

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, Köstlichkeiten aus der Konditorei und professionellem Service sorgen wir für das Gelingen Ihrer Festlichkeiten.

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

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

Ihr
Alexander Hortig & Team



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
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

- Benutzung der Hausmusikanlage für die dezente Hintergrundmusik

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

- Vermittlung von Veranstaltungsagenturen & Stadtrundfahrten

Folgende Leistungen erhalten Sie 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 Festtagstafel

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

Genießen Sie Ihre Feier in einer stilvollen Atmosphäre
in historischer Lage des Park Sanssouci.
Vom Empfang über ihre Kaffeetafel bis hin zum festlichen Abendessen,
- Lassen Sie sich von uns verwöhnen! -

Unsere Empfehlung:

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

Empfang

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

Kaffeetafel

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

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 14,50 €

Unsere Kaffeeangebote sind auf 1,5 Stunden begrenzt.

Festliches Abendessen

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



Menü- und Buffetvorschläge
für festliche Veranstaltungen 2021
(Menüs ab 20 Personen)

1.

Cappuccino von der Kartoffel
mit Rauchforelle

Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel
bunte Möhren & Kartoffelkuchlein

Bourbonvanilleiscremé
mit warmen Kirschkompott

36,00 €

2.

Weinsuppe vom Wachtelberg

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

Zitronentarte
mit Rahm & Minze

39,00 €

3.

Cremésuppe von der Strauchtomate
mit Basilikum

Saltimbocca vom Roastbeef
Gemüsebouquet, Nudelnest & Portweinjus

Heidelbeer Panna Cotta
mit saisonalen Früchten

41,00 €



4.

Avocadorauchlachsrollchen
an Kräutersalat

Kräutersüppchen
mit gerösteten Croutons

Saftig geschmorter Rinderbraten
Karottengemüse, Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

Warmes Schokotörtchen
mit Vanilleschaum

44,00 €

5.

Saisonale Blattsalate
mit Fetaspinatrolle

Rinderbrühe
mit Gemüse & Flädle

Lammcarree unter Kräuterkruste
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

Grießflammerie
an Waldbeerenragout

46,00€

6.

Proseccoschaumsüppchen

Ruccola Risotto
mit Parmesan & gebratener Garnele

Roulade vom Beelitzer Kaninchen
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

Tonkabohnen - Crème Brûlée
mit Früchten

51,00 €



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

59,00 €

8.

Zweifarbige Paprikasüppchen

Terrine von heimischen Fischen

mit Auberginenmus

Feines Mangosorbet

mit Schaumwein

Geschmorte Lammrücken im Lavendelsud

Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen

Flambé von saisonaler Frucht

an Vanilleis

65,00 €

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

38,00 € 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

44,00 € 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

45,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache



Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Gefüllte Kaninchenroulade mit zweierlei Dips

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchlachsroschen, 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.

49,00 € 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

Gebrautes 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

51,00 € 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)

46,00 € 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)

28,00 € pro Person

Getränkepauschale 2

alle Biere

2 Sorten Wein bis 30,00 €/ Flasche zur Auswahl

alkoholfreie kalte Getränke
(außer frisch gepresster Orangensaft)

33,00 € pro Person

Getränkepauschale 3

alle Biere

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

alkoholfreie kalte Getränke
(außer frisch gepresster Orangensaft)

heiße Getränke

40,00 € 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

Saale – Unstrut	2018	Werderaner Wachtelberg Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst & Weinbau Lindicke leicht und duftig, mit dezenter fruchtiger Süße	26,50 €
Sachsen	2018	Elbling Qualitätswein, trocken Weingut Prinz zur Lippe Duft nach Maracuja, Pink Grapefruit und gelbem Apfel prickelnde Säure, feine Mineralität, Noten von Ingwer und Muskat	33,50 €
Mosel	2018	Josephshöfer Riesling, VDP. Große Lage, Kabinett feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt elegantes Bukett von Aprikosen, große Aromavielfalt harmonische Säure, dezente Fruchtsüße	35,50 €
Mosel	2012	Josephshöfer GG – 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	47,50 €
Rheinhessen	2017	Riesling Thörle Qualitätswein, trocken Weingut Johannes & Christoph Thörle schöne Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht	27,00 €
Rheingau	2017	Schloss Vollrads Riesling Q.b.P. Kabinett, trocken Weingut Schloss Vollrads ausdruckstarkes Bukett, Noten von Pfirsich und Äpfeln vielschichtige Mineralität, sehr dezente Säure, elegant, sehr harmonisch	29,50 €
Nahe	2017	Grauburgunder Nahestein Qualitätswein, trocken Schlossgut Diel eleganter Duft nach reifen, gelben Früchten fein nuancierte Frucht mit würzigen Akzenten	33,50 €
Franken	2017	Silvaner Wirsching Qualitätswein, trocken, Weingut Hans Wirsching zartgelb mit goldfarbenen Reflexen feine Frucht und volles Aroma, milde Säure	25,00 €
Pfalz	2017	Weissburgunder Tradition VDP, Qualitätswein, trocken, Weingut Phillip Kuhn eleganter Duft nach Williamsbirne, Honigmelone und Walnuss mineralische Noten, perfektes Säurespiel, Eleganz	29,00 €

Deutschland Rot

			Fl. 0,75 l
Brandenburg, Potsdam, Park Sanssouci	2015	Regent – 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 27,00 €
Ahr	2017	Us de la Meng Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder Qualitätswein, trocken, Weingut Meyer – Näkel sattes Granatrot, intensive Aromen von reifen Kirschen Anklänge von Rauch und Karamell; lebhafte Struktur mittlerer Körper, gut eingebundenes Tannin, ausgewogen	33,00 €
Ahr	2017	Spätburgunder Stodden Qualitätswein, trocken, Weingut Jean Stodden ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren feinwürziger Geschmack, harmonisch	35,00 €
Württemberg	2017	Trollinger „Feldhase“ Qualitätswein, trocken, Weingut Gerhard Aldinger Bukett mit Anklängen von Kirschen, feine Frucht nuances, würzig	27,00 €
Baden	2010	Spätburgunder Malterdinger – Nur noch wenige Flaschen! Q.b.A., Barrique, trocken, Weingut Bernhard Huber Aromen von Waldbeeren, Bittermandel und Süßholz, kräftig	46,50 €
Baden	2006	Spätburgunder „Alte Reben“ – Nur noch wenige Flaschen! Qualitätswein, Barrique, trocken, Weingut Bernhard Huber vollmundig und körperreich mit tiefen Beerenaromen und delikater Würze	52,00 €

Österreich Weiß/ Rot

Wagram	2017	Grüner Veltliner „Am Berg“ Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Ott hochfeine, exotische Düfte mit feinwürzigen Akzenten Hauch von Honig und Minze, typische Aromen, feines Säurespiel	30,00 €
Burgenland	2017	Zweigelt Qualitätswein, trocken Weingut Leo Hillinger aromatisches Bukett von Weichseln und Sauerkirschen, Nuancen von dunkler Schokolade, viel Frucht und Aroma, geschmeidig, voll	30,00 €

Frankreich Weiß/ Rot

Fl. 0,75 l

Burgund	2017	Bourgogne Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Collovray & Terrier feine Duftnoten von gelben Früchten, elegante Struktur mit Finesse voller Körper, klare Geschmacksnuancen, guter Nachhall	33,00 €
Burgund	2018	Chablis Rebsorte : Chardonnay Appellation d'Origine Contrôlée Weingut Gérard Tremblay feine, florale Duftnoten, viel Charakter und Finesse, fest und nachhaltig	39,50 €
Burgund	2016	Bourgogne Pinot Noir 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	40,00 €
Rhône	2015	Côtes du Rhône Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdret Appellation d'Origine Contrôlée Weingut E. Guigal feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, mittlerer Körper, harmonisch	30,00 €
Bordeaux, Saint Estèphe	1998	Château Cos D'Estournel – 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 kräftige Tanninstruktur, reintönig; lang und elegant	150,00 €
Bordeaux, Saint Julien	1999	Château Ducru – Beaucaillou – 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	150,00 €
Bordeaux, Saint Julien	1999	Château Leoville - Las – Cases – 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	150,00 €
Bordeaux, Saint Emilion	2003	Château Canon – 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	150,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Italien Weiß/ Rot

Fl. 0,75 l

Piemont	2017	Gavi Piemonte Rebsorte: Cortese Denominazione di Origine Controllata Weingut Giacosa Fratelli intensive Nase, viel Frucht, erinnert an Apfel und weisse Blüten rassig und elegant	30,00 €
Piemont	2001	Darmagi – 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 dezente Holznoten	165,00 €
Venetien	2017	Valpolicella Classico 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	28,50 €
Toskana	2015	Rosso di Montepulciano 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.	33,50 €
Toskana	2010	Stielle Gran Selezione – Nur noch wenige Flaschen! Rebsorte: Sangiovese, Weingut Rocca di Castagnoli Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Chianti Classico intensives Rubinrot, in der Nase reife rote Beeren, schwarzer Pfeffer Leder und Tabak, Lakritze; vollmundig, kräftig und elegant gut eingebundene Tannine, lang; großer Wien	55,00 €

Spanien Rot

Fl. 0,75 l

Rioja	2013	Rioja Crianza Conde Valdemar Rebsorte: 100 % Tempranillo, Denominación de Origen Weingut Valdemar rubinrot, komplexer Duft, voll und kräftig, gute Struktur Vanille- und Holztöne	29,50 €
Ribera Del Duero	2014	Condado de Haza Reserva – 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	39,00 €

Südafrika Rot

			Fl. 0,75 l	
Robertson Valley	2015	Great Expectations - An Acre of Stone – 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		25,00 €
Stellenbosch	2012	Meerlust Merlot – 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		45,00 €

Rest & Edelsüße Weine

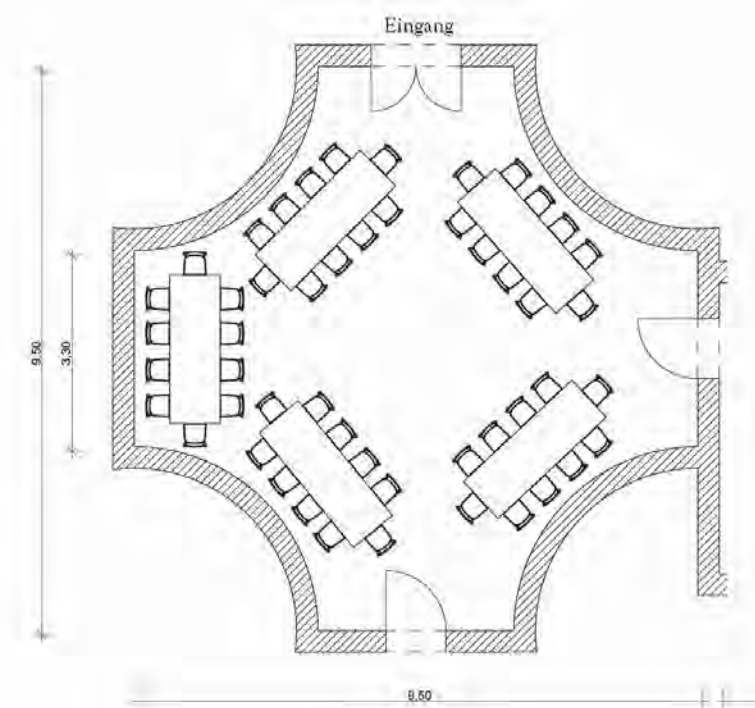
Österreich, Burgenland	2016	Cuvée Auslese – Nur noch wenige Flaschen ! Rebsorten; Chardonnay und Welschriesling Qualitätswein mit Prädikat Weingut Weinlaubenhof Kracher goldgelb, Duft von Wiesenblumen, ein Hauch von Quitte und Pfirsich, intensive Frucht, frische Williamsbirne und Zitrone elegant, mineralische Länge, attraktive Säure	Fl. 0,375 l	21,00 €
-----------------------------------	-------------	---	-------------	----------------

Schaumweine

Deutschland, Württemberg	Sekt „Drachenhaus“ 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	8,50 € 25,00 €
Italien, Venetien	Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene Superiore Denominazione di Origin Controllata e Garantita Weingut Cantina Colli del Soligio typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75 l	28,00 €
Frankreich, Loire	Crémant de Loire Brut Rosé 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	29,00 €

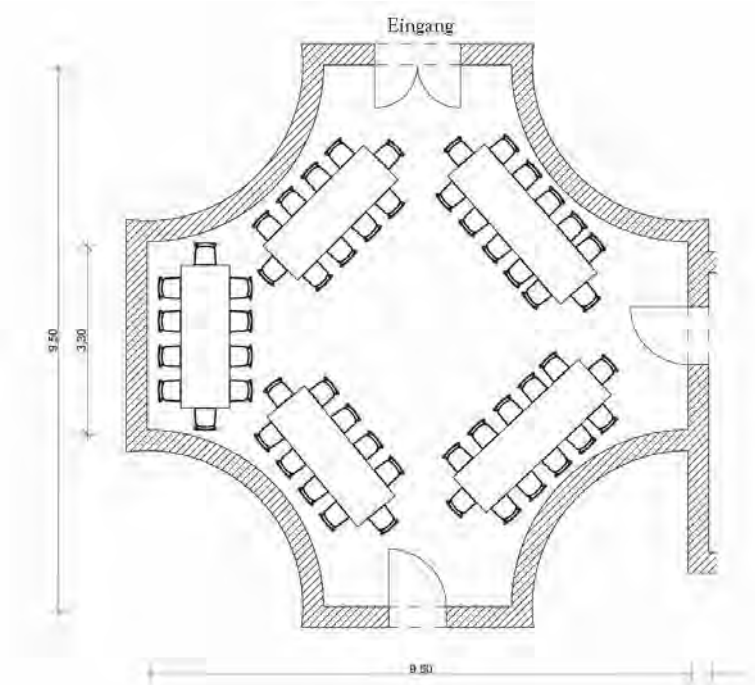
Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum



Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum1
M 1:75

54 Personen, 10er und 12er Tafeln

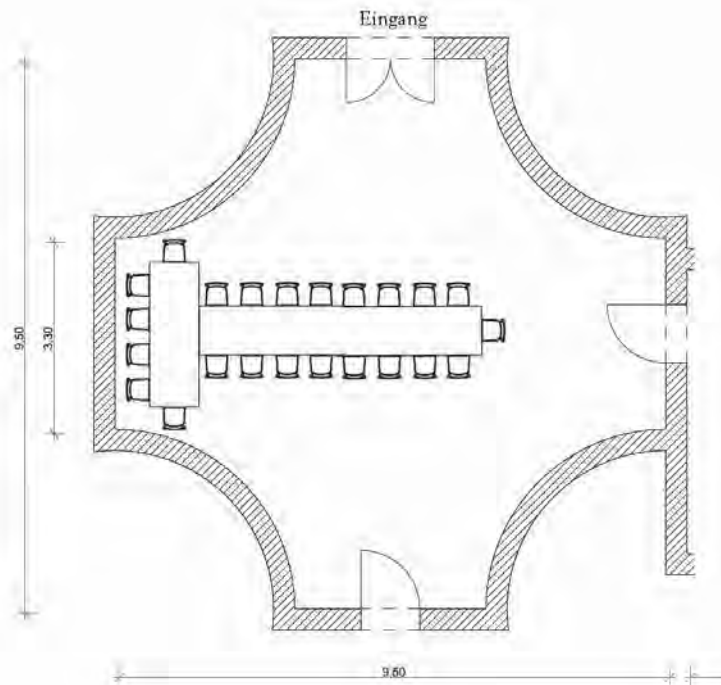


Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum1
M 1:75

Bestuhlungsvarianten

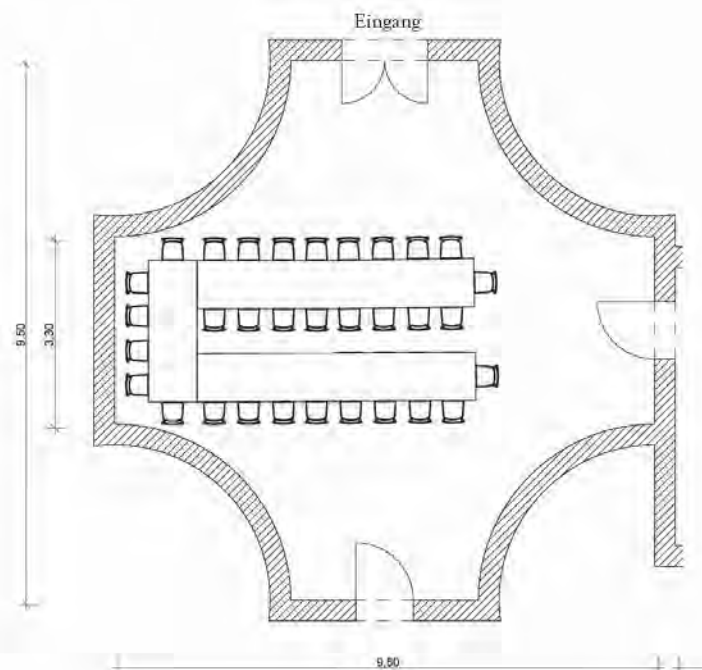
1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum
M 1:75

32 Personen, U-Tafel

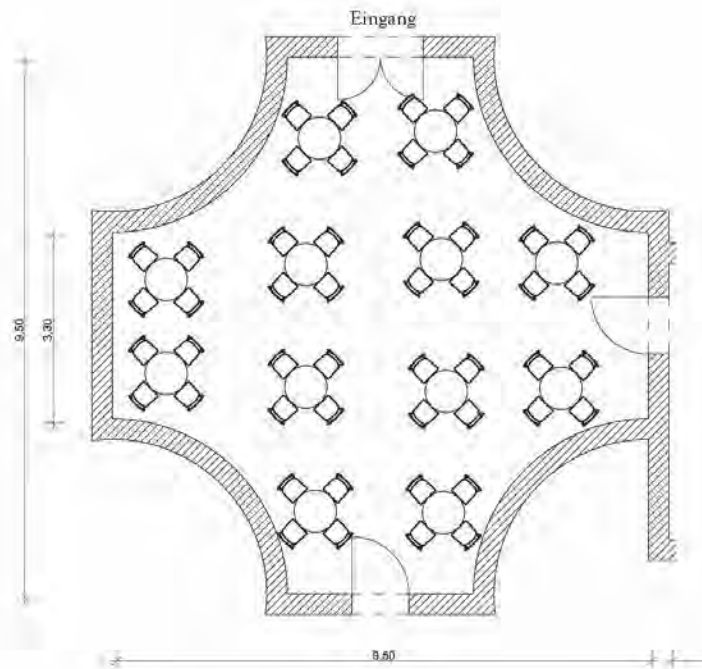


Drachenhaus
Bestuhlungsplan Raum
M 1:75

Bestuhlungsvarianten

1. Gastraum

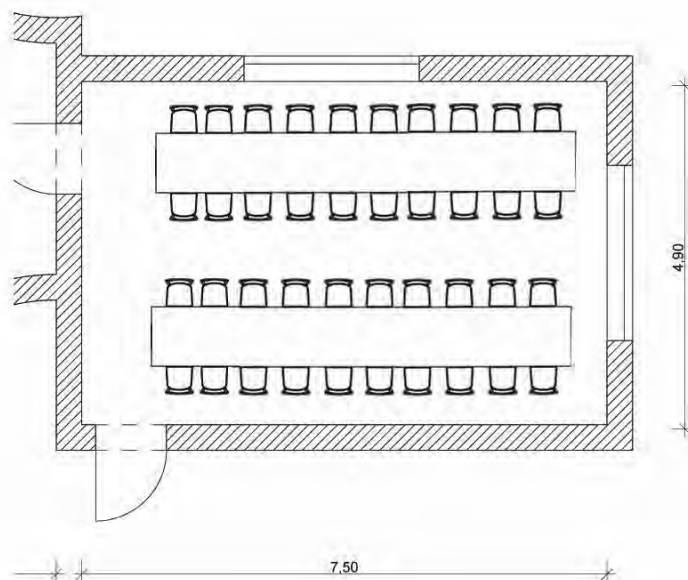
48 Personen, 4er Tische



Drachenhaus
Bestuhlungsplan (Raum)
M 1:75

2. Gastraum

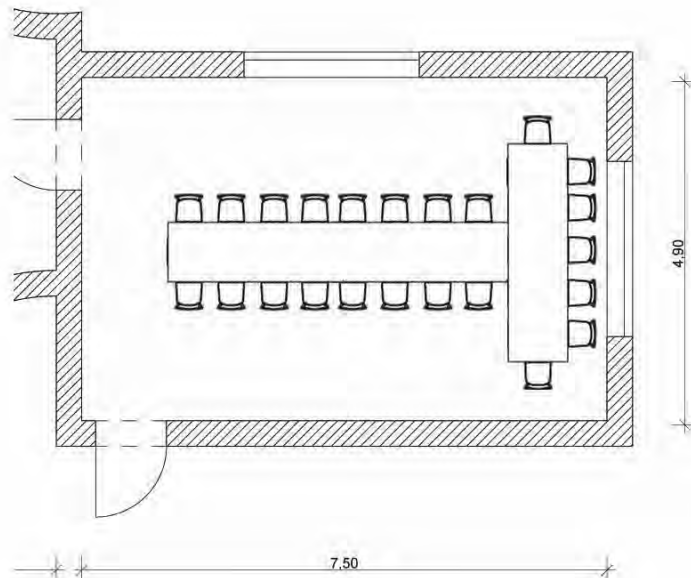
40 Personen, 20er Tafeln



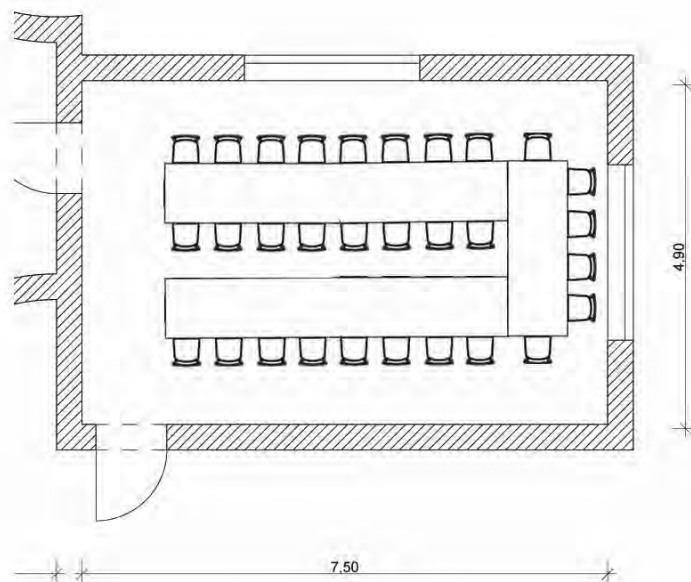
Bestuhlungsvarianten

2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



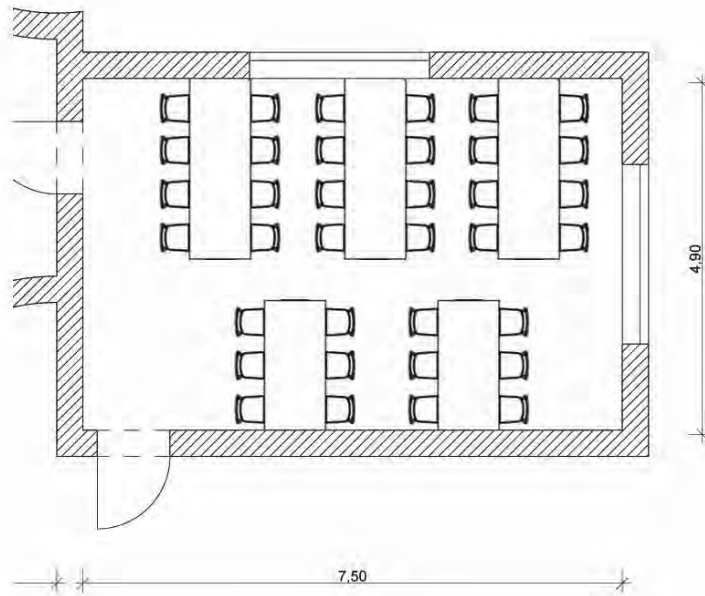
30 Personen, U-Tafel



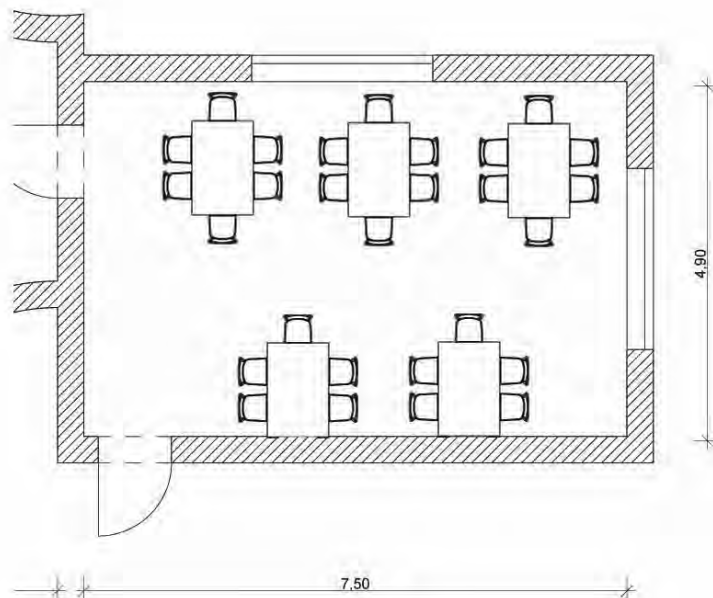
Bestuhlungsvarianten

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
www.drachenhans.de