



Ihre Hochzeit

I N D E R G A R A G E D U P O N T

Feiern Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben an einem ganz besonderen Ort. Im liebevoll restaurierten Ambiente der historischen Tankstelle an der Glienicker Brücke.

Ob Champagner-Empfang, festliches Menü oder traumhaftes Buffet, bei uns bleibt kein Wunsch unerfüllt.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen für die Planung Ihrer Veranstaltung einzuholen. Gerne beraten wir Sie professionell von Speisen und Getränken bis hin zur Planung des gesamten Ablaufes.

Dabei ist es uns sehr wichtig auch Ihre Ideen sowie Wünsche in die Planung mit einzubringen.

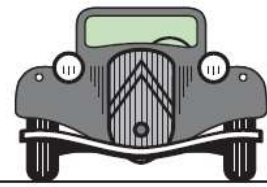
Die malerische Kulisse an der Glienicker Brücke und der angrenzenden Schloßpark Glienicke, die liebevollen Dekorationen und unsere serviceorientierten Mitarbeiter machen die „Garage du Pont“ zu einem besonderen Veranstaltungsort.

Wir zeigen Ihnen in dieser Mappe nur einen Teil unserer Menü- und Buffet-Vorschläge. Eine Kombination oder individuelle Planung ist selbstverständlich möglich.



GARAGE DU PONT

Automobiles Café Restaurant



Der Empfang

Sekt Cavalier Brut

Les Caves Wissembourg

frische Frucht mit feiner Perlage

0,75 l | 26,00 €

Crémant du Jura Brut

Domaine Pignier

Duft nach Walnuss und Landbrot, beeindruckende Mineralität und Länge

0,75 l | 49,00 €

Champagner Moët & Chandon

Brut Imperial

Aroma von Zitrusfrüchten und Apropokosen mit floralen Noten und Vanille

0,75 l | 85,00 €

Abrechnung erfolgt nach Verbrauch bzw. pro angebrochener Flasche.

Kaffee und Kuchen

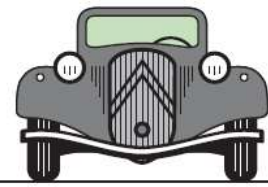
2 Sorten Blechkuchen nach Wahl, Sahne, Filterkaffee, Tee und heiße Schokolade für die Kinder in beliebiger Menge

pro Person 10,50 €

Hochzeitstorte

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten von unserem Konditor um sich in gewohnter Garage du Pont Qualität eine Hochzeitstorte zusammen stellen zu lassen.

Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte von Ihrem eigenen Konditor liefern lassen möchten bieten wir Ihnen die Möglichkeit Filterkaffee, Tee und heiße Schokolade in beliebiger Menge für 6,50 € pro Person dazu zu buchen.



Getränke

Hier bieten wir Ihnen mehrere Optionen an, aus denen Sie wählen können:

À la carte

Die Getränke (Softdrinks, Biere, Rot-/Weißweine, Kaffee, Tee, Säfte, Longdrinks etc.) werden von Ihren Gästen à la carte bestellt werden.

Verkleinerte Getränkekarte

Gerne erstellen wir Ihnen eine verkleinerte Getränkekarte.

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

Getränkepauschale I

Softgetränke, Faßbiere (Radeberger Pilsner, Schöfferhofer Hefeweizen), Flaschenbiere, Bier Mix

Rotweine: Côtes du Rhône, Merlot

Weißweine: Pinot Blanc, Chardonnay

Getränkepauschale I pro Person: 38,50 €

Dauer 6 h

Getränkepauschale II

Softgetränke, Faßbiere (Radeberger Pilsner, Schöfferhofer Hefeweizen), Flaschenbiere, Bier Mix

Rotweine: Côtes du Rhône, Merlot

Weißweine: Pinot Blanc, Chardonnay

Heißgetränke: Espresso, Kaffee, Cappuccino, Tee

Digestifs: Ramazotti, Jägermeister, Calvados

Getränkepauschale II pro Person: 43,50 €

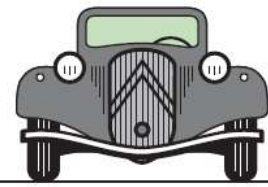
Dauer 6 h

Longdrinks

Möchten Sie Ihren Gästen auch Longdrinks mit anbieten, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Sie können zwischen folgenden Longdrinks wählen:

Longdrinks:

Whiskey-Cola (Jim Beam, Coca Cola)	0,3 L	6,00 €
Vodka-Cola / Orange (Absolut, Cola Cola / Orangensaft)	0,3 L	6,00 €
Gin-Tonic (Gordons, Tonic Water)	0,3 L	6,00 €
Cuba Libre (Havana Club 3 Años, Limette, Coca Cola)	0,3 L	6,00 €
Campari Orange	0,3 L	6,00 €



Buffet

Garage du Pont Buffet

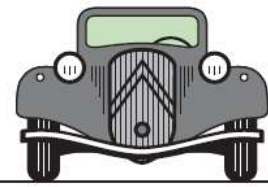
Suppe	Zwiebelsuppe	
Vorspeise	Wald- und Wiesensalat mit französischer Vinaigrette Rillettes Maison vom Kräuterschwein mit Baguette und Cornichons Französische Käseplatte mit Feigensenf	
Hauptgänge	Loup de Mer - gebratener Wolfsbarsch mit französischem Kolonialgemüse und Aioli Côtelette aux Cidre vom Havelländer Bio-Apfelschwein in Cidresauce mit Apfelscheiben an gerösteten Rosmarinkartoffeln	
Dessert	Mousse à l'orange Crème Brûlée „ Garage du Pont“	pro Person 46,00 €

Französisches Landbuffet

Vorspeisen	Salate der Saison mit französischem Dressing Tomatensalat mit roten Zwiebeln Schinkenröllchen mit grünem Spargel Französische Wurstplatte mit Oliven Verschiedene Brotsorten mit Butter	
Suppe	Französische Landzwiebelnsuppe	
Hauptgang	Coq au Vin Blanquette vom Kalb mit Champignonsauce Thymiankartoffeln Mandelkroketten	
Dessert	Französische Käseplatte mit Feigensenf Schokoladenmousse mit Erdbeeren Obstsalat mit Vanillesauce	pro Person 44,00 €

Mediterranes Buffet

Vorspeisen	Salatbuffet mit Dressing Antipastiplatte Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto Italienische Salami mit Oliven und getrockneten Tomaten Zucchinirollchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse Mediterraner Brotsalat Brot und Butter	
Hauptgang	Gebratenes Kalbsrückensteak Lachsfilet mit Oliventapenade Mediterranes Gemüse Tomatenrisotto Rosmarinkartoffeln	
Dessert	Italienische Käseplatte mit Feigenmarmelade Panna Cotta mit Mango Sauce Obstsalat	pro Person 44,00 €



Mediterranes Buffet II

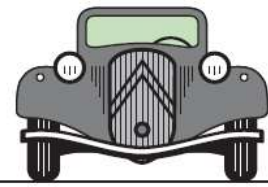
- Vorspeisen** Antipasti –Platte
Scampi mit Ajoli und Rucola
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto
Salatbuffet mit Dressing
Italienische Salami mit Oliven
Mediterraner Brotsalat
Zucciniröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse
Brotbuffet mit Olivenöl und Butter
- Hauptgang** Gnocchi mit provenzalischem Gemüse
Schweinefilet mit Tomate, Mozzarella überbacken an Spagetti mit Basilikum Pesto
Gebratenes Lachsfilet mit Zuckerschotengemüse an Polenta
- Dessert** mediterrane Käseplatte mit Feigenmarmelade
Panna Cotta mit Mango Sauce
Obstsalat
Schokoladenmousse mit Waldbeeren

pro Person 43,00 €

Berliner Buffet

- Suppe** Brotsuppe vom reisenden Franzosen
- Vorspeisen** Heringshäckerle mit Gurken und Hering in Berliner Weiße
Hausgebeizter Lachs vom norwegischen Gast
Brandenburger Käsesalat auf grünem Salatbuffet
Bouletten mit spreewälder Essiggemüse
Hausgemachter Kartoffelsalat
Schmalz, Butter und Berliner Brotspezialitäten
- Hauptspeisen** Havelflußkrebse
Schweinekrustenbraten
Teltower Rübchen
Wilder Reis
Lorbeerkaroffeln
- Dessert** Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben, Oliven, Frischkäse und Baguette

pro Person 38,00 €



Jagdbuffet

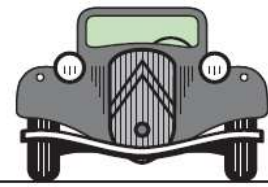
Suppe	Kartoffelsteinpilzsuppe
Vorspeisen	Salatbuffet mit verschiedenen Dressings Waldpilzsalat Garnelencocktail Geräucherte Forelle und Lachs Pregitzer Wildschinken mit Melonenkugeln Brotbuffet
Hauptspeisen	Fasanenbrust auf Steinpilzrahm Schweinemedallions mit holländischer Sauce Wirsinggemüse in Rahm Mandelbroccoli Kartoffelgratin Kartoffelbällchen
Dessert	Waldbeergrütze mit Vanillesauce Frisches Obst Heimische Käseauswahl

pro Person 42,00 €

Grillbuffet

Vorspeisen	Salat der Saison mit französischem Dressing Hausgemachter Gurken- und Tomatensalat Verschiedene Sorten Brot mit Butter
Vom Grill	Garnelenspieße Schweinenackensteak mit Barbecuesauce Maispoulardenbrust mit Currysauce Rostbratwurst mit Senf und Ketchup Rumpsteak mit Kräuterbutter
Beilagen	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Kartoffelgratin Sommerliches Gemüse – Möhren, Grilltomate, Brokkoli
Dessert	Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis Französische Käseplatte Crème Brûlée

pro Person 42,00 €



Menü

Menü J04

Vorspeise	Flusskrebssoufflé mit Hechtklößen
Hauptgang	Gespickter Seeteufel an Champagnersauce, auf Morchel-Karotten-Gemüse mit Jasminreis ODER Rinderfilet unter der Reblocherhaube mit Pfifferlingen und La Ratte Kartoffeln
Dessert	Ananas Capacchio mit Granny Smith Sorbet

Menü J05

Vorspeise	Sellerie-Karottencremesuppe
Hauptgang	Maispouardenbrust gefüllt, unter einer Salzkruste in Cherrysauce, Gemüse der Saison und Waffelkartoffeln
Dessert	Cassismousse auf Vanilleschaum

Menü J06

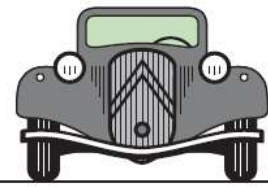
Vorspeise	Pikante Gemüsecremesuppe
Hauptgang	Rosa Lammkeule mit Lavendel dazu Bohnenbündel, geschmorte Grilltomaten und Kartoffel- gratin
Dessert	Joghurtcreme mit frischen Früchten und Karamellfäden garniert

Menü J07

Vorspeise	Flusskrebssoufflé mit Gemüserauten, Krebschwänzen und frischen Gartenkräutern
Hauptgang	Exotisch gebeizte Entenbrust mit Sternanisauce, Mandelbroccoli und einem Kartoffelrösti
Dessert	Tamarillomousse auf Kapstachelbeerensauce

Menü J08

Vorspeise	Knusprige Garnelentasche mit Shiitake-Pilzen auf Safransauce
Hauptgang	Perlhuhnbrust gefüllt mit Traubenpesto im Schinkenmantel, gebratene Feigen und Dau- phinkartoffeln
Dessert	Zweierlei hausgemachtes Parfait auf Früchten



Menü J09

Vorspeise	Honigmelone mit Parmaschinken und frisch gehobeltem Parmesan
Hauptgang	Täubchen gefüllt mit Steinpilzrisotto dazu glasiertes Gemüse
Dessert	Mascaponecreme auf Moccasauce umlegt mit frischen Früchten

Menü J10

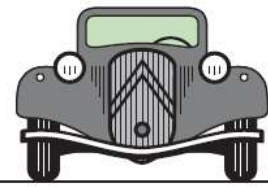
Vorspeise	Cherrytomatenconsommé mit Basilikumklößchen und Grissini
Hauptgang	Kalbsfilet gebraten auf Morchelrahm, glasierte Zuckerschoten und Trüffelkartoffeln
Dessert	Quarkmousse im Crepemantel auf Himbeersauce

Menü J11

Vorspeise	Fasanenbrust auf Ruccolasalat mit Walnuss-Balsamico-Dressing und Cherrytomaten
Suppe	Tomatenconsommé mit Quarkklößchen und frischem Basilikum
Hauptgang	Filet von Lachs und Zander auf Gemüsestroh an zweierlei Saucen von Kaviar und Hummer, dazu Basmatireis
Dessert	Erdbeer-Orangen-Mousse auf zweierlei Schokoladensauce

Mitternachts-Snack

Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Baguette	pro Person: 7,50 €
Currywurst mit Sauce und Baguette	pro Person: 8,50 €
Kleine Boulettchen mit Kartoffelsalat	pro Person: 8,50 €
Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener	pro Person: 8,50 €
Waldpilzsuppe mit gebratenen Schinkenwürfeln	pro Person: 7,50 €



Pauschalangebote

Garage du Pont „Exklusiv“

Getränkepauschale I

Berliner Buffet

Wahlweise Kaffee & Kuchen oder Mitternachtssnack

pro Person 80,00 €

Garage du Pont „Premium“

Empfang - Sekt Cavalier Brut

Kaffee & Kuchen

Getränkepauschale I

Mediterranes Buffet I

Mitternachtssnack

pro Person 100,00 €

Garage du Pont „Traumhochzeit“

Empfang - Sekt Cavalier Brut

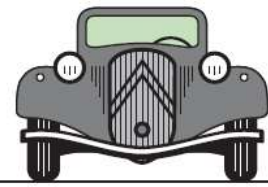
Kaffee & Kuchen

Getränkepauschale II

Spezial Buffet

Mitternachtssnack

pro Person 130,00 €



Musik

Egal ob Live-Musik, DJ oder Ihre eigene Playlist, sie sagen uns Ihre Wünsche und wir kümmern uns darum.

Unser Haus verfügt über eine Sonos Musikanlage, somit kann Musik als MP3 oder Playliste mitgebracht werden. Hier empfiehlt es sich diese nach Möglichkeit 1 – 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn uns zukommen zu lassen.

Visagistin

Gerne vermitteln wir Ihnen eine professionelle Visagistin und Stylistin für Ihr perfektes Hochzeits-Make-up und Hochzeitsfrisur

Fotos

Gerne vermitteln wir Ihnen eine professionelle Fotografin die den schönsten Tag in Ihrem Leben für immer fest hält

Hochzeitsauto

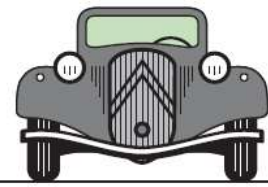
Citroen DS21 Cabrio von Henry Chapron Baujahr 1968

Schwarz, schwarzes Leder

Preis: 480 € /1h (incl. Fahrer)

Preis: 600 € /2h (incl. Fahrer)





Dekoration



In unserer Eventhalle verfügen wir über 10 runde Bankett-Tische für 8-9 Personen.

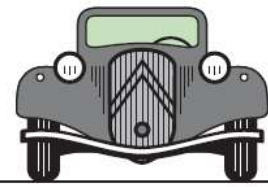
In unserer Weinlounge stehen Ihnen Tafel-Tische für maximal 23 Personen zur Verfügung.

Alle Tische sind ausgestattet mit Avocado farbigen Stilkerzen, Besteck lt. Menüauswahl und Avocado farbigen 3-lagigen Zellstoffservietten.

Optional bieten wir Ihnen weiße Kerzen, weiße Stoffservietten und weiße Stuhl – Hussen für Ihre Feier an. Wenn Sie andere Wünsche haben besprechen Sie diese einfach mit uns.

Gerne gestalten wir für Ihre Feier auch Menü- und Getränkekarten.





Hochzeitsplaner

Wenn Sie ein kostenloses und unverbindliches Angebot von uns erhalten möchten füllen Sie bitte die nächsten Seiten so vollständig wie möglich aus und schicken sie uns per Post, per e-Mail an m.roeser@garagedupont.de oder per Fax an 0331 87 09 32 74.

Vor-, und Nachname

Telefonnummer

E-Mail Adresse

Datum der Hochzeit

Beginn der Feier

Personen

Empfang: Ja Prosecco Sekt Champagner/Crémant
 Nein

Kaffee & Kuchen Ja 10,50 € p.P. 6,50 € p.P.
 Nein Kontaktdaten v. Konditor eigene Torte

Speisen: Menü 2-Gang 3-Gang 4-Gang
 Buffet

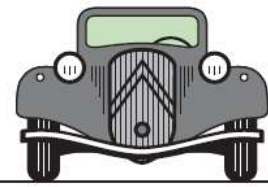
Menü/Bufetbezeichnung: _____

Pauschalangebot Exklusiv Premium Traumhochzeit

Bestuhlung: weiße Stuhl Hussen Preis pro Stück: 4,90 €

Tische: Rund Kostenfrei
Tafel bis 25 Personen Kostenfrei

Tischwäsche: Stoffservietten Preis pro Stück: 2,50 €
Papierservietten Kostenfrei
Kerzen weiß grün andere



Ablaufplan:	Empfang	_____	Uhr
	Kaffee und Kuchen	_____	Uhr
	Start Food-Service	_____	Uhr
	Ende Food-Service	_____	Uhr
	Ende der Veranstaltung	_____	Uhr

- Getränke**
- | | | | |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | a la carte | <input type="checkbox"/> | Getränkepauschale II |
| <input type="checkbox"/> | Getränkepauschale I | <input type="checkbox"/> | Cocktails |
| <input type="checkbox"/> | Longdrinks | | |

Bitte beachten Sie, dass die Rechnungsgrundlage die zuletzt Vertraglich festgehaltene Personenanzahl ist.

Menükarten **Preis pro Menükarte: 2,50 €**

Fotografin Kontaktdaten zusenden

Visagistin Kontaktdaten zusenden

Hochzeitsauto

Sonstiges



GARAGE DU PONT

Automobiles Café Restaurant

HISTORISCHE TANKSTELLE AN DER GLIENICKER BRÜCKE
BERLINER STRASSE 88 · 14467 POTSDAM · TEL 0331 · 870932-72
WWW.GARAGEDUPONT.DE

Ihr Ansprechpartner:

Miriam Röser
Event-Managerin

E-Mail: m.roeser@garagedupont.de

Tel. +49 (0)331-870932-72

Fax: +49 (0)331-870932-74