

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe



TAGUNGSPAUSCHALEN

INHALTSVERZEICHNIS

TAGEN IM SCHMELZWERK	3
PAUSCHALEN	4
PAUSCHALEN	5
FAKTEN	6
KONTAKT	7



TAGEN IM SCHMELZWERK

Tagen Sie im **Schmelzwerk** in den **historischen Sarotti-Höfen**, die mit ihrer über 150-jährigen Geschichte und der **denkmalgeschützten Architektur** viel Raum für **kreative Gedanken** und effiziente Meetings 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 werden. 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 gemeinsam zu denken, zu diskutieren und Entscheidungen zu treffen. 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



TAGUNGSPAUSCHALEN



Frühstückspauschale - 4 Stunden

Getränke

Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft,
Softgetränke Vital-Smoothie von Urkarotte,
Ingwer, Bitterorange, Limette und Olivenöl
Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten

Speisen

Butter Croissant mit hausgemachter
Erdbeermarmelade
Belegte Natursauerteigbrote, vegetarisch
und herzhaft
Bio-Joghurt mit Früchten und Knuspermüsli

25,00€ pro Person + 450,00€ Raummiete



Halbtagespauschale - 4 Stunden

Begrüßung

Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten
Butter Croissant mit selbstgemachter Erdbeermarmelade

Auf den Tischen

Getränke und Snacks: Mineralwasser, Saft, Softgetränk , Geröstete Nüsse

Kaffeepause in der Lounge

Vital Smoothie von Urkarotte, Ingwer, Bitterorange, Limette und Olivenöl,
Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten,
Belegte Natursauerteigbrote, vegetarisch und herzhaft
Bio-Joghurt mit Früchten und Knuspermüsli

Lunch-Buffer

Suppe nach Saison wie z.B. Spargel, Pfifferling, Kürbis, Waldpilze, etc.
Regionales Hauptgericht und Vegetarische Alternative wie z.B. Geschnetzeltes vom Havelländer
Landgockel mit Karotten-Ingwer-Gemüse Vegetarische Gnocchi mit Salbeibutter, geschmolzenen
Tomaten, Rucola und Bergkäse
Saisonales Dessert wie z.B. Fürstenberger Rote Beeren mit Mandelschaum

35,00€ pro Person + 450,00€ Raummiete

TAGUNGSPAUSCHALEN



Tagespauschale - 8 Stunden

Begrüßung

Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten Butter Croissant mit hausgemachter Erdbeermarmelade

Während der Tagung

Getränke und Snacks:
Mineralwasser,
Saft, Softgetränke
Geröstete Nüsse

Kaffeepause am Vormittag in der Lounge (bei schönem Wetter auf der Hofterrasse)

Vital Smoothie von Urkarotte, Ingwer, Bitterorange, Limette und Olivenöl
Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten
Belegte Natursauerteigbrote, vegetarisch und herzhaft
Bio-Joghurt mit Früchten und Knuspermüsli

Lunch-Buffer

Suppe nach Saison wie z.B. Spargel, Pfifferlinge, Kürbis, Waldpilze, etc.
Regionales Hauptgericht und vegetarische Alternative wie z.B. Geschnetzeltes vom Havelländer Landgockel mit Karotten-Ingwer-Gemüse Vegetarische Gnocchi mit Salbeibutter, geschmolzenen Tomaten, Ruccola und Bergkäse
Saisonales Dessert wie z.B. Fürstenberger Rote Beeren mit Mandelschaum

Während der Tagung

Getränke und Snacks:
Mineralwasser, Saft, Softgetränk
Salziges Gebäck

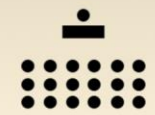
Kaffeepause am Nachmittag in der Lounge (bei schönem Wetter auf der Hofterrasse)

Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten
Hausgemachte Rhabarber -Himbeerlimonade Geeiste Beeren und Früchte mit marokkanischer Minze
Ofenfrischer Brioche mit Himbeeren und flüssiger Sahne

45,00€ pro Person + 900,00€ Raummiete

FAKTEN

RAUMKAPAZITÄTEN



	Raummaße in Metern			In m ²	Bestuhlungsvarianten - max. Personenanzahl					
	Länge	Breite	Höhe		Fläche	Empfang/Flying	U-Form	Gala (rund)	Gala (Tafeln)	Parlament
Bar	12	5,60	4,20	65	80			28		
Tagungsraum	13	11,98	4,20	155	199	40	100	160	100	180
Terrasse	15	4		60	150					
Extraraum	10	9	3,60	90		30			50	80

STANDARDS RAUMMIETE

- ✓ Auf- und Abbau
- ✓ Service und Küchenpersonal
- ✓ Bar mit Lounge
- ✓ Innenhof mit Terrasse im Sommer
- ✓ vorhandene Tische und Stühle
- ✓ Leinwand ca. 4x4 Meter
- ✓ W-Lan
- ✓ Raucherbereich Außen
- ✓ Garderobe ohne Haftung
- ✓ Musikanlage
- ✓ Endreinigung
- ✓ Müllentsorgung

EXTRAS

Bühne

z.B. 3x2 m, 40 cm mit einer Stufe,
Teppichboden und Skirting

ab 490,00 €

Beamer

ab 150,00 €

Flipchart inkl. 1 Block (20 Blatt)

25,00 €

Moderationswand mit grauer Oberfläche

25,00 €

Moderatorenkoffer

29,00 €

Give Away z.B Sarotti-Schokoladen-Set auf Anfrage

KONTAKT

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Veranstaltung zu einem **unvergesslichen Event** zu machen, **Emotionen** zu schaffen, **Leidenschaft** und **Gastfreundschaft** zu vermitteln, Erwartungen **zu übertreffen**. Nachhaltige **positive Erinnerungen** für Ihre Gäste und für Sie als **Gastgeber** - das sind **unsere Versprechen**.

Für Rückfragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Ihre

Gerli Kinz

Event & Sales Manager

gerli.kinz@schmelzwerk-berlin.de

Christin Regner

Event & Sales Assistant

veranstaltung@schmelzwerk-berlin.de

Liv Johannsohn

Event & Sales Manager

liv.johannsohn@schmelzwerk-berlin.de

Mobil : 0159 04021451

Tel : 030 55628808

ANFART

...mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln

U-Bahnhof MEHRINGDAMM

U6 aus Richtung Stadtmitte, S+U Friedrichstraße, Tegel und Platz der Luftbrücke, S Tempelhof, Mariendorf U7 aus Richtung S Neukölln, Rudow und S Yorckstraße, Charlottenburg, Spandau

Metro Bus M19 aus Richtung Kurfürstendamm, Grunewald Bus 140 aus Richtung U Kottbusser Tor, S Ostbahnhof

...mit dem Auto

A100 Abfahrt Tempelhofer Damm/Potsdamer Platz in Fahrtrichtung City. Der Tempelhofer Damm geht nach dem Flughafen Tempelhof über in den Mehringdamm. Wir befinden uns nach 500 Metern auf der rechten Seite.

SCHMELZWERK
Sarotti-Höfe

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55
10961, Berlin-Kreuzberg