

# WEIHNACHTEN 2019

IM „TISCHLEIN-DECK-DICH“



# MÄRCHENHAFT-WEIHNACHTLICHE MENÜVARIANTEN

## MENÜ VARIANTE 1

\*\*\*

Karotten – Vanille – Suppe  
mit Chili und Croutons

\*\*\*

Knusprige Gänsekeule an einer Blutorangen-  
Sauce mit Rotkohl oder Grünkohl dazu  
Kartoffelklöße

**oder vegetarisch**

Quinoa-, Kartoffelplätzchen an einer  
Sauerrahmsauce auf rote Beete Püree mit  
gedünstetem Lauch und Fenchel

\*\*\*

Lebkuchenmousse  
mit hausgemachtem Apfelkompott

p.P. 32,00 €

Bitte wählen Sie eine Menüvariation pro Gruppe  
ab 10 Personen



## MENÜ VARIANTE 2

\*\*\*

Tomaten – Mozzarella – Terrine  
mit Crostini

an winterlichem Blattsalat

\*\*\*

Steak vom Rind an einer Glühwein-Jus mit  
Kräuterseitlingen, karamellisierten Rübchen  
und Mandelbällchen

**oder vegetarisch**

Kürbis – Crêpes – Törtchen mit sautierten  
Pilzen an Preiselbeeren und Kräutersalat

\*\*\*

Pochierte Walnuss – Birne im Pergament  
mit Vanilleeis

p.P. 38,50 €

Bitte wählen Sie eine Menüvariation pro Gruppe  
ab 10 Personen



## ZUSÄTZLICH DAZU BUCHBAR:

EMPFANG AUF DER TERRASSE/ DACHTERRASSE ODER IM RESTAURANT

<b>FEUERZANGENBOWLE</b>	4,50€ p. P.
<b>GLÜHWEIN</b>	3,50€ p. P.
MIT SCHUSS (RUM/AMARETTO)	4,50€ p. P.
<b>PROSECCO MIT SIRUP</b>	4,50€ p. P.
<b>FEUERSCHALE</b>	50,00€ PAUSCHAL

### GETRÄNKEBERECHNUNG NACH VERBRAUCH

#### *ODER*

**GETRÄNKEPAUSCHALE** 26,00 € p.P. über 3 STD.  
INKLUSIVE MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE; FRISCH GEZAPFTEM BIER, ROT- UND WEISSWEIN  
(HAUSWEINE SCHNEEWEISSCHEN UND ROSENROT), KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

#### **KONTAKT:**

MIRJAM HONISCH, SALES MANAGER, GRIMMS HOTEL AM POTSDAMER PLATZ, FLOTTWELLSTRASSE 45  
10785 BERLIN, TEL: 030 25 80 08 4006, m.honisch@grimms-hotel.de

**WWW.TISCHLEIN-DECK-DICH.BERLIN**



INKL. EINTRITTSKARTEN

**Grimm's**