



FEIERN UND GENIESSEN IM LANDHOTEL POTSDAM

Sie planen eine Familienfeier, eine Weihnachtsfeier, ein Studententreffen oder einfach nur ein schönes Beisammensein?

Ganz gleich welchen Anlass Sie feiern möchten, unser Team unterstützt Sie professionell und kreativ bei der Gestaltung und Umsetzung Ihrer Festlichkeit.

Vom familiären Beisammensein bei Kerzenschein und erlesenen Gaumenfreuden bis hin zum aktiven Unterhaltungsprogramm für Ihren Betriebsausflug, eine kleine gesellige Gruppe oder eine Gesellschaft bis zu 120 Personen.

Wir begleiten Ihre Veranstaltung und erfüllen gern Ihre Wünsche.

Freuen Sie sich auf Ihre Feierlichkeit im charmant-romantischen Ambiente unseres Landhotels.

Gern sind wir Ihre Gastgeber!

Ihr LANDHOTEL TEAM

gültig ab 1. November 2016



Hotelinformationen

- 54 Einzel- und Doppelzimmer und 3 Juniorsuiten und 1 Suite
- Einzelzimmer, Ausstattung mit französischem Bett (1,40 m breit). Diese können auch als Doppelzimmer gebucht werden.
- Doppelzimmer, Ausstattung mit Doppelbett (1,80 m breit) und z.T. mit getrennten Betten.
- Junior-Suiten, großzügig mit einem Wohnbereich und gemütlicher Sitzecke, Schreibtisch, Radio und Telefon. Die Couch kann als Aufbettung genutzt werden.
- Suite, Ausstattung wie Juniorsuite mit zusätzlich getrenntem Wohnbereich und einer eigener Terrasse – diese wird gern als Hochzeits-Suite gebucht.

Alle Zimmer haben Bad / Dusche und WC

- Fön
 - Direktwahltelefon, Satelliten-TV
 - WLAN teilweise (über Hotspot-Zugang) ab September 2017 für alle Zimmer
 - kostenfreie Parkplätze direkt am Hotel
 - Lift
- **Unser besonderer Service:**
Für unsere kleinen Gäste halten wir in unserem Restaurant eine Extra-Kinderkarte bereit. Die Bereitstellung von Kinderbetten ist in unserem Haus genauso selbstverständlich wie unsere Kinderermäßigung.
 - Ihre Haustiere sind uns auf Anfrage gerne willkommen. Wir berechnen 10,00 € pro Vierbeiner/Tag.



Ihre Übernachtungen zum Veranstaltungssonderpreis

Sie buchen eine Veranstaltung in unserem Haus und Ihre Gäste übernachten bei uns, dann kostet die Übernachtung:

im Einzelzimmer 77,00 €/Nacht/Zimmer

im Doppelzimmer mit französisches Bett (1,40m breit) 99,00 €/Nacht/Zimmer

im Doppelzimmer mit Doppelbett (1,80 m breit) 109,00 €/Nacht/Zimmer.

Im Zimmerpreis sind das Frühstücksbüffet, die freie Nutzung der LANDHOTEL OASE (Saunalandschaft) sowie der Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Bitte beachten Sie, dass der Veranstaltungssonderpreis nur in Zusammenhang mit einer gebuchten Veranstaltung gültig ist.

Gern können Sie Ihre Gäste, welche nicht im Haus übernachten, zum Frühstück einladen. Auch hierfür erhalten Sie von uns einen Veranstaltungssonderpreis.

Frühstücksbüffet: Preis pro Person 8,00€

Unsere Hotelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 15.00 Uhr zur Verfügung. Am Abreisetag bitten wir Sie, die Zimmer bis 11.00 Uhr freizugeben.

Bitte informieren Sie uns, wenn Sie nach 18:00 Uhr anreisen möchten.

Gern stehen einzelne Zimmer auch als Mehrbettzimmer zur Verfügung!

Preise für Aufbettungen/Nacht:

Aufbettung für Kinder/Erwachsene ab 15 Jahre: 25,00 € inkl. Frühstück

Aufbettung für Kinder von 3 bis 14 Jahre: 15,00 € inkl. Frühstück

Babybett: 5,00 € inkl. Frühstück



Unsere Räumlichkeiten

Restaurant „Friedrichs“

Unser Restaurant "Friedrichs" bietet den perfekten Rahmen für Veranstaltungen von 30 bis 70 Personen.

Ob Hochzeit, Familienfeier, Geburtstag oder Goldene Hochzeit im Restaurant „Friedrichs“ bereiten wir Ihre Feierlichkeit ganz nach Ihren individuellen Wünschen vor.

Der Wintergarten auf der Empore wird zur Tanzfläche umgebaut.

Eine großzügige Sommerterrasse finden Sie im Anschluss an das Restaurant „Friedrichs“

Bistro und Bar „Friedrich's Bar“

Für Feierlichkeiten für 10 bis 30 Personen ist unser Bistro geeignet.

Unser Bistro ist Treffpunkt zur Cocktailstunde oder auf ein frisch gezapftes Bier. Hier können Sie in angenehmer Atmosphäre den Tag ausklingen lassen. Im Sommer lädt die Lounge vor unserem Bistro zum Cocktail ein.

Sie möchten mit mehr als 70 Personen in unserem Haus Ihr Fest feiern, gern können wir beide Räume für Sie vorbereiten. Sprechen Sie uns einfach an!



Unsere Getränkepauschalen für Sie

Getränkepauschale für 4 Stunden

Bier, Hauswein (ein Weißwein, ein Rotwein), alkoholfreie Getränke, Heißgetränke

€ 25,00 pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden mit Sektempfang

Bier, Hauswein (ein Weißwein, ein Rotwein), Haussekt für Sektempfang, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke

€ 29,00 pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden mit Spirituosen

Bier, Hauswein (ein Weißwein, ein Rotwein), Haussekt zum Empfang und über die Dauer der Pauschale, Longdrinkauswahl, Spirituosenauswahl, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke

€ 45,00 pro Person

Kindergetränkepauschale für 4 Stunden (gültig für Kinder von 6 bis 17,9 Jahre)

Auswahl Softgetränke

€ 15,00 pro Kind

Der Inhalt der Pauschalen ist festgelegt.

Zusätzliche Wünsche können gern berücksichtigt werden. Der Preis der Pauschalen wird entsprechend angepasst.

Selbstverständlich können die Pauschalen gegen Aufpreis auch zeitlich verlängert werden. Sprechen Sie uns bitte an!



Unsere Buffett- und Menüauswahl für Ihr Fest

Sehr geehrte Gäste,
auf den folgenden Seiten lesen Sie Ideen für Ihre Feier oder Tagung.
Gern beraten wir Sie persönlich und erstellen für Sie ein individuelles Angebot unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Bedürfnisse.

Wir bitten um Ihre geschätzte Kenntnisnahme, dass es sich hierbei lediglich um Anregungen handelt und wir uns ausdrücklich vorbehalten, nach Personenzahl, Anlass, Marktlage und Saison ein angepasstes Angebot mit Kalkulation zu erstellen.

Friedrichs Landpartie Gabelbuffet

Roastbeef Röllchen vom Weiderind mit Wildkräuterfrischkäse gefüllt
Bunte Blattsalate mit Graubrotcroutons,
gerösteten Kernen und Omas Kopfsalatdressing

Brandenburger Buletten
mit Pellkartoffelsalat & Mostrichcreme

Geräuchertes vom Havelfischer
mit eingelegtem Gemüse

Blutwurst mit Apfel-Zwiebel-Marmelade
und Kartoffelcreme

Königsberger Kalbs Lolli
mit Gänseblümchenkaper

Berliner Luft mit Apfel-Waldmeister Kompott
Grieß Mousse mit Rhabarber Ragout

Gemischter Brotkorb vom Bäcker um die Ecke
mit verschiedenen Aufstrichen

ab 20 Personen
26,50 € pro Person



Friedrichs Frühling

Marinierte Krebschwänze
mit Spargel-Bärlauch-Salat

Salat von Wildkräutern und Beeren mit Veilchenvinaigrette

Rosa Kalbsrücken
mit Walnusshaube und Sellerie-Apfelsalat

Creme vom Jüterboger Büffelmozzarella
mit Tomaten-Schalotten-Marmelade

Kaninchenrücken Wellington –Art

Rücken vom Wiesenkalb
im Kräutermantel - live tranchiert
mit Rotweinzwiebeln, gebutterten Wurzeln und Rübchen,
Kartoffelauflauf

Zanderfilet
auf gerahmtem Champagnerkraut
mit kleinen Kräuterkartoffeln

Zartschmelzende Schokoladenmousse

Waldmeistercreme mit Rhabarberragout

Gemischter Brotkorb vom Bäcker um die Ecke mit verschiedenen Aufstrichen

ab 20 Personen
34 € pro Person



Mediterranes Sommerbuffet

Vitello tonnato

Luftgereifter Schinken
mit Cantaloupe Melone

Büffelmozzarella mit Strauchtomate & Basilikum

Verschiedene eingelegte Gemüse und Oliven

Mediterraner Pastasalat

Lachsfilet mit zweierlei Pestokruste

Maispoularde mit Kräuter Mascarpone gefüllt

Rosmarinkartoffeln

Steinpilzpolenta

Gegrilltes Gemüse

Rotweinspinat

Tiramisu

Frisches Obst

Gemischter Brotkorb, Butter, Olivenöl

ab 20 Personen

34 € pro Person



Herbstliche Impressionen

Hausgemachte Wildsülze
mit Remoulade

Blattsalate, gegrillter Kürbis, Pilze, Kernölvinaigrette

Roastbeef – kalt aufgeschnitten
mit Meerrettich Creme & Birnen

Salat von zweierlei gegrillter Paprika & roten Zwiebeln
mit Hirtenkäse

Ente á la orange,
Kürbis Ratatouille

Gedünstetes Fläminger Saiblingsfilet im Gemüsebett

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Grießflammerie mit Apfelkompott

Kürbis Vanille Mousse mit Espresso Creme

Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Fläminger Rapsöl Barrique Rouge

ab 20 Personen
34 € pro Person



Brandenburger Winter

Wildfrikadellen
mit Rosmarin & Honig

Salatbowl mit krossem Speck & Kartoffelvinaigrette

Rotkraut – Orangen Salat
mit geräucherter Entenbrust

Rosa Hirschrücken – kalt aufgeschnitten,
mit Feigen & Feldsalat

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Kalbsbraten in Weißweinjus,
gebuttertes Wurzelgemüse

Butterkartoffeln

aufgebratene Semmelknödel

Rumtopf mit Vanillesauce

Lebkuchen Tiramisu mit Zwetschgenröster

Brotkorb, Backpflaumen-Rosmarin Schmalz, Kräuterbutter

ab 20 Personen
34 € pro Person



Fingerfood - aufgespießt, im Glas und Solo
... und mit Liebe gemacht

Bunte Blattsalate mit Graubrotcroutons,
gerösteten Kernen und Omas Kopfsalatdressing

Brandenburger Bulettschen mit Pellkartoffelsalat & Mostrichcreme

Babymozzarella mit Kirschtomate am Spieß

Crêperoulade vom Räucherlachs und Kräuterfrischkäse

Getrüffelte Ziegenfrischkäsepraline im Kürbiskernmantel

Thai Chicken Salad

Backpflaumen im Speckmantel

BBQ Putenbrust mit Ananas

Serranoschinken mit Kräutermascarpone gefüllt

marinierte Gurkentürmchen mit körnigem Frischkäse

mediterraner Pastasalat mit gegrilltem Gemüse und Ruccola

orientalischer Cous Cous

Gazpacho Salat mit gehobeltem Bergkäse

Gegrillte Zucchini mit Ratatouille Salat

Brotkonfekt

Zur Auswahl ab 20 Stück pro Position:

3 Teile/Person 7,50 €

6 Teile/Person 12,50 €

9 Teile/Person 17,50 €



Unsere Menüempfehlungen

Frühling

Krebsterrine,
Salat von Bärlauch, Rhabarber & Wildkräuter

Essenz vom Weiderind,
Frühlingsgemüse, Kräuternocken

Lauwarmer Fläminger Saibling,
Nolly Prat Sud, junger Blattspinat

Rosa Kalbsrücken,
Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln

Waldmeister Charlotte,
Veilchensorbet, Erdbeeren

Sommer

Jüterboger Büffelmozzarella,
Werder Tomate, Basilikum, Fläminger Rapsöl

Wildkräuter Vichysoisse,
Schnittlauch, krosses Bauernbrot

Filet von der Fläminger Lachsforelle,
Holunderöl, grüner Spargel, Pastinakenmousse

Zweierlei Sommerbock,
Pfifferlinge, Selleriestampf

Frische Beeren,
Buttermilcheis, Grieß Mousse



Herbst

Ziegenkäse – Birnen Tarte

Landente in zwei Gängen
Brust, Feldsalat, Kürbis, Kartoffeldressing

Keule,
Jus, gebutterte Sonnenblumenwurzel, Kastanienknödel
Heumilchkäse aus der Gläsernen Molkerei Münchehofe,
Brombeer Chutney

Hagebutten – Creme brûlée

Winter

Hirschcarpaccio,
marinierter Portulak, gehobelter Bergkäse

Cremesuppe von Kartoffel & Steinpilz

Brust & Keule von der Gans,
Grünkohl, Apfelrotkohl, Thüringer Kloß

Gorgonzolortorte, Portweinbirne

Bratapfel,
Lebkuchenmousse, Punschfrüchte

Menüs ab 4 Personen

3 Gänge ab 26 €

5 Gänge ab 43 €



Ihr Weg zu uns...

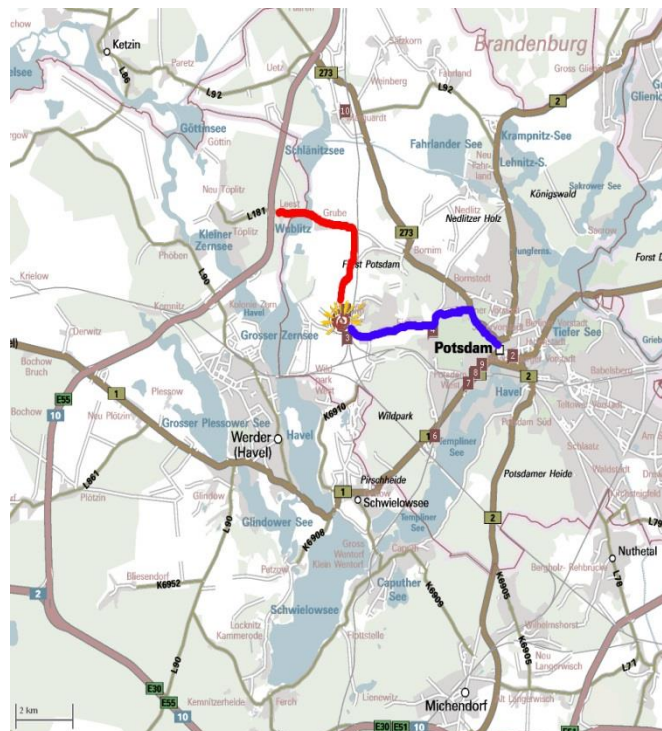
Mit dem PKW über die Autobahn A10 (Berliner Ring, Entfernung 10 km) oder A 115 (Berlin, Entfernung 15 km) erreichen Sie uns mühelos.

Eine direkte Bahn-und Busanbindung an die Flughäfen Tegel (44 km entfernt) und Schönefeld (35 km) ermöglicht eine gute Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Mit der Regionalbahn von Berlin über Potsdam zum Bahnhof in Golm ist eine Möglichkeit uns ohne PKW zu erreichen. Mit einem kleinen Fußmarsch über 1,2 km kommen Sie vom Bahnhof direkt zu uns.

Zudem bringt Sie die Buslinie 606 vom Potsdam Hauptbahnhof kommend, nach Golm (Haltestelle Am Urnenfeld). Von dort aus sind es nur 7 Minuten zu Fuß.

Gern organisieren wir Ihnen einen Shuttle-Service über unseren Partner Herrn Gronebaum. Dieser bietet einen Abholservice von allen Berliner Flughäfen, allen Bahnhöfen, sowie jeden Ausgangspunkt, den Sie wählen. Preise erfahren Sie direkt in unserem Hotel. Telefonisch oder persönlich vor Ort.

Bitte informieren Sie uns über Ihre Wünsche!



Landhotel Potsdam Reiherbergstraße 33 14476 Potsdam

Tel: +49 (0)331/60119-0 Fax: +49 (0)331/69119-500 Email: info@landhotel-potsdam.de

zugehörig: Hotel & Apartment Betriebs GmbH Potsdam Am Tempelberg 7 14469 Potsdam