



# BANKETTMAPPE



# Übersicht

Getränkekarte	3
Weinkarte	6
Cocktails und Co.	13
Getränkepauschalen	15

## Kontakt

Convention Sales Team  
Telefon +49 331 907-75 555  
[veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de](mailto:veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de)

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser medium	3,10 EUR / 0,25 l 8,10 EUR / 0,75 l
Lichtenauer Mineralwasser pur	3,10 EUR / 0,25 l 8,10 EUR / 0,75 l
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	3,90 EUR / 0,33 l
Fanta	3,90 EUR / 0,33 l
Sprite	3,90 EUR / 0,33 l
Bitter Lemon	3,40 EUR / 0,25 l
Ginger Ale	3,40 EUR / 0,25 l
Tonic Water	3,40 EUR / 0,25 l
Orangensaft	3,40 EUR / 0,20 l 14,00 EUR / 1,00 l
Apfelsaft	3,40 EUR / 0,20 l 14,00 EUR / 1,00 l

## Biere

<b>Frisch vom Fass</b>	
Lübzer Pils	4,10 EUR / 0,30 l 5,20 EUR / 0,50 l
Lübzer Schwarzbier	4,10 EUR / 0,30 l 5,20 EUR / 0,50 l
<b>Aus der Flasche</b>	
Erdinger Hefeweizen hell	5,20 EUR / 0,50 l
Erdinger Hefeweizen dunkel	5,20 EUR / 0,50 l
Duckstein Rotblond Original	5,20 EUR / 0,50 l
<b>Alkoholfreies aus der Flasche</b>	
Lübzer alkoholfrei	4,10 EUR / 0,33 l
Erdinger alkoholfrei	5,20 EUR / 0,50 l

# Getränkemkarte

## Kaffeespezialitäten

Kaffee	3,80 EUR / Tasse 16,00 EUR / Liter*
Kaffee entkoffeiniert	3,20 EUR / Tasse
Cappuccino	4,20 EUR / Tasse
Espresso	3,50 EUR / Tasse
Espresso doppelt	4,60 EUR / Tasse
Milchkaffee	4,60 EUR / Tasse
Latte Macchiato	4,60 EUR / Glas
Kakao	3,90 EUR / Tasse 16,00 EUR / Liter*
Teekompositionen aus dem Hause Ronnefeldt u.a. schwarzer Tee, grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	3,40 EUR / Glas 16,00 EUR / Liter*

\* 1 Liter = ca. 7 Tassen

Gern stellen wir Ihnen während Ihrer Tagung eine Kaffeemaschine mit Spezialitätenauswahl für eine einmalige Bereitstellungsgebühr von 150,00 EUR zur Verfügung.

Der Kaffeeverbrauch wird von der Maschine pro Tasse / Glas erfasst und in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass lediglich eine begrenzte Anzahl an Maschinen vorgehalten werden kann.

# Getränkemenu

## Aperitif

Mionetto Vivo Cuvee Blue	28,00 EUR / 0,75 l
Vino Spumante Extra Dry	4,90 EUR / 0,10 l
Rieszante Secco	39,00 EUR / 0,75 l
Weingut Familie Rauhen	5,60 EUR / 0,10 l
Sekt Hausmarke trocken	31,00 EUR / 0,75 l 8,60 EUR / 0,20 l
Riesling Sekt brut	48,00 EUR / 0,75 l 6,90 EUR / 0,10 l
Sekt alkoholfrei trocken	4,20 EUR / 0,10 l
Champagner Veuve Fourny & Fils Blanc de blanc – Brut	109,00 EUR / 0,75 l
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Soda	9,00 EUR / 0,20 l
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	9,00 EUR / 0,20 l
Orangensaft	14,00 EUR / 1,00 l
Apfelsaft	14,00 EUR / 1,00 l

# Weinkarte

## Weißwein

Deutschland

Weißburgunder

32,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Langenwalter – Pfalz

Die Weisenheimer Kalkmergelböden bieten dem Weißburgunder ideale Wachstumsbedingungen und lassen ihn all seine Stärken ausspielen.

Er ist schlank und dennoch kein "Magermodell"; seine Säure ist wahrnehmbar und dennoch verhalten. Lebendiges Fruchtspiel mit Anklängen von Ananas und Aprikose.

Bechtolsheimer Petersberg

38,00 EUR / 0,75 l

Grauer Burgunder – Q.b.A. – trocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen

Zartduftiger Wein mit blumigem Bukett und Aromen von Birne sowie grünem Apfel. Ein Wein mit klarer Struktur und schlankem Körper.

Blanc de Noir

36,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A – trocken

Weingut Dr. Koehler aus Bechtheim – Rheinhessen

Dr. Koehler Blanc de Noir ist ein sortenreiner und trocken ausgebauter Spätburgunder vom Weingut Dr. Koehler aus Bechtheim in Rheinhessen. Bei dem weiß gekelterten Wein trifft Frische auf Raffinesse. Dieser Blanc de Noir begeistert in der Nase mit seinem fruchtigen Bouquet aus würzigen Aromen mit dezenten floralen Noten im Hintergrund. Im Geschmack überzeugt der Wein mit seiner klaren und vollen Frucht, begleitet von pikanten Würzaromen und einer frischen Säure.

Gutssilvaner

48,00 EUR / 0,75 l

Gutswein – trocken

Weingut am Stein – Franken

Ein feines Aroma vom grünen Apfel mit dezenten Noten von Heu. Seine belebende Frische ist animierend und macht Appetit auf mehr.

Er ist der passende Begleiter zu Spargel, Fischgerichte und Gemüse.

Riesling „Estate“

48,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Künstler – Rheingau

Ein fülliger Rheingau-Riesling mit einem herrlich exotischen Aromenspiel und einem sportlichen Duell von Restsüße und Säure. Nicht so ganz trocken, aber auch nicht halbtrocken, passt er so einfach perfekt zu allen Gelegenheiten!

# Weinkarte

## Weißwein

Österreich

Grüner Veltliner Wagram Bio

39,00 EUR / 0,75 l

Qualitätswein – trocken

Weingut – Weinberghof Fritsch – Niederösterreich Wagram

Er duftet nach grünem Apfel, Holunderblüten und frisch gemähter Wiese. Am Gaumen überwiegt das Würzig-Kräutrige. Hier klingen mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian an, dazu ein Hauch von Pfeffer und grüner Paprika. Eine feine lebhaft Säure gibt Struktur.

Frankreich

Berthier Sancerre

53,00 EUR / 0,75 l

Vignobles Berthier – Frankreich, Loire

Die klare und temperamentvolle Nase offenbart sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Grapefruit, Quitte, weißen Blüten und Feuerstein. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig. Die reichhaltigen floralen und fruchtigen Noten werden von einer herrlichen Frische begleitet.

Jean-Marc Brocard Chablis

53,00 EUR / 0,75 l

AOP - Appellation d'Origine Protégée

Frankreich – Burgund

Zitrusfrisch mit Noten von grünem Apfel und Birne und eleganter, stahliger Mineralität: ein Chablis-Klassiker, genau wie er sein soll! Er ist klar, trocken und begeistert mit purer Geradlinigkeit am Gaumen. Ein feiner Genuss, der bestens zu Meeresfrüchten oder einem marktfrischen Salat passt.

Italien

Lugana

45,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Winzer Zamichele – Lombardia / Lugana, Italien

Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Zartes Aroma von tropischen Früchten mit guter ausgewogener Säure.

Chardonnay Kalk

48,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Nals Margreid – Südtirol, Italien

Chardonnay Kalk von Nals Margreid aus Südtirol – Italien hat ein Bukett von Apfel, Pfirsich und Zitrusaromen, satt-fruchtig und mit frischer Säure ist er ein eleganter, nicht zu breiter Chardonnay. Er passt gut zu Kalbsschnitzel mit Salbei und Fischgerichten.

# Weinkarte

## Roséwein

Deutschland

Rosé Dautel

39,00 EUR / 0,75 l

V.D.P. – trocken

Weingut Dautel – Württemberg

Fruchtiger Duft nach Kirsche und Waldhimbeere, frischer Auftakt im Mund

gepaart mit einem feinen Säurespiel im Abgang. Perfekt für schöne Sommerabende.

Rosé Saigner

45,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Markus Schneider – Pfalz

„Wenn schon, denn schon“ könnte das Motto von Markus Schneider sein. Halbe Sachen macht er nicht, scheint das knallige, tiefe Rosé vom Saigner zu verkünden. Sein Aroma ist ebenso eindeutig: ausgeprägte frische

Fruchtaromen, die man schmeckt. Sehr saftig und rund. Ein genialer Sommerwein, der auf keiner Terrasse fehlen darf.

## Rotwein

Deutschland

Cabernet Sauvignon

32,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Langenwalter – Pfalz, Deutschland

Die handverlesenen Trauben des partiell in Barriques ausgebauten Weins stammen vornehmlich aus dem von sandigem Rheinkies geprägten Weisenheimer Goldberg. Intensives Bukett von Cassis, Schwarzkirsche und Schattenmorellen. Am Gaumen mit dem Cabernet-typischen Paprika-Touch. Schöne Tanninstruktur.

vom Schiefer – Pinot Noir

49,00 EUR / 0,75 l

Q.b.A. – trocken

Weingut Josten & Klein – Ahr

Frisch geöffnet zeigen sich klare Aromen von Kirschen, Mandeln sowie roten Johannes- und Himbeeren. Für einen Rotwein präsentiert er sich ungemein frisch, wirkt fast zart und transparent, mit sanften Tanninen und einem mineralischen Abgang. Der Geschmack ist geprägt von roten, hellen Früchten und Herzkirsche.

# Weinkarte

## Rotwein

Frankreich

Côtes du Rhône rouge

46,00 EUR / 0,75 l

Les Terrasses de l'Eridian AOP – trocken

Maison Les Alexandrins – Rhontal

Der Terrasses de l'Eridian rouge ist ein frischer, leichter Wein mit schönen Aromen von frischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich rund und ist mit seinen weichen Tanninen ein idealer Begleiter bei geselligen Anlässen.

Château Brun

52,00 EUR / 0,75 l

Saint-Emilion Grand Cru AOP

Frankreich – Bordeaux

In einem leuchtenden Granatrot mit rubinroten Reflexen präsentiert sich dieser Wein. Er duftet verführerisch nach reifen Früchten und besticht durch seine aromatische Frische. Der Geschmack ist offen und frisch, zeigt Noten von roten Früchten und geschmolzene Tannine, die dem Wein Eleganz und eine lang anhaltende Präsenz verleihen. Ideal zu geschmorten Gerichten oder gereiftem Käse.

Pinot Noir

58,00 EUR / 0,75 l

Huguenot – Bourgogne – Côte d'Or – AC

Frankreich – Burgund

Urchiger, bodenständiger Burgunder-Terroir Auftakt, der ähnlich würzig duftet wie ein Kastanienwald frühmorgens, wenn der Tau noch seinen Einfluss auslebt. Mit Noten von Walderdbeeren, Cassis, Kakao, Unterholz und saftigen roten Kirschen. Feine Gaumenstruktur mit samtig-fruchtigem Tannin-Kleid im finalen Ausklang

Italien

„Mo“ Riserva

40,00 EUR / 0,75 l

DOP – trocken

Cantina Tollo – Abruzzen, Italien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Der Geschmack weich und samtig am Gaumen. Die Eindrücke im Bouquet spiegeln sich am Gaumen wieder.

Besonders anhaltend. Saftige Noten von reifen, dunkelroten Waldfrüchten und Schwarzkirschen. Dazu Nuancen von Gewürzen wie Zimt und Nelken.

# Weinkarte

## Rotwein

### Italien

Disueri Nero d'Avola Sicilia

45,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Cusumano – Partinico

Satt schwarzrot im Glas verströmt der Wein sofort den intensiven Duft von frisch gepflückten roten Beerenfrüchten.

In der Nase fallen die Noten von Blaubeeren, Cassis und Schwarzkirschen auf

Perbacco Langhe Nebbiolo

55,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Vietti – Italien, Piemont

In einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen glänzt der Vietti Langhe Nebbiolo Perbacco im Glas. Dichte Aromen von Waldbeeren, Rosenblättern und frischen Gewürzen definieren das Bukett.

Geschmacklich zeigt sich der elegante Rotwein durchaus komplex. Fruchtig, würzig und mit einer angenehmen Intensität ummantelt der Wein den Gaumen und wirkt noch lange nach. Insbesondere in Kombination mit Rind, Wild oder ausgereiftem Käse harmoniert der Vietti Langhe Nebbiolo Perbacco prächtig.

### Spanien

Marques de Caceres Crianza

45,00 EUR / 0,75 l

DOC – trocken

Weingut Marques de Caceres – Rioja

Der Tempranillo sowie die kleinen Anteile an Garnacha und Graciano aus alten Parzellen in der Rioja Alta und Rioja Alavesa liefern den Stoff für eine glänzend rubinrote Crianza nach klassischer Machart. Das heißt, sie wurde zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Sie bietet eine angenehme Tiefe und Frische, ein Bukett von reifer dunkler Frucht sowie von geröstetem Holz und Gewürzen.

# Cocktails und Co.

## *Prickelndes*

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

9,00 EUR / 0,20 l

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Zitrone, Minze, Soda

9,00 EUR / 0,20 l

### Hugo

Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

9,00 EUR / 0,20 l

### Rose Rye Spritz

Stork Rose Rye Whiskey Likör, Prosecco, Orangenzeste, Soda

9,00 EUR / 0,20 l

### Rosato Spritz

Ramazotti Rosato, Wild Berry, Soda

9,00 EUR / 0,20 l

### Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Soda

9,00 EUR / 0,20 l

## *Longdrinks und Cocktails*

### Cuba Libre

Havana Club Anejo Especial, Coca Cola

9,00 EUR

### Caipirinha

Cachaça 51, Crushed Ice, Limetten, Rohrzucker

10,50 EUR

### Mojito

Pampero Blanco, Crushed Ice, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

10,50 EUR

### Gin Tonic

Tanqueray Gin, Tonic

9,00 EUR

# Cocktails und Co.

## *Longdrinks und Cocktails*

Whiskey Cola Stork Club Rye Whiskey, Coca Cola	9,00 EUR
Vodka Lemon Smirnoff Vodka, Bitter Lemon	9,00 EUR
Rum Cola Ron Pampero Especial, Coca Cola	9,00 EUR

## *Alkoholfreie Cocktails*

Ipanema Ginger Ale, Crushed Ice, Limetten, Rohrzucker	8,50 EUR
Mosquito Tonic, Crushed Ice, Minze, Limetten, Rohrzucker	8,50 EUR

## *Spirituosen*

Ramazotti	5,60 EUR / 4 cl
Jägermeister	5,40 EUR / 4 cl
Havelländer Obstler	4,40 EUR / 4 cl
Grappa Nonino Vuisinâr	7,10 EUR / 4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	5,40 EUR / 4 cl

# Getränkepakete

Stellen Sie ihr individuelles Getränkepaket zusammen aus den verschiedenen Bausteinen oder entscheiden Sie sich für eine unserer Pauschalen.

Alle Angebote können untereinander kombiniert werden.

## „Durstlöscher“

Lichtenauer Mineralwasser still und medium

Fruchtsäfte und -nektare (z. B. Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Maracujanektar)

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Lichtenauer Bitter Lemon und Tonic Water

Kaffee und Tee Spezialitäten

4 Stunden

22,00 EUR pro Person

6 Stunden

24,00 EUR pro Person

8 Stunden

26,00 EUR pro Person

## „Genuss Momente“

Prosecco

Lübzer Pils vom Fass, Lübzer Schwarzbier, 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

# Getränkepauschalen

## *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