

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

Rückblick



Am 23. November 2014 haben wir unser Schmelzwerk zum wiederholten Male in eine **Kunst-Galerie** umgewandelt, um Werke des renommierten Künstler **Stefan Szczesny** bei Fingerfood und Getränken auszustellen! Und das für einen guten Zweck. In Zusammenarbeit mit dem **Berliner Lions Club Europacenter** haben wir im Anschluss insgesamt **3.000 Euro zugunsten der Gelben Villa in Kreuzberg** gespendet. In der gemeinnützigen Stiftung können benachteiligte und bildungsferne Kinder und Jugendliche im Alter von 6 bis 16 Jahren mit allen Sinnen lernen. Die Angebote umfassen Projektwochen für Schulklassen sowie Workshops am Nachmittag und in den Ferien.

Am 10. Januar 2015 durften wir bereits zum siebten Mal das kulinarische Programm der inzwischen **21. Festlichen Operngala zugunsten der Deutschen AIDS-Stiftung** bespielen. Knapp 2200 Gäste aus den Bereichen Gesellschaft, Wirtschaft, Politik und Show Business wurden mit unserer modernen **Hauptstadtküche - made in Berlin** verwöhnt. In diesem Jahr haben wir bei der Zusammenstellung der Gerichte unsere große Vorliebe für saisonale und regionale Produkte einfließen lassen und daher Gerichte wie Tafelspitzterrine in altem Madeira, gebeizte Fjord Forelle mit Meeresalgen, geschmorte Ur-Karotte mit Humus und Pfefferminz-Joghurt sowie Rücken vom Brandenburger Bio-Sattelferkerl mit Erdfrüchteragout serviert. Insgesamt haben wir für den Abend 90 Kilogramm Hirschkalbsrücken, 8 Kilogramm Fliegenfischkaviar, 140 Kilogramm Milchkalbsrücken sowie 1200 Austern, die live geöffnet wurden, verarbeitet.

Berlin ist zur **Fashionweek die Hauptstadt der Mode** – und wir waren mit dem Schmelzwerk mitten drin. Denn am 23. Januar fand das neunte **FashionBloggerCafé** in unseren Räumlichkeiten statt. Mehr als 300 Blogger/innen haben sich dort über die neuesten Trends, schwerste Mode-Fauxpas und natürlich die News der Berlin Fashion Week ausgetauscht. Das Feedback der Organisatoren hat uns wirklich sehr gefreut. Sie haben nämlich von der „**traumhaften Location**“ und der „**schönen Atmosphäre**“ bei uns geschwärmt. Danke dafür!

Aktuelles



eat!
berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL



In Berlin jagt ein Event das nächste. Nach der Fashion Week kommt die Berlinale, nach der Berlinale die ITB und so weiter und so fort. Auf eine Veranstaltung freuen wir uns in diesen Tagen aber ganz besonders: Die **eat!Berlin** steht wieder vor der Tür und wir sind diesmal erneut mit dabei. Los geht es am **24. Februar 2015 um 18:30 Uhr in unserem Schmelzwerk**. Bei der Veranstaltung „**Markus Herbichts Brandenburger Bio-Sattelschwein und Uckermärker Raritätengemüse**“ öffnen wir die Türen der alten Schokoladenfabrik und bereiten ein komplettes Brandenburger Sattelschwein für unsere Gäste zu. Dazu gibt es Uckermärker Raritätengemüse und **Bier von der Meckatzer Brauerei**. Eine weitere wichtige Akteurin ist daher aus gutem Grund **Biersommelière Christen Görendt**, die die Spezialitäten der kleinen Brauerei erläutert. **Das 5-Gang-Menü, inkl. Bierbegleitung kostet 79 Euro pro Person**. Tickets für die Veranstaltung sind unter <http://www.eat-berlin-festival.de> erhältlich.

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

Weiter geht es dann vom **27. Februar bis zum 01. März 2015** mit **Kreuzberg kocht!** Bei der Veranstaltung, die anlässlich der eat!Berlin stattfinden wird, kocht **Markus Herbicht** gemeinsam mit **Thomas Kurt, Pasquale Ciccarelli, Hartmut Guy, Matthias Gleis und Herbert Beltle** in den **Sarotti-Höfen**. Eine Anmeldung ist dabei nicht erforderlich. **Kommen Sie einfach bei uns vorbei** und genießen Sie die Esstationen im Schmelzwerk, an denen Sie sich nach Belieben Essen, Weine und andere Feinheiten abholen und die Zeit so gestalten können, wie Sie das möchten. Alle Gerichte, abgesehen von Dessert und Käse, kosten entspannte 8,50 Euro.

Die Öffnungszeiten sind wie folgt:

Freitag, 27. Februar 15 bis 23 Uhr

Samstag, 28. Februar 12 bis 23 Uhr

Sonntag, 1. März 12 bis 18 Uhr

Vorschau



Wir freuen uns sehr darüber, das **Schloss Paulsborn in Grunewald** von nun an als „Preferred Partner“ im Catering-Bereich unterstützen zu dürfen und Ihnen damit neben unserem Schmelzwerk eine weitere Eventlocation anbieten zu können. Das historische Jagdschloss Paulsborn am Grunewaldsee bietet historische Säle, rustikale Kaminzimmer, einen begrünten Biergarten - und auch Hotelzimmer und ausreichend Parkplätze für Ihre Gäste. Kaiser Wilhelm II. war dort Stammgast, David Bowie und Iggy Pop gaben Privatkonzerte. Paulsborn ist ein traditionelles Gasthaus mit Kult-Charakter mitten im Wald und dennoch urban. Bereits 1871 wurde das historische Gemäuer von Kaiser Wilhelm I. als Ort für Jagdgesellschaften eingeweiht. Nach einiger Zeit im **Dornröschenschlaf wurde das Haus 2014 von Johanna Wahlig als Veranstaltungsort** wieder eröffnet.

Neben unserem Engagement als Caterer **finden Sie uns ab dem Frühjahr am Wochenende** auf dem Eventdorf des Schlosses: In **unserer Dorfbäckerei** verwöhnen wir Sie dort mit doppelt gebackenem Natursauerteigbrot, hausgemachten Flammkuchen, köstlichen Bauernkuchen und frisch belegten Natursauerteigstullen. Kommen Sie vorbei – wir freuen uns schon heute auf Sie. Auf unserer Facebook Seite halten wir Sie am Laufenden.



Nach dem großartigen Erfolg im letzten Jahr wird unser **zweites Kreuzberger Tomatenfest** wieder im Schmelzwerk in den Sarotti Höfen stattfinden. Nähere Infos folgen ...

Sonntag, 12. Juli 2015 12:00 – 20:00 Uhr

Bitte denken Sie daran, rechtzeitig einen Tisch zu reservieren.

Reservierungen bitte per E-Mail an veranstaltung@schmelzwerk-berlin.de

oder telefonisch unter +49 (0)159 04021451.