

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 2026
Seite 01



Weihnachtsmenüs 2026

Menü 1

Suppe

Champignon-Cremesuppe & Buttercroutons A1,G,N,O

Hauptgang

Entenbrust sous vide mit
Balsamico-Kirschsauce, Preiselbeer-Rotkohl &
Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,G,N,O

Dessert

Milchreis Mousse mit Glühweinkirschen A1,G

44,90€ pro Person

Menü 2

Vorspeise

Frischkäse-Lachs-Pralinen auf
Rote Bete Carpaccio A1,C,D,G,N,O

Hauptgang

Kalbsfilet in Orangen-Pfeffersauce,
Mandel-Brokkoli & Kartoffelgratin A1,G,N,O

Dessert

Cremiger Käsekuchen mit
Rumtopf-Früchten & Karamell Brösel A1,C,G

49,90€ pro Person



Weihnachtsmenüs 2026

Menü 3

Suppe

Ochsenschwanz-Cremesuppe, Gemüse & Sherry A1,G,N,O

Hauptgang

Hirschbraten mit Portweinjus,
gebutterte Rosenkohlblätter & Kartoffelgratin A1,G,N,O

Dessert

Spekulatius-Tiramizu, Orangen-
Marzipansauce (alkoholisch) & Karamell- Streusell A1,C,G

44,90€ pro Person

Menü 4

Vorspeise

Rinder-Consommé mit Wurzelgemüse,
Eierstich & Cognac A1,C,N,O

Hauptgang

Zweierlei von der Gans mit Rotkohl, Grünkohl,
Bratensauce & Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,C,G,N,O

Dessert

Passionsfrucht-Schokoladen-Riegel
mit Stollen-Konfekt mit Stollen-Konfekt A1,C,G

54,90€ pro Person



Weihnachtsmenüs 2026

Menü 5

Suppe

Möhren-Ingwer-Cremesuppe mit Butter Croutons A1,G,N,O

Hauptgang

Lachsfilet in Cranberry-Mandelkruste,
Orangen-Pfeffersauce, Brokkoli & Kräuterreis A1,G,H1,N,O

Dessert

Schokoladentarte mit
Granatapfelsauce & Orangen-Salsa A1,G

42,90€ pro Person

Menü 6

(Vegetarisch/ Vegan / Glutenfrei / Laktosefrei)

Vorspeise

Wildkräutersalat in Apfelvinaigrette auf
Rote Bete Carpaccio N,O

Hauptgang

Süßkartoffel-Gemüsecurry mit
Kichererbsenbällchen & Basmatireis N,O

Dessert

Chia-Himbeere-Vanille Riegel
& gehobelte Schokolade N,O

39,90€ pro Person

Weihnachtsbuffets 2026

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

Brot & Butter · 1 Suppe · 2 Vorspeisen · 2 Salate · 2 Hauptgänge · 1 Vegetarisch/ Vegan · 2 Beilagen · 2 Gemüse · 2 Dessert

Suppen ■ Champignon-Cremesuppe mit Buttercroutons A1,G,N,O ■ Rinder Consommé mit Wurzelgemüse, Eierstich & Cognac A1,G,N,O ■
■ Ochsenschwanz-Cremesuppe, Gemüse & Sherry A1,G,N,O ■ Karotten-Ingwer-Cremesuppen A1,G,N,O ■
■ Wildgulaschsuppe mit Preiselbeeren & frischen Kräuter A1,G,N,O ■ Getrüffelte Kartoffelcremesuppen A1,G,N,O ■

Salate ■ Linsensalat A1,G,N,O ■ Bulgur Salat A1,G,N,O ■ Cäsar Salat A1,G,N,O ■ Feldsalat G,N,O ■ Winterliche Blattsalate G,N,O ■ Kimchi N,O ■

Vorspeisen ■ Hummus F,H,N,O,P ■ Ziegenkäsecreme G,N,O ■ Rote Bete Carpaccio N,O ■ Kichererbsen Bällchen F,H,N,O,P ■
■ Lachsfrischkäse Pralinen A1,D,G,N,O ■ Räucherlachse Meerrettich D,G,N,O ■ Roastbeef mit Remouladensauce G,N,O ■

Hauptgänge ■ Entenbrust mit Balsamico-Kirschsauce A1,G,N,O ■ Hirschbraten-Portweinjus A,G,N,O ■ Kalbsbraten Orangen-Pfeffersauce A1,G,N,O ■
■ Lachsfilet mit Cranberry-Mandelkruste A1,G,H,N,O ■ Gänsebraten mit Preiselbeersauce (Aufpreis 10,- Euro) A1,G,N,O ■

(vegan/vegetarisch)

Hauptgänge ■ Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Kichererbsenbällchen & Basmatireis A1,N,O ■ Kürbisbraten mit Mandel-Cranberrysauce N,O ■

Beilagen ■ Klöße mit Semmelbutter A1,C,G,N,O ■ Schwenkkartoffeln A1,C,G,N,O ■ Kartoffelstampf A1,C,G,N,O ■ Basmatireis G,N,O ■ Kartoffel Gratin A1,C,G,N,O ■

Gemüse ■ Rotkohl G,N,O ■ Grünkohl G,N,O ■ Rosenkohl G,N,O ■ Karotten G,N,O ■ Wilder Brokkoli G,N,O ■ Honig-Pastinaken G,N,O ■

Dessert ■ Spekulatius Tiramisu A1,C,G ■ Cremiger Käsekuchen mit Rumtopf Früchten (Alkohol) A1,C,G ■ Schokoladen Tarte mit Granatapfelsauce & Orangen Salsa A1,C,G ■
■ Milchreis-Mousse mit Glühweinkirschen (Alkohol) A1,C,G ■ **Vegan, Glutenfrei, Lactosefrei** Chia-Himbeere-Vanille-Riegel H ■

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2026
Seite 05





Zusätzlich dazu buchbar

Glühweinpfang 6,9€ p.P

Glühwein & Stolle, Heiße Marille (alkoholfrei)

Sektempfang 6,9€ p.P

Cremant Rosé Empfang 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

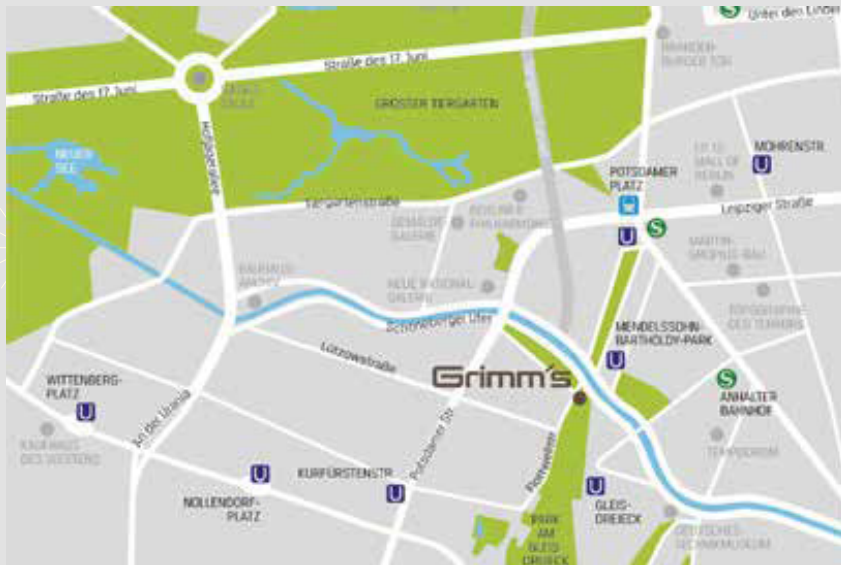


Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2026
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 2026
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

