



Gipfel Stüberl



Übersicht

Hüttenevent Oktoberfest	3
Hüttenevent Wintertraum	5
Hüttenevent Brotzeit	7
Kick-Off im Gipfel Stüberl	8

Kontakt

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

Ihr Hüttenevent

Herbst

Lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event werden.
Das Hüttenevent Oktoberfest ist buchbar von September bis November.

Empfang

Mit Bier und Brezeln

Büchsen werfen und Nageln (keine Betreuung bei den Aktivitäten)

Speisen

Eine kleine Brotzeit erwartet Sie auf jedem Platz mit:

Ofenfrisches Brot und Butter

Wurst und Schinkenvariationen

Bergkäse und Obadza

garniert mit Tomaten, Radieschen, Essiggurken

Paprika, Senf und Meerrettich

Gefolgt von einem Buffet Ihrer Wahl

„Gipfel Stüberl Buffet 1“ **oder** „Gipfel Stüberl Buffet 2“

Getränkepauschale 4 Stunden

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Wasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Hauswein weiß

Hauswein rot

Kaffee und Teespezialitäten

Ein Absacker pro Person Obstler oder Odl Kräuterlikör

104,00 EUR pro Person

Buffetauswahl

Gipfel Stüberl Buffet 1

Kartoffeleintopf mit Pfifferlingen und Schinkenwürfeln

Tafelspitzsülze mit Rote Beete und Creme Fraîche

Salatbuffet mit saisonalen Salaten, lauwarmem Speckkrautsalat,
Rosenkohl, Karotten, Gurken und junge Blattsalaten
Sowie ofenfrisches Laugengebäck

Roulade vom Landschwein gefüllt mit Apfel, Speck und Zwiebeln

Kleine Kartoffelklöße

Schwarzwurzeln a la creme

„Erdäpfel mit Schwammerlfülle“

überbackene Kartoffeln mit Pilzfüllung und Speck

Rosmarin-Ahorn-Panna Cotta an Waldbeerencocktail

Gipfel Stüberl Buffet 2

Eierschwammerl-Suppe mit Schnittlauch

Salatbuffet mit saisonalen Salaten lauwarmem Speck-Kraut-Salat, Rettich,
Karotten, Gurken und jungen Blattsalaten

Rinderschmorbraten vom Bergrind

Malzbiersauce mit Thymian und Rosmarin

Brezenknödel aus Laugengebäck

Frische Käsepätzle

mit deftigem Bergkäse und Röstzwiebeln

Apfelstrudel an Birnen-Holunder-Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Ihr Hüttenevent

Wintertraum

Lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event werden.
Das Hüttenevent Wintertraum ist buchbar von November bis Februar.

Empfang

Mit Glühwein und Lebkuchen

Büchsen werfen und Nageln (keine Betreuung bei den Aktivitäten)

Speisen

Eine kleine Brotzeit erwartet Sie auf jedem Platz mit:

Ofenfrisches Brot und Butter

Wurst und Schinkenvariationen

Bergkäse und Obadza

garniert mit Tomaten, Radieschen, Essiggurken

Paprika, Senf und Meerrettich

Gefolgt von einem Buffet Ihrer Wahl

„Martinsgans“ oder „Winterbuffet“

Getränkepauschale 4 Stunden

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Wasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Hauswein weiß

Hauswein rot

Kaffee und Teespezialitäten

Ein Absacker pro Person mit Obstler oder Odl Kräuterlikör

104,00 EUR pro Person

Buffetauswahl

Martinsgans-Buffer

Paprika Schmand Suppe

fruchtig aromatisch aus roter Paprika feinem Raucharoma

Salatspezialitäten vom Buffet mit saisonalen Salaten

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Gegrillte Brustscheiben von der Martinsgans

mit Orangen-Apfel-Jus

feines Apfelrotkraut und ein würziges Rahmkraut

kleine Kartoffelklöße und Brezen Knödel aus Laugengebäck

Kleine Apfeltarte an Karamellsauce

Winterbuffet

Steinpilzcremesuppe verfeinert mit Sahne

Rote Beete Nocken auf Pastrami-Sellerie-Salat

Winterliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Variation von Entenbrust und Gänsekeule

mit Apfelrotkraut, Grünkohl

kleine Kartoffelklöße und Brezen Knödel aus Laugengebäck

Gebratener Kabeljau

mit geschwenkten Kürbiswürfeln und Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Krautwickel mit Karotten-Tomaten-Jus

Schokoladenmousse mit Kirschgrütze

Bratapfel mit aromatischen Rum-Eis und Rosinen

Ihr Hüttenevent

Brotzeit

Lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event werden.
Das Hüttenevent Brotzeit ist ab September buchbar.

Empfang

Mit Bier und Brezeln

Büchsen werfen und Nageln (keine Betreuung bei den Aktivitäten)

Speisen

Eine Brotzeit erwartet Sie auf jedem Platz mit:

Ofenfrisches Brot und Butter

Wurst und Schinkenvariationen

Bergkäse und Obadza

garniert mit Tomaten, Radieschen, Essiggurken

Paprika, Senf und Meerrettich

Getränkepauschale 4 Stunden

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Wasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Hauswein weiß

Hauswein rot

Kaffee und Teespezialitäten

Ein Absacker pro Person Obstler oder Odl Kräuterlikör

74,00 EUR pro Person

Kick-Off im Gipfel Stüberl

Abendbuffet Hütte Brotzeit Kombi Warm und Kalt

Tischeindeckung:

Rustikales Brotzeitbrett mit Spezialitäten von unserem Hausmetzger:

Wurstsalat mit Cornichons, Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing

Auswahl an verschiedenem Bergkäse garniert mit Tomaten, Radieserl, Essiggurken,

Zwiebelringen, Paprika, Herzhaften bayrischem Obatzda, Senf und Meerrettich

Ofenfrisches Bauernbrot mit Frischkäse und Griebenschmalz

Suppe

Bergkäse Suppe

Hauptgänge

Pikante Kartoffel Spalten, mit Radieschen und Schalotten mit Leberkäse

Weißwürste mit süßem Senf und Landbrot

Desserts

Schoko Zimt Knödel mit Bourbon Vanille Sauce

Abendbuffet Hütte 2:

Suppe

Lauch Käse Suppe mit Geflügelhackfleisch und Schmelzkäse

Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Rote Beete und Creme Fraiche

Kürbismousse mit pikanter Note auf nussigem Kürbiscrunchboden

Salatbuffet mit saisonalen Salaten, lauwarmem Speckkrautsalat, Karotten, Gurken und jungen

Blattsalaten

Ofenfrisches Laugengebäck

Hauptgänge

Rinderschmorbraten vom Bergrind

Malzbiersauce abgerundet mit Thymian und Rosmarin,

Frische Kässpätzle mit deftigem Berg Käse und Röstzwiebeln

Desserts

Hupferl Panna Cotta an Waldbeerencocktail

Kaiserschmarrn mit Pflaumen

Getränkepauschale (für 4 Stunden):

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Wasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Hauswein weiß

Hauswein rot

Kaffee und Teespezialitäten

87,00 EUR pro Person