

STEIGENBERGER

HOTEL

BERLIN



TAGUNGEN · MEETINGS · EVENTS

Räume und Technik

Tagungspauschalen

Pausen

Speisen

Getränke

Infos von A bis Z

Ansprechpartner



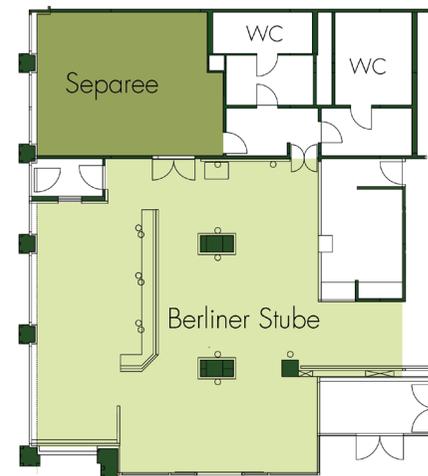
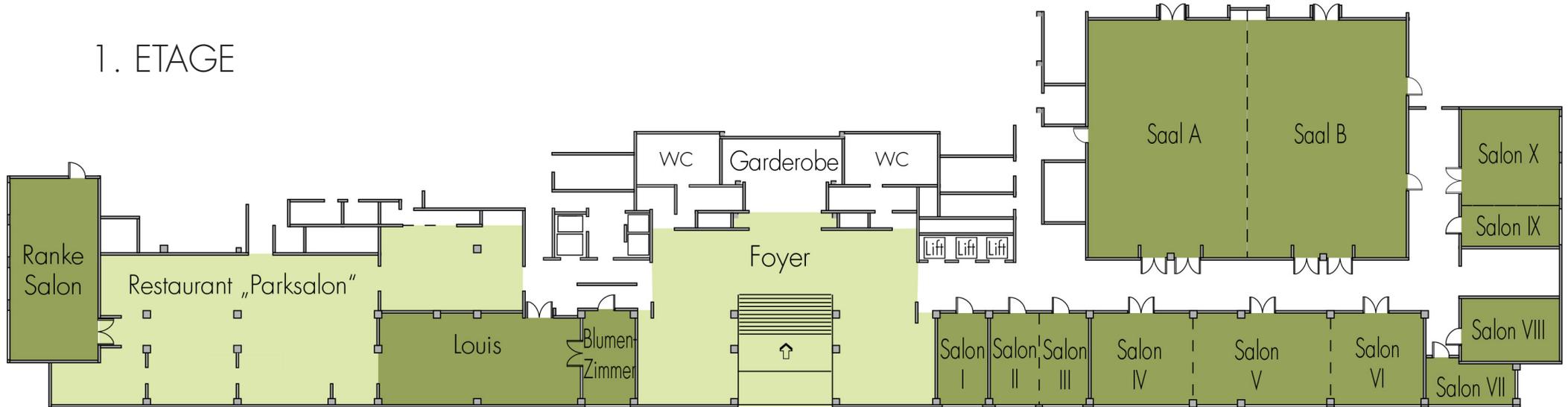
Unsere 17 zum Teil flexibel miteinander kombinierbaren Veranstaltungsräumen haben eine Gesamtfläche von 1.136 qm. Alle Salons auf der Veranstaltungsetage verfügen über Tageslicht, Klimaanlage und Schallisolierung. Der größte Raum misst über 444 qm und hat eine Deckenhöhe von 3.40 m. Auf Wunsch betreut unser IT-Concierge die technische Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

[Grundriss Veranstaltungsbereich](#)

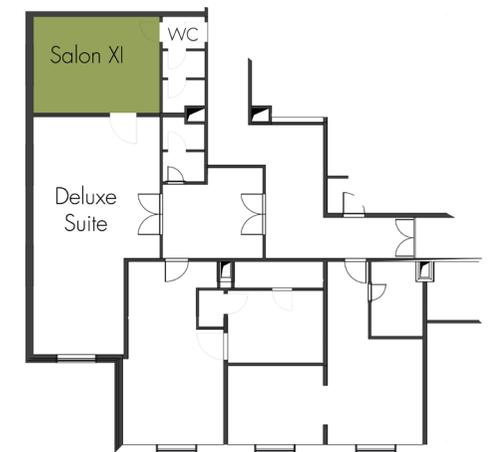
[Raumdetails](#)

[Tagungstechnik](#)

1. ETAGE



ERDGESCHOSS



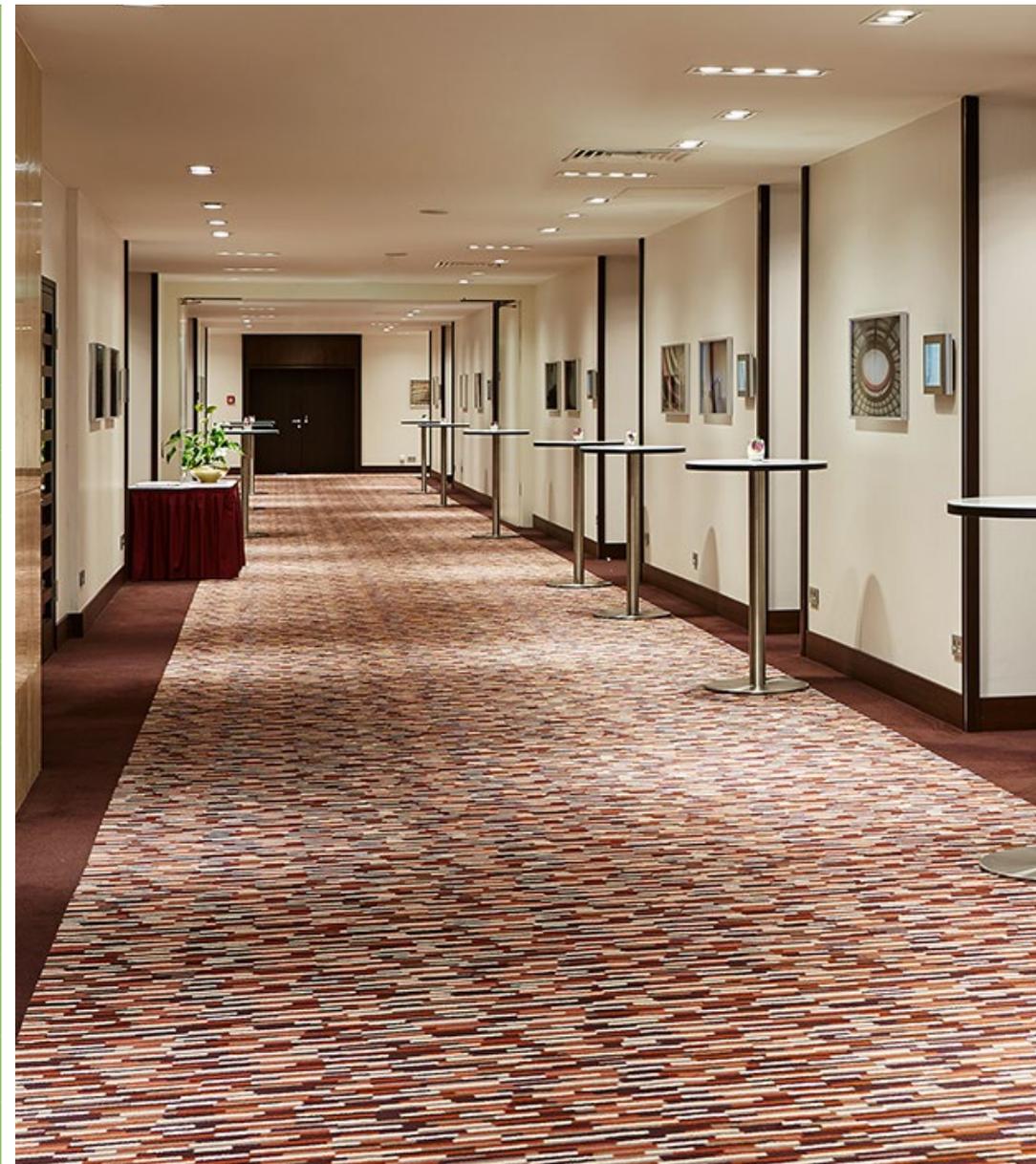
6. ETAGE

DETAILLIERTE INFORMATION ÜBER UNSERE TAGUNGSRÄUME



	Etage	Klimaanlage	Tageslicht	Schallsoliert	Fläche (m²)	Höhe/m	Länge/m	Breite/m	Tür / Flügeltür Breite x Höhe	Parlamentarisch	Theater	Bankett	Kabarett	Empfang	U-Form	Block
Saal A+B	1.OG	•		•	444	3,40	24,80	17,90	0,94 / 1,85 x 2,05	297	507	400	224	440	72	66
Saal A	1.OG	•		•	222	3,40	17,90	12,40	0,94 / 1,85 x 2,05	162	234	200	98	270	55	48
Saal B	1.OG	•		•	222	3,40	17,90	12,40	0,94 / 1,85 x 2,05	162	234	200	98	270	55	48
Salon I	1.OG	•	•	•	27	3,20	4,10	6,70	0,86 x 2,05	-	-	-	-	-	-	12
Salon II	1.OG	•	•	•	27	3,20	4,10	6,70	0,86 x 2,05	-	12	-	-	15	-	12
Salon III	1.OG	•	•	•	27	3,20	4,10	6,70	0,86 x 2,05	-	12	-	-	15	-	12
Salon II + III	1.OG	•	•	•	56	3,20	8,30	6,70	0,86 x 2,05	33	52	40	20	65	22	24
Salon IV	1.OG	•	•	•	56	3,20	8,30	6,70	0,97 / 1,87 x 2,05	33	52	40	20	65	22	24
Salon V	1.OG	•	•	•	76	3,20	11,35	6,70	0,97 / 1,87 x 2,05	51	80	60	42	80	30	30
Salon VI	1.OG	•	•	•	50	3,20	7,40	6,70	0,97 / 1,87 x 2,05	33	42	32	20	60	18	21
Salon IV + V	1.OG	•	•	•	132	3,20	19,70	6,70	0,97 / 1,87 x 2,05	93	153	90	49	125	48	52
Salon V + VI	1.OG	•	•	•	126	3,20	18,85	6,70	0,97 / 1,87 x 2,05	93	144	90	49	115	48	52
Salon IV + V + VI	1.OG	•	•	•	182	3,20	27,20	6,70	0,97 / 1,87 x 2,05	135	230	140	98	175	70	72
Salon VII	1.OG	•	•	•	24	3,20	7,60	3,20	0,86 x 2,05	-	-	-	-	-	-	12
Salon VIII	1.OG	•	•	•	35	3,20	7,45	4,70	0,86 x 2,05	18	35	-	-	40	14	18
Salon IX	1.OG	•	•	•	25	3,20	7,30	3,40	0,86 x 2,05	-	20	-	-	15	-	16
Salon X	1.OG	•	•	•	53	3,20	7,30	7,25	0,97 / 1,87 x 2,05	24	45	30	20	45	18	18
Salon IX + X	1.OG	•	•	•	78	3,20	7,30	10,70	0,97 / 1,87 x 2,05	42	80	60	35	70	28	28
Salon XI	6.OG	•	•		16	2,70	4,80	3,40	0,75 x 1,94	-	-	-	-	-	-	6
Blumenzimmer	1.OG	•	•		30	3,20	7,43	4,00	0,97 / 1,87 x 2,05	-	15	-	-	25	-	15
Rankesalon	1.OG	•	•		110	3,20	16,00	6,90	1,04 / 1,62 x 2,05	69	112	60	40	100	46	48
Louis	1.OG	•	•		88	3,20	14,60	6,00	0,84 / 1,69 x 2,29	60	102	52	32	80	38	40
Separee Stube	EG	•	•		46	3,00	8,00	5,80	3,70 x 2,95	30	42	34	-	50	20	20
Foyer	1.OG	•	•		265	3,20				-	-	-	-	507	-	-

Räume	Raumgröße (m²)	Preis Low Season	Preis High Season
Salon 11	16	190,00 €	290,00 €
Salon 1 Salon 2 Salon 3 Salon 7 Salon 9 Blumenzimmer	24 - 30	250,00 €	390,00 €
Salon 8	35	290,00 €	450,00 €
Separée Stube	46	190,00 €	390,00 €
Salon 2+3 Salon 4 Salon 6 Salon 10	50 - 56	350,00 €	750,00 €
Salon 5 Salon 9+10	76 - 78	550,00 €	850,00 €
Salon 4+5 Salon 5+6 Rankesalon Louis	88 - 132	650,00 €	950,00 €
Salon 4-6	182	950,00 €	1.400,00 €
Saal A Saal B	222	1.900,00 €	3.900,00 €
Saal A+B	444	3.200,00 €	12.000,00 €
Foyer	240	1.200,00 €	1.900,00 €



BOARDROOM PACKAGE



BOARDROOM PACKAGE 1 (FÜR BIS ZU 6 PERSONEN)

- Raumbereitstellung
sowie Schreibunterlage, Stift und Block
- Softgetränke, Kaffee & Tee unlimitiert
- Gebäck und Obst entsprechend der Personenzahl
(zu Beginn im Raum bereitgestellt)
- 1 Parkplatz pro Buchung
- kostenfreie Nutzung von WLAN/LAN
- LCD-TV und 1 Flipchart
- unser IT-Concierge steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite

PREIS GANZTAGS AB € 290,00

BOARDROOM PACKAGE 2 (FÜR BIS ZU 10 PERSONEN)

- Raumbereitstellung
sowie Schreibunterlage, Stift und Block
- Softgetränke, Kaffee & Tee unlimitiert
- Gebäck und Obst entsprechend der Personenzahl
(zu Beginn im Raum bereitgestellt)
- 1 Parkplatz pro Buchung
- kostenfreie Nutzung von WLAN/LAN
- LCD-TV und 1 Flipchart
- unser IT-Concierge steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite

PREIS GANZTAGS AB € 450,00

DER „PLACE TO MEET“ FÜR IHRE GESPRÄCHE IN KLEINER RUNDE!

Buchen Sie unser Boardroom Package für Ihr kurzfristiges Meeting vor Ort, telefonisch oder per E-Mail. Für den Hunger zwischendurch reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in unserer Berliner Stube, der Destille oder im Sommer auf unserer sonnigen Terrasse.

TECHNISCHE GRUNDAUSSTATTUNG



PROJEKTION

Beamer (ab 3700 ANSI-Lumen)	220,00 €
Beamer (ab 6000 ANSI-Lumen)	390,00 €
LCD Monitor (46 - 47 Zoll)	150,00 €
Laptop	180,00 €
DVD Player / Blue Ray Player / Recorder	90,00 €

PRÄSENTATIONSZUBEHÖR

Flipchart	25,00 €
Pinwand	25,00 €
Moderatorenkoffer	35,00 €
Presenter	15,00 €

MOBILIAR

Podiumselemente (2x1m, bis zu 40m ²)	30,00 €
Rednerpult	50,00 €
Tanzfläche (1x1m, bis zu 38m ²)	
Lastenaufzug zur Bankettetage (t=2,2m x b=1,4m x h=1,9m)	

BESCHALLUNG / MIKROPHONE

Beschallungsanlage (2-Punkt)	220,00 €
Beschallungsanlage (4-Punkt)	350,00 €
PC Lautsprecher	35,00 €
Handmikrofon	90,00 €
Krawattenmikrofon	90,00 €
Knopfbügelmikrofon	90,00 €
Schwanenhalsmikrofon	45,00 €
Konferenztelefon (Polyphon)	50,00 €

PERSONAL

IT-Concierge	
Techniker zur exklusiven Betreuung im Raum	Auf Anfrage

Die genannten Preise verstehen sich pro Tag und nach Verfügbarkeit. Weitere technische Ausstattung bieten wir Ihnen auf Anfrage und in Zusammenarbeit mit unserem externen Anbieter gerne an.

Unsere Räume verfügen über die folgende technische Grundausstattung. Diese Ausstattung ist in die Raummiete oder die Tagungspauschale inkludiert:

- Steuerbare Vollklimatisierung
- Elektrische Verdunklung oder manuelle Gardine
- Elektrischer Sonnenschutz
- Touch-Panel zur individuellen Regelung von Beleuchtung, Klimaanlage und Verdunklung
- Wandsteckdosen und CEE (Starkstromanschluss mit 16 bzw. 32 Ampere)
- WLAN, Internet / LAN-Anschluss
- Ausschilderungsmonitor vor dem Konferenzraum

UNSER SERVICEPARTNER:

K · F · P

Five Star Conference Service

Um Ihnen von konferenztechnischen Basis Set-Ups bis hin zu Lösungen für komplexe Anforderungen alles aus einer Hand anbieten zu können, integrieren wir unseren spezialisierten Partner KFP Five Star Conference Service.

IHRE VORTEILE

- Effizienter Vor-Ort-Service während der Veranstaltung
- Audiovisuelles Medienequipment nach neuestem Technikstandard

TONTECHNIK

- Konferenzbeschallung
- Hintergrundbeschallung
- Mitschnitt
- Telefonkonferenz
- Simultantchnik

PROJEKTIONSTECHNIK

- Aufprojektion
- Rückprojektion
- Videomitschnitt
- Videokonferenz
- Videoübertragung

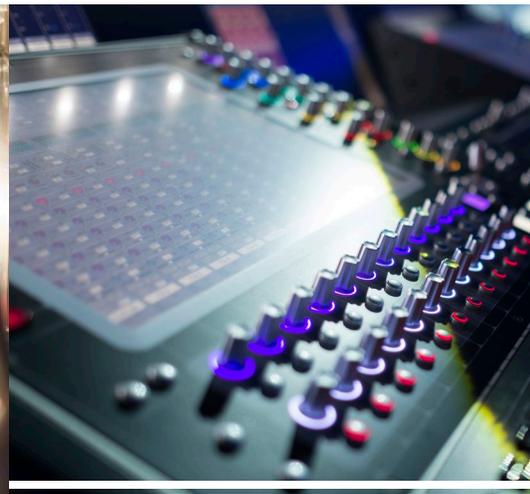
WEITERER SERVICE

- PC / Notebook
- Bühnenbau
- Corporate Design Integration
- Netzwerktechnik
- Officesupport
- Rednerpulte
- Teilnehmermanagement
- TED Anlagen

LICHTTECHNIK

- Galabeleuchtung
- Showlicht
- Objektausleuchtung
- Logoprojektion
- Fassadenbeleuchtung

Hier finden Sie weitere Informationen:
www.kfp.de



TAGUNGSPAUSCHALEN, LUNCHBUFFETS & VITALPAUSEN

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



Unsere Tagungspauschalen sind ab 10 Personen buchbar und beinhalten alles, was Sie zur erfolgreichen Durchführung einer Tagung benötigen. Selbstverständlich passen wir die einzelnen Bestandteile der Pauschalen gerne Ihren Wünschen an.

Kennen Sie schon unser Tagungskonzept „GreenMeeting“? Mit „GreenMeeting“ sorgen wir nicht nur für ökologische Ressourcenschonung hinter den Kulissen. Wir im Steigenberger Hotel Berlin wollen Nachhaltigkeit auch für Sie erlebbar machen, im Kleinen wie im Großen. Weitere Informationen erhalten Sie auf der nächsten Seite und unter www.greenmeeting.de.

GreenMeeting

Tagungspauschalen

Business Lunch Buffets

Upgrade your Buffet

Vitalpausen

Lunchboxen

GREENMEETING

NACHHALTIGKEIT IN STEIGENBERGER QUALITÄT



Energieeffizienz

- LED Leuchtmittel
- Nutzung von 100% Ökostrom aus erneuerbaren Energiequellen



Ressourcenschonung

- Verbrauchsmaterialien mit hohem Recyclinganteil
- Verpackungsarme Produkte
- Nutzung eigener Mehrwegflaschen



Klimaschutz

- CO2-neutrale Anreise mit der Bahn
- Vollständige CO2-Kompensation durch Förderung von Klimaschutzprojekten



Regionale und biologische Küche

- Produkte bevorzugt aus regionalem Anbau
- Frisch gefiltertes Trinkwasser
- Bio- und Fairtrade-Getränke
- Superfood-Bio-Spezialitäten

Umweltschutz

- Vorbildliches und weltweit anerkanntes Umweltmanagement – Zertifizierung nach ISO 14001
- Abfallmanagement mit Wertstofftrennung
- Nutzung biologisch abbaubarer Reinigungsmittel



Unsere Partner und Zertifizierungen



GREEN MEETING GANZTAGS



- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Standardtechnik mit 1x Leinwand, 1x Beamer, 1x Flipchart oder Pinnwand mit Moderatorenkoffer
- Kostenfreie Nutzung von WLAN (Geschwindigkeit bis zu 200Mbit/s Up- & Download)
- IT-Concierge vor Ort
- Schreibutensilien aus recyceltem Material
- Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen im Tagungsraum und zum Mittagessen (unlimitiert)
- 2 Kaffeepausen mit einer Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten
- Lunchmenü oder Buffet mit saisonalen und regionalen Produkten

ab € 75,00 pro Person

GREEN MEETING DELUXE



- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Standardtechnik mit 1x Leinwand, 1x Beamer, 1x Flipchart oder Pinnwand mit Moderatorenkoffer
- Kostenfreie Nutzung von WLAN (Geschwindigkeit bis zu 200Mbit/s Up- & Download)
- IT-Concierge vor Ort
- Schreibutensilien aus recyceltem Material
- Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen im Tagungsraum und zum Mittagessen (unlimitiert)
- Begrüßungskaffee und -Tee
- 2 Kaffeepausen mit einer Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten
- Lunchmenü oder Buffet mit saisonalen und regionalen Produkten
- Unlimitierter Verbrauch von Softgetränken zum Mittagessen
- 1 Heißgetränk nach dem Lunch

ab € 85,00 pro Person

BUSINESS LUNCH BUFFETS

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



Lassen Sie sich verwöhnen...

Business Lunch Buffets sind im Rahmen der „GreenMeeting Deluxe“ Tagungspauschalen enthalten, die Speisenauswahl erfolgt durch unseren Küchenchef. Wählen Sie gegen einen Aufpreis von € 4,50 pro Person auf die Pauschale Ihr individuelles Business Lunch Buffet aus den folgenden Vorschlägen.

Frühling

Sommer

Herbst

Winter

Upgrade Your Buffet

FRÜHLING 1

VON MÄRZ BIS JUNI

Heiß geräucherter Lachs mit Radieschen und Meerrettich
Thai-Beef Salat mit Udon Nudeln und Schluppen
Antipasti
Tomaten Brotsalat

Tomatenessenz mit Kräutern

Gebratener Lachs auf Schmorgurke und Wildreis
Kleine Rindersteaks auf Peperonata mit sautiertem Gemüse und Kartoffelpüree
Gebratene Gnocchi mit Ruccola Pesto und getrockneten Tomaten

Joghurt-Minz-Mousse
Beeren in Maibowlen Gelee
Veganer Kokosreis
Lime Pie

FRÜHLING 2

VON APRIL BIS JUNI

Spargelsalat mit Bärlauch
Gegrillte Paprika mit Feta Käse
Kassler Carpaccio in Trüffel-Senfmarinade
Saisonale Salattheke mit Dressings & Condiments

Spargelcremesuppe

Zander auf Erbsencreme, Gewürzcouscous
Tranche von der Maispoularde mit Zucchini, Kartoffelgratin
Tortellini mit Spargel und Parmesan
Ebly-Pfanne

Rote Grütze mit Vanillesauce
Creme Brûlée
Rhabarbermousse mit Mandel
Mini Windbeutel

SOMMER 1

VON MAI BIS SEPTEMBER

Melonen-Rettich Salat mit Limetten Vinaigrette
Süßkartoffel-Quinoa Salat
Matjesfilet „Hausfrauenart“
Kalbstafelspitz mit Schnittlauch

Gaspacho andalusische Art

Saltimbocca vom Maishähnchen, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Zander auf Kaffee-Vanille Karotten, Gemüse Couscous
Penne mit mediterranem Gemüse und Rauke-Öl

Zitronengrasflammerie
Mango-Eistee zum Löffeln
Passionsfruchttarte
Eispokal

SOMMER 2

VON JUNI BIS SEPTEMBER

Matjes Salat mit Dill, Schluppen und Zitrone
Würziger Thai-Beef Salat
Melonen-Rettich-Salat mit Zitronen-Öl
Antipasti

Melonenkaltschale

Gegrilltes Kabeljaufilet auf Honig-Spitzkohl mit Kräuterreis
Kleine Hühnersteaks auf Peperonata mit Kartoffel-Kräutergratin
Gnocchi in Rucola-Pesto und Tomatensugo

New York Cheesecake mit Erdbeeren
Frischer Fruchtcocktail mit Basilikum
Berliner Biertiramisu

HERBST 1

VON AUGUST BIS NOVEMBER

Quiche mit Lauch
Würziger Rindfleisch Salat
Räucherfischauswahl
Couscous Salat

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch

Gebratene Maispoularde auf Honig-Wirsing, Süßkartoffelstampf
Zander auf Schmorgurken-Gemüse, Basmatireis
Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Ebly-Gemüse Pfanne

Pflaumenstreuselkuchen
Apfel Panna Cotta mit Birnen Kompott
Petit Fours

HERBST 2

VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER

Caesar's Salat mit Parmesan-Croustini
Salat von Feige und Ziegenkäse
Kassler Carpaccio in getrüffelter Senfmarinade
Fischvariation

Karotten-Ingwer Suppe

Gedünsteter Kabeljau auf Kaffee-Vanille-Karotten und Kartoffelgratin
Am Stück gebratener Kalbstafelspitz mit Wirsing und Schupfnudeln
Mit Ricotta gefüllte Teigtaschen und gebratenem Kürbis

Streuselkuchen
Amaretto Mousse im Mandel-Krokant
Berliner Luft in der Schokotasse

BUSINESS LUNCH BUFFETS IM WINTER

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN

WINTER 1

VON NOVEMBER BIS MÄRZ

Feldsalat mit Mozzarella, Granatapfel und Balilikum-Zimt-Vinaigrette
Räucherlachs
Vitello Tonnat
Rote-Bete-Salat mit Orange

Maronen-Orangen Suppe

Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing und Ebly-Pfanne
Gänsebraten mit Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen
Vollkornnudeln mit Brokkolipesto und Chiliöl

Panna Cotta mit Marzipan und Zimt
Petit Fours
Bowl von Zitrusfrüchten

WINTER 2

VON NOVEMBER BIS MÄRZ

Räucherfischvariation
Geräucherte Gänsebrust mit Apfelkompott
Fenchel-Birnen Salat mit Schinken und Süßholz
Carpaccio vom Weide Ochsen
Rote-Bete-Salat mit Rosa Pfeffer und Haselnuss

Essenz von der Gans mit Kräutern, Eierstich, Zimt und Marone

Gebratener Zander auf Honigspitzkohl, Kartoffelstampf
Gänsebraten mit Rot- und Grünkohl, Kartoffelklöße
Rinderrücken live tranchiert
Geschwenkte Trüffelgnocci mit Schnittlauch

Eisbombe
Buchteln mit Glühwein-Kirschen
Lebkuchen-Mousse

UPGRADE YOUR BUFFET



SMOOTHIES ODER LASSI LIVE

Smoothies oder Lassi werden aus einer Auswahl an frischem Obst und Gemüse live zubereitet

8,00 € pro Person

PASTA LIVE STATION (Aus dem Parmesanlaib)

Vollkornnudeln mit Broccoli Pesto und Toppings

oder

Tagliatelle im Trüffelrahm

oder

Ritagone in Tomaten Sugo und Basilikum Pesto

11,00 € pro Person

SUSHI STATION

Nori, Maki, Nigiri, Inside Outside Rolls, Vegetarisches Sushi Wasabi, eingelegter Ingwer und Sojasauce

12,00 € pro Person

AUSTERN STATION

Frische Austern auf Eis mit Zitrone, Salz und Chesterbrot am Büffet frisch geöffnet

8,00 € pro Stück

SCHOKOLADENBRUNNEN

mit Früchten am Spieß

8,50 € pro Person



Für zwischendurch...

Vitalpausen sind im Rahmen beider Tagungspauschalen enthalten, die Speisenauswahl erfolgt durch unseren Küchenchef. Wählen Sie gegen einen Aufpreis von 3,50 € pro Person auf die Pauschale Ihre individuelle Vitalpause aus den Vorschlägen auf der folgenden Seite. Oder überraschen Sie Ihre Tagungsgäste mit einem außergewöhnlichen Upgrade!

[Auswahl an Vitalpausen](#)

[Upgrade Your Coffee Break](#)

[Lunchboxen](#)

AUSWAHL AN VITALPAUSEN

ZU ALLEN PAUSEN SERVIEREN WIR KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



Quiche Lorraine
Vegetarisches Sushi mit Wasabi, Sojasauce
und Gari (eingelegter Ingwer)
Candybar

ODER

Pulled Chicken mit Hoisin
Geschmorter Kürbis mit Feta und Haselnuss
Obst der Saison

ODER

Hausgebeizter Lachs mit Chutney der Saison
Herzhaftes Käsebrett
Mini Donuts

Apfel-Rahm Blechkuchen
Joghurt im Glas
Fruchtspieße

ODER

Birne-Nuss Kuchen
Gemügesticks mit Skyr
Mini Berliner

ODER

Belegte Brote mit Käse und Puten-Aufschnitt
Müsliriegel
Smoothies

UPGRADE YOUR COFFEE BREAK ALS HIGHLIGHT ZU IHREN VITALPAUSEN SERVIEREN WIR IHNEN

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



OBSTKORB

3,50 € pro Personen

OBSTPLATTE

4,50 € pro Personen

KAFFEEPAUSE DELUXE

Caesar-Salat im Glas
Live Smoothies oder Lassi
Petit Fours

je 12,50 € pro Person

LÄDERACH CHOCOATELIER

„einfach genießen“

bis 50 Personen
24,00 € pro Person

ab 51 Personen
16,00 € pro Person

„genießen & staunen“

bis 50 Personen
28,00 € pro Person

ab 51 Personen
18,00 € pro Person

Sie planen eine ganz besonderes Event, zum Beispiel eine Kundenfeier, ein Mitarbeiterfest, einen Geburtstag oder eine Hochzeit? Dann hat das Läderach ChocoAtelier das gewisse Etwas für Sie.

Das mobile Läderach ChocoAtelier bringt Ihnen und Ihren Gästen die Welt der Schokolade auf genussvolle und unterhaltsame Art näher. Ein Chocolatier zeigt live, wie aus köstlicher schweizer Schokolade und besten Zutaten wahre Meisterwerke entstehen. Genießen Sie feinste Kreationen und begeistern Sie Ihre Gäste mit einem Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleibt.

Dauer: 1 bis 1.5 Stunden

LUNCHBOXEN

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



STANDARD

1 Stück saisonales Handobst

1 Sandwich mit Putenwurst oder Käse

1 kleine Süßigkeit

1 Flasche ViO PET 0,5 l

pro Person 8,50 €

DELUXE

2 Stück saisonales Handobst

Müsliriegel

Fruchtjoghurt

1 kleine Süßigkeit

1 Sandwich mit Putenwurst oder Käse

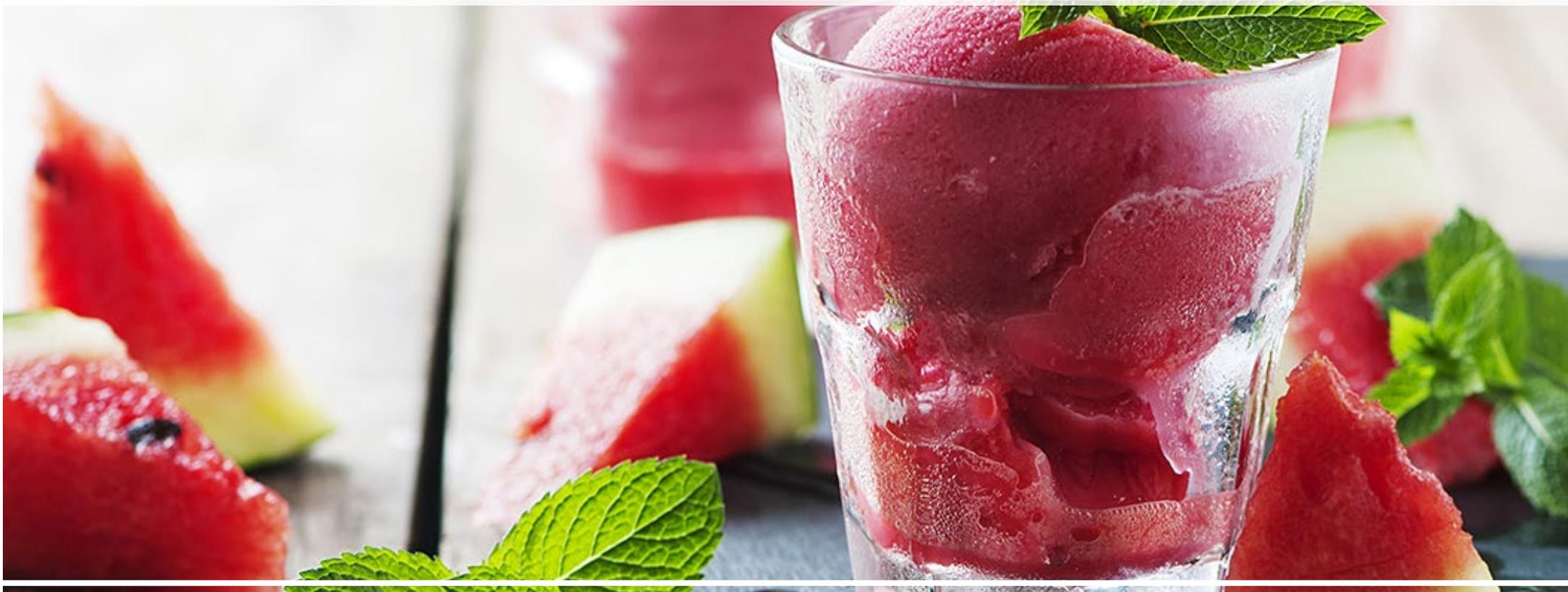
1 Flaschen ViO PET 0,5l

1 Flasche Saft 0,2l

pro Person 14,50 €

NICHT NUR LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN KULINARISCHE EXKURSIONEN FÜR JEDEN GESCHMACK

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



Von individuellem Frühstücksbuffet bis Gala Menü, wir beraten Sie gerne bei der Auswahl an Speisen und Getränken für Ihre Veranstaltung. Und wenn die Sonne lacht, entspannen Sie und Ihre Gäste auf unserer Sommerterrasse.

[Frühstück](#)

[Lunchbuffets](#)

[Dinnerbuffets](#)

[Menüs](#)

[Fingerfood](#)

EIN GUTER START IN DEN TAG



KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Brötchen, Brot und Croissant, Butter, Marmelade,
Wurst, Käse

Frischer Orangensaft, Kaffee und Tee

12,00 €

EUROPÄISCHES FRÜHSTÜCK

Brötchen, Brot und Croissant, Butter, Marmelade,
Wurst, Käse, heiß geräucherter Lachs, Tomate-Mozzarella,
Cerealien mit Milch oder Joghurt, Obstsalat, Bircher Müsli
Frischer Orangensaft, Kaffee und Tee

22,00 €

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK

Brot und Brötchen, Butter, Rührei, Bacon, Bratkartoffeln,
kleine Bratwürstchen mit Cumin und Fenchel,
Pancake mit Ahornsirup, Müsli, Joghurt, Obstsalat,
frischer Orangensaft, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl

23,00 €

Ab einer Anzahl von 10 Personen servieren wir Ihnen ein individuelles
Frühstücksbuffet.

SOUP, SALAD & SANDWICH



SALAT

Quinoa Salat

Salatbar mit einer Auswahl an Condiments, Dressing und Öl

SANDWICH

Verschieden belegte Sandwiches, mit Geflügel, Käse oder vegetarisch

Gefüllte Wraps

Hummus, Laugenbrezel, Chips

Knäckebrot, Räucherlachs, Schmand, Dillmajonaise

Sauerteigbrot-Schnitte, Butter, schwarzwälder Schinken, Senf

SUPPE

Linseneintopf mit Knacker

DESSERT

Törtchen, saisonal belegt

Candybar oder Salty-Bar

Crème brûlée

Saisonale Früchte

29,00 € pro Person

LUNCHBUFFETS „BERLIN“ STYLE



VITAL FÜR EINEN ERFOLGREICHEN TAG

Spreewäldergurken-Shot mit Eismeergarnelen
Knackige Blattsalate, dazu Joghurtdressing, Balsamico Dressing,
Essig und Öl

Gedämpfter Zander mit Blattspinat und Gemüseis
Asiagemüse im Tempura Teig gebacken
Broccoli, Karottenstifte, Babymais und Keniabohnen

Fruchtspieße mit Kokosflocken
Vanille Panna-Cotta mit Apfelkompott

27,00 € pro Person

OBEN AN DER SPREE

Mettschrippe mit Zwiebel
Berliner Linseneintopf mit Knacker

Mini Eisbein auf Sauerkraut
Reibekuchen mit Räucherforelle
Warme Bockwurst mit Bauzner Senf

Berliner Luft in der Schokotasse
Biertiramisu

29,00 € pro Person



LUNCHBUFFETS



DER FERNE OSTEN

Pulled Duck mit Hoisin-Sauce
Thom Kha Gai - Thaiändische Hühnersuppe
Sushi vegetarisch und mit Fisch

Satay (Hühnchenspieße) mit Erdnuss Dip
Thai Beef Salat

Ananas-Ingwer Crème
Kiwi-Basilikum Kaltschale mit Kokos

29,00 € pro Person

DER NAHE OSTEN

Hummus mit Rote Bete
Curry mit Pitabrot
Baba Ghanoush mit Tahina (Auberginenpüree)

Rote-Linsencrèmesuppe mit Kreuzkümmel und Joghurt

Shawarma vom Hähnchen

Mahalabia (Marokkanischer Milchpudding)
mit Rosenwasser, Kardamon und Pistazien

32,00 € pro Person



DINNER BUFFETS

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



Unsere beliebtesten Buffets, buchbar ab 25 Personen.
Geht nicht, gibt es bei uns nicht! Wir beraten Sie gerne und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Berliner Schnauze

East meets West

Vegetarisches,
leicht und delikat

Veganes Buffet

In Style

Gala Buffet

BERLINER SCHNAUZE



Hackepeter

Sülze vom Eisbein im Kräutermantel auf Apfel-Selleriesalat

Kleine Buletten mit Karoffel-Speck-Salat

Marinierte Ochsenbrust mit Kresse-Meerrettich-Vinaigrette

Kassler Carpaccio in getrüffelter Senfmarinade

Saisonale Salattheke mit Dressings und Condiments

Berliner Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker

Geschmorte Rinderbacken mit Specksauce und Zwiebel, gratinierte Kartoffeln

Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren, Erbsen und Kartoffelpüree

Lachs auf Schmorgurke, Butterreis

Crème Brûlée mit Berliner Luft

„Berliner-Weiße“-Mousse

Mohnpielen mit Honigcreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

40,00 € pro Person

EAST MEETS WEST



Rotkrautsalat

LPG-Gurken (Salzgurke)

Kartoffelsalat mit Buletten und Senf

Räucherfischauswahl

Salatbar mit Dressing und Condiments

Vegetarische Frühlingssoljanka mit saurer Sahne und Zitrone

Sächsisches Senffleisch aus Rind und Schweinefleisch mit Pumpernickel und scharfem Senf, Petersilienkartoffeln

Zander auf Schmorkraut, Djuvec-Reis

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Leinsamen-Öl

Kalter Hund mit Keks und Orange

Zitronencreme

Eierschecke mit Rosinen

Quarkkälchen mit Apfelkompott

38,00 € pro Person

VEGETARISCHES, LEICHT & DELIKAT



Tomaten-Brotsalat
Gegrilltes Gemüse mit Pesto und Parmesan
Fenchelsalat mit Orange
Feldsalat mit Granatapfel, Ziegenkäse und Süssholz

Salatbar mit Dressing und Condiments

Essenz von der Schwarzwurzel

Gratinierte Gemüselasagne
Gebackener Paneer (indischer Rahmkäse) mit Joghurt und Spinat
Gemüse-Couscous, Chinakohl-Spinat, Kartoffelgratin

Frisches Obst
Panna-Cotta mit saisonalem Fruchtkompott

39,00 € pro Person

VEGANES BÜFFET



Süßkartoffel-Salat mit Quinoa
Rote Bete-Salat mit Bulgur und Apfel
Gegrilltes Gemüse
Melonen-Rettich Salat mit Limette
Hummus

Karotten-Ingwer Suppe mit Curry

Maultaschen mit Blattspinat-Lauchfüllung und Zwiebelschmelze
Grünkern-Hanfbällchen auf Tomaten Sugo
Basmati-Gemüsepfanne Asia Style

Ebly-Gemüse Pfanne, Gemüseauswahl, Couscous

Mandel-Milchreis mit Ananas-Limetten-Kompott und Chili
Saisonale Früchte
Vanille-Crunch Trifle

46,00 € pro Person



Sommerrollen mit Avocado, Gemüse und Chili-Öl
Thunfisch mit Wassermelone, Fenchel und Basilikum
Gegrillter Gemüsesalat mit Pesto, Parmesan und Ruccola

Humus, Tapenade, saisonale Chutneys

Ursprung Brot und Échiré Butter

Lachs BBQ-Style auf einem Gemüsebett, lila Kartoffelchips
Gratinierter Ziegenkäse auf Gemüse Ragout und Pistazie, Hirsesalat
Ebly-Quinoa-Pfanne

LIVE COOKING STATION:
Dry Aged Roastbeef leicht geräuchert
mit Pfirsich und Wildkräutern

Petit Fours mit Gold
Popcorn mit Gin Tonic, Trüffel oder BBQ

LIVE COOKING STATION:
Geeiste Waldschokolade mit Kräutern, Gurke und Apfel

pro Person 72,00 €



Entenbrust auf Sesamgemüse und Pak Choi
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rauke und Blütensalz
Variation vom Räucherfisch
Hirtensalat
Garnelensalat mit Vanille und Chili

Hummersuppe mit Mango und Chili

Trüffelgnocchi aus dem Parmesanlaib mit Schnittlauch
Gebratener Steinbutt auf geschmolzenen Strauchtomaten

COOKING-STATION:

Roastbeef live tranchiert mit Kräuter-Chili-Öl und Sauce Bernaise

Süßkartoffel Gratin
Getrüffelter Spitzkohl
Gemüseauswahl

Exotische Früchte
Mocca-Crème-Brûlée
Charlotte Russe mit Passionsfrucht
Cake Pops

70,00 € pro Person



Die folgenden Menüs hat unser Küchenchef für Sie zusammengestellt und wir servieren sie gerne ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen. Für kleinere Gruppen erstellen wir gerne Menüvorschläge aus der Speisekarte unserer Berliner Stube.

[Menü 1 & 2](#)

[Menü 3 & 4](#)

MENÜS 1 & 2

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



MENÜ 1

Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Öl und Kürbiskernen

Zander
mit Schmorgurke, Kräuterpüree und Schnittlauch-Öl

oder

Gebratene Maispoularde
mit Gernsüerisotto, Wildkräutern und Tomatensalsa

Berliner Weiße Parfait
mit Waldmeister, Himbeeren und Vanille

40,00 € pro Person

MENÜ 2

Kleiner Caesar Salat mit Croustine und Parmesan

Geschmorte Rinderbacke
Karottenpüree, Kartoffelgratin, Jägermeisterjus

oder

Gebatenerer Lachs
Champagnersauerkraut, Kartoffelpüree, Schnittlauch-Öl

Quarkknödel
mit grünem Apfel und Sesamchip

42,00 € pro Person

MENÜS 3 & 4

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



MENÜ 3

Thunfisch Tatar
Mangoragout, Zitronengrasschaum, Ingwer

Rotbarbe auf der Haut gebraten
Passionsfrucht, Kokos, Kichererbsen, Pakchoi

oder

Trance vom Kalbsfilet
Chinakohl Spinat, Thymiankartoffeln, Portwein Jus

Trilogie von der Schokolade

50,00 € pro Person

MENÜ 4 - VEGAN

Caponata mit Kirschtomaten,
Basilikum, Gemüse, Kapern

Kürbis-Schaumsuppe
mit Kokos & Ingwer

Nusskrautwickel
an zweierlei Karotte, Kartoffeln und veganem Jus

Chia-Vanille Mousse
mit Erdbeeren und Mango

54,00 € pro Person



Ob stylisches Fingerfood oder klassische Stullen, wählen Sie den passenden Snack für Ihre Veranstaltung.

Fingerfood von Fisch und Fleisch

Fingerfood süß & vegetarisch

Stullen & Co.

FINGERFOOD VON FISCH UND FLEISCH

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



DEFTIG

Crêpes-Rouladen mit Roastbeef und Sauce Tatar	3,50 €
Feigen mit Parmaschinken	2,00 €
Tramezzini mit Oliven und Chorizo	3,50 €
Pflaumen im Speckmantel	1,50 €
Kleine Boulette mit Kartoffelsalat	2,00 €
Thai-Beef-Salat	2,50 €
Hoisin-Ente mit Gurke & Koriander	3,50 €
Pizza-Lollies	2,00 €

Preise pro Stück

VOM FISCH

Sushi mit Fisch	2,80 €
La Ratte Kartoffel mit Räucherlachstatar	2,00 €
Getrüffeltes Kartoffel - Creme Brûlée, Räuchermakrele	2,50 €
Garnele im Kartoffelmantel	2,00 €
Heiß geräucherter Lachs auf Knäckebrot	2,50 €
Kleines Thunfisch Tatar mit Mango & Limette	4,00 €

Preise pro Stück

FINGERFOOD SÜSS UND VEGETARISCH

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



VEGETARISCH

Frühlingsrolle	1,50 €
Sushi	2,50 €
Gebackener Feta mit Orangensenf	4,00 €
Bloody Mary Shoot ohne Alkohol (kalt, vegan)	2,00 €
Gemügesticks mit Kräutercreme	1,80 €
Gemügesticks mit Hummus (vegan)	3,00 €
Gegrillte Paprika mit Feta Käse	2,00 €
Quiche mit Sonnenblumenkernen und Schluppen	1,50 €
Spargelsalat mit Bärlauch und Mozzarella (von Mai bis Juni)	2,00 €
Geschmorter Pfefferkohlraabi und Mozzarella	2,50 €

Preise pro Stück

SÜSS

Tartelettes mit saisonalen Früchten	3,00 €
Petit Fours	2,00 €
Cake Pops	3,00 €
Hausgemachte Bruchschokolade	4,50 €
Plundergebäck	2,60 €
Cupcakes	ab 3,50 €
Mini Brownies	3,50 €
Macarons	2,80 €
Mini Rumkugeln	1,50 €
Schokoladenknuspre	1,00 €
New York Cheesecake	2,50 €
Mini Seezungen	3,00 €

Preise pro Stück



SCHRIPPE

belegt mit:

Tomate-Mozzarella
Bauernschinken
Truthahnsalami

pro Stück 3,00 €

WRAPS

belegt mit:

Huhn und Curry Majo
Graved Lachs
Mediterranem Gemüse

pro Stück 3,50 €

BERLINER STULLE

belegt mit:

Mett und Zwiebel
Schinken und Spreewälder Gurke
Brie und Feigensenf

pro Stück 4,00 €

KLEINE WUNDERTÜTE

mit:

Schinken
Käse
Landjäger
Schinkenknacker
kleine Boulette
Grissini

pro Stück 4,50 €



Sie sind herzlich willkommen zu Kaffee oder Tee, Prosecco oder Champagner, Wein oder Cola, Tomatensaft oder Wasser, zu frisch gezapftem Bier oder Cocktails, geschüttelt oder gerührt. Oder probieren Sie doch einmal unsere Berliner Spezialitäten.

Bier/
Craftbier

Wein

Sekt/
Champagner

Softgetränke

Longdrinks/
Cocktails

Heißgetränke

Getränke-
pauschalen

BIER



BRLO CRAFTBIER

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



FLASCHENBIER

Erdinger Weißbier hell	0,50 l	5,50 €
Clausthaler extra herb / alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Berliner Weisse	0,33 l	3,80 €
Waldmeister, Himbeere oder Holunderblüte		

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner	0,30 l	4,00 €
Berliner Kindl Jubiläums Pilsner	0,30 l	4,00 €
Radler	0,30 l	4,00 €
Radeberger Pilsner gemischt mit Sprite		
Radeberger Pilsner	50,00 l	575,00 €
Berliner Kindl Jubiläums Pilsner	50,00 l	575,00 €

Weitere Biersorten gerne auf Anfrage.

„Was sich erst nach ein paar Bieren fehlerfrei aussprechen lässt, ist der slavische Ursprung des Namens Berlin und heißt so viel wie Sumpfgebiet. Als Schnapsidee unter Studenten entstanden, ist BRLO inzwischen eine der beliebtesten Craftbeer Brauereien Berlins. Sie interpretieren nicht nur die Bierstile neu, sondern lassen sich auch von ausländischen Bieren inspirieren. Mitten am Gleisdreieck befindet sich die Brauerei. Verwendet werden nur die besten Zutaten, wie 100% biologisches Malz und natürlich ganz viel Leidenschaft und Hingabe der BraumeisterInnen.“

FLASCHENBIER

BRLO Helles	0,33 l	5,50 €
BRLO German IPA	0,33 l	5,50 €
BRLO CYPO West Coast IPA	0,33 l	5,50 €
BRLO Naked (alkoholfrei)	0,33 l	5,50 €

WEIN- UND SEKTAUSWAHL

AUSZÜGE AUS UNSERER WEINKARTE

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN

WEISSWEIN

FRISCH, FRUCHTIG, SÄUREBETONT

2016	Bio-Riesling Qualitätswein feinherb medium-dry Weingut Brogsitter, Mosel, Deutschland	0,75 l	36,00 €
2016	Riesling QbA trocken** Weingut Krieger Pfalz, Deutschland	0,75 l	34,00 €
2014	Blauschiefer Riesling QbA trocken Weingut Markus Molitor Haus Klosterbeg - Bernkastel, Mosel, Deutschland	0,75 l	38,00 €
2015	Sancerre Le Chant du Merle AOC Sauvignon blanc Domaine Michel Thomas Sury-en-Vaux, Loire, Frankreich	0,75 l	42,00 €
2018	„Laguna Secca“ Chardonnay* Bianco Sicilia DOC Mandarossa, Sizilien, Italien	0,75 l	32,00 €

2017	Sauvignon Blanc Laborie Estate, Western Cape, Südafrika	0,75 l	34,00 €
------	--	--------	---------

MITTELKRÄFTIG, HARMONISCH, BALANCIERT

2017	„eins zu eins“ Weißer Burgunder Kabinett trocken Pinot Blanc Kabinett dry Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland	0,75 l	33,00 €
2017	Grauburgunder, QbA trocken Pinot Gris dry Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	35,00 €
2015	Kaiserstuhl Grauburgunder, QbA trocken Pinot Gris dry Weingut Frankz Keller - Schwarzer Adler Oberbergen, Baden, Deutschland	0,75 l	41,00 €
2017	Pinot Grigio IGT Sauvignon blanc Villa Albinoni, Venetien, Italien	0,75 l	30,00 €

WEIN- UND SEKTAUSWAHL.

AUSZÜGE AUS UNSERER UMFANGREICHEN KARTE

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



ROSÉWEIN

2018 Pinotage Rosé trocken
Delheim, Stellenbosch WO
Südafrika 0,75 l 32,00 €

ROTWEINE

FRUCHTIG, WEICH, SAMTIG

2017 Merlot IGP Pays D'OC*
Le Cochonnet, Langedouc, Frankreich 0,75 l 32,00 €

2016 Côtes du Rhône AOC
La Rocaille
Rhône, Frankreich 0,75 l 34,00 €

2016 „Tapps“ Rotweincuvée QbA, trocken**
Oliver Zeter, Pfalz
Merlot, St. Laurent, Frankreich 0,75 l 34,00 €

2013 CROZES HERMITAGE AOC
Syrah, M. Chapoutier
Rhône, Frankreich 0,75 l 42,00 €

WÜRZIG, GERBSTOFFBETONT, STRUKTURIERT

2016 Chianti Castiglioni DOCG
Sangiovese, Merlot
Marchesi de' Frescobaldi
Toskana, Italien 0,75 l 39,00 €

2013 Cabernet Sauvignon
Escudo Rojo
Maipo Valley, Chile 0,75 l 40,00 €

GROSSE ROTE, INTELLEKTUELL, HERAUSFORDERND

2012 Rioja Crianza
Tempranillo, Graciano
Bodegas Montecillo, Rioja DOCA
Spanien 0,75 l 34,00 €

2013 „Modà“ Montepulciano d'Abruzzo DOC
Cantina Talamonti
Abruzzen, Italien 0,75 l 35,00 €

WEIN- UND SEKTAUSWAHL

AUSZÜGE AUS UNSERER UMFANGREICHEN KARTE

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN

SEKT UND CHAMPAGNER

DEUTSCHLAND

Steigenberger Tradition Sekt	0,10 l	7,00 €
Riesling Sekt Brut	0,75 l	34,00 €
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz		

ITALIEN

Prosecco Spumante Extra Dry DOC	0,10 l	9,00 €
Glera, Casa Vinicola Canella	0,75 l	45,00 €
Venetien, Italien		

SEKT UND CHAMPAGNER

FRANKREICH

Campagner Leon Launois Brut	0,10 l	12,00 €
	0,75 l	79,00 €
Piper-Heidsieck Rosé Brut Sauvage	0,10 l	13,00 €
	0,75 l	89,00 €
Laurent Perrier	0,75 l	95,00 €
Moet & Chandon Brut Imperial	0,75 l	110,00 €



MINERALWASSER

Apollinaris Selection	0,25 l	3,50 €
Apollinaris Selection	0,75 l	8,70 €
ViO stilles Wasser	0,25 l	3,50 €
ViO stilles Wasser	0,75 l	8,70 €
San Pellegrino	0,25 l	3,70 €
San Pellegrino	0,75 l	9,50 €

SÄFTE

Granini Orangensaft	0,20 l	3,70 €
Granini Orangensaft	1,00 l	13,50 €
Granini Apfelsaft	0,20 l	3,70 €
Granini Apfelsaft	1,00 l	13,50 €
Granini Multivitaminensaft	0,20 l	3,70 €
Granini Traubensaft	0,20 l	3,70 €
Granini Tomatensaft	0,20 l	3,70 €
Orangensaft, frisch gepresst	1,00 l	18,50 €

LIMONADEN UND PRICKELNDES

Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero	0,20 l	3,70 €
Fanta / Sprite	0,20 l	3,70 €
Saftschorle	0,20 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,70 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,70 €
Schweppes Soda Water	0,20 l	3,70 €
Red Bull	0,25 l	5,00 €



LONGDRINKS

Gin Tonic 9,50 €
Gordons Gin, Tonic

Cuba Libre 9,50 €
Havanna 35, Coca Cola

Whisky Cola 9,50 €
Jack Daniels, Coca Cola

Wodka Lemon 9,50 €
Russian Standars, Bitter Lemon

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Steigenberger Special 9,00 €
Orange, Limette, Brauner Zucker, Lime Juice, Tonic Water

Strawberry Punch 9,00 €
Erdbeerpüree, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

COCKTAILS

Berliner Negroni 12,00 €
Adler Berlin Gin, Belsazar Berlin Vermouth
Campari, Zitronensaft, Soda

French Gimlet 12,00 €
Tanqueray Gin, St. Germain Holunderlikör, Lime Juice

Fish House Punch 13,00 €
Kraken Rum, Brandy, Peachtree, Zitronensaft

Pain Killer 13,00 €
Pusser's Rum, Kokosnuss, Orangensaft, Anansaft



KAFFEE

Kaffee	Tasse	3,50 €
Cafe Creme	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	3,00 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,20 €
Cappuccino	Tasse	4,00 €
Milchkaffee	Tasse	4,50 €
Latte Macchiato	Tasse	4,50 €
Kännchen Kaffee	Kännchen	5,00 €
Kanne Kaffee	Kanne 1l	16,00 €

TEE

Ronnefeldt Tee	Kanne 1l	16,00 €
Teesorten zur Wahl:		
Earl Grey, aromatisierter Schwarzer Tee		
English Breakfast, Schwarzer Tee		
Darjeeling Summer Gold, Schwarzer Tee		
Masala Chai, aromatisierter Schwarzer Tee		
Green Dragon, Grüner Tee		
Morgentau, aromatisierter Grüner Tee		
Moroccan Mint, aromatisierter Grüner Tee		
Sweet Berries, Früchtetee		
Rooibos Cream Orange, aromatisierter Kräutertee		
Refreshing Mint, Kräutertee		
Ayurveda Ginger & Herbs, Kräutertee		

GETRÄNKEPAUSCHALEN

ALLE GETRÄNKEPAUSCHALEN SIND AB 25 PERSONEN BUCHBAR

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN



Pauschale I: Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Berliner Kindle Pils vom Fass
je eine Sorte Weiß- und Rotwein*

Pauschale II: Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Berliner Kindle Pils vom Fass
je eine Sorte Weiß- und Rotwein*
Sektempfang: Steigenberger Tradition Sekt

Pauschale III: Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Berliner Kindle Pils vom Fass
je eine Sorte Weiß- und Rotwein*
Sektempfang: Steigenberger Tradition Sekt
Kaffee- und Teespezialitäten

Pauschale IV: Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Berliner Kindle Pils vom Fass
je eine Sorte Weiß- und Rotwein**
Sektempfang: Steigenberger Tradition Sekt

Preis pro Person

	1 Stunde	2 Stunden	3 Stunden	4 Stunden
I	18,00 €	23,00 €	30,00 €	39,00 €
II	22,00 €	27,00 €	34,00 €	43,00 €
III	23,50 €	28,50 €	35,50 €	44,50 €
IV	25,50 €	30,50 €	37,50 €	46,50 €

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Pauschalen zusammen.

Die entsprechenden Weiß- und Rotweine der jeweiligen Pauschale finden Sie unter der Kennzeichnung * / ** in unserer Weinauswahl.

ALKOHOLFREIE PAUSCHALE

Frisch gefiltertes Trinkwasser aus Steigenberger Mehrwegflaschen, mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Kaffee- und Teespezialitäten

2 Stunden	pro Person	16,00 €
3 Stunden	pro Person	23,00 €
4 Stunden	pro Person	31,00 €

INFORMATIONEN VON A BIS Z



Adresse: Steigenberger Hotel Berlin
Los-Angeles-Platz 1
10789 Berlin
www.berlin.steigenberger.de

Airport Shuttle: Gerne vermitteln wir Ihnen einen externen Shuttle-Service

Anfahrt: Über den Berliner Ring (A10), indem Sie der Ausschilderung „Berlin-Zentrum“ folgen.
Über den Autobahnanschluss A115, indem Sie der Ausschilderung „Charlottenburg-Wilmersdorf“ folgen.

Fahren Sie den Kurfürstendamm bis zur Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche entlang, biegen Sie rechts in die Rankestraße ein, nach 150 Metern befindet sich das Hotel auf der linken Seite am Los-Angeles-Platz 1

Per Klick direkt »[zur online Anfahrtsskizze](#)«

Businesscenter: In unserer Lobby steht Ihnen rund um die Uhr ein komplett ausgestattetes Business Center zur Verfügung, in dem Sie das Internet nutzen und Dokumente drucken können.

Fotokopien:

1 bis 99 Kopien schwarz/weiß	0,35 €
ab 100 Kopien schwarz/weiß	0,25 €
A4 Farbkopien pro Stück	0,50 €
A3 Kopie schwarz/weiß	0,50 €
A3 Farbkopie	0,75 €
Folienkopien pro Stück	2,00 €

Check In: ab 15.00 Uhr

Check Out: bis 12.00 Uhr

Fahnen: Wir haben die Möglichkeit Ihnen bis zu neun Masten vor dem Hotelgebäude für Ihre Firmenfahnen zur Verfügung zu stellen.

Beflaggung pro Tag / Mast 50,00 €

Fitness: In der sechsten Etage steht Ihnen unser Fitnessraum mit verschiedenen Cardiogeräten zur Verfügung.

Frühstück: Montag bis Freitag von 06.30 Uhr bis 10.30 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertage von 07.00 bis 11.30 Uhr
im Restaurant „Parksalon“ im 1. OG

Garderobe: Gerne stellen wir Ihnen eine betreute Garderobe zur Verfügung.

je nach Personenanzahl und Dauer
€ 150,00 bis € 650,00

Hospitality Desk: Einen Empfangstisch oder –counter stellen wir nach Ihren Wünschen, Anforderungen und den Gegebenheiten kostenfrei zur Verfügung.

Internet W-LAN: Alle Tagungsräume, öffentlichen Bereiche und Hotelzimmer sind mit kostenfreiem WLAN ausgestattet.

Klimaanlage: Jedes Zimmer und alle Tagungsräume verfügen über eine individuell regulierbare Klimaanlage.

Menü- und Getränkearten:

in schwarz/weiß	pro Stück	2,50 €
in Farbe	pro Stück	3,50 €

Parken: Das Hotel verfügt über eine hauseigene Tiefgarage.

Parkgebühren:	pro Stunde	3,00 €
	pro Tag	25,00 €

In unmittelbarer Nähe zum Hotel befindet sich ein öffentliches Parkhaus, in dem Sie nach Verfügbarkeit parken können.

PianoLounge: Unsere PianoLounge finden Sie im Erdgeschoss nahe den Gästefahrstühlen. Für eine exklusive Anmietung kontaktieren Sie bitte unser Convention-Sales-Team.

Restaurants: Restaurant „Parksalon“:
Frühstücksservice und geschlossene Gruppen

Restaurant „Berliner Stube“:
Montag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Bar „PianoLounge“:
Montag bis Donnerstag von 19.00 Uhr bis 00.30 Uhr
Freitag und Samstag von 19.00 Uhr bis 01.30 Uhr
Sonntag geschlossen

„Sen SPA“ Wellness: Pool und Sauna: Täglich 06.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Technik: Für die technische Betreuung steht Ihnen unsere hauseigene IT-Abteilung mit Rat & Tat zur Seite.

Sollten Sie Anforderungen über unsere technische Ausstattung hinaus haben, ist unser Partner für Konferenztechnik, KFP, gemäß Ihren Vorgaben für Sie da. Für Rückfragen erreichen Sie die Konferenztechniker der Firma KFP telefonisch unter +49 30 2639-0950. Auch am Veranstaltungstag ist bei Bedarf ein Konferenztechniker vor Ort.

Verteilaktion: Gerne verteilen wir Ihre Gastgeschenke und andere Materialien für die Teilnehmer.

Allgemein	pro Zimmer	3,50 €
Individuell nach Namen	pro Zimmer	5,00 €

FÜR IHREN ERFOLG!

STEIGENBERGER
HOTEL
BERLIN

Wir sind für Sie da!

Kathrin Merschmann
Director of Convention Sales
convention@berlin.steigenberger.de
T: +49 30 2127-791
F: +49 30 2127-742

Tobias Mendling
Area Director of Sales
Tobias.Mendling@steigenberger.com
T: +49 30 2127-197
F: +49 30 2127-742

Steigenberger Hotel Berlin

Los-Angeles-Platz 1 · 10789 Berlin · Germany
Tel.: +49 30 2127-0 · Fax: +49 30 2127-117
berlin@steigenberger.com · www.berlin.steigenberger.de

Ein Unternehmen der Germany Value Added I, GmbH, Los-Angeles-Platz 1, 10789 Berlin

