



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

Büchsenwerfen 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 Manifest Kräuterlikör

99,00 EUR pro Person

Buffetauswahl

Gipfel Stüberl Buffet 1

Paprika-Schmand-Suppe

Tafelspitzsülze mit Rote Beete und Creme Fraîche

Salatbuffet mit saisonalen Salaten, lauwarmem Speckkrautsalat,
Rosenkohl, Karotten, Gurken und jungen Blattsalaten
Ofenfrisches Laugengebäck

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Äpfeln und Zwiebeln
Bauernrösti und Bohnengemüse

„Erdäpfel mit Schwammerlfülle“
überbackene Kartoffeln mit Pilzfüllung und Speck

Rosmarin-Ahorn-Panna Cotta an Waldbeerencocktail

Gipfel Stüberl Buffet 2

Eierschwammerl-Suppe mit Schnittlauch

Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe verfeinert mit Sahne

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

Rinderschmorbraten vom Bergrind
Malzbiersauce mit Thymian und Rosmarin
Brezenknödel mit Pfifferlingen

Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten
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

Büchsenwerfen 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

„Martinsgansbuffet“ 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 Manifest Kräuterlikör

99,00 EUR pro Person

Buffetauswahl

Martinsgansbuffet

Vegane Kürbiscremesuppe

Mit Kokosmilch und Orangensaft, verfeinert mit Curry

Salatspezialitäten vom Buffet mit saisonalen Salaten

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Gegrillte Brustscheiben von der Martinsgans mit Orangen-Apfel-Jus

Apfelrotkraut und ein würziges Rahmkraut

Kleine Kartoffelklöße und Brezen Knödel aus Laugengebäck

Kleine Apfeltarte an Karamellsauce

Winterbuffet 2

Vegane Steinpilzcremesuppe verfeinert mit Sahne

Rote Beete Nocken auf Pastrami-Sellerie-Salat

Winterliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Variation von Entenbrust und Hirschragout

mit Apfelrotkraut, Grünkohl

kleine Kartoffelklöße und Brezen-Knödel aus Laugengebäck

Gebratener Kabeljau

mit geschwenkten Kürbiswürfeln und Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Gefüllte Zucchini mit Couscous mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen

Schokoladenmousse mit Kirschgrütze

Ihr Hüttenevent

Brotzeit

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

Empfang

Mit Bier und Brezeln

Büchsenwerfen 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 Manifest Kräuterlikör

72,00 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 Bergkäse 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

83,00 EUR pro Person