



# BANKETTMAPPE

# Übersicht

Getränkekarte	3
Weinkarte	6
Cocktails und Co.	13
Getränkepauschalen	15

## Kontakt

Convention Sales Team  
Telefon +49 331 907-75 555  
[veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de](mailto:veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de)

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser medium	3,10 EUR / 0,25 l 8,10 EUR / 0,75 l
Lichtenauer Mineralwasser pur	3,10 EUR / 0,25 l 8,10 EUR / 0,75 l
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	3,90 EUR / 0,33 l
Fanta	3,90 EUR / 0,33 l
Sprite	3,90 EUR / 0,33 l
Lichtenauer Bitter Lemon	3,40 EUR / 0,25 l
Lichtenauer Ginger Ale	3,40 EUR / 0,25 l
Lichtenauer Tonic Water	3,40 EUR / 0,25 l
Orangensaft	3,40 EUR / 0,20 l 14,00 EUR / 1,00 l
Apfelsaft	3,40 EUR / 0,20 l 14,00 EUR / 1,00 l

## Biere

<b>Frisch vom Fass</b>	
Lübzer Pils	4,10 EUR / 0,30 l 5,20 EUR / 0,50 l
Lübzer Schwarzbier	4,10 EUR / 0,30 l 5,20 EUR / 0,50 l
<b>Aus der Flasche</b>	
Erdinger Hefeweizen hell	5,20 EUR / 0,50 l
Erdinger Hefeweizen dunkel	5,20 EUR / 0,50 l
Duckstein Rotblond Original	5,20 EUR / 0,50 l
<b>Alkoholfreies aus der Flasche</b>	
Lübzer alkoholfrei	4,10 EUR / 0,33 l
Erdinger alkoholfrei	5,20 EUR / 0,50 l

# Getränkekarte

## Kaffeespezialitäten

Kaffee	3,80 EUR / Tasse 16,00 EUR / Liter*
Kaffee entkoffeiniert	3,20 EUR / Tasse
Cappuccino	4,20 EUR / Tasse
Espresso	3,50 EUR / Tasse
Espresso doppelt	4,60 EUR / Tasse
Milchkaffee	4,60 EUR / Tasse
Latte Macchiato	4,60 EUR / Glas
Kakao	3,90 EUR / Tasse 16,00 EUR / Liter*
Teekompositionen aus dem Hause Ronnefeldt u.a. schwarzer Tee, grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	3,40 EUR / Glas 16,00 EUR / Liter*

\* 1 Liter = ca. 7 Tassen

Gern stellen wir Ihnen während Ihrer Tagung eine Kaffeemaschine mit Spezialitätenauswahl für eine einmalige Bereitstellungsgebühr von 150,00 EUR zur Verfügung.

Der Kaffeeverbrauch wird von der Maschine pro Tasse / Glas erfasst und in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass lediglich eine begrenzte Anzahl an Maschinen vorgehalten werden kann.

# Getränkemenu

## Aperitif

Prosecco frizzante Mionetto DOC – Treviso – Brut	28,00 EUR / 0,75 l 4,90 EUR / 0,10 l
Rieszante Secco Weingut Familie Rauen	39,00 EUR / 0,75 l 5,60 EUR / 0,10 l
Sekt Hausmarke trocken	31,00 EUR / 0,75 l 8,60 EUR / 0,20 l
Riesling Sekt brut	48,00 EUR / 0,75 l 6,90 EUR / 0,10 l
Sekt alkoholfrei trocken	7,90 EUR / 0,20 l
Champagner Veuve Fourny & Fils Blanc de blanc – Brut	109,00 EUR / 0,75 l
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Soda	9,00 EUR / 0,20 l
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	9,00 EUR / 0,20 l
Orangensaft	14,00 EUR / 1,00 l
Apfelsaft	14,00 EUR / 1,00 l

# Weinkarte

## Weißwein

### Deutschland

Unser Hauswein – Chardonnay

29,00 EUR / 0,75 l

Schneider Pfaffmann - Pfalz, Deutschland

Unser fruchtiger Chardonnay hat einen sinnlichen Duft nach Zitrusfrüchten und Honigmelone. Gut gekühlt bringt der *Wein* seine ganze Klasse von luftigen Nussaromen bis zu einem wohligen Schmelz ins Glas. Ein mittelkräftiger *Weißwein*, der als schöner Solo-Allrounder einen festen Platz im Weinkeller haben sollte.

Weißer Burgunder Weisenheim

32,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Langenwalter – Pfalz

Mit Komplexem Bukett von Zitrus, Grapefruit, Apfel, Birne und Mango und seiner saftig, süffigen Art erfreut sich dieser Weißburgunder eines langjährigen, großen Freundeskreises.

Müller-Thurgau Bechtolsheimer Petersberg

29,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – halbtrocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen

Ein Wein für Genießer mit einer Säurephobie, die dennoch nicht auf Filigranität und Frische verzichten möchten.

Grauer Burgunder Bechtolsheimer Petersberg

32,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen

Zart duftender Wein mit blumigen Bukett und Aromen von Birne und grünem Apfel.

Reichsgraf von Kesselstatt RK Weißburgunder

40,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt – Mosel

Kräftiger Körper mit angenehmer Struktur. Ein vielseitiger Essensbegleiter!

# Weinkarte

## Weißwein

Blanc de Noir 36,00 EUR / 0,75l  
Q.b.A. – trocken  
Weingut Dr. Köhler aus Bechtheim – Rheinhessen  
Er ist ein Genuss zum Lachs, Kalb, Schwein, Wild und Geflügel.

Weißburgunder 48,00 EUR / 0,75 l  
Q.b.A. – trocken  
Weingut Gut Hermannsberg – Nahe  
Am Gaumen ist der Weißwein von der Nahe zunächst elegant süßlich, cremig und frisch auf der Zunge.

### Österreich

Chardonnay 39,00 EUR / 0,75 l  
D.A.C. – trocken  
Weingut Stiegelmar – Burgenland  
Leichter fruchtbetonter Wein mit einem mittleren Körper. Ideal zu Fischgerichten, Salaten und Pasta.

Grüner Veltliner Wagram Bio 39,00 EUR / 0,75 l  
D.A.C – trocken  
Weinberghof Fritsch – Niederösterreich  
Die feine Säure gibt Struktur mit einem mineralischen Abgang.  
Perfekt zu Aperitif oder auch zum Käse.

# Weinkarte

## Weißwein

### Italien

Verdicchio di Matelica Bio

48,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Colle Stefano – Marken

Frisch, fruchtig (Limette, Apfel, Grapefruit), Wiesenblumen, vollmundig, gut ausbalancierte frische Säure. Ideal für Spargel, Pasta und helle Fleischgerichte.

### Frankreich

La Fruitère Sauvignon Blanc

39,00 EUR / 0,75 l

IGP – trocken

Weingut Famille Lieubeau – Val de Loire

Ein kleiner Sancerre mit Charme. Ideal für Meeresfrüchte, Fisch, gratiniertem Gemüse und Ziegen-/Schafskäse.

Les Turretelles Chardonnay Pays d’Oc

33,00 EUR / 0,75 l

IGP – trocken

Weingut Château de Altugnac – Val de Loire

Der Wein hält die Balance von frischer Frucht und buttrigen Noten aufs Beste.

Ein perfekter Aperitif – und ein guter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

### Spanien

Nebula Verdejo Blanco

29,00 EUR / 0,75 l

D.O. – trocken

Weingut Vicente Gandía – Kastilien

Fruchtig, einfach. Ausgeglichene Säure. Man schmeckt die Sonne.

Wenig komplex und angenehm leicht. Perfekter Allrounder. Ideal für Schweinefleisch,

Fisch und vegetarische Gerichte.

# Weinkarte

## Roséwein

Deutschland

Rosé Dautel

39,00 EUR / 0,75 l

V.D.P. – trocken

Weingut Dautel – Württemberg

Fruchtiger Duft nach Kirsche und Waldhimbeere, frischer Auftakt im Mund gepaart mit einem feinen Säurespiel im Abgang. Perfekt für schöne Sommerabende.

Rosé vom Spätburgunder

45,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Salwey – Baden

Ein Rosé der zu vielen Gerichten der frischen Gemüseküche Spaß macht, aber auch solo ein Genuss ist!

## Rotwein

Deutschland

Spätburgunder

28,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – halbtrocken

Weingut Kloster Limburg – Pfalz

Der Spätburgunder verblüfft hier mit einer samtigen, milden Art. Perfekt für Braten, Steaks und milden Käse.

Österreich

Blauer Zweigelt Edelgrund

39,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Stiegelmar – Burgenland

Spuren von Kirsche, Brombeeren und Heidelbeeren mit samtigen Tanninen. Idealer Begleiter zu Pasta, Wurst und mildem Käse.

# Weinkarte

## Rotwein

Frankreich

Le Manse

33,00 EUR / 0,75 l

AOP – trocken

Domaine Lafage – Languedoc-Roussillon

Duftet nach reifen Beerenfrüchten mit einem Hauch von Gewürzen, Schokolade, Lakritz und wilden Garrigue Blumen. Perfekt für Antipasti und Pasta mit Fleischsauce.

La Grand Comtadine Premières Vendanges

46,00 EUR / 0,75 l

Cotes du Rhône Bio

AOC – trocken

Weingut Domaine du Grand Montmirail – Gigondas

Ein ausgewogener Rotwein mit einem herrlichen, sehr dichten und brillanten Abgang. Ein schöner Begleiter bei Lamm, Rind und Wildgerichten.

Italien

Unser Hauswein – Primitivo

29,00 EUR / 0,75 l

„Colezione Insieme“ - I.G.T

Weingut Livio Bruni - Apulien, Italien

Der Ansatz INSIEME – „miteinander“ auf Italienisch – bildet den Grundstein unserer Philosophie. Rubinrot, komplexe Würznoten, wie etwa Pfeffer und Vanille, vollmundig, kräftig und charaktervoll.

Syrah & Cabernet Sauvignon

39,00 EUR / 0,75 l

IGT Terre Siciliane – trocken

Weingut Cataldo – Menfi

Dunkle Rubintönung, im Duft vollreife rote und dunkle Früchte, ausgewogener Geschmack; harmonisch und konzentriert. Ein guter Begleiter für Pasta, Gegrilltem und dunklem Fleisch.

# Weinkarte

## Rotwein

### Italien

Disueri Nero d'Avola Sicilia

45,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Cusumano – Partinico

Aromen von dunkler Kirsche, Waldbeere und etwas Zitrusfrucht. Eine saftige Säure und präsenze, aber feine Tannine verleihen dem Disueri Struktur und machen ihn geschmeidig sowie elegant.

Indio Montepulciano d'Abruzzo

52,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Az. Vin Bove – Abruzzo

Ein sehr intensives und vielschichtiges Bouquet. Der Wein passt sehr gut zu kräftigen Pasta-Gerichten, Grillspezialitäten, Wild oder gereiftem Käse.

Donna Marzia Primitivo

39,00 EUR / 0,75 l

IGP Salento Rosso – trocken

Weingut Az. Ag. Conti Zecca – Leverano

Volles Bouquet, intensive reife Frucht und Gewürznoten. Im Geschmack samtig trocken und gut strukturiert. Zu reichhaltigen ersten Gängen, rotem Fleisch und reifem Käse.

### Spanien

Valdemar Tempranillo

33,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Bodegas Valdemar – Rioja

Sein Duft sowie sein Geschmack fasziniert mit einer feinen Aromatik von saftigen Brombeeren gepaart mit schwarzen Johannisbeeren und Veilchen.

### Portugal

Tapada de Villar Tinto

45,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Quinta das Arcas – Alentejo

Dunkler Wein mit komplexer Struktur, körperreich mit gut integrierter Säure und weichem Tannin. Perfekt für Gegrilltes und reifen Käse.

# Cocktails und Co.

## *Longdrinks und Cocktails*

Cuba Libre Havana Club Anejo Especial, Coca Cola	9,00 EUR
Caipirinha Cachaça 51, Crushed Ice, Limetten, Rohrzucker	10,50 EUR
Mojito Pampero Blanco, Crushed Ice, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	10,50 EUR
Gin Tonic Tanqueray Gin, Tonic	9,00 EUR
Whiskey Cola Stork Club Rye Whiskey, Coca Cola	9,00 EUR
Vodka Lemon Smirnoff Vodka, Bitter Lemon	9,00 EUR
Rum Cola Ron Pampero Especial, Coca Cola	9,00 EUR

# Cocktails und Co.

## *Alkoholfreie Cocktails*

Ipanema 8,50 EUR  
Ginger Ale, Crushed Ice, Limetten, Rohrzucker

Mosquito 8,50 EUR  
Tonic, Crushed Ice, Minze, Limetten, Rohrzucker

## *Spirituosen*

Ramazzotti 5,60 EUR / 4 cl

Jägermeister 5,40 EUR / 4 cl

Havelländer Obstler 4,40 EUR / 4 cl

Grappa Nonino Vuisinâr 7,10 EUR / 4 cl

Nordhäuser Doppelkorn 5,40 EUR / 4 cl

# Getränkepakete

Stellen Sie ihr individuelles Getränkepaket zusammen aus den verschiedenen Bausteinen oder entscheiden Sie sich für eine unserer Pauschalen.

Alle Angebote können untereinander kombiniert werden.

## „Durstlöscher“

Lichtenauer Mineralwasser still und medium

Fruchtsäfte und -nektare (z. B. Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Maracujanektar)

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Lichtenauer Bitter Lemon und Tonic Water

Kaffee und Tee Spezialitäten

4 Stunden

22,00 EUR pro Person

6 Stunden

24,00 EUR pro Person

8 Stunden

26,00 EUR pro Person

## „Genuss Momente“

Prosecco

Lübzer Pils vom Fass, Lübzer Schwarzbier, Erdinger Flaschenbiere,

Berliner Weisse in rot und grün, Lübzer Lemon, Lübzer alkoholfrei

Hauswein weiß, rose und rot

4 Stunden

32,00 EUR pro Person

6 Stunden

34,00 EUR pro Person

8 Stunden

36,00 EUR pro Person

## „Darf es noch etwas mehr sein?“

Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry

Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre,

Caipirinha, Mojito, Ipanema, Mosquito

4 Stunden

38,00 EUR pro Person

6 Stunden

40,00 EUR pro Person

8 Stunden

42,00 EUR pro Person

# Getränkepauschalen

## *Nordstern*

Lichtenauer Mineralwasser still und medium

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Lübzer Pils vom Fass, Erdinger Flaschenbiere

Hauswein weiß

Hauswein rot

4 Stunden

39,00 EUR pro Person

6 Stunden

44,00 EUR pro Person

8 Stunden

49,00 EUR pro Person

## *Graf Zeppelin*

1 Glas Prosecco zur Begrüßung

Lichtenauer Mineralwasser still und medium

Fruchtsäfte und -nektare (z. B. Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Maracujanektar)

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Lübzer Pils vom Fass, Erdinger Flaschenbiere

Hauswein weiß

Hauswein rot

Kaffee und Tee Spezialitäten

4 Stunden

49,00 EUR pro Person

6 Stunden

54,00 EUR pro Person

8 Stunden

59,00 EUR pro Person