



**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



Märchenhafte Weihnachten

im

Grimm's Hotel Teltow



Ein märchenhafter Ort für Ihre Weihnachtsfeier

Die Auswahl liegt ganz bei Ihnen zwischen:

- köstliche Weihnachtsmenüs •
 - prächtige Weihnachtsbuffets •
- oder
- Ihr individuelles Weihnachtsbuffet •
- 
- 
- 

Melden Sie sich bei uns für Ihre Weihnachtsfeier !

Tel: 030 25 8008 4006

E-Mail: a.memovic@grimms-hotel.de



Grimm's
HOTELS

Tischlein X Deck Dich



Gans To Go



11.11 - 24.12.

Eine Gans von unseren Köchen tranchiert oder im Ganzen

mit leckerer Orangensauce (L)
frischem Apfel-Rotkohl & Grünkohl
Kartoffelklößen (0,1,2) mit Semmelbutter (A,G)
und Butterkartoffeln (G)

Unsere Weihnachtsgans reicht für circa 4 Personen

heiß und komplett fertig
oder vorgegart zum Erhitzen
Rohgewicht: ca. 5,2 - 5,4kg

Bestellen Sie jetzt Ihre Weihnachtsgans vor:

(5 Werktage Vorbestellzeit)

030 / 25 8008 2050 oder
berlin-potsdam@grimms-hotel.de



149€

+20€ Pfand
(für die Wärmebox)

nur Abholung

Tischlein X Deck Dich

www.grimms-hotel.de

Grimm's Weihnachtszeit



Winterliche Speisen mit Gans

• ab 11. November 2024 •

• 12:00 - 21:30 Uhr •

Schwedisches Julbord Buffet

• 22. November 2024 • 38,90€ p.P. •

• 17:00 - 21:30 Uhr •

Adventsbrunch

• an allen Adventssonntagen •

• 38,90€ p.P. •

• 11:30 - 14:30 Uhr •

Weihnachtliche Speisen

• 24. Dezember 2024 •

• 12:00 - 21:30 Uhr •

Weihnachtsbuffet

• 25. Dezember 2024 • 36,90€ p.P. •

• 12:00 - 15:00 & 17:00 - 21:30 Uhr •

Weihnachtsbuffet

• 26. Dezember 2024 • 36,90€ p.P. •

• 12:00 - 16:00 Uhr •



Weitere Informationen auf 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