SCHMELZWERK
Sarotti-Höfe

Weihnachten 2024 im Schmelzwerk

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.

DIE 6-STUNDEN-PAUSCHALE

GETRÄNKE ZUM MENÜ/BUFFET

Weißwein
2022er Grauburgunder Eins zu Eins
Weingut Diehl, Pfalz

Rotwein
2021er La Rocaille
Appellation Côtes du Rhône Contrôllée

Biere
Rothaus Tannenzäpfle
Becks Blue
Erdinger Weißbier & alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser still & spritzig

Cola | Fanta | Sprite

Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine
Verschiedene Teesorten

Verlängerung ist möglich!

IN DER 6-STUNDEN-PAUSCHALE ENTHALTEN:

Unser Rundum-Sorglos-Paket zu 98€ p.P. (zzgl. MwSt.) hält für Sie folgende Leistungen bereit:

- Büffet oder Menü inkl. korrespondierender Getränke
- Küchen- sowie Servicepersonal
- Vorhandene Bestuhlung bis 100 Personen
- Weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- Weihnachtliche Raumdekoration und Kerzenleuchter
- Musikanlage mit weihnachtlicher Hintergrundmusik
- Raucherbereich im weihnachtlichen Innenhof
- Garderobe ohne Haftung

WEIHNACHTSBUFFET

VORSPEISEN

Cocktail von pochierten Wildwassergarnelen
Mandarine, Knacksalat, Cognac-Cocktailsauce

Tranchen von der Weihnachtspute
Biolinda-Crème, gebackene Kapern, Perlzwiebeln

Vegetarisches Carpaccio von gelber und roter Bete
Perigord-Wintertrüffel, Distelöl, Schnittlauch

Sashimi vom Label Rouge-Lachs
Gurke, Ingwer, Wasabi-Buttermilch

Eingelegtes Wintergemüse vom Bauern Carlo
Granatapfelkerne, Mönchsmeerrettich, Schalottendressing

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

HAUPTGÄNGE

Ragout vom Dannenwalder Reh
Butterspätzle, kaltgerührte Preiselbeeren, Thymiankarotten

Vegetarischer Kürbis- Lauch- Curry
Kokosmilch, Gelber Curry, Süßkartoffel, rote Zwiebel

Geschmorte Brandenburger Landente
Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklöße mit Butterschmelze

Sowie auf Wunsch anstelle von Reh

oder Landente:

Gänsebraten von der Hafermastgans
**Aufpreis 11,00€*
Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklöße

ODER

Gegrilltes Rinderfilet vom Dry Aged Pommernrind **Aufpreis 15,00€*
Blattspinat, Kartoffel-Trüffelgratin, Madeira-Pfefferjus

NACHSPEISEN

Creme Brûlée mit Naturzucker
marinierte Cassisbeeren

Lauwarmer Sarotti-Schokoladen-Auflauf
Portwein-Kirsch-Sabayon

Kaiserschmarrn
**Aufpreis 5,50€*
Zwetschgenröster, Vanillesauce, Buttermilcheiscrème

WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISEN

Label Rouge Lachs 54°
Gelbe Bete, Winterfrisée, Trüffelvinaigrette

Oder

Schalotten-Lauchtarte
Quellwassersaibling, Kürbiskernöl, Blutampfer

Oder

Vitello vom Kalbstafelspitz
Biolinda-Crème, Steinchampignons, gebackene Kapern

Vegetarische Alternative:
Carpaccio von gelber und roter Bete
Perigord-Wintertrüffel, Distelöl, Schnittlauch

ZWISCHENGANG

Kreuzberger Dim Sum von der Wildwassergarnele
Exotisches Ratatouille, gelber Curryduft, Peperoni

HAUPTGÄNGE

Saltimbocca vom Hirschkalbsrücken
Petersilienwurzel, Kartoffel-Lauchgratin, Rosenkohlblätter, Kirschjus

Oder

Geschmorte Brandenburger Landente
Sternanissud, Quittenrotkohl
Biolinda Kartoffeln mit Butterschmelze

Oder

Gänsebraten von der Hafermastgans
live tranchiert
Sternanissud, Quittenrotkohl, Biolinda Kartoffelklöße und Butterschmelze
**Aufpreis 11,00€*

ODER

Gegrilltes Rinderfilet vom Dry Aged Pommernrind **Aufpreis 15,00€*
Blattspinat, Kartoffel-Trüffelgratin, Madeira-Pfefferjus

Vegetarische Alternative:
Kürbis-Ingwerknödel
Austernpilze, Schluppen, Bergkäse, Salbeibutter

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladen-Auflauf von der Sarotti Schokolade
Portwein - Kirschsabayon

Oder

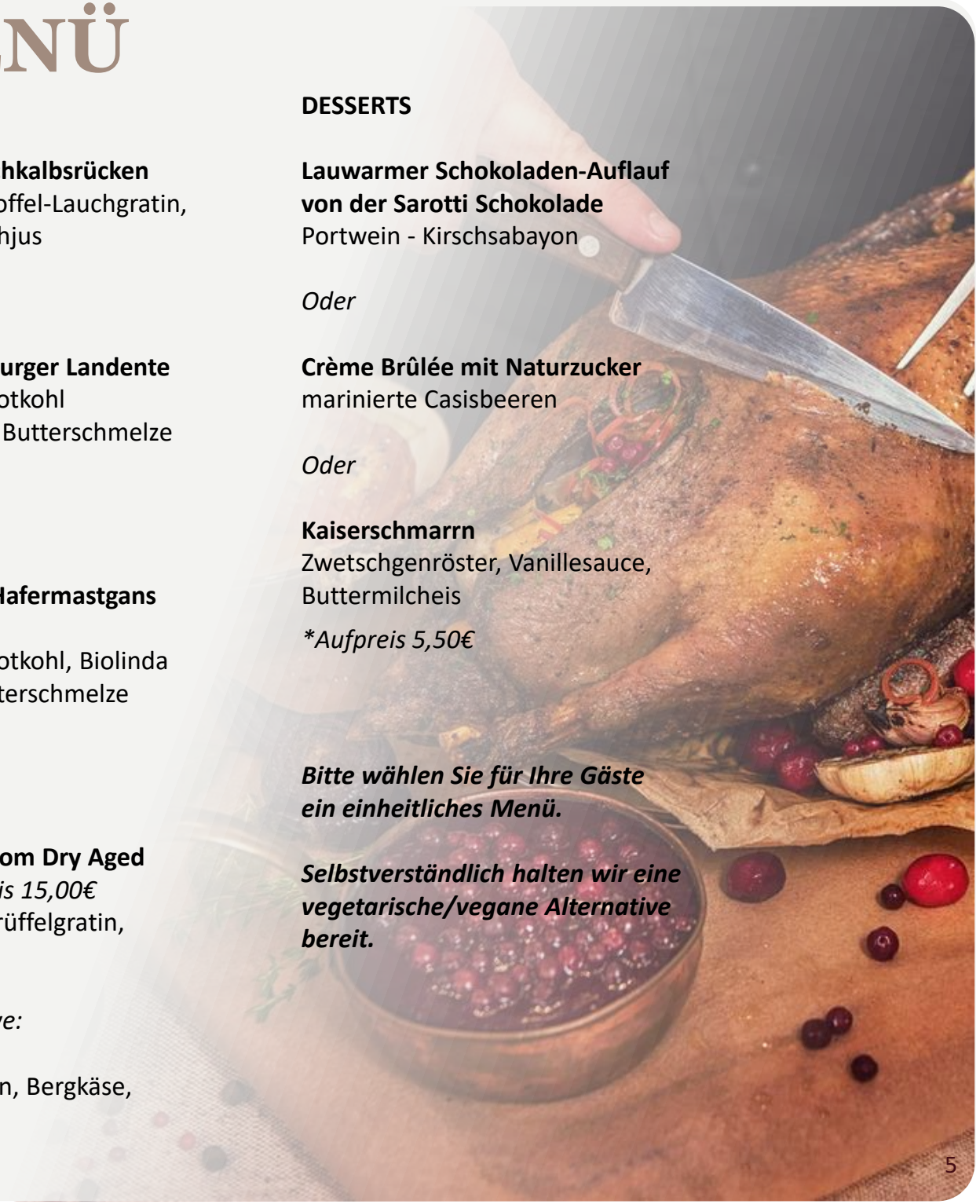
Crème Brûlée mit Naturzucker
marinierte Casisbeeren

Oder

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster, Vanillesauce, Buttermilcheis
**Aufpreis 5,50€*

Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü.

Selbstverständlich halten wir eine vegetarische/vegane Alternative bereit.



DIE 3-STUNDEN-PAUSCHALE

GETRÄNKE

Weiß- und Rotwein
Nach Wahl des Sommeliers

Biere
Rothaus Tannenzäpfle
Becks Blue

Vöslauer still und spritzig
Cola, Fanta, Sprite
Kaffee und Tee

VORSPEISEN

Tranchen von der Weihnachtspute
Biolinda-Crème, gebackene Kapern, Perlzwiebeln

Vegetarisches Carpaccio von gelber und roter Bete
Perigord-Wintertrüffel, Distelöl, Schnittlauch

Sashimi vom Label Rouge-Lachs
Gurke, Ingwer, Wasabi-Buttermilch

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

HAUPTGÄNGE

Vegetarisches Kürbis-Lauch-Curry
Kokosmilch, Gelber Curry, Süßkartoffel, rote Zwiebel

Gulasch vom Fürstenwalder Hirschkalb
Butterspätzle, kaltgerührte Preiselbeeren, Thymiankarotten

DESSERT

Lauwarmer Sarotti-Schokoladen-Auflauf
Portwein-Kirsch-Sabayon

Kaiserschmarrn
**Aufpreis 5,50€*
Zwetschgenröster, Vanillesauce, Buttermilcheiscrème

IN DER 3-STUNDEN-PAUSCHALE ENTHALTEN:

Unsere 3-Stunden-Pauschale zu 69€ p.P. (zzgl. MwSt.) hält für Sie folgende Leistungen bereit:

- Büffet oder Menü inkl. korrespondierender Getränke
- Küchen- sowie Servicepersonal
- Vorhandene Bestuhlung bis 100 Personen
- Weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- Weihnachtliche Raumdekoration und Kerzenleuchter
- Musikanlage mit weihnachtlicher Hintergrundmusik
- Raucherbereich im weihnachtlichen Innenhof
- Garderobe ohne Haftung

Nicht enthalten sind Location Manager, Logistikpauschale und Endreinigung.

Diese Pauschale ist **nicht verlängerbar**!

OPTIONALE LEISTUNGEN

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: 10,50 € p.P.

APERITIF

Winzersekt Berlinsky brut

Original Kreuzberger Glühwein
Rum, Bitterorangen, Stangenzimt

Alkoholfreier Apfelpunsch
Sternanis, Bitterzitrone

12,50€ p.P. für eine Stunde

OPEN BAR

OPEN BAR IN UNSERER BARLOUNGE

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

COCKTAILS **9,50 €**

Moscow Mule
Absolut Vodka, frische Limette, Salatgurke,
Ginger Beer, Orangenzeste

Espresso Martini
Absolut Vodka, Kaffeelikör, Espresso

Driver‘s Lemonade
Cranberry, frische Limette, Mandelsirup,
Ginger Beer und Minze

Aperol Spritz
Winzersekt, Aperol, Orangenscheibe, Sodawasser

LONGDRINKS **8,50 €**

Gin Tonic
Bombay Sapphire,
Thomas Henry Tonic, Grapefruitzeste

Cuba Libre
Havana Rum. Coca Cola, Zitrone

DIGESTIFS **4,50 €**

Ramazotti
Zitrone

Premium-Grappa
Bertagnoli Grappino

Obstbrände von der Destillerie Freihof
Marille, Obstler

Buchbar auch als Pauschale:
100 Longdrinks & Cocktails zu 900€.

MITTERNACHTSSNACK

OPTIONAL

Original Kreuzberger Bio-Currywurst 5,50€
Hausgemachte Currysauce, Berliner Schrippe

***

Veganer Mini-Falafel 5,50€
Hummus, Sesamsauce, eingelegtes Gemüse

***

Variation von Rohmilchkäse 14,50€
Sauerteigbrot, Traubenchutney, Feigensenf

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 Pralinenschachtel — 15 €

Schokoladen-Namensschilder
Lassen Sie Ihre Namenskärtchen persönlich und individuell
aus Schokolade anfertigen — 8,50 €

HIGHLIGHTS

Vanillekipferl selber backen, 1 Stunde (200g/Person, zum Mitnehmen)
Tahiti-Vanille, Irische Butter, Naturzucker

15 €

Eierlikör selber machen, 0,5 Stunden (0,3l/Person, zum Mitnehmen)
Leckeres Mitbringsel für Ihre Gäste

15 €

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 Pâtissiers selbst Pralinen, Bruchschokolade und Cookies her.

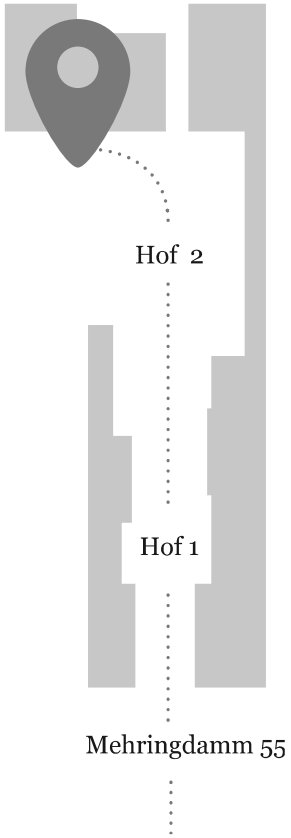
29 €

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

150 €

Bogenschießen
Freuen Sie sich auf ein sportliches Highlight der aboluten Spitzenklasse: Bogenschießen mit Olympiasiegerin Annette Thun.

Preis
auf Anfrage



SCHMELZWERK

In den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55
10961 Berlin-Kreuzberg

A100 Abfahrt Tempelhofer Damm/
Potsdamer Platz in Fahrtrichtung City

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

Öffentliche Parkplätze/Parkzone
Mehringdamm, Yorckstraße, Gneisenaustraße

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

IMPRESSIONEN

Für unsere Vorleistungen erlauben wir uns , Ihnen bei Auftragsbestätigung eine **Anzahlung von 50 % der Gesamtkosten** in Rechnung zu stellen.

*Die Endgültige Endabrechnung, nach Verbrauch und Servicestunden, erfolgt 5 Tage nach der Veranstaltung .

Um die hohe Qualität für Ihre Feier sicher zustellen, bitten wir Sie, uns Ihre Auftragsänderungen und die endgültige Gästeanzahl spätestens 10 Werktage 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.

• ab 15 Tage vor Beginn der Veranstaltung 100 % des vereinbarten Entgelts.
• ab 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75 % des vereinbarten Entgelts.
• ab 60 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % des vereinbarten Entgelts.
*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.