

Märchenhafte  
**Weihnachten**

im

Tischlein X Deck Dich

Potsdamer Platz





## Ein märchenhafter Ort für Ihre Weihnachtsfeier

Feiern Sie Ihren Jahresabschluss im Kreise Ihrer Familie, Kollegen oder Freunden und lassen Sie sich zur Weihnachtszeit von uns kulinarisch verwöhnen.

Wählen Sie für Ihre Feierlichkeit aus weihnachtlichen-Menüs (ab 10 Personen), festlichen Buffets (ab 30 Personen) oder dem à la Carte Angebot.

Für die richtige Atmosphäre sorgt unser liebevoll eingerichteter Restaurantbereich oder unser neuer Wintergarten.

Zusätzlich zu weihnachtlichen Speisen bieten wir Ihnen auch leckeren Glühwein, den beliebten Sektempfang, sowie die Feuerschale zum Aufwärmen auf der Terrasse an (wetterabhängig, mehr Informationen in der Mappe).





## Weihnachtsmenüs 2024

### Menü 1

#### Suppe

Karotten-Ingwer Cremesuppe A1,G,N,O

#### Hauptgang

12 Stunden geschmorte Rinderbacken in Portweinsauce mit Rosenkohlgemüse, Granatapfelkernen & getrüffeltem Kartoffelpüree A1,G,N,O

#### Dessert

Zimtschnecke mit hausgemachter Vanillesauce, Kirschragout & frischer Minze A1,C,G

42,90€ pro Person

### Menü 2

#### Suppe

Rote-Linsen Cremesuppe mit Kokosmilch A1,N,O

#### Hauptgang

Brust & Keule von der Gans mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen in Semmelbutter A1,N,O

#### Dessert

Winterliche Mousse mit Kirschsauce A1,C,G,N,O

42,90€ pro Person



## Weihnachtsmenüs 2024

### Menü 3

#### Vorspeise

Geflügelleber-Mousse mit  
Portweingelle auf Feldsalat A1,G,N,O

#### Hauptgang

Lachsfilet mit Orangenglasur,  
Blattspinat & Kurkuma-Mandelreis A1,G,N,O

#### Dessert

Dreierlei Schokoladenmousse mit  
Orangensalat & Schokosplittern A1,G,N,O

39,90€ pro Person

### Menü 4

(vegan/vegetarisch)

#### Suppe

Orangen-Tomatensuppe A1,N,O

#### Hauptgang

Süßkartoffel-Linsen-Curry  
mit Kokosmilch &  
Kurkuma-Mandelreis A1,F,N,O,P

#### Dessert

Panna Cotta mit Mangosoße &  
Schokosplittern G

28,90€ pro Person

### Menü 5

#### Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit  
Schwarzbrot Croutons A1,G,N,O

#### Hauptgang

Geschmorte Entenbrust mit  
Geflügeljus, Apfelrotkohl &  
Kartoffelklößen mit Semmelbutter A1,G,N,O

#### Dessert

Eierpfannkuchen mit Vanillesauce,  
Schattenmorellen & Sahne A1,C,G

39,90€ pro Person

# Weihnachtsbuffets 2024

ab 30 Personen  
Ein 46,90€ (pro Person) Buffet besteht aus:

Brot & Butter  
1 Suppenbar mit verschiedenen Toppings · 2 Vorspeisen · 3 Salaten · 2 Hauptgängen · 1 Vegetarisch · 2 Beilagen · 2 Gemüse · 2 Desserts

**„Zu einem Aufpreis können sie sich weitere Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts dazubuchen.“**

Vorspeise & Salat 8€      Hauptgang 14€      Dessert 5€

## Suppenbar

- **Vegetarisch** Getrüffelte Kartoffelcremesuppe A1,G,N,O • **Vegetarisch** Orangen-Tomaten Suppe A1,G,N,O •
- **Vegan** Rote Linsen Cremesuppe mit Kokosmilch A1,N,O •

## Toppings

- Croutons, Parmesan & Pesto A1,G,N,O •

## Salate

- Cäsar Salat mit Ei & Kaperäpfeln A1,G,N,O • Linsensalat • Bulgursalat • Gepickeltes Gemüse • Couscous Salat • Rote-Bete-Salat •
- Marktfrischer Blattsalat mit Ziegenfrischkäse A1,G,N,O • Omas-Kartoffelsalat mit Ei & Mayonnaise A1,G,N,O •
- Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen A1,G,N,O •

## Vorspeisen

- Geflügelleber Mousse im Baumkuchenmantel A1,G,N,O • Antipasti Platte • Rote-Bete-Falafel A1,C,G,N,O •
- Hummus P • Roastbeef mit Remouladensauce A1,G,N,O • Gemüse Quiche mit Kräuterdip A1,G,N,O,C •

## Hauptgang

- Gänsebraten Brust & Keule mit Preiselbeersauce A1,G,N,O • Geschmorte Rinderbacken in Portweinsauce A1,G,N,O •
- Geschmorte Entenbrust mit Orangensauce A1,G,N,O • Lachsfilet mit Orangen Glasur & Mandeln A1,G,N,O • Hirschgoulasch mit Pilzen A1,G,N,O •

## (vegan/vegetarisch) Hauptgang

- **Vegan** Kürbis-Risotto im Flaschenkürbis mit getrockneten Tomaten & veganer Mozzarella A1,N,O •
- **Vegan, Glutenfrei, Lactose frei** Süßkartoffel-Linsencurry mit Kokosmilch & Limettenblättern A1,N,O •

## Beilagen

- Kurkuma-Mandelreis • Süß-Kartoffelpüree • Kartoffelklöße • Trüffel-Linguine • Schwenkkartoffel A1,C,G •

## Gemüse

- Rosenkohl • Grünkohl • Rotkohl • Schwarzwurzel mit Semmelbutter A1 • Blattspinat •
- Wilder Rosenkohl (Grünkohl-Rosenkohl Kreuzung) • Karotten Gemüse •

## Dessert

- **Vegan** Kokos-Orangen-Panna Cotta • Zimtschnecken mit Vanillesauce A1,C,G,H2,H3 • Kirsch Crumble A1,C,G • Weihnachtliche Mousse A1,C,G •
- Topfenstrudel A1,C,G • Eierkuchen A1,C,G • Apfelstrudel A1,C,G,H2,H3 • Churros mit Kondensmilch A1,C,G •



**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024  
Seite 04



## *Zusätzlich dazu buchbar*

Glühwein 5,5€ p.P  
Kinderpunch 4,5€ p.P

Sektempfang 6,9€ p.P  
Cremant Rosé Empfang 11€ p.P

Feuerschale 60€ p.P

\*10% Rabatt auf Zimmerbuchung



alle anderen Wünsche:

Amer Memovic  
Sales Manager

Grimm's Hotels  
+49 (0)30/25 8008 4006  
+49 (0)172/537 6185  
a.memovic@grimms-hotel.de

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024  
Seite 05

## Lage und Umgebung



**Grimm's am Potsdamer Platz** | Flottwellstraße 45, 10785 Berlin

**U2** Mendelssohn-Bartholdy-Park (U-Bahn)

**U2** Gleisdreieck (U-Bahn)

**M29** Mendelssohn-Bartholdy-Park (Bus)

**Parkplätze** | Schöneberger Ufer 5, 10785 Berlin

öffentliches Parkhaus auf der gegenüberliegenden Seite des Hotels

**Öffnungszeiten** : Montag - Sonntag 24h

**Parkgebühren\*** : 3,00€/h 20,00€/Tag

\*Preise ohne Gewähr

weitere Informationen : [www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)



*Haben Sie Fragen zu unseren Angeboten?  
Melden Sie sich bei uns!*



Amer Memovic  
Sales Manager Grimm's Hotels  
phone: +49 (0)30/25 8008 4006  
mobil: +49 (0)172/537 6185  
email: a.memovic@grimms-hotel.de

