



Heiraten im Schmelzwerk der historischen Sarotti-Höfe

Feiern Sie den **schönsten Tag des Lebens im Schmelzwerk der historischen Sarotti-Höfe**, die mit ihrer über 150-jährigen Geschichte und der denkmalgeschützten Architektur so manches Herz höher schlagen lassen.

Spitzenkoch Markus Herbicht verwöhnt Sie und Ihre Gäste vor Ort mit seiner modernen **Hauptstadtküche - made in Berlin**. Dabei haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Menüs und Buffets. Der **Qualitäts-Enthusiast** arbeitet ausschließlich mit den besten Produkten und genau die stehen bei seinen Gerichten grundsätzlich im Vordergrund. Darüber hinaus nimmt sich der gelernte Koch wirklich noch Zeit für seine Kreationen. Und so schmoren aromatische Fleischgerichte ganz langsam in schweren, gusseisernen Töpfen, während die Jus noch wie bei der Großmutter angesetzt wird. Glutamat und andere Geschmacksverstärker sind dabei selbstverständlich tabu, ebenso wie Fisch aus Aquakulturen, Gänsestopfleber und Fleisch aus nicht artgerechter Haltung. Darüber hinaus ist es für **Markus Herbicht** selbstverständlich, saisonal und, wann immer möglich und sinnvoll, mit Produkten aus der Region zu kochen. Als begeisterter Weltenbummler nimmt er sich jedoch gleichzeitig die Freiheit, internationale Einflüsse zu nutzen und diese in seine Kreationen einfließen zu lassen.

Bis zu **160 Personen** finden im Schmelzwerk ganz bequem Platz, um Ihren wichtigen Tag zu feiern. Selbstverständlich ist auch eine **Tanzfläche** einkalkuliert, so dass Sie nach dem Essen bis in die frühen Morgenstunden das Tanzbein schwingen können. Darüber hinaus kümmern wir uns natürlich um eine festliche Dekoration, Unterhaltung in Form eines DJs oder einer Band, den Service vor Ort und alle anderen Aspekte, die Ihr Fest zu einem **unvergesslichen Erlebnis** werden lassen.

Bitte finden Sie nachfolgend unsere verschiedenen Angebote und Pauschalen sowie einige Informationen zur Location.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte per Email an info@schmelzwerk-berlin.de.



Unsere Hochzeitspauschalen für 2015

„Schmelzwerk, Sarotti und Kreuzberg“ für 40 – 160 Personen

Pauschale „Kreuzberg“

4-Gänge Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet
siehe Beispiele

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wunsch ein.

Getränke zum Menü/ Buffet

Qualitäts Weißwein & Rotwein – nach unserer Empfehlung

Ratsherrn Premium Pilsner

Alkoholfreie Softgetränke

Mineralwasser Medium

Vaihinger Säfte

Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten

Im Angebot enthalten

Raummiete

Speisen und Getränke

Tanzfläche

Leinwand

Küchen- und Service-Personal

Stühle & rechteckige Restauranttische

weiße Tischdecken

Stoffservietten

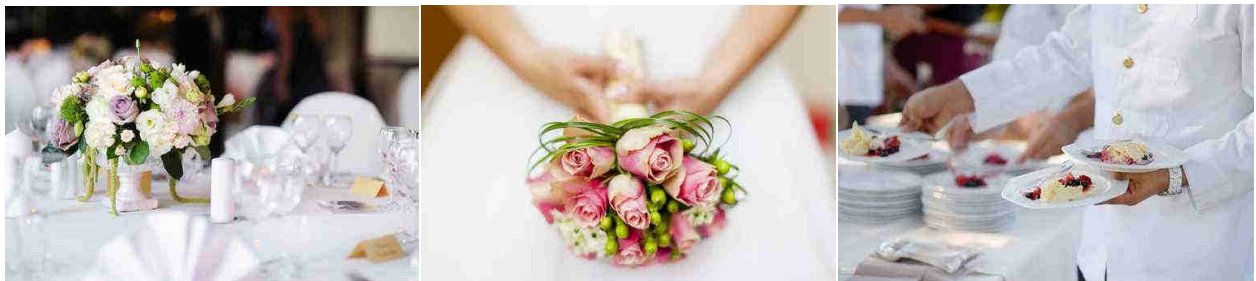
Stehtische mit weißen Hussen

kleine Kerzenleuchter

Musikanlage

Garderobe ohne Haftung

Endreinigung/Müllentsorgung



Hochzeitsmenü - "Kreuzberg"

Eingelegtes Uckermärker Ur-Gemüse
Büffelmilchricotta, Koriander-Ayran, Wiesensalat

oder

Hochzeitssuppe
Flädle, Schnittlauch, Maultaschen

Zitronengrassorbet
Himbeercoulis, wilder Basilikum

Filet vom Havelländer Bio-Apfelschwein
Petersilienschaum, Steinchampignons, Kartoffel-Lauch-Tarte

oder

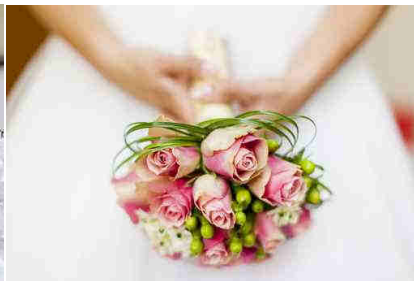
Schmorbraten vom Brandenburger Weiderind in Spätburgunderjus
Waldpilze, Trüffelspätzle, Uckermärker Ur-Gemüse

Pfirsich Melba nach Markus Herbicht

oder

Gekühlte Creme Catalana mit Naturzucker gebläht
marinierte Waldbeeren, Buttermilcheis

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ausschließlich mit einem einheitlichen Menü für alle Gäste arbeiten können. Selbstverständlich gibt es Alternativen für Vegetarier oder Gäste mit Unverträglichkeiten.



Büffet – "Kreuzberg"

Vorspeisen

Tatar vom geräucherten vom Müritzer Bachsaibling

Radieschen, Melone, Spreewälder Gurken,
Dill-Creme-Fraiche

Kleine Pellkartoffeln

Spreewälder Leinöl, Bio-Quark mit Fürstenberger Wiesenkräuter

Kalbsfleischboulette

mit hausgemachtem Ketchup und Senf

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Berliner Kartoffel-Lauch-Suppe

Fürstenberger Wildknacker,
Schnittlauch-Schmand

Natursauerteigbrot

von der Kreuzberger Hausbäckerei,
natives Meersalz aus Portugal
und Olivenöl aus Kreta

Hauptspeisen

Geschnetzeltes vom Linumer Kalb

Spätzle, Karotten-Ingwer-Gemüse, Waldpilze

Krosser Rücken vom Saalower Bioferkel

Erbsen-Spargel-Gemüse, Meerrettich-Kerbel-Sauce

Kartoffelkissen mit glasiertem Lauch und Zuckerschoten

Tomatenfond, heimischer Ziegenkäse

Nachspeisen

Original Sarotti Schokoladenterrine

mit Karamell Aprikosen und Buttermilch-Mango-Sauce

Apfelküchle vom Werderaner Saftapfel

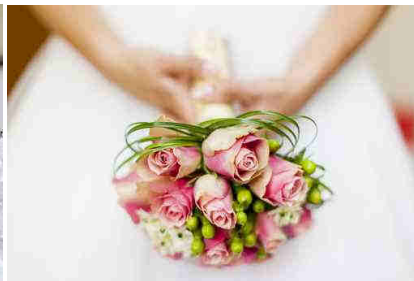
Karamell Eiscreme

Muttis Vanillepudding mit geschlagener Demeter Sahne

marinierte Beeren und Früchte

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe



Pauschale „Schmelzwerk“

5-Gänge Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet

siehe Beispiele

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wunsch ein.

Getränke zum Menü/ Buffet

Qualitäts Weißwein & Rotwein – nach unserer Empfehlung

Ratsherrn Premium Pilsner

Alkoholfreie Softgetränke

Mineralwasser Medium

Vaihinger Säfte

Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten

Im Angebot enthalten

Raummiete

Speisen und Getränke

Tanzfläche

Leinwand

Küchen- und Service-Personal

Stühle & rechteckige Restauranttische

weiße Tischdecken

Stoffservietten

Stehische mit weißen Hussen

kleine Kerzenleuchter

Musikanlage

Garderobe ohne Haftung

Endreinigung/Müllentsorgung



Pauschale „Sarotti“

Aperitif zum Empfang in unserer Bar/ bei schönen Wetter im historischen Innenhof

Winzersekt mit hausgemachten Pfirsichpürree und Zitronengras, Aperol Spritz,
frisch gepresster Apfel und Orangensaft, Mineralwasser

Geröstete Nüsse, verschiedenen Snacks und Fingerfood

5-Gänge Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet

siehe Beispiele

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wunsch ein.

Getränke zum Menü/ Buffet

Winzersekt

QualitätsWeißwein & Rotwein - nach Verkostung

Ratsherrn Premium Pilsner

Weißbier

Alkoholfreie Softgetränke

Mineralwasser Medium

Vaihinger Säfte

Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten

Im Angebot enthalten

Raummiete

Speisen und Getränke

Tanzfläche

Leinwand

Küchen- und Service-Personal

Stühle & rechteckige Restauranttische

weiße Tischdecken

Stoffservietten

Stehtische mit Hussen

kleine Kerzenleuchter

Musikanlage

Garderobe ohne Haftung

Endreinigung/Müllentsorgung



Hochzeitsmenü – Beispiele für Pauschale "Schmelzwerk und Sarotti"

Karotten – Safransuppe
 Gebratene Jakobsmuschel
 und Maispoulardenspieß

oder

**Caponata von Ofen Aubergine,
 Tomate und Rosine**
 Basilikum Ayrans

oder

Tatar vom Rottstocker Bachsaibling
 Avocado, Dill Creme Fraiche , Bachblütensalat

Gegrillte Wildwassergarnele
 in gelbem Paprikaschaum
 auf exotischem Ratatouille

oder

Gebackener Kabeljau
 Rahmgurkensalat, Sauerampfer- Remoulade

Zitronengrassorbet
 Himbeercoulis, wilder Basilikum

Im ganzen gebratener Milchkalbsrücken
 Erbsen-Estragon-Schaum, Uckermärker Ur-Gemüse, Mediterranes Kartoffelpüree

oder

Geschmorte Backe und Filet vom simmenthaler Rind
 Madeirajus,
 Kartoffel-Lauch-Gratin, Ingwer-Karotten, Blattspinat

Gekühlte Creme Catalana
 mit Naturzucker gebläht
 marinierte Waldbeeren, Buttermilcheis

oder

Topfenknödel auf eingeweckten Aprikosen
 Tonka Bohne- Vanillesauce, Karamelleiscreme



Büffet – Beispiel für Pauschale "Schmelzwerk und Sarotti"

Vorspeisen

Eingelegtes heimisches Antipasti Gemüse

Fenchel, Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons

Tatar und Sashimi vom Rottstocker Bachsaibling

Avocado, Dill Creme Fraiche

Uckermärker Ur- Tomate und Büffelmilchricotta

leichte Senfmarinade, Ananasminze

Gegrillte Wildwassergarnelen

Olivöl, Junger Knoblauch, Thymian und Meersalz

Karotten – Safransuppe

Gebratene Jakobsmuschel und Maispoulardenspieß

Hauptspeisen

Langsam gegartes Schulter-Scherzl vom Linumer-Milchkalb

Rheingauer Rieslingsauce, Bio-Linda Rosmarin-Kartoffeln

Pochierter Sankt Patrick Lachs im Champagnersud

auf Safran Risotto

Gnocchi mit Lauch und Zuckerschoten

geriebener Bergkäse, gebackener Salbei

Nachspeisen

Erdbeeren mit Mascarpone-Creme

Bitterkakao und weißer Schokolade

Topfenknödel mit eingeweckten Aprikosen

Tonkabohne Vanille Schaum

Sarotti Schokoladenterrine

Gekühlte Moccasauce



Bilder www.cafelaelia.de

EXTRAS

Kaffee/ Kuchen/ Torte
für 2 Stunden von 16:00 – 18:00 Uhr
Kaffee / Tee und Kuchen
Hochzeitstorte

Zum Empfang
in unserer Bar/ bei schönen Wetter im historischen Innenhof
Winzersekt oder Prosecco
Champagner
Canapées
Geröstete Nüsse vom Neuköllner Nussdepot

Dekoration
Stuhl-Hussen
Blumen/Tischdekoration

Technik und Musik
Beamer
Mikrofon
Musiktechnik für DJ
DJ oder Band

Bar
Longdrinks, Cocktails und Digestif

Mitternachtssnack
Berliner Currywurst mit Schrippe
oder
Variation von Rohmilchkäse
Sauerteigbrot, Traubenchutney und Feigensenf