

# SCHMELZWERK

*Sarotti-Höfe*

Liebe Gäste und Freunde vom Schmelzwerk,

bis jetzt hatten wir einen sonnigen Herbst mit wunderschönen Veranstaltungen wie der Mini-OTOP-City der Thailändischen Botschaft, Schoko-Workshops und Firmenveranstaltungen. Nun freuen wir uns schon auf die **vorweihnachtliche Zeit** in unserem Schmelzwerk.



Am **23. November 2014** starten wir diese mit der **Charity Popart-Kunstaussstellung mit Werken des Künstlers Andora von 14:00 – 18:00 Uhr**. Markus Herbicht ist stolz darauf, an diesem Tag in Zusammenarbeit mit dem **Berliner Lions Club Europacenter** den international renommierten Künstler Andora bei uns begrüßen und seine Bilder bei uns im SCHMELZWERK ausstellen und auch zum Kauf anbieten zu dürfen. 10% des Erlöses aus dem Verkauf der Kunstwerke kommen der **Gelben Villa in Kreuzberg** zugute. Fingerfood und Getränke stellen wir an diesem Tag gerne kostenfrei zur Verfügung. Und für unsere kleinen Künstler gibt es eine **Schokoladen-Dekorations-Station**, an denen sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.



**Ende November** verwandeln sich die Räumlichkeiten des SCHMELZWERKES in einen **wahrhaften Weihnachtstraum** - und das mitten in Kreuzberg. Unser großzügiger Hof wird mit wärmenden Feuerstellen illuminiert und auch unsere Menüs und Buffets laden mit weihnachtlichen Gewürzen und Spezialitäten dazu ein, diese ganz besondere Jahreszeit gebührend zu feiern. Besonderer Blickfang sind jedoch die beeindruckenden Werke des **Künstlers Andora**, die zu dieser Zeit im SCHMELZWERK ausgestellt sind und mit bunten Vasen und einem farbenfrohen Popart-Weihnachtsbaum ergänzt werden. Das SCHMELZWERK hat dabei nicht nur den Vorteil, mitten in der Stadt zu liegen, sondern eben auch diese ganz besondere Atmosphäre zu bieten, ohne dass Sie und Ihre Gäste den üblichen Trubel eines Restaurants miterleben müssen. Und wenn Sie doch Trubel wünschen, dann können Sie natürlich eine Tanzfläche mit DJ oder Band und viele andere Zusatzleistungen bei uns buchen. Wir bieten Ihnen **Weihnachtsfeiern** ab einem Preis von 69 Euro pro Person inklusive Getränken und für mindestens 20 Personen an.

# SCHMELZWERK

*Sarotti-Höfe*



**17. und 19.12.2014**  
**Weihnachts-Pop Up-Restaurant**

Aufgrund der großen Nachfrage eröffnen wir an diesen zwei Tagen das Schmelzwerk als Pop-Up-Restaurant. Reservieren Sie jetzt schon einen Tisch und genießen Sie das weihnachtliche Schmelzwerk. **Spitzenkoch Markus Herbicht** hat für Sie folgendes Menü kreiert:

## *VORSPEISE*

*Kreuzberger Pflasterstein*

*Tatar vom Müritzaibling, Limetten-Zuckerschoten-Vinaigrette, Hechtkaviar*

*Vegetarische Alternative:*

*Kreuzberg vegan*

*Geschmorte Aubergine, Cous Cous Salat, Minzjoghurt*

## *ZWISCHENGANG*

*Perlhuhn-Eintopf ABC*

*Liebstöckel, Buchstabennudeln, Uckermärcker Urkarotte*

## *HAUPTGÄNGE*

*Geschmorte Brandenburger Landente*

*mit Sternanissud*

*Winterkarotten, Bio-Linda Kartoffel Schwarzwurzel Tarte  
oder*

*Glasierte Linumer Kalbsbrust*

*im Akazienhonig-Fenchel-Sud*

*Grünes Erbsenpüree, Bio-Linda Kartoffelnocken*

*Vegetarische Alternative:*

*Ravioli vom Beelitzer Muskatkürbis*

*Ameritini-Mandelschaum, konfierter Winterlauch, Wildkräuter*

## *DESSERT*

*Lauwarmer Schokoladen-Haselnuss-Auflauf von der Sarotti Schokolade*

*Pochierter Rotweibirne, Mandarinensorbet*

*Preis pro Person 55,00 €*

*inkl. Weinbegleitung 0,1 l pro Gang, Vöslauer Mineralwasser und Kaffeespezialitäten*

Wir freuen uns über Ihre Reservierungen unter [veranstaltung@schmelzwerk-berlin.de](mailto:veranstaltung@schmelzwerk-berlin.de)  
**Aktuelle Informationen und Bilder von unseren Events finden Sie auch auf unserer Facebook-Seite. <https://www.facebook.com/schmelzwerk>**

Ihr Markus Herbicht & Team