

Herzlich Willkommen im Restaurant El Puerto Potsdam

Speise- und Getränkevorschlage
fur
Hochzeiten, Geburtstage
und Feierlichkeiten



Ihre Ansprechpartner

Herr Udo Brandt-Petzold
Restaurant- & Veranstaltungsleiter

Frau Melanie Schulze
Kordinatorin fur Veranstaltungen & Verwaltungen

Frau Gabriele Hornack
Kordinatorin fur Veranstaltungen & Verwaltungen

Kontakt

Bankett- & Veranstaltungsabteilung
Telefon: 0331/ 275 92 31
E-Mail: reservierung@elpuerto.de
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.

Nicht nur optisch mit neuem Restaurant, imposantem Wintergarten und herrlicher Sonnenterrasse haben wir uns verändert. Auch die Küche lockt mit frischer mediterraner Karte und einer noch größeren Vielfalt 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!

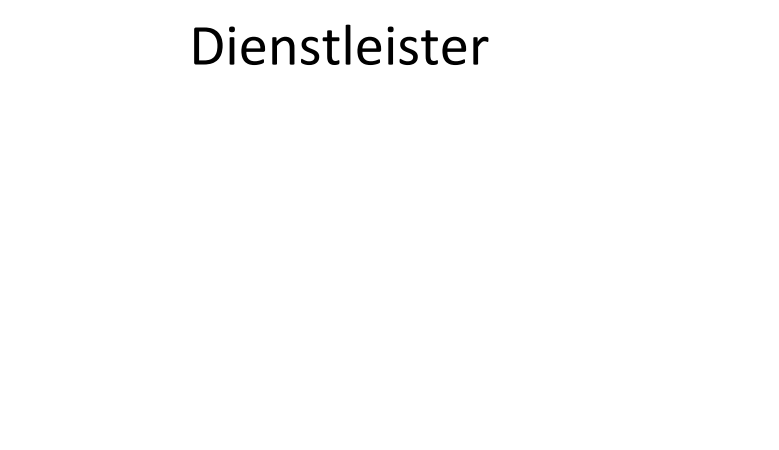
Gern unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit. Für das Wohlbefinden unserer Gäste ist Innovation gewürzt mit Erfahrung das beste Rezept. Wir planen und organisieren, kümmern uns um reibungslose Abläufe und helfen Ihnen gerne bei der Wahl eines individuellen Themas.

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



Inhalte

Empfang & Fingerfood	1-3
Kuchen & Torten	4
Buffetvorschläge	5-13
Menüs	14-16
Menükomponenten	17-19
Getränkekarte	20-22
Getränkepauschalen	23
Hochzeitspauschale	24
Raumplan Restaurant El Puerto	25
Dekoration & Equipment	26
Für unsere jüngsten Gäste	27
Dienstleister	28



Empfang

Jaume Serra Brut	24,00 EUR / 0,75 l
El Miracle Cava Brut Rosado	27,50 EUR / 0,75 l
Juve & Camps, reserva de la familia, brut nature	46,00 EUR / 0,75 l

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
Jede geöffnete Flasche wird berechnet.

Rosalinde Ramazzotti Rosato, Rhabarbersaft & Tonic	6,50 EUR / 0,25l
Rosato Mio Ramazzotti Rosato, Cava & Basilikumblätter	6,50 EUR / 0,25l
Aperol Spritz Aperol, Soda & Cava	6,50 EUR / 0,25l
Minz-Rosé Schorle Roséwein, Limonade, Limette, Minze	6,50 EUR / 0,25l
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze	6,50 EUR / 0,25l

Fingerfood

Pinchos: pro Stück/ Portion

Octopus & gebratene Paprika	3,50 EUR
Frittierte Sardelle mit Rucola	3,50 EUR
Serrano Schinken mit karamellisierten Zwiebeln	3,50 EUR
Ziegenfrischkäse mit Feigen & Honig	3,50 EUR
Grüne Oliven Tapenade & Manchegospänen	3,50 EUR
Avocado mit Oliven & getrockneter Tomate	3,50 EUR
Geröstete Morcilla (Blutwurst) mit jungem Spinat & geschmolzenen Schalotten	3,50 EUR
Riesengarnele mit geschmolzener Kirschtomate	4,50 EUR
Lachsfilet in Honigmarinade	4,50 EUR
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rotweinschalotten	4,50 EUR
Pata Negra Schinken mit pimiento	4,50 EUR
Datteln mit Spinat & gekochtem Wachtelei	4,50 EUR
Ziegenkäsetaler mit Mini Paprika & süßen Zwiebeln	4,50 EUR
Lachsmousse mit confierter Tomate	4,50 EUR
Heilbutt-Rucolapraline & Forellenkaviar	4,50 EUR

Aus dem Weckglas

Kartoffel-Thunfischsalat	3,50 EUR
Tomatensalat von gelben Mini Tomaten mit Rucola & Mozzarella	3,50 EUR
Gebratene Morcilla auf Tomatenragout	3,50 EUR
Miesmuschelsalat mit Chili & Paprika	3,50 EUR
Linsensalat mit gebackenem Serrano Schinken & Gemüse	3,50 EUR
Gazpacho mit hausgemachten Olivensorbet	3,50 EUR
Calamaris mit Zucchini & geröstetem Sesam	3,50 EUR
Kichererbsensalat mit Minze, Chili & marinierten Würfeln vom Susländer Schwein	4,50 EUR
Gebratene Chorizowurst auf Staudenselleriesalat	4,50 EUR
Kartoffelragout mit Rucolapesto & eingelegten Sardinen	4,50 EUR
Kalte Chorizo-Paprika Bolognese mit Kartoffelwürfel	4,50 EUR
Knoblauchgarnelen auf einem Zucchini Beet	4,50 EUR
Lammrücken mit Dijon-Senf auf Olivensalat	4,50 EUR
Krebsfleisch-Avocadosalat	4,50 EUR
Räucherlachstatar mit Limettenschmand	4,50 EUR
Chutney (helles Tomatenkompott) mit Parmesan & Sonnenblumenkernen	4,50 EUR

Kalte gefüllte Kartoffeln mit:

Ziegenkäsemousse	4,50 EUR
Thunfischcreme	4,50 EUR
Spinat & Rosinen	4,50 EUR
Chorizo-Tomatensalat	4,50 EUR
Auberginenmousse	4,50 EUR
Morcilla & Minipaprika	4,50 EUR
Gemüsespaghetti in Paprikacreme	4,50 EUR
Avocado & Tomatenwürfel	4,50 EUR
Pulposalat mit kaltgepresstem Olivenöl	4,50 EUR

Spieße

von den Spießen servieren wir Ihnen jeweils 2 Stück

Maurische Fleischspieße vom Susländer Schwein	3,50 EUR
Calamaris mit Serrano Schinken & Paprika	3,50 EUR
Geschmorte Zucchini & Pflaumen im Speckmantel	3,50 EUR
Marienierte Miesmuscheln & geschmorte Paprika	3,50 EUR
Pinchitos padron mit Manchego & umbrischen Meersalz	3,50 EUR
Chorizo & La Ratte Kartoffeln mit Thymian verfeinert	4,50 EUR
Lammrücken mit Cherrytomaten	4,50 EUR
2 Riesengarnelen mit geröstetem Knoblauch	4,50 EUR

Timbale auf Roggenbrot

Frischkäse-Räucherlachs Mousse mit Dillspitzen	6,50 EUR
Süßkartoffelpüree mit Auberginen & Lachskaviar	6,50 EUR
Avocadofächer mit mariniertem Heilbutt & Rucolastroh	6,50 EUR
Kartoffel-Trüffel-Püree mit Pata Negra	6,50 EUR
Ziegenkäse-Crumble mit Kartoffelpüree	6,50 EUR
Lachswürfel auf Zuckerschotenpüree & zweierlei Sesam	6,50 EUR
Riesengarnele auf Tomatenragout & Minipaprika	6,50 EUR
Blutwurstscheibe auf Kartoffelpüree & Serranoschinken	6,50 EUR

Süßes - Portion

Hausgemachtes Eis mit Topic & Sahne	1,80 EUR
Mit Feigen & Honig gebackene Blätterteigtörtchen	3,50 EUR
Crema Catalana im Glas	3,50 EUR
Orangenflan mit Grand Marnier	3,50 EUR
Verschiedene Früchte der Saison mit Canache überzogen	4,50 EUR

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- Mandel- Kuchen	Stück 3,60 EUR
Käse- Mandarinen- Schnitte	Stück 3,60 EUR
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Streusel	Stück 3,60 EUR
Pflaumenkuchen mit Streusel	Stück 3,60 EUR
Rhabarberkuchen	Stück 3,60 EUR
Erdbeer- Schnitte	Stück 3,90 EUR

Angebot an Kuchen/Torten (je 12 Stück)

Käsekuchen	Stück 3,60 EUR
Käse-Kirschkuchen mit Streusel	Stück 3,60 EUR
Engadiner Nusstorte	Stück 3,60 EUR
Russischer Zupfkuchen	Stück 3,90 EUR
Rüblitorte	Stück 3,90 EUR

Angebot an Torten (je 16 Stück)

Schokoladentorte „Sacher Art“	Stück 3,90 EUR
Waldfrucht-Quark-Sahnetorte	Stück 4,50 EUR
Erdbeer-Tiramisu-Torte	Stück 4,50 EUR
Himbeer- Joghurttorte	Stück 4,50 EUR
Käse-Sahnetorte	Stück 4,50 EUR
Schoko-Sahnetorte	Stück 4,50 EUR
Eierlikör-Sahnetorte	Stück 4,50 EUR

Bitte beachten Sie - die Mindestbestellmenge beträgt bei Blechkuchen 10 Stück & bei Kuchen/Torten 12/16 Stück pro Sorte. Alle oben genannten Kuchen und Torten werden von uns im Haus produziert. Weitere Sorten können wir gerne bei unserem Hauskonditor anfragen.

Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet I

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit frischem Ingwer

Kalte Speisen

Zucchinirollchen gefüllt mit Serranoschinken & Rucola
Rote Bete Carpaccio mit Parmesanhobel
Vitello Tonnato
Ziegenkäse mit Datteln, Pinienkernen & Honig verfeinert
Mediterraner Kartoffelsalat mit gerösteter Chorizo
Jamon Iberico 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
Tagliatelle in Parmesancreme
kleine Kartoffeln mit Meersalz gebacken
gebackene Auberginen
Gemüseplatte mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten & Zuckerschoten

Dessert

Crema Catalana
Orangen-Pannacotta
Mascarpone-Limetten-Creme mit Granatapfel
Brot & Dips
Baguette & Ciabatta
Aioli & Butter

Preis pro Person 36,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 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
Salat vom Oktopus mit Chili & Paprika
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 Doradenfilet mit Kräutern aus der Provence
Braten vom Jungschwein gefüllt mit Trockenobst an Barolojus
Maispouardenbrust in einer Oliven-Weißwein Sauce
Pappardelle mit Oliven & getrockneten Tomaten, überbacken mit Ziegenkäse

Warme Beilagen

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

Dessert

Tiramisu von der Mango
Papayajoghurt mit Minze
Obstsalat aus exotischen Früchten
Brot & Dips
Zwirbelbrot & Ciabatta
Aioli, Butter & Romesco-Dip

Preis pro Person 39,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 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
Jungschweinerücken
mit dunkler Backpflaumensauce, mediterranes Röstgemüse & Süßkartoffelspalten

Warme Tapas

Albóndigas de carne - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
Croquetas de arroz - frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan
Ciruelas con bacon - Backpflaumen im Speckmantel
Higadillo con tomate y aceitunas - Geflügelleber mit Tomate & Oliven
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
Queso de cabra - Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern

Salate

Ensalada de queso - gemischte Salate der Saison mit Schafskäse

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 29,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Spanisches Buffet „Sant Juan“ - verano -

Suppe

Sopa de tomate y pimiento con picatostes - Mediterrane Tomaten - Paprikasuppe mit Ciabattacroutons

Warme Speisen

Pescado a la parrilla con hinojo y patatas al estragon - Gegrilltes Doradenfilet, Lachs und Heilbutt mit Orangenfenchel & Estragonkartoffeln

Indiot farcit - Truthahn gefüllt mit Schweinelende, Sobrasada, Möhren, Zwiebeln, Korinthen, Pinien dazu Rucola- Risotto

Warme Tapas

Judías con tomate y piñones - Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Ciruelas con bacon - Backpflaumen im Speckmantel

Pollo en salsa de albaricoque - zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensoße mit Vanille abgeschmeckt

Tortilla de verduras - Kartoffelomelett mit Paprika & Champignons

Gambas al ajillo – Knoblauchgarnelen

Kalte Tapas

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

Queso de cabra - Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern

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 –

Salat

Ensalada de Antipasti - Antipasti Salat mit Oliven

Dessert

Crema Catalana especial - Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten

Tarta de frutas de la casa - Auswahl an hausgemachten Obsttartes der Saison

Brot

Pan & Dips - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

Preis pro Person 34,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Spanisches Buffet „El Puerto“

Suppe

Sopa de pescado - Andalusische Fischsuppe

Warme Speisen

Pato a la pera - Entenbrust & Keule mit Zimt, Thymian und Safran gebraten, mit Birnen, Pinienkernen, 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 Wildschweinerücken, 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

Puerros gratinados - mit Bacon umwickelter Lauch in Bechamelsauce, mit Käse gratiniert

Alcachofa rellenos de verduras - Artischocken gefüllt mit Ratatouille

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

Ensalada de frutas frescas - Obstsalat aus frischen Früchten aus der Wassermelone

Pan & Dips - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

Preis pro Person 39,50 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Spanisches Buffet - Weihnachten

Suppe

Kastaniensuppe mit Chili-Croutons

Hauptgänge

Entenbrust & Keule mit Zimt, Thymian und Safran gebraten,
mit Birnen, Pinienkernen, Knoblauch & Rosinen vollendet, dazu Süßkartoffeln
Truthahn gefüllt mit Schweinelende, Sobrasada, Möhren, Zwiebeln, Korinthen, Pinien..., dazu
Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen sowie Safranreis

Warme Tapas

Champignons gefüllt mit Blattspinat & Ziegenkäse überbacken
Pflaumen im Speckmantel
Fleischbällchen in pikanter Tomatensoße
kleine Fleischspieße vom Susländer Schwein mit Chorizowurst in pikanter Paprikasauce
Knoblauchgarnelen

Kalte Tapas

Sardinen in Essig, Öl, Petersilie & Knoblauch eingelegt
marinierte Paprikaschoten
Ziegenkäse in Olivenöl & frischen Kräutern
Schinken/ Käse
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 & Schafskäse

Dessert

Auswahl an winterlichem Eis von unseren Eismatrosen
Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten
Orangencreme mit Schokominzsauce
Saucen/ Brot
Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven
Romesco-Dip mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig
Allioli
Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

Preis pro Person 33,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet - Weihnachten

Suppe

Andalusische Fischsuppe
mit Muscheln & Pernod verfeinert

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit frischem Meerrettich
Feldsalat mit Croutons & Blauschimmelkäse-Dressing
Blutorangensalat mit Oliven, roten Zwiebeln & Rotweinessig
Anti Pasti Auswahl mit Parmesan
Cherrytomaten-Mozzarella Salat mit Rucola & Balsamicodressing
Wildschinken mit Rotweibirnen & Feigen
Spanische Käseauswahl mit Feigensenf
Tintenfischsalat mit Paprika

Hauptgänge

Saltimbocca vom Reh an Rotwein-Schalottensauce mit
Maronenrisotto & Mandel-Rosenkohl
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce,
Süßkartoffelpüree & Fenchelgemüse
Filet von der Dorade an Rahmwirsing & Trüffelkartoffeln
Tagliatelle mit Schwarzwurzeln & grünem Spargel in Parmesansauce

Dessert

Kleine Eislandschaft von unseren Eismatrosen
Zimt Panna Cotta
Orangentarte mit Pflaumenragout
Obstsalat aus der Wassermelone
Saucen/ Brot
Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven
Romesco-Dip mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig
Allioli
Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

Preis pro Person 39,50 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Traditionelles Weihnachts- Buffet I

Suppe

Weisse Tomatenconsommè
mit Mozzarella & Tortellini

Vorspeisen

Mozzarella mit Strauchtomaten und Rucolapesto
Honigmelone mit Serranoschinken
Wurst- & Schinkenspezialitäten aus der Region
Geräucherte Entenbrust mit Rotweibirnen
Pochierter Lachs im Ganzen an Räucherfischpralinen
Käsebrett aus dem Allgäu

Hauptgänge

Entenbrust & Keule knusprig gebraten mit Orangensauce
Geschmorter Hirschbraten mit Waldpilzen & Wacholdersauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Speckchampignons

Beilagen

Apfelrotkohl, Grünkohl, Speckrosenkohl
Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln, Spätzle

Salate

Winterliche Blattsalate mit Karottenstreifen,
Walnusskernen & verschieden Dressings
Chicoreesalat mit Orangen & Granatapfelkernen
Bunter Tomaten – Gurkensalat mit Basilikum

Dessert

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

Preis pro Person 38,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Traditionelles Weihnachts- Buffet II

Suppe

Tomatenessenz
mit Sherry verfeinert

Vorspeisen

Apfel-Fenchel-Salat mit Rosinen
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen & Cabrales-Käse
Feldsalat mit gekochtem Ei
Wildschinken & Hirschsalami aus der Region
Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Geflügelsalat mit Mango
Deutsche Käseauswahl mit Trauben

Hauptgänge

Geschmorte Ente mit Orangen-Balsamico-Sauce an
Rahmwirsing & Kartoffelschnee
Gänsebrust und Keule mit Backpflaumensauce, Apfelrotkohl & Klöße
Braten vom Jungschwein gefüllt mit Trockenobst an
Rotweinjus & Maronenrisotto
Frische Bandnudeln mit Lachswürfeln & Weintrauben in einer
leichten Weißwein-Hummersauce

Dessert

Kleine Eislandschaft von unseren Eismatrosen
Lebkuchen Tiramisu
Kastanienmousse mit Quitten
Bratapfel
Weihnachtsgebäck
Brot
Ofenfrische Brot- & Brötchenauswahl
Butter, Apfelgriebenschmalz

Preis pro Person 36,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 25 Personen)

Mediterrane Menüvorschläge

Menü I

Andalusische Tomaten – Paprikasuppe

Knusprige Hähnchenbrust mit Aprikosensauce, verfeinert mit Chili & Vanille,
an frischem Marktgemüse, Safrankartoffeln & gerösteten Mandelsplittern

Orangen - Grapefruit - Salat
verfeinert mit Cointreau und Malagaeis

Preis pro Person 25,00 EUR

Menü II

Lauchsuppe
mit gerösteter Chorizo

Schweinelende vom Susländer Schwein an mediterranem Röstgemüse, Risotto,
gerösteten Serranoschinken und Rotweinjus

Mango - Mascarpone - Crème

Preis pro Person 29,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Mediterrane Menüvorschläge

Menü III

Flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen, Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeer-Honigdressing

Italienische Bandnudeln
mit Fetakäse, Avocado, Rucola & Kirschtomaten

„EISmatrosen“
(Eisspezialitäten aus eigener Produktion)

Preis pro Person 29,50 EUR

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 20 Personen)

Menü IV

Rucolasalat mit Birnenspalten
Walnüssen, geriebenen Manchegokäse & Balsamicodressing

Doradenfilet auf geschmortem Fenchel mit Dillkartoffeln und einer
leichten Safrancremesauce

Crema Catalana

Preis pro Person 31,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Mediterrane Menüvorschläge

Menü V

Kalte Gemüsesuppe
mit hausgemachtem Oliveneis & gerösteten Mandeln

2 Medaillons vom Rinderfilet an Trüffeljus, saisonalen Pilzen,
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Cappuccino-Panna cotta
mit frischen Erdbeeren & Baileys verfeinert

Preis pro Person 34,50 EUR

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 20 Personen)

Menü VI

Suppe aus roten Linsen, Gemüse & Chorizowurst

Lammrückenfilet an Balsamicoschalotten
auf geschmorten Salbeitomaten & Runzelkartoffeln

„EISmatrosen“
(Eisspezialitäten aus eigener Produktion)

Preis pro Person 36,00 EUR

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Ihre Bestellung sollte spätestens 5 Werktage vorher erfolgen.

Mediterrane Menükomponenten

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Suppen

Spanische Knoblauch – Brotsuppe	4,90 EUR
Andalusische Tomaten – Paprikasuppe	4,90 EUR
Lauchsuppe mit gerösteter Chorizo	6,20 EUR

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit spanischem Blauschimmelkäse, kaltgepressten Olivenöl und Balsamicoglaze	6,70 EUR
Rucolasalat mit Birnenspalten, Walnüssen, geriebenen Manchegokäse & Balsamicodressing	7,20 EUR
Flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen, Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeer-Honigdressing	8,20 EUR
Pulposalat mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Kirschtomaten auf Romanasalat	9,20 EUR



Mediterrane Menükomponenten

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Hauptgänge

Knusprige Hähnchenbrust mit Aprikosensauce, verfeinert mit Chili & Vanille, an frischem Marktgemüse, Safrankartoffeln & gerösteten Mandelsplittern	15,20 EUR
Maispoulardenbrust in Mandelsauce mit Romanesco & gebackenen Chorizo-Kartoffeln	17,90 EUR
Schweinslende vom Susländer Schwein an mediterranen Röstgemüse, Risotto, gerösteten Serranoschinken und Rotweinjus	18,20 EUR
Rosa gebratene Entenbrust auf mediterranem Gemüse an Kartoffeltortilla und karamellisierten Orangen	18,60 EUR
Lammrückenfilet an Balsamicoschalotten auf geschmorter Paprika mit Rosmarinkartoffeln	22,40 EUR
Rosa gebratenes Rinderentrecote an Riojajus auf geschmorten Salbeiotomaten & Runzelkartoffeln	26,70 EUR
Paella - Reispfanne mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Safran, Paprika & Erbsen	14,90 EUR
Tranchen von Lachsfilet auf Rucolarisotto und geschmolzenen Tomaten	17,90 EUR
Doradenfilet auf geschmortem Fenchel mit Dillkartoffeln und einer leichten Safrancremesauce	19,30 EUR
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfilets, in einer Gemüsesauce verfeinert mit Tomatenpesto und Ruccolastroh	13,90 EUR
Italienische Bandnudeln mit Miesmuscheln und Kirschtomaten in einer Parmesan-Estragon-Sauce	16,90 EUR
Knackiges Gemüse vom Markt mit Balsamico verfeinert und Ziegenkäse überbacken dazu Tomatenkartoffeln (vegetarisch)	11,90 EUR
Italienische Bandnudeln mit Oliven, Kapernäpfel und getrockneten Tomaten in einer Balsamicosahnesauce dazu Parmesanspäne (vegetarisch)	14,90 EUR

Mediterrane Menükomponenten

(Preise inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Desserts

Crema Catalana	4,60 EUR
Wassermelonen-Gazpacho	4,90 EUR
Orangen - Grapefruit - Salat verfeinert mit Cointreau und Malagaeis	5,20 EUR
Mango - Mascarpone - Creme	5,20 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.



Auszug aus unserer Getränkekarte

Mineralwasser

Cabreiroá con gas (spanisches Mineralwasser)	7,50 EUR / 1,0 l
Cabreiroá sin gas (spanisches stilles Wasser)	7,50 EUR / 1,0 l

Erfrischungsgetränke

Pepsi, Pepsi light	2,30 EUR / 0,2l
Mirinda	2,30 EUR / 0,2l
7 up	2,30 EUR / 0,2l
Mezzo Mix	3,50 EUR / 0,2l
Schweppes Bitter Lemon	2,60 EUR / 0,2l
Schweppes Ginger Ale	2,60 EUR / 0,2l
Schweppes Tonic Water	2,60 EUR / 0,2l
Sanbitter Pellegrino	3,20 EUR / 0,1l
Red Bull	3,70 EUR / 0,25l

Säfte & Nektare

Orangensaft	2,60 EUR / 0,2l
Apfelsaft	2,60 EUR / 0,2l
Kirschnektar	2,60 EUR / 0,2l
Cranberrynektar	2,60 EUR / 0,2l
Saftschorle	2,60 EUR / 0,2l

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	3,60 EUR / 0,3l
Schöfferhofer Hefeweizen	4,60 EUR / 0,5l

Flaschenbiere

Märkischer Landmann	4,60 EUR / 0,5l
Estrella Damm	4,20 EUR / 0,33l
Berliner Weisse (rot/grün)	3,80 EUR / 0,33l
Clausthaler alkoholfrei	3,70 EUR / 0,33l
Schöfferhofer alkoholfrei	4,60 EUR / 0,5l

Weißweine

Basa blanc, Compania de Vinos Telmo Rodriguez, D.O. Rueda 25,00 EUR / 0,75l
Verdejo, Viura & Sauvignon Blanc

Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Grapefruit & Ananas sowie Aprikosen, Apfel & Stachelbeeren. Aber auch Nuancen von Thymian, Gras & Heu sowie Melisse ergänzen die floralen Akzente. Am Gaumen frisch, saftig, schöne Frucht, zarte Würze, mineralisch, sehr elegant, finessenreich, ungemein trinkig und ein langer Nachhall.

Castillo de Monjardin Barrique, D.O. Navarra 28,00 EUR / 0,75l
100% Chardonnay, 4-6 Monate barriquegelagert

Die mehrfach ausgezeichnete Familienkellerei in Aragon produziert mit die besten Chardonnays Spaniens. Der Chardonnay wird mehrere Monate in neuen französischen Barriques fermentiert und gereift. Das Ergebnis ist elegante Finesse ohne aufdringliche Holznoten; schlanker, aber charaktervoller Gaumen. Feine Zitrusaromen, wie man sie sonst nur von französischen Spitzengewächsen kennt, langes Finale.

Rosèwein

Homenaje Rosado, D.O. Navarra 23,50 EUR / 0,75l
Garnacha

Seit Jahren ein überzeugender und äußerst beliebter Rosé aus Spaniens Norden. Rosados sind die Stars von Navarra der Homenaje ist eine der Referenzen!

Mit intensivem Rosarot und leicht violetten Reflexen beeindruckt er bereits im Glas. Im Bouquet zeigt er ein breites Aromaspektrum von Brombeeren, Kirschen und erdbeeren mit Noten von Orangenschale im Hintergrund. Im Mund ist er weich mit einer angenehm frischen Fruchtnote.

Rotweine

Faustino Crianza, D.O. Ca Rioja 23,50 EUR / 0,75l
100% Tempranillo, 12 Monate Barrique

Im Glas strahlendes kirschrot, schöne Blau- und Brombeeraromen in der Nase. Am Gaumen zarte Waldfrüchte mit leichtem Vanillehauch und feinen Nuancen gerösteten Kaffees. Ausgewogen, harmonisch, wenig. Leicht zu trinken, süffig und typisch Rioja. Einer der meistverkauften Crianzas aus der Rioja.

Telmo Rodriguez "Gazur", D.O. Ribera del Duero 31,00 EUR / 0,75l
100% Tempranillo, 6 Monate Barrique, BIO

Im Glas hat der Gazur ein dunkles Rubinrot. In der Nase Aromen von Schokolade und reifen Kirschen. Am Gaumen nach Waldbeeren und einem Hauch nach Minze. Wunderbare ausgeglichene Tannine. Insgesamt ist der Gazur kräftig, fruchtig aber harmonisch, vollmundig aber weich.

Cava – Sekt

Jaume Serra Brut 24,00 EUR / 0,75l
Dieser Jahrgang Brut Nature ist ideal als Aperitif. Er ist aromatisch und hat eine sehr frische und fruchtige Intensität. Gut strukturiert am Gaumen, weich und ausgewogen.

El Miracle Cava Brut Rosado 27,50 EUR / 0,75l
trocken, Flaschengärung, Champagnerqualität
Dieser Cava hat die Farbe von Johannisbeeren und zeigt sich leuchtend, mit rötlichen Lichtreflexen. Er verströmt Aromen reifer, roter Früchte. Seine Struktur ist cremig und im Mund anhaltend.

Bebidas calientes - Warme Getränke

Café con leche (spanischer Milchkaffee)	3,60 EUR
Cortado (spanischer Espresso mit Milch)	2,30 EUR
Café solo (spanischer Espresso)	2,30 EUR
Cappuccino	2,70 EUR
Café au lait (französischer Milchkaffee)	3,60 EUR
Jumbo - Café au lait (französischer Milchkaffee)	4,30 EUR
Tasse Kaffee Crema	2,40 EUR
Pott Kaffee Crema	4,10 EUR
Tasse Kaffee Hag – koffeinfrei	2,30 EUR
Doppelter Espresso	3,40 EUR
Latte Macchiato	3,50 EUR
Latte Macchiato mit Vanille (3) - oder Karamell - Aroma (4)	3,90 EUR
Heiße Schokolade	3,10 EUR
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 EUR



Getränkepauschalen

Getränkepauschale classic

Softgetränke, Tee, Kaffeespezialitäten, Fassbiere (Radeberger Pilsner, Schöfferhofer Hefeweizen), Flaschenbiere, Weinauswahl (offene Weine), Sekt
Getränkepauschale classic je Stunde pro Person: 7,50 EUR

Getränkepauschale premium

Softgetränke, Tee, Kaffeespezialitäten, Fassbiere (Radeberger Pilsner, Schöfferhofer Hefeweizen), Flaschenbiere, Weinauswahl (offene Weine), Sekt, sowie eine Auswahl an Longdrinks & Cocktails

Getränkepauschale premium je Stunde pro Person: 9,50 EUR

Getränkepauschale für Kinder zwischen 6-12 Jahre: 3,75 EUR

Es empfiehlt sich, eine Vorauswahl der korrespondierenden Weine festzulegen.
Wir laden Sie gerne zu einer Weinprobe in unserem Restaurant ein.

Unsere Pauschalen gelten für mind. 3 bis max. 6 Stunden und bis 24:00 Uhr, danach Abrechnung nach Verbrauch und 5,00 EUR Nacht-Aufschlag pro Stunde & gebuchtem Gast.

Wir behalten uns vor, an bestimmten Wochen- und Saisontagen einen Mindestumsatz zu vereinbaren.



Hochzeitspauschale

Sie können heiraten – wir können Hochzeitsfeiern!

Festlich gedeckter Raum
Sektempfang mit spanischem Sekt
Kaffee & hausgebackener Kuchen
Buffet oder Menü
Getränkepauschale für 6 Stunden
(Softgetränke, Biere vom Fass & zwei korrespondierende Weine)
Tischdekoration mit weißen Tischdecken, Stoffservietten,
Besteck & Windlichtern
ein Blumenarrangement pro Tisch

105 EUR pro Person

(buchbar von Oktober bis März)

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 30 Personen)

115 EUR pro Person

(buchbar von April bis September)

(Preise inklusive gesetzlichen 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 75 Gäste. Im neu angebauten Wintergarten fühlen sich unter dicken Holzbalken mit einer fantastischen Aussicht auf Lustgarten und Hafen zwischen 80 & 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	1,50 EUR
Tischdecke 130x170 cm, weiß (bei Buffets oder Menüs inklusive)	2,00 EUR
Stoffserviette, weiß (bei Buffets ab 26,00 EUR pro Person inklusive)	1,00 EUR
Getränke- bzw. Menükarte, personalisiert	3,00 EUR
Stuhlhusse	ab 7,50 EUR

Blumendekoration

Kleiner Tischstrauß, farblich passend zu Tischwäsche & Anlass	ab 3,50 EUR
Tischstrauß, farblich passend zu Tischwäsche & Anlass	ab 10,50 EUR
Festlicher großer Blumenstrauß für besondere Anlässe	ab 21,00 EUR
Blumengesteck länglich	ab 21,00 EUR
Streublumen (kleiner Beutel)	ab 4,00 EUR
Streublumen (großer Beutel)	ab 7,00 EUR
Buffetblumenschale	Höhe ca. 50 cm ab 25,00 EUR
Buffetblumenschale	Höhe ca. 80 cm ab 35,00 EUR

Dekoration für Hochzeit oder themenbezogene Veranstaltungen Preis auf Anfrage

Equipment

Mikrofonanlage	Preis auf Anfrage
Licht- und Tonanlage (nur im Wintergarten)	250,00 EUR
Fernseher LCD 42 Zoll	100,00 EUR
Beamer & Leinwand	100,00 EUR
Steh Tisch mit Tischdecke	15,00 EUR
Fackel	ab 3,00 EUR
Feuerschale (inkl. Holz)	ab 30,00 EUR



Für unsere jüngsten Gäste



Besonders unsere kleinen Gäste liegen uns am Herzen und deshalb bieten wir eine extra Kinderkarte zum Ausmalen an und kümmern uns sehr gerne darum, dass Ihre Kinder schnell bewirtet werden. Selbstverständlich stehen in unserem Restaurant Kinderstühle und Besteck für kleine Hände sowie eine Vielzahl an Spielen und Kinderbüchern in unserer liebevoll gestalteten Piratenecke zur Verfügung.

Unsere Dienstleister aus der Region

Floristik: Floristik & Dekoration Emmy Becker-Weigand Georg-Hermann-Allee 13 14469 Potsdam Tel.: 0331/ 237 361 1 Mobil: 0179/ 502 353 5 E-Mail: floristikbecker-weigand@web.de Internet: https://www.floristikbecker-weigand.de/	Musik: Genrich Veranstaltungen Straße des Friedens 112 14552 Michendorf OT Langerwisch Telefon: 033205/ 62 451 Internet: www.genrich-veranstaltungen.de
Hochzeitstorten: Pâtisserie Julia Clausnitzer Julia Clausnitzer Vogelweide 55 14552 Michendorf Telefon: 0171/ 4881483 E-Mail: info@patisserie-clausnitzer.de Internet: www.patisserie-clausnitzer.de	Hochzeitstorten: BRAHMSTAEDTS Pâtisserie & Chocolaterie Am Bassin 10 14467 Potsdam Pâtisserie Tel: 0331/23 16 3232 E-Mail: anfrage@brahmstaedts.de Internet: www.brahmstaedts.de
Hochzeitstorten: Krümelfee Catering Inh. Nicole Ehlers Charlottenstr. 117 14467 Potsdam Tel.: 0331/ 600 519 65 E-Mail: info@kruemelfee-catering.de Internet: www.kruemelfee-catering.de	Feuerwerk: Pyro-Passion Feuerwerke Sebastian Hoferick Studio Babelsberg – Guido-Seeber-Haus August-Bebel-Straße 27 14482 Potsdam Tel.: 0331/ 721308-0 0331/ 721308-4 E-Mail: info@pyro-passion.de Internet: www.pyro-passion.de

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