SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

Herzlich willkommen im Schmelzwerk in den Sarottihöffen

TOP LOCATION 2019
eventsofa

Ausgezeichnet als
Top Location 2019

Frühling & Sommer 2021

Sonnenschein, Terrassenmöbel, Zelte, Fackeln, Blumendekoration, Musik & vor allem die passenden Speisen von Spitzenkoch Markus Herbicht. Mit seiner Hauptstadtküche – made in Berlin bietet er für die sonnigen Jahreszeiten die metropole Mischung aus Regionalität und asiatisch-mediterranen Einflüssen, die im Zusammenspiel mit der Frische aller Lebensmittel und deren Qualität den perfekten Rahmen für Ihr Fest bildet. Unser hoch motiviertes Team im sommerlichen Outfit freut sich darauf Ihnen einen schönen Tag zu bereiten.
Dürfen wir Sie bei uns auf der Terrasse vom Schmelzwerk begrüßen? - Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Spritzige Sommerweine

Grill

Asiatisch-mediterrane Einflüsse

Coole Drinks

Nachhaltige Erzeugung

Open Air

Hauptstadtküche Made in Berlin

Hauptstadtküche Made in Berlin

umweltfreundlich

lecker

Trendy

motiviertes Team

Absolute Frische

Regionalität

Lecker

Nachhaltig

Metropole Mischung

"Auch Nachhaltigkeit ist bei uns 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.

Markus Herbicht, Gastgeber

Spanish Night

Jamon Serrano von der Volano Aufschnittmaschiene
Honigmelone

Sommerliche Gazpacho
Gartengurke, weiße Zwiebel, Fleischtomaten, rote Paprika,
Sherry-Essig, Olivenöl

Pan Con Tomate
Strauchtomaten, Sellerisalz, Olivenöl

“Bowls“ Kunterbunt zum Zusammenstellen
Paprika, Schluppen, Champignon, Datteltomaten,
Staudensellerie, Karotten, Schnittlauch
Blaubeeren, Apfelspalten, Gurke
Gebeizter Label Rouge Lachs, Pochierter Milchkalbsrücken,
konfierte Poulardenkeule
Dressings : Sandorn- Distelöl, Bergpfirsich- Mango,
Akazienhonig-Senf

“Paella de Marisco“ Meeresfrüchte Paella
Calamares, Gambas, Herzmuscheln,
Sepia, Miesmuscheln, Seehecht, Safran,
Paprika, Fenchel, Tomaten, Aroz Bomba

“Paella de Vedura“ Vegetarische Paella
Spitzpaprika, weiße Zwiebel, Zucchini, grüner Spargel,
Frühlingslauch, Gartenerbsen,
Champignon, Basilikum, Safran, Aroz Bomba

“Paella Valencia “ Original Paella
Maispoulardenkeule, weiße Bohnen, Tomaten,
Gartenerbsen, Kaninchen, Sherry , Safran,
Rosenpaprika, Geflügelfond, Aroz Bomba

Gekühlte Crema Catalan
Orange, Zimt, Zitrone, mit Naturzucker geflammt

Hausgemachtes Eis im Becher
Vanille, Schokolade, Zitrone

Spicy Market

“Som Tam“ Spicy Papaya- Bohnen- Salat
Gemüsepapaya, Schlangenbohnen, Datteltomaten,
Karotte, Chilli-Lemon-Dressing

“Yam Wun Sen“ Fruchtiger Glasnudelsalat
Rote Zwiebel, Baummorcheln, Koriander, Limette, Paprika

Teriyaki von marinierten Fjord Lachs
Sesam, Mirinsauce, Ingwer, Akazienhonig,
Sake Kim Chi vom Ackerkohl

“Phad Thai“ Gebratene Reisbandnudeln
Tiger Prawns, Tofu, Sojasprossen, geröstete Erdnüsse,
Cillipulver, Tamarinde

Auberginen-Kürbis-Curry
Kokosmilch, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel,
gelbes Curry, Kafirblätter

“Yam Nuea“ Thailänischer Rindfleischsalat
Gegrillte Hüfte vom Pommern Rind, Zebratomate,
Thai Sellerie, Frühlingslauch

Geröstetes Naam Brot
Indischer Raita-Joghurt, Gurke, grüne Chilli, Zwiebel,
Rote Bete-Hummus, Kirchererbsen, Ingwer, Sesam, Olivenöl,
Salsa-Flaschentomaten, Schluppen, Peperoni, Knoblauch

Vom Sataygrill
Satay Gai, Maispoularde , Erdnuss-Dip
Satay Nuex, Lammkeule, Tamarinde Joghurt-Dip
Satay Muh, Apfelschwein, Mango-Curry-Dip
Thai Salat, Gurke, weiße Zwiebel, Tomate, Minze, Sushi-Essig

Desserts

Confierte Thai Ananas “ Natree“
Rum, Vanille, Orange

Geflammte Kokoscreme
Mango-Limetten-Salat

Gekühlte Wassermelone
Melisse, Bitterklee, Minze

BBQ mit heimischen Produkten

Eingelegtes Gemüse aus der Uckermark
Rote und gelbe Karotte, Feldpaprika, Fenchel, Aubergine, Champignon, Kürbis

Gegrillter grüner Spargel
Blattpetersilie, Knoblauch, Apfelessig

Gegrillte Zucchini Involtini
Blattspinat, Mozzarella aus der Region, Salbei- Vinaigrette

Ochsenherztomate & Aprikose
Basilikum, Zitrone, Meersalz, Olivenöl

Rahmgurkensalat
Joghurt, Dill, weiße Zwiebel, Sauerrahm

Land & Krustenbrot vom Kreuzberger Bäcker
Fassbutter mit Meersalz, Olivenöl aus Kreta, Rohmilchquark mit Wiesenkräuter

Aus dem Smoker
Dicke Rippe vom Saalower Apfelschwein
BBQ Salsa, Apfel- Lauch- Salat

Vom Grill
Flank Steak von Dry Aged Pommern Rind
Fermentierter Pfeffer, Fleur de Sel, Sauce Aiba

Dannenwalder Wild-Merguez
Preiselbeer- Thymian – Senf

Rottstocker Quellwasser Saibling a la Papilotte
Bronzefenchel, Sternanis, Lorbeerblätter,

Sous Vide gegarter Blumenkohl
Kapern, Knusperbrösel, Zitronen- Vinaigrette

Tandoori vom Prignitzer Landgockel
Cayennepfeffer, Kurkuma, Rosenpaprika, Kardamon

Desserts

Weiße Schokolade & Demeter Joghurt
Himbeeren, Minze, Passionsfrucht

Florians Kirsch- Streuselkuchen
Geschlagene Amaretto – Sahne

Hausgemachtes Eis im Becher
Erdbeere mit Pistazien, Vollmilch-Schokolade mit Mocca, Buttermilch mit Limette

Flying Sommer Party

Tatar vom Gelbflossen Thunfisch
Gurke, Avocado, Sojasud

Involtini von Zucchini und roten Garnelen
Datteltomaten, Ingwer, Zitrone

Sommerliche Gazpacho
Gartengurke, Fleischtomate, rote Paprika, Sherry-Essig,

Salat von grüner Papaya
Calamaretti, Limette, Thai Basilikum

Kleine Rehbratwürste aus Dannenwalde
Biolinda- Kürbispüree, Harrisa , Bitterklee

Soja Huhn "Singapore"
Asiatischer Gewürzsud, Ingwer-Duftreis, Frühlingslauch

Von der Live Station
Kleine Burger vom Dry Aged Pommern Rind
100 % heimisches Rind, Sommertomate, Röstzwiebel,
Ackersalat, Gurke, Edamer, Secret Salsa, Briochebrötchen

Vegetarischer Pfifferling- Spinat-Strudel
Schnittlauch- Paprika- Creme Fraiche, Wildwiesenkräuter

Weiße Schokolade & Demeter Joghurt
Himbeeren, Minze, Passionsfrucht

Back to the Roots

Ganzes mariniertes Bio- Spanferkel
Meersalz, Knoblauch, Petersilie, weiße Zwiebel, Zitronenschale
Oder
Ganzer marinierter Dannenwalder Frischling
Meersalz, Wiskey, Orangenschale, Zimtblüte, Thymian

Brandenburger Rübchensalat
Distelöl, Zitrone, Akazienhonig, gemahlene Senfkörner

Gezupfte Ackersalate
Aprikose, geröstete Cashewnüsse , Kräutervinaigrette

Tomaten-Gurken-Salat
Minze, Olivenöl, Basilikum

Cole Slow vom Brandenburger Feldkohl
Karotte, Joghurt, Mayonnaise

Bio Linda-Kartoffelsalat
Melforessig, Fleischbrühe, Senf, Schnittlauch

Land & Krustenbrot vom Kreuzberger Bäcker
Fassbutter mit Meersalz, Olivenöl aus Kreta,
Rohmilchquark mit Wiesenkräuter

BBQ Salsa, Schnittlauch- Senf, Bärlauch-Dip, Bier-jus

Getränke

Apperitif

Riesling Sekt Brut
Reichsrat von Buhl

Pure Sommer
Contratto Wermuth, Bitterzitrone,
Tonic, Basilikum

Limetten – Ingwer – Limonade
Limettensaft, Ingwer, Zitronengras,
Akzienhonig, Minze

Champagner Veuve Clicqout
Yellow Label

Aperol Spitz
Aperol, Prosecco, Orange, Minze

Weine

Rose de Provence Romane
Chateau Les Mesclanes

Pachtstück Rose
Weingut Metzger

Eins zu Eins, Grauburgunder
Weingut Dhiel

Inspiration Valdemar
Rioja, Conde Valdemar

Cocktails

Rasberry Mojito
Havanna Rum, Himbeeren, Limette, Rohrzucker, Minze

Tanquray Tonic
Gin, Zitrone, Thomas Herny Tonic Water

Pisco Sour
Pisco, Limettensaft, Rohrzucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Moscow Mule
Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke

Driver's Lemonade
Cranberry, Mandelsirup, Gingerbeer, Minze

Softs & Bier

Vöslauer Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite
Radeberger Pilsener, Becks Alkoholfrei, Erdinger Weißbier

Was auch immer Sie für ein unvergessliches Sommerfest benötigen, sprechen Sie uns an. Wir machen es möglich.

Stoffservietten

Stehtische

Gartenmöbel

Stehtischbrücken

Teller

Gläser

Beleuchtung

Zelte

Sitzkissen

Besteck

Bar

Lounge

Blumen

Musik

Hussen

Lampion

Heizpilze

Grill

Buffet

Feuerschale

Tischdeko

Live Band

Biergarnituren

Florian Mantel
Küchenchef

Liv Johannsohn
Event & Sales Manager

Gerli Kinz
Senior Event & Sales Manager

Markus Herbicht

Jean L'Hermite
Operative Leitung

Andrea Schlager
Buchhaltung

Markus Herbicht Catering

Inselstraße 8a, 10179 Berlin

Mobil +49 (0) 159 04 02 14 5
Telefon +49 (0) 30 55 62 88 08
E-Mail office@markusherbicht.de
Web www.markusherbicht.de

Schmelzwerk

E-Mail info@schmelzwerk-berlin.de

Unsere Kreativschmiede & Büro