

Weihnachten 2026
SCHMELZWERK
Sarotti-Höfe

Freuen Sie sich auf eine
unvergessliche Weihnachtsfeier
im quirligen Bergmannkiez
in Berlin-Kreuzberg
und lassen Sie sich in dieser
außergewöhnlichen Location von
Markus Herbicht
kulinarisch auf diese ganz besondere Zeit
des Jahres einstimmen!



Die IDEE

Im November verwandeln sich die Räumlichkeiten des Schmelzwerks wieder in einen wahrhaften Weihnachtstraum - und das mitten in Kreuzberg! Unser historischer Innenhof ist winterlich dekoriert und illuminiert. Der Aperitif wird dort bei der österreichischen Almhütte gereicht. Die Menüs und Buffets von Spitzenkoch Markus Herbicht laden mit weihnachtlichen Gewürzen und Spezialitäten dazu ein, diese ganz besondere Jahreszeit gebührend zu feiern.

Der ORT

Auf dem Areal der 1894 errichteten Sarotti-Höfe mitten in Kreuzberg wurde einst Berliner Industriegeschichte geschrieben. Das Herz der Höfe, das Schmelzwerk, beherbergt seit 2013 eine moderne Eventlocation, deren besonderes Flair in Berlin seinesgleichen sucht. Die angrenzende Terrasse ist im großzügigen Hinterhof gelegen und bietet somit eine große Outdoorfläche, die ganzjährig genutzt werden kann. Die außergewöhnlichen Kunstwerke des international renommierten Künstlers Stefan Szczesny runden dieses Bild ab.

Die KÜCHE

Spitzenkoch Markus Herbicht und seine Küchenbrigade haben seit Eröffnung des Schmelzwerks mit allen gängigen Catering-Klischees aufgeräumt. Ihre kulinarische Philosophie: das in Herbichts *Hauptstadtküche – made in Berlin* nur die besten, nachhaltig erzeugten Produkte – wenn möglich in Bio-Qualität – einzusetzen, so viel wie möglich regionale Lebensmittel aus dem eigenen Brandenburg-Netzwerk verarbeiten und alles frisch zuzubereiten.

Auch Nachhaltigkeit ist bei Markus Herbicht seit langem ein Thema, das wir sehr ernstnehmen. So verzichten wir auf Plastikstrohhalme, lange Lieferwege bei Lieferanten, Einweg-Geschirr und haben Verträge mit Anbietern aus umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen. Des Weiteren beteiligen wir uns an der Food Saving Organisation.

Der GASTGEBER

„Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht.“

So formuliert Hausherr Markus Herbicht das Credo des Schmelzwerk-Teams. Eine Leitlinie, die keine Kompromisse duldet und ein Anspruch an sein persönliches Werteverständnis, das die berufliche Karriere des Meisterkochs und vielfach geehrten Spitzen-Gastronomen auf allen Stationen begleitet, ob in der thailändischen Hauptstadt Bangkok, bei Johann Lafer in Guldental, im andalusischen Estepona, in Hongkong, in Mainz und München.



GETRÄNKE

Weißwein

2025er Grauburgunder Eins zu Eins
Weingut Diehl, Pfalz

Rotwein

2023er Spätburgunder
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Biere

Rothaus Tannenzäpfle
Becks Blue
Erdinger Weißbier & alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser still & spritzig

Cola | Fanta | Sprite

Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine
Verschiedene Teesorten

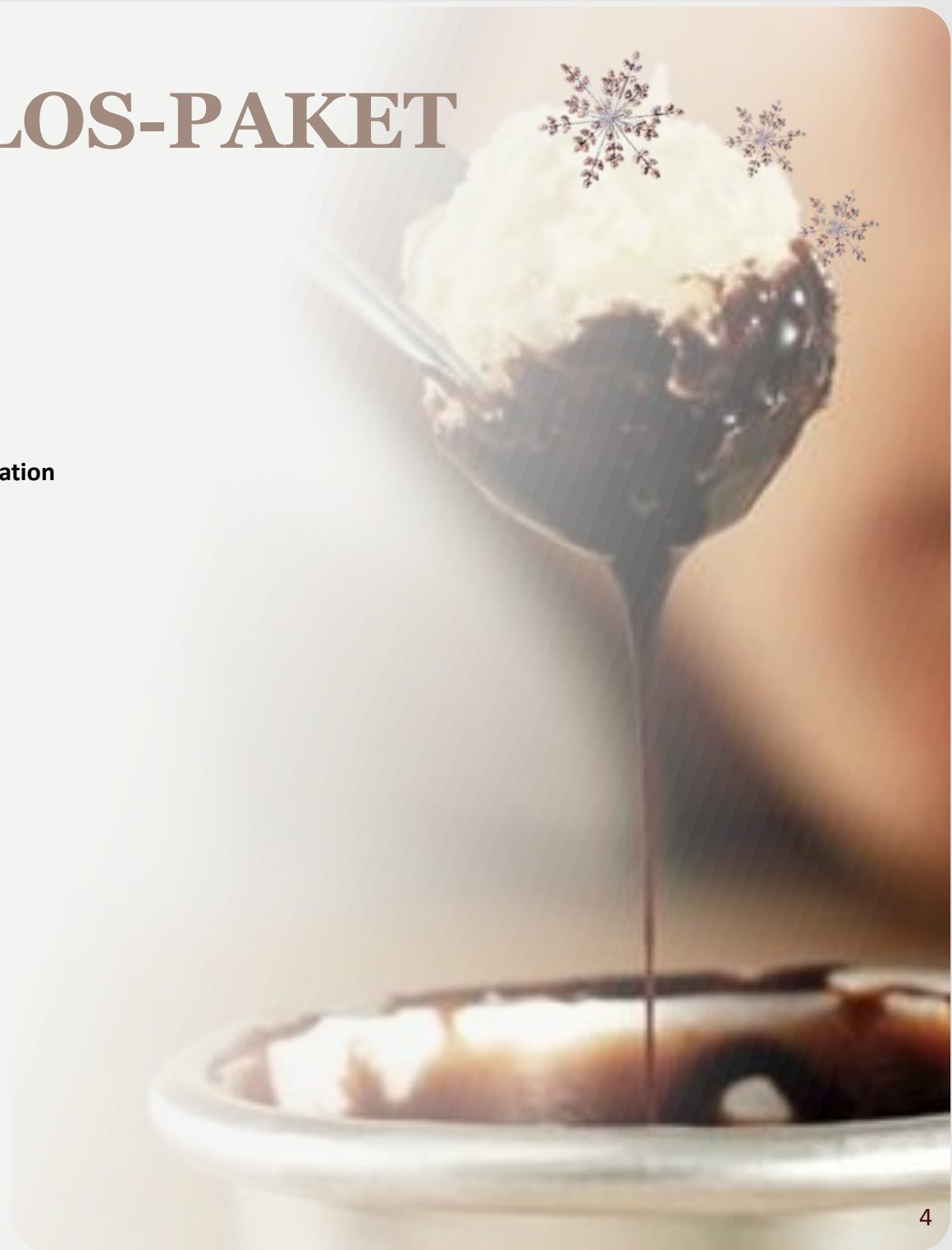


RUNDUM-SORGLOS-PAKET

- **Büffet oder Menü inkl. korrespondierender Getränke**
- **Küchen- sowie Servicepersonal**
- **Glühweinhütte in unserem Garten mit weihnachtlicher Dekoration**
- **Vorhandene Bestuhlung**
- **Weißer Tischwäsche und Stoffservietten**
- **Weihnachtliche Raumdekoration**
- **Musikanlage mit weihnachtlicher Hintergrundmusik**
- **Raucherbereich im weihnachtlichen Innenhof**
- **Garderobe ohne Haftung**

5-STUNDEN-PAUSCHALE ab € 100,00 pro Person,

- **Verlängerungen auch kurzfristig möglich!**



ZUM EMPFANG

FINGERFOOD

« Paté de Canard »

Butterbrioche, grüner Pfeffer, Kerbel

Tatar von der geräucherten Forelle

Gurke, Dill, Crème Fraîche

Vegetarische Avocadocrème

Mandarine, Chili, Mandelöl

Kreuzberger Blutwurst

Schnittlauchsenf, Champagnersauerkraut

Vegetarisches Knusperbrot

Gegrillte Champignons, Gremolata, Meersalz

Fingerfood optional buchbar: 12,50 € p.P.

APERITIF

Original Kreuzberger Glühwein

Rum, Bitterorangen, Stangenzimt

Alkoholfreier Apfelpunsch

Sternanis, Bitterzitrone

10,50€ p.P. für eine Stunde



WEIHNACHTSBUFFET

VORSPEISEN

Cocktail von pochierten Wildwassergarnelen

Mandarine, Knacksalate, Cognac-
Cocktailsauce

Thailändischer Mango-Tofusalat

Cashewnüsse, Staudensellerie, Peperoni-
Limetten-Salsa

Markus Herbichts Wildboulette

Kreuzkümmel, Minzjoghurt, Linsensalat

Sashimi vom Label Rouge-Lachs

Süßsaure Gurke, Ingwer, Koriander

Eingelegtes Wintergemüse vom Bauern Carlo

Granatapfelkerne, Mönchsmeerrettich,
Schalottendressing

Natursauerteigbrot

Vom Kreuzberger Bäcker, natives Meersalz
aus Portugal und Olivenöl aus Kreta

HAUPTGÄNGE

Sauerbraten vom Steinwittener Färsenrind

Nach Rezept von unserem Küchenchef Peter,
Rahmwirsing

oder

Saltimbocca vom Dannenwalder Hirschkalb

Serranoschinken, gerösteter Rosenkohl,
Gnocchi

**Aufpreis 9,00€*

Geschmorte Pastinake

Gelber Paprika-Lauchsud, Königsdatteln,
Masaman Curry

Geschmorte Brandenburger Landente

Sternanissud, Quittenrotkohl,
Biolinda-Kartoffelklöße mit Butterschmelze

Sowie auf Wunsch anstelle von Landente:

Gänsebraten von der Hafermastgans

Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklöße

**Aufpreis 12,00€*

DESSERT

Creme Brûlée mit Naturzucker

marinierte Cassisbeeren

Lava Kuchen von der Bitterschokolade, Schattenmorellenragout, Portweinsabayon

Kaiserschmarrn

**Aufpreis 5,50€*

Zwetschgenröster, Vanillesauce,
Buttermilcheiscreme



WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISEN

Tatar vom Loche Duart Lachs

Gurke, Avocado, Soja

Oder

Schalotten-Lauchtarte

Quellwassersaibling, Kürbiskernöl,
Winterfrisée

Vegetarischer Thailändischer

Mango-Apfel-Salat

Cashewnüsse, Peperoni-Limette-
Salsa, Staudensellerie

Oder

Beelitzer Kürbis-Selleriesuppe

Zimtcrôutons, Demetersahne,
Kürbiskerne

ZWISCHENGANG

Kreuzberger Dim Sum von der Wildwassergarnele

Exotisches Ratatouille, gelber
Curryduft, Peperoni

Oder

Vegetarische Dim Sum vom Seidentofu

Exotisches Ratatouille, gelber
Curryduft, Peperoni

HAUPTGÄNGE

Saltimbocca vom Dannenwalder Hirschkalb

Petersilienwurzel, Kartoffel-Lauchgratin,
Rosenkohlblätter, Kirschjus

Oder

Geschmorte Brandenburger Landente

Sternanissud, Quittenrotkohl
Biolinda Kartoffelklöße mit Butterschmelze

Oder

Gänsebraten von der Hafermastgans

live tranchiert

Sternanissud, Quittenrotkohl, Biolinda
Kartoffelklöße und Butterschmelze

**Aufpreis 12,00€*

ODER

Rinderfilet Wellington

Winterspinat, Steinchampignons,
Spätburgunder Jus

**Aufpreis 15,00€*

Vegetarische Alternative:

Geschmorter Winterlauch

Gelber Paprika-Gemüsesud, Königsdatteln,
Masaman Curry

DESSERTS

Lava Kuchen von der Bitterschokolade,
Schattenmorellenragout, Portweinsabayon

Oder

Crème Brûlée mit Naturzucker

marinierte Cassisbeeren

Oder

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster, Vanillesauce,
Buttermilcheis

**Aufpreis 5,50€*

**Bitte wählen Sie für Ihre Gäste
ein einheitliches Menü.**

MITTERNACHTSSNACK

OPTIONAL

Original Kreuzberger Bio-Currywurst

Hausgemachte Currysauce, Berliner Schrippe

5,50€

Veganer Mini-Falafel

Hummus, Sesamsauce, eingelegtes Gemüse

5,50€

Variation von Rohmilchkäse

Sauerteigbrot, Traubenchutney, Feigensenf

16,50€

Kleine Burger vom Dry Aged Pommernrind im Brioche-Bun

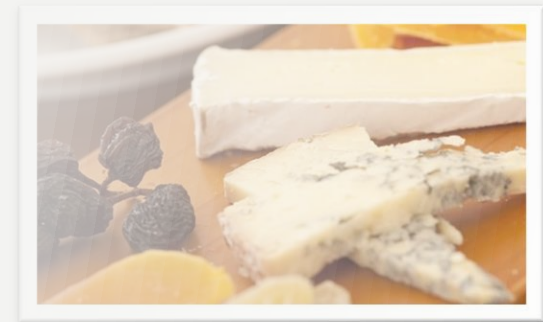
Beef-Patty, Cheddar, Strauchtomate, Gartengurke,
hausgemachte Burgersauce

8,00 €

Vegetarischer Burger vom Beyond Meat im Brioche-Bun

Gartengurke, Cheddar, Strauchtomate,
hausgemachte Burgersauce

8,00 €



OPEN BAR

OPEN BAR IN UNSERER BARLOUNGE

Unser Barkeeper empfängt Sie gerne in unserer Barlounge. Freuen Sie sich auf Kreationen, wie z.B:..

COCKTAILS

12,50 €

Schmelzwerk Mule

Absolut Vodka, frische Limette, Salatgurke, Ginger Beer

Espresso Martini

Kahlúa, Absolut Wodka, Kaffeeeknusper

Pornstar Martini

Absolut Wodka, Maracuja, Berlinsky-Shot

Driver's Lemonade

Cranberry, frische Limette, Mandelsirup, Ginger Beer und Minze

Aperol Spritz

Winzersekt, Aperol, Orangenscheibe, Sodawasser

LONGDRINKS

11,50 €

Gin&Tonic

Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Zitrone

Cuba Libre

Havana Rum. Coca Cola, Zitrone

DIGESTIFS

5,50 €

Ramazzotti

Zitrone

Premium-Grappa

Bertagnoli Grappino

Obstbrände von der Destillerie

Freihof

Marille, Obstler

Buchbar auch als Pauschale:

100 Longdrinks & Cocktails zu 1.000€.



GIVE AWAYS

GIVE AWAYS FÜR IHRE MITARBEITER

Nehmen Sie eine kleine schöne Erinnerung an Ihre Weihnachtsfeier mit nach Hause, wie z.B. ...:

Markus Herbichts Vanillekipferl « Schmelzwerk » (200g)

Tahiti-Vanille, Irische Butter, Naturzucker

15 €



Weihnachtliche Schokoladenpralinen von Markus Herbicht

Exquisite Auswahl an Schokoladenkreationen,
9 Stück in dekorativer Pralinschachtel

18 €



Schokoladen-Namensschilder

Lassen Sie Ihre Namenskartchen persönlich und individuell
aus Schokolade anfertigen

10,00 €



HIGHLIGHTS

Vanillekipferl selber backen, 1 Stunde (250g/Person, zum Mitnehmen)

Tahiti-Vanille, Irische Butter, Naturzucker

25 €



Eierlikör selber machen, 0,5 Stunden (0,3l/Person, zum Mitnehmen)

Leckeres Mitbringsel für Ihre Gäste

20 €



Schokoladenworkshop, 1 Stunde

Pralinen, Bruchschokolade und Cookies zum Mitnehmen:

Begeben Sie sich auf die Spuren der „großen Meister“ der Schokokunst im Schmelzwerk und stellen Sie unter Anleitung unserer Patissiers selbst Pralinen, Bruchschokolade und Cookies her.

39 €



DJ

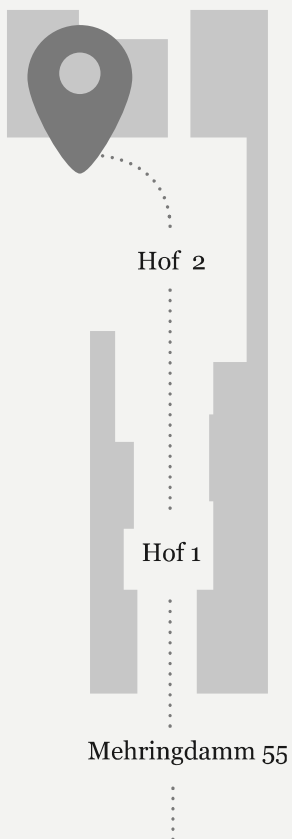
Gerne empfehlen wir Ihnen DJs inkl. Technik, auf Anfrage auch mit Lichttechnik für eine Tanzfläche: **Handling Fee**

190 €



IMPRESSIONEN





SCHMELZWERK

In den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55
10961 Berlin-Kreuzberg

Mobil +49 (0) 159 04021451

Tel +49 (0) 30 55628808

info@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

Für unsere Vorleistungen erlauben wir uns, Ihnen bei Auftragsbestätigung eine **Anzahlung von 75 % der Gesamtkosten** in Rechnung zu stellen.

*Die Endgültige Endabrechnung, nach Verbrauch und Servicestunden, erfolgt nach der Veranstaltung .

Um die hohe Qualität für Ihre Feier sicherzustellen, bitten wir Sie, uns Ihre Auftragsänderungen und die endgültige Gästeanzahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sollte die Veranstaltung aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen kurzfristig ausfallen oder abgesagt werden, müssen wir Ihnen den bis dahin entstandenen Aufwand berechnen.

- nach Auftragserteilung 35% des vereinbarten Entgelts.
- ab 60 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % des vereinbarten Entgelts.
- ab 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75 % des vereinbarten Entgelts.
- ab 15 Tage vor Beginn der Veranstaltung 100 % des vereinbarten Entgelts.

Stornierungsgebühren

- unterschiedenes Angebot 35 %
- Änderung der Personenzahl von mehr als 10%, erlauben wir uns neu zu kalkulieren.

*Je nach Angebot und Bedarf

Wir empfehlen dem Veranstalter den Abschluss einer geeigneten Veranstaltungs-Versicherung.

Alle mündlichen Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen der Auftragsbestätigung bedürfen zu ihrer rechtlichen Wirksamkeit der Schriftform.

AUFTRAG ERTEILT

KUNDE:

Rechnungsadresse:

Unterschrift, Datum