



Tagen im Schmelzwerk der historischen Sarotti-Höfen

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



Unsere 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

Halbtagespauschale - 4 Stunden

Begrüßung

Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten
Butter Croissant mit selbstgemachter Erdbeermarmelade

Auf den Tischen

Getränke und Snacks:
2 Mineralwasser, 1 Saft, 1 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, Ruccola und Bergkäse
Saisonales Dessert wie z.B.
Fürstenberger Rote Beeren mit Mandelschaum



Tagespauschale - 8 Stunden

Begrüßung

Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten
Butter Croissant mit hausgemachter Erdbeermarmelade

Während der Tagung

Getränke und Snacks:
2 Mineralwasser, 1 Saft, 1 Softgetränk
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:
2 Mineralwasser, 1 Saft, 1 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