTGANG

- » Roastbeef „rosa“ an Burgundersoße mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln aus Bio Kartoffeln ☺
- » Hähnchensteaks mariniert dazu Porto Bello ☺
- » Packfisch mit Reissalat ☺
- » Grillkäse und Ratatouille *Veggie* ☺
- » Auberginensteak dazu weißer Bohnensalat *Veggie* ☺

DESSERT

- » Apfel Crumble im Glas *Veggie* ☺
- » Obstvariation *Veggie* ☺

Saisonkalender der Bioprodukte

Im Saisonkalender finden Sie unser zusammengestellt der entsprechenden Gemüse, die zur Jahreszeit in Bioqualität von uns Angeboten werden. Wir legen sehr großen Wert auf natürliche-gesunde und regionale Produkte. Somit stärken wir die hiesigen Erzeuger und können Ihnen frische Produkte aus der Umgebung anbieten. Der nächstgelegene Bio Landwirtschaftsbetrieb Mahlitzsch Hof liegt nur 12 Km vom Rittergut entfernt. Auch weitere Erzeuger wie das Pfarrgut Taubenheim mit seinen Biobackwaren oder das Vorwerk Podemus gehören zu unsren Zulieferern.

Januar- März

Gemüse:

Blaukraut, Kartoffel, Pastinake, Porree, Rosenkohl, Rote Beete, Sellerie, Steckrübe, Weißkraut,

Kartoffel

April-Juni

Gemüse:

Blaukraut, Kartoffel, Pastinake, Rote Beete

Salate:

Rucola, Pflücksalat, Baby Leaf Salat

Juli- September

Gemüse:

Bohnen, Gurke, Kohlrabi, Mangold, Porree, Radieschen, Rote Bete, Tomate, Zucchini, Blaukraut, Kartoffel, Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Pastinake, Sellerie, Weißkraut.

Salate:

Rucola, Pflücksalat, Baby Leaf Salat

Oktober- Dezember

Gemüse:

Blaukraut, Gelbe Rübe, Kartoffel, Kürbis, Pastinake, Rote Bete, Sellerie, Weißkraut, Rosenkohl, Rote Bete, Steckrübe.

Saisonkalender

Im Saisonkalender finden Sie grob zusammengestellt die entsprechenden Gemüse und Salate, die zur Jahreszeit in Deutschland wachsen. Wir legen sehr großen Wert auf natürliche-gesunde und regionale Produkte. Somit stärken wir die hiesigen Erzeuger und können Ihnen frische Produkte aus der Umgebung anbieten.

Januar-März

Gemüse:

Blaukraut, Chinakohl, Kartoffel, Pastinake, Porree, Rettich, Rosenkohl, Rote Beete, Schwarzwurzel, Sellerie, Steckrübe, Weißkraut,
Gelbe Rübe, Kartoffel, Radieschen, Spinat, Topinambur.

Salat:

Chicorée, Feldsalat, Zuckerhut, Postelein.

April-Juni

Gemüse:

Blaukraut, Blumenkohl, Gelbe Rübe, Kartoffel, Kohlrabi, Pastinake, Radieschen, Rettich, Rote Beete, Schwarzwurzel, Sellerie, Topinambur, Spargel, Spinat, Brokkoli, Fenchel, Gurke, Mangold, Spitzkraut, Wirsing, Zucchini.

Salat:

Batavia, Chicorée, Feldsalat, Zuckerhut, Postelein, Kopfsalat, Eichblatt, Eisbergsalat, Kopfsalat, Lollo rosso, Radicchio, Romana.

Juli-September

Gemüse:

Artischocke, Aubergine, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Fenchel, Gelbe Rübe, Gurke, Kohlrabi, Mangold, Porree, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Spinat, Spitzkraut, Tomate, Wirsing, Zucchini, Blaukraut, Kartoffel, Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Paprika, Pastinake, Sellerie, Weißkraut, Zuckermais.

Salat:

Batavia, Eichblatt, Eisbergsalat, Kopfsalat, Lollo r/b, Radicchio, Romana, Endivie, Feldsalat.

Oktober-Dezember

Gemüse:

Artischocke, Aubergine, Blaukraut, Blumenkohl, Brokkoli, Bohne, Fenchel, Gurke, Gelbe Rübe, Kartoffel, Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Porree, Paprika, Pastinake, Radieschen, Rettich, Rote Bete, Spinat, Sellerie, Spitzkraut, Tomate, Wirsing, Weißkraut, Zucchini, Chinakohl, Grünkohl, Herbstrübchen, Navet Rübchen, Rosenkohl, Rote Bete, Schwarzwurzel, Steckrübe, Topinambur.

Salat:

Batavia, Endivie, Feldsalat, Eisbergsalat, Romana, Kopfsalat, Eichblatt, Lollo r/b, Romana, Radicchio, Zuckerhut, Chicoree, Feldsalat, Postelein.

Biergarten Rittergut Limbach



Biergarten Öffnungszeiten: **von 1. Mai bis 04. Oktober 2026**

Donnerstag 17:00 – 20:00 Uhr

Freitag 17:00 – 21:00 Uhr

Sonntag 11:00 – 18:00 Uhr

Samstags und Montags / Mittwochs geschlossen

Sonderöffnungszeiten

für ab 15 Personen möglich.

!!Jeden Donnerstag Flammkuchen!!

Jeden Donnerstag zwischen Mai bis Ende Oktober

Flammkuchen in der größeren Auswahl nur an Donnerstagen.

!!Jeden ersten Freitag im Monat BBQ—aus dem Smoker !!

Zwischen 18 bis 20 Uhr gibt's verschiedenes aus dem Smoker.

Jeden weiteren Freitag BBQ.

Wir bitten um Vorbestellung.

!!Jeden Sonntag Frühschoppen !!

Jeden Sonntag von 11 bis 14 Uhr gibt es bei uns Frühschoppen!

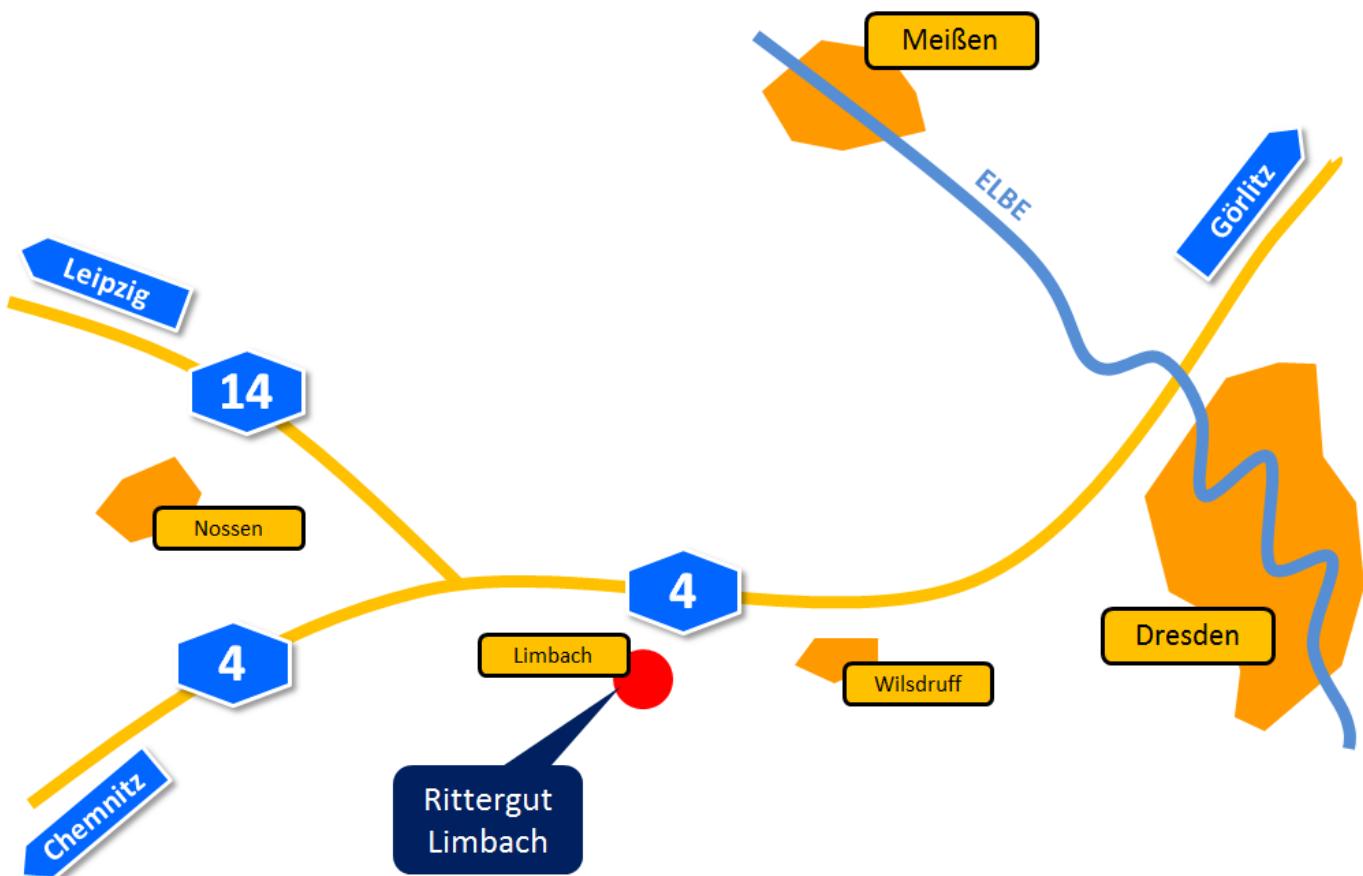
Anfahrt / Kontakt:

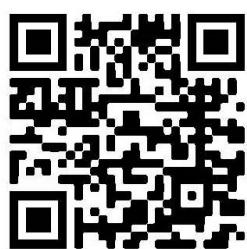
Stiftung Leben und Arbeit
Nossener Strasse 4
01723 Wilsdruff

Rittergut Limbach
Am Rittergut 7
01723 Wilsdruff OTT Limbach

post@leben-und-arbeit.net
035204 399 090
www.leben-und-arbeit.net

rittergut@leben-und-arbeit.net
035204 399 808
0174 24 79 155





mehr Bilder [www.pinterest.de Rittergut Limbach](https://www.pinterest.de/RittergutLimbach)