

# 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



## 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:

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 optional:

Festlich gedeckte Tafeln mit champagnerfarbener Tischwäsche,  
Moltons, Kerzen & passend hochwertigen Servietten p.P 5,00€  
(bei Zahlung einer Raummiete inklusive)

\*\*\*

Stoffservietten 4,50€/Stück

\*\*\*

Blumenarrangements von unseren Floristen  
nach Ihren Wünschen pro Gesteck ab 35,00€

\*\*\*

Gestaltung individueller Menükarten, pro Stück 7,00€

\*\*\*

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 280,00 €

\*\*\*

Nutzung für Anzeigeoptionen der Displays 100,00€

\*\*\*

Individuelle Dekoration 100,00€/ 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 14,50 €

#### **Angebot 2**

heiße Getränke, 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen (halbiert), Schlagsahne  
pro Person 18,00 €

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 2025

(Menüs ab 20 Personen)

---

### *Menü 1*

Cappuccino von der Roten Bete  
mit knusprigen Bacon

\*\*\*

Tranchen vom Neudorfer Schweinefilet  
im Parmaschinkenmantel  
bunte Möhren & Kartoffelküchlein

\*\*\*

Bourbon- Vanilleeiscremé  
mit warmen Kirschkompott

44,00 €

### *Menü 2*

Weinsuppe vom Wachtelberg

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet nach Tagesfang  
mit Senfschrotkruste, junger Spinat  
& Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Zitronentarte  
mit Rahm & Minze

46,00 €

### *Menü 3*

Consommé von der Strauchtomate  
mit Basilikum

\*\*\*

Saltimbocca vom Roastbeef  
an Gemüsebouquet, Rosmarinkartoffeln  
& Portweinjus

\*\*\*

Panna Cotta  
mit saisonalen Früchten

53,00 €



---

### *Menü 4*

Pralinés vom Crêpe  
gefüllt mit Räucherlachs & Frischkäse

\*\*\*

Kräutersüppchen  
mit gerösteten Croûtons

\*\*\*

Saftig geschmorter Rinderbraten  
Karottengemüse, Burgunderjus & Rosmarinkartoffelmuffin

\*\*\*

Warmes Schokotörtchen  
mit Vanilleschaum

55,00 €

### *Menü 5*

Saisonale Blattsalate  
an Ziegenkäsebällchen im Pumpernickel-Walnussmantel

\*\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse & Flädle

\*\*\*

Im Wiesenheu geschmorte Wildschweinkeule  
mit Bohnebündchen & Kartoffelgratin

\*\*\*

Ananas Flambée  
an Vanilleeis

57,50 €

### *Menü 6*

Französische Zwiebelsuppe  
mit Croûtons & Käse überbacken

\*\*\*

Ruccola Risotto  
mit Parmesan & gebratener Garnele

\*\*\*

Gespickter Kaninchenrollbraten  
mit Gartengemüse, Apfelchutney  
& gebackenem Kartoffelstrudel

\*\*\*

Tonkabohnen - Crème Brûlée  
mit Früchten

59,00 €



---

### *Menü 7*

Gratinierter Ziegenkäse  
Tannenhonig, Rosmarin & gezupfte Blattsalate  
\*\*\*

Garnelenspieß  
auf Limonenrisotto & Safranmeerrettichschaum  
\*\*\*

Roulade von der Maispoularde  
gefüllt mit Frischkäse & Blattspinat  
an Kürbisragout & getrüffelten Kartoffelpüree  
\*\*\*

Duett vom hellem & dunklem Mousse  
im Bisquitmantel

69,50 €

### *Menü 8*

Zweifarbige Paprikasüppchen  
\*\*\*

Feines Mousse von der Räucherforelle  
an Gurkencarpaccio  
\*\*\*

Feines Avocadosorbet  
mit Schaumwein  
\*\*\*

Geschmorte Hirschrücken im Lavendelsud  
mit Gemüse & Rote Beete - Kartoffeltörtchen  
\*\*\*

Reis "Trauttmansdorff"  
mit Himbeermark & karamellierte Macadamianüsse

78,00 €

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

19,50 €

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



## Brunchbuffet

---

### *... was Frühstück*

Verschiedene Cerealien/ Milch/ Naturjoghurt

\*\*\*

Konfitüre/ flüssiger Imkerhonig

\*\*\*

Auswahl feiner Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

Rührei/ krosser Bacon

\*\*\*

Auswahl von Brötchen/ Baguette/ Brot/ Butter

### *... was Kaltes*

Räucherfischauswahl/ verschiedene Dips

\*\*\*

Tomate- Minimozzarellasalat mit Basilikum

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat

\*\*\*

Mediterraner Hähnchensalat

### *... was Warmes*

Tomaten- Orangensuppe

\*\*\*

Pikante andalusische Hähnchenpfanne/ Kokos/ Paprika/ Lauch

\*\*\*

Fischfilet gedünstet/ Dillrahmsauce/ Gurkengemüse/ Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Gnocchi/ Salbeibutter/ Kirschtomaten/ Basilikum

### *... was Süßes*

Vanillequark/ Mangopüree

\*\*\*

Mousse au Chocolat/ frische Beeren

\*\*\*

Kuchen vom Blech

### *... was Trinken*

Café Crema/ Tee/ Trinkschokolade

45,00€ pro Person, Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache, Standzeit 4 Stunden





## Gutsherrenbuffet

---

### *... was Kaltes*

Rosa gebratene Rinderhüfte/  
zweierlei Sahne - Meerrettich/ eingelegtes Grillgemüse

\*\*\*

„Potsdamer Gutsherrenplatte“  
Blutwurst/ Leberwurst/ Zwiebelmett/ Pfefferbeißer/  
Bautzener Senf/ Griebenschmalz

\*\*\*

Feine Käseauswahl

\*\*\*

Tomatensalat/ Zwiebelgrün

\*\*\*

Kartoffelsalat/ Kräuter/ Joghurt

\*\*\*

Sellerie- Apfelsalat/ Nüsse

\*\*\*

Matjessalat/ Scharlotten/ Gewürzgurken

### *... was Warmes*

Bouillon vom Kapaun „Royal“/ Grießklößchen/ Gemüsestreifen

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet/ Kräuterkruste/ Weißweinsauce/ Drillinge/ Fenchel

\*\*\*

Schafelbraten vom Trebbiner Rind/ Bohnen- Pfeffer- Cassoulette

\*\*\*

Spinat- Kartoffelgratin

### *... was Süßes*

Kaiserschmarrn/ Vanillesoße

\*\*\*

Herrencreme/ Kischragout

\*\*\*

Obstdisplay

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Kräuterquark / Leinöl

52,50 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



## Mediterranes Buffet

---

### *... was Kaltes*

Südländische Wurst- & Käsespezialitäten

\*\*\*

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch/ Thunfisch-Kaperncreme

\*\*\*

Eingelegte & marinierte Tapas  
Artischocken/ getrocknete Tomaten/ Champignons/  
Oliven/ Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Tomate- Minimozzarellasalat/ Rucolapesto

### *... was Warmes*

Minestrone

\*\*\*

Gebrautes Fischfilet/ sizilianisches Pfannengemüse/  
getrocknete Tomaten/ Basilikum/ Oliven/ Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Piccata von der Hähnchenbrust/ Tomaten- Basilikum- Cassoulette

\*\*\*

Vegetarische Lasagne/ frisches Basilikum

\*\*\*

Ossobuco/ Schmorgemüse

### *... was Süßes*

Panna Cotta/ Himbeermark

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
nach Italienischem Originalrezept

\*\*\*

Limoncellocreme/ Amerettinicrunch

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter / Dips

54,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



## Hochzeitsbuffet

---

### *... was Kaltes*

Räucherfischplatte/ Rauchlachsroschen/  
Sahnekren/ Graved Sauce

\*\*\*

Zweierlei vom der Poularde:  
Involtini von der Hähnchenbrust/ Ingwer & Basilikum  
Saté/ Sesam/ Mango- Chilidip

\*\*\*

Internationale Käseauswahl/

\*\*\*

Rindercarpaccio/ Olivenöl/ frischer Parmesan

\*\*\*

Salatbar mit Kirschtomaten/ Oliven/ Fetakäse/ Paprika/ Gurken/  
Sprossen/ Balsamico- Kürbiskernöl- Vinaigrette

### *... was Warmes*

„Märkische Hochzeitssuppe“  
Hühnerbrühe/ Gemüse/ Fleischbällchen/ Eierstich

\*\*\*

Medaillons vom Fischfilet/ Mangold

\*\*\*

Das Beste von der Rindskeule/ Thymian- Bordeauxjus/  
glasierte Karotten/ Kartoffel- Kräutergratin

\*\*\*

Knusprig gebratene Maispouardenbrust/  
frische Gartengemüse/ Drillinge

\*\*\*

Geschwenkte Ravioli mit Ziegenkäse & Rote Beete gefüllt/  
Tomatensugo/ Basilikum

### *... was Süßes*

Orangen Creme Brûlée

\*\*\*

Zarte Mousse vom weißen Pfirsich & Tonkabohne

\*\*\*

Illuminierte Eistorte/ Früchte

Auswahl von Brötchen / Baguette / Butter / Dips

56,50 € pro Person

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



## Grillbuffet

---

### *... was Kaltes*

Bunter Kartoffelsalat/ Joghurt- Schnittlauchcrème

\*\*\*

Pastasalat/ Pesto/ Gemüse/ buntes Beiwerk

\*\*\*

Chopskasalat aus Paprika/ rote Zwiebel/  
Gurke/ Eisbergsalat/ Tomaten/ Schafskäse

\*\*\*

Tomaten- Mozzarella- Platte

\*\*\*

Ruccolasalatspitzen/ Parmesan/ Nüsse

### *... was Heißes vom Grill*

Saté von der Maishähnchenbrust/ Limette & Soja

\*\*\*

Das Beste von der Forelle/  
mediterrane Kräuter/ junger Knoblauch/ in der Folie gegrillt

\*\*\*

Kammsteaks/ Dijonsenf- Schwarzbiermarinade

\*\*\*

Feinster Ziegenkäse/ Rosmarin & Honig in der Folie gegrillt

\*\*\*

Champignonpfanne/ Kräuter/ Knoblauch

### *... was Süßes*

Sweet – Ananas frisch vom Grill  
an Himbeervinaigrette mit frischer Minze

\*\*\*

Salat von der Melone mit Minzpesto

\*\*\*

Crêpe/ Vanillecrème/ Schokosauce

Auswahl von Brötchen/ Brot / zweierlei Butter /  
Barbequesauce / Currysauce / Knoblauchsauce

58,50 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache

Standzeit 4 Stunden



## Buffet "Sanssouci"

---

### *... was Kaltes*

Räucherfischauswahl/ Rote Bete- Sesamcreme

\*\*\*

Medaillons vom Kräuterschweinefilet/  
Kräuter- Frischkäsehaube/ Schinkenchips

\*\*\*

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust/  
Ingwer/ Moosbeerendip

\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse/ Früchtesenf

\*\*\*

Salat von der Paderborner Hähnchenbrust/  
bunter Paprika/ Koriander/ Mangotopping

\*\*\*

Mit Senf, Honig & Dill marinierte Artischockenherzen

### *... was Warmes*

Soljanka vom Kalbstafelspitz

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet/ Marktgemüse

\*\*\*

Falsches Filet vom Rind/ Bayrisch Kraut/  
Brandenburger Sandkartoffeln

\*\*\*

Kaninchenrolle/ Limonen- Butterschaumsauce/  
Tomaten- Salbeirisotto

\*\*\*

Gemüselasagne

### *... was Süßes*

Creme Brûlée

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas/ süße Avocadocreme

\*\*\*

Des Königs Lieblingsfrucht:  
Gugelhupf von der Panna Cotta/  
Kirschkompott

Auswahl von Brötchen / Brot / Butter & Dips

62,00 € 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

36,50 € pro Person

### *Arrangement 2*

alle Biere

\*\*\*

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

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke

41,50 € pro Person

### *Arrangement 3*

alle Biere

\*\*\*

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

\*\*\*

alkoholfreie kalte Getränke

\*\*\*

heiße Getränke

49,00 € pro Person

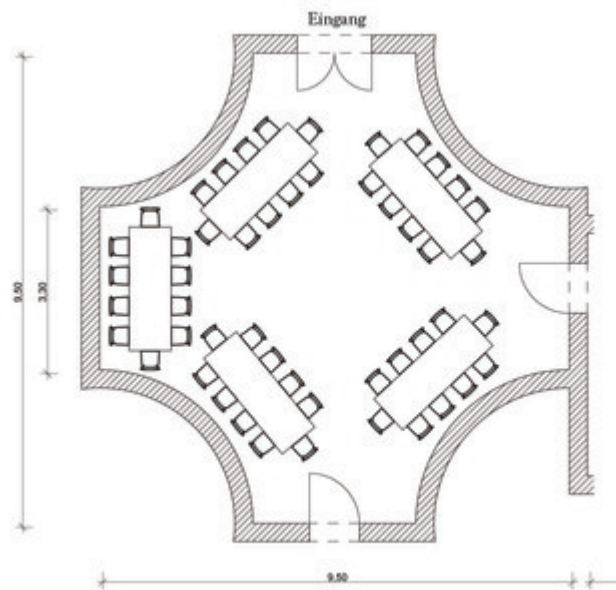
Die Getränkearrangements sind auf max. 6 Stunden beschränkt,  
können aber gerne gegen einen Aufpreis verlängert werden.

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

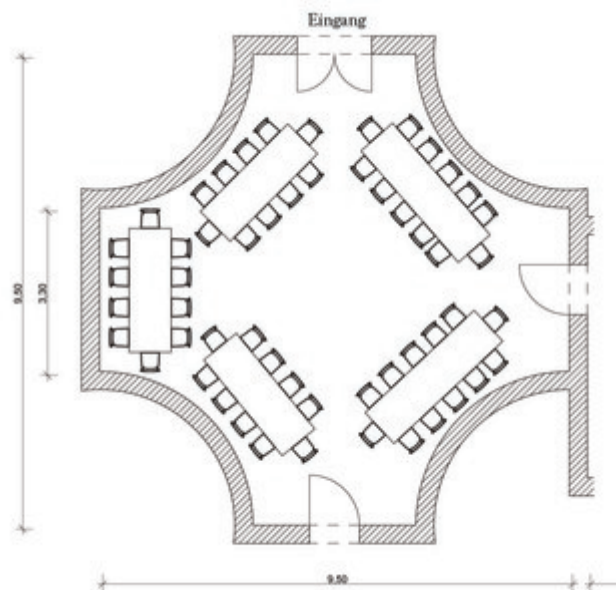
## Bestuhlungsvarianten

### 1. Gastraum

54 Personen, 10er & 12er Tafeln



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan 1raum!  
M 1:75

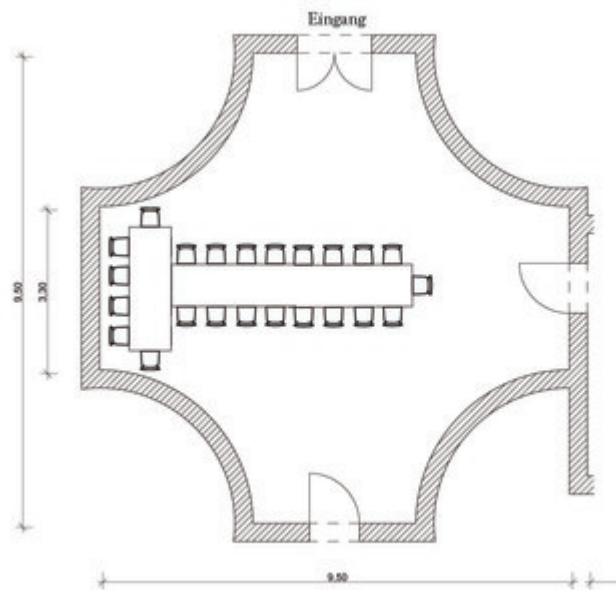


Drachenhaus  
Bestuhlungsplan 1raum!  
M 1:75

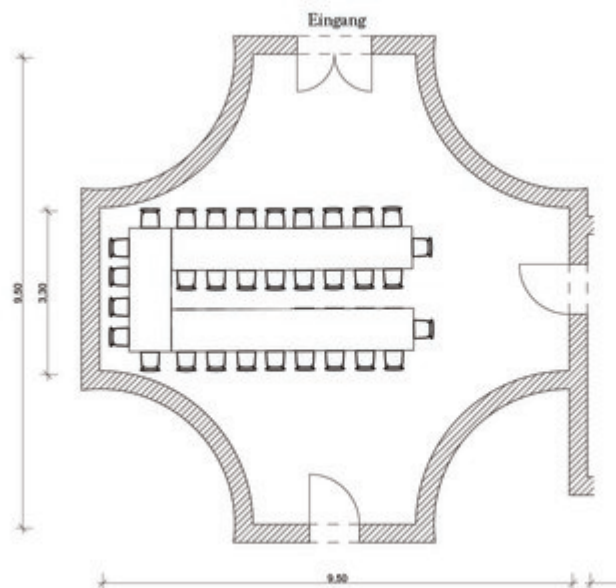
## Bestuhlungsvarianten

### 1. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



32 Personen, U-Tafel

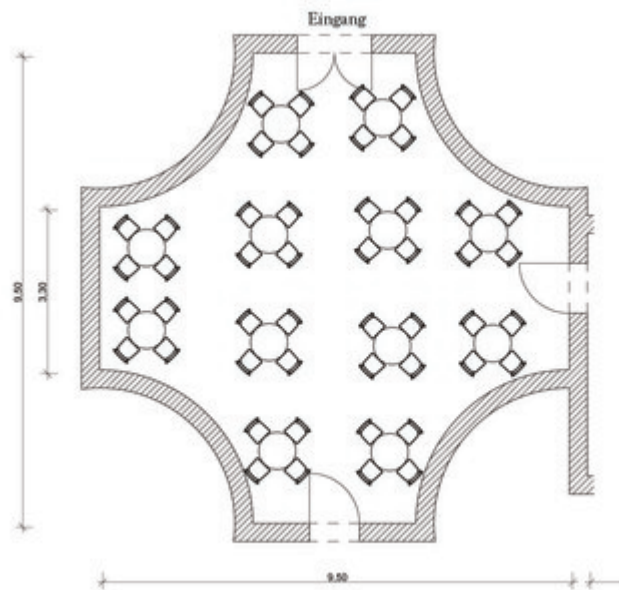




## Bestuhlungsvarianten

### 1. Gastraum

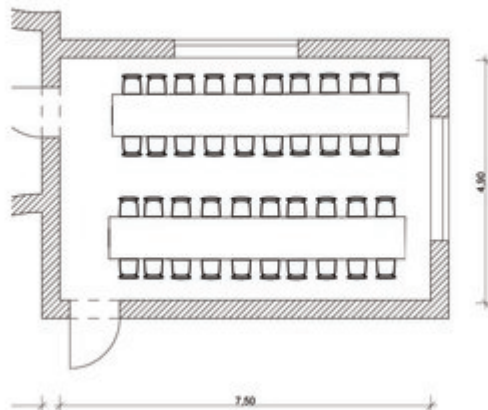
48 Personen, 4er-Tische



Drachenhaus  
Bestuhlungsplan Flur 1  
M 1:75

### 2. Gastraum

40 Personen, 20er Tafeln

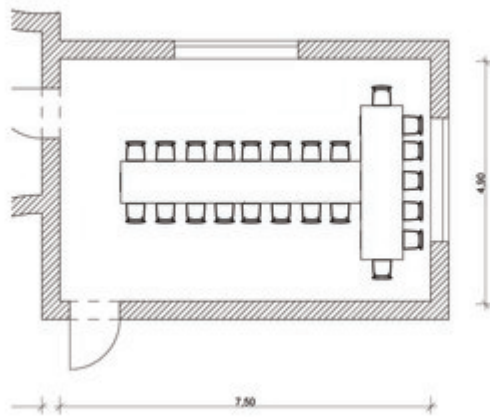


## Bestuhlungsvarianten

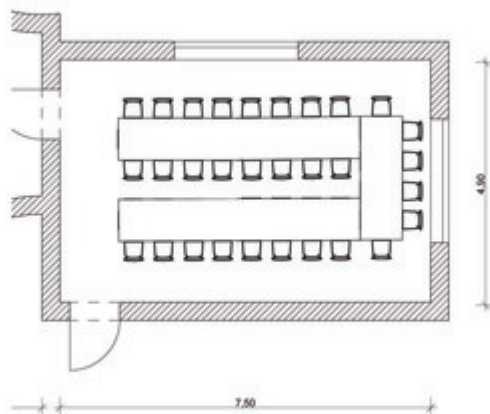
---

### 2. Gastraum

23 Personen, T-Tafel



30 Personen, U-Tafel

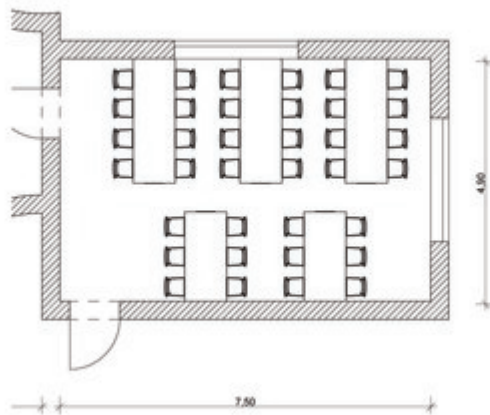


## Bestuhlungsvarianten

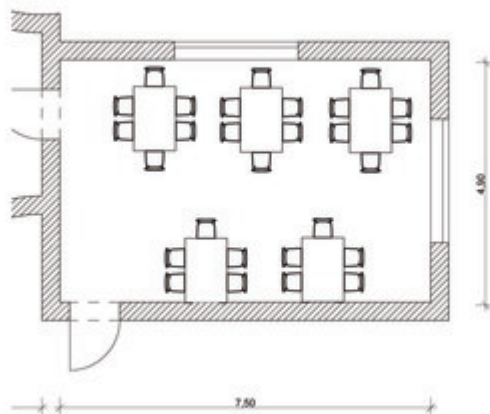
---

### 2. Gastraum

36 Personen, 6er und 8er Tafeln



28 Personen, 5er und 6er Tische





## Geschäftsbedingungen für Feierlichkeiten & Veranstaltungen

---

§1 Die Reservierung sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung oder Bestellung per Email oder Postweg durch den Auftraggeber und das Restaurant Drachenhaus, vertreten durch Alexander Hortic, 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 7 Tage vor der Veranstaltung übermittelten Gästeanzahl, diese darf jedoch 10 % der ursprünglichen Personenanzahl nicht unterschreiten.

§3 Für die Nutzung unserer Räume oder Terrassen behalten wir uns vor, eine Raummiete für jede angefangene Stunde zu berechnen. In der Zeit von 0.00 Uhr bis 5.00 Uhr behalten wir uns vor, eine Nachtpauschale für jede angefangene Stunde in Höhe von 250 Euro zu berechnen.

§4 Wird die Veranstaltung seitens des Auftraggebers storniert berechnen wir folgende Stornogebühren: 4 bis 6 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 30%, 1 bis 3 Monate vor dem Veranstaltungsdatum 70% oder unter 1 Monat vor dem Veranstaltungsdatum 90 % des entgangenen Brutto-Umsatzes mal der Personenanzahl aus §2 (Berechnungsgrundlage für Speisen & Getränke sind 70,00€ p.Person). Die Raummiete wird in jedem Fall zu 100% berechnet. Dem Restaurant Drachenhaus steht der Nachweis frei, dass die oben genannten Ansprüche nicht oder nicht in voller Höhe entstanden sind.

§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 bis maximal 4 Stunden nach dem Anrichten. Nach 4 Stunden Buffetzeit und für mitgenommene Speisen übernehmen wir keinerlei Haftung.

§9 Für alle Schäden an Haus oder Einrichtung, die durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen, haftet der Auftraggeber.

§10 Rechnungen sind nach Veranstaltungsende vor Ort 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 5 Werktagen 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 4.2024

# Restaurant & Café Drachenhäus

Peter & Alexander Hortig  
Maulbeerallee 4a  
14469 Potsdam

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