Club International

Exposé

Private Feiern in der Meyerschen Verlegervilla



Ein besonderer Ort für Ihre besonderen Anlässe





Ob runder Geburtstag, familiäre Feier oder ein besonderer Anlass im kleinen oder größeren Kreis – der Club International bietet den passenden Rahmen für Ihre private Feier.

In der historischen Meyerschen Villa verbinden sich klassisches Flair und persönliche Betreuung zu einem Ort, an dem sich Gäste willkommen fühlen. Mit Erfahrung, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für Ihre Wünsche begleiten wir Sie von der Planung bis zur Umsetzung Ihrer Feier.

Club International

Inhaltsverzeichnis

Ein Überblick

Die Location..... Seite 3

Fotos..... Seite 4

Möglicher Ablaufplan..... Seite 5

Bestuhlungsvarianten..... Seite 6-7

Mietkonditionen..... Seite 8

Cateringpartner..... Seite 9

Getränke..... Seite 10-11

Buffetvarianten..... Seite 12-14

BBQ..... Seite 15-16

Service & Ausstattung..... Seite 17

Beispielkalkulation..... Seite 18

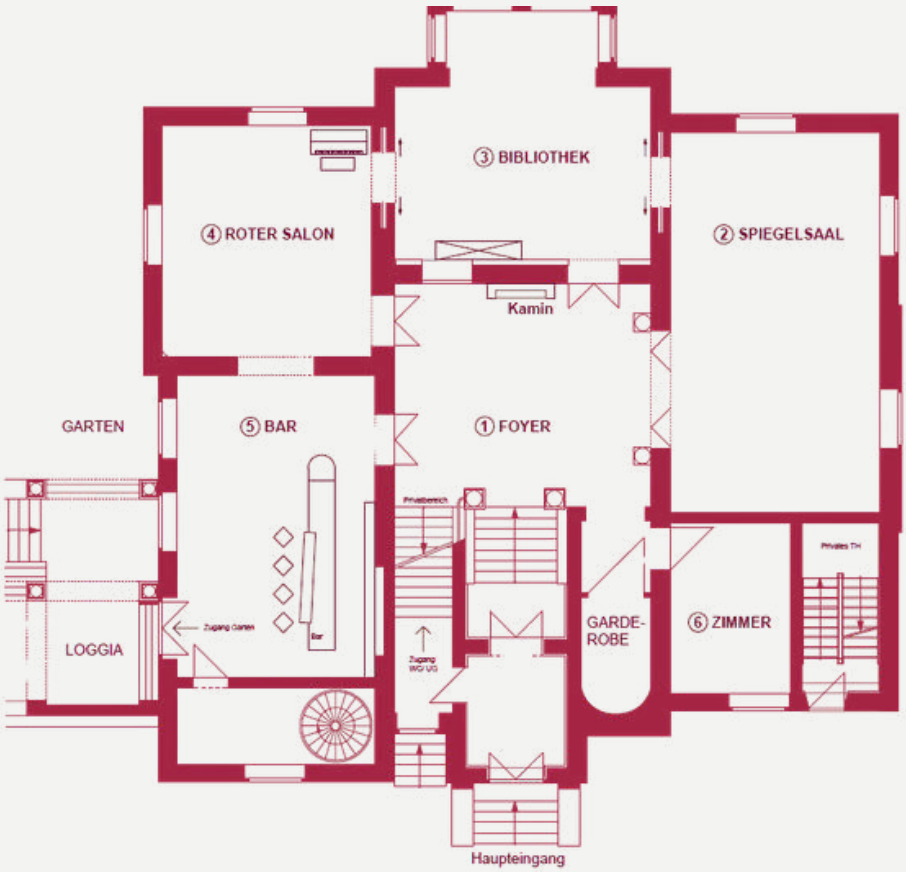
Zusatzleistungen..... Seite 19

Ansprechpersonen..... Seite 20

Die Location

Ein Haus voller Möglichkeiten für Ihre Liebe

Die Meyersche Villa bietet Ihnen stilvolle Räume, die sich ganz nach Ihren Wünschen kombinieren lassen – für einen Hochzeitstag voller besonderer Momente.

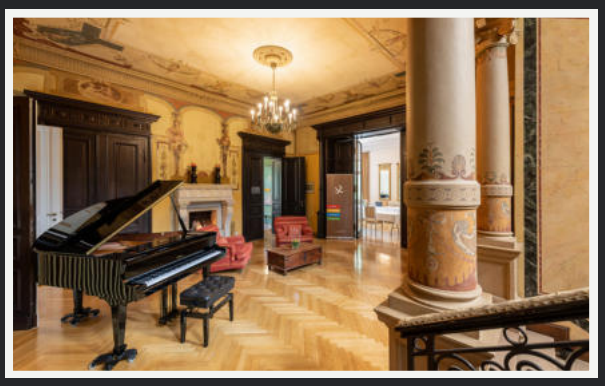


Foyer	45 qm	Bar	47 qm
Spiegelsaal	63 qm	Terrasse	30 qm
Helo Systems Lounge	44 qm	Garten	ca. 150 qm
Roter Salon	38 qm		

Fotos



Außenansicht



Foyer



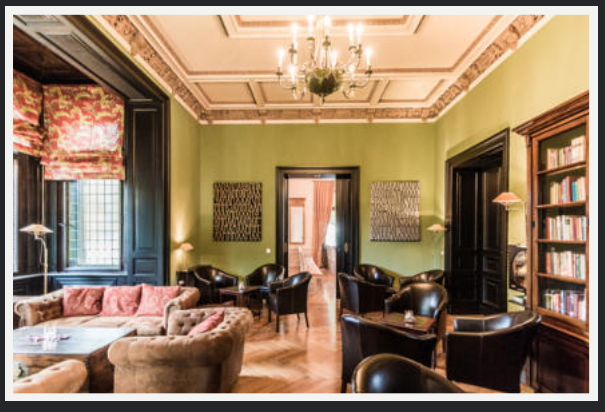
Spiegelsaal



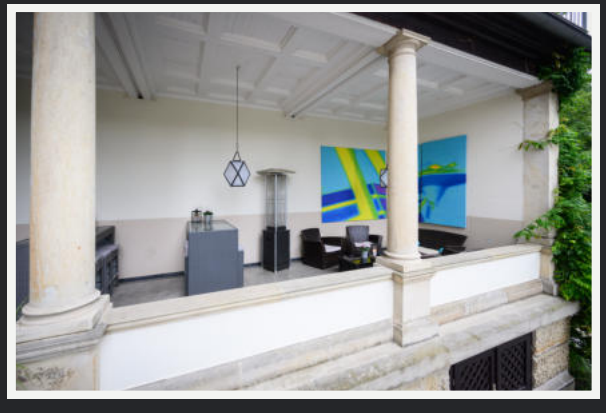
Roter Salon



Bar



Helo Systems Lounge



Terrasse



Garten

Möglicher Ablaufplan

Weitere Umsetzungswünsche auf Anfrage möglich!

17.00 Uhr	Ankunft der Gäste, Sektempfang & Häppchen im Garten oder Foyer
18.00 Uhr	Buffet-Dinner im Spiegelsaal
20.00 Uhr	Dessertbuffet & Kaffee
20.30 Uhr	Tanzfläche & Party im Roten Salon (DJ-Empfehlung auf Wunsch)
0.00 Uhr	Mitternachtssnack (Currywurst oder ähnliches)
0.30 Uhr bis ca. 2 Uhr	Gemütlicher Ausklang der Feier

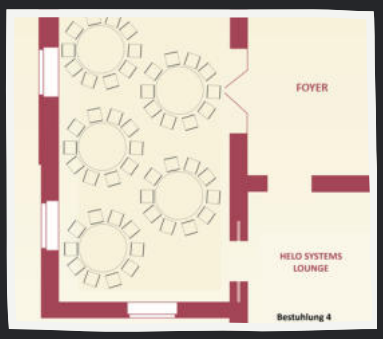
Bestuhlungs-varianten

Im Spiegelsaal

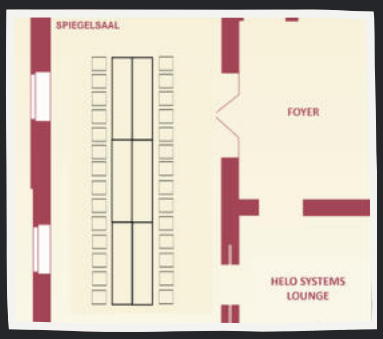
Der Spiegelsaal ist das Herzstück jeder Feier in der Meyerschen Villa.
Mit seiner klassischen Eleganz bietet er den idealen Rahmen für festliche Dinners und besondere Momente im Kreise Ihrer Gäste.
Für ein gesetztes Essen empfehlen wir den Spiegelsaal bei bis zu 50 Personen.
Bei größeren Gesellschaften wird die angrenzende Helo Systems Lounge (Bibliothek) als zusätzlicher Sitzbereich genutzt – harmonisch eingebunden in das Gesamtkonzept Ihrer Feier.



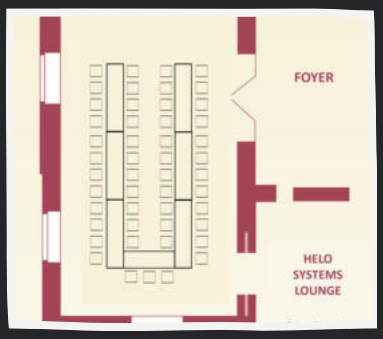
***individuelle Anpassungen möglich!**



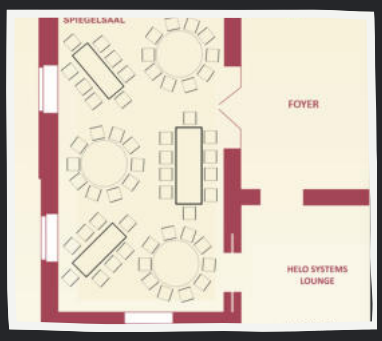
Bankett-Stil
(max. 50 Personen)



Block
(max. 28 Personen)



U-Form
(max. 53 Personen)



Mischbestuhlung
(max. 52 Personen)

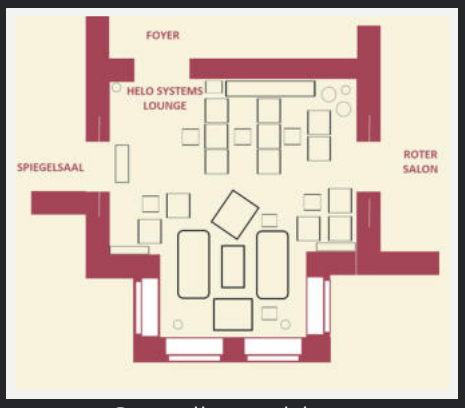
Bestuhlungs-varianten

In der Helo Systems Lounge

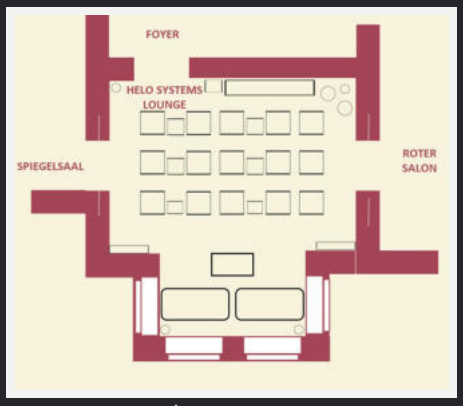
Die Helo Systems Lounge – unsere historische Bibliothek – überzeugt mit ihrem besonderen Flair und bietet vielfältige Nutzungsmöglichkeiten im Rahmen Ihrer Veranstaltung.
Als zusätzlicher Sitzbereich für größere Gesellschaften fügt sie sich stilvoll in das Dinnerkonzept ein. Ebenso eignet sie sich ideal als Rückzugsort für Gespräche, als Kinderecke oder ruhiger Nebenraum während der Feier.



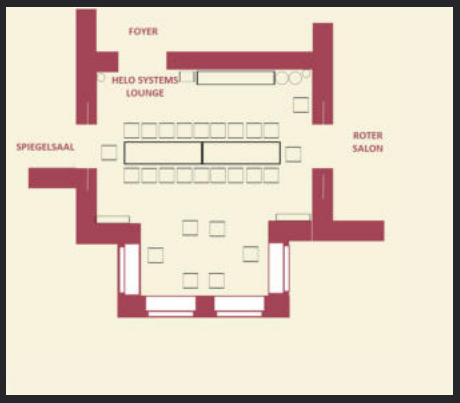
***individuelle Anpassungen möglich!**



Grundbestuhlung
(max. 20 Personen)



Lounge
(max. 19 Personen)



Tafel
(max. 20 Personen
+ 6 bei Tisch im Erker)

Mietkonditionen

Bruttopreise**

Raum	Preise Nichtmitglieder (halber Tag* / Tag)	Preise Mitglieder (halber Tag* / Tag)
Foyer	auf Anfrage	auf Anfrage
Spiegelsaal	428,40 € / 714,00 €	142,80 € / 257,04 €
Helo Systems Lounge	428,40 € / 714,00 €	142,80 € / 257,04 €
Roter Salon	214,20 € / 357,00 €	114,24 € / 214,20 €
Bar	214,20 € / 357,00 €	114,24 € / 214,20 €
Terrasse	214,20 € / 357,00 €	114,24 € / 214,20 €
Garten	428,40 € / 714,00 €	142,80 € / 257,04 €
Alle Räume	**1.713,60 €**	**714,00 €**

*halber Tag entspricht max. 3 Stunden
**alle Preise verstehen sich inkl. Nebenkosten in Höhe von 20% vom Nettomietpreis (für Reinigung, Energie, Wasser, Organisationsleistungen) und zzgl. 19% MwSt.
*** WLAN kostenfrei

→ Ob musikalische Begleitung am Flügel, Mikrofon für Reden oder Flatscreen für eine Bildershow - gern stellen wir Ihnen passende Technik zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an.

Catering mit Partyteufel Leipzig

Unser exklusiver Partner für Genuss & Service

Seit vielen Jahren arbeiten wir erfolgreich mit Partyteufel Leipzig zusammen. Das Team kennt unsere Räumlichkeiten bestens und sorgt für die kulinarische Qualität Ihrer Veranstaltung – von der Planung bis zur Betreuung vor Ort.

Das bietet Partyteufel:

- Individuelle Cateringangebote – abgestimmt auf Ihre Wünsche
- Buffets, Menüs, Fingerfood & Getränke (siehe ff.)
- Geschultes Servicepersonal vor Ort
- Bereitstellung von Eventequipment (z. B. Stehtische, Zelte)

So funktioniert die Zusammenarbeit:

- Wir stellen den Erstkontakt her
- Sie erhalten ein maßgeschneidertes Angebot direkt von Partyteufel
- Alle Fragen zu Speisen, Service und Equipment klären Sie direkt mit dem Caterer
- Die Rechnungsstellung erfolgt separat durch Partyteufel

Ihr Kontakt zu Partyteufel Leipzig - Andreas March
0341 22392741
leipzig-mitte@partyteufel.com

Getränke



alkoholfreie Getränke

Kaffee-/ Teespezialitäten	2,50 €
Lichtenauer Mineralwasser medium und still	2,50 € / 0,25 l 7,50 € / 1,0 l
Sachsenobst Orangen- und Apfelsaft	3,00 € / 0,2 l
Vita Cola pur und Zitrone	3,00 € / 0,33 l
Mötts Limonade aus Leipzig	3,00 € / 0,33 l
Lichtenauer Ginger Ale; Tonic; Bitter Lemon	3,00 € / 0,25 l

Bier

Radeberger Pilsner	3,00 € / 0,33 l
Köstritzer Schwarzbier	3,00 € / 0,33 l
Radler und Diesel, Wernesgrüner alkoholfrei	3,00 € / 0,33 l
Hefeweizen; Hefeweizen alkoholfrei	4,50 € / 0,5 l

Sekt

Riesling Brut, Schloss Vaux Sekt Manufaktur, Eltville	25,00 €/0,75 l
Rosé Brut , Schloss Vaux Sekt Manufaktur, Eltville	27,00 €/0,75 l

***Änderungen vorbehalten**

****individuelle Getränkewünsche auf Anfrage möglich!**

Getränke

Weißwein

Weißburgunder 2024; Weingut Matyas Region: Coswig, Sachsen - trocken	20,00 € / 0,75 l
Müller Thurgau 2023; Weingut Böhme & Töchter Region: Saale-Unstrut - trocken	17,00 € / 0,75 l
Riesling 2023; Weingut Haus Klosterberg Region: Mosel - trocken	17,00 € / 0,75 l

Rotwein

Dehesa la Ganja 2020; Weingut Familia Fernandez Revera Region: Castilaa e Léon - trocken	20,00 €/0,75 l
Blauer Zweigelt 2023; Weingut Herzer Region: Naumburg - trocken	20,00 €/0,75 l

Rosé

Roséweincuvée 2024; Weinhaus Hey Region: Naumburg - trocken	20,00 €/0,75 l

Alle Getränke alternativ auch als Pauschale möglich:

Getränkepauschale bis 5 Stunden	27,50 € / Person
Getränkepauschale bis 8 Stunden	36,00 € / Person
Getränkepauschale PLUS bis 8 Stunden (alle Getränke und Heißgetränke sowie 3 verschiedene Longdrinks)	58,50 € / Person

***Änderungen vorbehalten**

****individuelle Getränkewünsche auf Anfrage möglich!**

Buffet

Unsere Umsetzungsvorschläge - Variante 1

Buffet „Camino” (Sächsisch)

Vorspeisen

Großmutters Kartoffelsalat mit Essig & Öl angemacht

Pikanter Bohnensalat, feiner Pilzcocktail

Dresdner Häckerle & Rindfleischsalat

Brotauswahl



Hauptspeisen

Gold-gelb gebackener Krustenbraten vom Sächsischen Schwein auf Döbelner Sauerkraut, dazu Bautzner Senf und Steinofenbrot

Sachsenzander auf gedünstetem Gemüse, dazu Reis

Ardäppel (Kartoffel) mit Quark



Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Sächsische Kuchenauswahl



ab 26,50 € /Person
Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Buffet

Unsere Umsetzungsvorschläge - Variante 2

Buffet „Furfur” (Mittelmeer)

Vorspeisen

Antipasti von gegrillten und eingelegten Gemüsen, dazu reichen wir italienisches Brot



Hauptspeisen

Saltimbocca von der Hähnchenbrust* auf Tomaten-Zucchini -Ragout , dazu Focaccia (*Hähnchenbrust im Salbei-Schinken-Mantel)



Branzino (Wolfsbarsch, wenn verfügbar) gefüllt mit Ingwer und Zitronenthymian, in der Folie gegart mit ligurischem Gemüse

Paella de verdura (Gemüse-Paella)

Dessert

Monabelles Griechischer Obstsalat mit Honig, Weißwein und Zimt

Crema Catalana



ab 28,50 € /Person
Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Buffet

Unsere Umsetzungsvorschläge - Variante 3 (Vegetarisch)

Salat - dazu Ciabatta von der Naturbackstube Connewitz

Bunter Salat der Saison | Dressing: Öl-Essig | Joghurt

Mairübchen Salat | Tomate | Frühlingszwiebel | Ziegenkäse

Couscous Salat | Zucchini | Oliven | getrocknete Tomaten | Minz-Dressing

Suppe - dazu Baguette von der Naturbackstube Connewitz

Paprikasuppe | Cashew Creme | Schnittlauch | Kürbiskerne

Maissuppe | Röstzwiebel | Chili | Creme Fraiche

Hauptgericht

KÜRBI BOWL: Kartoffeln | Kürbis | Zuckerschoten | Paprika | Porree | Kräuter

GNOCCHI BOWL: Gnocchi | Baby Spinat | getrocknete Tomaten | Büffelmozzarella | Pinienkerne | Weissweinsauce (bio)

SHIBUYA BOWL: Sushi Reis | Shiitake Pilze | Mukimame | Porree | Tonkatsu-Teriyaki-Sauce

GETRÜFFELTE PASTA: Frische Tagliarini | Butter | Trüffelöl | Sahne | frischer Trüffel | Parmesan

Dessert

Knalltüte (glutenfrei) | Orangen-Frischkäse-Mascarpone- Creme | geröstete Pecannüsse | Keks Crumble | Schokosoße

Vegan Choc (glutenfrei) | Brownies | Datteln | Kakaonibs | Kürbiskerne | gesalzene Karamellsoße

Tartelettes | Lemon Curd | Beeren | karamellisiertes Minzblatt Veganes Tiramisú | Löffelbisquit | Schlag-Creme | Apfelmus | fairer Kakao | Tonka

ab 39,50 € /Person
Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

BBQ

Entspannt genießen – stilvoll grillen im Clubgarten

Vorschlag 1

mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)

sächsischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Fetakäse

Wir grillen für Sie frisch vor Ort



Thüringer Rostbratwürste

Schweinenackensteaks

Gegrillte Filets von der Hähnchenbrust

Grillkäse sowie gefüllte Wraps vom Grill

bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Zucchini



Senf, Ketchup, BBQ-Sauce

verschiedene Aufstriche

Brot und Brötchen, Butterbrezeln, Kräuterbaguette

Wassermelonen-/Honigmelonenmix

Hexenbecher – verschiedene Sorten Softeis

ab 24,50 € /Person
Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

BBQ

Entspannt genießen – stilvoll grillen im Clubgarten

Vorschlag 2

mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)

Wassermelonen-Feta-Salat auf Rucola

Eisbergsalat mit Avocado, Birne und Ziegenkäse

Wir grillen für Sie frisch vor Ort

Thüringer Rostbratwürste

italienische Salsiccie (Grillwurst)

Filets von der Hähnchenbrust

Rindersteaks/ Lachs



Grillkäse sowie gefüllte Wraps vom Grill

bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Zucchini

Rosmarin-Drillinge mit schmackhaftem Kräuterquark

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce

verschiedene Aufstriche

Brot und Brötchen, Butterbrezeln, Kräuterbaguette

Obstplatte

verschiedene Cremes oder Eis

ab 32,00 € /Person
Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Service & Ausstattung

Alles für Ihren reibungslosen Ablauf

Ob Aufbau, Empfang oder Service am Gast – unser Team unterstützt Sie zuverlässig vor, während und nach Ihrer Veranstaltung

- Auf- & Abbau: 41,65 €/h
- Servicemitarbeiter: 41,65 €/h
- Serviceleitung: 45,22 €/h

(Abrechnung nach tatsächlicher Einsatzzeit; Mindesteinsatz: 4 Stunden)

Hinweis zur Einsatzplanung:
Die Anzahl und Einsatzdauer unseres Servicepersonals richtet sich nach Art und Ablauf Ihrer Veranstaltung. Wir planen individuell und effizient – daher beginnen und enden nicht alle Mitarbeitenden zeitgleich.
Selbstverständlich erhalten Sie die genaue Kalkulation im individuellen Angebot.







→ Für den passenden Rahmen stellen wir Ihnen auf Wunsch Schirme, Stehtische, Bierzeltgarnituren, Schankwagen und vieles mehr bereit. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gern zu den passenden Ausstattungsoptionen für Ihr Event.

Feiern in der Meyerschen Verlegervilla

Beispielkalkulation

- von 17 Uhr bis 02 Uhr
- Alle Räume ohne Garten inkl. Nebenkosten (Reinigung, etc.)
- Getränkepauschale PLUS (inkl. Longdrinks)
- Speisen: Umsetzungsvorschlag 2 - Buffet „Furfur”
- inkl. Personalbetreuung

Personen	Preise Nichtmitglieder**	Preise Mitglieder**
20	4.599,00 €	3.599,50 €
30	5.486,50 €	4.487,00 €
40	6.374,00 €	5.374,50 €
50	7.261,50 €	6.262,00 €
60	8.149,00 €	7.149,50 €
70	9.036,50 €	8.037,00 €

*Hinweis:
Diese Beispielkalkulation dient lediglich der Orientierung und ist nicht verbindlich. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot – abgestimmt auf Ihre Wünsche, Teilnehmerzahl und den konkreten Veranstaltungsablauf. Insbesondere bei kleineren Gesellschaften ist selten die Nutzung aller Räume erforderlich.

** Die Preise verstehen sich brutto
inkl. 19% (bzw. 7% für Speisen) MwSt.

Extras & Empfehlungen...

Individuelle Wünsche? Wir helfen gern weiter.

Ob exklusive Menüs, entspanntes BBQ, DJ oder Fotobox – viele Details lassen sich über unsere Partner realisieren. Seit Jahren arbeiten wir vertrauensvoll mit professionellen Dienstleistern zusammen, die Ihre Feier perfekt ergänzen.

Kulinarik: Gehobenes Catering mit Edda Schmidt oder Grillbuffets von Elbweiderind BBQ

Musik & Unterhaltung: DJ-Vermittlung, Live-Musik, Fotoboxen, Fotografen, Kinderunterhaltung

Ambiente: Floristik, Leuchtbuchstaben, Kerzen, Mietdeko – passend zu Ihrem Stil

Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gern persönlich.

















Kontakt

Ihre Ansprechpersonen





Kristin Melchert & Greta Iking

Location / Miete

Club International e.V.

Tel.: 0341 1494610

E-Mail: info@club-international.de



Andreas March

Catering / Equipment

Partyteufel Leipzig

Tel: 0341 22392741

E-Mail: leipzig-mitte@partyteufel.com

**Wir würden uns freuen mit Ihnen ins Gespräch zu kommen!
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.**

Die in dieser Mappe verwendeten Fotografien stammen u.a. von Katrin Lantzsch, Eric Kemnitz, Alexandra Winter und Josy Schreier. Wir danken allen Beteiligten herzlich für die freundliche Bereitstellung.