SCHMELZWERK
Sarotti-Höfe

IHRE TAGUNG 2027 IM SCHMELZWERK

Vielseitig.
Nachhaltig.
Kreativ.



Verwandeln Sie Ihre Tagung in ein Highlight! Das Schmelzwerk im Herzen des quirligen Bergmannkiezes bietet Ihnen eine einzigartige Kulisse, in der Inspiration, Austausch und Genuss Hand in Hand gehen.

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.

Im Schmelzwerk tagen Sie in architektonisch beeindruckendem Ambiente und profitieren dabei von **modernster Konferenzausstattung:** Nutzen Sie unser **kostenfreies WLan** und buchen Sie optional unseren **Hochleistungsbeamer, Pinnwände, Flipcharts, Moderationsequipment, Beschallungstechnik** und **Bühne**. Wir bieten Ihnen verschiedene Bestuhlungsvarianten, um Ihren Präsentations- und Kommunikationsvorhaben kompromisslos gerecht zu werden. Die moderne Barlounge sowie die aufwendig begrünte und hochwertig ausgestattete Sommerterrasse geben Ihnen zusätzliche Möglichkeiten für Gruppenarbeiten und Breakout-Sessions. Ihren Lunch genießen Sie an warmen Tagen in unserem wunderschön begrünten Innenhof. Fragen Sie uns auch gerne nach weiteren Räumen auf dem Gelände!

Nachhaltigkeit ist im Schmelzwerk seit langem ein Thema, das wir sehr ernstnehmen. So verzichten wir auf Plastikstrohhalme und –flaschen, lange Lieferwege bei Lieferanten, haben Verträge mit Anbietern aus umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen und beteiligen uns des Weiteren an der Food Saving Organisation. „Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht!" – so formuliert Markus Herbicht das Credo seiner ***Hauptstadtküche – made in Berlin.***

Bis zu **100 Personen** finden im Schmelzwerk Platz, um gemeinsam zu denken, zu diskutieren und Entscheidungen zu treffen. Bitte finden Sie nachfolgend unsere All-Inclusive-Tagungspauschale sowie Informationen zur Location.

Wir beraten Sie gerne: **info@schmelzwerk-berlin.de** oder

telefonisch bei Herrn Christopher Striegel: **+4915904021451** und **+493055628808**

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der jeweils geltenden MwSt.



IHRE TAGUNG IM SCHMELZWERK

Pro Person 79,- netto

In unserem Tagungspaket sind folgende Leistungen für Gruppen ab 50 Personen inkludiert*:

- Ganztägig Tagungsgetränke
- Saisonaler Lunch von Markus Herbicht
- Räumlichkeiten: das imposante Schmelzwerk, unsere Barlounge und die wunderschön begrünte Sommerterrasse
- Logistik-, Auf- und Umbaukosten mit vorhandenem Mobiliar
- Leinwand (4x4 Meter) & Hochleistungsbeamer
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- Servicepersonal & Locationmanagement
- Energiekostenpauschale
- Veranstaltungszeitraum: 9-17 Uhr

*bei kleineren Gruppen erlauben wir uns, eine Raummiete zu berechnen.

SCHMELZWERK in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55, 10961 Berlin | Tel: +49(0)3055628808 | info@schmelzwerk-berlin.de | www.schmelzwerk-berlin.de

KULINARIK

in der Tagungspauschale inkludiert

SAISONALER LUNCH VON MARKUS HERBICHT

&

GETRÄNKE GANZTAGS

San‘Angelo Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine *in der Bar*
Filterkaffee „Intención“ von J.J. Darboven *ganztägig im Raum*
Mit Milch & Milchalternativen

Auswahl an Bio-Tee

Vöslauer Mineralwasser still & spritzig

Täglich wechselndes Vital-Wasser
Zitrone-Gurke-Pfefferminz
Limette-Ingwer-Sellerie
Rosmarin-Grapefruit-Melisse



LUNCH

Kreuzberger Salatbowl
Avocado, Melone, Inka-Tomaten, Brandenburger Ziegenfrischkäse, Senfdressing

Laab Gai & Couscous
Poulardenkeule, Zitronengras, Limette, Chili

Sashimi vom Quellwassersaibling
Gepickelte Feldgurke, Ingwer, Wasabi-Sojasud

Natursauerteigbrot
von der Kreuzberger Hausbäckerei

***

Vegetarisches Arborio-Risotto
Gartenerbsen, Bitterzitrone, Mascarpone, wilde Minze, gereifter Bergkäse

Gesottener Kalbstafelspitz 62° vom Fleckvieh
Kohlrabi à la crème, Biolinda, Meerrettichsauce

***

Délice von eingeweckten Beeren
Mascarpone, Vanillebiskuit, Bitterkakao

Das hier genannten Tagungsbuffet dient lediglich als Beispiel, Markus Herbicht behält sich Änderungen vor, da wir ausschließlich mit frischen und saisonalen Produkten arbeiten.



ZUBUCHBARE PAUSENPAKETE

jeweils 12,50€ netto p.P.

KLEINES FRÜHSTÜCK ZUR BEGRÜSSUNG

Französisches Buttercroissant
Hausgemachte Erdbeermarmelade

Overnight Oats
Haferflocken, Hafermilch, geschroteter Leinsamen, Nüsse, Blaubeeren

Frischgepresster Bio-Orangensaft

SPECIAL
Bulletproof Coffee
Premium-Kaffee, Kokosöl, Butter

KAFFEEPAUSE NACHMITTAGS

Markus Herbichts Obststreuselkuchen
Marzipan, Mandeln, geschlagene Demetersahne

Jamón Serrano von der Volano-Aufschnittmaschine
Pan con tomate

Vegetarische Alternative:
Kreuzberger Hummus
Pan con tomate

KAFFEEPAUSE VORMITTAGS

Herzhaft, vegetarisch und vegan belegte Kreuzberger Natursauerteigbrote

Regionale Früchte & Flugobst

SPECIAL
Kreuzberger Power-Smoothie
Grüner Apfel, Sellerie, Grapefruit, Ingwer, Leinöl

SCHMELZWERK in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55, 10961 Berlin | Tel: +49(0)3055628808 | info@schmelzwerk-berlin.de | www.schmelzwerk-berlin.de

FAKTEN & EXTRAS

	Raummaße in Metern			In m²	Bestuhlungsvarianten - max. Personenanzahl				
	Länge	Breite	Höhe	Fläche	Empfang/Flying	U-Form	Gala	Parlament	Reihe
Bar	12	5,60	4,20	65	80				
Festsaal	13	11,98	4,20	155	199	40	140	70	120
Terrasse	15	4		60	250				

Zubuchbare Extras:

• Bühne, z.B. 3x2 m, 40 cm mit einer Stufe, Teppichboden und Skirting	ab 650,-
• Flipchart inkl. 1 Block (20 Blatt)	35,-
• Moderatorenkoffer	55,-
• Pinnwände	25,-
• Mikrofone & Verstärker	ab 450,-
• Stehtisch	55,-
• Barhocker	25,-
• Blumendekoration	ab 100,-
• Pausenpakete	jeweils 12,50€ p.P.
• After-Work-Dinner lt. Angebot	69,-

SCHMELZWERK in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55, 10961 Berlin | Tel: +49(0)30556288o8 | info@schmelzwerk-berlin.de | www.schmelzwerk-berlin.de

AFTER-WORK-DINNER (3 Stunden)

VORSPEISEN

Involtini von gegrillten Zucchini
Brandenburger Schafskäse, Inca-Tomaten, Mönchsbasilikum

Gegrillte Austernpilze & grüner Spargel
Blattpetersilie, Peperoni, junger Knoblauch

Tatar vom schottischen Label Rouge-Lachs
Avocado, Crème fraîche, Limetten-Öl

HAUPTGÄNGE LIVE-STATIONEN

Marinierte Kikok-Maispoularde von Heinrich Borgmeier
Grenaille-Rosmarinkartoffeln, Kräuterseitlinge, Piri Piri-Salsa
ODER
Gesottene Ochsenbacke vom Pommernrind
Rahmpolenta, confierte Karotte mit Zitronenthymian, Portweinjus

Markus Herbichts Spinatknödel VEGETARISCH
Sautierte Steinchampignons, Crème fraîche, Estragon, Schluppen

Markus Herbichts Gambas Pil Pil
Peperoni, Sherry, Rosenpaprika, Blattpetersilie, Knoblauch
Brot

Das genannte Abendpaket kann gerne im Anschluss an die Tagung hinzugebucht werden.

DESSERT

Crème Brûlée
Tahiti-Vanille, Naturzucker
ODER
Weiße Schokolade & Demeterjoghurt
Himbeere, Passionsfrucht, Minze

Berliner Cheesecake
Marinierte Blaubeeren, Salzkaramell

GETRÄNKEPAUSCHALE

Weißwein
2024er Grauburgunder "Eins zu Eins"
Weingut Diehl, Pfalz

Rotwein *serviert aus der Magnumflasche*
2019er Tempranillo
Weingut Conde Valdemar, Rioja

Biere
Rothaus Tannenzäpfle
Becks Blue alkoholfrei
Erdinger Weißbier & alkoholfrei

Mineralwasser & Softgetränke
Vöslauer Mineralwasser still & spritzig
Cola | Fanta | Cola Zero

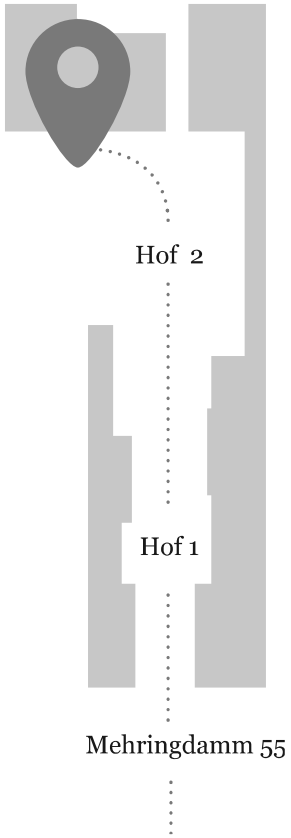
nachhaltig regional green catering by markus herbicht biologisch bewusst


SCHMELZWERK
Sarotti-Höfe









SCHMELZWERK

In den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55
10961 Berlin-Kreuzberg

Christopher Striegel

Mobil +49 (0) 159 04021451
Tel +49 (0) 30 55628808

striegel@schmelzwerk-berlin.de

A100 Abfahrt Tempelhofer Damm/
Potsdamer Platz in Fahrtrichtung City

Öffentliche Parkplätze/Parkzone
Mehringdamm, Yorckstraße, Gneisenaustraße

3,2 km vom Potsdamer Platz
3,4 km vom Brandenburger Tor
4,9 km vom Hauptbahnhof
3,0 km vom Stadtmitte/Gendarmenmarkt

Station Mehringdamm: U-Bahn U6 U7
Bus 140 | M19 | N42 | N6 | N7
Ringbahn - 2 Stationen mit der Ubahn

Impressum
Angaben gemäß § 5 TMG: Gastronativ GmbH, Inselstraße 8a, 10179 Berlin

www.schmelzwerk-berlin.de