



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)

Hauswein weiß

Hauswein rot

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 Cremeeisorten 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)

Hauswein weiß

Hauswein rot

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 herzhaft 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