

# 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



# Speisen und 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, köstlicher hauseigener Patisserie und professionellem Service sorgen wir für das Gelingen Ihrer Festlichkeiten.

Gern empfiehlt Ihnen der Sommelier aus unserem Weinkeller die passenden Weine zu jedem Anlass.

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



# Informationen zum Restaurant & Café Drachenhaus

## Lage

Das Drachenhaus befindet sich im Park Sanssouci auf dem Klausberg, zwischen der Orangerie und dem Belvedere. Von der Maulbeerallee eröffnet sich ein malerischer Anblick über 75 Stufen, die hoch zum Haus führen. Alle Sehenswürdigkeiten und Schlösser des Parks befinden sich in unmittelbarer Nähe. Der historische Stadtkern Potsdams, sowie das Holländer Viertel sind ca. 2 km entfernt.

## Historie

1768 erhielt Friedrich II das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers, einen Weinberg anzulegen. Es entwickelte sich ein Weinberg auf „Rheinländische Art mit besten Reben“, versprach der Grenadier. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und „Azaroli Äpfel“ an. 1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte. Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab, und so baute er ein akzeptables Wohngeschoss mit zwei Stuben, Küche und Flur. Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoss. Sechzehn Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude seinen Namen gaben. Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht. Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

## Anschrift und Kontakt

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



# Ihr Fest im Drachenhaus

## - Serviceleistungen -

### **Folgende Leistungen erhalten Sie kostenlos:**

Reservierung der Räumlichkeiten ohne Raummiete

\*\*\*

Festlich gedeckte Tafeln mit champagnerfarbener Tischwäsche  
und farblich passenden Stoffservietten

\*\*\*

Frische Blumen passend zur Jahreszeit

\*\*\*

Champagnerfarbene Kerzen

\*\*\*

Weineempfehlung zu Ihren gewählten Speisen durch unseren Sommelier

\*\*\*

Benutzung der Hausmusikanlage für die dezente Hintergrundmusik

\*\*\*

Standmikrofon mit Lautsprecher

\*\*\*

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

\*\*\*

Vermittlung von Veranstaltungsagenturen & Stadtrundfahrten

### **Folgende Leistungen erhalten Sie mit Aufpreis:**

Blumenarrangements von unseren Floristen  
nach Ihren Wünschen pro Gesteck ab 20,00 €

\*\*\*

Gestaltung individueller Menükarten, pro Stück 4,00 €

\*\*\*

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

\*\*\*

Barock gekleideter „Langer Kerl“ mit Programm 230,00 €/ 25 min

\*\*\*

Bedienung in historischer Barockkleidung, pro Kellner 250,00 €

\*\*\*

Drachenhaus Historie, pro Stück 1,50 €

\*\*\*

Individuelle Dekoration 50,00€/ Stunde

### **Kreditkarten:**

EC-Karte, Mastercard, Visa, American Express



# Ihre Kaffeetafel

Für Ihre Kaffeetafel im Drachenhaus servieren wir Ihnen Kaffee- und Kakaospezialitäten, sowie köstliche Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Backstube.

Auf Wunsch bestellen Sie ihre Kuchen und Torten aus unserer Speisekarte oder wählen aus folgenden Angeboten in Tafel- oder Buffetform.

## Angebot 1

heiße Getränke  
1 Stück Blechkuchen (halbiert)  
Schlagsahne

pro Person 11,00 €

## Angebot 2

heiße Getränke  
1 Stück Torte  
1 Stück Blechkuchen (halbiert)  
Schlagsahne

pro Person 14,00 €

Unsere Kaffeeangebote sind auf 1,5 Stunden begrenzt.

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment:

### hausgebackene Blechkuchen

diverse Obststreuselkuchen  
Käsekuchen  
Gefüllter Bienenstich  
Donauwelle

### hausgebackene Torten

Himbeer-Käse-Sahnetorte  
Spanische Vanilletorte  
Mangotorte  
Engadiner Nusstorte  
Prinzentorte  
Sachertorte  
Zitronen-Pistazientorte  
Schwarzwälder Kirschtorte  
Blaubeer-Walnußtorte

### Süße und herzhaftes Kleinigkeiten

Petit fours  
Obsttortelets  
Canapés

Auf Wunsch erhalten Sie auch individuelle Torten mit Ihrem Logo oder in einer besonderen Form.



# Ihre Hochzeitstafel

Herzlich Willkommen heißen wir das Brautpaar und seine Gäste  
im historischen Drachenhaus.

Genießen Sie Ihre Hochzeit in einer stilvollen Atmosphäre  
in romantischer 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**

(bei schönem Wetter auf unseren Sonnenterrassen)

Sekt oder Champagner von der Sektbar. Dazu reichen wir feine Canapés,  
musikalisch begleitet vom „Flötenspieler von Sanssouci“.

## **Kaffeetafel**

(bei schönem Wetter auf unseren Sonnenterrassen)

Hausgebackene mehrstöckige Hochzeitstorten, individuell nach ihrem Geschmack.  
Unser Konditor berät Sie gerne.

Varianten:

1 Etage (ø 28 cm)	max. 16 Personen	ab 90,00 €
2 Etagen (ø 28 cm, ø 22 cm)	max. 30 Personen	ab 150,00 €
3 Etagen (ø 38 cm, ø 28 cm, ø 18 cm)	max. 50 Personen	ab 225,00 €
4 Etagen (ø 38 cm, ø 28 cm, ø 22 cm, ø 18 cm)	max. 70 Personen	ab 315,00 €
Herzform (bis zu 55 cm x 55 cm)	bis zu 50 Personen	Preis auf Anfrage

Weitere Etagen, Größen oder Formen sind nach Absprache möglich.

## **Festliches Abendessen**

Bitte wählen Sie aus unseren festlichen Menüs oder kalt-warmen Abendbuffets.  
Die passenden Weine empfiehlt Ihnen unser Sommelier.  
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.



**Menü- und Buffetvorschläge**  
**für festliche Veranstaltungen 2019**  
(Menüs ab 10 Personen)

**1.**

**Cappuccino von der Kartoffel**  
mit Rauchforelle

\*\*\*

**Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel**  
bunte Möhren & Kartoffelkuchlein

\*\*\*

**Bourbonvanilleiscremé**  
mit warmen Kirschkompott

**31.00 €**

**2.**

**Weinsuppe vom Wachtelberg**

\*\*\*

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

\*\*\*

**Zitronentarte**  
mit Rahm & Minze

**34.00 €**

**3.**

**Cremésuppe von der Strauchtomate**  
mit Basilikum

\*\*\*

**Saltimbocca vom Roastbeef**  
Gemüsenudelnest & Portweinjus

\*\*\*

**Tonkabohnen - Crème Brûlée**  
mit Früchten

**35.00 €**



**4.**

**Avocadorauchlachsrollchen**  
an Kräutersalat

\*\*\*

**Kressesüppchen**  
mit gerösteten Croutons

\*\*\*

**Saftig geschmorter Rinderbraten**  
Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

\*\*\*

**Warmes Schokotörtchen**  
mit Vanilleschaum

**39,00 €**

**5.**

**Saisonale Blattsalate**  
mit Fetaspinatrolle

\*\*\*

**Rinderbrühe**  
mit Gemüse & Flädle

\*\*\*

**Lammcarree unter Kräuterkruste**  
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

\*\*\*

**Grießflammerie**  
an Waldbeerenragout

**42,00€**

**6.**

**Proseccoschaumsüppchen**

\*\*\*

**Ruccola Risotto**  
mit Parmesan & gebratener Garnele

\*\*\*

**Roulade vom Beelitzer Kaninchen**  
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

\*\*\*

**Heidelbeer Panna Cotta**  
mit saisonalen Früchten

**46,00 €**





7.

**Gratinierter Ziegenkäse**

Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

\*\*\*

**Praline vom Fischfilet**

auf Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

\*\*\*

**Schaschlikspieß „ Drachenhaus“**

Filet vom Rind & Schwein, gebackene Kartoffelecken  
Tomatenpapayachutney

\*\*\*

**Duett vom hellem & dunklem Mousse**

im Bisquitmantel

**54,00 €**

8.

**Zweifarbigen 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

**61,00 €**

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

**11,00 €**

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**

### **Frühstücksteil**

Verschiedene Cerealien mit Milch & Naturjoghurt

\*\*\*

Diverse Sorten Konfitüre & flüssiger Imkerhonig

\*\*\*

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

Rührei & krosser Bacon

### **Vorspeisen**

Zweierlei vom Lachs, Graved- & Räucherlachsroschen mit verschiedenen Dips

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellaspießchen mit Basilikum

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat

\*\*\*

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

\*\*\*

Mediterraner Hähnchensalat

### **Hauptgänge**

Tomaten - Orangensuppe

\*\*\*

Pikante andalusische Hähnchenpfanne mit Kokos, Paprika & Lauch

\*\*\*

Fischfilet gedünstet in Dillrahmsauce, Gurkengemüse & Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Gnocchi in Salbeibutter mit Kirschtomaten

### **Desserts**

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Schokoladencreme mit Amarettokirschen

\*\*\*

Blechkuchen aus der hauseigenen Konditorei

### **Getränke**

Filterkaffee, Tee, Trinkschokolade

Auswahl von Brötchen, Baguette & Butter

31,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache  
Standzeit des Buffets max. 4 Stunden.



## Gutsherrenbuffet

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit zweierlei Sahne - Meerrettich  
& eingelegtem Grillgemüse

\*\*\*

*„Potsdamer Gutsherrenplatte“*

Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett & Pfefferbeißer  
mit Bautzener Senf & Griebenschmalz

\*\*\*

Feine Käseauswahl

\*\*\*

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Kräutern & Joghurt

\*\*\*

Sellerie - Apfelsalat mit Nüssen

\*\*\*

Matjessalat mit Scharlotten & Gewürzgurken

### Hauptgerichte

Bouillon vom Kapaun „Royal“ mit Grießklößchen

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet mit Kräuterkruste auf Weißweinsauce  
mit Drillingen & Fenchel

\*\*\*

Schafelbraten vom Trebbiner Rind  
auf Bohnen - Pfeffer - Cassoulette

\*\*\*

Spinat- Kartoffelgratin

### Desserts

Grießflammerie mit marinierten Orangen

\*\*\*

Herrencreme mit Kischragout

\*\*\*

Obstdisplay

Auswahl von Brötchen, Brot, Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

39,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Auswahl südländischer Wurstspezialitäten

\*\*\*

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Kaperncreme

\*\*\*

Italienische Käseauswahl mit Grissini & Früchtesenf

\*\*\*

Eingelegte & marinierte Tapas

Artischocken, getrocknete Tomaten, Champignons

Oliven & Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Pastasalat mit Basilikum & Olivenöl

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellaalat mit Rucolapesto

### **Hauptgerichte**

Minestrone

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet auf sizilianischem Pfannengemüse  
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven & Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Picata von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikum-Cassoulette & Polenta

\*\*\*

Vegetarische Lasagne mit frischem Basilikum

\*\*\*

Osso Bucco mit Schmorgemüse

### **Desserts**

Panna Cotta mit Himbeermark

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
nach italienischem Originalrezept

Auswahl von Ciabatta, Baguette, Butter & verschiedene Aufstriche

40,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Hochzeitsbuffet**

### **Vorspeisen**

Gefüllte Kaninchenroulade mit zweierlei Dips

\*\*\*

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchlachsrischen, Sahnekren & Graved Sauce

\*\*\*

Zweierlei von der Poularde:

Involtini von der Hähnchenbrust mit Ingwer & Basilikum

Saté mit Sesam & Mango - Chilidip

\*\*\*

Internationale Käseauswahl

\*\*\*

Rindercarpaccio mit Olivenöl & frischem Parmesan

\*\*\*

Salatbar mit Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika, Gurken, Sprossen

& Balsamico - Kürbiskernöl - Vinaigrette

### **Hauptgerichte**

„Märkische Hochzeitssuppe“

Hühnerbrühe mit Gemüse, Fleischbällchen & Eierstich

\*\*\*

Medaillons vom Fischfilet auf Mangold

\*\*\*

Das Beste von der Rindskeule in Thymian - Bordeauxjus

mit glasierten Karotten & Kartoffel - Kräutergratin

\*\*\*

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

auf frischem Gartengemüse & Drillingen

\*\*\*

Geschwenkte Ravioli mit Ziegenkäse & Rote Beete gefüllt

auf Tomatensugo & Basilikum

### **Desserts**

Orangen Creme Brûlée

\*\*\*

Zarte Mousse vom weißen Pfirsich & der Tonkabohne

\*\*\*

Illuminierte Eistorte mit Früchten

Auswahl von Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes.

44,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zur späteren Stunde eine mehrstöckige Hochzeitstorte.



## **Buffet Sanssouci**

### **Vorspeisen**

Räucherfischauswahl mit Rote Bete- Sesamcreme

\*\*\*

Medaillons vom Kräuterschweinefilet  
unter der Kräuter - Frischkäsehaube & Schinkenchips

\*\*\*

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust  
an Ingwer- Moosbeerendip

\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse mit Früchtesenf

\*\*\*

Feiner Salat von der Paderborner Hähnchenbrust  
mit buntem Paprika & Koriander an Mangotopping

\*\*\*

Mit Senf, Honig & Dill marinierte Artischockenherzen

### **Hauptgerichte**

Märkische Fischsuppe mit Flußkrebse

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet & Marktgemüse

\*\*\*

Falsches Filet vom Rind mit Bayrisch Kraut  
& Brandenburger Sandkartoffeln

\*\*\*

Beelitzer Kaninchenkeule in Limonen - Butterschaumsauce  
an Tomaten-Salbeirisotto

\*\*\*

Gemüselasagne

### **Desserts**

Creme Brûlée

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas mit süßer Avocado-creme

\*\*\*

Des Königs Lieblingsfrucht

Creme von der Edelmorelle

Auswahl von Baguettes, Brötchen, Butter & Frischkäsecremes

46,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



## **Grillbuffet**

### **Vorspeisen**

Bunter Kartoffelsalat mit Joghurt - Schnittlauchcrème  
\*\*\*

Pastasalat mit Pesto, Gemüse & buntem Beiwerk  
\*\*\*

Chopskasalat aus Paprika, roten Zwiebeln,  
Gurke, Eisbergsalat, Tomaten & Schafskäse  
\*\*\*

Tomaten-Mozzarella- Platte  
\*\*\*

Ruccolasalatspitzen mit Parmesan & Nüssen  
\*\*\*

### **Frisch vor Ihren Augen gegrillt**

Saté von der Maishähnchenbrust mit Limette & Soja mariniert  
\*\*\*

Das Beste von der Forelle  
mit mediterranen Kräutern & jungem Knoblauch, in der Folie gegrillt  
\*\*\*

Kammsteaks in Dijonsenf - Schwarzbiermarinade  
\*\*\*

Feinster Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt  
\*\*\*

Bunte Gemüsespieße

### **Desserts**

Sweet – Ananas frisch vom Grill  
an Himbeervinaigrette mit frischer Minze  
\*\*\*

Salat von der Melone mit Minzpesto

Auswahl von Baguettes, Ciabatta, zweierlei Butter  
und 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

41,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

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



## Getränkepauschalen

### Getränkepauschale 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  
(außer frisch gepresster Orangensaft)

27,00 € pro Person

### Getränkepauschale 2

alle Biere

\*\*\*

2 Sorten Wein bis 28,00 €/ Flasche zur Auswahl

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke  
(außer frisch gepresster Orangensaft)

31,00 € pro Person

### Getränkepauschale 3

alle Biere

\*\*\*

4 Sorten Wein bis 35,00 €/ Flasche zur Auswahl

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke  
(außer frisch gepresster Orangensaft)

\*\*\*

heiße Getränke

38,00 € pro Person

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

Für 6,00 € pro Person erweitern wir die Arrangements  
mit unserem Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken.



# Deutschland Weiß

Fl. 0,75 l

<b>Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci</b>	<b>2015</b>	<b>Phoenix</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Brandenburger Landwein, trocken Königlicher Weinberg in Potsdam Gekellert im Weingut Klosterhof Töplitz Der Phoenix gehört zu den modernen Rebsorten und ist eine Kreuzung der Sorten Bacchus und Villard Blanc. Auf dem Königlichen Weinberg gedeiht der Phoenix vor allem an der obersten Talutmauer unterhalb des Klausberg-Belvederes.	Fl. 0,5 l	<b>27,00 €</b>
<b>Saale – Unstrut</b>	<b>2017</b>	<b>Werderaner Wachtelberg</b> Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken/ halbtrocken Obst & Weinbau Lindicke leicht und duftig, mit dezenter fruchtiger Süße		<b>25,00 €</b>
<b>Sachsen</b>	<b>2017</b>	<b>Elbling</b> Qualitätswein, trocken Weingut Prinz zur Lippe Duft nach Maracuja, Pink Grapefruit und gelbem Apfel prickelnde Säure, feine Mineralität, Noten von Ingwer und Muskat		<b>28,00 €</b>
<b>Mosel</b>	<b>2018</b>	<b>Josephshöfer</b> Riesling, VDP. Große Lage, Kabinett feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt elegantes Bukett von Aprikosen, große Aromavielfalt harmonische Säure, dezente Fruchtsüße		<b>29,50 €</b>
<b>Mosel</b>	<b>2012</b>	<b>Josephshöfer GG</b> – Nur noch wenige Flaschen! Riesling, VDP. Großes Gewächs, Qualitätswein, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt voller Duft nach gelben Früchten mit Nuancen von exotischen Gewürzen viel Körper und Finesse, Großer Wein		<b>47,50 €</b>
<b>Rheingau</b>	<b>2016</b>	<b>Terra Montosa</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Georg Breuer helle gelbgrüne Farbreflexe, animierender Duft von Limetten und Grapefruit, sehr saftig, hat viel Potenzial		<b>35,00 €</b>
<b>Rheinhessen</b>	<b>2017</b>	<b>Riesling</b> Qualitätswein, trocken Weingut Johannes & Christoph Thörle schöne Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht		<b>25,00 €</b>
<b>Nahe</b>	<b>2017</b>	<b>Grauburgunder Nahestein</b> Qualitätswein, trocken Schlossgut Diel eleganter Duft nach reifen, gelben Früchten fein nuancierte Frucht mit würzigen Akzentzen		<b>28,50 €</b>
<b>Pfalz</b>	<b>2015</b>	<b>Wachenheimer Gerümpel P.C.</b> – Nur noch wenige Flaschen! Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf ausgeprägter, sortentypischer Duft mit Aromen von frischem Obst herrliche Fruchtfülle mit pikanter Säure, voll und nachhaltig		<b>42,00 €</b>

# Deutschland Weiß

			Fl. 0,75 l
<b>Pfalz</b>	<b>2010</b>	<b>Gaisböhl G.C. Monopol</b> – Nur noch wenige Flaschen! Riesling, 1. Großes Gewächs, Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf überragender Rieslingduft von exotischen Früchten enormes Fruchtpotential, feinwürzig, vollende Harmonie Ein großer Riesling!	<b>53,00 €</b>
<b>Baden</b>	<b>2016</b>	<b>Weißer Burgunder &amp; Chardonnay Barrique</b> – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken, Weingut Karl H. Johner zarter Duft von Kräutern und reifem Pfirsich, ausgeprägte Frucht schöner Schmelz, gut eingebundenes Holz, enorme Fülle eleganter Abgang	<b>37,00 €</b>
<b>Franken</b>	<b>2017</b>	<b>Silvaner</b> Qualitätswein, trocken, Weingut Hans Wirsching zartgelb mit goldfarbenen Reflexen feine Frucht und volles Aroma, milde Säure	<b>25,00 €</b>

# Deutschland Rot

<b>Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci</b>	<b>2015</b>	<b>Regent</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Brandenburger Landwein, trocken Königlicher Weinberg in Potsdam Gekellert im Weingut Klosterhof Töplitz tiefdunkelroter, stoffiger Rotwein, vollmundig, samtig Auf dem Königlichen Weinberg wächst er vor allem hinter dem westlichen Heizhaus und auf der obersten Terrasse.	Fl. 0,5 l	<b>27,00 €</b>
<b>Ahr</b>	<b>2014</b>	<b>Us de la Meng</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder Qualitätswein, trocken, Weingut Meyer – Näkel sattes Granatrot, intensive Aromen von reifen Kirschen Anklänge von Rauch und Karamell; lebhaft Struktur mittlerer Körper, gut eingebundenes Tannin, ausgewogen		<b>28,00 €</b>
<b>Ahr</b>	<b>2017</b>	<b>Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken, Weingut Jean Stodden ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren feinwürziger Geschmack, harmonisch		<b>28,00 €</b>
<b>Württemberg</b>	<b>2017</b>	<b>Trollinger „Feldhase“</b> Qualitätswein, trocken, Weingut Gerhard Aldinger Bukett mit Anklängen von Kirschen, feine Frucht nuances, würzig		<b>25,00 €</b>
<b>Baden</b>	<b>2010</b>	<b>Spätburgunder Malterdinger</b> – Nur noch wenige Flaschen! Q.b.A., Barrique, trocken, Weingut Bernhard Huber Aromen von Waldbeeren, Bittermandel und Süßholz, kräftig		<b>46,50 €</b>
<b>Baden</b>	<b>2006</b>	<b>Spätburgunder „Alte Reben“</b> – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken, Weingut Bernhard Huber vollmundig und körperreich mit tiefen Beerenaromen und delikater Würze		<b>52,00 €</b>

# Österreich Weiß

Fl. 0,75 l

<b>Wagram</b>	<b>2017</b>	<b>Grüner Veltliner „Am Berg“</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Ott hochfeine, exotische Düfte mit feinwürzigen Akzenten Hauch von Honig und Minze, typische Aromen, feines Säurespiel	<b>27,50 €</b>
---------------	-------------	---	----------------

# Österreich Rot

<b>Burgenland</b>	<b>2015</b>	<b>Zweigelt</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Qualitätswein, trocken Weingut Leo Hillinger aromatisches Bukett von Weichseln und Sauerkirschen, Nuancen von dunkler Schokolade, viel Frucht und Aroma, geschmeidig, voll	<b>27,50 €</b>
-------------------	-------------	--	----------------

# Frankreich Weiß

<b>Loire</b>	<b>2016</b>	<b>Sancerre Blanc “Cuvée les Cailottes</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Rebsorte: Sauvignon Blanc Appellation d’Origine Contrôlée Weingut Jean-Max Roger duftiges Bukett von weißen Blüten mit einem Hauch Limetten und Ginster, voller Körper mit konzentrierten Fruchtnoten kraftvoll	<b>38,00 €</b>
<b>Burgund</b>	<b>2017</b>	<b>Chablis</b> Rebsorte : Chardonnay Appellation d’Origine Contrôlée Weingut Gérard Tremblay feine, florale Duftnoten, viel Charakter und Finesse fest und nachhaltig	<b>31,50 €</b>
<b>Burgund</b>	<b>2016</b>	<b>Bourgogne Chardonnay</b> Appellation d’Origine Contrôlée Weingut Collovray & Terrier feine Duftnoten von gelben Früchten, elegante Struktur mit Finesse voller Körper, klare Geschmacksnuancen, guter Nachhall	<b>28,00 €</b>

# Frankreich Rot

<b>Burgund</b>	<b>2016</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Appellation d’Origine Contrôlée Weingut Lamy-Pillot rubinrot und klassischer Pinot Noir, Duft nach Süsskirschen und Kastanien Nuancen von kandierten Früchten, saftige Tannine, feinwürzige Note	<b>36,00 €</b>
<b>Rhône</b>	<b>2015</b>	<b>Côtes du Rhône</b> Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdret Appellation d’Origine Contrôlée Weingut E. Guigal feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, mittlerer Körper, harmonisch	<b>26,50 €</b>

Jahrgangsänderung vorbehalten

# Frankreich Rot

Fl. 0,75 l

<b>Bordeaux, Medoc</b>	<b>2010</b>	<b>Château Patache d'Aux</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Appellation Médoc Contrôlée, Cru Bourgeois Mis en bouteille au Château leuchtendes Granatrot, delikate Aromen von Cassis, Schokolade Vanille und Karamell, frische Frucht gut eingebundenes Tannin, elegant	<b>35,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Estèphe</b>	<b>1998</b>	<b>Château Cos D'Estournel</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : 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 und Blaubeeren Anklänge von Lakritz und Zedar kräftige Tanninstruktur, reintönig; lang und elegant	<b>150,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Julien</b>	<b>1999</b>	<b>Château Ducru – Beaucaillou</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc, Petit Verdot Appellation Saint Julien Contrôlée, 4ème Grand Cru Classé Mis en bouteille au Château dunkles Purpurrot, delikate Aromen von schwarzen Johannisbeeren Himbeeren und Brombeeren, mineralisch, süßliche Fülle elegant und finessenreich, ausgesprochen vielschichtig, sehr harmonisch	<b>150,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Julien</b>	<b>1999</b>	<b>Château Leoville - Las – Cases</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Merlot, Petit Verdot, Appellation Saint Julien Contrôlée, 2ème Cru Classé Mis en bouteille au Château tiefdunkles Rubinrot, komplexer Duft von reifen Brombeeren Schattenmorellen, Rauch und Vanille, vielschichtig feine Würze schmeichelhafte Tanninstruktur, körperreich und enorme Konzentration intensiver, langer Nachhall	<b>150,00 €</b>
<b>Bordeaux, Saint Emilion</b>	<b>2003</b>	<b>Château Canon</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Appellation Saint-Emilion Contrôlée, 1er Grand Cru Classé Mis en bouteille au Château granatrot; edler Duft von Waldbeeren, Lakritz und Zedernholz reichhaltige Frucht, konzentrierte Fülle körperreich mit fester Tanninstruktur	<b>150,00 €</b>

# Italien Weiß

<b>Piemont</b>	<b>2016</b>	<b>Gavi Piemonte</b> Rebsorte: Cortese Denominazione di Origine Controllata Weingut Giacosa Fratelli intensive Nase, viel Frucht, erinnert an Apfel und weiße Blüten rassig und elegant	<b>27,00 €</b>
----------------	-------------	--	----------------

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# Italien Rot

Fl. 0,75 l

<b>Piemont</b>	<b>2001</b>	<b>Darmagi</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Denominazione di Origine Controllata Langhe Weingut Angelo Gaja vielfältige Aromen von Cassis, dunklen Beeren und Pfeffernoten harmonisch, abgerundet mit dezenten Holznoten	<b>165,00 €</b>
<b>Venetien</b>	<b>2016</b>	<b>Valpolicella Classico</b> Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese Denominazione di Origine Controllata, Weingut Brigaldara Duft nach Kirschen und Trockenblumen, sehr saftig Noten von Vanille, Leder und Bitterschokolade, samtig, runder Körper	<b>25,50 €</b>
<b>Toskana</b>	<b>2015</b>	<b>Rosso di Montepulciano</b> Rebsorte: Sangiovese Denominazione di Origine Controllata, Weingut Avignonesi Rauchig würzige Noten im Bukett, mit einem Hauch von Vanille Kräuter und Sauerkirschen finden sich gleichfalls in diesem jugendlich anmutenden Wein mit viel Klasse und Finesse.	<b>28,50 €</b>
<b>Toskana</b>	<b>2010</b>	<b>Stielle Gran Selezione</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorte: Sangiovese Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Chianti Classico Weingut Rocca di Castagnoli intensives Rubinrot, in der Nase reife rote Beeren, schwarzer Pfeffer Leder und Tabak, Lakritze; vollmundig, kräftig und elegant gut eingebundene Tannine, lang; großer Wien	<b>55,00 €</b>

# Spanien Weiss

Fl. 0,75 l

<b>Rueda</b>	<b>2016</b>	<b>Emina Rueda Blanco</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Rebsorte: Verdejo, Denominación de Origen, Weingut Emina duftet nach frischen Wiesenblumen und Akazie aromatische Zitrusaromen komplexe Frucht mit angenehmer Säure, sehr harmonisch	<b>23,00 €</b>
--------------	-------------	---	----------------

# Spanien Rot

<b>Rioja</b>	<b>2013</b>	<b>Rioja Crianza Conde Valdemar</b> Rebsorte: 100 % Tempranillo, Denominación de Origen Weingut Valdemar rubinrot, komplexer Duft, voll und kräftig, gute Struktur Vanille- und Holzöne	<b>25,00 €</b>
<b>Ribera Del Duero</b>	<b>2014</b>	<b>Condado de Haza Reserva</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Rebsorte: Tempranillo, Denominacion de Origen Weingut Condado de Haza intensives Granatrot, opulente Aromen an Trockenobst, Waldfrüchten und einem feinen Hauch von Zedernholz und Vanille, Nuancen von Kokos und Tabak mit einem mineralischen Nachhall, volles Mundgefühl, dicht	<b>39,00 €</b>

# Südafrika Rot

Fl. 0,75 l

<b>Robertson Valley</b>	<b>2015</b>	<b>Great Expectations - An Acre of Stone</b> – Nur noch wenige Flaschen ! Rebsorte: Shiraz, Weingut Goedverwacht Wine Estate exzellente Aromen von Pflaumen und roten Früchten reich am Gaumen, mit viel Saft und sanften Tanninen	<b>25,00 €</b>
<b>Stellenbosch</b>	<b>2012</b>	<b>Meerlust Merlot</b> – Nur noch wenige Flaschen! Wine of Origin Stellenbosch, Weingut Meerlust Wine Estate dunkles Rubinrot, Aromen von Veilchen, Rauch und Mokka saftige Fruchtfülle, kräftiges Tannin, gute Textur, lang	<b>45,00 €</b>
<b>Stellenbosch</b>	<b>2003</b>	<b>Zwalu</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Wine of Origin Stellenbosch Weingut Werner Näkel – Neil Ellis leuchtendes Rubinrot; Aromen von Brombeeren, Anklänge von Vanille zartwürzig, dicht, konzentriert, körperreich, geschmeidige Tannine	<b>55,00 €</b>
<b>Coastal Region</b>	<b>2003</b>	<b>Mont du Toit</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Cabernet Franc Wine of Origin Coastal Region, Weingut Mont du Toit sattes Granatrot; Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, Röstnoten von Vanille und Rauch; komplex, geschmeidig, gute Textur, festes Tannin	<b>48,00 €</b>

# Halbe Flaschen

## Weißweine

<b>Deutschland, Pfalz</b>	<b>2016</b>	<b>Wachenheimer Riesling</b> Qualitätswein, trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf feinfruchtiger Duft nach frischen Limetten, Aprikosen mit erfrischend-mineralischer Ansprache auf der Zunge	<b>17,00 €</b>
<b>Frankreich, Chablis</b>	<b>2014</b>	<b>Chablis</b> Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Jean Durup Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze vielschichtig, elegant, schlanke Struktur	<b>19,50 €</b>

## Rotweine

<b>Deutschland, Baden</b>	<b>2010</b>	<b>Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken, Weingut Freiherr von Gleichenstein Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen, Duft von Kirschen und Pflaumen, samtig-weich, am Gaumen saftig, würzige Aromen	<b>18,50 €</b>
<b>Frankreich, Bordeaux, Haut Médoc</b>	<b>2014</b>	<b>Château la Tonnelle</b> Cru Bourgeois, Appellation d'Origine Contrôlée Mis en bouteille au Château Rebsorten: 5 % Malbec, 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc Duft von Veilchen und roten Früchten, rubinrote Farbe	<b>17,50 €</b>
<b>Italien, Piemont</b>	<b>2015</b>	<b>Barbera d'Alba</b> Denominazione di Origine Controllata Weingut Pio Cesare, Rebsorte: 100 % Barbera frische Aromen dunkelreifer Früchte wie Cassis, Süßkirschen und Blaubeeren, die von süßer Bitterschokolade kräftig unterstützt werden	<b>21,00 €</b>

# Rest & Edelsüße Weine

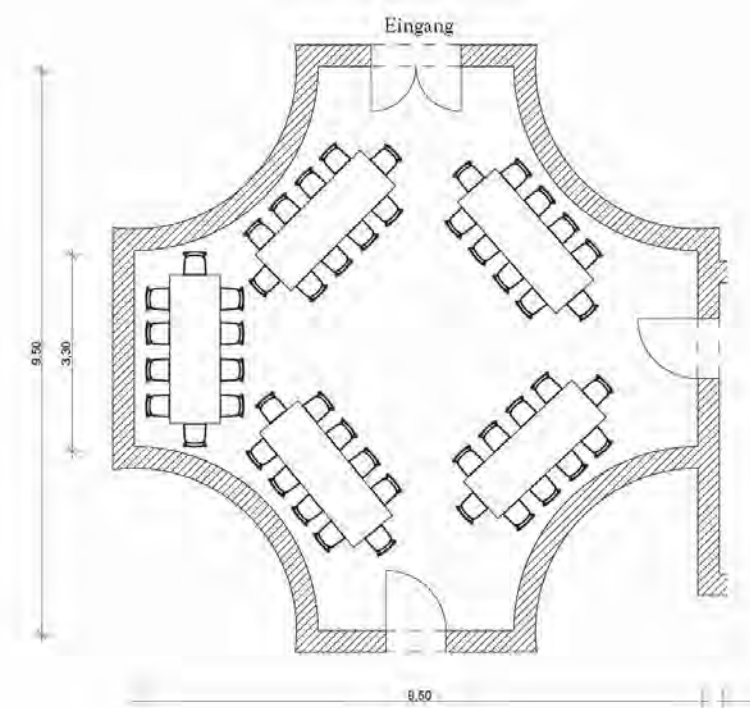
<b>Österreich, Burgenland</b>	<b>2016</b>	<b>Cuvée Auslese</b> – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorten; Chardonnay und Welschriesling Qualitätswein mit Prädikat Weingut Weinlaubenhof Kracher goldgelb, Duft von Wiesenblumen, ein Hauch von Quitte und Pfirsich, intensive Frucht, frische Williamsbirne und Zitrone elegant, mineralische Länge, attraktive Säure	Fl. 0,375 l	<b>21,00 €</b>
<b>Deutschland, Rheingau</b>	<b>2012</b>	<b>Rheingauer Riesling</b> – Nur noch wenige Flasche! Riesling, Auslese Qualitätswein mit Prädikat Weingut Georg Breuer sattes Gelb mit grünen Reflexen, hoch reifer Pfirsichduft zarter Botrytisnote; stoffig, komplex, feinwürzige Fruchtsüße	Fl. 0,75 l	<b>35,00 €</b>

## Schaumweine

<b>Deutschland, Württemberg</b>		<b>Sekt „Drachenhaus“</b> Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken Sektellerei Schloss Affaltrach helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas und Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,2 l Fl. 0,75 l	<b>8,00 €</b> <b>24,00 €</b>
<b>Frankreich, Loire</b>		<b>Crémant de Loire Brut Rosé</b> Appellation d'Origine Contrôlée, Méthode Traditionelle Weingut Chapin und Landais Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75 l	<b>27,00 €</b>
<b>Italien, Venetien</b>		<b>Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene Superiore</b> Denominazione di Origin Controllata e Garantita Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75 l	<b>26,00 €</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>		<b>Michel Lorient "Authentic Meunier"</b> Appellation d'Origine Contrôlée, Brut frischer Duft von Grapefruit und roten Johannisbeeren ausgewogene Frucht, feiner Nachhall	Fl. 0,375 l Fl. 0,75 l	<b>37,00 €</b> <b>65,00 €</b>
<b>Frankreich, Champagne</b>	<b>2002</b>	<b>Louis Roederer Cristal</b> – Nur noch wenige Flaschen! Brut zarte grün-gelbe Farben und einer sehr feinen Perlage subtile Noten nach frischen Backwaren, feinste Fruchtaromen nach Steinobst, Äpfeln, Zitronen und kandierten Früchten am Gaumen unglaublich füllig und zugleich doch elegant und geschliffen	Fl. 0,75 l	<b>250,00 €</b>

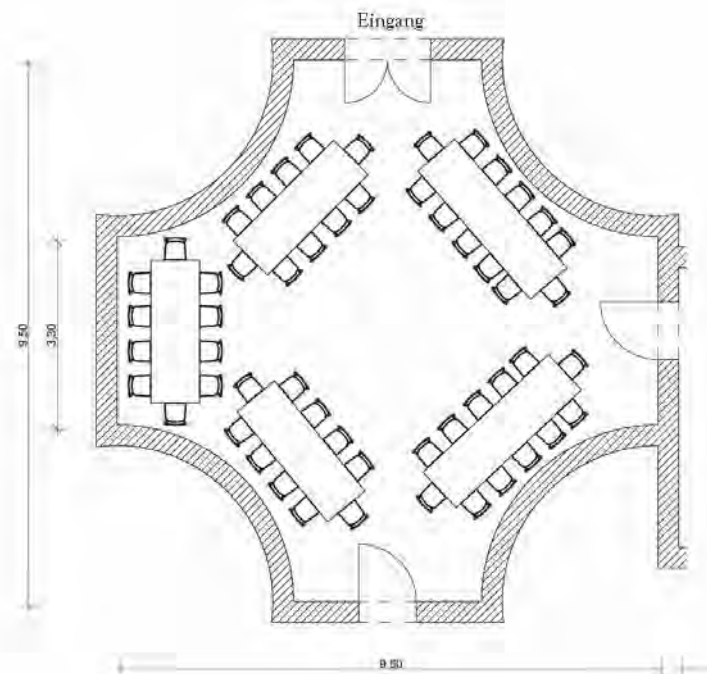
# Bestuhlungsvarianten

## 1. Gastraum



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum1  
M 1:75

54 Personen, 10er und 12er Tafeln



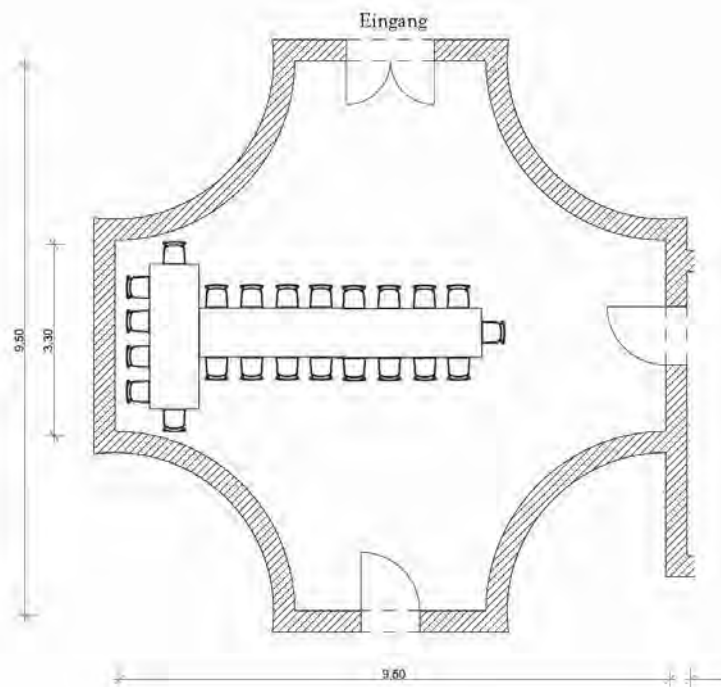
Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum1  
M 1:75



# Bestuhlungsvarianten

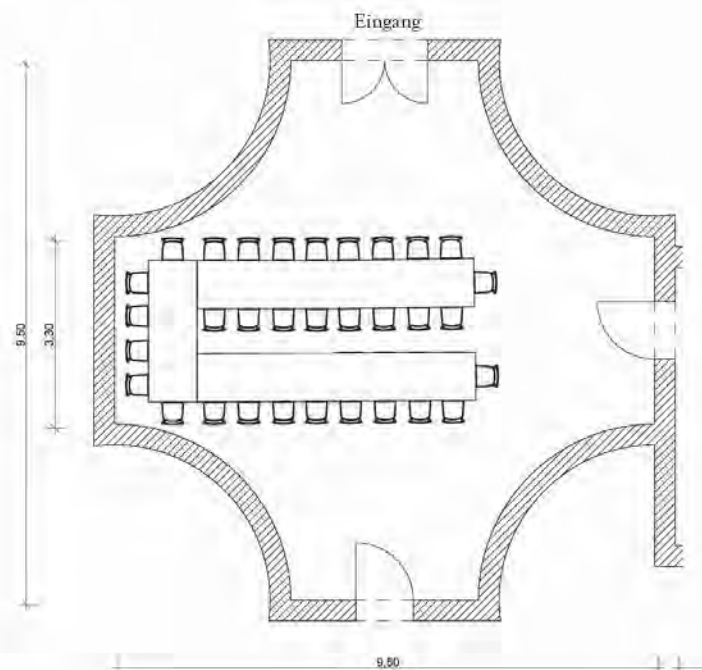
## 1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum  
M 1:75

32 Personen, U-Tafel

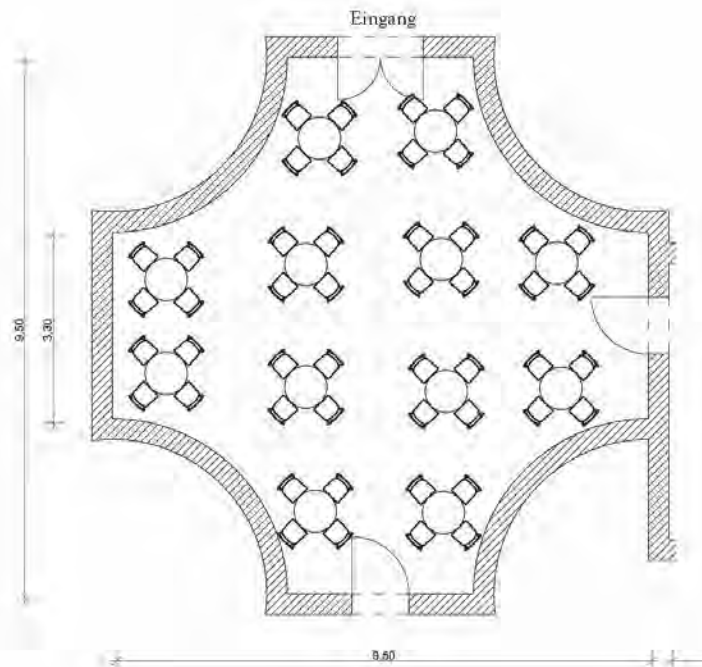


Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum  
M 1:75

# Bestuhlungsvarianten

## 1. Gastraum

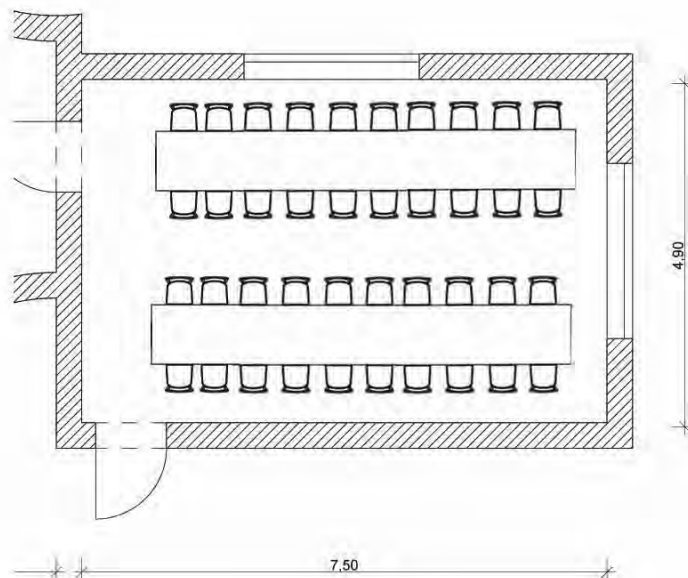
48 Personen, 4er Tische



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan (Raum)  
M 1:75

## 2. Gastraum

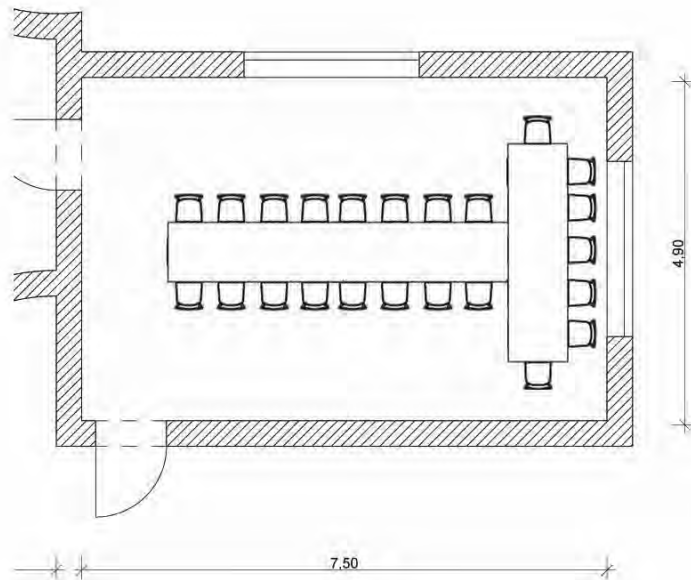
40 Personen, 20er Tafeln



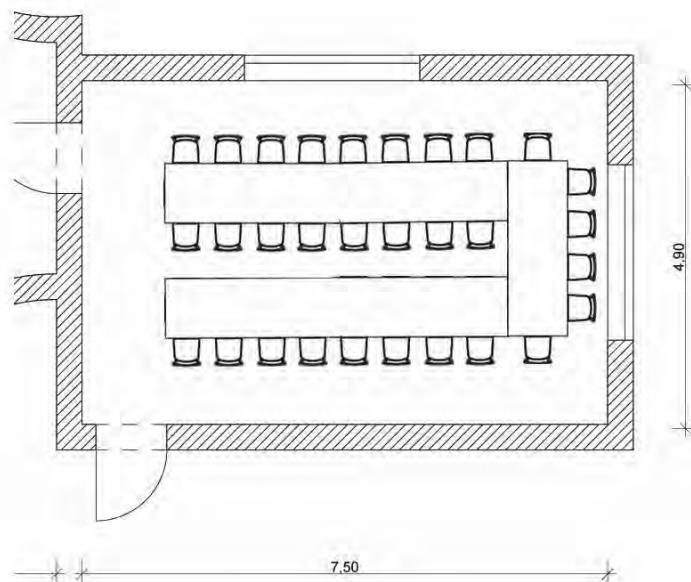
# Bestuhlungsvarianten

## 2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



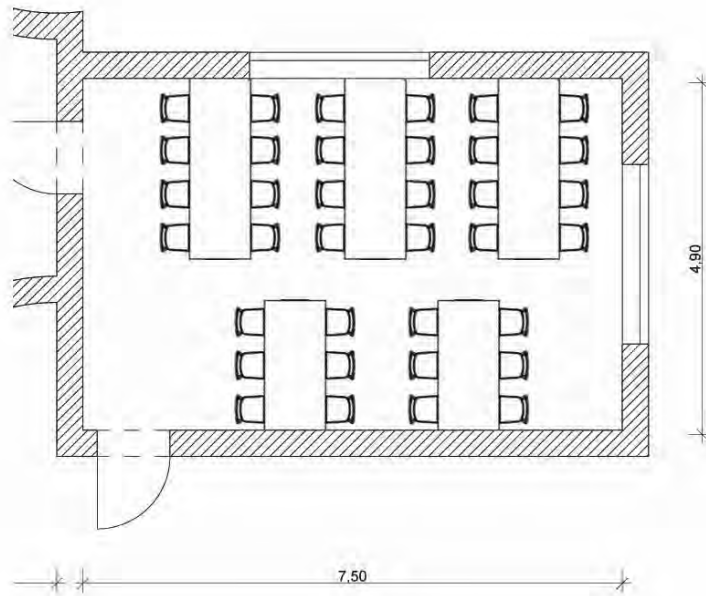
30 Personen, U-Tafel



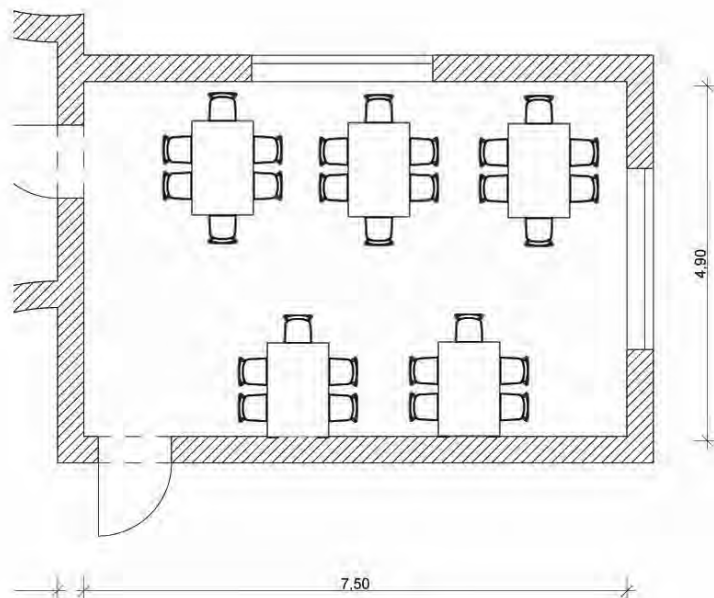
# Bestuhlungsvarianten

## 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 3 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:  
2 bis 6 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 30%,  
1 bis 2 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 70% oder  
unter 1 Monat vor dem Veranstaltungsdatum 90 % des entgangenen Umsatzes  
(Speisen und 15,00 € pro Person für Getränke, falls keine Getränkepauschale vereinbart wurde)  
mal der Personenanzahl 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 8.00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde eine Raummiete in Höhe von 150 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 und das Aussehen bis maximal 4 Stunden nach dem Anrichten. Nach 4 Stunden Buffetstandzeit 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: 6.2017

# Restaurant & Café Drachenhans

Peter & Alexander Hottig  
Maulbeerallee 4a  
14469 Potsdam

Telefon: 0331 505 38 08  
Fax: 0331 505 38 09  
e-Mail: [info@drachenhans.de](mailto:info@drachenhans.de)  
[www.drachenhans.de](http://www.drachenhans.de)