




Grimm's präsentiert  
**Christmas Warm-Up Buffet**

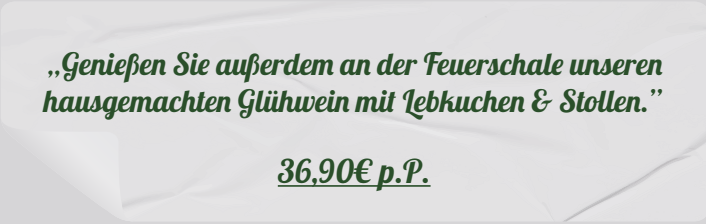
Sonntag, 15. Dezember 2024  
ab 18:00 Uhr



Als Zeichen unserer Wertschätzung für die Nachbarschaft und Ihre Treue haben wir für Sie ein vorweihnachtliches Buffet vorbereitet, welches Sie in einer gemütlichen Atmosphäre genießen können. Verbringen Sie einen besinnlichen Abend bei uns.

Darauf können Sie sich jetzt schon freuen:

- eine köstliche Auswahl an Vorspeisen
- variantenreiche Hauptspeisen
- deftige Beilagen
- unwiderstehliche Desserts



*„Genießen Sie außerdem an der Feuerschale unseren hausgemachten Glühwein mit Lebkuchen & Stollen.“*

36,90€ p.P.

Wir freuen uns auf Sie und reservieren Sie sich Ihren Tisch.

+49 (0) 30 25 800 8 444  
potsdamer-platz@grimms-hotel.de

*Tischlein X Deck Dich*





Grimm's präsentiert  
**Christmas Warm-Up Buffet**

Genießen Sie an der Feuerschale unseren hausgemachten  
Glühwein mit Lebkuchen & Stolle

*Suppe*

- Karotten-Ingwer-Cremesuppe ▪

*Salat Buffet*

- Geflügelleber Mousse ▪ Gäneschmalz mit Äpfeln & Zwiebeln ▪
  - Hummus ▪ Rote Bete Bällchen ▪ Gepickeltes Gemüse ▪
- Cäsar Salat ▪ Kartoffelsalat ▪ Linsensalat ▪ Brot und Butter ▪

*Hauptgänge*

- Brust & Keule von der Gans ▪
- Ochsenbäckchen in Portweinsauce ▪
  - Wildgoulasch mit Pilzen ▪

*Beilagen*

- Rotkohl ▪ Grünkohl ▪ Rosenkohl ▪
- Süßkartoffel ▪ Kartoffelpüree ▪ Kartoffelklöße ▪
- *Vegetarisch* Kürbis Risotto im Flaschen Kürbis ▪
- getrocknete Tomaten ▪ Parmesankäse ▪

*Dessert*

- Zimtschnecke ▪ Kirsch Crumble ▪
- Vanillesauce ▪ Orangen Panna Cotta ▪

**36.90€ p.P**

*Tischlein X Deck Dich*





Grimm's präsentiert  
**Christmas Warm-Up Buffet**

Enjoy our homemade mulled wine with  
gingerbread & Stolle by the fire bowl

*Soup*

- Carrot-ginger cream soup ▪

*Salad Buffet*

- Poultry liver mousse ▪ Goose lard with apples & onions ▪
  - Hummus ▪ Beetroot balls ▪ Pickled vegetables ▪
- Caesar salad ▪ Potato salad ▪ Lentil salad ▪ Bread and butter ▪

*Main courses*

- Breast & leg of goose ▪
- Ox cheeks in port wine sauce ▪
- Game goulash with mushrooms ▪

*Side dishes*

- Red cabbage ▪ Green cabbage ▪ Brussels sprouts ▪
- Sweet potato ▪ Mashed potatoes ▪ Potato dumplings ▪
  - **Vegetarian** Pumpkin risotto in bottled pumpkin ▪
  - Dried tomatoes ▪ Parmesan cheese ▪

*Dessert*

- Cinnamon bun ▪ Cherry crumble ▪
- Vanilla sauce ▪ Orange panna cotta ▪

**p.p 36.90**

*Tischlein X Deck Dich*

