



Kongresshotel Potsdam
+ AM TEMPLINER SEE +

*Herzlich willkommen
an Bord unserer Luftschiffe*

Kaffeepausen	– 2 –
Canapés & Fingerfood	– 3 –
Buffetvorschläge/ Auswahl	– 6 –
Menüs	– 19 –
Lunchpakete	– 20 –
Buffetvorschläge ab 100 Personen	– 21 –
Getränkekarte	– 32 –
Bankettwein	– 33 –
Schaumwein	– 36 –

Kontakt

Bankett- und Veranstaltungsabteilung:

Telefon

+49 331 907-75 555

E-Mail

veranstaltung@hukg.de



Kaffeepausen

Planen Sie Ihre Tagung mit der richtigen Kaffeepause und wählen Sie unter:

„Klassiker“ Pause Gebäck Obstkorb dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	5,90 Euro pro Person
„Vitale“ Pause Müsliriegel Actimel Früchtesalat dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	6,70 Euro pro Person
„Süße“ Pause Quarkbällchen Mini Donut Obstdisplay dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	7,30 Euro pro Person
„Potsdamer“ Pause Herzhafte und süße Mini Plunder Mini Croissants Obstdisplay dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	7,90 Euro pro Person
„Babelsberger“ Pause Blechkuchen (Butter- und Streuselkuchen) Saisonale Obsttartlettes Früchtesalat dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	8,30 Euro pro Person
„Pirschheider“ Pause Laugenkonfekt mit Käsewürfeln und Radieschen Obstdisplay dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	8,50 Euro pro Person
„Brandenburger“ Pause Dinkelbrot - Ecken mit süßem und herzhaftem Frischkäseaufstrich Obstdisplay dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	8,90 Euro pro Person
„Fitmacher“ Pause Mini Pane Cake mit geschmolzenen Himbeeren und Vanillesauce Obstdisplay Obstkorb dazu zwei Tassen Kaffee oder Tee	9,30 Euro pro Person



Canapés und Co.

Für Ihren Empfang oder für den leckeren Snack zwischendurch bieten wir Ihnen folgende Kleinigkeiten an (Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte):

Canapés - der klassische „Starter“ belegt mit ...

Poulardenbrustscheiben	2,80 Euro pro Stück
verschiedenen Käsesorten	2,80 Euro pro Stück
rohem Schinken und Honigmelone	2,80 Euro pro Stück
Salami	2,80 Euro pro Stück
Cherrytomaten und Mozzarella	2,80 Euro pro Stück
rosa Roastbeef	2,90 Euro pro Stück
geräucherter Entenbrust	2,90 Euro pro Stück
geräuchertem Lachs	3,40 Euro pro Stück

Halbe belegte Brötchen hell & dunkel mit ...

rohem Schinken	2,50 Euro pro Stück
gekochtem Schinken	2,50 Euro pro Stück
verschiedenen Käsesorten	2,50 Euro pro Stück
Salami	2,50 Euro pro Stück
französischem Brie	2,50 Euro pro Stück
Cherrytomaten und Mozzarella	2,50 Euro pro Stück
rosa Roastbeef	2,70 Euro pro Stück
geräuchertem Forellenfilet	2,90 Euro pro Stück



Canapés und Co.

Bagels mit herzhaften ...

Poulardenbrustscheiben	2,50 Euro pro Stück
verschiedenen Käsesorten	2,50 Euro pro Stück
Salami	2,50 Euro pro Stück
Cherrytomaten und Mozzarella	2,50 Euro pro Stück
rosa Roastbeef	2,90 Euro pro Stück
geräucherter Entenbrust	2,90 Euro pro Stück
geräuchertem Lachs	3,40 Euro pro Stück

Fingerfoodauswahl ...

Herzhaft

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum	1,60 Euro pro Stück
Mini Bouletten mit Perlzwiebeln	1,90 Euro pro Stück
gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse	2,60 Euro pro Stück
Frühlingsröllchen auf asiatischer Sauce	2,60 Euro pro Stück
Hähnchenspieß mit Ananas gegart auf Chilisauce	1,60 Euro pro Stück
Oliven mit Schafskäse im Speckmantel	1,70 Euro pro Stück
Mini Hähnchenroulade mit sel rosè auf Pumpernickel	2,30 Euro pro Stück
Wraps verschieden gefüllt (Käse, Aufschnitt, Vegetarisch)	2,90 Euro pro Stück
Black Tiger Garnele mit Glasnudeln und Gemüse im Knusperteig	2,60 Euro pro Stück



Canapés und Co.

Süßes

Orangenquark mit Orangensegment im Glas	1,60 Euro pro Stück
Limonen - Creme mit Ananasragout im Glas	1,60 Euro pro Stück
Spieß vom frischen Obst	1,70 Euro pro Stück
Mini Donuts, Mini Muffins	1,90 Euro pro 3 Stück
Zweierlei Mousse au Chocolat	1,90 Euro pro Stück
Panna Cotta mit Himbeerragout	1,90 Euro pro Stück
Pfirsich - Lavendel - Küchlein	2,10 Euro pro Stück
Petit Fours	2,30 Euro pro 2 Stück



Buffetvorschläge/ Auswahl

Rustikales Buffet
(ab 20 Personen)

18,00 Euro pro Person

Suppe

Rinderbouillon mit Klößchen und Eierstich

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und krossem Speck
Gebackener Schinken mit Sauce Tatar
Salatauswahl mit dreierlei Dressing
Verschiedene Rohkostsalate

Hauptgang

Lachs auf Kräuterschaum mit Dillkartoffeln und glaciertem Lauch
Schweinebraten auf Pilzen à la creme mit Semmelplätzchen und Buttererbsen

Nachspeise

Salat von frischen Früchten
Kleine Blechkuchenvariation

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Mittelmeer Buffet
(ab 20 Personen)

21,00 Euro pro Person

Suppe

Maiscremesuppe mit Basilikum und Parmesan

Vorspeisen

Penne - Ruccola Salat
Frische Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressing
Pikanter Geflügelsalat Toskana
Tomaten - Basilikum - Frischkäse
Ciabatta, Baguette & Butterrousetten

Hauptgang

Filetspitzen vom Schwein mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gedünsteter Broccoli und Blumenkohl mit Kichererbsen in Tomaten - Mandelpesto
Kartoffelgnocchis
Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella
Pastasauce aus fruchtigen Tomaten

Nachspeise

Erdbeer - Rhabarbergrütze
Salat von frischen Früchten
Vanillesauce

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Leicht und locker
(ab 20 Personen)

25,00 Euro pro Person

Suppe

Gemüse in seinem Fond mit gezupften Gartenkräutern

Vorspeisen

Avocadosalat mit Eismeergarnelen in Honig - Limonen - Dressing
„Smörrebröd“ mit luftgetrocknetem Schinken und körnigem Frischkäse
Staudensellerie, Karotte und Gurke mit Kräuterquark
Crossinis mit Tomaten - Schalotten - Relish
Ciabatta und Weizenbrötchen mit leicht gesalzener Landbutter

Hauptgang

Gedämpfter „Tilapia“-Buntbarsch auf Wurzelgemüsesud und Limonenreis
Gegrilltes Truthahnschnitzel auf provenzalischem Gemüse mit Thymian-Nudeln

Nachspeise

„Berliner Luft“ mit Waldmeistergelee
Vanillejoghurt mit frischen Früchten
Beerenkompott mit Schlagsahne und Schokosplittern

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Brandenburger Buffet
(ab 20 Personen)

26,00 Euro pro Person

Suppe

„Bolles“ Kartoffelsuppe mit Knacker

Vorspeisen

Variation von märkischen Räucherfischen
Original Spreewälder Senfgurken
Eisbeinsülze mit Essiggemüse
Mini - Boulette mit Kartoffelsalat und Eiersalat
Buntes Gemüse und Salate mit feinen Dressings
Schusterjungs mit Griebenschmalz

Hauptgang

Gebratener Havelzander auf Schmorgurken, dazu Schwenkkartoffeln
Berliner Masthuhn auf Zwiebelsauce mit Brandenburger Gemüse
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Käse überbacken

Nachspeise

Obstaufschnitt aus Werders Gärten
Weincreme mit Waldmeistergelee
Grüne Grütze mit Vanillesauce
„Berliner“-Pfannkuchen mit Pflaumenmus gefüllt

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Italien Buffet
(ab 20 Personen)

27,50 Euro pro Person

Suppe

Tomatencremesuppe mit feinen Kräutern verfeinert

Vorspeise

Antipasti:
verschiedene marinierte Gemüse, Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten

Salatvariation aus:
Mediterraner Tomatensalat, Rohkostsalat
Venezianischer Mittelmehrfischsalat
Mozzarellakugel mit Pestosauce
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Würfelkäse mit Oliven

Knoblauchbutter, Ciabatta mit Oliven

Hauptgang

Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce
Lammkeule in Rosmarinsauce
Grüne Bohnen im Speckmantel
Kartoffelgratin
Farfalle und Fettuchini

Nachspeise

Tiramisu
Sahnequarkspeise mit frischen Früchten
Italienische Käseauswahl

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Spanien Buffet (ab 20 Personen)

28,50 Euro pro Person

Suppe

Chili - Champignonsuppe mit Koriander

Vorspeise

Peperoni mit Schafskäse gefüllt
Reisgefüllte Paprika mit Käse überbacken

Salatvariation aus:
Rote Bohnen - Mais, Bohnen - Avocado
Flusskrebis in Gewürz - Kräuter - Dressing

Baguette, Knoblauchbrot & Brötchenauswahl

Hauptgang

Schweinerippchen mit Tomate und Ananas
Würzige gefüllte Enchilada
Gefüllte Poulardenbrust mit Thymiankartoffeln und Gemüse vom Markt
Pellkartoffelgratin

Nachspeise

Panna Cotta mit Himbeere
Exotischer Obstsalat

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Frankreich Buffet (ab 20 Personen)

29,50 Euro pro Person

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Safran

Vorspeise

Meeresfrüchte in Senfmayonaise
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
Verschiedene Terrinen
Crepes mit Frischkäse und Räucherlachs gefüllt
Salatauswahl mit dreierlei Dressing

Brot und Brötchenkorb, Butterrousetten

Hauptgang

Zanderfilet in Pernodsahne
Dillkartoffeln
Geschmorte Lammkeule auf Ratatouille - Gemüse mit einer Rosmarinjus und Kartoffelgratin

Nachspeise

Mousse von heller und dunkler Schokolade
Tartletts
Französische Käseauswahl mit Rebenbeeren und Salzgebäck

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Indien Buffet
(ab 20 Personen)

33,50 Euro pro Person

Suppe

Lentil Soup
Exotische Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen

Vorspeise

Samosa Teigtaschen mit Gemüsefüllung
Feine Blattsalate der Saison mit Curry- Kokos - Dressing
Diverse Salate: Indischer Tomatensalat, Roter Linsensalat, Erbsensalat mit Creme Fraiche

Hauptgang

Tandoori Chicken Birjani
Hähnchenfleisch gebraten mit Basmati - Reis mit frischem
Gemüse, Mandeln, Rosinen

Tandoori Milavat
Delikate Auswahl von Schwein, Lamm und Fisch in Joghurt mariniert und verarbeitet mit Ingwer,
Zwiebel und Zitronensaft
Gemüsevariation „Indischer Art“

Orangen- Mango - Chutneys
Joghurt- Minz - Dip

Papadambrot, Naanbrot

Nachspeise

Gegarte Ananas mit Ahornsirup
Ingwermilchreis mit Zimt und Zucker

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Buffetvorschläge/ Auswahl

Galabuffet
(ab 25 Personen)

49,00 Euro pro Person

Suppe

Beeftea vom irischen Rind mit Spitzmorcheln

Vorspeise

Gedämpfter Fjordlachs „Belleveau“, mit dessen Variationen umlegt
Verschieden eingelegte Antipasti und borretanische Zwiebeln
Dammhirschrücken, rosa gebraten und Medaillons mit Gänseleberparfait
Rosa Rinderhochrippe mit süßsauer marinierten Feldfrüchten
Gegrillte Garnelen mit grünem Spargel und Cherrytomaten
Ganzer Truthahn „Florida“, exotisch belegt, und Entenbrust mit Curry-Ananas-Salat
Große Auswahl an knackigen Blattsalaten und marinierten Salaten mit verschiedenen Dressings
Brotkonfekt mit leicht gesalzener französischer Landbutter

Hauptgang

In Blätterteig gebackener Wildlachs an Champagnersauce mit Blattspinat
Medaillons vom Weidekalb mit Steinpilzrahm und Semmelplätzchen
Gebratene Brust vom Perlhuhn auf getrüffeltem Rahmwirsing

Käse

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen mit Salzgebäck, Tessiner Feigensenf und zweierlei Trauben

Nachspeise

„Croque en bouche“ mit Valrhona-Schokolade
Joghurt-Sekt-Süppchen mit frischen Erdbeeren und Orangenzucker
„Crêpes Suzettes“ mit Kumquatconfit
Mundgerechte Obstfinger mit Kokosraspel
Mit Marashino mazerierter Salat von exotischen Früchten
Kir-Royal-Crème im Schokobecher

**Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.
(Bei dem Gala Buffet 2,50 Euro pro Person)**



Grillbuffets

Grillspecial „Spanferkel vom Spieß“
(ab 20 Personen)

18,50 Euro pro Person

Beilagen

Baked Potatoes, Sour Cream, Sauerkraut, Senf, Ketchup
Brotauswahl und Butter

Grillbuffet 1
(ab 25 Personen)

21,50 Euro pro Person

Suppe

Geeiste Gurken - Dill - Suppe

Vorspeisen

Pfefferschinken mit Cavallion-Melonenschiffchen
Crue di Tee mit Cocktail Dip und Joghurtdressing
Goldbraune Meatballs mit Kartoffelsalat und süß- sauren Feldfrüchten
Curryreissalat, Nudelsalat und Salate der Saison
Salatvariation mit Landbrot und Butter

Gegrilltes

Pikant gewürzte Hähnchensteaks
Herzhafte Rostbratwurst
Lachssteaks in Zitronenöl

Beilagen

Baked Potatoes mit Schnittlauchcreme
Maiskolben mit Kräuterbutter
Tomatenreis, Farmerkartoffeln
Barbecuesauce, Knoblauchbutter, Senf und Curryketchup

Desserts

Frische Früchte, mundgerecht geschnitten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mini Donuts
Feine Creme mit Fruchtmark



Grillbuffets

Grillbuffet 2
(ab 25 Personen)

26,50 Euro pro Person

Suppe

geeistes Melonensüppchen

Vorspeisen

Antipasti von getrockneten Tomaten, Zucchini, Paprika und Aubergine mit eingelegtem Schafskäse
Coppa, Parma und Mortadella mit grünen und schwarzen Oliven
Penne Ruccolasalat
Mesclinsalat mit Dressing und Auswahl von marinierten Rohkostsalaten
Käsewürfel mit Trauben und Salzgebäck

Gegrilltes

Lammchops in Thymianöl
Marinierte Rinderhüfte mit gestoßenem buntem Pfeffer
Garnelenspieß mit Lauch
Spare Ribs in Barbecuesauce mariniert

Beilagen

Gefüllte Minipaprika mit Ratatouillegemüse
Potato Wedges
Baked Potatoes mit Sour Cream
Südamerikanisches Chiligemüse

Desserts

Joghurt - Sekt - Kaltschale mit frischen Beeren
Frischer Fruchtsalat mit Minze
Zweierlei Mousse au Chocolat
Omas Blechkuchenauswahl



Grillbuffets

Grillbuffet 3
(ab 25 Personen)

37,50 Euro pro Person

Suppe

Gazpacho andaluz (spanische geeiste scharfe Gemüsesuppe)

Vorspeisen

Kleine Cocktails von Cherrytomate und Mozzarella mit Basilikum und Crevetten
auf Chiffonade mit Cocktaildressing
Melonenkugeln mit Schwarzwälder Schinken
Tapas mit Serranoschinken und spanischem Käse
Grosse Salatbar mit Beilagen Ciabatta und Partybrötchen

Gegrilltes

Tournedos von Rind, Schwein und Kalb
Fischsteakvariation (Red Snaper, Baramundi, Kingklipfilet) mit Sauce Aioli
Lammkotelett mit Kräutersenf sauce
Marinierte Mini Haxen

Beilagen

Paprika, Zucchini und Aubergine, in Limonengras-Öl gegrillt, am Spieß
Gebackene Rissolé-Kartoffeln mit Kräuterquark
Süßkartoffelgratin
Grillbaguette mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Desserts

Gemischte Cremeeisorten aus dem Eiscup
Tiramisu mit Fruchtmark
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Käse vom Brett mit Rebenbeeren und Salzstangen



Grillbuffets

Grillbuffet 4
(ab 100 Personen)

28,50 Euro pro Person

Suppe

Geeiste Gurken-Dill-Suppe

Vorspeisen

Grasbrunner Kartoffelsalat
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Salaten zur Auswahl
Coleslaw, Hirtensalat, marinierte Rohkostsalate, Bohnensalat, Tomatensalat
Blattsalatauswahl mit dreierlei Dressing
Beilagen Roggenbaguettes und Partybrötchen

Gegrilltes vom Spieß

Spanferkel vom Spieß

Beilagen

Baked Potatoes, Sour Cream, Sauerkraut, Baked Beans, Senf, Ketchup

Desserts

Gegrillte Ananas
Pancakes mit Ahornsirup
Gelbe Grütze aus Mango, Ananas & Passionsfrucht
Vanillesauce
Schokoladenküchlein



Menüs

Unser Küchenchef stellt Ihnen gern ein Menü nach Ihren Wünschen und entsprechend der Jahreszeit zusammen.

3-Gang-Menü

ab 25,00 Euro pro Person

Suppe, Hauptgang, Dessert

Beispielsweise:

Suppe von junger Kresse mit Calvadosapfel

Maispoulardenbrust auf gebratenem Spargel mit Schloßkartoffeln

Mousse von Mohn und weißer Schokolade

3-Gang-Menü

ab 28,00 Euro pro Person

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Beispielsweise:

Carpaccio vom Kalb mit Limettenvinaigrette und gehobeltem Parmesan

Saltimbocca von Lachs und Zander auf Basmati und buntem Paprikarahm

Schwarzwälder Kirsch im Glas

4-Gang-Menü

ab 32,00 Euro pro Person

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Beispielsweise:

Jahreszeitliche Blattsalate mit Kräutercroutons
gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesandressing

Confierter Saibling auf Vialonerisotto

Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Parmaschinken

Pralineneisparfait mit Rosmarinorangen



Lunchpakete

Für die Heimreise verpflegen wir Ihre Gäste gern mit einem kleinen „Lunchpaket“.
Bitte wählen Sie aus folgenden Varianten:

„Leicht & Locker“ 2 Stück Obst - nach Saison 3 Sorten Gemüseticks mit Dip 1 Becher Joghurt 1 Müsliriegel	8,50 Euro pro Person
„Regional“ 2 Stück Laugenkonfekt 1 gekochtes Ei Gurke, Tomate 3 Stück Mini - Salami 1 Schokoriegel	10,00 Euro pro Person
„Alles was der Tag braucht“ 2 belegte Brötchen 1 Müsliriegel frisches Obst - nach Saison 1 Apfelschorle 0,5 l	10,00 Euro pro Person
Getränkeversorgung 0,5 l Mineralwasser Fruchtschorlen (verschiedene Sorten: Apfel, Cassis, Exotic)	1,50 Euro pro Flasche



Buffets ab 100 Personen

Buffet 1

26,50 Euro pro Person

Suppe

Tomatensuppe „Rustikal“ mit feinen Kräutern

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt
Joghurt-Dressing mit Dill
American Dressing
Eingelegte gegrillte Zwiebeln und Zucchini
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse
Waldorfsalat mit herzhaftem Sellerie
Grasbrunner Kartoffelsalat
Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Paella de luxe mit Garnelen und Edelfischen
Feurige Penne al Arrabiata
Gebratene Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosensauce
Boeuf Stroganoff mit Champignons, Zwiebeln und Gurken in Rahmsauce
Mandelbroccoli
Feine Bandnudeln

Desserts

Weißer Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat
Rote Grütze
Vanillesauce



Buffets ab 100 Personen

Buffet 2

26,50 Euro pro Person

Suppe

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Dörrfleisch

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt
Kartoffel - Kräuter - Vinaigrette
Dijon - French - Dressing
Eingelegte grüne Oliven gefüllt mit Käse
Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten
Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel
Karottensalat in feiner Schnittlauch - Vinaigrette
Münchner Kartoffelsalat
Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Pute und Reis
Spaghettini Bolognese
Indisches Lammcurry pikant gewürzt mit Koriander und Curry „Golden Elephant“
Putenröllchen gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella in Tomatensauce
Feines Marktgemüse
Gemüsereis

Desserts

Frischer Obstsalat
Joghurt-Waldbeeren-Terrine
Tiramisu



Buffets ab 100 Personen

Buffet 3

26,50 Euro pro Person

Suppe

Italienische Minestrone

Vorspeisen

Frische Blattsalate

Balsamico - Dressing mit feinem Schnittlauch

Caesar - Dressing mit Olivenöl, Sardellen und Parmesan

Delight Spread Basilikum - würziger Aufstrich aus viel frischem Basilikum

Penne-Ruccolasalat

Pikanter Geflügelsalat Toskana

Thunfischsalat mit knackigem Gemüse

Grüne Pepperoni gefüllt mit Käse

Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Provincialische Gemüselasagne im Paprikafond

Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Pastasauce Toskana

Geschnetzelte Hühnchenbrust in cremiger Mascarpone - Feigensauce

Zartes Rindfleisch in würziger Meerrettichsauce

Feines Erbsen-Möhrengemüse

Salzkartoffeln

Desserts

Topfencreme mit Erdbeeren

Frischer Obstsalat

Rote Kirschengrütze



Buffets ab 100 Personen

Buffet 4

26,50 Euro pro Person

Suppe

Französische Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnele

Vorspeisen

Auswahl frischer Blattsalate der Saison

Fruchtige Tomatenvinaigrette

Italian-Dressing

Tomaten - Basilikum - Frischkäse

Piatto Toscanella - gegrillte Gemüsespezialitäten

Kartoffel - Gurken - Salat

Geflügelsalat „Bombay“

Farmersalat - knackige Gemüsestreifen in Sauerrahmdressing

Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Würzige Champignon-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse gratiniert

Spirelli mit feiner Gemüse-Bolognese

Scalopine von der Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss in cremigem Champignon-Rahm

Blattspinat mit Zwiebelchen und einem Hauch Knoblauch

Kerniger Langkornreis

Desserts

Ananasragout auf Kokoscreme

Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen

Frischer Obstsalat



Buffets ab 100 Personen

Buffet 5

26,50 Euro pro Person

Suppe

Feine Tomatencremesuppe

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt

Leichtes Joghurt Dressing

Rustikale Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette

Mediterranes Grill-Gemüse

Eingelegter Mozzarella mit getrockneten Tomaten

Kartoffel-Gurken-Salat

Bunter Nudelsalat mit knackigem Gemüse in Weinessig-Öl-Dressing

Griechischer Hirtensalat mit frischem Gemüse und Fetakäse

Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Lachslasagne mit Blattspinat

Spaghetti Carbonara mit Sahne und Schinken

Putenbrustgeschneitztes mit Gemüse der Provence

Gebratene Lendchen vom Schweinefilet in Champignonrahm

Feines Broccoligemüse

Langkorn-Wildreismischung

Desserts

Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat

Joghurt-Waldbeeren-Terrine

Vanillesauce



Buffets ab 100 Personen

Buffet 6

33,50 Euro pro Person

Suppe

Feurige ungarische Gulaschsuppe

Vorspeisen

Frische Blattsalate

Rustikale Kräuter - Kartoffelvinaigrette

Leichtes Joghurt - Dressing

Balsamico - Dressing mit feinem Schnittlauch

Reissalat mit Hähnchenbrust, Ananas und Pfirsichen

Grasbrunner Kartoffelsalat

Penne Ruccola Salat

Eingelegte Mini-Artischocken und sonnengetrocknete Tomaten

Graved Lachs

Pâte di Tonno - feiner Aufstrich aus Thunfisch und Tomatenmayonnaise

Frischkäseterrine mit betronischen Flusskrebse

Dill - Senf - Sauce

Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Gemüselasagne mit frischem Gemüse vom Markt

Zanderfilet in exotischer Curry - Kokos - Sauce

Kalbsgeschetztes in Champignon - Rahm

Schweinefilet mit Pesto - Ricotta - Füllung in Tomaten - Oliven - Sugo

Feines Möhren- und Broccoligemüse

Salzkartoffeln, Langkornreis

Desserts

Frischer Obstsalat

Rote Grütze

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat

Joghurt - Waldbeeren - Terrine

Fruchtsauce Erdbeere

Vanillesauce



Buffets ab 100 Personen

Buffet 7

33,50 Euro pro Person

Suppe

Französische Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnele

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt
Dijon French Dressing
Joghurt Dressing mit frischen Kräutern
Geflügelsalat „Bombay“ mit pikantem Curry-Dressing
Kartoffel - Gurken - Salat
Gurkensalat in Dillrahm
Penne - Ruccola - Salat
Eingelegte grüne und schwarze Oliven und sonnengetrocknete Tomaten
Tomaten - Mozzarella - Sülze
Streifen von der rosa gebratenen Rinderhüfte
Dill - Senf - Sauce, Salsa Cream
Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Pikante Champignon - Spinat - Lasagne mit Ziegenkäse
Frisches Rotbarschfilet in würziger Kapernsauce
Geschmorte Lammkeule in kräftiger Barolo-Sauce mit frischem Rosmarin
Braumeister Gulasch - Rindfleisch in Rotweinsauce mit Champignons und Zwiebeln
Mediterranes Zucchini - Tomatengemüse, Feine Prinzessbohnen
Kartoffelgratin, Kräuterreis

Desserts

Frischer Obstsalat
Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
Mille Feuilles von Passionsfrucht und Schokolade
Pfirsich Lavendel Küchlein
Vanillesauce
Exotische Fruchtsauce



Buffets ab 100 Personen

Buffet 8

33,50 Euro pro Person

Suppe

Kräftige Rinderbrühe mit Fleischeinlage und Gemüsebrunoise

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt
Joghurt Dressing mit frischen Kräutern
American Dressing mit Sahne und Cognac verfeinert
Pellkartoffelsalat mit knackigen Gewürzgurken in Sauerrahmdressing
Bunter Nudelsalat mit knackigem Gemüse in Weinessig - Öl - Dressing
Coleslaw - frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing
Gurkensalat in Dillrahm
Gefüllte Antipasti - Spezialitäten
Eingelegte Paprika - Filets
Rosa gebratene Roastbeefscheiben
Terrine von Räucherfischen
Remouladensauce, Dill - Senf - Sauce
Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Lachsfilet in feiner Dillsauce
Scalopine von der Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
Jungschweinröllchen mit pikanter Füllung in Dijon-Senf-Sauce
Vichy - Karotten, Broccoligemüse
Kartoffel - Gemüse - Gratin, Langkorn - Wildreis - Mischung, Penne

Desserts

Frischer Obstsalat
Terrine von Süßkirschen
Rieslingmousse
Rote Grütze
Weiße Mousse au Chocolat
Vanillesauce
Fruchtsauce Cassis



Buffets ab 100 Personen

Buffet 9

34,00 Euro pro Person

Suppe

Tomatenconsommé

Vorspeisen

Frische Blattsalate der Saison
Kräuter Kartoffelvinaigrette
Dijon - French - Dressing
Pikanter Geflügelsalat „Toskana“
Griechischer Hirtensalat mit frischem Gemüse und Fetakäse
Farmersalat - knackige Gemüsestreifen in Sauerrahmdressing
Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürfeln
Eingelegte Sardellen und Calamares
Gänseleberterrine im Baumkuchenmantel
Gravedlachs
Dill - Senf - Sauce, Sauce Aioli
Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Provencalische Gemüselasagne
Feines Kabeljaufilet in würziger Kapernsauce
Putenröllchen mit einer Füllung aus Bacon, Salbei und Mozzarella in Tomatensauce
Feines Kalbsragout mit Pistazien, weißem Spargel und Champignons in Limonen - Sahnesauce
Feine Prinzessbohnen, frisches Marktgemüse
Salzkartoffeln, Bandnudeln

Desserts

Sauerrahm - Himbeerterrine
Frischer Obstsalat
Kefir - Terrine mit Kirschräut
Ananasragout auf Kokoscreme
Mousse au chocolat
Fruchtsauce Erdbeer
Fruchtsauce Cassis



Buffets ab 100 Personen

Buffet 10

34,50 Euro pro Person

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt
Dijon French Dressing
Joghurt Dressing mit frischen Kräutern
Griechischer Hirtensalat
Geflügelsalat „Hawaii“ mit fruchtigen Ananasstückchen
Kartoffel-Ruccola Salat
Gurkensalat in Dillrahm
Cherry-Tomaten gefüllt mit Käse
Variation von grünen und schwarzen Oliven
Tranchen vom Schweinebraten
Räucherlachs
Dill-Senfsauce, Salsa Hot and Sweet
Brotkorb und Butter

Hauptgerichte und Beilagen

Vegetarisches Chili mit feinem Gemüse
Frisches Rotbarschfilet in milder Zitronensauce
Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango und Shiitakepilzen
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Burgundersauce
Zucchini-Tomatengemüse, frischer Rahmwirsing
Basmatireis, Kartoffelplätzchen

Desserts

Frischer Obstsalat
Joghurt-Waldbeeren-Terrine
Mille Feuilles von Passionsfrucht und Schokolade
Orangen Champagnercreme mit Baumkuchen
Pfirsich Lavendel Küchlein
Vanillesauce
Fruchtsauce Exotic



Getränkekarte

Mineralwasser

Lichtenauer Mineralwasser Gourmet medium	2,10 Euro/ 0,25 l
	4,60 Euro/ 0,75 l
Lichtenauer Mineralwasser Gourmet pur	2,10 Euro/ 0,25 l
	4,60 Euro/ 0,75 l

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola light	2,60 Euro/ 0,33 l
Fanta	2,60 Euro/ 0,33 l
Sprite	2,60 Euro/ 0,33 l
Mezzo Mix	2,60 Euro/ 0,33 l
Lichtenauer Bitter Lemon	2,40 Euro/ 0,25 l
Lichtenauer Ginger Ale	2,40 Euro/ 0,25 l
Lichtenauer Tonic Water	2,40 Euro/ 0,25 l

Säfte aus dem Hause Granini

Orangensaft	2,30 Euro/ 0,20 l
Apfelsaft	2,30 Euro/ 0,20 l
Roter Traubensaft	2,30 Euro/ 0,20 l
Tomatensaft	2,30 Euro/ 0,20 l
Kirschnektar	2,30 Euro/ 0,20 l
Multivitaminsaft	2,30 Euro/ 0,20 l
Pink Grapefruit	2,30 Euro/ 0,20 l



Getränkekarte

Biere

Frisch vom Fass

Lübzer Pils	2,40 Euro/ 0,30 l
	3,10 Euro/ 0,40 l
Duckstein Original	2,40 Euro/ 0,30 l
Zeppelin Bier – naturtrübes Kellerbier	220,00 Euro/ 30l

Aus der Flasche

Lübzer Pils	2,60 Euro/ 0,33 l
Duckstein Original	3,40 Euro/ 0,50 l
Erdinger Hefeweizen	3,40 Euro/ 0,50 l
Erdinger Kristall	3,40 Euro/ 0,50 l
Erdinger Hefeweizen dunkel	3,40 Euro/ 0,50 l
Zeppelin Bier - naturtrübes Kellerbier	2,60 Euro/ 0,33 l

Alkoholfreies aus der Flasche

Lübzer alkoholfrei	2,60 Euro/ 0,33 l
Erdinger alkoholfrei	3,40 Euro/ 0,50 l

Heißgetränke

Jacobs Kaffee	1,90 Euro/ Tasse
	9,50 Euro/ Liter*
Kaffee Hag	1,90 Euro/ Tasse
	9,50 Euro/ Liter*
Ronnefeldt Tee (versch. Sorten)	1,90 Euro/ Tasse
	9,50 Euro/ Liter*
Heiße Schokolade	2,60 Euro/ Tasse

* 1 Liter = ca. 7 Tassen



Bankettwein

Weißwein

DEUTSCHLAND

Müller-Thurgau Bechtolsheimer Petersberg, halbtrocken Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen	19,00 Euro/ 0,75 l
Riesling Kabinett Detzemer Würzgarten, halbtrocken Weingut Familie Rauen - Mosel-Saar-Ruwer	23,00 Euro/ 0,75 l
Kerner Kabinett Bechtolsheimer Petersberg, mild Weingut ernst Bretz - Rheinhessen	20,00 Euro/ 0,75
Grauer Burgunder Bechtolsheimer, QbA, trocken Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen	22,00 Euro/ 0,75 l
Chardonnay QbA, trocken Weingut Langenwalter - Pfalz	24,00 Euro/ 0,75 l
Weißer Burgunder Weisenheim, QbA, trocken Weingut Langenwalter - Pfalz	24,00 Euro/ 0,75 l
Silvaner Iphöfer Kalb QbA, trocken Weingut Hans Wirsching - Franken	27,00 Euro/ 0,75 l
Riesling QbA, trocken Reichsrat von Buhl - Pfalz	27,00 Euro/ 0,75 l
Müller-Thurgau Werderaner Wachtelberg QbA, trocken Werderaner Wachtelberg - Brandenburg	29,00 Euro/ 0,75l
Riesling Gutswein QbA trocken Weingut Battenfeld Spanier - Rheinhessen	30,00 Euro/ 0,75 l



Bankettwein

ITALIEN

Bianco della Casa , IGT, „La Reggia“, trocke Venetien	16,00 Euro/ 0,75 l
Cataldo – Sauvignon Bianco di Sicilia , IGT, trocken Sizilien	19,00 Euro/ 0,75 l
Pinot Grigio , IGT, „Insieme“, trocken Venetien	21,00 Euro/ 0,75 l
Chardonnay , IGT del Veneto „Ca Soligo“, trocken Venetien	21,00 Euro/ 0,75 l

Roséwein

Rosé , QbA, trocken Weingut Max Müller I - Volkach, Franken	25,00 Euro/ 0,75 l
Rosé , QbA, trocken Reichsrat von Buhl - Deidesheim, Pfalz	28,00 Euro/ 0,75 l



Bankettwein

Rotwein

DEUTSCHLAND

Trollinger mit Lemberger , QbA, feinherb Weingärtnergenossenschaft Grantschen, Württemberg	21,00 Euro/ 0,75 l
Dornfelder , QbA, halbtrocken Weingut Langenwalter, Weisenheim, Pfalz	24,00 Euro/ 0,75 l
Red Max , QbA, trocken Cuvée aus Domina und Cabernet Dorsa Weingut Müller, Franken	25,00 Euro/ 0,75 l
Spätburgunder , QbA, trocken Weingut Walter Hensel – Bad Dürkheim, Pfalz	27,00 Euro/ 0,75 l

ITALIEN

Rosso della Casa IGT „La Reggia“, trocken Venetien	18,00 Euro/ 0,75 l
Merlot del Veneto IGT „La Reggia“, trocken Venetien	19,00 Euro/ 0,75 l
Nero d’Avola IGT, trocken Cataldo – Menfi, Sizilien	21,00 Euro/ 0,75 l
Syrah & Cabernet Sauvignon IGT, trocken Cataldo -.Menfi, Sizilien	24,00 Euro/ 0,75 l
Chianti DOCG, trocken Poggio Capponi – Montelupo, Toskana	25,00 Euro/ 0,75 l



Bankettwein

FRANKREICH

Tradition Corbières A.C. , Château Etang des Colombes Lezignan, Languedoc-Roussillon	25,00 Euro/ 0,75 l
Merlot "Classique dA" , VdP d'Oc Domaine Astruc, Malras, Languedoc-Roussillon	26,00 Euro/ 0,75 l
Cabernet Sauvignon "Classique dA" , VdP d'Oc Domaine Astruc, Malras, Languedoc-Roussillon	27,00 Euro/ 0,75 l
„Cuvée Prestige“ rouge, Premières Côtes de Blaye A.C. Château du Grand Barrail – Blaye, Bordeaux	34,00 Euro/ 0,75 l

SPANIEN

La Péna , Monastrell tinto D.O. Bodegas Castano	18,00 Euro/ 0,75 l
---	--------------------



Schaumwein

Riesling-Sekt extra trocken Hausmarke Kongresshotel Potsdam, Exklusivabfüllung	26,00 Euro/ 0,75 l 4,00 Euro/ 0,1 l
Riesling Sekt b. A. Brut Traditionelle Flaschengärung Sektmanufaktur Reichsrat von Buhl Deidesheim	29,00 Euro/ 0,75 l
Prosecco Frizzante „Stelvin“ del Veneto IGT Insieme Venetien	19,00 Euro/ 0,75 l 3,00 Euro/ 0,1 l
Prisecco „Weißduftig“ Alkoholfreier prickelnder Cocktail	19,00 Euro/ 0,75 l 3,00 Euro/ 0,1 l
Prisecco „Rotfruchtig“ Alkoholfreier prickelnder Cocktail	19,00 Euro/ 0,75 l 3,00 Euro/ 0,1 l