KONGRESSHOTEL
POTSDAM

Gipfel Stüberl

Übersicht

Alm-Sommer am See	3
Hütten-Burger	5
Elsässer Weinfest	7

Kontakt

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

Ihr Event

Alm-Sommer am See

Erleben Sie mit uns die sommerliche Alm am Templiner See. Von kühlen Erfrischungsgetränken bis zum Gartenschach, bieten wir eine volle Bandbreite an attraktiven Angeboten für einen erlebnisreichen Sommertag.

Empfang
mit Odl Spritz und Radieschenbrot

Speisen
Wählen Sie aus unseren Buffets „Sommerwiese BBQ 1“ oder „Sommerwiese BBQ 2“

Getränkepauschale 4 Stunden
Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere
Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)
Schneider Pfaffmann Chardonnay
Primitivo Salento „Colezione Insieme“ - I.G.T
Espresso, Kaffee, Cappuccino und Teevariationen
Ein Absacker pro Person Obstler oder Odl Kräuterlikör

104,00 EUR pro Person

Buffetauswahl

Sommerwiese BBQ 1

Suppe
Geeistes Melonensüppchen

Vorspeisen
Melonen-Mozzarella-Salat mit Serrano-Streifen
Crudités mit Tomaten-Paprika-Relish (vegan)
Gegrillte Garnelen mit Mango-Papaya-Salat
Curry-Reis-Salat, Nudelsalat und Salate der Saison (vegan)
Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Am Grill zubereitet
Lammkoteletts in Thymian-Öl
Tournedos vom Weidekalb und Duroc-Schwein
Biersteaks mit Köstritzer Schwarzbiermarinade

Vegan
Grillgemüse
Kürbis-Chiasamen-Medaillons mit Kräutern und Gewürzen

Beilagen
Gefüllte Mini-Paprika mit Ratatouille
Kleine Baked Potatoes (vegan) mit Sour Cream
Schnittlauchcrème, BBQ-Sauce (vegan), Knoblauchbutter,
Senf und Curryketchup (vegan)

Desserts
Grapefruit-Matcha-Biskuit mit erfrischender Buttercreme
Grüne Grütze (vegan) mit Vanillesauce
Gemischte Cremeeissorten aus dem Eiscup

Buffetauswahl

Sommerwiese BBQ 2

Suppe
Kaltes Gurkensüppchen mit Schmand und Dillspitzen

Vorspeisen
Salat von Werderaner Feldgemüse in Kräutermarinade (vegan)
Salatspezialitäten vom Buffet mit saisonalen Salaten
Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Gegrilltes & Co.
Spanferkel am Spieß und Bratwurstspezialitäten von der Hausmetzgerei
Sauerkraut, Senf und Ketchup
Entrecote vom Weiderind
Gegrillte Gemüsepfanne mit Kräutern

Burger Station
Pulled Beef und veganer Burger im krossen Burgerbrötchen

Beilagen
Gebackene Ranch-Potatoes mit Sour Crème
Selbstgemachte Barbecue-Saucen und Chutneys
Smokey-Barbecue-Sauce, Feinstes Schalotten-Ingwer-Relish, Paprika-Tomaten-Chutney

Desserts
Havelländer Brombeerragout mit Bourbon-Vanille-Creme (vegan)
Erfrischende Joghurtmousse und Pistaziencreme
auf nussigem Schokoladenboden

Ihr Event

Hütten-Burger

Lust auf einen saftigen Hütten-Burger, ganz nach Ihrem Geschmack? Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kreieren Sie bei uns Ihren individuellen Lieblings-Burger.

Empfang
Mit Bier und Brezeln
Büchsen werfen und Nageln (keine Betreuung bei den Aktivitäten)

Speisen
Classic Burgerbrötchen und Brioche-Brötchen

New-Meat™-Burger aus Gerste, Soja und Erbse
Regionale Beef Pattys aus der Hausmetzgerei
Halloumi Käse-Patty, Crunchy Chik`n Burger

Hausgemachte Burgersauce, Chilisauce, Jalapeños, Basilikum-Pesto
Cheddar Käse, Mozzarella, Emmentaler Käse
Tomatenscheiben, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Rucola, Lollo Bionda,
Pilze, Röstzwiebeln und sonnengereifte Tomaten

Getränkepauschale 4 Stunden
Bier vom Fass
Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)
Schneider Pfaffmann Chardonnay
Primitivo Salento „Colezione Insieme“ - I.G.T 67,00 EUR pro Person

Optional Zu buchbare Leistungen:
Biermeile 20,00 EUR pro Person

Bier – das Lieblingsgetränk in Deutschland! Ob helles, herbes oder Weizenbier, wir stellen für Sie die optimale Biermeile zusammen. Probieren Sie gerne eine unserer Biersorten, so wie das Lübzer oder versuchen Sie eine unserer exklusiven Variante. Zum Wohl!

Ihr Event

Elsässer Weinfest

Für sommerliche Abende am Templiner See lädt unser Gipfel Stüberl ein. Unsere Weinreise durch Europa hält ein Geschmackserlebnis für Jeden bereit. Genießen Sie den Sonnenuntergang am See und lassen Sie den Abend in einer Weinfest Atmosphäre gemütlich ausklingen. Für den Hunger bieten wir süße und herzhafte Flammkuchen, zum Selbstkreieren an.

Empfang
mit Schaumwein und Canapés

Herzhaft
Das Original mit Speck, Zwiebel und Emmentaler

Schafskäse, Oliven, Peperoni, Petersilie,

Lachsstreifen, blanchierter Spinat, Dill

Thunfisch, Tomatenstückchen, Zwiebelringe

Lauch und Ziegenfrischkäse mit oder ohne Speck

Schinkenstreifen, frische Champignons und Emmentaler

Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und frischem gemahlenem Pfeffer

Süß
Bananenstückchen und Zimtzucker, zum Schluss mit Nougat-Sauerrahm garniert

Scheiben von der Birne, gehackte Mandeln und Vanille- oder Zimtzucker

Getränkepauschale 4 Stunden inklusive Weinreise
Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere
Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)
Eine Auswahl verschiedener Weinspezialitäten aus dem Elsass und Europa
Espresso, Kaffee, Cappuccino und Teevariationen

102,00 EUR pro Person