KONGRESSHOTEL
POTSDAM

HOCHZEITSMAPPE

Übersicht

Locations	3
Hochzeitspauschalen	5
Buffetauswahl	8
Kaffeetafeln	11
Mitternachtssnacks	12
Getränkepauschalen	13
Dekoration	15
Referenzen und Empfehlungen	17

Kontakt

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

Locations

Kaminzimmer

ca. 112 m² - für 25 bis 60 Personen

Eine exklusive Vermietung des Kaminzimmers ist möglich ab einem Mindestumsatz/-verzehr von 1.500,00 EUR.

Gipfel Stüberl

ca. 96 m² - für 20 bis 80 Personen

Eine exklusive Vermietung des Gipfel Stüberls ist möglich ab einer Raummiete von 1.500,00 EUR (bei 51-80 Personen) oder 3.500,00 EUR (bei 20-50 Personen).

Locations

Restaurant Zeppelin

I: ca. 267 m² - für 25 bis 99 Personen
komplett: ca. 498 m² - für 100 bis 180 Personen

Eine exklusive Vermietung des Restaurants Zeppelin ist möglich ab einem Mindestumsatz/-verzehr von 4.000,00 EUR (bei 25-99 Personen) oder 6.500,00 EUR (bei 100-180 Personen).

Freie Trauung

Wiesenfläche in unserem Eventgarten - für 30 bis 80 Personen

Eine freie Trauung ist von Mai bis September bei schönem Wetter täglich ab 12:00 Uhr buchbar.

Hochzeitspauschalen

ab 30 Personen

Freie Trauung

51,00 EUR pro Person

Aperitif
1 Glas Hugo oder Aperol Spritz

Flying Fingerfood
Bitte wählen Sie 3 Komponenten aus:
Hähnchen-Saté mit rotem Curry und Mango-Ingwer-Chutney
Grillgemüsespieße mit Rucola Pesto (vegan)
Marmorierte Basilikum-Mozzarella-Mousse an Ratatouille-Salat
Gebackene Garnele im Knusperteig mit Orangen-Pfirsich-Relish
Leicht geräucherte Lachsforelle mit Gurkenstreifen und Meerrettichjoghurt
Gratinierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig und gerösteten Walnüssen
Spieß von frischem, exotischem Obst (vegan)
Passionsfrucht-Schaumkuss mit Zartbitterschokolade umhüllt
New York Brownie mit Cassis-Mousse
Grapefruit-Matcha-Würfel
Kirschschnitte mit knusprigem Biskuitboden

Sonstiges
Miete des Eventgartens
Miete der Stühle
Aufbau und Lieferung der Stühle

Zubuchbare Leistungen

Rosenbogen	ab 140,00 EUR
Mr & Mrs Stuhlüberzug	ab 12,00 EUR
Staffelei	ab 10,00 EUR
Brautstrauß	ab 50,00 EUR

Hochzeitspauschalen

ab 20 Personen

Hochzeitspauschale 1

77,00 EUR pro Person

Empfang
1 Glas Prosecco oder Orangensaft

Speisen
Wahl aus einem Buffet
„Typisch Deutsch“ **oder** „Mediterraner Flair“ **oder** „Madrid bis Kapstadt“

Dekoration
weiße Stoffservietten
weiße Tischwäsche
Stuhlhussen in weiß mit oder ohne Schleife
Menü- oder Buffetkarte in schwarz-weiß
Teelicht im Gläschen

Sonstiges
Umbestuhlung des Restaurants
Tafeln oder runde 8er-/10er-Tische
Kühlung der Hochzeitstorte in unserem Kühlraum
Servicepersonal bis 0:00 Uhr
Veranstaltungsdauer bis max. 1:00 Uhr

Die Getränke sind nicht in der Pauschale inkludiert und erfolgt nach Verbrauch laut Bestellung aus unserer Getränkekarte.

Hochzeitspauschalen

ab 20 Personen

Hochzeitspauschale 2

133,00 EUR pro Person

Empfang
1 Glas Sekt oder Orangensaft

Speisen
Wahl zwischen einem individuellen 3-Gänge Menü oder einem Buffet
„Typisch Deutsch“ **oder** „Mediterraner Flair“ **oder** „Madrid bis Kapstadt“

Getränkepauschale 6 Stunden
Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere
Wasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)
Schneider Pfaffmann Chardonnay
Primitivo Salento „Colezione Insieme“ - I.G.T
Espresso, Kaffee, Cappuccino und Teevariationen

Dekoration
weiße Stoffservietten
weiße Tischwäsche
Stuhlhussen in weiß mit oder ohne Schleife
Menü- oder Buffetkarte in schwarz-weiß

Sonstiges
Umbestuhlung des Restaurants
Tafeln oder runde 8er-/10er-Tische
Kühlung der Hochzeitstorte in unserem Kühlraum
Servicepersonal bis 0:00 Uhr
Veranstaltungsdauer bis max. 1:00 Uhr

Buffetauswahl

Typisch Deutsch

Suppe
Steinpilzconsommé

Vorspeisen
Schweinemedaillons garniert mit Kalbslebercrème und Kapernapfel
Kabeljau-Senf-Taler auf Teltower Linsensalat
Wiesenpilzsalat mit Cherrytomaten (vegan)
Gratinierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig
Auswahl von verschiedenen Feinkostsalaten
Weißkraut mit Möhren und Äpfeln (vegan)
Korb mit frischem Landbrot und Baguette (vegan)
Butter und Schmalz

Hauptgänge
Roulade vom Landschwein gefüllt mit Apfel und Bacon in Malzbiersauce
Saisonales Gartengemüse (vegan)

Wildschwein saftig geschmort, Birnenrotkohl
Waldpilz-Kartoffel-Knödel

Zartes Kabeljaufilet mit einer Schnittlauch-Crème-fraîche-Marinade

Vegan
Kleine pikante Kartoffeln mit Schale (vegan)
Schrebergartengemüse und Butterreis (vegan)
Fleischfreie Bratwurst aus Protein und Eiweiß

Desserts
Grüne Grütze (vegan) mit Vanillesauce
Himbeer-Rote-Bete-Creme mit gerösteten Pecannüssen
Saisonal gestaltetes Obstarrangement
Regionale Käseplatte mit Weinbeeren und Kapstachelbeere

Buffetauswahl

Mediterraner Flair

Suppe
Bouillabaisse mit Lachs und Garnelen abgerundet mit Noilly Prat

Vorspeisen
Gespießtes Hähnchenbrustfleisch mit Paprika an Tomatensugo
Marmorierte Basilikum-Mozzarella-Mousse an Ratatouille-Salat
Tomaten-Basilikum-Frischkäse
Frische Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressings
Penne-Rucola-Salat
Ciabatta, Baguette & Butter

Hauptgänge
Rinderfiletspitzen mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gedünsteter Broccoli und Blumenkohl
mit Kichererbsen und Pesto Rosso (vegan)

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Safransauce
Couscous mit Rote Beete und Mandeln verfeinert
abgerundet mit Schwarzkümmel und Aprikosenchutney (vegan)

Vegan
Tortellini Verdura mit Gemüsefüllung (vegan)
Pastasauce Arrabiata mit geschrotetem schwarzen Pfeffer (vegan)

Desserts
Rosmarin Panna Cotta mit Basilikumnocke
Mousse von gerösteten Nüssen, Meersalz und Mirabelle
mit Nougatsauce überzogen
Buttercremeschnitte mit Kaffeenote und Mandelbiskuit

Buffetauswahl

Madrid bis Kapstadt

Suppe
Curry-Zitronengras-Suppe
mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen (vegan)

Vorspeisen
Marinierte Garnelenspieß auf Mango-Minz-Salat
Tapas von Oliven, Bergkäse, Chorizo und Serrano-Schinken
Geschichtete Aubergine gratiniert mit Manchego
Salat von roten Bohnen, Mais und Avocado (vegan)
Frische Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressings
Baguette, Knoblauchbrot & Brötchenauswahl

Hauptgänge
Beef Ribs nach Sous-vide-Verfahren gegart
mit Kirschtomaten und Ananaswürfeln

Gebratene Maispoulardenbrust mit Scamorzakäse und Tomaten
Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Gegrillte Garnelen auf Gemüsepanaché
Gemüse-Couscous (vegan)

Vegan
Süßkartoffel Tikki Masala
Fenchel-Schalotten-Karotten-Gemüse

Desserts
Bananen Chia Cremetörtchen mit Nüssen (vegan)
Schokoladenmousse auf einem Knusperboden
mit schwarzen kandierten Oliven und Orangen
Exotischer Obstsalat mit Limettensaft und Minze abgeschmeckt (vegan)

Kaffeetafeln

ab 20 Personen

inkl. genannter Getränke für 2 Stunden

Nordstern

1 Stück frischer Blechkuchen mit Schlagsahne
unbegrenzt frisch gebrühter Filterkaffee und Tee
Mineralwasser 19,00 EUR pro Person

Graf Zeppelin

1 Stück frischer Blechkuchen mit Schlagsahne
1 Stück Torte von der Landbäckerei Kirstein
unbegrenzt frisch gebrühter Filterkaffee und Tee
unbegrenzt alkoholfreie Getränke 27,50 EUR pro Person

Viktoria Luise

1 Stück frischer Blechkuchen mit Schlagsahne
1 Stück Torte von der Landbäckerei Kirstein
unbegrenzt frisch gebrühter Filterkaffee und Tee
Kaffeespezialitäten nach Wahl
unbegrenzt alkoholfreie Getränke 32,50 EUR pro Person

Sie haben besondere Wünsche oder in unserem Angebot nichts Passendes gefunden?
Gern können Sie auch verschiedene Torten bei uns vorbestellen:

Torten

Cremetorte (12 Stück) ab 54,00 EUR
Fruchttorte (12 Stück) ab 54,00 EUR

Die Preise für Tortenaufsätze oder Marzipanüberzug senden wir gern auf Anfrage zu.

Mitternachtssnacks

Gern bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen einen Mitternachtssnack Ihrer Wahl vor. Sollten diese nachfolgenden Beispiele nicht Ihren Wünschen entsprechen, erstellt unser Küchenchef gern einen individuellen Vorschlag für Sie.

Mitternachtssnack 1

Schusterjunge und Roggenbrot mit Schmalz und Butter
Gulaschsuppe mit Landbrot 12,50 EUR pro Person

Mitternachtssnack 2

Emmentaler Würfel mit Rebenbeeren und Salzgebäck
Chilli con Carne mit Fladenbrot 14,00 EUR pro Person

Mitternachtssnack 3

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck
Currywurst als Fingerfood
Lauch-Selleriecrème-Suppe mit Parmachip 20,50 EUR pro Person

Getränkepauschalen

Die Berechnung erfolgt nach einem bestellten Zeitfenster und pro Person.

„Genuss Momente"

Prosecco
Lübzer Pils vom Fass, Lübzer Schwarzbier vom Fass, 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

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

Kaffeespezialitäten schenken wir gern gegen einen Aufpreis von 3,50 EUR pro Person aus.

Dekoration

Tischdekoration

Tischgesteck	ab 25,00 EUR
Tischband einfach gelegt verschiedene Farben auf Anfrage	5,00 EUR pro Tisch
Stehtisch ohne Husse	10,00 EUR pro Tisch

Servietten

Stoff-Serviette weiß	ohne Berechnung
Stoff-Serviette mit zweiter farbiger Papierserviette gelegt verschiedene Farben auf Anfrage	2,50 EUR pro Stück

Kerzen

Teelichter	0,95 EUR pro Stück

Dekoration

Speise- und Getränkekarten

Karte mit Farbdruck	1,00 EUR pro Stück
Karte mit Bild und Farbdruck Vorlage erforderlich	2,50 EUR pro Stück
Platzkärtchen mit Namen oder Motiv	2,50 EUR pro Stück
Tischreservierungsschilder mit Gruppen oder Familiennamen	1,00 EUR pro Stück

Traditionen

Fackeln	5,00 EUR pro Stück
Feuerschalen	40,00 EUR pro Stück
Baumstammsägen	ab 50,00 EUR

Mobiliar

Stuhlhusse weiß mit oder ohne Schleife Stretchhusse weiß oder schwarz	12,00 EUR pro Stück
Stuhlhusse weiß mit farbiger Schleife	15,00 EUR pro Stück

Umbaupauschalen

Aufwandspauschale für individuellen Restaurantumbau	350,00 EUR

Referenzen und Empfehlungen

Technik, Künstler und DJ

Happy Day GbR
Möbelhof 9
14478 Potsdam
Internet: www.happy-day.events

Genrich Veranstaltungen
Straße des Friedens 112
14552 Michendorf OT Langerwisch
Internet: www.genrich-veranstaltungen.de

Fotograf

Gudermoment BY Naemie Guder
Jochen Klepperstraße 7
14469 Potsdam
Internet: www.gudermoment.de

Reinhard & Sommer GbR
Michael Reinhardt
Großbeerenstraße 262
14480 Potsdam
Internet: www.reinhardundsommer.de

Limousinenservice

Carry Grand – Limousinen + Shuttle Service
Marc Eiselt
Gartenstrasse 42
14482 Potsdam
Internet: www.carrygrand.de

Referenzen und Empfehlungen

Hochzeitstorte

Tortenuniversium
Jennifer Bär
Harro-Schulze-Boysen-Straße 14
14974 Ludwigsfelde
Internet: www.tortenuniversium.de

Süße Schwestern
Thomas Gregor
Dortustraße 8
14467 Potsdam
Internet: www.suesse-schwestern.de

Floristik

Blumen-Rühl Event
Thüringer Allee 12, Haus 3
14052 Berlin
Telefon: 030 / 811 10 51
Internet: www.blumen-ruehl.com

nadja meyer Agentur für Floristik und Raumgestaltung
Friedrich-Ebert-Straße 88
14467 Potsdam
Internet: www.nadjameyer.de