



Feiern im Schmelzwerk der historischen Sarotti-Höfe

Feiern Sie im Schmelzwerk in den historischen Sarotti-Höfen, die mit ihrer über 150-jährigen Geschichte und der denkmalgeschützten Architektur so manches Herz höher schlagen lassen.

Spitzenkoch Markus Herbicht verwöhnt Sie und Ihre Gäste vor Ort mit seiner modernen **Hauptstadtküche - made in Berlin**. Dabei haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Menüs und Buffets.

Der **Qualitäts-Enthusiast** arbeitet ausschließlich mit den besten Produkten und genau die stehen bei seinen Gerichten grundsätzlich im Vordergrund. Darüber hinaus nimmt sich der gelernte Koch wirklich noch Zeit für seine Kreationen. Und so schmoren aromatische Fleischgerichte ganz langsam in schweren, gusseisernen Töpfen, während die Jus noch wie bei der Großmutter angesetzt wird. Glutamat und andere

Geschmacksverstärker sind dabei selbstverständlich tabu, ebenso wie Fisch aus Aquakulturen, Gänsestopfleber und Fleisch aus nicht artgerechter Haltung. Darüber hinaus ist es für **Markus Herbicht** selbstverständlich, saisonal und, wann immer möglich und sinnvoll, mit Produkten aus der Region zu kochen. Als begeisterter Weltenbummler nimmt er sich jedoch gleichzeitig die Freiheit, internationale Einflüsse zu nutzen und diese in seine Kreationen einfließen zu lassen.

Bis zu **160 Personen** finden im Schmelzwerk ganz bequem Platz, um Ihren wichtigen Tag zu feiern. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um eine festliche Dekoration, Unterhaltung in Form eines DJs oder einer Band, den Service vor Ort und alle anderen Aspekte, die Ihr Fest zu einem **unvergesslichen Erlebnis** werden lassen.

Bitte finden Sie nachfolgend unsere Pauschalen.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte per Email an info@schmelzwerk-berlin.de oder rufen Sie uns an unter +49 (0)159 04021451.

SCHMELZWERK
Sarotti-Höfe



Unsere Pauschale für 40 – 160 Personen

Buffet oder Menü

siehe Beispiele

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Getränke zum Buffet

Qualitäts Weißwein & Rotwein – nach unserer Empfehlung

Ratsherrn Premium Pilsner

Alkoholfreie Softgetränke

Mineralwasser Medium

Vaihinger Säfte

Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten

Im Angebot enthalten

Raummiete

Speisen und Getränke

Tanzfläche

Leinwand

Küchen- und Service-Personal

Stühle & rechteckige Tische

weiße Tischdecken

Stoffservietten

Stehische mit Hussen

kleine Kerzenleuchter

Musikanlage

Garderobe ohne Haftung

Endreinigung/Müllentsorgung



Unser Buffetvorschlag

VORSPEISEN

Eingelegtes heimisches Gemüse

Fenchel, Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons

Tatar vom geräucherten Havel-Aal

Radieschen, Melone, Spreewälder Gurken, Dill-Creme-Fraiche

Kleine Pellkartoffeln

Spreewälder Leinöl, Bio-Quark mit Fürstenberger Wiesenkräuter

Kalbsfleischboulette mit hausgemachtem Ketchup und Senf

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

SUPPE

Berliner Kartoffel-Lauch-Suppe

Fürstenberger Wildknacker, Schnittlauch-Schmand

Natursauerteigbrot

von der Kreuzberger Hausbäckerei,
natives Meersalz aus Portugal und Olivenöl aus Kreta

HAUPTSPEISEN

Königsberger Klopse vom Linumer Kalb

Bio Linda-Kartoffelstampf, glasierte Rote Bete, Kirschkapernsauce

Eisbeintörtchen vom Saalower Bioferkel

Erbspüree, leichte Senfsauce

Kartoffelkissen mit glasiertem Lauch und Zuckerschoten

Tomatenfond, heimischer Ziegenkäse

NACHSPEISEN

Original Sarotti Schokoladenterrine

mit Karamell Aprikosen und Buttermilch-Mango-Sauce

Apfelküchle vom Werderaner Saftapfel

Karamell Eiscreme

Muttis Vanillepudding mit geschlagener Demeter Sahne

marinierte Beeren und Früchte

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe



Unsere Menüvorschläge

VORSPEISEN

Törtchen von heimischen Flusskrebsen
Mango - Carpaccio, Zuckerschoten-Salsa

oder

Eingelegtes Uckermärker Ur-Gemüse
Büffelmilchricotta, Koriander-Ayran, Wiesensalat

ZWISCHENGANG

Gebackener Kabeljau
Spreewälder Rahmgurkensalat,
Sauerampfer-Remoulade

oder

Handgetauchte Jakobsmuscheln
Karotten-Safranpüree, Estragonsabayon

HAUPTSPEISE

Zweierlei vom Freiland-Perlhuhn mit Kerbelsabayon
Ratatouille-Kartoffeln,
geschmorter Gartenlauch

oder

Im ganzen gebratenes Milchkalbsfilet
Erbsen-Estragon-Schaum,
Karotten-Ingwer-Püree, Kartoffelkissen

NACHSPEISE

Verschiedenes von der Sarotti Schokolade
Passionsfruchtsorbet, geeiste Himbeeren

oder

Schwarzwälder Kirsch nach Markus Herbicht
Schokoladen Crunch, Kirschbaumsorbet, Zitrusfeigen

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe



EXTRAS

Kaffee/ Kuchen/ Torte
für 2 Stunden von 16:00 – 18:00 Uhr
Kaffee / Tee und Kuchen

Zum Empfang
in unserer Bar/ bei schönen Wetter im historischen Innenhof
Winzersekt mit Pfirsichpüree und Zitronengras
Champagner
Canapées
Geröstete Nüsse vom Neuköllner Nussdepot

Dekoration
Stuhl-Hussen
Blumen/Tischdekoration

Technik und Musik
Beamer
Mikrofon
Musiktechnik für DJ
DJ oder Band

Bar
Longdrinks, Cocktails und Digestif

Mitternachtssnack
Berliner Currywurst mit Schrippe
oder
Variation von Rohmilchkäse
Sauerteigbrot, Traubenchutney und Feigensenf