

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 280,00 €

Individuelle Dekoration 100,00€/ 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 14,50 €

Angebot 2

heiße Getränke, 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen (halbiert), Schlagsahne
pro Person 18,00 €

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 2024

(Menüs ab 20 Personen)

Menü 1

Cappuccino von der Kartoffel
mit Rauchforelle

Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet
im Parmaschinkenmantel
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

Bourbon- Vanilleeiscremé
mit warmen Kirschkompott

44,00 €

Menü 2

Weinsuppe vom Wachtelberg

Gebrautes Fischfilet nach Tagesfang
mit Meerrettichkruste, junger Spinat
& La Ratte Kartoffeln

Zitronentarte
mit Rahm & Minze

46,00 €

Menü 3

Cremésuppe von der Strauchtomate
mit Basilikum

Saltimbocca vom Roastbeef
an Gemüsebouquet, Nudelnest & Portweinjus

Heidelbeer Panna Cotta
mit saisonalen Früchten

53,00 €



Menü 4

Avocado Rauchlachsrollchen
an Kräutersalat

Kräutersüppchen
mit gerösteten Croutons

Saftig geschmorter Rinderbraten
Karottengemüse, Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

Warmes Schokotörtchen
mit Vanilleschaum

55,00 €

Menü 5

Saisonale Blattsalate
mit Fetaspinatrolle

Rinderbrühe
mit Gemüse & Flädle

Geschmorte Hirschkeule
mit Bohnebündchen & Kartoffelgratin

Ananas Flambée
an Vanilleeis

57,50 €

Menü 6

Proseccoschaumsüppchen

Ruccola Risotto
mit Parmesan & gebratener Garnele

Gespickter Kaninchenrollbraten
mit Gartengemüse, Apfelchutney
& gebackenem Kartoffelstrudel

Tonkabohnen - Crème Brûlée
mit Früchten

59,00 €



Menü 7

Gratinierter Ziegenkäse
Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

Garnelenspieß
auf Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

Gefüllte Maispoularde
mit Frischkäse & Kräutern,
Kartoffelerspürree & Lila-Kartoffeln

Duett vom hellem & dunklem Mousse
im Bisquitmantel

69,50 €

Menü 8

Zweifarbige Paprikasüppchen

Terrine von heimischen Fischen
mit Auberginenmus

Feines Mangosorbet
mit Schaumwein

Geschmorte Hirschrücken im Lavendelsud
mit Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen

Reis "Trauttmansdorff"
Himbeermark/ karamellisierte Macadamianüsse

78,00 €

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

19,50 €

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

Konfitüre/ flüssiger Imkerhonig

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

Rührei/ krosser Bacon

... was Kaltes

Räucherfischauswahl/ verschiedene Dips

Tomate- Minimozzarellasalat mit Basilikum

Griechischer Bauernsalat

Mediterraner Hähnchensalat

... was Warmes

Tomaten- Orangensuppe

Pikante andalusische Hähnchenpfanne/ Kokos/ Paprika/ Lauch

Fischfilet gedünstet/ Dillrahmsauce/ Gurkengemüse/ Kräuterkartoffeln

Gnocchi/ Salbeibutter/ Kirschtomaten/ Basilikum

... was Süßes

Vanillequark/ Mangopüree

Mousse au Chocolat/ frische Beeren

Kuchen vom Blech

Auswahl von Brötchen/ Baguette/ Brot/ Butter

45,00€ 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

Kaiserschmarrn/ Vanillesoße

Herrencreme/ Kischragout

Obstdisplay

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Kräuterquark / Leinöl

52,50 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Mediterranes Buffet

... was Kaltes

Südländische Wurst- & Käsespezialitäten

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch/ Thunfisch-Kaperncreme

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

Ossobuco/ Schmorgemüse

... was Süßes

Panna Cotta/ Himbeermark

Hausgemachtes Tiramisu
nach Italienischem Originalrezept

Limoncellocreme/ Amerettinicrunch

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Dips

54,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Hochzeitsbuffet

... was Kaltes

Räucherfischplatte/ Rauchlachsroschen/
Sahnekren/ Graved Sauce

Zweierlei vom der Poularde:
Involtini von der Hähnchenbrust/ Ingwer & Basilikum
Saté/ Sesam/ Mango- Chilidip

Internationale Käseauswahl/

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

Orangen Creme Brûlée

Zarte Mousse vom weißen Pfirsich & Tonkabohne

Illuminierte Eistorte/ Früchte

Auswahl von Brötchen / Baguette / Butter / Dips

56,50 € pro Person

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



Grillbuffet

... 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/
mediterrane Kräuter/ junger Knoblauch/ in der Folie gegrillt

Kammsteaks/ Dijonsenf- Schwarzbiermarinade

Feinster Ziegenkäse/ Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt

Champignonpfanne/ Kräuter/ Knoblauch

... was Süßes

Sweet – Ananas frisch vom Grill
an Himbeervinaigrette mit frischer Minze

Salat von der Melone mit Minzpesto

Crêpe/ Vanillecrème/ Schokosauce

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

58,50 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



Buffet "Sanssouci"

... was Kaltes

Räucherfischauswahl/ Rote Bete- Sesamcreme

Medaillons vom Kräuterschweinefilet/
Kräuter- Frischkäsehaube/ Schinkenchips

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust/
Ingwer/ Moosbeerendip

Auswahl von Rohmilchkäse/ Früchtesenf

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

Mit Senf, Honig & Dill marinierte Artischockenherzen

... was Warmes

Soljanka vom Kalbstafelspitz

Gebratenes Fischfilet/ Marktgemüse

Falsches Filet vom Rind/ Bayrisch Kraut/
Brandenburger Sandkartoffeln

Kaninchenrolle/ Limonen- Butterschaumsauce/
Tomaten- Salbeirisotto

Gemüselasagne

... was Süßes

Creme Brûlée

Carpaccio von der Ananas/ süße Avocadocreme

Des Königs Lieblingsfrucht:
Gugelhupf von der Panna Cotta/
Kirschkompott

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

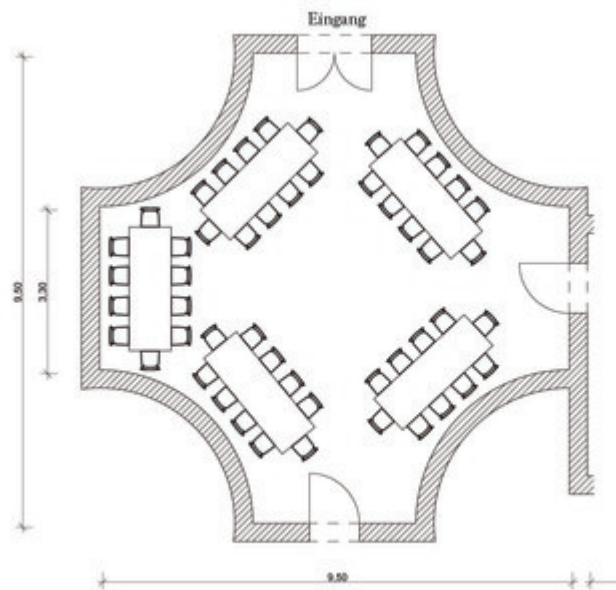
Die Getränkearrangements sind auf max. 6 Stunden beschränkt,
können aber gerne gegen einen Aufpreis verlängert werden.

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

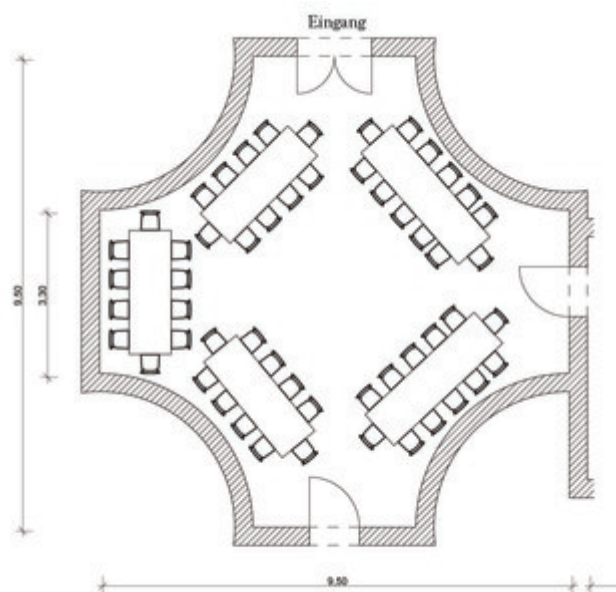
Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

54 Personen, 10er & 12er Tafeln



Drachenhaus
Bestuhlungsplan 1. Raum
M 1:75

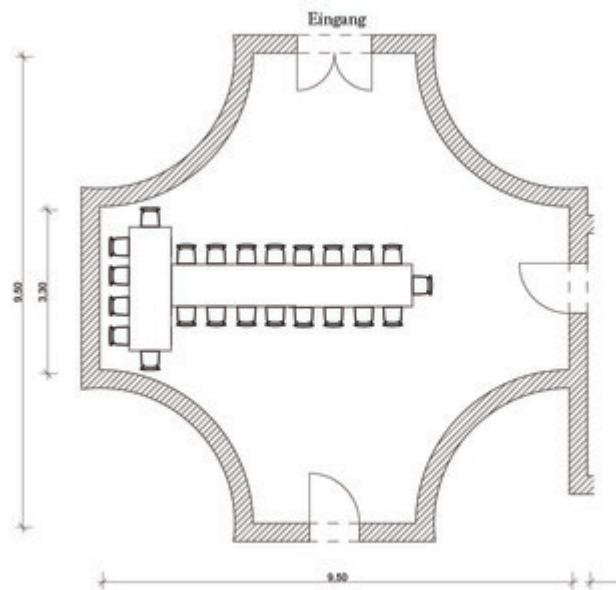


Drachenhaus
Bestuhlungsplan 1. Raum
M 1:75

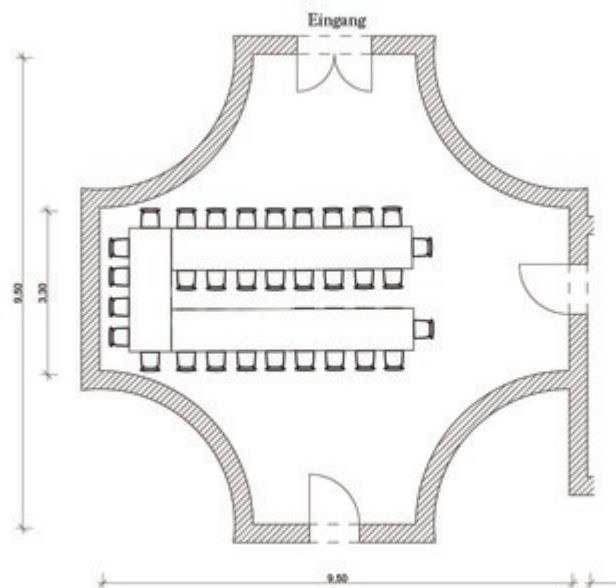
Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



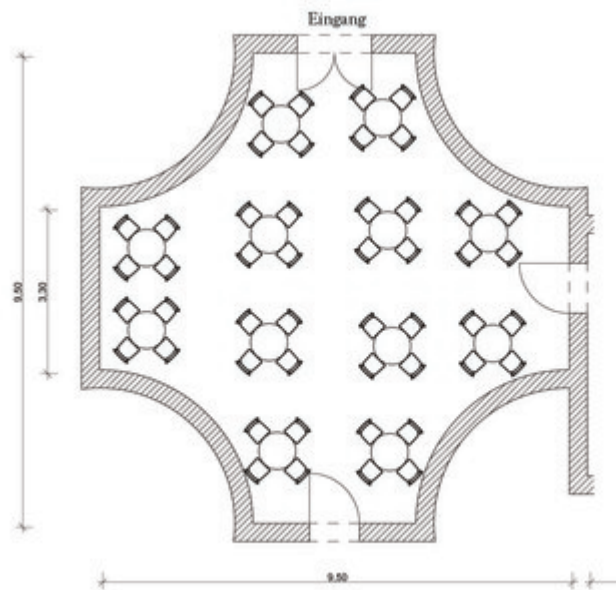
32 Personen, U-Tafel



Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

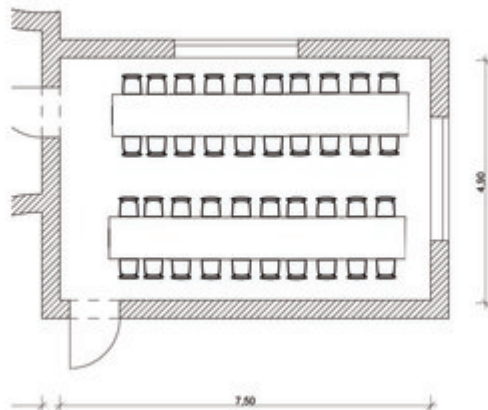
48 Personen, 4er-Tische



Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum 1
M 1:75

2. Gastraum

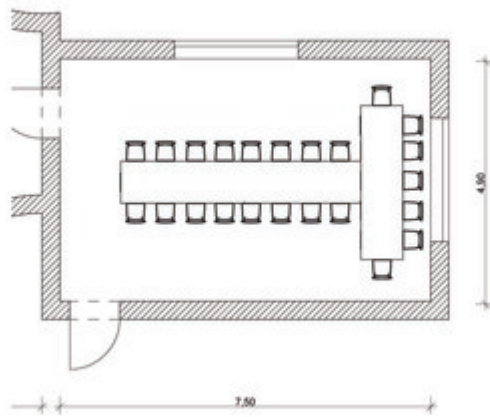
40 Personen, 20er Tafeln



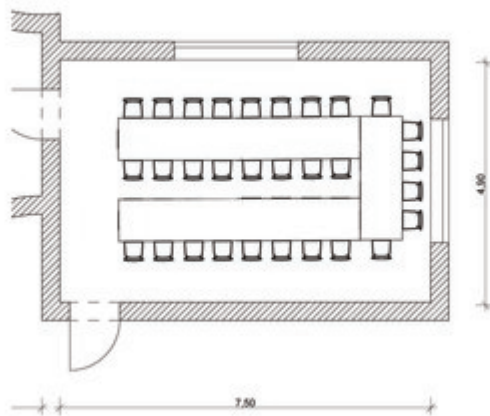
Bestuhlungsvarianten

2. Gasträum

23 Personen, T-Tafel



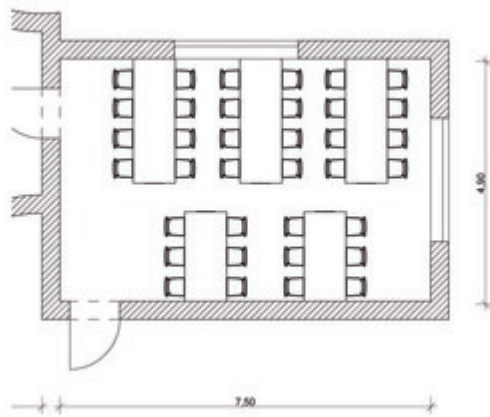
30 Personen, U-Tafel



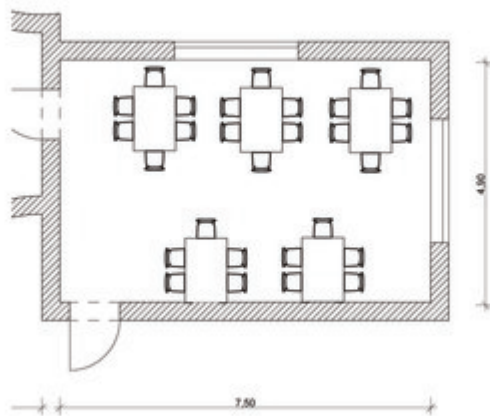
Bestuhlungsvarianten

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 Bestätigung oder Bestellung per Email oder Postweg 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 Für die Nutzung unserer Räume oder Terrassen behalten wir uns vor, eine Raummiete für jede angefangene Stunde zu berechnen. In der Zeit von 0.00 Uhr bis 5.00 Uhr behalten wir uns vor, eine Nachtpauschale für jede angefangene Stunde in Höhe von 250 Euro zu berechnen.

§4 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 Brutto-Umsatzes mal der Personenanzahl aus §2 (Berechnungsgrundlage für Speisen & Getränke sind 70,00€ p.Person). Die Raummiete wird in jedem Fall zu 100% berechnet. Dem Restaurant Drachenhaus steht der Nachweis frei, dass die oben genannten Ansprüche nicht oder nicht in voller Höhe entstanden sind.

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

§10 Rechnungen sind nach Veranstaltungsende vor Ort 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 5 Werktagen 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 4.2024

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