

Hotel Berlin, Berlin

Meet & Eat

Bankettmappe



Inhaltsverzeichnis

Speisen	Seite
---------	-------

Grazing Table	3
Berliner Buffet	4
Mediterranes Buffet	5
Veggie Buffet	6
Sommer Grill Buffet	7
Bowl Lunch	8
Boardroom Lunch	9
Große Häppchen <i>zum kleinen Preis</i>	10
Fingerfood	11
Lunch Boxen	12

Getränkeauswahl	13 -14
Getränkepauschalen	15
Allergene & Inhaltsstoffe	16

Contact the Team!	17
-------------------	----





Grazing Table

Dieser randvoll mit Köstlichkeiten gefüllte Tisch lädt Sie ein, die zahlreichen Köstlichkeiten in geselliger und ungezwungener Atmosphäre zu entdecken und zu vernaschen.

Brot ^{16,17,18,28}

Baguette
Pita
Schwarzbrot
Grissini

Aufschnitt ^{20,21,22,24}

Italienisches Salami
Schwarzwälder Schinken
Trüffelschinken

Käse ^{2,16}

Edamer
Le Gruyere
Brie

Aufstrich

Hummus mit Granatapfel ²⁸
Rotebeete Hummus ²⁸
Kräuterquark ¹⁶
Butter ¹⁶
Frischkäse ¹⁶
Hausgemachte Erdbeer
Konfitüre

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

59,00 € p.P

* Buchbar von 30 - 60 Personen

Berliner Buffet



Vorspeisen



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

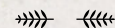
Werderaner Tomaten-Gurken-
salat mit Frühlingszwiebeln¹

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}

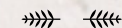
Pellkartoffeln mit
Kräuterquark
und Leinöl ¹⁶

Saisonales Gartengemüse
Brandenburgs

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 Baguetteauswahl
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}

Gesalzenes Karamel-
mousse ^{16,17,24,25,27}

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

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

52,00 € p.P

Veggie Buffet



Vorspeisen



Gegrilltes Gemüse ¹⁶

Petersiliensalat mit Minze
und Bulgur ^{1,16,17,18}

Blattsalate mit Beilagen
und Dressings ^{1,22}

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

Hauptgänge



Gerösteter Fenchel
mit Anissamen und Dill ¹⁶

Gefüllte Süßkartoffeln
mit Spinat und Mozzarella ¹⁶

Ganzer Blumenkohl
gebacken mit Veloute, Zitrone,
Blattpetersilie und Parmesan ¹⁶

Geschmorte Aubergine
mit Joghurt, Granatapfel
und Koriander ¹⁶

Desserts



Rührkuchen mit weißer
Schokolade ^{16,17,18,25,28,30}

Ananaswürfel ^{16,17,18,25}

Profiteroles ^{16,17,18,25}

45,00 € p.P

Sommer Grill Buffet

*Buchbar von Juni
bis September**

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
Creme mit frischen
Erdbeeren ^{16,17,18,25}

Obstsalat
mit Nüssen ¹⁸

Hausgemachter
Eistee

52,00 € p. P

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

Bowl Lunch



Menu 1

Rotelinsensuppe
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

28,00 € p. P

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, Rotebohnen,
Römersalat, Mais, Tomaten
& Tortilla Chips



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

Melonenwürfel

28,00 € p. P

* Buchbar von 10 - 80 Personen.

Boardroom Lunch



Vorspeisen



Caesar Salad
mit Croutons und
Parmesan ^{16,17,22,25}

Club Sandwich
mit Hähnchen, Ei
und Bacon ^{16,17,18,20,21,22,24,25}

Vollkorn Schnittchen
mit Guacamole, Ruccola
und Kirschtomaten ^{16,18}

Suppe



Süßkartoffel–
Erdnuss-Suppe ^{16,18,21}

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

Desserts



Berliner Beerengrütze
mit Vanillesauce ¹⁶
Rührkuchen mit weißer
Schokolade ^{16,17,18,25,28,30}

30,00 € p.P

* Buchbar nur in den Tagungsbereichen A, B, C. Buchbar bis 80 Personen.

Große Häppchen*

zum kleinen Preis



Hot Dog Lunch

Brötchen

- Brezel-Brioche Hot Dog ^{16,17,18,25}
- Gourmet Hot Dog ^{16,17,18}

Würsten

- Geflügel Würstchen ^{1,20,21}
- Vegetarische Würstchen ^{1,21,22}

Soßen

- Senf ²²
- Ketchup
- Hotdog Dressing

Beilagen

- Gewürzgurken ^{1,22}
- Rostzwiebeln ^{17,18}
- Rotkohl ^{1,30}
- Sauerkraut ^{1,22,24}
- Gurken-Relish ^{1,21,22}

Dessert

- Rote Grütze
- Vanillesoße ^{1,16}

18,00 € p.P

Currywurst Lunch

Wurst

- Currywurst ohne Darm vom Schwein ^{1,24}
- Vegetarische Currywurst ^{1,21,22}

Beilagen

- Hausgemachte Currysoße ^{1,21,22}
- Pommes ¹⁷

Dessert

- Berliner
- Bleckkuchen ^{16,17,18,25}

18,00 € p.P

Burger Lunch

Bröchen

- Sesam Brötchen ^{16,18,18,28}
- Schwarzes Sesam Brötchen ^{16,17,18,28}

Patty

- Brandenburger Rinder Patty 180g
- Vegetarisches Bohnen Patty 180g ^{21,22}

Soßen

- Senf ²²
- Ketschup
- Burger Dressing ^{21,22}

Beilagen

- Gewürzgurken ^{1,22}
- Röstzwiebeln ^{17,18}
- Salat
- Tomate
- Käse ^{1,2,16}
- Pommes ¹⁷

Dessert

- Donut Raspberry Bliss ^{16,17,18}

18,00 € p.P

* Buchbar nur in den Tagungsbereichen A, B, C

Fingerfood

*Kunstvoll und mit Liebe zum Detail:
Lassen Sie sich von unserer Auswahl
inspirieren.*



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
Creme ^{16,17,18,24,25}

32,00 € p. P

Menü 2

Feta auf Melone ¹⁶

Asiatische Sommerrolle
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}

38,00 € p. P

Menü 3*

Hinterhof

Eisbeinpraline
auf Sauerkrautgelee ^{1,16,17,18,24}

Berliner Currywurst ^{1,24}

Nudeln
mit Wurstgulasch ^{16,17,18,21,24}

Armer Ritter
mit Alpenkaramelleis ^{16,17,18}

Kalter Hund ^{16,17,18}

Rooftop

Avocadosalat
mit Garnelen ^{1,19}

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

Königsberger Klopse
mit Rote Bete,
Kartoffelespuma
& Kapernsauce ^{1,16,17,18}

Apelkaramel Kuchen ^{16,17,18}

Mocawürfel
mit Blattgold ^{16,17,18}

45,00 € p. P

Es würden 7 Teile pro Person berechnet. *Ab 20 Personen.

Lunch Boxen*

von 1 – 350 Stück

Veggie Burrito Box

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

12,50 € p. P

Burrito Box

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

12,50 € p. P

Lunch Box

Apfel & Banane

Wasser^{0,2 L}

Fruchtsaft^{0,2 L}

Blechkuchen

Müsliriegel

Sandwich

14,00 € p. P

*4 Euro Verpackungspauschale.

Für Gruppen ab 150 Personen Buffet zum selber Packen.

Getränke- auswahl

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 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	4,00 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,00 €
Red Bull	0,25l	4,50 €
Säfte und Nektar	0,2 l	3,50 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Cappuccino	3,80 €

Flashenbier

Schultheiss	0,33 l	4,00 €
Tucher Hefeweizen	0,50 l	5,50 €
<i>(Hell, Duckel & Alkoholfrei)</i>		
Claushaler Pils Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

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	4,00 €



Flaschenwein

Weißwein 0.75l

Riesling Kloster Limburg 29 €

Weingut Kloster Limburg

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

Grauburgunder vom Kalkstein 33 €

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.

Cuvée Blanc 33 €

Bacchus, Scheurebe, Silvaner, Riesling

Weingut Anette Closheim

Erfrischende, animierende Frucht in der Nase, saftig, vollmundiger Körper, belebend im Abgang.

Weisser Burgunder 39 €

Weingut Knewitz

Helles Gelb, in der Nase ein volles Pfund ernsthaften Weißburgunder: weißer Flieder gepaart mit Birne und würzigen Noten von Muskatblüte.

Rotwein 0.75l

Spätburgunder Kloster Limburg 29 €

Weingut Kloster Limburg

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

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 39 €

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. Zu Wild, Rindfleisch- und Lammgerichtenein idealer Partner.

Cuvée Ursprung 48 €

Weingut Markus Schneider

Die Cuvée aus Cabernet, Merlot und Portugieser zeigt sehr früh ausladene rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.

Getränkepauschale

Beverage Pauschale Dinner ab 30 Personen

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

2 Stunden	p. P.	29,00 €
3 Stunden	p. P.	39,00 €
pro 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.

Because Hotel Berlin, Berlin cares 

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

Pandox Berlin GmbH c/o Hotel Berlin, Berlin | Lützowplatz 17 | 10785 Berlin, Germany | www.hotel-berlin.de
Geschäftsführer: Anneli Elisabet Lindblom, Karl Magnus Christian Melkersson und Jan-Patrick Krüger | VAT DE 240 700 200
Commerzbank IBAN: DE79 3004 0000 0107 0093 00 | SWIFT (BIC): COBADEFFXXX | Amtsgericht Berlin-Charlottenburg HRB 96069