



Sagen Sie *Ja* zu uns  
und feiern Sie Ihre Hochzeit  
an Bord unserer Luftschiffe



*Hochzeitsbankettmappe*



*Kongresshotel Potsdam*  
+ AM TEMPLINER SEE +





Sektempfang	- 3 -
Kaffeetafel	- 3 -
Kuchenangebote/ Hochzeitstorten	- 4 -
Canapés & Fingerfood	- 6 -
Menü- und Buffetvorschläge	- 8 -
Getränkekarte	- 14 -
Weinkarte	- 16 -
Getränkepauschalen	- 19 -
Dekoration	- 21 -
Feuerwerk	- 23 -
Musik	- 25 -



## Sektempfang

---

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen folgende Getränke:

<input type="checkbox"/> Prosecco	19,00 Euro/ 0,75 l
<input type="checkbox"/> Riesling Sekt -Hausmarke-	26,00 Euro/ 0,75 l
<input type="checkbox"/> Champagner Duval-Leroy brut cremig und rund, Bouquet von Brioche, gelbem Apfel, weiße Blüten, einfach charmant	58,00 Euro/ 0,75 l
<input type="checkbox"/> Orangensaft	9,00 Euro/ 1,00 l
<input type="checkbox"/> Lichtenauer Mineralwasser	4,60 Euro/ 0,75 l

**Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.**

Jede bereitgestellte Kanne/ geöffnete Flasche wird berechnet.

## Kaffeetafel für 2 Stunden

---

**Kaffeetafel „Nordstern“** 10,50 Euro pro Person

1 Stück vom frischen Blechkuchen mit Schlagsahne,  
dazu servieren wir unbegrenzt frisch gebrühten Filterkaffee  
sowie Tee und Mineralwasser

**Kaffeetafel „Graf Zeppelin“** 15,00 Euro pro Person

1 Stück vom frischen Blechkuchen mit Schlagsahne,  
1 Stück Torte, dazu servieren wir unbegrenzt frisch  
gebrühten Filterkaffee sowie Tee und unbegrenzt  
alkoholfreie Getränke

**Kaffeetafel „Victoria Luise“** 18,00 Euro pro Person

1 Stück vom frischen Blechkuchen mit Schlagsahne,  
1 Stück Torte, dazu servieren wir unbegrenzt frisch  
gebrühten Filterkaffee sowie Tee, Kaffeespezialitäten  
und unbegrenzt alkoholfreie Getränke



## *Kuchenangebote/ Hochzeitstorten*

---

### **Unser Kuchenangebot:**

#### **Blechkuchen**

Apfelkuchen, gedeckt	2,50 Euro pro Stück
Pflaumen-Streusel	2,50 Euro pro Stück
Kirsch-Streusel	2,50 Euro pro Stück
Mandarine-Quark	2,50 Euro pro Stück
Bienenstich, gefüllt	2,50 Euro pro Stück
Butterstreusel	2,50 Euro pro Stück
Obsttartletts	2,50 Euro pro Stück
Mini-Croissants mit Butter und Marmelade	2,50 Euro pro Stück
Gebäck	2,20 Euro pro Portion
Gefüllte Mini-Windbeutel (3 Stück)	2,20 Euro pro Portion
Gefüllte Mini-Berliner (2 Stück)	2,20 Euro pro Portion
Mini-Muffins im Mix (3 Stück)	2,20 Euro pro Portion
Mundobst (mundgerecht geschnitten)	2,50 Euro pro Portion
Obstsalat	1,90 Euro pro Glas
Handobst	2,20 Euro pro Portion
Mini-Gugelhupf, Schoko	2,00 Euro pro Stück
Mini-Gugelhupf, Vanille	2,00 Euro pro Stück



## Kuchenangebote/ Hochzeitstorten

---

Mini-Gugelhupf, Stracciatella	1,90 Euro pro Stück
Mini-Spritzringe mit Zimt-Zucker (3 Stück)	1,90 Euro pro Stück
Mini-Plunder, Mix	1,90 Euro pro Stück
Mini-Eclairs (3 Stück)	1,90 Euro pro Portion
Mini-Bisquitrolle, Erdbeer (2 Stück)	1,90 Euro pro Portion
Mini-Bisquitrolle, Sahne (2 Stück)	1,90 Euro pro Portion
Mini-Bisquitrolle, Schwarzwälder Kirsch (2 Stück)	1,90 Euro pro Portion
Mini-Cremeschnitten (3 Stück)	1,90 Euro pro Portion

### Unser Tortenangebot:

<input type="checkbox"/> Cremetorte (12 Stück)	ab	30,00 Euro
<input type="checkbox"/> Fruchttorte (12 Stück)	ab	32,00 Euro

### Hochzeitstorten:

<input type="checkbox"/> Hochzeits-Erdbeerherz	ca. 28 x 23 cm	ab	20,00 Euro
<input type="checkbox"/> Hochzeitstorte 1-stöckig	ca. 43 cm	ab	95,00 Euro
<input type="checkbox"/> Hochzeitstorte 2-stöckig	ca. 38 / 24 cm	ab	140,00 Euro
<input type="checkbox"/> Hochzeitstorte 3-stöckig	ca. 38/ 28/ 18 cm	ab	175,00 Euro

Preise für Tortenaufsätze oder Marzipanüberzug auf Anfrage.  
Bitte informieren Sie uns über Ihre Wünsche. Unser Küchenchef berät Sie gern.



## *Canapés & Fingerfood*

---

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

**Canapés, belegt mit** 2,80 Euro pro Stück

Geräuchertem Lachs

Französischem Brie

Italienischer Salami

Cherrytomaten und Mozzarella

Luftgetrocknetem Schinken und Honigmelone

Emmentaler Käse mit Rebenbeeren

**Canapés ›Gourmet‹, belegt mit** 3,00 Euro pro Stück

Barbarie-Entenbrust und Kumquat

Riesengarnelenschwänzen und Aioli

Gänseleberparfait

Mortadella

Rosa Roastbeef

**Bagels mit herzhaftem Belag** 3,50 Euro pro Stück

Roher und gekochter Schinken

Holländischer Gouda 48 % oder Edamer 40 %

Französischer Brie oder Camembert



## Canapés & Fingerfood

---

<b>Baguettescheiben mit herzhaftem Belag</b>	2,00 Euro pro Stück
Roher und gekochter Schinken Holländischer Gouda 48 % oder Edamer 40 % Französischer Brie oder Camembert	
Herzhafte Mini-Croissants (2 Stück)	2,00 Euro pro Portion
Laugenbrezeln	2,00 Euro pro Stück
Mini-Laugenkonfekt	2,00 Euro pro Portion
Partywiener mit Senf und Brot (2 Stück)	2,50 Euro pro Portion
Mini-Boulette (3 Stück) mit Brot und Senf, warm oder kalt	2,80 Euro pro Portion
Trauben-Käsespieße (3 Stück)	2,50 Euro pro Portion
Obstspieße (3 Stück)	3,00 Euro pro Portion
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



## **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



## Hochzeitsmenüs

---

### **Menü I**

28,50 Euro pro Person

Junger Feldsalat mit Tranchen von der Barberie Entenbrust  
mit warmem Kartoffel-Speck-Dressing

~

Kalbsroulade an Balsamico Linsen  
mit karamellisierten Maronen und Schlosskartoffeln

~

Creme Catalana mit Rosmarin verfeinert

### **Menü II**

36,50 Euro pro Person

Amuse Bouche

~

Klares Süppchen von der Strauchtomate mit Hechtklößchen

~

Seeteufelmedaillons auf Tomaten-Oliven-Salsa  
mit Schinkensauce und Spaghettini

~

Feines Mousse vom Weißkäse mit Orangenconfit

### **Menü III**

42,00 Euro pro Person

Salat vom jungen Spinat  
mit Lammfilet und Morcheldressing

~

Kreation vom Rinderfilet  
auf Pfefferrahmsauce mit Hummerschwanz und Gemüsereis

~

Apfel-Limonensorbet  
mit Baileys Sabayon gratiniert



## Hochzeitsbuffets

---

**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



## Hochzeitsbuffets

---

**Leicht und locker**  
(ab 20 Personen)

25,00 Euro pro Person

### Suppe

Gemüse in seinem Fond mit gezeuften 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



## Hochzeitsbuffets

---

### **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



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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  
Flusskrebs 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



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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-Chutney

Joghurt-Minz-Dip

Papadambrot, Naanbrot

### Nachspeise

Gegarte Ananas mit Ahornsirup

Ingwermilchreis mit Zimt und Zucker



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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 Kokosraspeln  
Mit Marashino mazerierter Salat von exotischen Früchten  
Kir-Royal-Crème im Schokobecher



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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



## Weitere Buffetvorschläge

---

**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 Kräutersenfesauce  
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

**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)**



## 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 Wellness Balance/ Birne-Parchita	2,40 Euro/ 0,25 l
Lichtenauer Wellness Vital/ Traube-Papaya	2,40 Euro/ 0,25 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

#### 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

#### 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 19,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

**Riesling Kabinett** Detzemer Würzgarten, halbtrocken 23,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Familie Rauen - Mosel-Saar-Ruwer

**Kerner Kabinett** Bechtolsheimer Petersberg, mild 20,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

**Grauer Burgunder** Bechtolsheimer, QbA, trocken 22,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

**Chardonnay** QbA, trocken 24,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Langenwalter - Pfalz

**Weißer Burgunder** Weisenheim, QbA, trocken 24,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Langenwalter - Pfalz

**Silvaner** Iphöfer Kalb QbA, trocken 27,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Hans Wirsching - Franken

**Riesling** QbA, trocken 27,00 Euro/ 0,75 l  
Reichsrat von Buhl - Pfalz

**Müller-Thurgau** Werderaner Wachtelberg QbA, trocken 29,00 Euro/ 0,75 l  
Werderaner Wachtelberg - Brandenburg

**Riesling** Gutswein QbA trocken 30,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Battenfeld Spanier – Rheinhessen



## ITALIEN

**Bianco della Casa**, IGT, „La Reggia“, trocken  
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 27,00 Euro/ 0,75 l  
Weingut Walter Hensel – Bad Dürkheim, Pfalz

ITALIEN

**Rosso della Casa** IGT „La Reggia“, trocken 18,00 Euro/ 0,75 l  
Venetien

**Merlot del Veneto** IGT “La Reggia”, trocken 19,00 Euro/ 0,75 l  
Venetien

**Nero d’Avola** IGT, trocken 21,00 Euro/ 0,75 l  
Cataldo – Menfi, Sizilien

**Syrah & Cabernet Sauvignon** IGT, trocken 24,00 Euro/ 0,75 l  
Cataldo -.Menfi, Sizilien

**Chianti** DOCG, trocken 25,00 Euro/ 0,75 l  
Poggio Capponi – Montelupo, Toskana

FRANKREICH

**Tradition Corbières A.C.**, Château Etang des Colombes 25,00 Euro/ 0,75 l  
Lezignan, Languedoc-Roussillon

**Merlot “Classique dA”**, VdP d’Oc 26,00 Euro/ 0,75 l  
Domaine Astruc, Malras, Languedoc-Roussillon

**Cabernet Sauvignon “Classique dA”**, VdP d’Oc 27,00 Euro/ 0,75 l  
Domaine Astruc, Malras, Languedoc-Roussillon

„**Cuvée Prestige**“ rouge, Premières Côtes de Blaye A.C. 34,00 Euro/ 0,75 l  
Château du Grand Barrail – Blaye, Bordeaux

SPANIEN

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

Wir servieren den zum Veranstaltungstermin aktuellen Weinjahrgang.



## *Schaumwein*

---

### **Sekt**

Riesling-Sekt	26,00 Euro/ 0,75 l
Hausmarke Kongresshotel Potsdam, Exklusivabfüllung	4,00 Euro/ 0,1 l

### **Prosecco**

Frizzante IGT, Marca Trevigiana	19,00 Euro/ 0,75 l
Villa Sandi	3,00 Euro/ 0,1 l

### **Prisecco**

Weißduftig	19,00 Euro/ 0,75 l
alkoholfreier, prickelnder Cocktail	3,00 Euro/ 0,1 l

Rotfruchtig	19,00 Euro/ 0,75 l
alkoholfreier, prickelnder Cocktail	3,00 Euro/ 0,1 l



## Getränkepauschalen

---

Unsere Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung beinhalten:

### **Getränkepauschale „Nordstern“**

Mineralwasser in 0,75 l Flaschen  
Apfelsaft und Orangensaft  
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite  
Bier vom Fass  
Hauswein, weiß  
Hauswein, rot

Die Berechnung erfolgt nach einem bestellten Zeitfenster und pro Person.

2 Stunden	20,00 Euro pro Person
4 Stunden	29,00 Euro pro Person
6 Stunden	33,00 Euro pro Person
8 Stunden	37,00 Euro pro Person

### **Getränkepauschale „Graf Zeppelin“**

1 Glas Sekt oder Prosecco zur Begrüßung  
Mineralwasser in 0,75 l Flaschen  
Apfelsaft und Orangensaft,  
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite  
Bier vom Fass  
Hauswein, weiß  
Hauswein, rot

Die Berechnung erfolgt nach einem bestellten Zeitfenster und pro Person.

2 Stunden	22,50 Euro pro Person
4 Stunden	31,50 Euro pro Person
6 Stunden	35,50 Euro pro Person
8 Stunden	39,50 Euro pro Person



## Getränkepauschalen

---

### Getränkepauschale „Victoria Luise“

Sekt oder Prosecco  
Mineralwasser in 0,75 l Flasche  
Lichtenauer Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale  
Apfelsaft und Orangensaft, Multivitaminsaft  
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite  
Bier vom Fass,  
Hauswein, weiß  
Hauswein, rot  
Kaffee sowie Kaffeespezialitäten und Tee

Die Berechnung erfolgt nach einem bestellten Zeitfenster und pro Person.

2 Stunden	27,00 Euro pro Person
4 Stunden	36,00 Euro pro Person
6 Stunden	40,00 Euro pro Person
8 Stunden	44,00 Euro pro Person

Es gelten folgende Ermäßigungen:

bis 6 Jahre	75 % Ermäßigung auf die vereinbarte Getränkepauschale
6 Jahre bis 12 Jahre	50 % Ermäßigung auf die vereinbarte Getränkepauschale
13 Jahre bis 18 Jahre	20 % Ermäßigung auf die vereinbarte Getränkepauschale



## Dekoration, Tradition und Moderne

---

### Dekoration

Die Tische dekorieren wir dem Anlass entsprechend.

[ ]	Tischgesteck für 4er Tisch, eckig	Gesteck ab 18,00 Euro
[ ]	Tischgesteck 10er Tisch, rund	Gesteck ab 20,00 Euro
[ ]	Tischband einfach gelegt (Farbe auf Wunsch)	Tisch à 2,00 Euro
[ ]	Autoschmuck	ab 60,00 Euro
[ ]	Brautstrauß	ab 50,00 Euro
[ ]	Herrenanstecker	ab 8,00 Euro

Unsere erfahrene Floristin, berät Sie kompetent und gestaltet Ihren Blumenschmuck ganz nach Ihren Wünschen.

[ ]	Stoff-Serviette, weiß	ohne Berechnung
[ ]	Stoff-Serviette mit zweiter, farbiger Papierserviette gelegt	Stück à 0,50 Euro
[ ]	Teelichter	ohne Berechnung
[ ]	Kleine Stumpenkerzen weiß oder cremefarben	Stück à 1,50 Euro
[ ]	Teelichter	ohne Berechnung
[ ]	Teelichthalter mit Glas klein Ø 7,5 x 8,5 cm	0,99 Euro
[ ]	Kerzenleuchter einzeln 8,5 cm inkl. Kerzen	2,90 Euro
[ ]	Kerzenleuchter 3-armig 29 cm inkl. Kerzen	6,50 Euro
[ ]	Kerzenleuchter 5-armig 29 cm inkl. Kerzen	9,00 Euro



## *Dekoration, Tradition und Moderne*

---

### **Menü/-Buffetkarten**

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Menü/-Buffetkarten.

<input type="checkbox"/>	Karte Standard s/w	ohne Berechnung
<input type="checkbox"/>	Karte mit Bild s/w (Vorlage erforderlich)	Stück à 1,00 Euro
<input type="checkbox"/>	Karte mit Bild + Farbdruck (Vorlage erforderlich)	Stück à 2,00 Euro

### **Tradition & Moderne**

<input type="checkbox"/>	25 steigende Luftballons (mit Helium)	ab 80,00 Euro
<input type="checkbox"/>	Hochzeitstauben	auf Anfrage
<input type="checkbox"/>	Schmetterlinge fliegen lassen	auf Anfrage
<input type="checkbox"/>	Oldtimervermietung	ab 120,00 Euro
<input type="checkbox"/>	Hochzeitskutsche zweispännig	auf Anfrage
<input type="checkbox"/>	Hochzeitskutsche vierspännig	auf Anfrage
<input type="checkbox"/>	Baumstammsägen	30,00 Euro
<input type="checkbox"/>	Feuerkörbe	25,00 Euro je Korb
<input type="checkbox"/>	Fackeln	2,50 Euro pro Stück

### **Stühle**

<input type="checkbox"/>	Stuhlhusse, creme oder weiß	ab 9,90 Euro
--------------------------	-----------------------------	--------------

Wir verfügen über eine große Auswahl an individuellem Mobiliar.  
Dadurch können wir auch Ihre speziellen Wünsche von Klassik bis Modern bei der  
Raumgestaltung entsprechen. Wir beraten Sie gern individuell!



## Feuerwerk

---

### Angebot I

Im Rhythmus des Herzschlags eröffnen blinkende Silberlichter zu fantasievollen Klängen die Feuerwerksshow mit einem Spiel aus Licht und Schatten. In einem tiefen Rubinrot erstrahlt dabei fast schon märchenhaft die Kulisse des Kongresshotels.

Große Vulkane erwachen zu einer stetig zunehmenden Silberpracht in einer Höhe von bis zu 7 Metern, gefolgt von bunten Kometen, welche wie Sternschnuppen die Feuerwerksbühne erleuchten lassen. Atemberaubend entfalten sich dazu prächtige Silberpalmen wie ein exotischer Hauch der Karibik.

Rasant nimmt nun Ihr Höhenfeuerwerk seinen Lauf – wie im Garten Eden erblühen farbenfroh am nächtlichen Firmament Chrysanthemen, Päonien und Hortensien, umgeben von tanzenden Schmetterlingen.

Eingebettet in einem Meer aus Sternenstaub, küren goldene Kronen das nächtliche Dunkel für Sie zu einem finalen Höhepunkt, welche im gleißenden Glanz des Goldes Ihr Feuerwerk für die Ewigkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis enden lässt.

Dauer des Feuerwerks: **4-5 Minuten**

Kosten: **1.430,00 Euro**

(Beschallung im Angebot nicht enthalten)



## Feuerwerk

---

### Angebot II

Wie in Angebot I wird das Feuerwerk in einem Spiel aus Licht und Schatten mit blinkenden Sternenlichtern in rot eröffnet. Sanfte Klänge begleiten dabei das einzigartige Schauspiel.

Zu heroischen Klängen erwachen große Vulkane zu einer stetig zunehmenden Silberpracht in einer Höhe von bis zu 7 Metern, gefolgt von bunten Kometen, welche wie Sternschnuppen die Feuerwerksbühne erleuchten lassen.

Asiatische Meisterbomben zaubern nun für Sie in zarten Farben fantastische Bilder in den abendlichen Himmel. Bestechend zirkelhaft gezogene Effekte verwandeln sich dabei bis zu viermal uferlos am Firmament. Schlagartig und überraschend entfalten riesige Buketts ihre Brillanz zur Eröffnung Ihres Höhenfeuerwerks.

Strahlende Mehrfachbuketts mit bunten Sternen sowie Spezialeffekte mit Verwandlung und intensiven Leuchtbuketts sorgen für ein spektakuläres Farbenspiel.

Stetig wechselnde Palmen laden Sie und Ihre Gäste zu einem Traum unter sonnenhellen Palmenwedeln ein.

Rasant nimmt nun Ihr Höhenfeuerwerk seinen Lauf – wie im Garten Eden erblühen farbenfroh am nächtlichen Firmament Chrysanthemen, Päonien und Hortensien, umgeben von tanzenden Schmetterlingen.

Eingebettet in einem Meer aus Sternenstaub, küren atemberaubend goldene Kronen das nächtliche Dunkel für Sie zu einem finalen Höhepunkt, welche im gleißenden Glanz des Goldes Ihr Feuerwerk für die Ewigkeit als ein unvergessliches Erlebnis enden lässt.

Dauer des Feuerwerks: **5-6 Minuten**

Kosten: **1.775,00 Euro**

(Beschallung im Angebot nicht enthalten)



## Musik und Rahmenprogramm

---

### Musik

Dezente Hintergrundmusik spielen wir während der Feier ein. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie ein Angebot für einen DJ/ Band oder sonstige Künstler wünschen. Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen und Ihr Budget mit. Der Preis für DJ/ Band oder sonstige Künstler versteht sich zzgl. deren Versorgung und Künstlersozialversicherung (Anteil Veranstalter).

### Beispielangebot

1. **Unsere erfahrenen DJ's** legen auf Hochzeiten, Firmenveranstaltungen, öffentlichen Festen und auch in Diskotheken auf. Mit einem reichhaltigen Musikrepertoire können Sie nahezu jeden Wunsch des Gastes erfüllen! DJ-Technik, kleine Ton- und Lichttechnik (für ca. 80 - 100 Personen), schnurgebundenes Mikrofon, sowie Auf- und Abbau/ Fahrtkosten inklusive!

Jede weitere Einsatzstunde  
6 Std.

50,00 Euro  
500,00 Euro

2. **Funkmikrofon** SHURE UC Handheld Sendeanlage  
*falls gewünscht*

pauschal 50,00 Euro

3. **ergänzende Technik** - *falls gewünscht*

Große Ton- und Lichttechnik (bis 300 Personen) zzgl. zur Position

pauschal 150,00 Euro

**Alle Preise zzgl. 19 % MwSt.**

Freies Catering im üblichen Rahmen.

**Wichtig:** Die Einsatzzeit des DJ beginnt mit dem abgeschlossenen Technikaufbau bzw. mit dem vereinbarten Spielbeginn. Evtl. Wartezeiten werden als Einsatzzeit mitberechnet. Wird es vom Veranstalter gewünscht, dass der DJ die Veranstaltung zwischen Technikaufbau und dem festgesetzten Beginn seiner Spielzeit noch einmal verlässt, berechnen wir zusätzlich ein „Mehrkostenaufwand“ von 36,00 Euro brutto.