



## Feiern Sie königlich im historischen Winzerhaus

---

Auf das Herzlichste begrüßen wir Sie im Restaurant & Café Drachenhaus.

1770 erbaute Carl von Gontard im Auftrag Friedrich des II  
das Drachenhaus als Quartier für den Winzer,  
der den angrenzenden Weinberg bewirtschaftete.

Der außergewöhnliche Baustil und die idyllische Lage bieten Ihnen  
eine unvergessliche Atmosphäre für ihre Familienhöhepunkte,  
Firmenfeste oder Jubiläen.

Mit frischer regionaler Küche, hochwertigen Produkten,  
Köstlichkeiten aus der Konditorei und professionellem Service  
sorgen wir für das Gelingen Ihrer Festlichkeiten.

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

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

Ihr  
Alexander Hortig & Team

### **Anschrift und Kontakt:**

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



## Ihr Fest im Drachenhaus - Serviceleistungen -

---

### Folgende Leistungen sind inkludiert:

Festlich gedeckte Tafeln mit champagnerfarbener Tischwäsche  
und passend hochwertigen Servietten

\*\*\*

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 optional:

Blumenarrangements von unseren Floristen  
nach Ihren Wünschen pro Gesteck ab 25,00 €

\*\*\*

Stoffservietten 2,50€/Stück

\*\*\*

Gestaltung individueller Menükarten, pro Stück 5,00 €

\*\*\*

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

\*\*\*

Barock gekleideter „Langer Kerl“ mit Programm 250,00 €/ 25 min

\*\*\*

Bedienung in historischer Barockkleidung, pro Kellner 250,00 €

\*\*\*

Drachenhaus Historie, pro Stück 2,50 €

\*\*\*

Individuelle Dekoration 80,00€/ Stunde/ Servicemitarbeiter



## Ihre Festtagstafel

---

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

Genießen Sie Ihre Feier in einer stilvollen Atmosphäre  
in historischer Lage des Park Sanssouci.

Vom Empfang über ihre Kaffeetafel bis hin zum festlichen Abendessen,  
- Lassen Sie sich von uns verwöhnen! -

### **Unsere Empfehlung:**

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

### **Empfang**

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

### **Kaffeetafel**

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

#### **Angebot 1**

heiße Getränke, 1 Stück Blechkuchen (halbiert), Schlagsahne  
pro Person 12,00 €

#### **Angebot 2**

heiße Getränke, 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen (halbiert), Schlagsahne  
pro Person 16,00 €

Unsere Kaffeeangebote sind auf 1,5 Stunden begrenzt.

### **Festliches Abendessen**

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





## Menüs & Buffets für festliche Veranstaltungen 2022

(Menüs ab 20 Personen)

---

### Menü 1

Cappuccino von der Kartoffel  
mit Rauchforelle

\*\*\*

Medaillons vom Neudorfer Schweinefilet im Parmaschinkenmantel  
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

\*\*\*

Bourbonvanilleeiscremé  
mit warmen Kirschkompott

38,00 €

### Menü 2

Weinsuppe vom Wachtelberg

\*\*\*

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

\*\*\*

Zitrontarte  
mit Rahm & Minze

41,00 €

### Menü 3

Cremésuppe von der Strauchtomate  
mit Basilikum

\*\*\*

Saltimbocca vom Roastbeef  
Gemüsebouquet, Nudelnest & Portweinjus

\*\*\*

Heidelbeer Panna Cotta  
mit saisonalen Früchten

43,00 €



---

#### Menü 4

Avocadorauchlachsrollchen  
an Kräutersalat

\*\*\*

Kräutersüppchen  
mit gerösteten Croutons

\*\*\*

Saftig geschmorter Rinderbraten  
Karottengemüse, Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

\*\*\*

Warmes Schokotörtchen  
mit Vanilleschaum

46,00 €

#### Menü 5

Saisonale Blattsalate  
mit Fetaspinatrolle

\*\*\*

Rinderbrühe  
mit Gemüse & Flädle

\*\*\*

Lammcarree unter Kräuterkruste  
Bohnebündchen & Kartoffelgratin

\*\*\*

Grießflammerie  
an Waldbeerenragout

48,00 €

#### Menü 6

Proseccoschaumsüppchen

\*\*\*

Ruccola Risotto  
mit Parmesan & gebratener Garnele

\*\*\*

Roulade vom Beelitzer Kaninchen  
Gartengemüse, Apfelchutney & gebackenem Kartoffelstrudel

\*\*\*

Tonkabohnen - Crème Brûlée  
mit Früchten

53,00 €



---

### Menü 7

Gratinierter Ziegenkäse  
Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate

\*\*\*

Praline vom Fischfilet  
Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum

\*\*\*

Schaschlikspieß „ Drachenhaus“  
Filet vom Rind & Schwein, gebackene Kartoffelecken  
Tomatenpapayachutney

\*\*\*

Duett vom hellem & dunklem Mousse  
im Bisquitmantel

61,00 €

### Menü 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 Vanilleeis

69,00 €

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl  
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf  
11,50 €

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



## 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, Roggen-Vollkornbrot,  
Butter, Schmalz & Kräuterquark mit Leinöl

44,00 € pro Person

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





## Brunchbuffet

---

### Frühstücksteil

Verschiedene Cerealien mit Milch & Naturjoghurt

\*\*\*

Diverse Sorten Konfitüre & flüssiger Imkerhonig

\*\*\*

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

Rührei & krosser Bacon

### Vorspeisen

Räucherlachsrisotto mit verschiedenen Dips

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellasalat mit Basilikum

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat

\*\*\*

Mediterraner Hähnchensalat

### Hauptgerichte

Tomaten - Orangensuppe

\*\*\*

Pikante andalusische Hähnchenpfanne mit Kokos, Paprika & Lauch

\*\*\*

Fischfilet gedünstet in Dillrahmsauce, Gurkengemüse & Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Gnocchi in Salzeibutter mit Kirschtomaten

### Desserts

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Sahnehaube

\*\*\*

Kuchen vom Blech

### Getränke

Kaffee, Tee, Trinkschokolade

Auswahl von Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot & Butter

39,00€ pro Person

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



## Mediterranes Buffet

---

### Vorspeisen

Auswahl südländischer Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Kaperncreme

\*\*\*

Eingelegte & marinierte Tapas

Artischocken, getrocknete Tomaten, Champignons

Oliven & Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Tomate - Minimozzarellasalat mit Rucolapesto

### Hauptgerichte

Minestrone

\*\*\*

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

\*\*\*

Picata von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikum-Cassoulette

\*\*\*

Vegetarische Lasagne mit frischem Basilikum

\*\*\*

Osso Bucco mit Schmorgemüse

### Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
nach italienischem Originalrezept

Auswahl von Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, Butter & Aufstriche

45,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



## Hochzeitsbuffet

---

### Vorspeisen

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 Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, Butter & Frischkäsecremes.

49,00 € pro Person

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



## 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 Flußkrebsschwänzen

\*\*\*

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 Edelmorrelle

Auswahl von Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, Butter & Frischkäsecremes.

55,00 € pro Person

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



## 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 Brötchen, Baguette, Roggen-Vollkornbrot, zweierlei Butter  
& 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

46,00 € pro Person

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



## Getränkearrangements

---

### Arrangement 1

Radeberger Pilsener

\*\*\*

Zweigelt

Weingut Leo Hillinger, duftige Anklänge von Waldbeeren, weich und harmonisch

\*\*\*

Riesling Gutswein

Qualitätswein, Weingut Thomas Hensel, trocken, zarter Pfirsichduft, ausgewogene Frucht

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke  
(außer frisch gepresster Orangensaft)

33,00 € pro Person

### Arrangement 2

alle Biere

\*\*\*

2 Sorten Wein bis 33,00 €/ Flasche zur Auswahl

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke  
(außer frisch gepresster Orangensaft)

38,00 € pro Person

### Arrangement 3

alle Biere

\*\*\*

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

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke  
(außer frisch gepresster Orangensaft)

\*\*\*

heiße Getränke

45,00 € pro Person

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

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

# Deutschland weiß, 0,75l

## Kopfstand

2021, Rheinhessen, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc, Qualitätswein,  
trocken, Bioweingut Lorenz, fruchtig & elegant, rassig & spritzig  
25.00 €

## Werderaner Wachtelberg

2020, Saale-Unstrut, Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke,  
Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend  
28.00 €

## Elbling

2020, Sachsen, Qualitätswein, trocken, Weingut Prinz zur Lippe, Duft nach Maracuja,  
Pink Grapefruit & gelbem Apfel, prickelnde Säure, feine Mineralität  
35.00 €

## Josephshöfer feinherb

2020, Mosel, Riesling, VDP. Große Lage, Kabinett feinherb, Weingut Reichsgraf von  
Kesselstatt, elegantes Bukett von Aprikosen, große Aromavielfalt, harmonische Säure,  
dezent Fruchtsüße  
38.00 €

## Riesling Thörle

2019, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Weingut Johannes & Christoph Thörle,  
Aromen von Pfirsich, Apfel & Zitrus, mineralische Akzente  
29.00 €

## Schloss Vollrads Riesling

2018, Rheingau, Q.b.P. Kabinett, trocken, Weingut Schloss Vollrads, ausdrucksstarkes  
Bukett, Noten von Pfirsich & Äpfeln, vielschichtige Mineralität, sehr dezente Säure,  
elegant, sehr harmonisch  
32.00 €

## Grauburgunder Nahestein

2020, Nahe, Qualitätswein, trocken, Weingut Johannes & Christoph Thörle, Aromen von  
Pfirsich, Apfel & Zitrus, mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht  
35.00 €

## Silvaner Wirsching

2017, Franken, Qualitätswein, trocken, Weingut Hans Wirsching, zartgelb mit  
goldfarbenen Reflexen, feine Frucht & volles Aroma, milde Säure  
28.00 €

## Weissburgunder Tradition

2017, Pfalz, VDP, Qualitätswein, trocken, Weingut Phillip Kuhn, Duft nach Williamsbirne,  
Honigmelone & Walnuss, mineralische Noten, perfektes Säurespiel  
32.50 €

# Deutschland rot, 0,75l

## **Spätburgunder Stodden**

2018, Ahr, Qualitätswein, trocken, Weingut Jean Stodden, ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren, feinwürziger Geschmack, harmonisch  
37.50 €

## **Trollinger "Feldhase"**

2018, Ahr, Qualitätswein, trocken, Weingut Jean Stodden, ausgeprägtes Bukett, Aromen von Waldhimbeeren, feinwürziger Geschmack, harmonisch  
29.50 €

## **Spätburunder "Alte Reben"**

2006, Baden, Qualitätswein, Barrique, trocken, Weingut Bernhard Huber, vollmundig und körperreich mit tiefen Beerendaromen und delikater Würze - nur noch wenige Flaschen  
52.00 €

# Österreich weiß/ rot, 0,75l

## **Grüner Veltliner "Am Berg"**

2019, Wagram, Qualitätswein, trocken, Weingut Bernhard Ott, hochfeine, exotische Düfte mit feinwürzigen Akzenten, Hauch von Honig & Minze, typische Aromen, feines Säurespiel  
32.50 €

## **Zweigelt Hillinger**

2017, Burgenland, Qualitätswein, trocken, Weingut Leo Hillinger, aromatisches Bukett von Weichseln & Sauerkirschen, Nuancen, von dunkler Schokolade, viel Frucht & Aroma, geschmeidig, voll  
32.50 €





# Frankreich weiß/ rot, 0,75l

## **Bourgogne Chardonnay**

2017, Burgund, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Collovray & Terrier, feine Duftnoten von gelben Früchten, elegante Struktur mit Finesse, voller Körper, klare Geschmacksnuancen, guter Nachhall

35.00 €

## **Chablis**

2017, Burgund, Chardonnay, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Gérard Tremblay, feine, florale Duftnoten, viel Charakter & Finesse, fest & nachhaltig

39.50 €

## **Bourgogne Pinot Noir**

2017, Burgund, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut Lamy-Pillot, rubinrot & klassischer Pinot Noir, Duft nach Süsskirschen & Kastanien, Nuancen von kandierten Früchten, saftige Tannine, feinwürzige Note

42.00 €

## **Côtes de Rhône**

2017, Rhone, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Appellation d'Origine Contrôlée, Weingut E. Guigal, feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, mittlerer Körper, harmonisch

32.50 €

## **Château los de Estonel**

1998, Bordeaux Saint Estèphe, 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 & Blaubeeren, kräftige Tanninstruktur, reintönig; lang & elegant

150.00 €



# Italien weiß/ rot, 0,75l

## **Gavi Piemonte**

2020, Piemont, Cortese, Denominazione di Origine Controllata, Weingut Giacosa Fratelli,  
intensive Nase, viel Frucht, erinnert an Apfel & weisse Blüten, rassig & elegant  
32.50 €

## **Valpolicella Classico**

2015, Venetien, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangioves, Denominazione di  
Origine Controllata, Weingut Brigaldara, Duft nach Kirschen & Trockenblumen, sehr  
saftig, Noten von Vanille, Leder & Bitterschokolade, samtig, runder Körper  
30.50 €

## **Rosso de Montepulciano**

2017, Toskana, Sangiovese, Denominazione di Origine Controllata, Weingut Avignonesi,  
rauchig würziges Bukett, Kräuter & Sauerkirschen, viel Klasse und Finesse.  
36.00 €

## **Stielle Gran Selezione**

2010. Toskana, 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, großer Wein - nur noch wenige Flaschen  
55.00 €

# Spanien rot, 0,75l

## **Rioja Crianza Conde Valdemar**

2017, Rioja, 100 % Tempranillo, Denominación de Origen, Weingut Valdemar, rubinrot,  
komplexer Duft, voll & kräftig, gute Struktur, Vanille- & Holztöne  
32.00 €

# Südafrika rot, 0,75l

## Great Expectations

2015, Robertson Valley, Shiraz, Weingut Goedverwacht Wine Estate, exzellente Aromen von Pflaumen & roten Früchten reich am Gaumen, mit viel Saft & sanften Tanninen - nur noch wenige Flaschen

25.00 €

# Schaumweine 0,75l

## Sekt "Drachenhaus"

Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage

Fl. 0,2l

9.00 €

## Sekt „Drachenhaus“

Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage

27.50 €

## Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene

Italien, Venetien, DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio, typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht, brilliant, mit viel Geschmack

30.00 €

## Crémant de Loire Brut Rosé

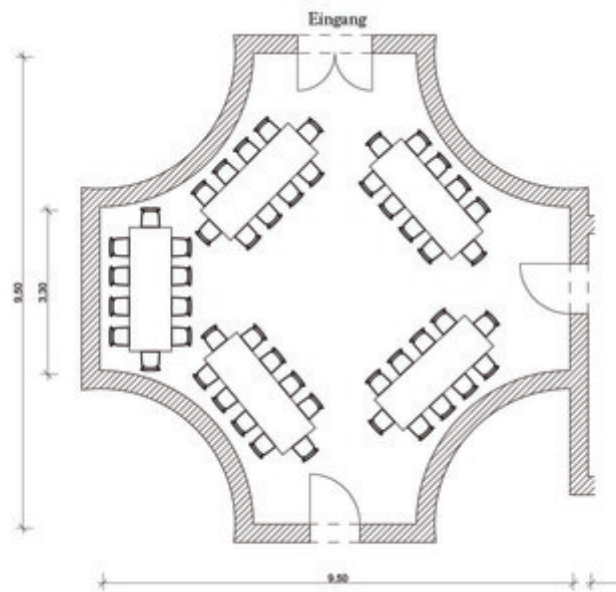
Frankreich, Loire, Appellation d´Origine Contrôlée, Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais, Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur

32.00 €

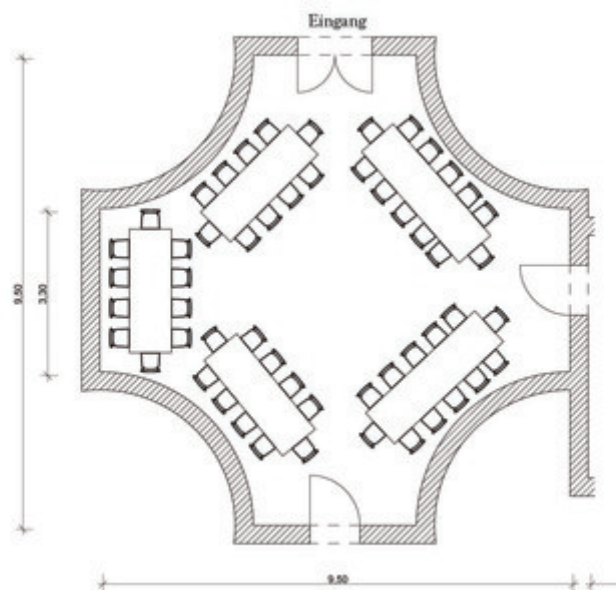
## Bestuhlungsvarianten

### 1. Gastraum

54 Personen, 10er & 12er Tafeln



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan 1raum  
M 1:75

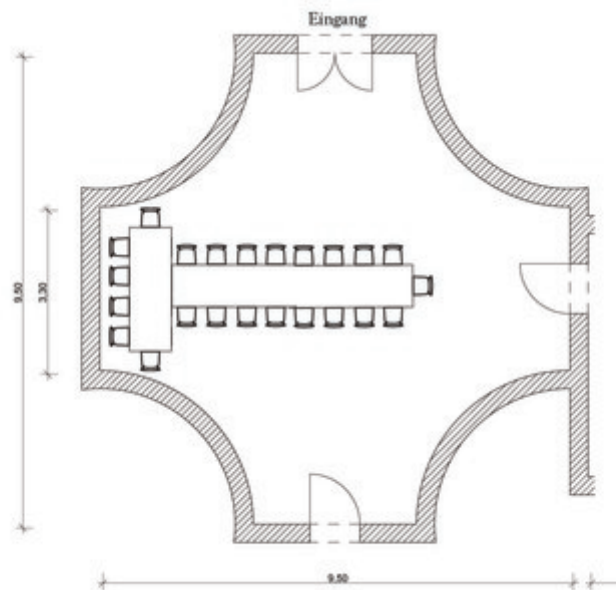


Drachenhaus  
Bestuhlungsplan 1raum  
M 1:75

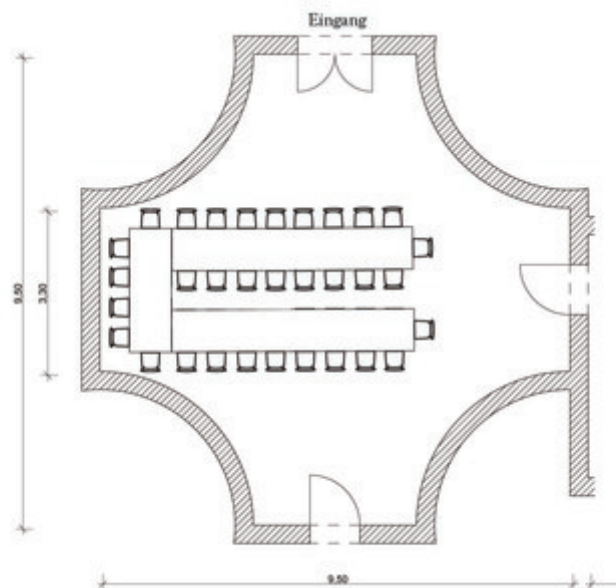
## Bestuhlungsvarianten

### 1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



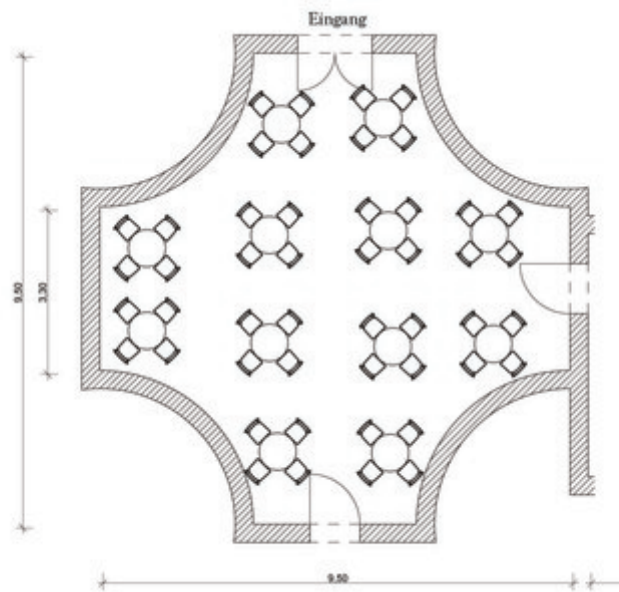
32 Personen, U-Tafel



## Bestuhlungsvarianten

### 1. Gastraum

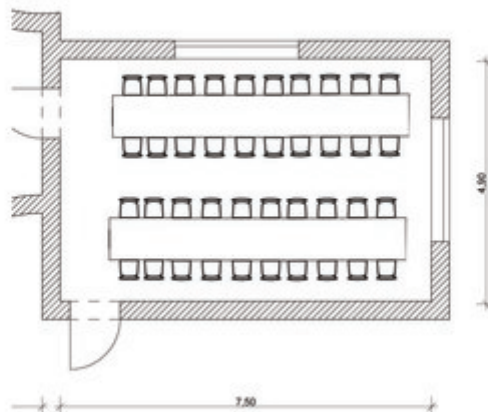
48 Personen, 4er-Tische



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Raum 1  
M 1:75

### 2. Gastraum

40 Personen, 20er Tafeln

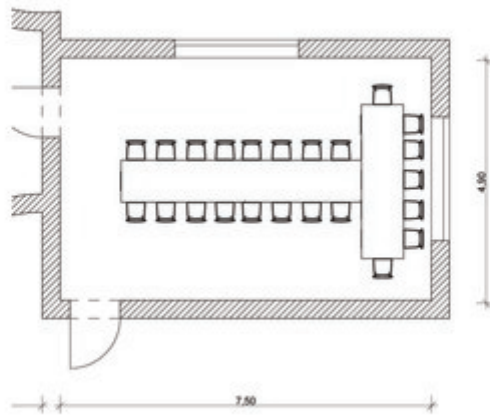


## Bestuhlungsvarianten

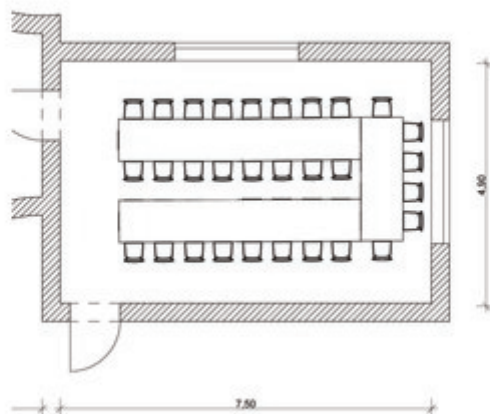
---

### 2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



30 Personen, U-Tafel



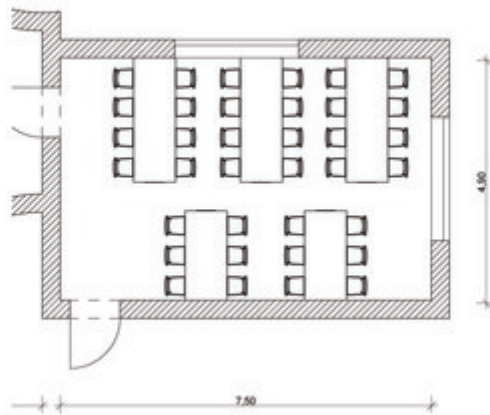


## Bestuhlungsvarianten

---

### 2. Gastraum

36 Personen, 6er und 8er Tafeln



28 Personen, 5er und 6er Tische

