

Hotel Berlin, Berlin

Bankettmappe

2024



Inhaltsverzeichnis

<i>Speisen</i>	<i>Seite</i>
Grazing Table	3
Berliner Buffet	4
Mediterranes Buffet	5
Low Carbon Buffet	6
Sommer Grill Buffet	7
Bowl Lunch	8
Fingerfood	9
Lunch Boxen	10
<hr/>	
Getränkeauswahl	11 -12
Getränkepauschalen	13
Allergene & Inhaltsstoffe	14
<hr/>	
Contact the Team!	15





Grazing Table

Brot ^{16,17,18,28}

Baguette
Pita
Schwarzbrot
Grissini

Aufschnitt ^{20,21,22,24}

Italienische Salami
Schwarzwälder Schinken
Trüffelschinken

Käse ^{2,16}

Edamer
Le Gruyere
Brie

Aufstrich

Hummus
mit Granatapfel ²⁸
Rote bete Hummus ²⁸
Kräuterquark ¹⁶
Butter ¹⁶
Frischkäse ¹⁶
Hausgemachte
Erdbeerkonfitüre

Gemüse

Gurkensticks
Karottensticks
Cocktailtomaten
Oliven ¹³

Obst

Feigen
Trauben
Pink Grapefruit
Kiwi
Honigmelone
Getrocknete
Aprikosen ⁹
Getrocknete
Pflaumen ⁹
Getrocknete
Apfelscheiben ⁹

Deko

Eukalyptus
Blumen
Rosmarin

* Buchbar von 30 - 60 Personen

59,00 € p. P



Berliner Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsalat
Berliner Art ^{1,16,21,22}

Werderaner Tomaten-Gurken-
salat mit Frühlingszwiebeln¹

Original Spreewälder
Gewürzgurken ¹

Blattsalate mit Beilagen
und Dressings ^{1,22}

Brotauswahl
mit Kräuterquark und
gesalzener Butter ^{16,17,18}

Hauptgänge

Berliner Kartoffelsuppe
mit gebratenen Mettenden
und Majoran ^{1,16,20,21,24}

Hausgemachte Berliner
Boulette mit Schmorzwiebeln
^{1,16,21,24}

Kleines Eisbein in Kümmeljus
^{1,16,20,21,24}

Currywurst ^{1,24}

Pellkartoffeln mit
Kräuterquark
und Leinöl ¹⁶

Brandenburger Gartengemüse
der Saison

Sauerkraut ^{1,16,20,21}

Erbsenpüree ¹⁶

Desserts

Hausgemachte
Berliner
Pfannkuchen ^{16,17,18}

Rote Grütze
mit Vanillesoße ¹⁶

Omas
Käsekuchen ^{16,17,18}

50,00 € p. P

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Italienischer Landschinken mit Cantaloupemelone, Mortadella und Salami ^{20,24}

Auswahl an Antipasti in Aromatica eingelegt, mit Schafskäse ¹⁶

Salat vom Hähnchen mit getrocknetem Gemüse und frischen Kräutern ¹³

Tomate Caprese mit Basilikumpesto ^{16,18}

Blattsalate mit Beilagen und Dressings ^{1,22}

Brötchen, Ciabatta und Baguette Auswahl mit Butter ^{16,17,18}

Hauptgänge

Weißer Bohnensuppe mit Chorizo und Bohnenkraut ^{20,21,24,30}

Mediterraner Kalbsrollbraten mit getrockneten Tomaten und Oliven ^{13,18,21,30}

Gebratenes Doraden Filet mit Safransauce ^{16,21,26,30}

Patatas bravas – Spanische Kartoffeln

Rote Bete Gnocchi mit Pinienkernen ^{16,18,25}

Zucchini-Paprikagemüse mit Thymian

Spaghetti Puttanesca ^{16,17,21,25,26,30}

Desserts

Tiramisu ^{1,16,17,18,25,30}

Gesalzene Karamellmousse ^{16,17,24,25,27}

Geschnittene Früchte mit Nüssen und Honig ^{16,18}

Tartufo ^{16,17,18,25,27,30}

52,00 € p. P



Low Carbon Buffet

Wir arbeiten mit Klimato zusammen, um die CO₂-Emissionen unserer Gerichte zu berechnen. Dieses Menü hat einen niedrigen CO₂-Fußabdruck¹.



Vorspeisen



Cous Cous Salat ¹

Sommerlicher Nudelsalat ^{16,17,18,22}

Gegrilltes Gemüse
in Olivenöl und Rosmarin

Blattsalate mit Beilagen
und Dressings^{1,22,21}

Pita Brot mit Butter,
Öl und Essig^{1,16,17,18,25}

Hauptgänge



Veganes Shawarma mit
Kokos Joghurt und Harissa ^{1,21}

Quinoapfanne mit Süsskartoffeln,
Ananas und Curry ¹

Karottensticks

Kleine Pellkartoffeln

Hanfbällchen
mit Veganer Mayo ^{1,17,18}

Desserts



Obstsalat

Regionaler
Blechkuchen ^{16,17,18}

* Buchbar von 30 - 300 Personen ¹ pro standardisierter 400g-Portion



45,00 € p.P



Sommer Grill Buffet

Vorspeisen

Süßkartoffel-Caesar-Salat
mit Trauben ^{1,16,21,22,25,26}

Gebackene Tomaten
mit Fetakäse und Melone ^{1,16}

Blattsalate mit Beilagen
und Dressings ^{1,22}

Brot und Brötchen
mit Butter und Öl ^{16,17}

Hauptgänge

Wähle deinen Burger:

- 100% Brandenburger
Rindfleisch Patty
- Pulled Pork ^{21,24}
- Lachs Patty ²⁶
- Avocado mit Sesam ²⁸

Dazu:

Zwiebeln, Salat, Tomate
und Gewürzgurke

Süßkartoffel Pommes ^{1,17,18}

Dips:

- Premium Ketchup¹
- Trüffelmayo ^{1,21,25}
- BBQ Soße ^{1,13,21,22}

Desserts

Crème Brûlée ¹⁶

Mascarpone
Crème mit frischen
Erdbeeren ^{16,17,18,25}

Obstsalat
mit Nüssen ¹⁸

Hausgemachter
Eistee



* Buchbar von Juni bis September nur in dem Tagungsraum B5 und im Gruppenrestaurant.
Buchbar von 30 - 200 Personen.

52,00 € p. P

Bowl Lunch

Menu 1

Rote Linsensuppe
mit Kokosmilch ²¹



Avocado Bowl ^{1,28}
mit Sushireis, Hummus, Harissa
Karotten, Römersalat Herzen,
Koriander & Granatapfelkerne

Mango Bowl ^{1,28}
mit schwarzen Bohnen,
Süßkartoffeln, Römersalat -
Herzen, Brokkoli & Sesam



Gesalzenes
Karamellmousse ^{1, 16, 24,25}
Ananas mit Zitronenöl

Menu 2

Süßkartoffel- Suppe ^{16,18}
mit Edamame und Erdnüssen



Kimchi Bowl ^{1,12}
mit Sushireis, marinierten
Gurken, Roten Zwiebeln,
Mungo Sprossen, Römersalat -
Herzen & Koriander

Taco Bowl ^{1,17,18}
mit Avocado, rote Bohnen,
Römersalat, Mais, Tomaten
& Tortilla Chips



Caipirinha Creme mit
Cachaça ^{1,16,24}
Melonenwürfel

28,00 € p. P

28,00 € p. P

* Buchbar von 10 - 80 Personen.



Fingerfood

Es würden 7 Teile pro Person berechnet.

Menü 1

Papaya Salat mit Koriander,
Erdnüssen und Chili ^{1,12,18,26,28}

Caesar Salad mit
gehobeltem Parmesan
^{16,17,18,25,26}

Zweierlei Hummus
mit Brotstick ^{1,16,17,18}

Buntes Wurzelgemüse
mit Wasabi-Mayo ^{1,16}

Reuben-Sandwich ^{1,16,17,18,21,22}

Chicken Chili -
Cheese Burger ^{1,16,17,18,21,22}

Ananas - Kiwi Salat

Crème Brûlée ^{16,17,18}

Kirsch & Mascarpone
Crème ^{16,17,18,24,25}

Menü 2

Feta auf Melone ¹⁶
Asiatische Somerrolle
mit Glasnudeln, Koriander
und Salat ^{1,21}

Krabbenbrot mit Lachs,
Wasabi-Mayo und
Koriander ^{1,25}

Berliner Currywurst ^{1,24}

Reuben Sandwich ^{1,16,17,18,22}

Doppelt gebackenes
Hühnchen mit Erdnüssen
und Koriander ^{1,17,18,27,28}

Vakuumierte Ananas
mit Zitronenöl
und Pinienkernen ¹⁸

Schaumkuss
mit Passionsfrucht ^{16,18}

Karottenkuchen ^{16,17,18}

*Ab 20 Personen.

35,00 € p. P

40,00 € p. P



Lunch Boxen*

von 1 – 350 Stück

Burrito Box

Mexikanischer Burrito
gefüllt mit Quinoa,
Avocado, Hähnchen,
Schwarzen Bohnen
und Tomatillo Sauce,
Sour Cream Dip und
einem Getränk



Veggie Burrito Box

Mexikanischer Burrito
gefüllt mit Quinoa, Avocado,
Tofu, Schwarzen Bohnen
und Tomatillo Sauce,
Sour Cream Dip
und einem Getränk

*+ 4 Euro Verpackungspauschale.

Für Gruppen ab 150 Personen Buffet zum selber Packen.

Lunch Box

Apfel & Banane

Wasser^{0,2L}

Fruchtsaft^{0,2L}

Blechkuchen

Müsliriegel

Sandwich

12,50 € p. P

14,00 € p. P



Getränkeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner (Still/Classic)	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
Fritz Kola	0,2 l	3,50 €
Fritz Kola ohne Zucker	0,2 l	3,50 €
Fritz-Limo Orange	0,2 l	3,50 €
Fritz-Limo Zitrone	0,2 l	3,50 €
Apfelsaft & Orangensaft	0,2 l	3,50 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €

Flaschenbier

Schultheiss	0,33 l	4,00 €
Allgäuer Büble Hefeweizen (Hell & Alkoholfrei)	0,50 l	6,00 €
Berliner Kindl Pilsner Alkoholfrei	0,33 l	4,50 €

Fassbier ab 100 Pax

Schultheiss	0,30 l	4,00 €
Schultheiss	0,50 l	5,50 €
Oberdorfer Hell	0,30 l	4,00 €
Oberdorfer Hell	0,50 l	5,50 €

Flaschenwein

Weißwein

0.75l

Riesling Kloster Limburg **30 €**

Weingut Kloster Limburg

Vollmundig und rund, passt zu vielen Speisen durch seine Ausgewogenheit, feine Fruchtaromen

Grauburgunder vom Kalkstein **35 €**

Weingut Ludi Neiss

Dieser Wein wächst auf kalkhaltigem Boden, von dem er seinen feinwürzigen Geschmack bekommt. Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten finden sich im Duft und Geschmack. Leicht bis mittelkräftig.

Sauvignon Blanc Dr. Köhler **35 €**

Sauvignon Blanc Dr. Köhler

Aromen von exotischen Früchten, oder Noten von grüner Paprika, frisch und Lebendigkeit.

Chardonnay Sandstein **40 €**

Weingut Oliver Zeter

Mineralisch und zartschmelzig, mit frischen und klaren Noten von grüner Birne, Zitronenschale und Kräutern.

Rotwein

0.75l

Spätburgunder Kloster Limburg **30 €**

Weingut Kloster Limburg

Typische Frucht nach roten Beeren und etwas Bittermandel im Geschmack, relativ leicht.

Noir Cuvée Oliver Zeter **35 €**

Weingut Oliver Zeter

Das Bukett des rubinroten Cuvée Noir von Oliver Zeter gefällt mit Aromen nach Kirsche, Himbeere und Holunderbeere, darüber florale und würzige Anklänge. Am Gaumen von saftiger Fülle, dabei angenehm weich und ausgewogen mit einer kräftigen und nachhallenden Frucht.

That's Neiss Cuvée **36 €**

Weingut Ludi Neiss

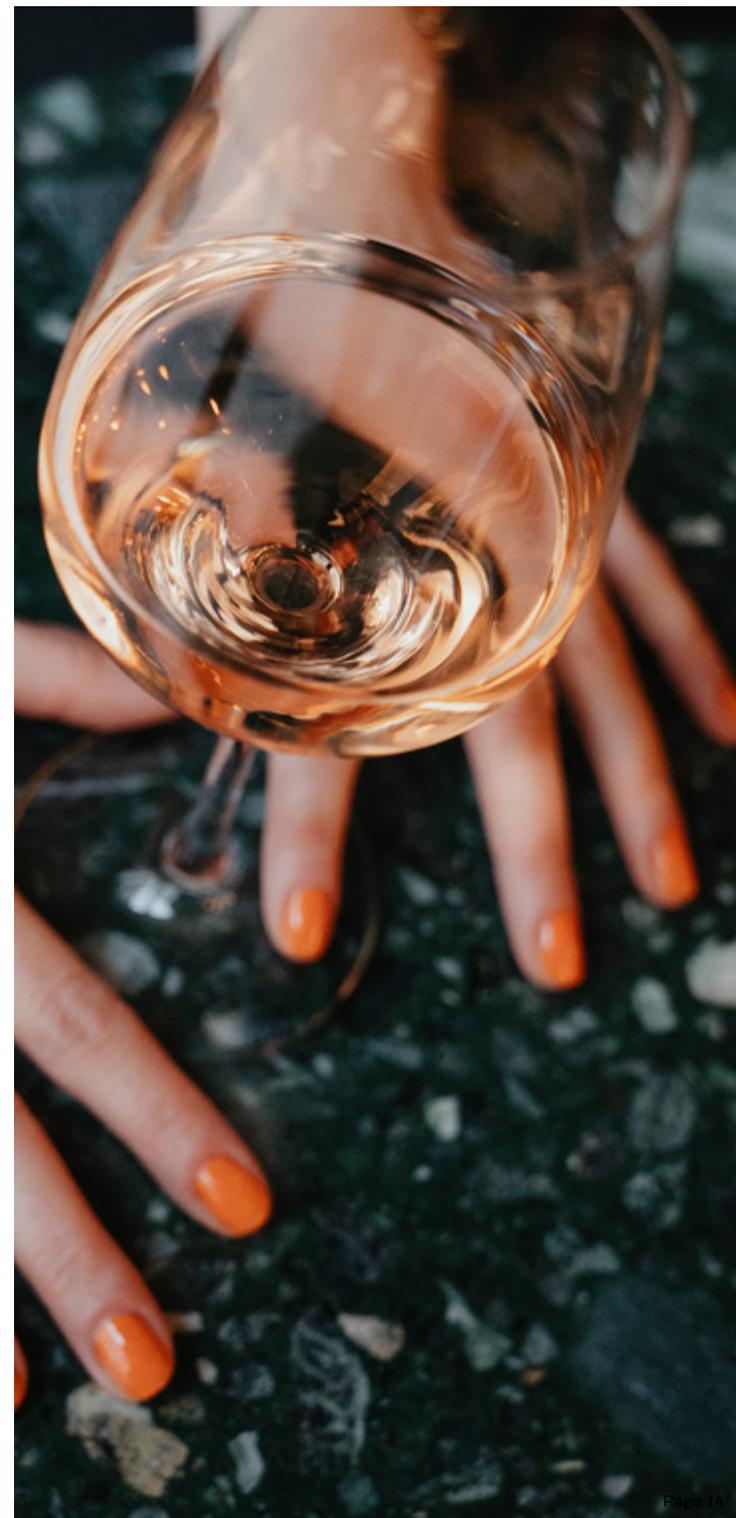
Kakao, roter Pfeffer, nicht zu schwer, internationaler Stil, beerenfruchtig, würzig, trocken, hinten weich, sehr balanciert Rebsorten: Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

Merlot Bender Wine **40 €**

Bender Wine

Der Wein wurde teilweise in alten und neuen Fässern ausgebaut und zeigt eine gute Struktur und Komplexität. Typisch sind seine Aromen nach Kirschen und Pflaume, mit einem Hauch Kaffee und Gewürze.

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt. (*) Bei Weinen handelt es sich um Bestellware, die Bestellung muss verbindlich bis 10 Tage vor der Veranstaltung erfolgen.





Getränkepauschale

Getränke Pauschale ab 30 Personen

Hauswein weiß und rot, Mineralwasser,
Fritz Kola Classic und ohne Zucker, Schultheiss Pilsener
sowie Kaffee und Tee.

2 Stunden	p. P.	29,00 €
-----------	-------	---------

3 Stunden	p. P.	39,00 €
-----------	-------	---------

pro weitere angefangene Stunde	p. P.	18,00 €
--------------------------------	-------	---------

Empfang Standard

Sekt, O-Saft, Wasser

p.P. je angefangene Stunde / 60min

	19,00 €
--	---------



Allergene & Inhaltsstoffe



Nr. 1 mit Konservierungsstoff. **Nr. 2** mit Farbstoff. **Nr. 3** mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin. **Nr. 5** mit Süßungsmittel Cyclamat. **Nr. 6** mit Süßungsmittel Aspartam. **Nr. 7** mit Süßungsmittel Acesulfam. **Nr. 8** mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt. **Nr. 10** chininhaltig. **Nr. 11** coffeinhaltig. **Nr. 12** mit Geschmacksverstärker. **Nr. 13** geschwärzt. **Nr. 14** gewachst. **Nr. 15** gentechnisch verändert.
Nr. 16 Laktose. **Nr. 17** Gluten. **Nr. 18** Nüsse. **Nr. 19** Krustentiere. **Nr. 20** Pökelsalz.
Nr. 21 Sellerie. **Nr. 22** Senf. **Nr. 23** Lupine. **Nr. 24** Schweinefleisch. **Nr. 25** Eier. **Nr. 26** Fisch. **Nr. 27** Sojabohnen. **Nr. 28** Sesamsamen. **Nr. 29** Weichtiere. **Nr. 30** Alkohol.



Vegetarier, Veganer & Nahrungsmittelunverträglichkeiten: In jedem Fall sollten Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung über die Anzahl von Vegetariern und Veganern informieren, damit wir für diese Gäste entsprechende Alternativen (nach Küchenchefs Wahl) vorbereiten können. Ebenso wichtig ist für uns die Anzahl und Art von eventuellen Allergikern unter Ihren Gästen.

Da Allergien jedoch sehr unterschiedlich ausgeprägt sein können, ist hier eine individuelle Abstimmung vor Ort zwischen dem betreffenden Gast und unserer Küche für mögliche Alternativen empfehlenswert. Da in unserer Küche verschiedenste Lebensmittel verarbeitet werden, können wir sogenannte Kreuzkontaminationen mit einzelnen Allergenen leider nicht ausschließen.



Wir legen Wert auf guten Geschmack und arbeiten so weit wie möglich mit saisonalen sowie lokalen Produkten. Zusammen mit Klimato sind wir stolz darauf, den CO₂-Fußabdruck jedes Gerichts zu wissen, um fundierte Entscheidungen über unsere Lebensmittel-auswahl zu treffen.

Hotel Berlin, Berlin

Hotel Berlin, Berlin
Lützowplatz 17
10785 Berlin, Germany

conference@hotel-berlin.de
T +49 (0) 30 26 050
www.hotel-berlin.de