



BANKETTMAPPE
FÜR DIE WINTERTAGE



Menüs & Buffets im Winter

Hier finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge von Oktober bis Dezember. Wünschen Sie weitere Ideen für Buffets, Menüs, Canapés und Fingerfood, bieten wir Ihnen gern auf Anfrage eine reichhaltige Auswahl an.

Wintermenüs	3
Martinsgans-Buffets	6
Winterbuffets	8

Kontakt

Convention Sales Team
Telefon +49 331 907-75 555
veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de

Wintermenüs

Wintermenü 1

34,00 EUR pro Person

Vorspeise

Feine Sellerie Panna Cotta auf Feldsalat
trifft Rotwein-Zwiebel-Marmelade
und Räucherlachs

Hauptgänge

Rote-Bete-Risotto mit geschwenktem Pak Choi
und einem Zitronenschaum

oder

Geschmorte Landentenbrust mit Orangenglasur
an gebuttertem Rosenkohl mit Bacon-Note
trifft Glühweinsauce und Schupfnudeln

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen
trifft einen süßen Salat vom Jonagold-Apfel

Wintermenüs

Wintermenü 2

35,00 EUR pro Person

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Curry
dazu gebratene Streifen von der Landpute

Hauptgänge

Cremiges Waldpilz-Risotto
gekrönt mit gebutterten Knoblauch-Champignons und Lauch
vollendet mit gehobeltem Parmesan und Pamesanchip

oder

Lachsfilet mit einem Chutney von Kirschen und geräucherten Jalapeños
auf Dinkelreis an roter und gelber Mini-Paprika
vollendet durch einen Gartenkräuterschaum

Dessert

Marmorierte Vanille-Rosen-Mousse
auf süßen Pflaumen
in einer Sauce aus Rotwein, Zimt und Nelken

Wintermenüs

Wintermenü 3

36,00 EUR pro Person

Suppe

Maronen-Apfel-Suppe
mit gebackenen Honigpastinaken
verziert mit Petersilien-Öl

Hauptgänge

Klassische Gänsekeule Sous Vide gegart
an regionalem Kürbis-Rotkohl-Gemüse
dazu Kartoffelklöße mit Apfelmushaube vom Jonagold-Apfel

oder

Getrüffelte Pasta in einer leichten Weinsauce
gepaart mit Mangold, frischen Feigen und Hartkäsespänen
vollendet mit Chorizo-Crumble

Dessert

Waldbeeren-Chutney
mit Zitronen-Basilikum-Schaum
auf knusprigem Keksboden

Winterbuffets

ab 20 Personen

Martinsgans-Bufferet 1

25,00 EUR pro Person

Suppe

Maronencremesüppchen

Vorspeisen

Salatspezialitäten vom Buffet mit saisonalen Salaten

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Hauptgang

Gegrillte Brustscheiben von der Martinsgans

mit Orangen-Apfel-Sauce,

feinem Apfelrotkraut und würzigem Rahmkraut

kleine Kartoffelklöße und herzhafte Serviettenknödel

Dessert

Kleine Apfel-Tarte-Tatin an Karamellsauce

Winterbuffets

ab 20 Personen

Martinsgans-Bufferet 2

26,00 EUR pro Person

Suppe

Essenz von Waldpilzen

Vorspeisen

Salatspezialitäten vom Buffet mit saisonalen Salaten

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Hauptgang

Geschmorte Martinsganskeule

in Lebkuchenrahm

mit feinem Cassis-Blaukraut, Grünkohl

und hausgemachten Macaire Kartoffeln

Dessert

Crème Brûlée im Souffléförmchen

mit Zwergorangen-Kardamom-Kompott

Winterbuffets

ab 20 Personen

Winterbuffet 1

27,00 EUR pro Person

Suppe

Cremige Senfgurkensuppe mit Bacon

Vorspeisen

Pastrami-Rote-Bete-Röllchen auf Sellerie-Aprikosen-Salat
Winterliche Salatauswahl mit dreierlei Dressing

Hauptgänge

Variation von Entenbrust und Gänsekeule
mit Apfelrotkraut und Grünkohl
kleine Kartoffelklöße und herzhafte Serviettenknödel

Gebratener Loin vom Winter-Kabeljau
mit geschwenkten Kürbiswürfeln
und Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Desserts

Schokoladenmousse mit Kirschgrütze
Bratapfel mit salzigem Butterkaramell-Eis

Winterbuffets

ab 20 Personen

Winterbuffet 2

29,00 EUR pro Person

Suppe

Wildconsommé mit Nelken, Zimt und Koriander

Vorspeisen

Schweinebäckchen auf Rotkohl

mit Johannisbeeren-Chutney und Karotten-Thymian-Mousse

Pilzkräuterschnitte mit Waldpilzerde garniert

Winterliches Salatbuffet mit dreierlei Dressing

Hauptgänge

Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Preiselbeeren

Rosenkohl verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat

kleine Kartoffelklöße

Gebratenes Zanderfilet

an feinem Wintergemüse mit Hummerbuttersauce

Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Zwiebeln und Kürbiskernen

Desserts

Schokoladenbrunnen mit Obstvariation

Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout

Käseauswahl mit Rebenbeeren und Salzgebäck

Winterbuffets

ab 20 Personen

Winterbuffet 3

36,00 EUR pro Person

Suppe

Fruchtiges Schaumsüppchen vom Kürbis

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust

auf Schwarzwurzelpuree und karamellisierten Walnüssen

Wildschweinschinken an Salat von Ananas, Galiamelone und Melisse

Winterliche Salatauswahl mit dreierlei Dressing

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacken

mit Kartoffeltörtchen, Honig-Rüben-Ragout
und Oregano-Schwarzwurzeln

Kapseehecht-Rückenfilet mit geröstetem Wurzelgemüse
mit Perlzwiebeln und kleinen pikanten Kartoffeln

Spinat Cappelletti in Trüffelbutter

mit Kürbiswürfeln, Babyspinat und Walnuss-Kerbel-Pesto

Desserts

Kürbis-Brombeer-Schnitte auf Kürbiskernbiskuit

Schokoladenbrunnen mit Obstvariation

Französische Käseauswahl mit Birnensenf

Butter, Brot und Brötchenauswahl