

Märchenhafte
Weihnachten

im

Tischlein X Deck Dich

Berlin-Potsdam





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 weihnachtlichen Menüs (ab 10 Personen), festlichen Buffets (ab 30 Personen) oder dem à la Carte Angebot.

Für die richtige Atmosphäre sorgt unser liebevoll eingerichteter Restaurantbereich oder Eventraum „Gebrüder“.

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).





Weihnachtsmenüs 2024

Menü Dornröschen (vegan)

Vorspeise

Gemüsetatar auf Gurken Carpaccio
mit Feldsalat, Walnuss Öl (H3),
Kresse & Limette

Suppe

Rote-Bete-Creme Suppe (G) mit
gebackenem Lauch & Kresse

Hauptgang

Räuchertofu (F) mit Spinat,
Tomate & Kürbis Chutney

Dessert

Schokoladen Brownie (A1,C,G) mit
Cassis Sorbet & Kirschele

3 Gang 32€ p.P.

4 Gang 36€ p.P.

Menü Hans im Glück

Vorspeise

Rote Bete gebeizter Lachs (D)
mit Apfel Salsa, Kresse

Suppe

Schwarzwurzel Creme Suppe (G) mit
karamellisierten Nüssen (H1,H2,H3) & Kresse

Hauptgang

Gänsebrust mit Orangensoße (N),
Rotkohl & Grünkohl dazu
Kartoffelklöße (A1,G,1,2) mit Semmelbutter (G)

Dessert

Mousse au Chocolate (C,G) &
Zimt-Crumble (A1,C,G)

3 Gang 38€ p.P.

4 Gang 42€ p.P.



Weihnachtsmenüs 2024

Menü Rapunzel

Vorspeise

Feigensalat mit Ziegenkäse (G) & Feldsalat,
Walnuss (H3), Kresse

Hauptgang

Kalbsrücken mit Kräuterfarce (A1,C) im
Wirsingblatt mit Morchel Rahmsoße (G)
dazu Schupfnudeln (A1, C),
Romanesco & Mandelblättchen (H1)

oder

Zanderfilet (D) mit gegrillten
Flusskrebsschwänzen (D), Kräuteröl,
Tomate, Lauch & Pariser Kartoffeln

oder

Steinpilz Risotto (C,G) mit
Hartkäse (G) & frittiertes Rucola

Dessert

Dreierlei von der Schokolade mit
Pflaume, Krokant & Zimt (A1,C,G)

48€ p.P.

Menü Rotkäopchen

Suppe

Steinpilzcremesuppe (G,N) mit Kresse

Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten mit Romanesco,
Mandelbutter (G,H1), gegrillten Tomaten &
kleinen Ofenkartoffeln

oder

Tagliatelle (A1) mit Lachsfilet (D),
Wirsing & karamellisierten Walnüssen (H3)

Dessert

Mousse au chocolate (C,G) mit
Himbeersoße & Crumbles (A1,C,G)

41€ p.P.

Kindermenü Hänsel und Gretel

Vorspeise

Blätterteigsterne mit
Schinken & Käse (A1,C,G,2)

Hauptgang

Pulled Goose Burger (A1,C,G) mit
Rotkohl, Apfel,
Serviettenknödelpommes (A1,C,G)
dazu Ketchup (O,2)

Dessert

Gebackenes Vanille Eis (C,G)
mit roter Grütze

15€ p.P.

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024
Seite 03

*Stellen Sie ganz einfach und unkompliziert
Ihr individuelles Weihnachtsbuffet für sich und Ihre Gruppe zusammen.*

(Ab 30 Personen & mind. 44,00 € p.P.)

Wir beraten Sie gerne

• Salate •

Gurkensalat	3€
Tomatensalat	3€
Paprikasalat	3€
Rote-Bete-Salat	3€
Rote Bete Ziegenkäsesalat	3,9€
Quinoa Hüttenkäse	
Radieschen Salat	3€
Heringshappen	3,9€
Matjessalat	2,5€
Eiersalat mit Flusskrebse	3,9€
Kartoffelsalat	3€
Kartoffelsalat mit Flusskrebse	3,9€
Bohnensalat	3€

• Vorspeisen •

Rindfleischsalat	3,9€
Räucherfischauswahl	4,9€
graved Lachs	3,9€

• Suppen •

Maronencremesuppe, Gänseklein, Croutons	6,9€
Schwarzwurzelcremesuppe, Gänseklein, Kresse	6,9€
Gemüsebrühe, Gemüwestreifen, Kräuter	5,5€

• Hauptgänge •

Honig Schinkenbraten,	3€
Zwiebelsoße (Julsinka)	3€
Köttbullar in Rahmsauce,	
Sanddorn	10€
Gänsebrust und Keulen,	17€
Bratensoße	
Gebackener Lachs,	14€
Orangenbutter	
Skrei (Kabeljau), Kräutersoße	12€

• Vegetarische Hauptgänge •

Gnocchi, Mangold, Walnüssen	9,9€
Kürbis Pfanne mit Mangold	9,5€
Grünkernbratlinge, Pesto	9,5€
Marinierter Rauchtoufu	5€
Pilzrisotto	9,9€
Gefüllte Süßkartoffel, gebacken	9€

• Gemüsebeilagen •

Rosenkohl	3€
Wirsinggemüse	3€
Buntes Rübengemüse	4€
Rotkohl	3,5€
Grünkohl	3,5€

• Sättigungsbeilagen •

Kartoffelklöße	3,5€
Butterkartoffeln mit Maronen	4,5€
Röstkartoffeln	3€
Gebackene Süßkartoffel	3,5€
Kartoffelgratin mit Sardellen (Jansons Frestelse)	4,5€

• Desserts •

Schokoladenmousse	4€
Kaiserschmarrn, Vanillesoße	4€
Orangen- Zimt- Tarte	4,5€
Apfelstrudel, Vanillesoße	4,5€
Zimt Mousse	4€
Schokoladenbrownie	4,5€
Obstsalat	4,5€
Käaseauswahl	6,5€





Weihnachtsbuffets 2024



Zu Gast bei Aschenbrödel

Vorspeise & Salate

- Gurkensalat mit Creme fraiche, Tomatensalat, Paprikasalat, Eiersalat mit Flusskrebse, Kartoffelsalat, Bohnensalat, Rindfleischsalat, graved Lachs •
- Blattsalat •
- Vinaigrette, Balsamico Dressing, Hartkäse, Croutons, Sonnenblumenkerne, Kresse •
- Brot, Baguette, Butter •

Suppe

- Maronencremesuppe, Gänseklein, Croutons •

Hauptgang & Beilagen

- Gänsebrust und Keulen, Bratensoße •
- Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße •
- Skrei (Kabeljau), Kräutersoße •
- Butterkartoffeln mit Maronen •
- Gnocchi, Mangold, Walnüssen •

Desserts

- Schokoladenmousse •
- Kaiserschmarrn, Vanillesoße •

48€ p.P.

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024

Seite 05





Weihnachtsbuffets 2024



Frau Holle

Vorspeise & Salate

- Gurkensalat, Tomatensalat, Paprikasalat, Rote-Bete-Salat, Heringshappen, Matjessalat •
- Kartoffelsalat mit Flusskrebse, Räucherfischauswahl •
- Blattsalate, Vinaigrette, Balsamico Dressing •
- Hartkäse, Croutons, Sonnenblumenkerne, Kresse •
- Brot, Baguette, Butter •

Suppe

- Schwarzwurzelcremesuppe, Gänseklein, Kresse •

Hauptgang & Beilagen

- Honig Schinkenbraten, Zwiebelsoße (Julsinka) •
- Gebackene Süßkartoffel •
- Köttbullar in Rahmsoße, Sanddorn •
- Kartoffelgratin mit Sardellen (Jansons Frestelse) •
- Wirsinggemüse •
- Gebackener Lachs, Orangenbutter •
- Kürbis Pfanne mit Mangold •

Desserts

- Zimt Mousse •
- Schokoladenbrownie •
- Obst •

44€ p.P.

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024

Seite 06





Weihnachtsbuffets 2024



Schneeweißchen und Rosenrot (vegetarisch)

- Vorspeise & Salate***
- Rote Bete Ziegenkäsesalat •
 - Quinoa Hüttenkäse Radieschen Salat •
 - Blattsalate, Vinaigrette, Balsamico Dressing •
 - Hartkäse, Croutons, Sonnenblumenkerne, Kresse •
 - Brot, Baguette, Butter •
- Suppe***
- Gemüsebrühe, Gemüsestreifen, Kräuter •
- Hauptgang & Beilagen***
- Rosenkohl, Wirsing •
 - Buntes Rübengemüse •
 - Röstkartoffeln •
 - Grünkernbratlinge, Pesto •
 - Marinierter Rauchtoufu •
 - Pilzrisotto •
 - Gefüllte Süßkartoffel, gebacken •
- Desserts***
- Orangen- Zimt- Tarte •
 - Apfelstrudel, Vanillesoße •

36€ p.P.

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024
Seite 07



Zusätzlich dazu buchbar

Glühwein	5€ p.P.
Kinderpunch	4,5€ p.P.
Sektempfang	6€ p.P.
Cremant Rosé Empfang	11€ p.P.
Feuerschale	60€ p.P.
Rabatt auf Zimmerreservierung	10%



alle anderen Wünsche:

Amer Memovic

Sales Manager

Grimm's Hotels

+49 (0)30/25 8008 4006

+49 (0)172/537 6185

a.memovic@grimms-hotel.de

Grimm's
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2024

Seite 08

Lage und Umgebung



Grimm's Berlin-Potsdam | Gonfrevillestr. 2, 14513 Teltow
S25 S26 Teltow Stadt 10min zu fuß

Berlin-Hauptbahnhof – 28 min (öfft. Nahverkehr)
Berlin-Südkreuz – 16 min (öfft. Nahverkehr)
BER-Flughafen – 28 min (Auto) / 31 min (BER-Shuttle)
Berlin-Messe – 23 min (Auto) / 25 min (öfft. Nahverkehr)
Berlin Brandenburger Tor – 26 min (öfft. Nahverkehr)
Potsdam Hauptbahnhof – 18 min (Auto) / 35min (öfft. Nahverkehr)

weitere Informationen : www.grimms-hotel.de



*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

