

Hotel Berlin, Berlin

# Meet & Eat

Bankettmappe 2021



Wir sind zertifiziert – bei uns fühlen Sie sich sicher!

[Hier](#) erfahren Sie mehr über unser Hygienekonzept

# Ganz schön frech

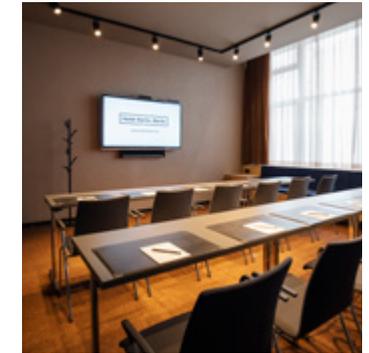
Frech, anders, frisch und neugierig – im Hotel Berlin, Berlin erwartet Sie die Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche sowie ein reibungsloser Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Die in unseren modernen Räumen ausgerichteten Events und Konferenzen werden professionell organisiert und ausgestattet und durch speziell für Sie kreierte Menüs komplettiert – eine perfekte Atmosphäre für produktives Arbeiten.

Egal, ob Sie ein Meeting mit zehn oder eine Konferenz mit 1000 Teilnehmern planen, unser erfahrenes Personal steht Ihnen bei der Auswahl Ihres ganz persönlichen Menüs gern beratend zur Seite. Denn das Essen soll für Sie in unserem Haus mehr sein als nur eine Stärkung für den Tag, und vor allem ein Genuss.

**Legen Sie Ihre Veranstaltung vertrauensvoll in unsere Hände!**

[conference@hotel-berlin.de](mailto:conference@hotel-berlin.de)



# Inhaltsverzeichnis

| <b>Speisen</b>            | <b>Seite</b> |
|---------------------------|--------------|
| 3-Gang-Menüs              | 4            |
| 4-Gang-Menüs              | 5            |
| Veggie & Veganes Menüs    | 6            |
| Berliner Buffet           | 7            |
| Mediterranes Buffet       | 8            |
| Veggie Buffet             | 9            |
| Streetfood Buffet         | 10           |
| Fingerfood                | 11           |
| Kaffeepausen              | 12           |
| Lunchboxen                | 13           |
| Getränkeauswahl           | 14 -15       |
| Getränkepauschalen        | 16           |
| Allergene & Inhaltsstoffe | 17           |
| <b>Contact the Team!</b>  | <b>18</b>    |



# 3-Gang- Menüs

## Menü 1

### Vorspeise

---

Geräucherte  
Paprikasuppe mit  
Feta und Dill <sup>16</sup>

### Hauptgang

---

Rinderhüftsteak  
mit Kräuterbutter, Brokkoli  
und Süßkartoffelgratin <sup>16,26</sup>

### Dessert

---

Kleiner Apfelstrudel  
mit Walnusseis <sup>16,17,18</sup>

32,00 € p.P

## Menü 2

### Vorspeise

---

Rindercarpaccio  
mit Rucola, Pinienkernen  
und Parmesan Chips <sup>16,18</sup>

### Hauptgang

---

Gebratenes Zanderfilet  
auf Safranrisotto und  
gegrilltem Lauch <sup>16,26</sup>

### Dessert

---

Limetten-Passionsfrucht-  
Gianduja-Crunch Riegel mit  
Beeren und hausgemachtem  
Mohneis <sup>16,17,18</sup>

38,50 € p.P

## Menü 3

### Vorspeise

---

Grillgemüse Tatar  
mit Brotstick und  
Crème fraîche <sup>16,17,18</sup>

### Hauptgang

---

Ochsenbacke in  
Mole-Sauce auf weißer  
Polenta und karamellisierter  
Radicchio <sup>16,21,30</sup>

### Dessert

---

Crème brûlée <sup>16,24</sup>

42,00 € p.P



# 4-Gang- Menüs

## Menü 1



Tafelspitzsülze mit  
Essiggurken, Karotten,  
Sellerie, Lauch und frischen  
Wiesenkräutern <sup>1,16,21</sup>



Steinpilzrahmsüppchen  
mit Kartoffelbrot  
Croutons <sup>16,17,18</sup>



Geschmorte  
Zwiebelrostbraten vom  
Rind mit Röstzwiebeln,  
Rosmarinkartoffeln und  
Romanesco <sup>16,21,30</sup>



Mango Passionsfrucht  
Mousse, Waldbeeren  
Ragout und Crunch <sup>16,17,18,30</sup>

42,50 € p. P

## Menü 2



Terrine von Grana-  
Padano-Kartoffel-Mousse  
mit Artischocken, Tomaten,  
Avocado und Schwarzen  
Oliven <sup>1,16,21</sup>



Rote Beete  
mit gebratenem Zanderfilet  
und Erbsenkresse <sup>16,21,26</sup>



Gesottene Ochsenbacke  
mit Kartoffelstampf und  
Vichy Karotten <sup>16,11,30</sup>



Wiener Melange  
mit Bourbon Vanille,  
Espresso-Crème  
und Regionalem  
Pistazieneis <sup>16,17,18,30</sup>

45,50 € p. P

## Menü 3



Grillgemüseterrine  
im Mangoldmantel mit  
Friseesalat und confierten  
Tomaten <sup>1,16</sup>



Rotbarbenfilet auf  
Safranrisotto und  
Brunnenkresse <sup>16,21,26</sup>



Simmentaler  
Rinderrücken mit  
Süßkartoffel-Birnen-  
Gratin und gefüllter  
Wirsingroulade <sup>16,21,30</sup>



New York Cheese  
Creme mit eingestreuten  
Mandarinfilets,  
Korallenbiskuit, Himbeer  
Coulis und Regionalem  
Vanilleeis <sup>16,17,18,30</sup>

49,50 € p. P



# Veggie & Vegan



## Veganes 4-Gang-Menü



Rote Bete Carpaccio mit  
Walnüssen und Rucola <sup>18</sup>



Geräucherte Blumenkohlsuppe  
mit Kichererbsen, Kurkuma und  
Koriander



Gefüllter Wirsing Kohl  
mit Süßkartoffelstampf und  
Urkarotten im Tomatensugo <sup>21</sup>



vegane Panna cotta  
mit weißer Schokolade  
und Waldfrüchten

35,50 € p. P

## Vegetarisches 3-Gang-Menü



Geschmorter Butternutkürbis,  
Linsen, rote Zwiebeln,  
Blatt Petersilie und  
Gorgonzola <sup>16</sup>



Gebackener Blumenkohl  
mit Tahini, Granatapfel,  
Walnüssen und Koriander <sup>16,18</sup>



Caramel Macadamia  
Cheesecake <sup>16,17,18,25</sup>

35,50 € p. P

# Berliner Buffet



## Vorspeisen



Kartoffelsalat  
Berliner Art <sup>1,16,21,22</sup>

Werderaner Tomaten-Gurken-  
salat  
mit Schluppen <sup>1</sup>

Original Spreewälder  
Gewürzgurken <sup>1</sup>

Blattsalate  
mit Beilagen und Dressings <sup>1,22</sup>

Brotauswahl  
mit Kräuterquark und  
gesalzener Butter <sup>16,17,18</sup>

## Hauptgänge



Berliner Kartoffelsuppe  
mit gebratenen Mettenden  
und Majoran <sup>1,16,20,21,24</sup>

Hausgemachte Berliner Boulette  
mit Schmorzwiebeln <sup>1,16,21,24</sup>

Kleines Eisbein in Kümmeljus  
<sup>1,16,20,21,24</sup>

Currywurst <sup>1,24</sup>

Pellkartoffeln mit  
Kräuterquark  
und Leinöl <sup>16</sup>

saisonales Gartengemüse  
Brandenburgs

Sauerkraut  
mit Speck und Kassler <sup>1,16,20,21,24</sup>

Erbsenpüree <sup>16</sup>

## Desserts



Berliner Luft  
Zitronencreme mit  
Himbeersauce <sup>16</sup>

Hausgemachte  
Berliner Pfannkuchen <sup>16,17,18</sup>

Rote Grütze  
mit Vanillesoße <sup>16</sup>

Omas  
Käsekuchen <sup>16,17,18</sup>

35,50 € p. P

# Mediterranes Buffet



## Vorspeisen



Italienischer Landschinken mit Cantaloupemelone, Mortadella und Salami <sup>20,24</sup>

Auswahl an Antipasti in Aromatica eingelegt, mit Schafskäse <sup>16</sup>

Salat vom Hähnchen mit getrocknetem Gemüse und frischen Kräutern <sup>13</sup>

Tomate Caprese mit Basilikumpesto <sup>16,18</sup>

Blattsalate mit Beilagen und Dressings <sup>1,22</sup>

Brötchen, Ciabatta und Baguetteauswahl mit Butter <sup>16,17,18</sup>

## Hauptgänge



Weißer Bohnensuppe mit Chorizo und Bohnenkraut <sup>20,21,24,30</sup>

Mediterraner Kalbsrollbraten mit getrockneten Tomaten und Oliven <sup>13,18,21,30</sup>

Gebratenes Doraden Filet mit Safransauce <sup>16,21,26,30</sup>

Patatas bravas – Spanische Kartoffeln

Rote Bete Gnocchi mit Pinienkernen <sup>16,18,25</sup>

Zucchini-Paprikagemüse mit Thymian

Spaghetti Puttanesca <sup>16,17,21,25,26,30</sup>

## Desserts



Tiramisu <sup>1,16,17,18,25,30</sup>

Kirsch Mascarpone-mousse <sup>16,17,24,25,27</sup>

Schokoladenspitz <sup>16,17,24,25,27</sup>

Geschnittene Früchte mit Nüssen und Honig <sup>16,18</sup>

Tartufo <sup>16,17,18,25,27,30</sup>

40,00 € p. P

# Veggie Buffet

## Menü 1



Couscous Salat <sup>1,17,18,21,22</sup>

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto <sup>16,18</sup>

Blattsalate mit Beilagen und Dressings <sup>1,22</sup>

Brot, Brötchen mit Butter und Öl <sup>16,17</sup>

Spargelbrotpudding <sup>16,17,18,25</sup>



Gebackener Blumenkohl gefüllt mit Pesto <sup>16,17,18,25</sup>

Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin <sup>16</sup>

Zartweizen mit Linsen und gebackenen Zwiebeln <sup>1,16,17,18</sup>

Kürbis mit roten Zwiebeln, Pinienkernen und Joghurt-Dip <sup>16,18</sup>



Kalter Hund <sup>16,17,18,25,28,30</sup>

Waldbeerenmousse <sup>16,17,18,25,28,30</sup>

Melonenwürfel

32,00 € p. P

## Menü 2



Gegrilltes Gemüse <sup>16</sup>

Petersiliensalat mit Minze und Bulgur <sup>1,16,17,18</sup>

Blattsalate mit Beilagen und Dressings <sup>1,22</sup>

Brot, Brötchen mit Butter und Öl <sup>16,17</sup>



Gerösteter Fenchel mit Anissamen und Dill <sup>16</sup>

Gefüllte Süßkartoffeln mit Spinat und Mozzarella <sup>16</sup>

Ganzer Blumenkohl gebacken mit Veloute, Zitrone, Blattpersilie und Parmesan <sup>16</sup>

Geschmorte Aubergine mit Joghurt, Granatapfel und Koriander <sup>16</sup>



Bayrischcreme mit Beeren <sup>16,17,18,25</sup>

Rührkuchen mit weißer Schokolade <sup>16,17,18,25,28,30</sup>

Ananaswürfel <sup>16,17,18,25</sup>

Profiteroles <sup>16,17,18,25</sup>

36,50 € p. P

## Menü 3



Kohlsalat mit Orangen <sup>16,18</sup>

Rote Bete Salat mit Feta und Blattpersilie <sup>1,16,17,18</sup>

Blattsalate mit Beilagen und Dressings <sup>1,22</sup>

Brot, Brötchen mit Butter und Öl <sup>16,17</sup>



Geröstete Paprika mit Gremolata <sup>16,18</sup>

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin <sup>16</sup>

Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen, Koriander und Nüssen <sup>16,18,21</sup>

Dreierlei Linsen mit Wurzelgemüse <sup>16,21</sup>

Vegane Ente mit Asiatischem Gemüse <sup>1,2,21,27,28</sup>

Kichererbsen-Pistazienpasteten mit Sumakjoghurt <sup>1,16,21,22</sup>



Caipirinha Mousse <sup>16,17,24,27,30</sup>

Rührkuchen mit weißer Schokolade <sup>16,17,18,25</sup>

Limetten-Passionsfrucht Crunch <sup>16,17,18,25,27</sup>

Geschnittenes Obst

42,00 € p. P

# Streetfood Buffet



## Vorspeisen



Süßkartoffel-Caesar-Salat  
mit Trauben <sup>1,16,21,22,25,26</sup>

Gebackene Tomaten  
mit Fetakäse und Melone <sup>1,16</sup>

Blattsalate mit Beilagen  
und Dressings <sup>1,22</sup>

Brot und Brötchen  
mit Butter und Öl <sup>16,17</sup>

## Hauptgänge



Wähle deinen Burger:

100% Brandenburger  
Rindfleisch Patty

Lachs Patty <sup>26</sup>

Avocado mit Sesam <sup>28</sup>

Dazu:

Zwiebeln, Salat, Tomate  
und Gewürzgurke

Süßkartoffel Pommes <sup>1,17,18</sup>

Dips:

Premium Ketchup<sup>1</sup>

Trüffelmayo <sup>1,21,25</sup>

BBQ Soße<sup>1,13,21,22</sup>

## Desserts



Crème brûlée <sup>16</sup>

Mascarpone  
Creme mit frischen  
Erdbeeren <sup>16,17,18,25</sup>

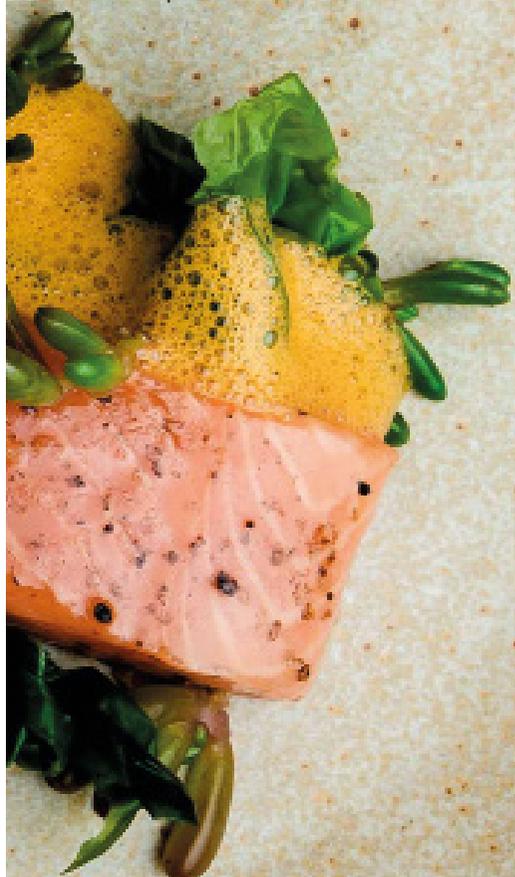
Obstsalat  
mit Nüssen <sup>18</sup>

Hausgemachter  
Eistee

38,50 € p. P

# Fingerfood

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



## Menü 1

Papayasalat mit Koriander,  
Erdnüssen und Chili <sup>1,12,18,26,28</sup>

Caesar Salad mit  
gehobeltem Parmesan  
<sup>16,17,18,25,26</sup>

Zweierlei Hummus  
mit Brotstick <sup>1,16,17,18</sup>

Buntes Wurzelgemüse  
mit Wasabi-Mayo <sup>1,16</sup>

Reuben-Sandwich <sup>1,16,17,18,21,22</sup>

Chicken Chili  
Cheese Burger <sup>1,16,17,18,21,22</sup>

Ananas Kiwi Salat

Crème brûlée <sup>16,17,18</sup>

Kirsch & Mascarpone  
Creme <sup>16,17,18,24,25</sup>

30,00 € p. P

## Menü 2

Feta auf Melone <sup>16</sup>

Asiatische Sommerrolle  
mit Glasnudeln, Koriander  
und Salat <sup>1,21</sup>

Krabbenbrot mit Lachs,  
Wasabi-Mayo und  
Koriander <sup>1,25</sup>

Berliner Currywurst <sup>1,24</sup>

Reuben Sandwich <sup>1,16,17,18,22</sup>

Doppelt gebackenes  
Hähnchen mit Erdnüssen  
und Koriander <sup>1,17,18,27,28</sup>

Vakuumierte Ananas  
mit Zitronenöl  
und Pinienkernen <sup>18</sup>

Schaumkuss  
mit Passionsfrucht <sup>16,18</sup>

Karottenkuchen <sup>16,17,18</sup>

36,50 € p. P

## Menü 3\*

### Hinterhof

Eisbeinpraline  
auf Sauerkrautgelee <sup>1,16,17,18,24</sup>

Berliner Currywurst <sup>1,24</sup>

Nudeln  
mit Wurstgulasch <sup>16,17,18,21,24</sup>

Armer Ritter  
mit Alpenkaramelleis <sup>16,17,18</sup>

Kalter Hund <sup>16,17,18</sup>

### Rooftop

Avocadosalat  
mit Garnelen <sup>1,19</sup>

Reuben Sandwich <sup>1,16,17,18,22</sup>

Königsberger Klopse  
mit Rote Bete,  
Kartoffelespuma  
& Kapernsauce <sup>1,16,17,18</sup>

Berliner Luft <sup>16,30</sup>

Mocawürfel  
mit Blattgold <sup>16,17,18</sup>

42,50 € p. P

\*Ab 20 Personen.

# Kaffeepausen

## Power-Box



Müsliriegel <sup>17,18</sup>

Studentenfutter <sup>17,18</sup>

Getrocknete Früchte

Vegane Weingummis <sup>2</sup>

Popcorn  
mit Rosmarin <sup>16</sup>

7,00 € p.P

## Vital



Verschiedene  
Müsliriegel <sup>16,17,18</sup>

Chiasamen Joghurt  
Müsli Snack <sup>16</sup>

Geschnittenes Obst  
im Weckglas mit Minze  
und Berliner Honig

Karottensaft

Studentenfutter <sup>18</sup>

12,50 € p.P

## Gesund



Rohkost Sandwich  
mit Rote Bete Sprossen  
<sup>16,17,18</sup>

Joghurt mit frischen  
Erdbeeren <sup>16</sup>

Ananas mit Zitronenöl  
und Pinienkernen <sup>18</sup>

Frisch gepresster  
Orangensaft

Hummus  
mit Brotsick <sup>1,16,17,18,28</sup>

Vollkornbrötchen  
mit Kräuterquark und  
Wiesenkräutern

14,50 € p.P

## Bio-Mix



Bio Frucht-Smoothie

Bio Stulle mit Avocado,  
pochiertem Bio Ei  
& Schnittlauch <sup>16,17,18</sup>

Bio Fruchtsalat

Bio Naturjoghurt  
mit Himbeeren <sup>16</sup>

Bio Blechkuchen <sup>16,17,18</sup>

Bio Müsliriegel <sup>16,17,18</sup>

20,50 € 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

12,50 € p. P

## Lunch Box

Apfel & Banane  
Wasser<sup>0,2 L</sup>  
Fruchtsaft<sup>0,2 L</sup>  
Blechkuchen  
Müsliriegel  
Sandwich

14,00 € p. P

## 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

## Bio Box

Bio Apfel  
Bio Schokoriegel  
Bio Saft  
Bio Blechkuchen  
Bio Sandwich belegt mit regionaler Wurst oder Käse

25,00 € p. P

# Getränke- auswahl



## Alkoholfreie Getränke

|   |        |               |
|---|--------|---------------|
| Gerolsteiner (Still/Classic)              | 0,25 l | <b>3,50 €</b> |
|   | 0,75 l | <b>8,50 €</b> |
| Cola                                      | 0,2 l  | <b>3,50 €</b> |
| Cola Light                                | 0,2 l  | <b>3,50 €</b> |
| Fanta                                     | 0,2 l  | <b>3,50 €</b> |
| Sprite                                    | 0,2 l  | <b>3,50 €</b> |
| Tonic                                     | 0,2 l  | <b>3,80 €</b> |
| Bitter Lemon                              | 0,2 l  | <b>3,80 €</b> |
| Ginger Ale                                | 0,2 l  | <b>3,80 €</b> |
| Red Bull                                  | 0,25l  | <b>4,50 €</b> |
| Säfte und Nektare,<br>verschiedene Sorten | 0,2 l  | <b>3,50 €</b> |

## Kaffee und Tee

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Tasse Kaffee       | <b>3,50 €</b> |
| Espresso           | <b>3,30 €</b> |
| Doppelter Espresso | <b>5,00 €</b> |
| Cappuccino         | <b>3,80 €</b> |

## Biere

|                                |        |               |
|--------------------------------|--------|---------------|
| Berliner Pilsner vom Fass      | 0,30 l | <b>4,00 €</b> |
|                                | 0,50 l | <b>5,50 €</b> |
| Schöfferhofer Hefeweizen       | 0,50 l | <b>5,80 €</b> |
| Bitburger, 0,0% alkoholfrei    | 0,33 l | <b>4,00 €</b> |
| Berliner Weiße – rot oder grün | 0,33 l | <b>4,00 €</b> |

## Spirituosenauswahl

|                                       |      |               |
|---------------------------------------|------|---------------|
| Ramazotti                             | 4 cl | <b>6,50 €</b> |
| Grappa Chardonnay                     | 4 cl | <b>7,50 €</b> |
| Malteser Aquavit                      | 4 cl | <b>6,50 €</b> |
| Johnnie Walker Red Label              | 4 cl | <b>8,00 €</b> |
| Adler Gin                             | 4 cl | <b>8,00 €</b> |
| Morand Obstbrand, verschiedene Sorten | 4 cl | <b>9,50 €</b> |
| Absolut Vodka                         | 4 cl | <b>6,50 €</b> |

## Champagner, Sekt & Prosecco 0.75l

|  |                |
|--|----------------|
| Lutter & Wegner Sekt Gendarmenmarkt      | <b>€ 29,50</b> |
| Prosecco Vino Spumante Brut Col Del Sole | <b>€ 38,00</b> |
| Pommery                                  | <b>€ 89,00</b> |

# Flaschenweine

## Weißwein

0.75l € 23

Cal y Canto blanco, Viura & Verdejo € 23

Trockener, frischer, spritziger Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und weißen Blüten. Ein schlanker, aromatischer Weißwein für alle Gelegenheiten.

Riesling € 26

Vollmundiger harmonischer Rieslingtyp, angenehme eingebundene Säure und Frucht.

Grauer Burgunder Kloster Limburg € 28

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

Chardonnay Aimery € 27

Ausgewogen und rund, mit verspielter Säure und Aromen von reifen Früchten.

Weißer Reben Ludi Neiss € 31

Knackig frisch und sommerlich leicht!

Weißburgunder Schneider € 34

In der Nase Apfel, Grapefruit, Pfirsich, florale Akzente und Kies. Am Gaumen sehr elegant mit schönem Schmelz, zarter Frucht, feinwürzig, mineralisch, ausgewogen, finessenreich und sehr lange nachhallend.

Viognier Les Alexandrins € 32

Ein aromatischer, unkomplizierter Viognier.

Gavi "Spinola", Cortese € 36

Ein leichter und harmonischer Wein. Fruchtig, frisch, elegant mit gut eingebundener Säure.

## Rotwein

0.75l

Cal y Canto tinto, Tempranillo, Merlot, Syrah € 23

Brillante, dunkelrote Farbe. Würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirsche. Dieser Wein ist sehr gut zu trinken aber mehr als nur ein Alltagswein!

Spätburgunder Kloster Limburg € 28

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

Cabernet Sauvignon Aimery € 27

Typische Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirsche, harmonisch, mittlerer Körper.

Rote Reben Ludi Neiss € 31

Ein eleganter, harmonischer Wein. Weiche Gerbstoffe und ein mittlerer bis kräftiger Körper.

Cuveé Ursprung Schneider, Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser € 34

Aromen von roten und dunklen Beeren sowie Anklänge von Schokolade und Kräutern. Für einige Monate in Holzfässern gelagert. Im Geschmack kraftvoll und aromatisch.

Côtes du Rhône rouge "Les Terrasses de l'Eridian" € 31

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und fleischig, mit wunderschönen Tanninen.

Primitivo Salento "Collezione Insieme" € 27

Ein Bouquet von reifen dunklen Beeren sowie Maulbeeren, gepaart mit würzigen Komponenten von Rum-Trauben. Am Gaumen intensiv würzig-beerig. Besticht durch einen langen Abgang.

Raiza Crianza € 28

Glänzend granatrote Farbe. Im Mund entfaltet dieser Wein eine gute, komplexe und ausgewogene Struktur mit Geschmäckern nach Konfitüre roter Früchte und Nuancen von Kaffee und Kakao.

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt. (\*) Weine sind Bestellware, Bestellung muss 10 Tage vor Veranstaltung verbindlich ausgelöst werden.

# Getränkepauschale



---

## Beverage Pauschale Dinner ab 30 Personen

Hauswein weiß und rot, Mineralwasser , Apfel-  
und Orangensaft, Coca Cola, Coca Cola light,  
Berliner Pilsner sowie Kaffee und Tee

|                    |       |         |
|--------------------|-------|---------|
| 2 Stunden          | p. P. | 25,00 € |
| 3 Stunden          | p. P. | 35,00 € |
| jede weitere 60min | p. P. | 8,00 €  |

## Optional dazu buchbar

|                |             |        |
|----------------|-------------|--------|
| Sekt Hausmarke | p. P./60min | 2,00 € |
| 3 Longdrinks   | p. P./60min | 6,00 € |

## Empfang Standard

|                      |              |         |
|----------------------|--------------|---------|
| Sekt, O-Saft, Wasser | p. P. /60min | 12,50 € |
|                      | p. P. /30min | 10,00 € |

## Empfang Advanced

|                                      |              |         |
|--------------------------------------|--------------|---------|
| Sekt, O-Saft, Bier, Hauswein, Wasser | p. P. /60min | 16,50 € |
|                                      | p. P. /30min | 14,00 € |

Bei allen Begrüßungsempfängen kann der Sekt  
für einen Aufpreis von 5,00€ p.P. durch Champagner  
ersetzt werden.

---

## 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  
Lützowplatz 17  
10785 Berlin, Germany

[conference@hotel-berlin.de](mailto:conference@hotel-berlin.de)  
T +49 (0) 30 26 050  
[www.hotel-berlin.de](http://www.hotel-berlin.de)