



Grimm's Hotel präsentiert

Weihnachtsmomente

Freitag, 25. Dezember 2026
12:00–15:00 Uhr & 17:00–21:00 Uhr

Samstag, 26. Dezember 2026
12:00–15:00 Uhr

Genießen Sie festliche Weihnachtsmomente an unserem Buffet.

Darauf Können Sie Sich Freuen

Feine Vorspeisen • Maronen-Trüffelsuppe • Frisch tranchierte Ente
Kabeljau & Schweinefilet • Winterliche Beilagen • Weihnachtliche Desserts

46,- EUR p.P. für Erwachsene
23,- EUR p.P. für Kinder 6–12 Jahre

Inklusive einem Glühwein
& gemütlicher Feuerschale
auf der Terrasse

Reservierung:

+49 (0)30 25 8008 2050
berlin-potsdam@grimms-hotel.de

Gonfrevillestr. 2 | 14513 Teltow

www.grimms-hotel.de



25. & 26.12.2026

Festlicher Genuss zu Weihnachten

☀ Eine Auswahl aus unserem Weihnachtsbuffet

• Vorspeise & Suppe •

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat & Kartoffeldressing

Smoked duck breast with lamb's lettuce & potato dressing

Gebeizter Lachs mit Sellerie & Orange

Marinated salmon with celery & orange

Spinat- Quiche mit Schmand • Maronen-Trüffelsuppe

Spinach quiche with sour cream • Chestnut and truffle soup

• Live Cooking •

Ganze Ente wird tranchiert mit Rotkohl & Klößen

Whole duck carved with red cabbage & dumplings

• Hauptgang •

Kabeljau mit Orangen-Sternanis, Beurre Blanc & Duftreis

Cod with orange and star anise, beurre blanc & fragrant rice

Schweinefilet auf Speckbohnen

Pork fillet on bacon-wrapped beans

Mandelbrokkoli • Gebratener Rosenkohl

Almond-crusted broccoli • Roasted Brussels sprouts

Kroketten • Zitronen-Hollandaise

Croquettes • Lemon hollandaise

• Dessert •

Schokoladenkuchen mit Himbeersauce

Chocolate cake with raspberry sauce

Marillenknödel mit Vanillesauce

Apricot dumplings with vanilla sauce

Bratapfelmousse

Baked apple mousse

www.grimms-hotel.de

