

Selbst ist der „Grillmeister“

Bei angenehmen Temperaturen und einem Blick auf den Templiner See lädt unser Eventgarten zum Verweilen ein. Wählen Sie aus unserem Angebot Ihr Grillpaket aus und genießen Sie die selbst gegrillten Spezialitäten. Zusätzlich bieten wir Ihnen drei Getränkepauschalen an, so dass Ihrem Grillevent in gemütlicher Runde nichts mehr im Wege steht.

Grillpaket 1

- 4–5 verschiedene Salate, Brot- & Brötchenauswahl mit Butter
- 1 Gemüsespieß, 1 Bratwurst, 1 Schweinekammsteak
- Backkartoffel mit Kräuterschmand, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup
- 1 Tagesdessert

19,00 EUR p. P.

Grillpaket 2

- 4–5 verschiedene Salate, Brot- & Brötchenauswahl mit Butter
- 1 Bratwurst, 1 Lachsfilet in Zitronenöl, 1 mariniertes Hähnchenfilet
- Backkartoffel mit Kräuterschmand, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup
- 1 Tagesdessert, frische Früchte

21,00 EUR p. P.

Grillpaket 3



- 4–5 verschiedene Salate, Brot- & Brötchenauswahl mit Butter
- Maiskolben, 1 Halloumi, 1 vegetarische oder vegane Bratwurst
- Backkartoffel mit Kräuterschmand, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup
- 1 Tagesdessert

18,00 EUR p. P.

Getränkepauschale 1

- 1 Somersby Cider 0,33 l (Fl.)
- Mineralwasser pur/medium
- Lübzer Pils 0,33 l (Fl.)

20,00 EUR p. P.

Getränkepauschale 2

- 1 Somersby Cider 0,33 l (Fl.)
- Mineralwasser pur/medium
- Hausweine rot/weiß
- Lübzer Pils 0,33 l (Fl.)

24,00 EUR p. P.

Getränkepauschale 3

- 1 Somersby Cider 0,33 l (Fl.)
- Mineralwasser pur/medium
- regionaler Weiß- oder Rotwein vom Werderaner Wachtelberg
- Lübzer Pils 0,33 l (Fl.)

26,00 EUR p. P.



Unser Tipp

Für 30,00 EUR pro Stunde können Sie Ihren eigenen Koch hinzubuchen.

Getränkepauschalen

Nur in Verbindung mit einem Grillpaket und für einen Zeitraum von 3 Stunden gültig.

Reservierung & Buchung

Telefon: +49 331 907 75 555, E-Mail: veranstaltung@hukg.de

Unser Kongress- und Eventteam berät Sie gern zu unseren Grillangeboten in Begleitung unserer Küche. Angebote dazu finden Sie auch in unserer Bankettmappe.

Allgemeine Informationen

Da sich die Grillmöglichkeit in unserem Eventgarten befindet, bitten wir Sie darauf zu achten, dass der Platz in einem sauberen und ordentlichen Zustand verlassen wird.

Aus Sicherheitsgründen können wir dieses Angebot nur bis einschließlich Waldbrandstufe 3 zur Verfügung stellen.

© Stand: 01/2021, Änderungen vorbehalten



Bestellung – Selbst ist der „Grillmeister“

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie, die Bestellung spätestens 2 Tage vor dem Grillabend an uns weiterzuleiten. Bitte geben Sie dafür die ausgefüllte Bestellung bis 16:00 Uhr an unserer Rezeption ab oder senden Sie diese vorab an Ihren Veranstaltungsbetreuer. Das Angebot gilt für Gruppen von 5 bis 30 Personen. (Größere Gruppen bitte auf Anfrage.)

Veranstaltung:		
Ansprechpartner:		
Telefonnummer:	E-Mail:	
Datum:	Uhrzeit:	Personenanzahl:

Unser Tipp

Für 30,00 EUR pro Stunde können Sie Ihren eigenen Koch hinzubuchen.

Ja, wir möchten einen Koch buchen.

- 1 Std.
- 2 Std.
- 3 Std.

Getränkepauschalen

Nur in Verbindung mit einem Grillpaket und für einen Zeitraum von 3 Stunden gültig. Weitere alkoholfreie Getränke können auf Anfrage bereitgestellt werden. Wir beraten Sie gern.



Bitte kreuzen Sie das gewünschte Angebot an und vermerken Sie die Stückzahl.
Kombinationen der Grillpakete sind möglich.

Grillpaket 1	Grillpaket 2	Grillpaket 3
<ul style="list-style-type: none"> • 4–5 verschiedene Salate, Brot- & Brötchenauswahl mit Butter • 1 Gemüsespieß, 1 Bratwurst, 1 Schweinekammsteak • Backkartoffel mit Kräuterschmand, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup • 1 Tagesdessert 	<ul style="list-style-type: none"> • 4–5 verschiedene Salate, Brot- & Brötchenauswahl mit Butter • 1 Bratwurst, 1 Lachsfilet in Zitronenöl, 1 mariniertes Hähnchenfilet • Backkartoffel mit Kräuterschmand, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup • 1 Tagesdessert, frische Früchte 	<ul style="list-style-type: none"> • 4–5 verschiedene Salate, Brot- & Brötchenauswahl mit Butter • Maiskolben, 1 Halloumi, 1 vegetarische oder vegane Bratwurst • Backkartoffel mit Kräuterschmand, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup • 1 Tagesdessert
19,00 EUR p. P.	21,00 EUR p. P.	18,00 EUR p. P.
Pauschale 1	Pauschale 2	Pauschale 3
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Somersby Cider 0,33 l (Fl.) • Mineralwasser pur/medium • Lübzer Pils 0,33 l (Fl.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Somersby Cider 0,33 l (Fl.) • Mineralwasser pur/medium • Hausweine rot/weiß • Lübzer Pils 0,33 l (Fl.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Somersby Cider 0,33 l (Fl.) • Mineralwasser pur/medium • regionaler Weiß- oder Rotwein vom Werderaner Wachtelberg • Lübzer Pils 0,33 l (Fl.)
20,00 EUR p. P.	24,00 EUR p. P.	26,00 EUR p. P.

Einen guten Appetit wünscht...

Ihr Team vom Kongresshotel Potsdam

