

## Herzlich Willkommen im Restaurant El Puerto Potsdam

Speise- und Getränkevorschläge  
für  
Hochzeiten, Geburtstage  
und Feierlichkeiten



### Ihre Ansprechpartner

Frau Denise Voigt  
Stellv. Koordinatorin für Veranstaltung &  
Verwaltung

Herr Udo Brandt-Petzold  
Koordinator für Gastronomie, Verwaltung &  
Personal

Frau Melanie Schulze  
Koordinatorin für Veranstaltung & Verwaltung

### Kontakt

Bankett- & Veranstaltungsabteilung  
Telefon: 0331/ 275 92 31  
E-Mail: [reservierung@elpuerto.de](mailto:reservierung@elpuerto.de)  
[www.elpuerto.de](http://www.elpuerto.de)

## Bienvenido! Herzlich Willkommen

Im mediterranen Restaurant mit spanischem Flair im Hafen Potsdam

Wir begrüßen Sie herzlich in Potsdams neuer Mitte – direkt im Hafen der Brandenburger Landeshauptstadt.

Seit 2001 verwöhnen wir unsere Gäste mit spanischen Köstlichkeiten und konnten nach unserem Umbau 2016 unser Angebot erweitern. Die Küche lockt mit frischer mediterraner Vielfalt und einer großen Auswahl an spanischen Tapas. Dazu genießen Sie spanische Weine aus einem der zahlreichen Anbaugebiete des Landes.

Nichts ist schöner, als mit Freunden oder Familie an einer schön gedeckten Tafel Platz zu nehmen, tolles Essen in einer stimmungsvollen Location zu genießen und ganz entspannt ein schönes Ereignis zu feiern!

Auch Firmenevents bleiben Ihren Gästen lange gut im Gedächtnis, wenn Ablauf, kulinarischer Genuss und Stimmung perfekt aufeinander abgestimmt waren!

Gern unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit. Für das Wohlbefinden unserer Gäste ist Innovation gewürzt mit Erfahrung das beste Rezept. Wir planen und organisieren, kümmern uns um reibungslose Abläufe und helfen Ihnen gerne bei der Wahl eines individuellen Themas.

Mit unserem Cateringservice wird Ihre Veranstaltung übrigens auch auf einem unserer Schiffe zu einem erstklassigen kulinarischen Erlebnis.



## Inhalte

Fingerfood	1-2
Kuchen & Torten	3
Buffetvorschläge	4-10
Menükomponenten	11-13
Getränkepauschalen	14
Hochzeitspauschale	15
Raumplan Restaurant El Puerto	16
Dekoration & Equipment	17
Dienstleister	18



## Fingerfood

### Pinchos: pro Stück/ Portion

Serrano Schinken mit karamellisierten Zwiebeln	5,20 EUR
Ziegenfrischkäse mit Feigen & Honig	5,20 EUR
Grüne Oliven Tapenade & Manchegospänen	5,20 EUR
Avocado mit Oliven & getrockneter Tomate	5,20 EUR
Riesengarnele mit geschmolzener Kirschtomate	6,20 EUR
Lachsfilet in Honigmarinade	6,20 EUR
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rotweinschalotten	6,20 EUR
Pata Negra Schinken mit pimiento	6,20 EUR
Ziegenkäsetaler mit Mini Paprika & süßen Zwiebeln	6,20 EUR

### Aus dem Weckglas

Kartoffel-Thunfischsalat	5,20 EUR
Tomatensalat von gelben Mini Tomaten mit Rucola & Mozzarella	5,20 EUR
Miesmuschelsalat mit Chili & Paprika	5,20 EUR
Linsensalat mit gebackenem Serrano Schinken & Gemüse	5,20 EUR
Gazpacho mit gerösteten Mandeln	5,20 EUR
Kichererbsensalat mit Minze, Chili & marinierten Würfeln vom Schweinefilet	6,20 EUR
Gebratene Chorizowurst auf Staudensellerriesalat	6,20 EUR
Knoblauchgarnelen auf einem Zucchini Beet	6,20 EUR
Lammrücken mit Dijon-Senf auf Olivensalat	6,20 EUR
Räucherlachstatar mit Limettenschmand	6,20 EUR

### Spieße

von den Spießern servieren wir Ihnen jeweils 2 Stück

Gebratene Spießchen vom Lammrücken	7,90 EUR
Geschmorte Zucchini & Pflaumen im Speckmantel	5,20 EUR
Chorizo & La Ratte Kartoffeln mit Thymian verfeinert	6,20 EUR
2 Riesengarnelen mit geröstetem Knoblauch	6,20 EUR

## Süßes - Portion

Hausgemachtes Eis mit Topic & Sahne	3,60 EUR
Crema Catalana im Glas	5,20 EUR
Orangen-Panna Cotta mit Grand Marnier	5,20 EUR
Verschiedene Früchte der Saison mit Canache überzogen	6,00 EUR

Preise inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir empfehlen 3-5 Stück pro Person - je nach Art und Ablauf der Veranstaltung.

Bitte beachten Sie - die Mindestbestellmenge beträgt 15 Portionen/ Gläser pro Sorte.

Die ausgewählten Speisen servieren wir Ihnen in Form eines Buffets. Sollten Sie das Fingerfood im „Flying-Service“ wünschen, wird dafür zusätzliches Servicepersonal benötigt, dass wir separat in Rechnung stellen.



## Kuchen- & Torten

### Blechkuchen

Apfel- Butterstreusel- Kuchen	Stück	4,90 EUR
Käse- Mandarinen- Schnitte	Stück	4,90 EUR
Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte	Stück	4,90 EUR

### Erweitertes Angebot an Kuchen

Russischer Zupfkuchen	Stück	5,20 EUR
Gefüllter Streuselkuchen	Stück	5,20 EUR
Gefüllter Bienenstich	Stück	5,20 EUR
Erdbeer- Rhabarber-Schnitte	Stück	5,20 EUR
Himbeer- Schnitte	Stück	5,20 EUR
Pfirsich- Schnitte	Stück	5,20 EUR

### Angebot an Torten (je 16 Stück)

Schoko- Sahnetorte	Stück	5,90 EUR
Käse- Sahnetorte	Stück	5,90 EUR
Erdbeer- Sahnetorte	Stück	5,90 EUR
Himbeer- Joghurttorte	Stück	5,90 EUR
Kirschtorte	Stück	5,90 EUR
Pfirsichtorte	Stück	5,90 EUR

Bitte beachten Sie - die Mindestbestellmenge beträgt bei Blechkuchen 10 Stück & bei Torten 16 Stück pro Sorte. Alle oben genannten Kuchen und Torten werden bei unserem Hauskonditor produziert. Weitere Sorten können wir gerne für Sie anfragen.  
Preise inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Buffetvorschläge

### Mediterranes Buffet I

#### Suppe

Süßkartoffelsuppe mit frischem Ingwer

#### Kalte Speisen

Rote Bete Carpaccio mit Parmesanhobel

Vitello Tonnato

Ziegenkäse mit Datteln, Pinienkernen & Honig verfeinert

Mediterraner Kartoffelsalat mit gerösteter Chorizo

Serano Schinken auf Variationen von der Melone

Tomatensalat mit Thymian-Brotcroutons

Auswahl an Oliven

Auswahl an jungen Salaten mit verschiedenen Dressings

#### Warme Speisen

Paella de Marisco

Klassische Paella mit Safran, Paprika, Meeresfrüchten & Garnelen

Picatta Milanese von der Hähnchenbrust

rosa gebratene Schweinelende an Portweinjus

Lachsfilet mit Sesam gebraten auf Fenchel-Orangengemüse

Warme Beilagen

Tomaten-Basilikum-Spaghetti

Gnocchi

kleine Kartoffeln mit Meersalz gebacken

gebackene Auberginen

Mediterranes Gemüse, Romanesco & Blumenkohl

#### Dessert

Crema Catalana

Orangen-Pannacotta

Mascarpone-Limetten-Creme mit Granatapfel

Brot & Dipps

Baguette & Ciabatta

Aioli & Butter

**Preis pro Person 48,50 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)

## Mediterranes Buffet II

### Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Apfelbalsam & Parmesanspäne  
Büffelmozzarella auf Rucola, Romanatomen & Basilikum  
gebratene Champignons mit Zitronen-Balsamico auf Feldsalat  
Cesar Salat mit Parmesandressing  
Spanischer Thunfischsalat  
Fruchtiger Salat von der Wassermelone mit Fetakäse, Oliven und Minze  
verschiedene spanische Salami- und Schinkenspezialitäten  
Käsebrett mit französischen Käsespezialitäten

### Warme Speisen

Kaninchenkeulen geschmort in Cidre, mit Thymian & Rosinen  
knusprig gebratenes Saint Pierre Filet mit Kräutern aus der Provence  
Braten vom Jungschwein gefüllt mit Trockenobst an Barolojus  
Maispouardenbrust in Sauce Béarnaise  
Bandnudeln mit Oliven & getrockneten Tomaten, überbacken mit Ziegenkäse

### Warme Beilagen

Thymiankartoffeln  
Kräuterreis  
Röstgemüse  
Blattspinat mit Mandelsplittern & Datteln  
bunte Gartenpaprika & Tomaten im Kräutersud

### Dessert

Himbeer Ruby Schokoladenmouse  
Limoncello Creme mit Cantuccini Crunch  
Obstsalat aus exotischen Früchten  
Brot & Dips  
Zwirbelbrot & Ciabatta  
Aioli, Butter & Romesco-Dip

**Preis pro Person 52,00 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)



## Spanisches Buffet „El Pueblo“ - verano -

### Suppe

Cazuela de lentejas - Suppe aus roten Linsen, Gemüse & Chorizowurst

### Warme Speisen

Paella especial - spanisches Nationalgericht  
Reispfanne mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Safran, Paprika & Erbsen  
Puerco asado con salsa de ciruelas, verduras mediterráneas y batatas –  
Tranchen vom Jungschweinrücken  
mit dunkler Backpflaumensauce, mediterranes Röstgemüse & Süßkartoffelpüree

### Warme Tapas

Albóndigas de carne - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce  
Croquetas de arroz - frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan  
Ciruelas con bacon - Backpflaumen im Speckmantel  
Pechuga de pollo con chorizo y tomates - zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten  
Papas arrugadas con Mojo - kleine Kartoffeln mit Schale mit Mojo rot/ grün  
Champinoñes rellenos de espinacas y queso de cabra - Champignons gefüllt mit Blattspinat &  
Ziegenkäse überbacken  
Gambas al ajillo – Knoblauchgarnelen

### Kalte Tapas

Aceitunas - gemischte Oliven  
Pimientos de Padrón - in Olivenöl gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz bestreut

### Salate

Ensaladas con queso de cabra - gemischte Salate der Saison mit Ziegenkäse  
Ensalada de cuscús - Pikanter Couscous-Salat

### Dessert

Crema Catalana especial - Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten  
Ensalada de melón con sésamo y menta - Bunter Melonensalat mit Sesam und Minze  
Saucen/ Brot  
Mojo picante rojo - pikant mit Paprika, Chili & Knoblauch  
Mojo verde - mit Petersilie, Koriander & Kräutern  
Allioli - Knoblauchmayonnaise  
Pan - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

**Preis pro Person 42,00 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)



## Spanisches Buffet „El Puerto“

### Suppe

Sopa de pescado - Andalusische Fischsuppe

### Warme Speisen

Pato a la pera - Entenbrust & Keule mit Zimt, Thymian gebraten,  
mit Birnen, Mandeln, Knoblauch & Rosinen vollendet, dazu Süßkartoffelspalten

Paella especial - spanisches Nationalgericht

Reispfanne mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Safran, Paprika & Erbsen

Lomo de jabalí con cantarelas fresas - Tranchen vom Wildschweinrücken, Portweinsauce  
mit saisonalen Pilzen, tourniertem Balsamicogemüse & Thymiankartoffeln

### Warme Tapas

Pechuga de pollo con chorizo y tomate - zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo &  
Kirschtomaten gebraten

Champiñones rellenos de espinacas y queso de cabra - Champignons gefüllt mit Spinat und  
Ziegenkäse

Berenjenas al horno- gebackene Auberginen

Ratatouille con pimientos – Ratatouille mit Pimentos

Gambas al ajillo – Knoblauchgarnelen

### Kalte Tapas

Queso de cabra - Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern

Antipasti - Antipasti Auswahl aus Oliven, Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen  
Schinken/ Käse

Jamón Serrano, Jamón de Pata Negra, Chorizo y Salchichón

- Salami- und Schinkenspezialitäten der Spitzenklasse -

Queso de Mahón, Cabrales y Queso Manchego

- Spanische Käsespezialitäten –

### Salate

Ensalada de patata y rucola con tomate y aceituna- Kartoffel - Rucolasalat mit getrockneten  
Tomaten, Oliven und Balsamicovinaigrette

### Dessert

Tarta de almendras - Mandeltorte mit Walnüssen

Creaciones de helados de la casa- Saisonale Eisvariationen aus hauseigener Manufaktur  
fruta fresca – Obstplatte

Pan & Dips - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

**Preis pro Person 52,00 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)

## Spanisches Buffet - Weihnachten

### Suppe

Kastaniensuppe mit Chili-Croutons

### Hauptgänge

Entenbrust & Keule in Zimt und Thymian gebraten,  
mit Birnen, Mandeln, Knoblauch & Rosinen vollendet, dazu Süßkartoffeln  
Medaillons von der Schweinelende mit Tomate & Cabaes überbacken in Roijajus  
Saint Pierre Filet auf Blattspinat mit Mandeln und Sultaninen

### Warme Tapas

Champignons gefüllt mit Blattspinat & Ziegenkäse überbacken  
Pflaumen im Speckmantel  
Fleischbällchen in pikanter Tomatensoße  
Knoblauchgarnelen  
kleine Kartoffeln mit Schale dazu Mojo – rot & grün  
zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensauce mit Vanille abgeschmeckt

### Kalte Tapas

gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz  
Jamon Serrano, Jamon de Pata Negra, Chorizo y Salchichon  
- Salami und Schinkenspezialitäten der Spitzenklasse -  
Queso de Mahon, Cabrales y Queso Manchego  
- Spanische Käsespezialitäten –

### Salat

gemischte Blattsalate der Saison mit Oliven & Ziegenkäse  
Pikanter Couscous-Salat

### Dessert

Winterliche Eisvariation von unseren Eismatrosen  
Lebkuchen-Mousse  
Sahne Karamell Mousse mit Haselnusskrokant  
Saucen/ Brot  
Mandel-Dip & Romesco-Dip  
Allioli  
Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

**Preis pro Person 48,50 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)

## Mediterranes Buffet - Weihnachten

### Suppe

Andalusische Fischsuppe  
mit Muscheln & Pernod verfeinert

### Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit frischem Meerrettich  
Feldsalat mit Croutons, Kürbiskern, Parmesan & Limetten-Dressing  
Kürbissalat mit Ziegenkäse & Orangenvinaigrette  
Anti Pasti Auswahl  
Cherrytomaten-Mozzarella Salat mit Rucola & Balsamicovinaigrette  
Schinkenspezialitäten  
Spanische Käseauswahl mit Feigensenf

### Hauptgänge

Saltimbocca vom Reh an Rotwein-Schalottensauce mit  
Maronenpürre & Mandel-Rosenkohl  
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce,  
Süßkartoffelspalten & Röstgemüse  
Filet vom St. Pierre an Rahmwirsing & Trüffelkartoffeln  
Tagliatelle mit Schwarzwurzeln in Parmesansauce

### Dessert

Winterliche Eisvariation von unseren Eismatrosen  
Lebkuchen Panna Cotta  
Himbeer- Schokoladentarte

### Saucen/ Brot

Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven  
Romesco-Dip mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig  
Allioli  
Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

**Preis pro Person 52,00 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)

## Traditionelles Weihnachts- Buffet

### Suppe

Weisse Tomatenconsommè  
mit Mozzarella & Tortellini

### Vorspeisen

Apfel-Fenchel-Salat mit Rosinen  
Geräucherte Entenbrust mit Rotwein auf Feldsalat  
Rote-Bete-Carpaccio mit frischem Meerrettich & Balsamicocrema  
Wurst- & Schinkenspezialitäten aus der Region  
Käsebrett aus dem Allgäu

### Hauptgänge

Entenbrust & Keule knusprig gebraten mit Orangensauce  
Hirschragout mit Waldpilzen & Wacholdersauce  
Frische Bandnudeln mit Lachswürfeln & Weintrauben in einer  
leichten Weißwein-Hummersauce

### Beilagen

Apfelrotkohl, Grünkohl, Speckrosenkohl  
Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln, Spätzle

### Dessert

Auswahl an winterlichem Eis von unseren Eismatrosen  
Lebkuchen Panna Cotta  
Schokoladenmousse aus dunkler Schokolade  
Bratapfel  
Brot  
Ofenfrische Brot- & Brötchenauswahl  
Butter, Apfeligriebenschmalz

**Preis pro Person 52,00 EUR**

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)

## Mediterrane Menükomponenten

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

### Suppen

Gazpacho andaluz	8,50 EUR
kalte Gemüsesuppe mit hausgemachtem Oliveneis & gerösteten Mandeln	
Andalusische Tomaten – Paprikasuppe	7,60 EUR
Lauchsuppe mit gerösteter Chorizo	8,30 EUR

### Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit spanischem Blauschimmelkäse, kaltgepressten Olivenöl und Balsamicoglance	9,50 EUR
Rucolasalat mit Birnenspalten, Walnüssen, geriebenen Manchegokäse & Balsamicodressing	10,20 EUR
Flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen, Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeeren-Honigdressing	11,50 EUR



## Mediterrane Menükomponenten

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

### Hauptgänge

Knusprige Hähnchenbrust mit Aprikosensauce, verfeinert mit Chili & Vanille, auf cremiger Polenta an frischem Marktgemüse	21,50 EUR
Maispoulardenbrust an fruchtigen Ratatouille & sautierten Gnocchi	23,90 EUR
Medaillons von der Schweinslende an Bohnen-Steckrüben-Kartoffelragout und Apfel – Balsamjus	25,00 EUR
Rosa gebratenes Rinderfilet an Riojajus auf geschmorten Salbeiotomaten & hausgemachten Kartoffelgratin	37,00 EUR
Lammrückenfilet auf geschmorter Paprika, mediterranem Kartoffelstampf und Balsamicojus	36,80 EUR
Tranchen von Lachsfilet auf Rote Bete Risotto und gebratenem Wildbrokkoli	28,70 EUR
Kabeljau auf Kräuter Couscous, sautieren Seespargel und leichter Zitronensauce	26,60 EUR
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfilets, in einer Gemüsesauce verfeinert mit Tomatenpesto und Rucolastroh	21,50 EUR
Italienische Bandnudeln mit Miesmuscheln & Venusmuscheln und Kirschtomaten in einer Zitronen-Thymian-Butter	23,00 EUR
Knackiges Gemüse vom Markt mit Balsamico verfeinert und Ziegenkäse überbacken dazu Tomatenkartoffeln (vegetarisch)	17,30 EUR
Spaghetti in Spinat-Avocado-Sauce mit Pinienkernen, Kirschtomaten & Paprikaconfit ✓	19,50 EUR

## Mediterrane Menükomponenten

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

### Desserts

Crema Catalana	6,50 EUR
Orangen - Grapefruit - Salat verfeinert mit Grand Manier und Vanilleeis	7,20 EUR
Mango - Mascarpone - Creme	7,20 EUR

Bitte wählen Sie pro Gruppe nur zwei verschiedene Menüs aus. Ihre Bestellung sollte spätestens 5 Werktage vorher erfolgen. Die Preise verstehen sich pro Person inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Alle Menüpreise werden durch Kombination einzelner Gänge wie folgt rabattiert:

Ab 2 Gängen	- 1,00 EUR vom Gesamtpreis
Ab 3 Gängen	- 2,00 EUR vom Gesamtpreis
Ab 4 Gängen	- 3,50 EUR vom Gesamtpreis
Ab 5 Gängen	- 5,00 EUR vom Gesamtpreis



## Getränkepauschalen

### Getränkepauschale classic

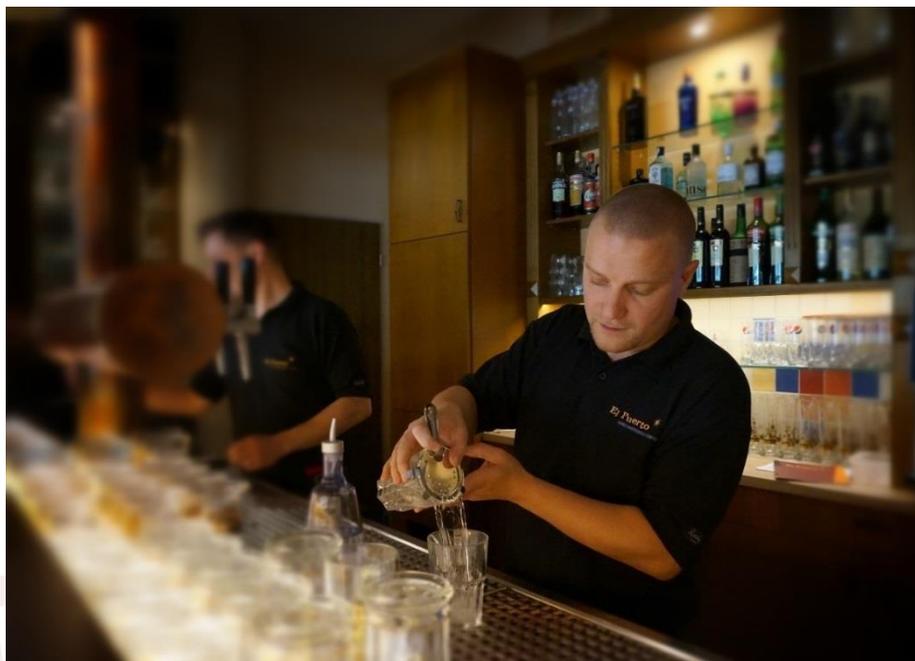
Softgetränke, Tee, Kaffeespezialitäten, Fassbiere (Radeberger Pilsner & Allgäuer Büble Hefeweizen), Flaschenbiere, Weinauswahl (offene Weine), Sekt  
Getränkepauschale classic je Stunde pro Person: 12,00 EUR

### Getränkepauschale premium

Softgetränke, Tee, Kaffeespezialitäten, Fassbiere (Radeberger Pilsner, Allgäuer Büble Hefeweizen), Flaschenbiere, Weinauswahl (offene Weine), Sekt, sowie eine Auswahl an bis zu 5 verschiedenen Longdrinks & 2 verschiedenen Cocktails  
Getränkepauschale premium je Stunde pro Person: 15,00 EUR

Getränkepauschale für Kinder zwischen 6-12 Jahre: 6,00 EUR

Unsere Pauschalen gelten für mind. 3 Stunden und sind bis maximal 24:00 Uhr buchbar, danach Abrechnung nach Verbrauch.



## Hochzeitspauschale

Sie können heiraten – wir können Hochzeitsfeiern!

Festlich gedeckter Raum

Sektempfang mit spanischem Sekt

Buffet oder Menü

Getränkepauschale für 6 Stunden

(Softgetränke, Biere vom Fass & zwei korrespondierende Weine)

Tischdekoration mit weißen Tischdecken, Stoffservietten,

Besteck & Kerzen

**ab 130,00 EUR pro Person**

(buchbar von Oktober bis März)

(Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)

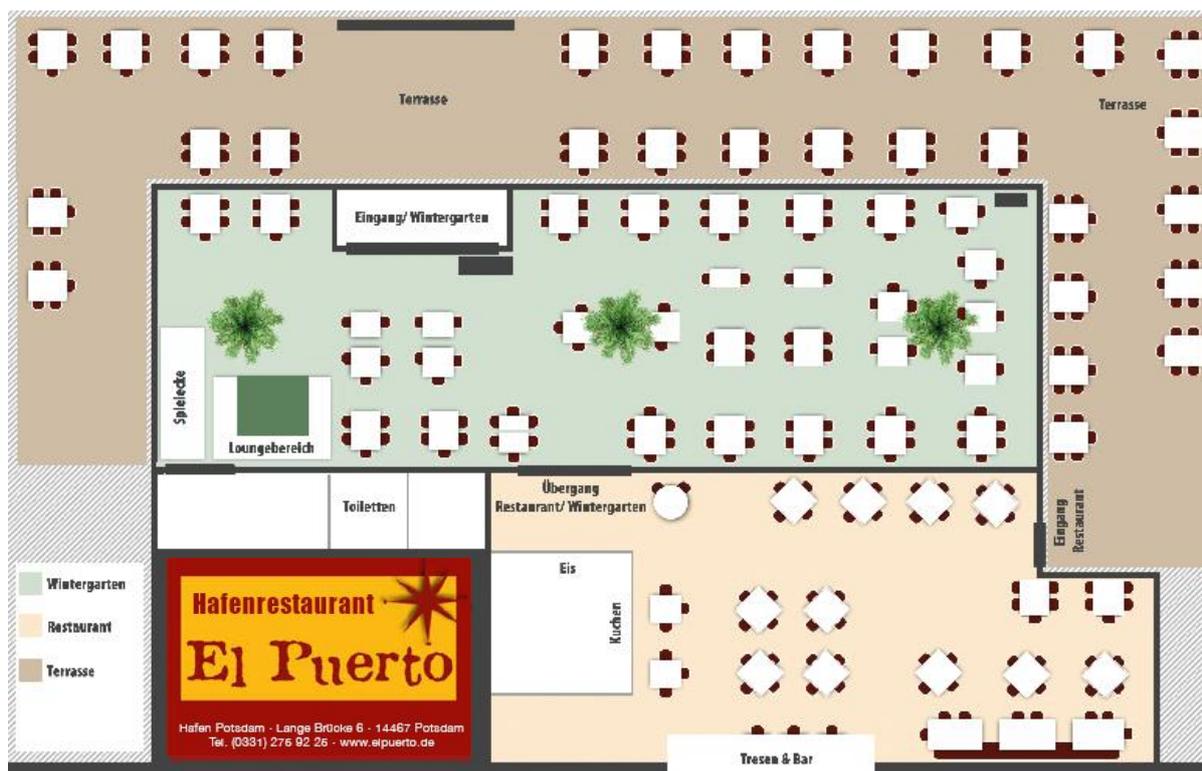
**ab 140,00 EUR pro Person**

(buchbar von April bis September)

(Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)



## Raumplan Restaurant El Puerto



### Standardbestuhlung im Sommerbetrieb

Das Restaurant El Puerto bietet in stilvoll-mediterraner Atmosphäre Platz für bis zu 70 Gäste. Im Wintergarten fühlen sich unter dicken Holzbalken mit einer fantastischen Aussicht auf Lustgarten und Hafen zwischen 70 & 120 Gästen wohl.

Im Winter bietet der Wintergarten zusätzlich Raum für die imposanten Phönixpalmen, die im Sommer dem Hafen eine mediterran-spanische Atmosphäre verleihen. Im Sommer haben ca.150 Gäste auf der Sonnenterrasse Platz – gerne auch direkt unter einem der Palmenwedel.

## Dekoration & Equipment

### Tischdekoration

Decker 100x100 cm, weiß	4,00 EUR
Tischdecke 130x170 cm, weiß (bei Buffets & Menüs ab 30,00 EUR inkl.)	6,00 EUR
Stoffserviette, weiß (bei Buffets & Menüs ab 30,00 EUR inkl.)	3,00 EUR
Getränke- bzw. Menükarte, personalisiert	5,00 EUR

### Blumendekoration

Kleiner Tischstrauß – 1 Blume und Grün mit Vase (Leihgebinde)	ab 6,00 EUR
Tischstrauß, farblich passend zum Anlass mit Vase (Leihgebinde)	ab 18,00 EUR
Festlicher großer Blumenstrauß für besondere Anlässe	ab 35,00 EUR
Blumengesteck länglich	ab 35,00 EUR
Buffetblumenschale Höhe ca. 50 cm	ab 40,00 EUR
Buffetblumenschale Höhe ca. 80 cm	ab 50,00 EUR

Dekoration für Hochzeit oder themenbezogene Veranstaltungen Preis auf Anfrage

### Equipment

Mikrofonanlage	Preis auf Anfrage
Licht- und Tonanlage (nur im Wintergarten)	300,00 EUR
Beamer & Leinwand	200,00 EUR
Steh Tisch mit weißer Stretchhülle	35,00 EUR
Fackel	ab 7,00 EUR
Feuerschale (inkl. Holz)	ab 60,00 EUR



## Unsere Dienstleister aus der Region

<b>Floristik:</b> Floristik & Dekoration Emmy Becker-Weigand Georg-Hermann-Allee 13 14469 Potsdam Tel.: +49 (0)331 2373 611 Mobil: +49 (0)179 5023 535 E-Mail: <a href="mailto:floristikbecker-weigand@web.de">floristikbecker-weigand@web.de</a> Internet: <a href="https://www.floristikbecker-weigand.de/">https://www.floristikbecker-weigand.de/</a>	<b>Musik:</b> Genrich Veranstaltungen Straße des Friedens 112 14552 Michendorf OT Langerwisch Telefon: +49 (0)33205 62451 Internet: <a href="http://www.genrich-veranstaltungen.de">www.genrich-veranstaltungen.de</a>
<b>Hochzeitstorten:</b> Pâtisserie Julia Clausnitzer Julia Clausnitzer Vogelweide 55 14552 Michendorf Mobil: +49(0)171 4881 483 E-Mail: <a href="mailto:info@patisserie-clausnitzer.de">info@patisserie-clausnitzer.de</a> Internet: <a href="http://www.patisserie-clausnitzer.de">www.patisserie-clausnitzer.de</a>	<b>Hochzeitstorten:</b> BRAHMSTAEDTS Pâtisserie & Chocolaterie Am Bassin 10 14467 Potsdam Pâtisserie Tel: +49 (0)331 2316 3232 E-Mail: <a href="mailto:anfrage@brahmstaedts.de">anfrage@brahmstaedts.de</a> Internet: <a href="http://www.brahmstaedts.de">www.brahmstaedts.de</a>
<b>Feuerwerk:</b> Pyro-Passion Feuerwerke Sebastian Hoferick Studio Babelsberg – Guido-Seeber-Haus August-Bebel-Straße 27 14482 Potsdam Tel.: +49 (0)331 7213 080 Mobil: +49 (0)331 7213 084 E-Mail: <a href="mailto:info@pyro-passion.de">info@pyro-passion.de</a> Internet: <a href="http://www.pyro-passion.de">www.pyro-passion.de</a>	<b>Fotoboxen:</b> LED-Fotobox Michael Grundau Leonberger Ring 11 12349 Berlin Mobil: +49 (0)151 2129 2093 E-Mail: <a href="mailto:LED-Fotobox@web.de">LED-Fotobox@web.de</a> Internet: <a href="http://www.led-fotobox.de">www.led-fotobox.de</a>

Ob Firmenjubiläum, Produktpräsentation, Neujahrsempfang oder Weihnachtsfeier - wir planen und organisieren Ihre ganz persönliche Veranstaltung nach Ihren Wünschen.