

ANGEBOTSMAPPE 2025

Grimm's
HOTELS

www.grimms-hotel.de

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 unserem weihnachtlichen Menüs (ab 10 Personen) oder festlichen Buffet (ab 30 Personen).

Für die richtige Atmosphäre sorgt unser liebevoll eingerichtetes Restaurant „Tischlein deck' Dich“.

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).



*Scannen Sie diesen QR-Code
und erleben Sie Weihnachten!*

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025
Seite 01



Weihnachtsmenüs 2025

Menü 1

Suppe

Karotten-Ingwer Cremesuppe A1,G,N,O

Hauptgang

Geschmorte Entenbrust mit Honig glasiert
dazu Preiselbeeresoße, Rot- & Grünkohl,
Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,N,O

Dessert

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelée A1,C,G

42,90€ pro Person

Menü 2

Suppe

Pilzcremesuppe mit Butter Croutons A1,G,N,O

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacken mit
Praelbeersauce, Butter-Rosenkohl &
getröffteltem Kartoffelpüree A1,G,N,O

Dessert

Lebkuchenmousse mit Rumkirschen A1,C,G

48,90€ pro Person



Weihnachtsmenüs 2025

Menü 3

Suppe

Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe
mit getrüffelten Croutons A1,G,N,O

Hauptgang

Geschmorte Gänsebrust mit Geflügeljus,
Apfelrotkohl, Maronen-Rosenkohl &
Kartoffelklößen in Semmelbutter A1,G,N,O

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen mit Nüssen,
Beerenfrüchten & Vanillesauce A1,C,G,H

49,90€ pro Person

Menü 4

Suppe

Williams-Christ-Birnen-
Sellerie-Cremesuppe A1,G,N,O

Hauptgang

Krosse Gänsekeule frisch aus dem Ofen
mit Preiselbeersauce, Rot- & Grünkohl &
Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,G,N,O

Dessert

Winterliche Mascarponecreme mit
Nashi-Birnenragout & Muscovado-Streusel

49,90€ pro Person

Menü 5

Suppe

Spicy Kokos-Curry Cremesuppe A1,G,N,O

Hauptgang

Lachsfilet mit Walnuss-Kruste,
Blattspinat, Pommery-Senfsauce &
Wildreis-Gemüse A1,G,N,O

Dessert

Cassis-Mousse mit
Rumtopf-Früchten A1,G,N,O

39,90€ pro Person



Weihnachtsmenüs 2025

Menü 6 (4 Gang)

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse A1,G,N,O

Suppe

Pilz Cremesuppe mit Buttercroutons & Sherry A1,G,N,O

Hauptgang

„Winterliches zweierlei“

Geschmorte Ochsenbacken & Gänsebrust mit Bratenjus-Butter,
Rosen- & Rotkohl dazu Kartoffeln-Selleriepüree A1,G,N,O

Dessert

Lebkuchen Mousse mit Rumtopf Früchten A1,C,G

56,90€ pro Person

Menü 6 (Vegetarisch /vegan)

Suppe

Karotten–Ingwer Cremesuppe A1,G,N,O

Hauptgang

Bio Kichererbsen Curry mit Gemüse, Linsen,
Zucchini & Hokkaido-Kürbis A1,G,N,O

Dessert

Chia Pudding mit weihnachtlichen
Früchten & frischer Minze F
Chia pudding with Christmas fruits & fresh mint

36,90€ pro Person

Weihnachtsbuffets 2025

ab 30 Personen
Ein **49,90€** (pro Person) Buffet besteht aus:

Brötchen · Butter · Hummus & Frischkäse
2 Suppen · 3 Salaten · 2 Vorspeisen · 2 Hauptgängen · 1 vegetarisch / vegan · 2 Beilagen · 2 Gemüse · 2 Desserts

- Suppen** ■ Karotten–Ingwer Cremesuppe A1,G,N,O ■ Birnen-Sellerie Cremesuppe A1,G,N,O ■ Zwiebelcremesuppe mit Thymian A1,N,O ■
■ Pastinaken-Kartoffel Cremesuppe mit getrüffelten Croutons A1,G,N,O ■ Kartoffelcremesuppe mit Backpflaumen & krossen Speck A1,G,N,O,2,3 ■
■ Spicy Kokos-Curry Cremesuppe A1,F,G,N,O ■ Pilzcremesuppe mit Buttercroutons & Sherry A1,G,N,O ■

- Salate** ■ Roter Cole Slaw Salat A1,N,O ■ vegetarisch Avocado Salat mit Reis & Bohnen A1,3,N,O ■ Cäsar Salat mit gekochtem Ei A1,C,G,N,O ■
■ Rucola Salat mit Parmesan & Pinienkernen A1,C,G,O ■ vegetarisch Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse A1,N,O ■ vegetarisch Dreierlei Bohnen Salat A1,N,O ■

- Vorspeisen** ■ Antipasti Platte mit Oliven, getrocknete Tomaten, Mozzarella & eingelegtes Gemüse G ■ Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse G ■
■ Rosa Kalbstafelspitz mit grüner Sauce, Sesam & Sesamöl F ■ Räucherlachs mit Meerrettich G,N,O ■
■ vegetarisch Gemüse Quiche A1,C,G,N,O ■ Glasierte Teriyaki Schweinebauch mit gehackten Erdnüssen A1,F,N,O ■

- Hauptgänge** ■ Zweierlei von der Ente: Brust & Keule A1,N,O (Gans +10€) ■ Glasierte-Honig- Entenbrust A1,N,O ■ 12 Stunden geschmorte Ochsenbaken Portweinjus A1,N,O ■
(vegan/vegetarisch) ■ Orangen Bio-Hähnchen A1,N,O ■ Lachsfilet mit Walnusskruste A1,G,N,O ■ Geräucherter Truthahnbraten mit Cranberry Sauce A1,2,N,O ■

- Hauptgänge** ■ Bio-Thai-Curry mit Kokosmilch & Soja Geschnetztes A1,F,N,O ■ Bio-Kichererbsen-Curry mit Gemüse, Linsen, Zucchini & Hokkaido- Kürbis A1,N ■

- Beilagen** ■ Getrüffeltes Kartoffelpüree G ■ Süßkartoffelpüree G ■ Kartoffelklöße mit Semmelbutter A1,G ■ Petersilienkartoffeln G ■

- Gemüse** ■ Rotkohl ■ Grünkohl ■ Butter Rosenkohl G ■ Grüne Bohnen ■ Sautierte Austernpilze ■

- Dessert** ■ Spekulatius Tiramisu mit Orangengelee A1,C,G ■ Winterliche Mascarponecreme mit Nashi-Birnenragout & Muscovado-Streusel A1,C,G ■
■ Weiße Schokoladenmousse mit Lemon Curd A1,C,G ■ Lauwarmes Schoko Küchlein mit Nüssen, Beerenfrüchten & Vanillesauce A1,C,G ■
■ Lebkuchen Mousse mit Rumfrüchten A1,C,G ■ Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,C,G ■ Zimtschnecken mit Vanillesauce & Kirschsauce A1,C,G ■ Kirsch Crumble A1,G ■

Aufpreis je 1 Gericht mehr
Salate und Vorspeisen 9,-€ · Hauptgang 20,-€ · Vegan 10,-€ Beilagen und Gemüse 8,-€ · Dessert 6,-€

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025
Seite 05





Zusätzlich dazu buchbar

Glühwein
Kinderpunch

5,5€ p.P
4,5€ p.P

Sektempfang
Cremant Rosé Empfang

6,9€ p.P
11€ p.P

Feuerschale

60€

*10% Rabatt auf Zimmerbuchung

alle anderen Wünsche:

Amer Memovic
Sales Manager

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

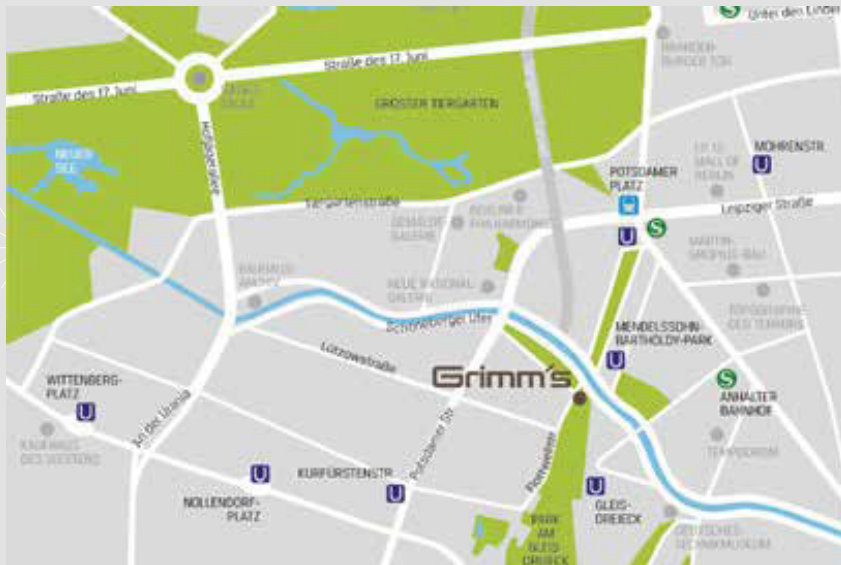


Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025
Seite 06



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



Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025
Seite 07

*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

