SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

WEIHNACHTSPAUSCHALEN

WILKOMMEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

Im November verwandeln sich die Räumlichkeiten des SCHMELZWERKES wieder in einen **wahrhaften Weihnachtstraum** - und das mitten in Kreuzberg. Unser historischer Innenhof ist mit wärmenden Feuerstellen illuminiert und der Aperitif wird bei der österreichischen **Almhütte** eingenommen. Die Menüs und Buffets von **Spitzenkoch Markus Herbicht** laden mit weihnachtlichen Gewürzen und Spezialitäten dazu ein, diese ganz besondere Jahreszeit gebührend zu feiern.

Ein Blickfang sind die beeindruckenden Werke des **Künstlers Stefan Szczesny**, der in den 80 Jahren als Vertreter und Protagonist der „Neuen Wilden" international bekannt wurde. Szcesny lebt und arbeitet in St. Tropez. Als sehr guter Freund von Markus Herbicht fertigt er für das Schmelzwerk immer wieder neue Kunstwerke an.

Viel Freude beim Lesen unserer Weihnachtspauschalen 2018.

Ihr Markus Herbicht & Team

Gerli Kinz
Senior Event & Sales Manager

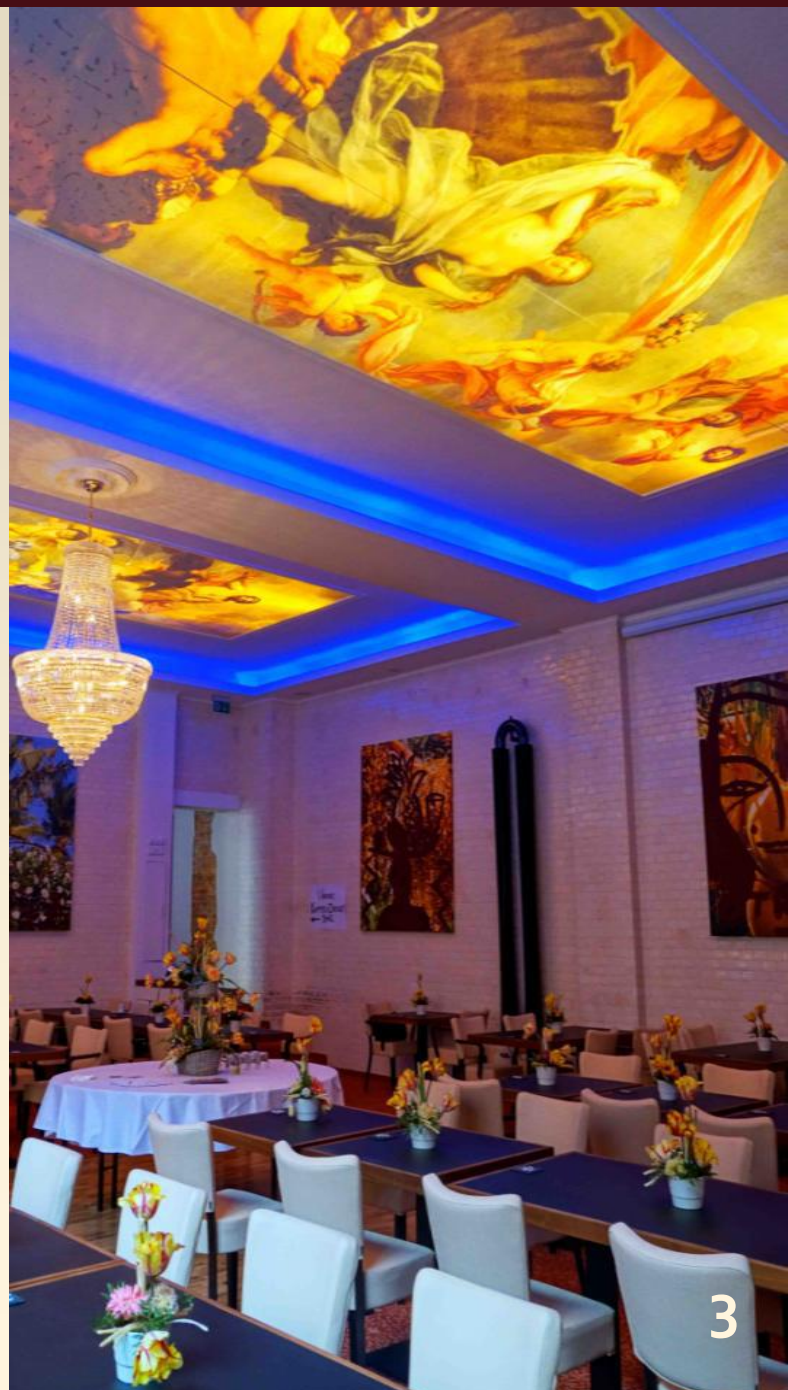
Liv Johannsohn
Event & Sales Manager

Mail: info@schmelzwerk-berlin.de
Mobil: 0159 04021451
Tel: 030 55628808

Anfahrt

...mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln
U-Bahnhof MEHRINGDAMM
U6 aus Richtung Stadtmitte, S+U Friedrichstraße, Tegel und Platz der Luftbrücke, S Tempelhof, Mariendorf U7 aus Richtung S Neukölln, Rudow und S Yorckstraße, Charlottenburg, Spandau
Metro Bus M19 aus Richtung Kurfürstendamm, Grunewald Bus 140 aus Richtung U Kottbusser Tor, S Ostbahnhof

...mit dem Auto
A100 Abfahrt Tempelhofer Damm/Potsdamer Platz in Fahrtrichtung City. Der Tempelhofer Damm geht nach dem Flughafen Tempelhof über in den Mehringdamm. Wir befinden uns nach 500 Metern auf der rechten Seite.



GECHICHTE

Das Schmelzwerk ist das Herzstück der Sarotti-Höfe, ein **denkmalgeschütztes Gebäude** der ehemaligen **Schokoladenfabrik Sarotti** im Berliner Ortsteil **Kreuzberg**. Insgesamt sieben Höfe sind nach der traditionsreichen, deutschen Schokoladenmarke Sarotti benannt, die hier zwischen **1883** und 1921 produzierte.

Begonnen hat die Geschichte bereits **vor 150 Jahren,** als ein gewisser Carl Griese die Erlaubnis erhielt, auf seinem Grundstück ein „Wohn-Stall-und Apartmentgebäude" zu errichten. 1881 kaufte der Konditor Hugo Hoffmann das Haus und errichtete an Stelle der Remise ein Fabrikgebäude, in dem Schokolade gemischt und gewalzt wurde. Auf das Gründungsdatum der Firma Sarotti 1868 und das **Errichtungsjahr 1894** weisen zwei Jahreszahlen an einem der Fabrikgebäude hin. Genau so, wie der kleine Diener mit den Pluderhosen und dem großen Turban.

Bereits 1969 wurden die Fassaden der Gebäude mit Unterstützung des Senats restauriert und zum »geschützten Baubereich« erklärt. Heute gehören die Sarotti-Höfe zu den Vorzeigeobjekten der Stadt und beherbergen ein Hotel mit Café und einige Unternehmen. Herzstück der Höfe ist jedoch nach wie vor das Schmelzwerk, in dem damals die großen Kessel zum Schmelzen der Sarotti-Schokolade standen.

Anfang 2014 wurde das Schmelzwerk vom Berliner **Spitzenkoch Markus Herbicht** mit **viel Liebe zum Detail** und einem **hohen Qualitätsverständnis** ins Leben gerufen. Schon kurze Zeit danach ist das Schmelzwerk Synonym für eine **moderne Eventlocation** für bis zu 199 Personen, in der Tradition und **Moderne eine stilvolle Verbindung** miteinander eingehen. Im großen Saal treffen Artefakte der alten Schokoladen-Fabrik auf Werke des international renommierten **Künstlers Stefan Szczesny**. Bei schönem Wetter ist die **begrünte Terrasse** Glanzpunkt eines jeden Empfangs. Kurzum: Das Schmelzwerk ist der ideale Ort für **Events aller Art, Premierenfeiern, Firmenevents, private Feiern, private Dining, Hochzeiten, Tagungen, Kochkurse, BBQ und Workshops sowie Empfänge**.

IMPRESSIONEN

PAUSCHALE I

WEIHNACHTSPAUSCHALE I

Weihnachtliches Dinner für 3 Stunden
Reservierung im Festsaal oder in der Barlounge, keine exklusive Nutzung der Location

GETRÄNKE

- **Weißwein**
  2018er Navajas Blanco, Rioja, Spanien
- **Rotwein**
  2018er Navajas Tinto, Rioja, Spanien
- Ratsherrn Premium Pilsner
- Mineralwasser medium / still
- Apfelsaft & Orangensaft von Vaihinger
- Cola | Fanta | Sprite
- Caffè Sant'Angelo Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine
- Verschiedene Teesorten

BUFFET

VORSPEISEN

Label Rouge Lachs « Caipirinha »
Limette, Minze, Rohrzucker,
Chili-Gurken-Joghurt

Wild-Consommé
Wildknacker, Flädle, Schnittlauch

Marinierte Weihnachtspute
Mango, Orangenfilets, Rucolasalat, Walnüsse

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

HAUPTGÄNGE

Hokkaido-Kürbis & Aubergine
Roter Curry, Kokos, Süßkartoffel-Gnocchi

Landentenragout in Portweinjus
Bio Linda Kartoffelkloße, Austernpilze,
Ingwerkarotten

NACHSPEISE

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster, Vanillesauce

IM ANGEBOT ENTHALTEN

- ✓ Buffet und Getränke
- ✓ Küchen- und Service-Personal
- ✓ Vorhandener Bestuhlung
- ✓ weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- ✓ Vier Stehtische
- ✓ Weihnachtliche Raumdekoration und Kerzenleuchter
- ✓ Musikanlage
- ✓ Raucherbereich im Innenhof
- ✓ Garderobe ohne Haftung
- ✓ Endreinigung/Müllentsorgung

PAUSCHALE II

WEIHNACHTSPAUSCHALE II

6 Stunden z.B. von 18:00-24:00 Uhr, Verlängerung möglich
Exklusive Raumnutzung des Festsaals und der Barlounge

GETRÄNKE

- **Weißwein**
  2018er Grauer Burgunder « eins zu eins »
  Weingut Diehl, Pfalz

- **Rotwein**
  2017er Doppio Passo Primitivo
  Salento, Italien

- Ratsherrn Premium Pilsner
- Erdinger Weizenbier
- Mineralwasser medium / still
- Apfelsaft & Orangensaft von Vaihinger
- Cola | Fanta | Sprite

- Caffè Sant'Angelo Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine
- Verschiedene Teesorten

BUFFET VORSCHLAG

VORSPEISEN

Label Rouge Lachs « Caipirinha »
Limette, Minze, Rohrzucker, Chili-Gurken-Joghurt

Gelbe Beete Salat
Contesse-Birnen, Meerreettich, Orangenblütendressing

Marinierte Flusskrebse
wilder Dill, Avocado, Mango, Sellerie Salsa

Kreuzberg vegan
Cous Cous & Chia Samen
Granatapfel, eingelegtes Ur Gemüse, Koriander Ayran

Gebratene Wachtelbrust
Beluga-Linsen, Blasamico, eingeweckte Kirschen

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

NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Naturzucker
marinierte Cassisbeeren

Lauwarmer Sarotti-Schokoladen-Auflauf
Portwein-Kirsch-Sabayon

HAUPTGÄNGE

Hokkaido-Kürbis & Aubergine
Roter Curry, Kokos, Süßkartoffel

Saftgulasch von der Damwildkeule
Geschmolzene Pastinaken, kaltgerührte Waldpreiselbeeren, Polentakissen

Geschmorte Brandenburger Landente *live tranchiert*
Sternanissud, Quittenrotkohl,
Kartoffelklöße mit Butterschmelze

ODER
Filet vom Dry Aged Pommern Rind Petersilienwurzel, getrüffeltes Kartoffelgratin, Madeirajus

ODER
Gänsebraten von der Hafermastgans *live tranchiert*
Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklopse

IM ANGEBOT ENTHALTEN

- ✓ Buffet und Getränke
- ✓ Küchen- und Service-Personal
- ✓ Vorhandener Bestuhlung
- ✓ weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- ✓ Vier Stehtische
- ✓ Weihnachtliche Raumdekoration und Kerzenleuchter
- ✓ Musikanlage
- ✓ Raucherbereich im Innenhof
- ✓ Garderobe ohne Haftung
- ✓ Endreinigung/Müllentsorgung

PAUSCHALE III

WEIHNACHTSPAUSCHALE III

6 Stunden, z.B. von 18:00-24:00 Uhr, Verlängerung möglich
Exklusive Raumnutzung des Festsaals und der Barlounge

APERITIF & SNACK

APERITIF *OPTIONAL*

Reichsrat von Buhl, Rieslingsekt, Pfalz
eingeweckte Williamsbirne

Original Kreuzberger Glühwein
Rum, Bitterorangen, Stangenzimt

SNACKS ZUM EMPFANG *inkludiert*

Tatar von der geräucherten Forelle
Gurke, Dill, Crème Fraîche

« Paté de Canard »
Havelländer Landentenleber, Beerenauslese, Grüner Pfeffer

Avocadocrème
Mandarine, Chili, Mandelöl

GETRÄNKE

- **Weißwein**
  2016er Grauer Burgunder
  Weingut Bercher, Kaiserstuhl
- **Rotwein**
  2017er Doppio Passo
  Primitivo Salento, Italien

- Ratsherrn Premium Pilsner
- Erdinger Weizenbier
- Mineralwasser medium / still

- Caffè Sant'Angelo
  Kaffeespezialitäten
  Von unserer
  Siebträgermaschine
- Verschiedene Teesorten

- Apfelsaft & Orangensaft
  von Vaihinger
- Cola | Fanta | Sprite

BUFFET ODER 4-GANG-MENÜ LT. VORSCHLAG

VORSPEISEN

Label Rouge Lachs « Caipirinha »
Limette, Minze, Rohrzucker, Chili-Gurken-Joghurt

Gelbe Bete Salat
Contesse-Birnen, Meerreettich, Orangenblütendressing

Marinierte Flusskrebse
wilder Dill, Avocado, Mango, Sellerie Salsa

Kreuzberg vegan
Cous Cous & Chia Samen
Granatapfel, eingelegtes Ur Gemüse, Koriander Ayran

Gebratene Wachtelbrust
Beluga-Linsen, Blasamico, eingeweckte Kirschen

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

NACHSPEISEN

Creme Brûlée mit Naturzucker
marinierte Cassisbeeren

Lauwarmer Sarotti-Schokoladen-Auflauf
Portwein-Kirsch-Sabayon

HAUPTGÄNGE

Hokkaido-Kürbis & Aubergine
Roter Curry, Kokos, Süßkartoffel

Saftgulasch von der Damwildkeule
Geschmolzene Pastinaken, kaltgerührte
Waldpreiselbeeren, Polentakissen

Geschmorte Brandenburger Landente *live tranchiert*
Sternanissud, Quittenrotkohl,
Kartoffelklöße mit Butterschmelze

ODER

Filet vom Dry Aged Pommern Rind
Petersilienwurzel, getrüffeltes Kartoffelgratin,
Madeirajus

ODER

Gänsebraten von der Hafermastgans
live tranchiert
Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklopse
und Dillmaschen

IM ANGEBOT ENTHALTEN

- ✓ Buffet oder 4 Gang-Menü und Getränke
- ✓ Küchen- und Service-Personal
- ✓ Vorhandener Bestuhlung
- ✓ weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- ✓ Vier Stehtische
- ✓ Weihnachtliche Raumdekoration und Kerzenleuchter
- ✓ Musikanlage
- ✓ Raucherbereich im Innenhof
- ✓ Garderobe ohne Haftung
- ✓ Endreinigung/Müllentsorgung

WEIHNACHTSMENÜ VORSCHLÄGE

FÜR WEIHNACHTSPAUSCHALE III

VORSPEISEN

Label Rouge Lachs « Caipirinha »
Limette, Minze, Rohrzucker,
Chili-Gurken-Joghurt

oder
Kreuzberg vegan
Cous Cous & Chia Samen
Granatapfel, eingelegtes Ur Gemüse,
Koriander Ayran

oder

Gebratene Wachtelbrust
Beluga-Linsen, Blasamico, eingeweckte Kirschen

ZWISCHENGANG

Dim Sum vom Perlhuhn und Wassergarnele
Papaya – Chili - Salsa

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Hirschmedaillon
Rosenkohl, Grüner-Pfeffer-jus,
Biolinda-Kartoffelgratin

oder

Geschmorte Brandenburger Landente
Sternanissud, Quittenrotkohl
Biolinda Kartoffeln mit Butterschmelze

oder

Gänsebraten von der Hafermastgans
live tranchiert
Sternanissud, Quittenrotkohl, Biolinda Kartoffelklopse und Butterschmelze

Vegetarische Alternative

Hokkaido-Kürbis & Aubergine
Roter Curry, Kokos, Süßkartoffel-Gnocchi

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladen-Auflauf von der Sarotti Schokolade
Portwein - Kirschsabayon

oder
Creme Brûleé mit Naturzucker
marinierte Casisbeeren

oder
Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster, Vanillesauce,
Karameleiscreme

Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü. Selbstverständlich halten wir eine vegetarische Alternative bereit.

MITTERNACHTSSNACK & OPEN BAR

MITTERNACHTSSNACK

Original Kreuzberger Currywurst
Hausgemachte Currysauce
Berliner Schrippe

Variation von Rohmilchkäse
Sauerteigbrot
Traubenchutney, Feigensenf

OPEN BAR IN UNSERER BARLOUNGE

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

COCKTAILS

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

Apple Boost
Absolut Vodka, frische Limette, Holunderblüte, Apfelsaft naturtrüb,

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

Mojito
Limette, Minze, Rohrzucker, Rum, Soda

Bar-Pauschale
100 Cocktails & Longdrinks für

LONGDRINKS

Gin Tonic
Bombay Saphire,
Thomas Henry Tonic, Grapefruitzeste

Cuba Libre
Havana Rum. Coca Cola, Zitrone

Wodka Lemon/Orange/Cranberry
Absolut Vodka

DIGESTIFS

Kräuterlikör
Ramazotti 30%

Grappa
Grappa Andrea da Ponte di Prosecco 42%

Obstbrand
von der Destillerie Freihof

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt.

GIVE AWAY

GIVE AWAYS FÜR IHRE MITARBEITER

Nehmen Sie eine kleine schöne Erinnerung Ihrer Weihnachtsfeier mit nach Hause, wie z.B. …

Markus Herbicht Vanillekipferl „Schmelzwerk" (200 g)
Tahiti Vanille, irische Butter, Naturzucker

Markus Herbicht's kalt gerührte Preiselbeeren
Sternanis, Naturzucker, Whiskey, Nelken

Sarotti Schokoladenpralinen
Exquisite Auswahl an Schokoladenkreationen, 9 Stück

Schokoladen – Namensschilder
Lassen Sie Ihre Namenskärtchen persönlich und individuell aus Schokolade anfertigen

HIGHLIGHTS

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

Eierlikör selber machen 1/2 Stunde *(0,2l / Person zum Mitnehmen)*
Leckeres Mitbringsel für Ihre Gäste

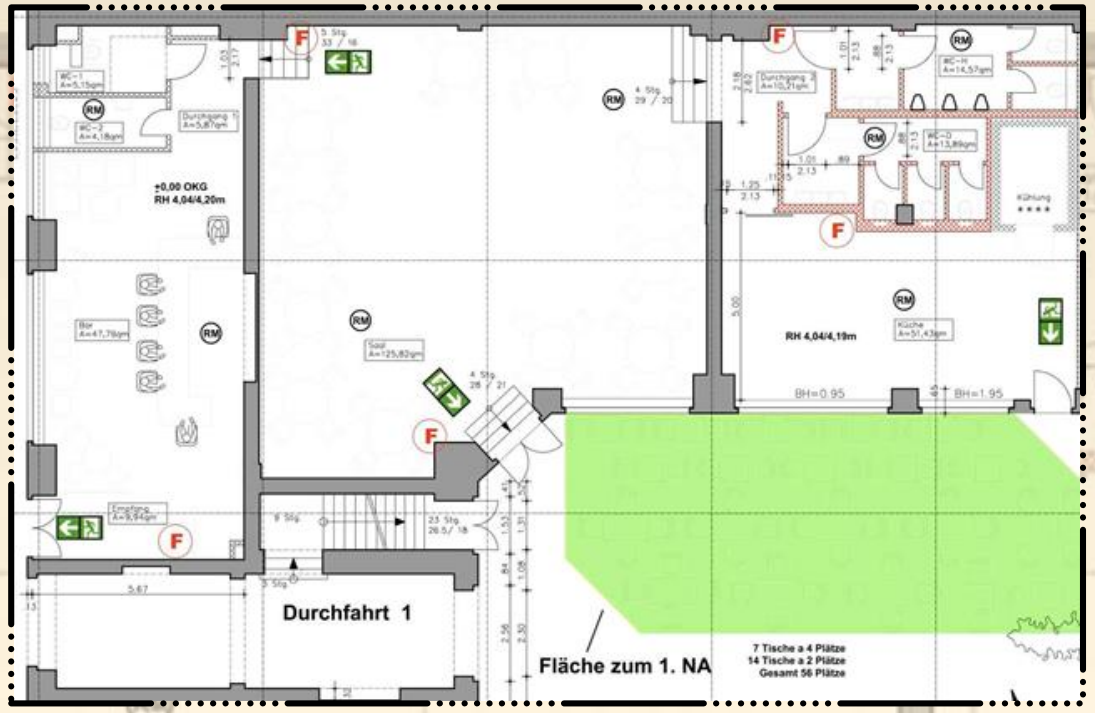
Schokoladenworkshop 1 Stunde
(Pralinen, Bruchschokolade & Cookies zum Mitnehmen)
Begeben Sie sich auf die Spuren der „großen Meister" der Schokokunst im Schmelzwerk und stellen Sie unter anleitung unseres Pâtissiers Ihre eigenen Pralinen, Bruchschokolade und Cookies her.

Casino Royale
Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung ein besonderes Ambiente mit einem Casino im Stile der goldenen 20er Jahre, von Las Vegas und Monte Carlo oder James Bond.

DJ
Gerne empfehlen wir Ihnen DJs inkl. Technik.
Auf Anfrage auch mit Lichttechnik für eine Tanzfläche

PLAN

	Raummaße in Metern			In m²	Bestuhlungsvarianten - max. Personenanzahl					
	Länge	Breite	Höhe	Fläche	Empfang/Flying	U-Form	Gala (rund)	Gala (Tafeln)	Parlament	Reihe
Bar	12	5,60	4,20	65	80			28		
Festsaal	13	11,98	4,20	155	199	40	100	160	100	180
Terrasse	15	4		60	150					



REFERENZEN

Für die Sicherheit einer perfekten Umsetzung Ihrer Vorstellungen spricht unsere Erfahrung bei hochrangigen Events.

1&1 / AIR BERLIN / Aline Reimer Stiftung / Aon Risk Solution / AUDI / Automaten – Wirtschaftsverbände - Info GmbH / BBBank / BCC / BCIX / BCIW / Berlin Fliesendesign BFD GmbH / BKK VBU / BMW / Brehm & v. Moers / BORUSSIA DORTMUND / Bundesministerium für Umwelt und Naturschutz / Bundesverband IT / CBS Sony / CDU / Charité / CITS / Conference and Touring / Consultia Steuerberatung / Cornelsen Verlag GmbH / CWT / Daimler / DB Logistics / Deutsche AIDS Stiftung / Deutscher Reisering / Deutscher Städtetag / DHL / DMG Mori / DILAX Intelcom / Draußenwerber / DreiNull / eat! Berlin / Eat & Style / Edeka / enretec / ELIGO GmbH / Elixia / Estama / Exozet Berlin GmbH / Fiandre / Fitness First / GASAG / GESA / Getränke Hoffmann / Giorgio Armani / GRAEF / Indigo Hotel / Havel Wagyu / Helvetica Deutschland GmbH / Hitchcock Events / Holliday Inn /´ Hotel for Friends / KIT / Kofler Energies / KPM / L´Oréal / Lay Tech / Leanovate / LegaKids Stiftungs GmbH / Lexmark / Lions Club Europacenter / Lipke & Lipke / LVMH GROUP / MAN INTEXT / meda Pharma / Mercedes / Mercedes Benz Arena / metanomics GmbH / MIELE / Michel LPP / Möbel Hübner / Münzprüfer / net4x / NVG Event / nextnet GmbH / Orangerie Berlin / PC College Berlin / Phorms Education / Porr / Prinz Medien / Proske Group / Puk Werke / Pulmonx GmbH / RADIO EINS / Reinking und Lanz / Royal Events / Sal. Oppenheim jr. Cie. AG & Co. KGaA / Salon Berlin Geflüster / Schau ins Land Reisen / Schufa / short cuts / Sommer Sauer / Siemens AG / SPI / Star Flyer Luxus Liner / Stay Friends / Ströer Deutsche Städte Medien GmbH / Szczesny Factory / TEMPODROM BERLIN / Thai Trade Center / Thalia / TUI / VDA / Velomax / Veuve Clicquot / Wahre Werte / wh Münzprüfer Berlin GmbH / W.O.M. WORLD OF MEDICINE GMBH / Zächel / Zigarrenherzog am Hafen / Zentiva