

Märchenhafte  
**Weihnachten**

im

Tischlein X Deck Dich

Berlin-Potsdam





## *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 Eventraum „Gebrüder“.

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 Dornröschen (vegan)

#### Vorspeise

Gemüsetatar auf Gurken Carpaccio  
mit Feldsalat, Walnuss Öl (H3),  
Kresse & Limette

#### Suppe

Rote-Bete-Creme Suppe (G) mit  
gebackenem Lauch & Kresse

#### Hauptgang

Räuchertofu (F) mit Spinat,  
Tomate & Kürbis Chutney

#### Dessert

Schokoladen Brownie (A1,C,G) mit  
Cassis Sorbet & Kirschele

3 Gang 32€ p.P.

4 Gang 36€ p.P.

### Menü Hans im Glück

#### Vorspeise

Rote Bete gebeizter Lachs (D)  
mit Apfel Salsa, Kresse

#### Suppe

Schwarzwurzel Creme Suppe (G) mit  
karamellisierten Nüssen (H1,H2,H3) & Kresse

#### Hauptgang

Gänsebrust mit Orangensoße (N),  
Rotkohl & Grünkohl dazu  
Kartoffelklöße (A1,G,1,2) mit Semmelbutter (G)

#### Dessert

Mousse au Chocolate (C,G) &  
Zimt-Crumble (A1,C,G)

3 Gang 38€ p.P.

4 Gang 42€ p.P.



## Weihnachtsmenüs 2024

### Menü Rapunzel

#### Vorspeise

Feigensalat mit Ziegenkäse (G) & Feldsalat,  
Walnuss (H3), Kresse

#### Hauptgang

Kalbsrücken mit Kräuterfarce (A1,C) im  
Wirsingblatt mit Morchel Rahmsoße (G)  
dazu Schupfnudeln (A1, C),  
Romanesco & Mandelblättchen (H1)

oder

Zanderfilet (D) mit gegrillten  
Flusskrebsschwänzen (D), Kräuteröl,  
Tomate, Lauch & Pariser Kartoffeln

oder

Steinpilz Risotto (C,G) mit  
Hartkäse (G) & frittiertes Rucola

#### Dessert

Dreierlei von der Schokolade mit  
Pflaume, Krokant & Zimt (A1,C,G)

48€ p.P.

### Menü Rotkäopchen

#### Suppe

Steinpilzcremesuppe (G,N) mit Kresse

#### Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten mit Romanesco,  
Mandelbutter (G,H1), gegrillten Tomaten &  
kleinen Ofenkartoffeln

oder

Tagliatelle (A1) mit Lachsfilet (D),  
Wirsing & karamellisierten Walnüssen (H3)

#### Dessert

Mousse au chocolate (C,G) mit  
Himbeersoße & Crumbles (A1,C,G)

41€ p.P.

### Kindermenü Hänsel und Gretel

#### Vorspeise

Blätterteigsterne mit  
Schinken & Käse (A1,C,G,2)

#### Hauptgang

Pulled Goose Burger (A1,C,G) mit  
Rotkohl, Apfel,  
Serviettenknödelpommes (A1,C,G)  
dazu Ketchup (O,2)

#### Dessert

Gebackenes Vanille Eis (C,G)  
mit roter Grütze

15€ p.P.

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024  
Seite 03

**Stellen Sie ganz einfach und unkompliziert  
Ihr individuelles Weihnachtsbuffet für sich und Ihre Gruppe zusammen.**

(Ab 30 Personen & mind. 44,00 € p.P.)

Wir beraten Sie gerne

• Salate •

Gurkensalat	3€
Tomatensalat	3€
Paprikasalat	3€
Rote-Bete-Salat	3€
Rote Bete Ziegenkäsesalat	3,9€
Quinoa Hüttenkäse	
Radieschen Salat	3€
Heringshappen	3,9€
Matjessalat	2,5€
Eiersalat mit Flusskrebse	3,9€
Kartoffelsalat	3€
Kartoffelsalat mit Flusskrebse	3,9€
Bohnensalat	3€

• Vorspeisen •

Rindfleischsalat	3,9€
Räucherfischauswahl	4,9€
graved Lachs	3,9€

• Suppen •

Maronencremesuppe, Gänseklein, Croutons	6,9€
Schwarzwurzelcremesuppe, Gänseklein, Kresse	6,9€
Gemüsebrühe, Gemüwestreifen, Kräuter	5,5€

• Hauptgänge •

Honig Schinkenbraten,	3€
Zwiebelsoße (Julsinka)	3€
Köttbullar in Rahmsauce,	
Sanddorn	10€
Gänsebrust und Keulen,	17€
Bratensoße	
Gebackener Lachs,	14€
Orangenbutter	
Skrei (Kabeljau), Kräutersoße	12€

• Vegetarische Hauptgänge •

Gnocchi, Mangold, Walnüssen	9,9€
Kürbis Pfanne mit Mangold	9,5€
Grünkernbratlinge, Pesto	9,5€
Marinierter Rauchtoufu	5€
Pilzrisotto	9,9€
Gefüllte Süßkartoffel, gebacken	9€

• Gemüsebeilagen •

Rosenkohl	3€
Wirsinggemüse	3€
Buntes Rübengemüse	4€
Rotkohl	3,5€
Grünkohl	3,5€

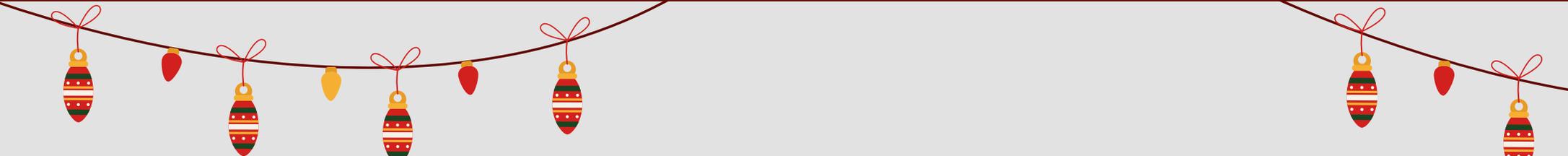
• Sättigungsbeilagen •

Kartoffelklöße	3,5€
Butterkartoffeln mit Maronen	4,5€
Röstkartoffeln	3€
Gebackene Süßkartoffel	3,5€
Kartoffelgratin mit Sardellen (Jansons Frestelse)	4,5€

• Desserts •

Schokoladenmousse	4€
Kaiserschmarrn, Vanillesoße	4€
Orangen- Zimt- Tarte	4,5€
Apfelstrudel, Vanillesoße	4,5€
Zimt Mousse	4€
Schokoladenbrownie	4,5€
Obstsalat	4,5€
Käaseauswahl	6,5€





## Weihnachtsbuffets 2024



Zu Gast bei Aschenbrödel

### *Vorspeise & Salate*

- Gurkensalat mit Creme fraiche, Tomatensalat, Paprikasalat, Eiersalat mit Flusskrebse, Kartoffelsalat, Bohnensalat, Rindfleischsalat, graved Lachs •
- Blattsalat •
- Vinaigrette, Balsamico Dressing, Hartkäse, Croutons, Sonnenblumenkerne, Kresse •
- Brot, Baguette, Butter •

### *Suppe*

- Maronencremesuppe, Gänseklein, Croutons •

### *Hauptgang & Beilagen*

- Gänsebrust und Keulen, Bratensoße •
- Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße •
- Skrei (Kabeljau), Kräutersoße •
- Butterkartoffeln mit Maronen •
- Gnocchi, Mangold, Walnüssen •

### *Desserts*

- Schokoladenmousse •
- Kaiserschmarrn, Vanillesoße •

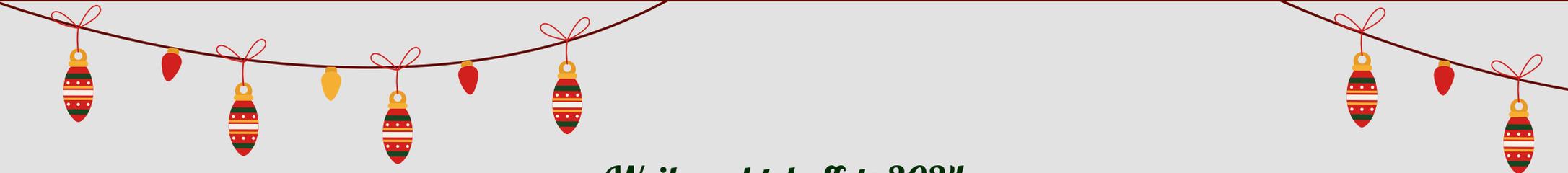
48€ p.P.

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024

Seite 05





## Weihnachtsbuffets 2024



Frau Holle

### *Vorspeise & Salate*

- Gurkensalat, Tomatensalat, Paprikasalat, Rote-Bete-Salat, Heringshappen, Matjessalat •
- Kartoffelsalat mit Flusskrebse, Räucherfischauswahl •
- Blattsalate, Vinaigrette, Balsamico Dressing •
- Hartkäse, Croutons, Sonnenblumenkerne, Kresse •
- Brot, Baguette, Butter •

### *Suppe*

- Schwarzwurzelcremesuppe, Gänseklein, Kresse •

### *Hauptgang & Beilagen*

- Honig Schinkenbraten, Zwiebelsoße (Julsinka) •
- Gebackene Süßkartoffel •
- Köttbullar in Rahmsoße, Sanddorn •
- Kartoffelgratin mit Sardellen (Jansons Frestelse) •
- Wirsinggemüse •
- Gebackener Lachs, Orangenbutter •
- Kürbis Pfanne mit Mangold •

### *Desserts*

- Zimt Mousse •
- Schokoladenbrownie •
- Obst •

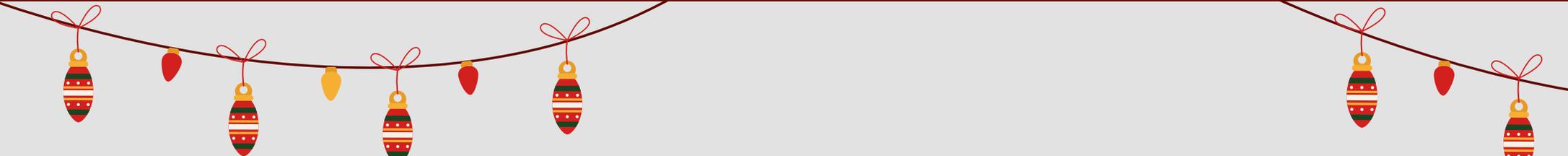
44€ p.P.

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024

Seite 06





## Weihnachtsbuffets 2024



Schneeweißchen und Rosenrot (vegetarisch)

- Vorspeise & Salate**
- Rote Bete Ziegenkäsesalat •
  - Quinoa Hüttenkäse Radieschen Salat •
  - Blattsalate, Vinaigrette, Balsamico Dressing •
  - Hartkäse, Croutons, Sonnenblumenkerne, Kresse •
  - Brot, Baguette, Butter •
- Suppe**
- Gemüsebrühe, Gemüsestreifen, Kräuter •
- Hauptgang & Beilagen**
- Rosenkohl, Wirsing •
  - Buntes Rübengemüse •
  - Röstkartoffeln •
  - Grünkernbratlinge, Pesto •
  - Marinierter Rauchtoufu •
  - Pilzrisotto •
  - Gefüllte Süßkartoffel, gebacken •
- Desserts**
- Orangen- Zimt- Tarte •
  - Apfelstrudel, Vanillesoße •

36€ p.P.

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024  
Seite 07



## *Zusätzlich dazu buchbar*

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

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

Feuerschale 60€ p.P.

Rabatt auf Zimmerreservierung 10%



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 08

## Lage und Umgebung



Grimm's Berlin-Potsdam I Gonfrevillestr. 2, 14513 Teltow  
S25 S26 Teltow Stadt 10min zu fuß

Berlin-Hauptbahnhof – 28 min (öfft. Nahverkehr)  
Berlin-Südkreuz – 16 min (öfft. Nahverkehr)  
BER-Flughafen – 28 min (Auto) / 31 min (BER-Shuttle)  
Berlin-Messe – 23 min (Auto) / 25 min (öfft. Nahverkehr)  
Berlin Brandenburger Tor – 26 min (öfft. Nahverkehr)  
Potsdam Hauptbahnhof – 18 min (Auto) / 35min (öfft. Nahverkehr)

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

