

Restaurant & Café Drachenhäus

im Park Sanssouci



frische nationale und internationale Küche, Kuchen und Torten aus hauseigener Konditorei,
150 internationale Weine, 3 Sonnenterrassen mitten im Grünen, Ausrichtung von Veranstaltungen,
Bewirtung von Reisegruppen
Dinner unter Sternen - Showkochen am Tisch



Feiern Sie königlich im historischen Winzerhaus

Auf das Herzlichste begrüßen wir Sie im Restaurant & Café Drachenhaus.

1770 erbaute Carl von Gontard im Auftrag Friedrich des II
das Drachenhaus als Quartier für den Winzer,
der den angrenzenden Weinberg bewirtschaftete.

Der außergewöhnliche Baustil und die idyllische Lage bieten Ihnen
eine unvergessliche Atmosphäre für ihre Familienhöhepunkte,
Firmenfeste oder Jubiläen.

Mit frischer regionaler Küche, hochwertigen Produkten,
Köstlichkeiten aus der Konditorei und professionellem Service
sorgen wir für das Gelingen Ihrer Festlichkeiten.

Unsere Bankettmappe dient als Anregung zur Gestaltung Ihrer Feier.
Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Wir wünschen Ihnen in unserem Hause genussvolle Stunden und
einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr
Alexander Hortig & Team

Anschrift und Kontakt:

Restaurant & Café Drachenhaus
Inh. Alexander Hortig
Maulbeerallee 4
14469 Potsdam
Telefon: 03 31/5 05 38 08,
www.drachenhaus.de
info@drachenhaus.de



Ihr Fest im Drachenhaus - Serviceleistungen -

Folgende Leistungen sind inkludiert:

Frische Blumen passend zur Jahreszeit

Champagnerfarbene Kerzen

Benutzung der Hausmusikanlage für die dezente Hintergrundmusik

Vermittlung von Fotografen, Dj's, Alleinunterhalter
Kabarett, klassischen Kammerkonzerten, u.a.

Vermittlung von Veranstaltungsagenturen & Stadtrundfahrten

Folgende Leistungen erhalten Sie optional:

Festlich gedeckte Tafeln mit champagnerfarbener Tischwäsche, Moltons, Kerzen & passend hochwertigen
Servietten p.P 5,00€

(bei Zahlung einer Raummiete inklusive)

Stoffservietten 3,00€/Stück

Blumenarrangements von unseren Floristen
nach Ihren Wünschen pro Gesteck ab 35,00 €

Gestaltung individueller Menükarten, pro Stück 5,00 €

Barock gekleideter „Flötenspieler von Sanssouci“ zum Sektempfang ab 50,00 €/ 30 min

Barock gekleideter „Langer Kerl“ mit Programm 250,00 €/ 25 min

Bedienung in historischer Barockkleidung, pro Kellner 250,00 €

Individuelle Dekoration 80,00€/ Stunde/ Servicemitarbeiter



Ihre Festtagstafel

Herzlich Willkommen heißen wir Sie und Ihre Gäste
im historischen Drachenhaus.

Genießen Sie Ihre Feier in einer stilvollen Atmosphäre
in historischer Lage des Park Sanssouci.

Vom Empfang über ihre Kaffeetafel bis hin zum festlichen Abendessen,
- Lassen Sie sich von uns verwöhnen! -

Unsere Empfehlung:

Wir bedienen Sie passend zum historischen Haus in klassischer Barockkleidung.
- Ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste -

Empfang

Sekt oder Champagnerempfang, bei schönem Wetter auf unseren Sonnenterrassen.
Dazu reichen wir feine Canapés, musikalisch begleitet vom „Flötenspieler von Sanssouci“.

Kaffeetafel

Für Ihre Kaffeetafel im Drachenhaus servieren wir Ihnen Kaffee- und Kakaospezialitäten,
sowie köstliche Kuchen und Torten aus der königlichen Konditorei.

Angebot 1

heiße Getränke, 1 Stück Blechkuchen (halbiert), Schlagsahne
pro Person 13,50 €

Angebot 2

heiße Getränke, 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen (halbiert), Schlagsahne
pro Person 16,00 €

Unsere Kaffeeangebote sind auf 1,5 Stunden begrenzt.

Festliches Abendessen

Bitte wählen Sie aus unseren festlichen Menüs oder kalt-warmen Abendbuffets.
Die passenden Weine finden Sie in unserer Weinkarte.
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.



Menüs & Buffets für festliche Veranstaltungen 2023

(Menüs ab 20 Personen)

Menü 1

Cappuccino von der Kartoffel
mit Rauchforelle

Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

Bourbonvanilleeiscremé
mit warmen Kirschkompott

42,00 €

Menü 2

Weinsuppe vom Wachtelberg

Gebratenes Fischfilet nach Tagesfang mit Meerrettichkruste
junger Spinat & La Ratte Kartoffeln

Zitronentarte
mit Rahm & Minze

43,50 €

Menü 3

Cremésuppe von der Strauchtomate
mit Basilikum

Saltimbocca vom Roastbeef
Gemüsebouquet, Nudelnest & Portweinjus

Heidelbeer Panna Cotta
mit saisonalen Früchten

45,00 €



Menü 4

Avocadorauchlachsrollchen
an Kräutersalat

Kräutersüppchen
mit gerösteten Croutons

Saftig geschmorter Rinderbraten
Karottengemüse, Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

Warmes Schokotörtchen
mit Vanilleschaum

48,50 €

Menü 5

Saisonale Blattsalate
mit Fetaspinatrolle

Rinderbrühe
mit Gemüse & Flädle

Lammcarree unter Kräuterkruste
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

Grießflammerie
an Waldbeerenragout

49,50 €

Menü 6

Proseccoschaumsüppchen

Ruccola Risotto
mit Parmesan & gebratener Garnele

Roulade vom Beelitzer Kaninchen
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

Tonkabohnen - Crème Brûlée
mit Früchten

56,00 €



Menü 7

Gratinierter Ziegenkäse
Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

Praline vom Fischfilet
Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

Schaschlikspieß „Drachenhaus“
Filet vom Rind & Schwein, gebackene Kartoffelecken
Tomatenpapayachutney

Duett vom hellem & dunklem Mousse
im Bisquitmantel

65,00 €

Menü 8

Zweifarbige Paprikasüppchen

Terrine von heimischen Fischen
mit Auberginenmus

Feines Mangosorbet
mit Schaumwein

Geschmorter Lammrücken im Lavendelsud
Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen

Flambé von saisonaler Frucht
an Vanilleeis

75,00 €

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf
15,00 €

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.



Brunchbuffet

... was Frühstück

Verschiedene Cerealien/ Milch/ Naturjoghurt

Diverse Sorten Konfitüre/ flüssiger Imkerhonig

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

Rührei/ krosser Bacon

... was Kaltes

Räucherfischauswahl/ verschiedene Dips/ Forellenkaviar-Eier

Tomate- Minimozzarellasalat/ Basilikumpesto/ Rucicola

Griechischer Bauernsalat

Geflügel- Currysalat/ Ananas

... was Warmes

Tomaten- Orangensuppe/ Gemüsechips

Pikante andalusische Hähnchenpfanne/ Pilze/ Paprika/ Lauch/ Oliven

Fischfilet gedünstet/ Dillrahmsauce/ saisonales Gemüse/ Rosmarinkartoffeln

Gnocchi/ Salbeibutter/ Kirschtomaten/ gerösteter Broccoli

... was Süßes

Vanillequark/ Mangopüree

Mousse au Chocolat/ frische Beeren

Kuchen vom Blech

Auswahl von Brötchen / Baguette / Brot / Butter

37,00€ pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache, Standzeit 4 Stunden



Gutsherrenbuffet

... was Kaltes

Rosa gebratene Rinderhüfte/
zweierlei Sahne - Meerrettich/ eingelegtes Grillgemüse

„Potsdamer Gutsherrenplatte“
Blutwurst/ Leberwurst/ Zwiebelmett/ Pfefferbeißer/
Bautzener Senf/ Griebenschmalz

Feine Käseauswahl

Tomatensalat/ Zwiebelgrün

Kartoffelsalat/ Kräuter/ Joghurt

Sellerie- Apfelsalat/ Nüsse

Matjessalat/ Scharlotten/ Gewürzgurken

... was Warmes

Bouillon vom Kapaun „Royal“/ Grießklößchen/ Gemüsestreifen

Gebratenes Fischfilet/ Kräuterkruste/ Weißweinsauce/ Drillinge/ Fenchel

Schafelbraten vom Trebbiner Rind/ Bohnen- Pfeffer- Cassoulette

Spinat- Kartoffelgratin

... was Süßes

Grießflammerie/ marinierte Orange

Herrencreme/ Kischragout

Obstdisplay

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Kräuterquark / Leinöl

48,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Mediterranes Buffet

... was Kaltes

Südländische Wurst- & Käsespezialitäten

„Vitello Tonato“ Art

Duroc Schweinerücken/ Thunfischcreme/ Kapernäpfel

Eingelegte & marinierte Tapas

Artischocken/ getrocknete Tomaten/ Champignons/

Oliven/ Pflaumen im Speckmantel

Tomate- Minimozzarellasalat/ Rucolapesto

... was Warmes

Minestrone

Gebrautes Fischfilet/ sizilianisches Pfannengemüse/
getrocknete Tomaten/ Basilikum/ Oliven/ Rosmarinkartoffeln

Piccata von der Hähnchenbrust/ Tomaten- Basilikum- Cassoulette

Vegetarische Lasagne/ frisches Basilikum

Involtini vom Schweinerücken/ Blattspinatfüllung/ Salbeijus

... was Süßes

Panna Cotta/ Himbeermark

Schokoladen Bisquit/ Limoncellocreme/ Amerettinicrunch

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Dips

48,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Hochzeitsbuffet 1

... was Kaltes

Ganzer pochierter Islandlachs/ Rauchlachsschuppen/
Sahnekren/ Graved Sauce

Zweierlei vom Geflügel:
Entensalat/ Sprossen/ Gurke
Saté/ Sesam/ Mango- Chilidip

Internationale Käseauswahl/ Trauben/ Früchte

Rindercarpaccio/ Olivenöl/ frischer Parmesan

Salatbar mit Kirschtomaten/ Oliven/ Fetakäse/ Paprika/ Gurken/
Sprossen/ Balsamico- Kürbiskernöl- Vinaigrette

... was Warmes

„Märkische Hochzeitssuppe“
Hühnerbrühe/ Gemüse/ Fleischbällchen/ Eierstich

Medaillons vom Fischfilet/ Mangold

Das Beste von der Rindskeule/ Thymian- Bordeauxjus/
glasierte Karotten/ Kartoffel- Kräutergratin

Knusprig gebratene Maispouardenbrust/
frische Gartengemüse/ Drillinge

Geschwenkte Ravioli mit Ziegenkäse & Rote Beete gefüllt/
Tomatensugo/ Basilikum

... was Süßes

Schokoladen Creme Brûlée

Zarte Mousse vom weißen Pfirsich & Tonkabohne

Illuminierte Eistorte/ Früchte

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Dips

53,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden



Hochzeitsbuffet 2

... was Kaltes

Funky Falaffel Edamame /
Karotten- Sesamsalat / Soja

Mini Bowl / Kurkuma- Couscous /
Babyspinat / Spargel- Tomatenconfit

Rote Beete Carpaccio / Fetakäse /
Walnuss / Thymian Honig / Roastbeef

Pikanter Blätterteig / Limonencrème /
Forellenkaviar

Süßkartoffelsalat / Kräutersaitlinge / Gremolata

... was Warmes

Enten Solyanka / Letscho / Gewürzgurke

Gebratenes Kabeljaufilet / Granatapfel- Lemonensauce /
Spargel- Graupenrisotto

Geschmorte Rindsbäckchen / Wurzelwerk /
Kartoffel- Kürbispüree

Glasierte Hähnchenbrust / Honig- Rosmarinjus /
Karotten- Lauchgemüse

... was Süßes

Karamel / Fleur de Sel / Baileys Mousse

Gegrillte Ananas / Honig Sud / Stracciatella Joghurt

Himbeer / Crumble / Topfen

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Dips

53,00 pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Grillbuffet 1

... was Kaltes

Bunter Kartoffelsalat/ Joghurt- Schnittlauchcrème

Pastasalat/ Pesto/ Gemüse/ buntes Beiwerk

Chopskasalat aus Paprika/ rote Zwiebel/
Gurke/ Eisbergsalat/ Tomaten/ Schafskäse

Tomaten- Mozzarella- Platte

Ruccolasalatspitzen/ Parmesan/ Nüsse

... was Heißes vom Grill

Saté von der Maishähnchenbrust/ Limette & Soja

Das Beste von der Forelle in der Folie gegrillt/
/mediterrane Kräuter/ junger Knoblauch

Kammsteaks/ Dijonsenf- Schwarzbiermarinade

Feinster Ziegenkäse/ Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt

Bunte Gemüsespieße

... was Süßes

Sweet – Ananas frisch vom Grill
an Himbeervinaigrette mit frischer Minze

Salat von der Melone mit Minzpesto

Auswahl von Brötchen/ Brot / zweierlei Butter /
Barbequesauce / Currysauce / Knoblauchsauce

55,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden



Grillbuffet 2

... was Kaltes

Roastbeef Teriyaki / Couscoussalat / Okraschote

Maispoularden Lolli / Erdnußflips / Glasnudelsalat

Mini Kartoffelsalat / Rosmarin / Zucchini / Dijon Vinaigrette

Zweierlei Wassermelone / Zitronenpfeffer / Bienenhonig / Feta & Manchego

Fattoush Salat / Gurke / Tomate / Radieschen / geröstetes Pitabrot

Ofenfrische Brotspezialitäten / raffinierte Crèmes & Butterspezialitäten

was Heißes vom Grill

Ginger - Lemon Lachs im Bananenblatt gegrillt

Gegrillte Sous vide Spare Ribs / unsere BBQ Marinade

Jerk Chicken – Jamaika Huhn

Meat Ball – Grillwurstspieß

Avocado / Kräuter Hüttenkäse

Buntes Grillgemüse / frische Kräuter / junger Knoblauchcrème

Rosmarin Drillinge / marinierte Süßkartoffel

Grillsaucen / Dips / Pestos

... was Süßes

Blue Berry Cheese Cake / Pistazien

Mangout Ragout / Kokoscrème / Raffaello

Vanille Panna Cotta / cremiges Karamel / Honig Brombeertopping

55,00 pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Fingerfood / Canapes / Mitternachtssnack

Fingerfood

(Erweiterung zum Menü oder Buffet)

Falafelbällchen / Humus

Chicorée / Hüttenkäse / Pfirsich

Mango-Kokos-Chili-Suppe / Zuckerschote

Mini Wrap / Grillgemüse / Avocado / Kräuterpesto

3 Stück pro Person - 10,00€ p.P.

5 Stück pro Person - 15,00€ p.P.

Canapes

(versch. belegt)

4,10€ / Stück

Mitternachtssnack

Chili Sin Carne / Taccos / Schmand

Mini Wrap / Avocado / Humus / Kräuterpesto / Salat

Currywurst

1 Teil - 7,50€ p.P.

2 Teile - 10,50 € p.P.

3 Teile - 12,50 € p.P.



Buffet "Sanssouci"

... was Kaltes

Räucherfischauswahl/ Rote Bete- Sesamcreme

Medaillons vom Kräuterschweinefilet/
Kräuter- Frischkäsehaube/ Schinkenchips

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust/
Feldsalat/ Preiselbeerdressing

Auswahl von Rohmilchkäse/ Früchtesenf

Feiner Salat von der Paderborner Hähnchenbrust/
bunter Paprika/ Koriander/ Mangotopping

Mit Senf, Honig & Dill marinierte Artischockenherzen

... was Warmes

Kürbis- Ingwercreme/ Toppings

Gebrautes Fischfilet/ Marktgemüse

Falsches Filet vom Rind/ Bayrisch Kraut/
Brandenburger Sandkartoffeln

Beelitzer Kaninchenkeule/ Limonen- Butterschaumsauce/
Tomaten- Salbeirisotto

Gemüselasagne

... was Süßes

Creme Brûlée

Carpaccio von der Ananas/ süße Avocadocreme

Des Königs Lieblingsfrucht
Creme von der Edelmorrelle

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter & Dips

62,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden



Getränkearrangements

Arrangement 1

Radeberger Pilsener

Zweigelt

Weingut Leo Hillinger, duftige Anklänge von Waldbeeren, weich und harmonisch

Riesling Gutswein

Qualitätswein, Weingut Thomas Hensel, trocken, zarter Pfirsichduft, ausgewogene Frucht

alkoholfreie kalte Getränke

33,00 € pro Person

Arrangement 2

alle Biere

2 Sorten Wein bis 33,00 €/ Flasche zur Auswahl

alkoholfreie kalte Getränke

38,00 € pro Person

Arrangement 3

alle Biere

4 Sorten Wein bis 40,00 €/ Flasche zur Auswahl

alkoholfreie kalte Getränke

heiße Getränke

45,00 € pro Person

Die Getränkearrangements sind auf max. 6 Stunden beschränkt,
können aber gerne gegen einen Aufpreis verlängert werden.

Für 10,00 € pro Person erweitern wir die Arrangements
mit unserem Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken.

Deutschland weiß, 0,75l

Kopfstand

2021, Rheinhessen, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc, Qualitätswein,
trocken, Bioweingut Lorenz, fruchtig & elegant, rassig & spritzig
25.00 €

Werderaner Wachtelberg

2020, Saale-Unstrut, Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke,
Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend
28.00 €

Elbling

2020, Sachsen, Qualitätswein, trocken, Weingut Prinz zur Lippe, Duft nach Maracuja,
Pink Grapefruit & gelbem Apfel, prickelnde Säure, feine Mineralität
35.00 €

Josephshöfer feinherb

2020, Mosel, Riesling, VDP. Große Lage, Kabinett feinherb, Weingut Reichsgraf von
Kesselstatt, elegantes Bukett von Aprikosen, große Aromavielfalt, harmonische Säure,
dezent Fruchtsüße
38.00 €

Riesling Thörle

2019, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Weingut Johannes & Christoph Thörle,
Aromen von Pfirsich, Apfel & Zitrus, mineralische Akzente
29.00 €

Schloss Vollrads Riesling

2018, Rheingau, Q.b.P. Kabinett, trocken, Weingut Schloss Vollrads, ausdrucksstarkes
Bukett, Noten von Pfirsich & Äpfeln, vielschichtige Mineralität, sehr dezente Säure,
elegant, sehr harmonisch
32.00 €

Grauburgunder Nahestein

2020, Nahe, Qualitätswein, trocken, Weingut Johannes & Christoph Thörle, Aromen von
Pfirsich, Apfel & Zitrus, mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht
35.00 €

Silvaner Wirsching

2017, Franken, Qualitätswein, trocken, Weingut Hans Wirsching, zartgelb mit
goldfarbenen Reflexen, feine Frucht & volles Aroma, milde Säure
28.00 €

Weissburgunder Tradition

2017, Pfalz, VDP, Qualitätswein, trocken, Weingut Phillip Kuhn, Duft nach Williamsbirne,
Honigmelone & Walnuss, mineralische Noten, perfektes Säurespiel
32.50 €

Deutschland rot, 0,75l

Spätburgunder Stodden

2018, Ahr, Qualitätswein, trocken, Weingut Jean Stodden, ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren, feinwürziger Geschmack, harmonisch
37.50 €

Trollinger "Feldhase"

2018, Ahr, Qualitätswein, trocken, Weingut Jean Stodden, ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren, feinwürziger Geschmack, harmonisch
29.50 €

Spätburunder "Alte Reben"

2006, Baden, Qualitätswein, Barrique, trocken, Weingut Bernhard Huber, vollmundig und körperreich mit tiefen Beerendaromen und delikater Würze - nur noch wenige Flaschen
52.00 €

Österreich weiß/ rot, 0,75l

Grüner Veltliner "Am Berg"

2019, Wagram, Qualitätswein, trocken, Weingut Bernhard Ott, hochfeine, exotische Düfte mit feinwürzigen Akzenten, Hauch von Honig & Minze, typische Aromen, feines Säurespiel
32.50 €

Zweigelt Hillinger

2017, Burgenland, Qualitätswein, trocken, Weingut Leo Hillinger, aromatisches Bukett von Weichseln & Sauerkirschen, Nuancen, von dunkler Schokolade, viel Frucht & Aroma, geschmeidig, voll
32.50 €

Frankreich weiß/ rot, 0,75l

Bourgogne Chardonnay

2017, Burgund, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Collovray & Terrier, feine Duftnoten von gelben Früchten, elegante Struktur mit Finesse, voller Körper, klare Geschmacksnuancen, guter Nachhall

35.00 €

Chablis

2017, Burgund, Chardonnay, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Gérard Tremblay, feine, florale Duftnoten, viel Charakter & Finesse, fest & nachhaltig

39.50 €

Bourgogne Pinot Noir

2017, Burgund, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Lamy-Pillot, rubinrot & klassischer Pinot Noir, Duft nach Süsskirschen & Kastanien, Nuancen von kandierten Früchten, saftige Tannine, feinwürzige Note

42.00 €

Côtes de Rhône

2017, Rhone, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut E. Guigal, feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, mittlerer Körper, harmonisch

32.50 €

Château los de Estonel

1998, Bordeaux Saint Estèphe, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Appellation Saint - Estèphe Contrôlée, 2ème Cru Classé, Mis en bouteille au Château, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, delikate Aromen von schwarzen Johannisbeeren & Blaubeeren, kräftige Tanninstruktur, reintonig; lang & elegant

150.00 €



Italien weiß/ rot, 0,75l

Gavi Piemonte

2020, Piemont, Cortese, Denominazione di Origine Controllata, Weingut Giacosa Fratelli,
intensive Nase, viel Frucht, erinnert an Apfel & weisse Blüten, rassig & elegant
32.50 €

Valpolicella Classico

2015, Venetien, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangioves, Denominazione di
Origine Controllata, Weingut Brigaldara, Duft nach Kirschen & Trockenblumen, sehr
saftig, Noten von Vanille, Leder & Bitterschokolade, samtig, runder Körper
30.50 €

Rosso de Montepulciano

2017, Toskana, Sangiovese, Denominazione di Origine Controllata, Weingut Avignonesi,
rauchig würziges Bukett, Kräuter & Sauerkirschen, viel Klasse und Finesse.
36.00 €

Stielle Gran Selezione

2010. Toskana, Sangiovese, Weingut Rocca di Castagnoli, Denominazione di Origine
Controllata e Garantita, Chianti Classico, intensives Rubinrot, in der Nase reife rote
Beeren, schwarzer Pfeffer Leder und Tabak, Lakritze, vollmundig, kräftig und elegant gut
eingebundene Tannine, großer Wein - nur noch wenige Flaschen
55.00 €

Spanien rot, 0,75l

Rioja Crianza Conde Valdemar

2017, Rioja, 100 % Tempranillo, Denominación de Origen, Weingut Valdemar, rubinrot,
komplexer Duft, voll & kräftig, gute Struktur, Vanille- & Holztöne
32.00 €

Südafrika rot, 0,75l

Great Expectations

2015, Robertson Valley, Shiraz, Weingut Goedverwacht Wine Estate, exzellente Aromen von Pflaumen & roten Früchten reich am Gaumen, mit viel Saft & sanften Tanninen - nur noch wenige Flaschen

25.00 €

Schaumweine 0,75l

Sekt "Drachenhaus"

Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage

Fl. 0,2l

9.00 €

Sekt „Drachenhaus“

Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage

27.50 €

Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene

Italien, Venetien, DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio, typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht, brilliant, mit viel Geschmack

30.00 €

Crémant de Loire Brut Rosé

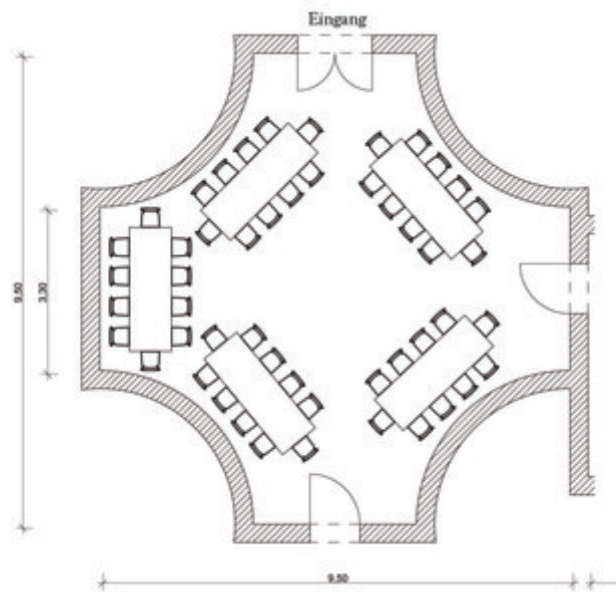
Frankreich, Loire, Appellation d´Origine Contrôlée, Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais, Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur

32.00 €

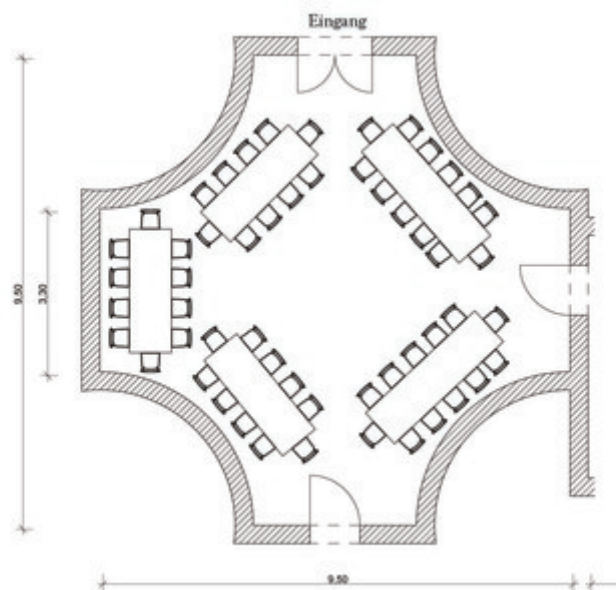
Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

54 Personen, 10er & 12er Tafeln



Drachenhaus
Bestuhlungsplan 1raum
M 1:75

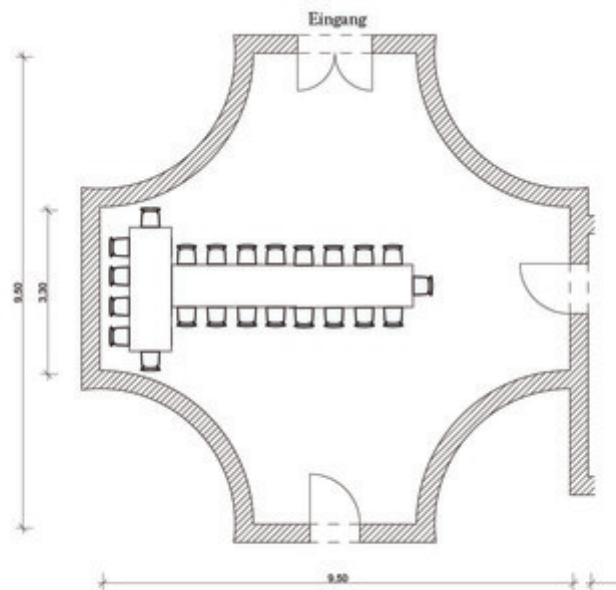


Drachenhaus
Bestuhlungsplan 1raum
M 1:75

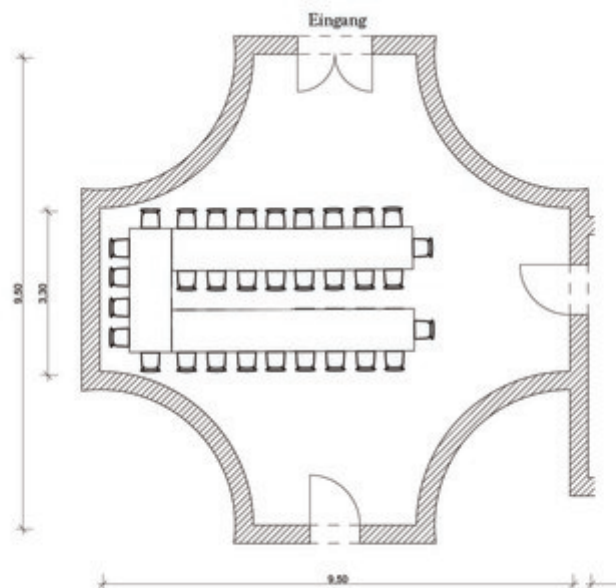
Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



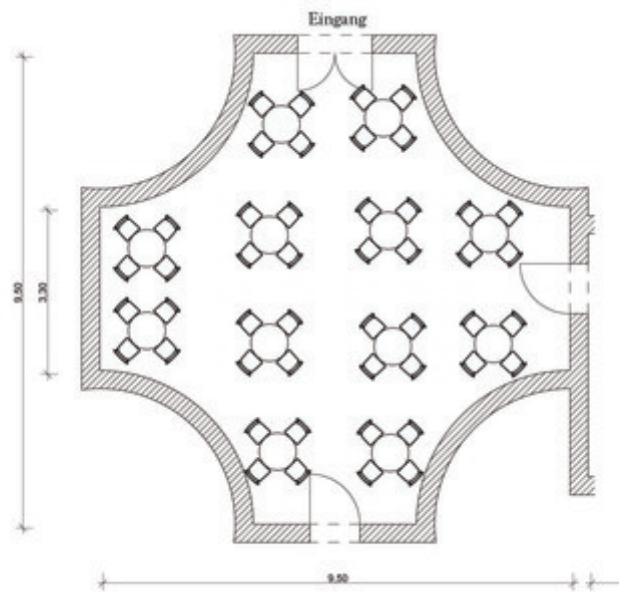
32 Personen, U-Tafel



Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

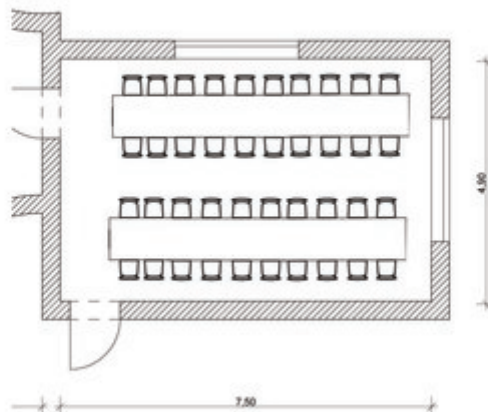
48 Personen, 4er-Tische



Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum 1
M 1:75

2. Gastraum

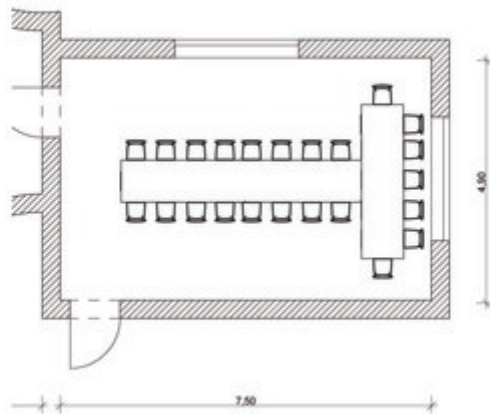
40 Personen, 20er Tafeln



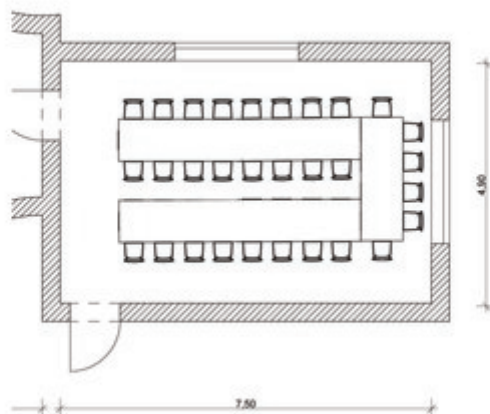
Bestuhlungsvarianten

2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



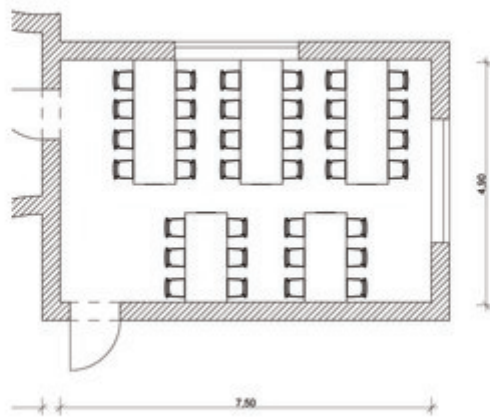
30 Personen, U-Tafel



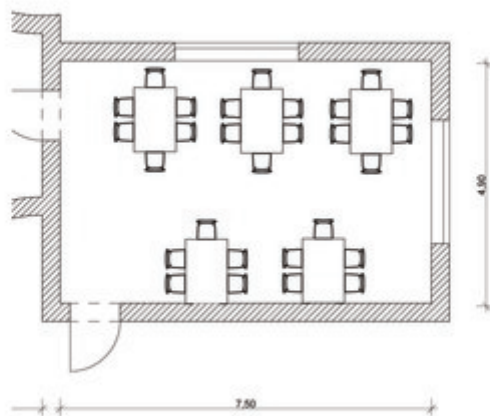
Bestuhlungsvarianten

2. Gastraum

36 Personen, 6er und 8er Tafeln



28 Personen, 5er und 6er Tische





Geschäftsbedingungen für Feierlichkeiten & Veranstaltungen

§1 Die Reservierung sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der schriftlichen Bestätigung durch den Auftraggeber und das Restaurant Drachenhaus, vertreten durch Alexander Hortig, für dieses, sowie den Auftraggeber bindend.

§2 Bei der Personenanzahl welche wir in Rechnung stellen gehen wir von der verbindlichen Bestellung aus, bzw. von der uns bis 7 Tage vor der Veranstaltung übermittelten Gästeanzahl, diese darf jedoch 10 % der ursprünglichen Personenanzahl nicht unterschreiten.

§3 Wird die Veranstaltung seitens des Auftraggebers storniert berechnen wir folgende Stornogebühren:

4 bis 6 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 30%,

1 bis 3 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 70% oder

unter 1 Monat vor dem Veranstaltungsdatum 90 % des entgangenen Umsatzes

(Speisen und 20,00 € pro Person für Getränke, falls keine Getränkepauschale vereinbart wurde)

mal der Personenzahl aus §2.

Dem Auftraggeber steht der Nachweis frei, dass die oben genannten Ansprüche nicht oder nicht in voller Höhe entstanden sind.

§4 Für die Nutzung unserer Räume oder Terrassen in der Zeit von 0.00 Uhr bis 5.00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde eine Raummiete in Höhe von 250 Euro.

§5 Unsere Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

§6 Mit der Neuerscheinung von Speisekarten, Getränkekarten oder sonstigen Angeboten verlieren die alten Karten oder Angebote ihre Gültigkeit.

§7 Das Mitbringen von Speisen oder Getränken ist untersagt.

In Sonderfällen kann dafür eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

In diesen Fällen kann eine Servicepauschale erhoben werden.

§8 Bei kalt/warmen Buffets garantieren wir für die Qualität bis maximal 4 Stunden nach dem Anrichten.

Nach 4 Stunden Buffetzeit und für mitgenommene Speisen übernehmen wir keinerlei Haftung.

§9 Für Schäden an Haus oder Einrichtung die durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen haftet der Auftraggeber.

§10 Rechnungen sind sofort nach Veranstaltungsende bar oder per Kartenzahlung zu begleichen.

Reklamationen der Rechnung werden nur unmittelbar nach Ausstellung berücksichtigt.

Wenn Banküberweisung schriftlich vereinbart wurde ist der Rechnungsbetrag nach Erhalt der Rechnung binnen 10 Tage auf das Konto des Auftragnehmers zu überweisen.

§11 Der Auftraggeber haftet uns als Gesamtschuldner.

§12 Gerichtsstand bei Streitigkeiten mit Kaufleuten ist Potsdam.

§13 Mündliche Nebenabsprachen zu diesem Vertrag haben keine Gültigkeit.

Jede Änderung oder Ergänzung dieser Vereinbarung bedarf der Schriftform.

§14 Sollten einzelne Punkte dieses Vertrages ungültig sein, bleiben die weiteren Punkte in Ihrer Gültigkeit unberührt.

Stand 3.2022

Restaurant & Café Drachenhäus

Peter & Alexander Hortig
Maulbeerallee 4a
14469 Potsdam

Telefon: 0331 505 38 08
Fax: 0331 505 38 09
e-Mail: info@drachenhäus.de
www.drachenhäus.de