

Der perfekte Start ins Wochenende

in der

Sterntaler-Lounge

by Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

End of Summer Party

FREITAG, 6. SEPTEMBER 2024

AB 17:00 UHR BIS 22:00 UHR

*Live-Musik mit Juan Pablo von 17:00 Uhr bis 18:00 Uhr
DJ Readhead ab 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr*

- PARTYTICKET -

VORVERKAUF: 10,00€

ABENDKASSE: 12,00€

Inkl. Welcome Prosecco

VVK NUR BEI ABHOLUNG. KEINE KARTENRESERVIERUNG

*Die Sommerparty in der Sterntaler-Lounge über den Dächern
von Teltow im Grimm's Hotel Berlin-Potsdam mit
gemütlicher Bar, chillige Lounge, Tanzfläche und leckerem Live BBQ*

**IN DER STERNTALER-LOUNGE SIND DIE
SITZPLÄTZE NUR BEGRENZT / KEINE SITZPLATZGARANTIE / KEINE RESERVIERUNG**



Grimm's
HOTELS

Der perfekte Start ins Wochenende

in der
Sterntaler-Lounge
by Grimm's Hotel Berlin-Postdam

End of Summer Party

LIVE BBQ AUF DER DACHTERRASSE

VOM GRILL

<i>Pulled Pork, Burgerbrötchen, Schmorrrzwiebeln, Cole Slaw</i>	6,5€
<i>Garnelenspieße</i>	5€
<i>Lammkotelett, Thymianmarinade</i>	5€
<i>Hähnchenschenkel, Paprika Chili Marinade</i>	4,5€
<i>Gegrillte Chorizo</i>	3,5€
<i>Grillgemüse am Spieß</i>	3€
<i>Süßkartoffel mit Spinat und Champignons</i>	3€

DIPS

Kräuterquark, Currydip, Salsasauce, BBQ Sauce, Kräuterbutter

DESSERT

<i>Erdbeertiramisu</i>	4,5€
------------------------	------

SIE HABEN AUCH DIE MÖGLICHKEIT IN UNSEREM RESTAURANT
„TISCHLEIN DECK DICH“ VON UNSERER REGULÄREN SPEISEKARTE ZU BESTELLEN.

BITTE RESERVIEREN SIE VORAB EINEN TISCH IM RESTAURANT,
DA AUCH DORT DIE SITZPLÄTZE BEGRENZT SIND.

Ohne Reservierung, keine Sitzplatzgarantie

Grimm's
HOTELS



Oktoberfest Brunch

IM GRIMM'S HOTEL BERLIN-POTSDAM

Sonntag, 29. September, 11:30 -14:30 Uhr

Schlemmen Sie bayerisch und genießen Sie unseren Brunch mit Ihren Liebsten im Grimm's Hotel in Teltow.

Freuen Sie sich unter anderem auf Schweinshaxe, Erdäpfel, Weißwürste, Leberkäse, Obazda, Brezeln, Kaiserschmarn mit Zwetschgenröster und weitere typisch bayerische Spezialitäten.



PREISE

Brunch: 34,90€ p.P.

Kinder (6-12 J.): 17,90€

Kinder (bis 5 J.): kostenlos

Oktoberfest
Brunch
1 Maß Bier
11,60€

TISCH RESERVIEREN

☎ 030 25 8008 2050

✉ berlin-potsdam@grimms-hotel.de

- GRIMM'S HOTEL BERLIN-POTSDAM •
- GONFREVILLESTR. 2 •
- 14513 TELTOW •





**FISCH
&
MEERESFRÜCHTE-
BUFFET**

Freitag, 18.10.2024
17:00 - 21:30 UHR

„Für Sie ein kleiner Vorgeschmack“

ZUR BEGRÜSSUNG

Ein Glas Sekt & für die Kleinen ein Kindersekt

VORSPEISEN

Blattsalat, Kräutervinaigrette, Tomatensalat, Muschelsalat
Flusskrebse im Ganzen, Feurige Miesmuscheln, Shrimpsalat
Gurkensalat mit Flusskrebse, Creme Fraiche, Honig Senf Dip, Aioli

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Frutti di Mare mit Linguine, Muscheleinopf, Überbackene Venusmuscheln
Miesmuscheln in Tomatensauce, Austern, Kräuter Risotto
Maispoulardenbrust mit Pestorahm, Hummercremesuppe
Kresse, Balsamicodressing weitere Leckereien ...

DESSERT

Mousse au Chocolate, Himbeerragout,
Creme Catalan

36,90€ p.P.
KINDER (6-12 J.)
18,90€ p.P.

Grimm's
HOTELS

Jetzt Tisch reservieren!

030 25 8008 2050

berlin-potsdam@grimms-hotel.de



Schwedisches Julbord

im Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

Freitag, 22. November 2024

Beginn: ab 17:00 Uhr

Preis : 38,90€ p.P.

Schlemmen Sie auf schwedische Art- das vorweihnachtliche Julbord-Bufferet.
Genießen Sie mit Ihren Lieben das traditionelle Weihnachtsbuffet
im Grimm's Hotel in Teltow.

Freuen Sie sich unter anderem auf eingelegten Hering,
Julskinka (Honigschinkenbraten), Köttbullar, Kladdkaka (Schokoladenkuchen)
und weitere typisch schwedische Spezialitäten.

Tisch reservieren !

030 25 8008 2050

berlin-potsdam@grimms-hotel.de

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

Gonfrevillestr. 2, 14513 Teltow

www.grimms-hotel.de



Schwedisches Julbord

im Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

Zur Begrüßung

Glögg (schwedischer Glühwein)

Vorspeisen

Rote Bete Salat, eingelegte Gurken, gravad Lachs, Sill (eingelegter Herring), Räucherfisch, rosa Roastbeef, halbe Eier

Roggenbrot, Knäckebröt, Butter

Hauptgänge

Julskinka (Honigschinkenbraten)
Jansons Frestelse (Kartoffelgratin mit Anchovis)
Köttbullar, Preiselbeersöße
Hasselback Kartoffeln (Fächerkartoffeln)
Skrei (Winterkabeljau) mit Kräuterrahm
Prinskorv (kleine geräucherte Würstchen)

Dessert

Pepparkakor (Pfefferkuchen)
Julgröt (Weihnachts Milchreis)
Kladdkaka (Schokoladenkuchen)

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Willkommen 2025 Grimm's Silvesternacht

Einlass:
19:00 Uhr

Menübeginn:
19:30 Uhr

- Welcome Champagner (inklusive)
- 6 Gang Silvester Menü
- Livemusik mit Sängerin Freshdina
- Party mit DJ Redhead | Einlass ab 21 Uhr
(Musikrichtung: von Schlager, 80er, 90er und aktuelle Hits)

Wir bitten um rechtzeitigen Ticketkauf, da nur begrenzte Sitzplätze vorhanden sind.

Komplettpreis 109,- € pro Person
(inkl. Party & Mitternachtssnack)

Partyticket VVK 22,- € pro Person
(inkl. Mitternachtssnack)

Abendkasse 25,- € pro Person

Alle Tickets werden vor Veranstaltung bis zum 29.12.24. 12:00 Uhr an der Rezeption im Grimm's Hotel Berlin-Potsdam verkauft und abgeholt.

Bestauen Sie das Feuerwerk über Teltow und Berlin von unserer Dachterrasse „Sterntaler-Lounge“.

Die Reservierung von Tickets ist nicht möglich.



Grimm's
HOTELS



SILVESTERMENÜ 2024

- 6 Gang Silvestermenü -

Shrimps Cocktail, Cocktailsoße,
Eisbergsalat, Kresse, Paprikaflocken
*Shrimp cocktail, cocktailsauce,
iceberg lettuce, cress, paprika flakes*

*

Mulligatawny Suppe, Hähnchen am Spieß
Mulligatawny soup with chicken skewer

*

Gebrautes Zanderfilet,
Champagnerkraut, Belugalinsen
*Zander filet roasted crisply,
champagne cabbage, belugalentils*

*

Cassissorbet, Champagner
Champagne with cassis sorbet

*

Rosa gebratenes Roastbeef, Perlzwiebeln,
Austernpilze, Kartoffelstroh
*Rose roast beef, pearl onions,
oyster mushrooms, potato straw*

*

Lauwarmes Schokoladenkuchlein,
Sabayone, Beeren
Lukewarm chocolate cake, sabayon, berries

- Mitternachtssnack -

Chili con Carne *Chili con carne*

Berliner Pfannkuchen *Berlin pancakes*

- 6 Gang vegetarisches Silvestermenü -

Gelbe Bete Tatar, gebratene Birne,
karamellisierte Walnüsse
*Yellow beetroot tartare, fried pear,
caramelized walnuts*

*

Mulligatawny Suppe, Tofu am Spieß
Mulligatawny soup with tofu on skewers

*

Gnocchi, Trüffelrahm, Wirsing,
Hartkäse, Kresse
*Gnocchi, truffle cream, savoy cabbage,
hard cheese, cress*

*

Cassissorbet, Champagner
Champagne with cassis sorbet

*

Belugalinsen, gebratene Steinpilze,
gebackener Rucola
*Belugalentils, roasted ceps,
backed arugula*

*

Lauwarmes Schokoladenkuchlein,
Sabayone, Beeren
Lukewarm chocolate cake, sabayon, berries

- Mitternachtssnack -

Chili sin Carne *Chili sin carne*

Berliner Pfannkuchen *Berlin pancakes*

Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

Tischlein X Deck Dich