



Kongresshotel Potsdam
+ AM TEMPLINER SEE +

*Herzlich willkommen
an Bord unserer Luftschiffe*

Tagungspauschalen	– 2 –
Begrüßungskaffee	– 3 –
Kaffeepausen	– 4 –
Kreativ-Pausen	– 5 –
Canapés & Fingerfood	– 7 –
Lunch-/Dinnerbuffet	– 8 –
Imbissbuffets	– 12 –
Menüs	– 13 –
Lunchpakete	– 14 –
Getränkekarte	– 15 –
Bankettwein	– 17 –
Schaumwein	– 19 –

Kontakt

Veranstaltungsreservierung:

Telefon 0331 907-75555

E-Mail veranstaltung@hukg.de



Tagungspauschalen

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

- „Nordstern“ – Standardpauschale** 50,00 Euro pro Person
1 Tagungsraum* der Personenanzahl
entsprechend, inklusive Standardtechnik
Kaffeepause vormittags mit Kaffee und Tee
Mittagessen als Lunchbuffet
Mineralwasser, Apfel- oder Orangensaft zum Mittagessen
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee und Tee
- + 2 alkoholfreie Getränke im Tagungsraum p. P.
 - + Gebäck zu den Kaffeepausen
- „Graf Zeppelin“ – Businesspauschale** 55,00 Euro pro Person
Leistungen der oben genannten Standardpauschale zzgl.
- + 1 herzhafter Snack am Vormittag p. P.
 - + 2 alkoholfreie Getränke am Vormittag im Tagungsraum p. P.
 - + 1 süßer Snack am Nachmittag p. P.
 - + 2 alkoholfreie Getränke am Nachmittag im Tagungsraum p. P.
- „Viktoria Luise“ – Komfortpauschale** 58,00 Euro pro Person
Leistungen der oben genannten Standardpauschale zzgl.
- + unbegrenzt alkoholfreie Getränke im Tagungsraum
 - + 1 herzhafter Snack am Vormittag p. P.
 - + Obst zur Kaffeepause am Vormittag
 - + 1 süßer Snack am Nachmittag p. P.
 - + Joghurt zur Kaffeepause am Nachmittag p. P.

Hinweis: Tagungspauschale buchbar ab 10 Personen

* Bei Buchung des Kongress-Saals mit weniger als 130 Personen wird ein Aufschlag in Höhe von 500,00 Euro berechnet, bei Buchung der Räume 0.226 (147 m²) oder 0.214 (219 m²) mit weniger als 30 Personen wird ein Aufschlag in Höhe von 150,00 Euro berechnet



Begrüßungskaffee

Stellen Sie Ihren kulinarischen Tagesablauf selbst zusammen, oder erweitern Sie Ihre Tagungspauschale, und wählen Sie aus folgenden Komponenten:

Alle Pausen enthalten frisch gebrühten Jacobs Kaffee und eine Auswahl an Ronnefeldt Tees.

Brandenburger Pause Obstdisplay Schusterjungs mit Schinkenspeckwürfel und Bauernsülze Harzröllchen auf Graubrot	10,00 Euro pro Person
Vitale Pause Obstdisplay Müsli mit Früchten und Nüssen Frischer Obstsalat Joghurt Direkt gepresster Orangen- und Grapefruitsaft	12,00 Euro pro Person
Knusprige Pause Obstdisplay Kellogg's-Cornflakes-Bar mit frischer Milch und Früchten Müsliriegelbar Früchtequark oder Vanillequark	12,00 Euro pro Person
Fitmacher-Pause Gemüsesticks mit verschiedenen Dips Tomate – Mozzarella Blauschimmelkäsecreme mit Kräckern oder Pumpernickel	12,00 Euro pro Person

Hinweis: Gern bieten wir Ihnen ab 50 Personen individuell zusammengestellte Pausen an.



Kaffeepausen

Der Klassiker Teegebäck und Obstdisplay dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	8,00 Euro pro Person
Kleine Pause „Berliner“ Mini-Pfannkuchen und Obstkorb dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	8,00 Euro pro Person
Streusel-Pause Obstplatte frischer Butterkuchen und Streuselkuchen dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	8,50 Euro pro Person
Kuchen-Pause Früchtekorb und frischer Obstblechkuchen dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	8,50 Euro pro Person
Früchte-Pause Saisonale Obsttartelettes Fruchtsalat und Obstdisplay dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	9,50 Euro pro Person
Wiener Pause Apfelstrudel und Gugelhupf mit Vanillesauce Obstdisplay dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	11,00 Euro pro Person
Pariser Pause belegte Croissants mit Schinken, Pyrenäen-Käse, Brie, französischer Salami Obstdisplay dazu frisch gebrühter Kaffee und Tee	10,00 Euro pro Person



Kreativ-Pausen

Alle Pausen enthalten frisch gebrühten Jacobs Kaffee und eine Auswahl an Ronnefeldt Tees.

Optional können Sie folgende Heißgetränke dazuwählen:

Café crème	1,90 Euro/Tasse
Espresso	2,20 Euro/Tasse
Doppelter Espresso	3,40 Euro/Tasse
Milchkaffee	2,50 Euro/Tasse
Latte macchiato	2,80 Euro/Glas

Plunder-Pause 6,00 Euro pro Person
Ofenfrisches Plundergebäck

Power-Pause 8,00 Euro pro Person
Actimel
Cookies mit Chocolate Chips
Obstkorb nach Jahreszeit

Englische Pause 8,50 Euro pro Person
Finger-Sandwichs mit Salami, Lachs,
Roastbeef und Geflügelschinken
Traditioneller English Tea Cake

Französische Pause 9,50 Euro pro Person
Ofenfrisches Croissant mit Brie
und gekochtem Schinken
Kleine gefüllte Windbeutel mit Schokohaube

Orientalische Pause 8,50 Euro pro Person
Ayran-Joghurt-Drink
Gemüsefinger mit Hummusdip
Milchreis mit Nüssen und Honig

-> weiter



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

Rosa Roastbeef

Französischem Brie

Italienischer Salami

Cherrytomaten und Mozzarella

Luftgetrocknetem Schinken und Honigmelone

Emmentaler Käse mit Rebenbeeren

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

Barbarie-Entenbrust und Kumquat

Riesengarnelenschwänzen und Aioli

Gänseleberparfait

Mortadella



Lunch-/Dinnerbuffet

Wir bieten Ihnen täglich unser marktfrisches Lunch- und Dinnerbuffet im Restaurant „Zeppelin“ oder im Restaurant „Lemon“ an.

Hier verwöhnen wir Sie mit verschiedenen Vorspeisen, einem reichhaltigem Salatbuffet und einer leckeren Tagessuppe. Des Weiteren bietet Ihnen unser Küchenteam täglich wechselnd je ein Fisch-, ein Fleisch- und ein vegetarisches Hauptgericht. Den krönenden Abschluss bildet unsere süße Verführung.

Standardbuffet (inkl. einem Mineralwasser 0,25 l) 25,00 Euro pro Person

Für verschiedenste Anlässe empfehlen wir Ihnen nachfolgende Buffets. Selbstverständlich kreiert Ihnen unser Küchenchef auch gerne ein individuelles Buffet, ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Brandenburger Buffet 26,00 Euro pro Person
(ab 20 Personen)

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

Suppe

- „Bolles“ Kartoffelsuppe mit Knacker

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



Lunch-/Dinnerbuffet

Leicht und locker

25,00 Euro pro Person

(ab 20 Personen)

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

Suppe

- Gemüse in seinem Fond mit gezupften Gartenkräutern

Hauptgang

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

Nachspeise

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



Lunch-/Dinnerbuffet

Aus deutschen Ländern
(ab 20 Personen)

28,00 Euro pro Person

Vorspeise

- Gebratenes Zanderfilet in Rieslinggelee
- Gebratene Kalbs- und Rinderhüfte mit eingelegten Feldfrüchten
- Mild Geräuchertes aus Nord- und Ostsee mit Apfelmeerrettich
- Feiner Krabbensalat in Honig-Senf-Dill-Sauce
- Marktfrische Salate vom Buffet
- Rustikale Brotauswahl und Partybrötchen mit frischer Bauernbutter

Hauptgang

- Kalbstafelspitz mit „Frankfurter Grüner Sauce“, dazu Majorankartoffeln
- Rotbarschfilet „Müllerin“
- Schweinelendchen auf Rotwein-Schalotten mit Spätzle
- Bunte Gemüseauswahl

Nachspeise

- Bayerische Creme mit Fruchtpüree
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Apfelstrudel an Amarettoschaum
- Omas Früchte-Blechkuchen mit Schlagrahm
- Winzercreme mit buntem Traubensalat



Lunch-/Dinnerbuffet

Euro-Asia-Bufferet (ab 20 Personen)

28,00 Euro pro Person

Vorspeise

- Sushi mit Ingwer, Soja und Wasabi
- Gefüllter Kräuter-Wrap mit Gouda, Salat und Sprossen
- Glasnudelsalat mit Muerrpilzen und Geflügelstreifen
- Heringsfilets in Dill und Rote-Bete-Marinade
- Brandenburger Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Mini-Boulette mit Kartoffelsalat

Suppe

- Miso Suppe mit Gemüse und Soja

Hauptgang

- Terrijaki-Ente an Shiitake-Nudeln mit Bambussprossengemüse
- Gegrillter Lachs auf Crevettenrahm mit Blattspinat und Dillkartoffeln
- Nudelaufbau mit Tomate und Lauch, mit Edamer überbacken

Käse

- Holländischer Käse in Würfeln mit Trauben und Salzgebäck

Nachspeise

- Vla, flüssiger Vanillepudding
- Fruchtiger Salat mit Minze
- Mousse au Chocolat
- Süßes aus „Großmutter's Backstube“ mit Schlagrahm
- Brandenburger Beerenweingrütze



Lunch-/Dinnerbuffet

Galabuffet
(ab 25 Personen)

49,00 Euro pro Person

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

Suppe

- Beeftea vom irischen Rind mit Spitzmorcheln

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-Creme im Schokobecher



Imbissbuffet

Ob als Begrüßungsimbiss oder an Stelle eines vollwertigen Lunchbuffets können Sie zwischen folgenden Imbissbuffets wählen:

Break & Eat Classic

2 halbe belegte Brötchen und unsere Tagessuppe

8,50 Euro pro Person

Break & Eat I

Penne rigate mit Tomaten, Broccoli und Pinienkernen
Marinierte Gemüse im Glas, Parmaschinken auf Oliven-Ciabatta
Mini-Mozarella mit Kirsch-Tomaten
Salate von frischen Früchten, Tiramisu

16,00 Euro pro Person

Break & Eat II

Chili con carne, Nachos, Guacamole und Sour Cream
Wraps mit Eisbergsalat und Lachs
Poulardenmedaillon mit Chilibohnen-Mousse,
Gemüsetifte mit Dips
Mousse au Chocolat, Fingerobst

22,00 Euro pro Person

Break & Eat III

Berliner Erbsensuppe mit Eisbeinflisch, Croûtons
Vollkorn-Käse-Ecken, Tomatensalat in Balsamico
Mini-Bouletten mit Essiggemüsen
Apfeltarte, rote Beerengrütze

22,00 Euro pro Person

Break & Eat IV

Mildes indisches Geflügelcurry, gelber Reis, Mangochutney
Spreewälder süß-sauer marinierte Gurken
Gebakener Tofu, Scampispieß mit Chilidip
Bananen-Mousse mit Mangopüree, Käse-Limetten-Tarte

22,00 Euro pro Person

Break & Eat V

Kartoffel-Spinat-Gratin, Tomatensalsa
Käsepralinen mit pikantem French Toast, Finger-Sandwiches
Krabben und Staudensellerie im Löffel
Nussecken, Schokoladenpudding mit Vanillesauce

22,00 Euro pro Person



Menüs

Unser Küchenchef stellt Ihnen gern ein Menü Ihren Wünschen entsprechend zusammen. Natürlich können Sie sich auch selbst ein Menü zusammenstellen. Eine Auswahlmöglichkeit haben wir auf einer separaten Liste zusammengestellt und senden Ihnen diese auf Wunsch zu.

3-Gang-Menü ab 25,00 Euro pro Person
Suppe, Hauptgang, Dessert

3-Gang-Menü ab 28,00 Euro pro Person
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang-Menü ab 32,00 Euro pro Person
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert



Lunchpakete

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

Rustikal	8,00 Euro pro Person
1 Kanten Brot	
1 Paar Knacker	
1 Stück Emmentaler Käse	
Radieschen, Gewürzgurke, Tomate	
Leicht & Locker	8,50 Euro pro Person
2 Stück Obst – nach Saison	
3 Sorten Gemüsesticks mit Dip	
1 Becher Joghurt	
1 Müsliriegel	
Regional	10,00 Euro pro Person
2 Stück Laugenkonfekt	
1 gekochtes Ei	
Gewürzgurke, Tomate	
4 Stück Mini-Bouletten	
1 Schokoriegel	
Alles was der Tag braucht	10,00 Euro pro Person
2 belegte Brötchen	
1 Müsliriegel	
frisches Obst – nach Saison	
1 Apfelschorle 0,5 l	
Getränkeversorgung 0,5 l PET-Flaschen	1,50 Euro pro Stück
Vita Cola; Vita Cola light	
Fanta	
Lichtenauer Mineralwasser	
Apfelschorle	
Lichtenauer Wellness Balance/Birne-Parchita	
Lichtenauer Wellness Vital/Traube-Papaya	
Eistee (verschiedene Geschmacksrichtungen)	



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

2007er Detzemer Würzgarten, Riesling Kabinett, halbtrocken Weingut Familie Rauhen – Thörnich, Mosel-Saar-Ruwer	23,00 Euro/0,75 l
2006er Grauer Burgunder, QbA, trocken Weingut Ernst Bretz – Bechtholsheim, Rheinhessen	22,00 Euro/0,75 l
2007er Riesling, QbA, trocken Reichsrat von Buhl – Deidesheim, Pfalz	27,00 Euro/0,75 l

FRANKREICH

2006er Côtes de Gascogne blanc, Vin de Pays Domaine de Maubet – Noulens, Gascogne	18,00 Euro/0,75 l
2007er Chardonnay Domaine Fontenelles, Vin de Pays d'Oc Vignerons de Puisserguier – Quarante Languedoc-Roussillon	24,00 Euro/0,75 l

ITALIEN

2006er Bianco della Casa, IGT, „La Reggia“ Venetien	16,00 Euro/1,0 l
2007er Pinot Grigio, IGT, „Insieme“ Venetien	21,00 Euro/0,75 l
2007er Gavi del Comune di Gavi, DOCG Monfiore – Castel Boglione, Piemont	29,00 Euro/0,75 l

NEUE WELT

2007er „Timbili“ Steen Ernst & Co – Stellenbosch, Südafrika	22,00 Euro/0,75 l
--	-------------------

Roséwein

DEUTSCHLAND

2007er Rosé, QbA, trocken Reichsrat von Buhl – Deidesheim, Pfalz	28,00 Euro/0,75 l
---	-------------------

Wir servieren den zum Veranstaltungstermin aktuellen Weinjahrgang.



Bankettwein

Rotwein

DEUTSCHLAND

2006er Spätburgunder, QbA, trocken 27,00 Euro/0,75 l
Weingut Walter Hensel – Bad Dürkheim, Pfalz

FRANKREICH

2006er Merlot Dom. Fontenelles, Vin de Pays d’Oc 22,00 Euro/0,75 l
Vignerons de Puisserguier – Quarante,
Languedoc-Roussillon

2006er Château Etang des Colombes - Tradition 25,00 Euro/0,75 l
Corbières A.C. – Lezignan,
Languedoc-Roussillon

2005er „Cuvée Prestige“ rouge, Premières Côtes de Blaye A.C. 34,00 Euro/0,75 l
Château du Grand Barrail – Blaye, Bordeaux

ITALIEN

2007er Rosso della Casa IGT „La Reggia“ 18,00 Euro/1,00 l
Venetien

2007er Merlot del Veneto IGT „La Reggia“ 19,00 Euro/0,75 l
Venetien

2007er Nero d’Avola IGT 21,00 Euro/0,75 l
Cataldo – Menfi, Sizilien

2007er Chianti DOCG 25,00 Euro/0,75 l
Poggio Capponi – Montelupo, Toskana

SPANIEN

2007er Valdemar tinto D.O. 26,00 Euro/0,75 l
Bodegas M. Bujanda – Oyón Álava, Rioja

NEUE WELT

2007er „Timbili“ Shiraz 24,00 Euro/0,75 l
Ernst & Co – Stellenbosch, Südafrika

Wir servieren den zum Veranstaltungstermin aktuellen Weinjahrgang.



Schaumwein

Sekt

Bernhard Massard Tradition trocken	21,00 Euro/0,75 l
	3,50 Euro/0,1 l

Prosecco

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