



Gipfel Stüberl



Übersicht

Alpen Tapas & Wein	3
Südtirol trifft Brandenburg	4
Oktoberfest	5
Hütten Olympiade	6
Gin & Karaoke	7

Kontakt

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

Ihr Event

Alpen Tapas

Willkommen zu einem genussvollen Abend in gemütlicher Hüttenatmosphäre! Starten Sie mit einem feinen Aperitif, bevor wir Sie in unser kulinarisches Konzept einführen. Freuen Sie sich auf erlesene Weinempfehlungen und raffinierten Alpen-Tapas. Begleitet von stimmungsvoller Hintergrundmusik und der Expertise unseres Weinexperten genießen Sie ein Erlebnis für alle Sinne.

Empfang

mit Holunder Spritz

Speisen und Getränke

1. Tapas-Runde & Weinbegleitung

Mini-Speckknödel mit Sauerkraut

Rindertatar auf Bergbrot

Bergkäse mit Quittenchutney

2. Tapas-Runde & Weinbegleitung

Rinderschinken mit gehobeltem Bergkäse

Rote Bete Knödel mit Ziegenkäse gefüllt

Laugenspitz mit Camembert

3. Dessert & Digestif

Apfelstrudel-Würfel mit Vanillecreme

Kaiserschmarrn mit Pflaumen Kompott

77,00 EUR pro Person

250,00 EUR Weinexperte

Ihr Event

Südtirol trifft Brandenburg

Willkommen zu einem unvergesslichen Hüttenabend voller Genuss, Geselligkeit und guter Laune! Freuen Sie sich auf einen herzlichen Empfang, stimmungsvolle Hintergrundmusik und eine kulinarische Reise durch regionale Spezialitäten. Begleitet von musikalischen Highlights und geselligen Momenten lassen wir den Abend entspannt an der Feuerschale ausklingen – perfekt abgerundet durch die Empfehlung eines DJ-Entertainers, der für die richtige Stimmung sorgt.

Empfang

mit Zirben Spritz

Speisen

Tafelspitzsülze mit Rote Beete und Creme Fraîche

Wurst und Schinkenvariationen, Bergkäse und Obadza

garniert mit Tomaten, Radieschen, Essiggurken Paprika, Senf und Meerrettich

Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Krautsalat mit Speck, Rosenkohl, Karotten, Gurken und junge Blattsalate, Schüttelbrot und Butter

Südtiroler Zwiebelrostbraten

Grüne Bohnenvariation mit Schalottenbutter, Bauernrösti

Regionales Zanderfilet Gartengemüse mit Karotten und Kohlrabi in Sahnesauce
an Kürbis Kartoffel Püree

Kartoffelpuffer mit veganem Kräuterquark

Apfel-Crumble karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln und Vanillen Sauce
Vegane Brombeerencreme auf Heidelbeeren Grütze

Getränkepauschale 4 Stunden

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Dazu unsere Auswahl an Hausweinen

76,00 EUR pro Person

Ihr Event

Oktoberfest

O'zapft is! Willkommen zu einem zünftigen bayerischen Abend voller Tradition, Genuss und Gaudi. Starten Sie mit Maßkrug, Brezn und Obazda oder einem feierlichen Fassanstich in geselliger Runde. Genießen Sie ein herzhaftes bayerisches Buffet, frisch gezapftes Bier und stimmige Hintergrundmusik mit Wiesn-Flair. Zum Ausklang empfehlen wir Ihnen gerne einen DJ, der mit den besten Wiesn-Hits für echte Feststimmung sorgt, bis tief in die Nacht.

Empfang

Maßkrug, Brezn & Obazda oder ein feierlicher Fassanstich

Speisen

Leberknödelsuppe

Grasbrunner Wurstsalat

Herbstgemüsesalat Apfel Sellerie Salat

Bunter Mais Salat, Gnocchi Kürbissalat

Brezel sowie ofenfrisches Laugengebäck

Weißwürste mit süßem Senf

Back Hendl mit Grasbrunner Kartoffelsalat

Schweinshaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut

Frische Käsespätzle mit deftigem Bergkäse, Paprikaragout und mariniertem Rucola

Kaiserschmarrn mit Vanille Sauce

Apfelstrudel an Birnen-Holunder-Grütze

Getränkepauschale 4 Stunden

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Dazu unsere Auswahl an Hausweinen

74,00 EUR pro Person

Ihr Event

Hütten-Olympiade

Herzlich willkommen zu unserer urigen Hütten-Olympiade am Gipfel Stüberl! Nach dem Empfang geht es in Teams, durch gemeinsame spannende Spiele – von Büchsenwerfen bis Maßkrug-Stemmen. Beim Alpenbuffet stärken Sie sich, bevor Sie den Abend mit Siegerehrung, Musik, Feuerschale und Gipfelbuch ausklingen lassen.

Empfang

Jägermeister Manifest Cooler

Speisen

Vegane Steinpilzcremesuppe mit einem Hauch Knoblauch

Rustikale Brotzeitplatten mit Spezialitäten von unserem Hausmetzger:

Wurstsalat mit Cornichons, Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing

Auswahl an verschiedenem Bergkäse Herzhaften bayrischem Obatzda,

Bunter Linsensalat mit Hähnchenspieße Apfel Sellerie Salat, Bunter Mais Salat,

Blattsalat mit Toppings und Granatapfel-Dressing

Ofenfrisches Bauernbrot mit Frischkäse und Griebenschmalz

Rinderschmorbraten vom Bergrind, Malzbiersauce mit Thymian und Rosmarin

Rosmarin Orangen Kürbisgemüse und Gratin Kartoffeln

Vegane Kraut-Schupfnudeln mit Röstzwiebeln und Knoblauch, abgeschmeckt mit

Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer

Rosmarin-Ahorn-Panna Cotta an Waldbeerencocktail

Schoko Zimt Knödel mit Bourbon Vanille Sauce

Getränkepauschale 4 Stunden

Bier vom Fass und Erdinger Flaschenbiere

Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Dazu unsere Auswahl an Hausweinen

74,00 EUR pro Person

Rahmenprogramm Hüttenolympiade:

Für die interaktiven Spiele empfehlen wir unseren Partner Teamgeist:
Professionelle Moderation, hochwertiges Material und jede Menge Stimmung machen
Ihre Hütten-Olympiade zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Teamgeist-Angebote:

Hüttenchallenge (outdoor):

ca. 2 Stunden

70,00 EUR pro Person

Hüttenduell (indoor):

ca. 1–1,5 Stunden

50,00 EUR pro Person

Mindestteilnehmer:

Nebensaison 15

Hauptsaison 30

Ihr Event

Gin & Karaoke

Gin trifft Gesang: Bei „Gin & Karaoke – gintastisch gesungen“ erwartet Sie ein unterhaltsamer Abend mit Lieblingssongs, erfrischenden Gin-Kreationen und geselligem Hüttenflair. Den kulinarischen Abschluss können Sie mit einer Brotzeit oder einem Hüttenbuffet einläuten.

Empfang

Gin Sul mit Tonic

Speisen hier wählen sie, ob sie eine Brotzeit oder ein Hüttenbuffet möchten

Brotzeit:

Ofenfrisches Brot und Butter, Wurst und Schinkenvariationen

Bergkäse und Obadza garniert mit Tomaten, Radieschen, Essiggurken

Paprika, Senf und Meerrettich

Hüttenbuffet:

Soljanka klassisch gekocht mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken

Tafelspitzsülze mit Rote Beete und Creme Fraîche

Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Krautsalat mit Speck, Rosenkohl, Karotten, Gurken und junge Blattsalate, Sowie ofenfrisches Laugengebäck

Schweinebraten in Bier-Senfsauce mit grobem Senf abgeschmeckt

Grüne Bohnenvariation mit Schalottenbutter, Bauernrösti

Vegane Austernpilzfrikadelle verfeinert mit Dill und Senf

Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss verfeinert mit Ingwer

Rosmarin-Ahorn-Panna Cotta an Waldbeerencocktail

Getränkepauschale 4 Stunden

Mineralwasser und Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite)

Gin Bar mit 3 Gin Cocktails und Longdrinks

Mit Brotzeit 84,00 EUR pro Person

Mit Buffet 99,00 EUR pro Person