

Bankette, Feierlichkeiten und Events im Hotel ALSTERHOF Berlin



Ein festlicher Geburtstag, die glanzvolle Hochzeitsfeier, eine exklusive Premierenparty oder ein ausgelassenes Messe-Get-Together – was immer Sie vorhaben, das Hotel ALSTERHOF Berlin bietet Ihnen die perfekte Kulisse.

Unsere Vorteile für Sie:

- ☛ **Aufmerksamer Service** rund um die Uhr durch das ALSTERHOF-Team
- ☛ **Elegant genießen** Dank unseres erstklassigen Catering-Teams
- ☛ **Sie haben die Wahl** zwischen modernen, gemütlichen oder urigen Veranstaltungsräumen
- ☛ **Feiern an der frischen Luft** in unserem großzügigen Sommergarten oder auf unseren Dachterrassen
- ☛ **Ruhe finden** Ihre weitgereisten Gäste in unseren 200 stilvoll eingerichteten Zimmern

Neugierig geworden? Schauen Sie doch einfach mal rein!

Inhaltsverzeichnis:

Veranstaltungsräume

Berlin	Seite 3
New York	Seite 4
Restaurant „alsters“, Kaminzimmer und Wintergarten	Seite 5
Alt-Berliner Kneipe „Zum Lit-Fass“	Seite 6
Sommergarten	Seite 6

Heiraten im Hotel ALSTERHOF Berlin

Hochzeitsangebot	Seite 7
------------------	---------

Speisen & Getränke

Buffets & Menüs	ab Seite 8
Getränkeauswahl	ab Seite 14

Impressum	Seite 17
------------------	----------

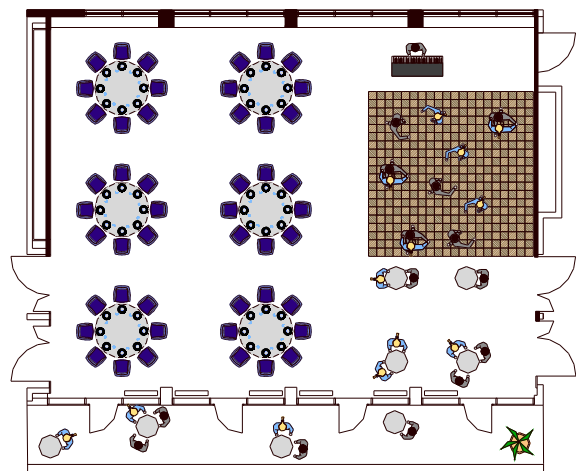
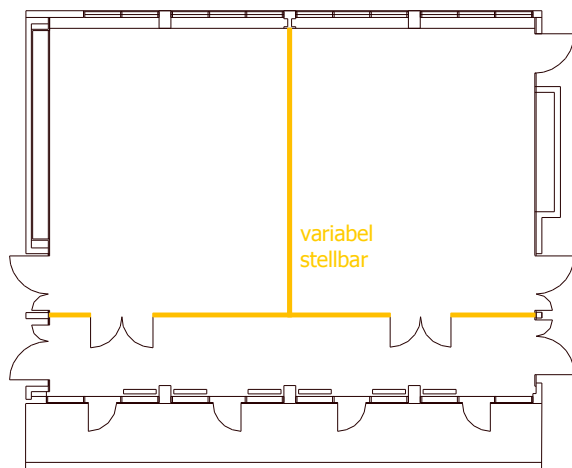
Veranstungsraum Berlin



Der Bankettsaal Berlin bietet Ihnen Dank der verglasten Fensterfronten und der eigenen Dachterrasse ein ganz besonderes Flair für Ihre Festlichkeiten. Spezielle Lichtkonzepte kombiniert mit einem modernen Sound-System setzen Ihre Veranstaltung perfekt in Szene.

Feiern Sie zum Beispiel Ihre unvergleichliche Hochzeit oder Firmenjubiläum im stilvollen Ambiente. Unser freundlicher und aufmerksamer Service trägt zum optimalen Erfolg Ihrer Veranstaltung bei.

Der Raum Berlin hat eine Fläche von 176 qm und bietet Platz für Bankette mit bis zu 100 Personen. Für kleinere Anlässe ist es möglich den Raum zu teilen.

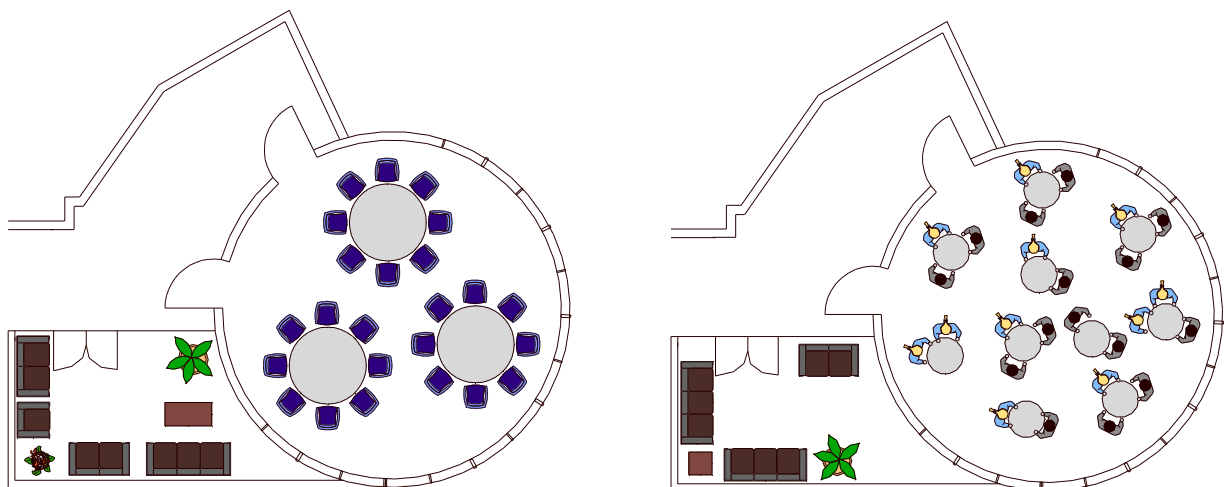


Veranstungsraum New York



Ein einzigartiger Blick auf die Gedächtniskirche prägt den modernen Raum New York, ein verglaster Kuppelbau in unserer Dachetage. Der klimatisierte Raum bietet Ihnen die ideale Atmosphäre für einen besonderen Empfang, ein exklusives Dinner oder ein lockeres Get-Together. Genießen Sie das eindrucksvolle Panorama bei einem Drink und leckeren Snacks auf der eigenen Dachterrasse.

Der runde Raum New York verfügt über eine Größe von 52 qm und bietet Raum für bis zu 30 Personen.



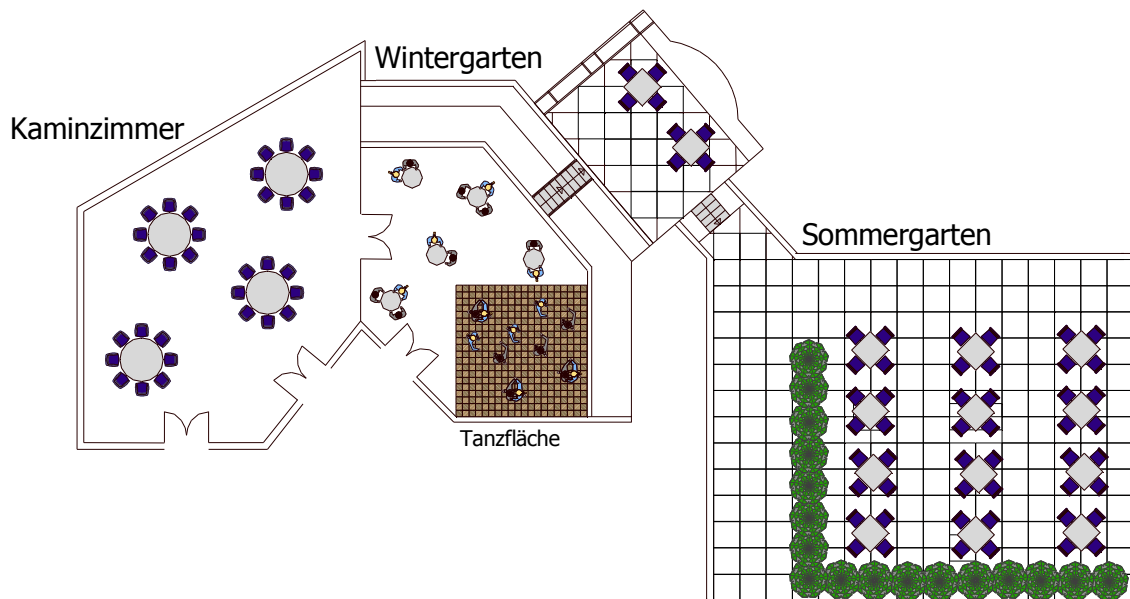
Restaurant „alsters“, Kaminzimmer und Wintergarten



Für Ihre besondere Geburtstags- oder Weihnachtsfeier richten wir Ihnen das gemütliche Kaminzimmer in stilvollem Ambiente her. Tanzen Sie bis in die frühen Morgenstunden im angrenzenden Wintergarten und lassen Sie sich auf der Sommerterrasse von Berlins Sternen verzaubern.

Unser kreatives Catering-Team kümmert sich liebevoll um jedes Detail. Mit erstklassiger Kochkunst, aufmerksamem Service, phantasievoller Dekoration und vielen guten Ideen machen wir aus Ihrer Feier ein unvergessliches Erlebnis.

Das Restaurant „alsters“ bietet mit den angrenzenden Bereichen Kaminzimmer und Wintergarten Platz für bis zu 150 Personen.



Alt-Berliner Kneipe „Zum Lit-Fass“



Könnten Kneipentresen Geschichten erzählen, käme man aus dem „Lit-Fass“ nicht mehr raus. Die Zillestube ist wie ein großes, gemütliches Wohnzimmer zum Wohlfühlen. Mieten Sie unsere echte Alt-Berliner Kneipe „Zum Lit-Fass“ und damit ein Stück des ursprünglichen Berlins exklusiv für Ihre Feier mit bis zu 40 Personen! Wer es luftig mag, kann sein Bier auch im angrenzenden Sommergarten genießen.

Sommergarten



Erleben in unseren Sommergarten im begrünten Innenhof des Hotel ALSTERHOF Berlin bei einem luftigen Abend im Freien mit ausgesuchten Speisen und Getränken. Lassen Sie abseits vom Lärm und Stress der Großstadt die Seele baumeln. Genießen Sie mit bis zu 65 Gästen zum Beispiel einen Sekt- oder Kuchenempfang als Auftakt zu Ihrer Veranstaltung oder ein erstklassiges Grillbuffet.



Unser Hochzeitsangebot für Sie:

Das „Ja-Wort“ über
den Dächern von Berlin...

„All Inclusive“-Paket

Bankettsaal Berlin

mit Dachterrasse und Tanzparkett



Tischdekoration nach Ihren Farbwünschen
(Blumen, Kerzen und Menükarten)



Hochzeitsbuffet

saisonale Spezialitäten von unserem Küchenchef
und seinem Team liebevoll zubereitet



Getränke unlimitiert

(Rotwein, Weißwein, Bier, Mineralwasser
und alkoholfreie Getränke für 5 Stunden)



Übernachtung für das Brautpaar
im Superiorzimmer

Pro Person **68,00 €** ab 30 Personen



Oder als **Luxus-Paket** mit:

Großem Galabuffet und **Champagnerempfang**

Pro Person **79,00 €** ab 48 Personen

Buffets & Brunch

Alsters – Buffet (inklusive einem Glas Sekt als Aperitif)

Festtagssuppe – serviert –
Consommé mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich



Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
Hausgemachte Terrine von Ente und Fasan auf Waldorffsalat
Carpaccio von der Rinderlende mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesan,
mariniert mit Olivenöl & Balsamico
Sonnenreife Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Parmaschinken mit Honigmelone und Grissinis

Gartenfrische Blattsalate vom Büffet, sowie verschiedene marinierte, saisonale Salate
wie mediterraner Nudelsalat, Gurkensalat, Schinken-Lauchsalat, Broccolisalat
Eine Auswahl von Dressings (Balsamico, Orangen-Joghurt, Kräuter)
Essig und Öl (Himbeeressig, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikumöl)

Brotauswahl von hellem und dunklem Partygebäck
Gesalzene Sauerrahmbutter
Kräuter-Knoblauchbutter
Kräuter-Creme fraiche



Saftiger Krustenbraten in Schwarzbiersauce frisch von der Tranchierstation
Frisches saisonales Gemüse und gebratene Schupfnudeln

oder

Putenroulade „Florentiner Art“ gefüllt mit Blattspinat,
hausgemachten Tagliatelle und cremige Sauce Mornay



Gegrilltes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Rosmarinkartoffeln
Mit Frischkäse gefüllte Kartoffelgnocchis dazu Cherrytomaten und Oliven



Mousse au Chocolat
Bayerische Creme mit frischen Beeren
Marinierter Fruchtsalat
Kleine Auswahl von Rohmilchkäsen

38,00 € pro Person (Buchbar ab 20 Personen)

**Schlemmerbuffet
(inklusive Hausmarke Sekt als Aperitif)**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage - serviert -



Mariniertes Gemüse, gefüllte Champignons, Zucchinirollchen mit Schinken-Käsefüllung
Vitello Tonnato - zarte Kalbfleischscheiben
mit Thunfischsauce, Kapern und roten Zwiebeln
Dreierlei Räucherfisch mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce
Garnelen in Kräutercreme und schwarzem Keta-Kaviar
Meeresfrüchteterrine an mariniertem Friseésalat
Gartenfrische Salate vom Rohkostbuffet mit fünf hausgemachten marinierten Salaten, Gemüse,
Thunfisch, Käsestreifen, Schinkenwürfel
und einer Auswahl von Dressings (Balsamico, Kräuter)
und Essig und Öl (Weissweinessig, kaltgepresstes Olivenöl, Bärlauchöl)
Dreierlei Aufstriche und eine Brotauswahl von hellem und dunklem Partygebäck



Entrecôte rosa gebraten frisch von der Tranchierstation
mit Kartoffelgratin und Portweinjus

Mit Parmaschinken und Salbei gefüllte Putenbrustrollchen
auf Tomaten-Basilikumtagliatelle

Gedünstete Filets vom Steinbeißer und Lachs
auf Noilly Pratsauce und Wildreis

Auswahl von frischem saisonalen Gemüse



Crème Caramel
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Hausgemachtes Tiramisu
Joghurtterrine mit kandierten Limetten und Orangen
Marinierter Fruchtsalat mit Galliano
Auswahl von edlen Pralinen und Petit Fours
Auswahl von europäischen Rohmilchkäsen

52,00 € pro Person (Buchbar ab 20 Personen)

Berlin bleibt Berlin

über den Dächern Berlins im Raum Berlin oder New York
mit einem **Leierkastenspieler** zu Beginn

Berliner Kartoffelsuppe - serviert -



Auswahl verschiedener Räucherfische mit Sahnemeerrettich
Spreewälder Gurkenspezialitäten
Hausgemachte Berliner Boulettenspießchen
Cremiger Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Ei
Gurkensalat mit Kräuter-Sahnesauce
Matjessalat mit Apfel, Zwiebel und Roter Beete
Griebenschmalz und gesalzene Sauerrahmbutter
Laugenbrezel, Berliner Schusterjungen und knuspriges Krustenbrot
Gartenfrische Salate vom Rohkostbuffet
Eine Auswahl von Dressings (Kräutervinaigrette, Orangen-Joghurt)
Und Essig und Öl (Aceto Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl, Walnussöl)



Saftiger Kassler auf Rieslingsauerkraut

oder

Zwiebelfleisch vom Schwein in würziger Sauce



Havelzanderfilet auf Gemüse von Teltower Rübchen und Karotten,
serviert mit feiner Senfsauce

Schmorgurken in Saurer-Sahnesauce mit frischen Dillspitzen

Kräuterreis und Salzkartoffeln



Zilles` zweifarbiger Schokoladenpudding
Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce
Arme Ritter mit Apfelstücken

Berliner Kümmelkäse
Körniger Kräuterfrischkäse

29,50 € pro Person (Buchbar ab 20 Personen)

Menüs im ALSTERHOF – Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen!

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons	4,50 €
Leichte Schaumsuppe von der Schwarzwurzel mit feinen Räucherschinkenstreifen	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton überbacken	4,50 €
Festtagssuppe - Consommé mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich	4,80 €
Brunnenkressesuppe mit Lachsklößchen	4,90 €

Vorspeisen und Zwischengerichte

Honigmelone mit Parmaschinken und Grissinis	7,90 €
Duett von Räucher- und Gravedlachs auf krossem Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce	8,50 €
Vitello Tonnato, zarte Kalbfleischscheiben, mariniert mit würziger Thunfischcreme und Kapernfrüchten	9,50 €
Gegrillte Riesengarnelen auf glacierten Zuckerschoten und Selleriepüree mit sautierten Tomaten	11,50 €
Zarte Seeteufelmedaillons auf Rieslingsauce und ofenfrischem Baguette	12,90 €
Carpaccio von der Rinderlende, Champignons und Parmesan, mariniert mit Olivenöl und Balsamico	12,90 €

Fischgerichte

Filet vom Havelzander unter der Kartoffelkruste gebacken auf würzigem Tomaten-Lauchragout	14,90 €
Gegrilltes Lachssteak auf Paprika-Fenchelgemüse mit Safranschaum und Basmatireis	16,90 €
Mediterrane Seeteufelmedaillons im Speckmantel gebraten auf geschmolzenem Spinat-Tomatengemüse und Tagliatelle	23,90 €
Gedünstete Seezungenröllchen mit feiner Garnelenfüllung auf Kokosreis und Limonensauce	24,80 €
Schleifen vom Bachsaibling mit feiner Kräuterfarce gefüllt auf Rieslingsauce mit gebutterten Kaiserschoten und Wildreis	24,90 €

Fleischgerichte

Feines Züricher Geschnetzeltes mit Champignons und gebackenem Kartoffelkuchen	16,50 €
Saftige Schweinemedallions auf Himbeer-Bordelaise-Sauce mit buntem Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln	19,50 €
Zarter Lammrücken rosa gebraten auf Thymianpfeffersauce mit grünen Bohnenkernen dazu Polentataler	21,90 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamicokirschen, grünem Spargel und krossen Waffelkartoffeln	24,80 €
Braten von der Rinderhochrippe am Tisch tranchiert, dazu reichen wir verschiedene Saucen sowie eine große Auswahl an Kartoffel- und Gemüsebeilagen	26,90 €
Duett von Rinder- und Kalbsfilet auf Portweinjus mit saisonalem Gemüse und Williamskartoffeln	26,90 €

Desserts

Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit marinierten Beeren	6,50 €
In Cointreau flambierte Orangenfilets mit Sabayon gratiniert	6,90 €
Topfenpalatschinken mit Rosinen und Zwetschgenröster	6,90 €
Tiramisu (hausgemachte italienische Dessertspezialität mit Mascarpone, Amaretto und Löffelbiscuit)	6,90 €
Topfenmousse mit karamellisierten Erdbeeren und Orangen	6,90 €
Hausgebackener Schokoladen-Guglhupf mit karamellisierten Kirschen und Vanilleeis	7,50 €
Auswahl europäischer Edelrohmilchkäse und Hartkäse z.B. Reblochon, Tomme de Savoie, Muster Geromé, Roquefort, Tête de Moin, Blue Stilton, Ziegenweichkäse u.a.	8,50 €

Haben Sie Wünsche, Ideen oder brauchen Hilfe bei der Menü- und Buffetgestaltung? Gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung ein individuelles Angebot.

Snack und Imbiss

Kaffeetafel

Gemischte Auswahl von Kuchen und Torte nach Ihren Wünschen inklusive alkoholfreie Heißgetränke (Kaffeespezialitäten, Tee, heiße Schokolade usw.)

9,00 € pro Person
(ab 10 Personen)

„alsters“-Imbiss

1 Suppe und 3 belegte Partybrötchen

8,00 € pro Person

Fingerfood-Imbiss

1 Suppe nach Wahl und 8 raffinierte Kleinigkeiten

13,00 € pro Person
(ab 10 Personen)

Mitternachtssnack

Deftige Suppe, Partybrötchen, kleine Wurst- und Käseauswahl, hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

11,00 € pro Person

Unterhaltung und Technik

Selbstverständlich helfen wir Ihnen auch mit der Organisation des Rahmenprogrammes und der Technik bei Ihrer Veranstaltung. Ob ein original Berliner Leierkastenmann, akrobatische Darbietungen oder Live Musik, wir finden für Ihre Feier die richtige Begleitung.

Brauchen Sie spezielle Technik? Der Alsterhof bietet umfangreiche Technik für Projektions-, Video- und Tonlösungen an. Sollten wir etwas nicht im Bestand haben, mieten wir das Benötigte für Sie an.

Raummieten

Je nach Umfang Ihrer Veranstaltung ist es möglich, dass eine Raummiete berechnet wird. Dies gilt hauptsächlich für die Veranstaltungsräume Berlin und New York. Bitte fragen Sie uns nach einem detaillierten Angebot.

Getränke

Getränkepauschale

Bier gezapft (Berliner Kindl oder Bitburger Pilsener), alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte, Mineralwasser (Sprudel & Still), 1 Rotwein und 1 Weißwein auf Ihre Speisen abgestimmt.

29,00 € pro Person für 6 Stunden

Jede weitere Stunde 4,80 € pro Person
 Kellnerservice inklusive bis 01:00 Uhr;
 danach pro Stunde und Kellner 35,00 €

Auszug aus unserer Getränkekarte:

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Cola light, Fanta und Sprite	0,2 l	2,60 €
Dietz Fruchtsäfte	0,2 l	2,60 €
Dietz Apfelsaft	1,0 l	7,00 €
Orangensaft	1,0 l	8,50 €
Gerolsteiner Wasser Still & Sprudel	0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Wasser Still & Sprudel	0,75 l	6,40 €

Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee		2,40 €
Tasse Tee		2,10 €
Cappuccino		3,10 €
Milchkaffee		3,10 €
Espresso		2,40 €
Latte Macchiato		3,10 €
Thermoskanne Kaffee	1,0 l	11,00 €
Thermoskanne Tee	1,0 l	9,00 €

Biere

Berliner Jubiläums Pilsener	0,3 l	3,20 €
Schöfferhofer Hefespezialitäten	0,5 l	4,50 €
Märkischer Landmann	0,5 l	4,50 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,20 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Braumeisters Kraftmalz	0,33 l	3,20 €

Flaschenweine Weiß

<p>Riesling trocken Rheingau Domänenweingut Schloss Schönborn - Rheingau Typischer Riesling, der Duft zeigt die delikatsten und animierenden Charaktermerkmale, deutlich sind Aromen von frischen Äpfeln und Pfirsichen zu spüren.</p>	<p>0,75l</p>	<p>19,00 €</p>
<p>Müller-Thurgau trocken Naumburger Steinmeister - Weingut Herzer - Saale-Unstrut Blumig und zart, fruchtig im Bukett. Der aromatische Geschmack, ein saftiger Körper und ein sanfter Abgang machen ihn zu einem erfrischenden Begleiter vielfältiger, vor allem leichter und würziger Gerichte.</p>	<p>0,75l</p>	<p>24,00 €</p>
<p>Grauburgunder Kabinett trocken Eichstetter Herrenbuck - Friedrich Kiefer - Kaiserstuhl Ein frischer, aber auch kräftiger Wein mit viel Geschmeidigkeit und Finesse. Ideal zu kräftigen Fischgerichten und weißem Fleisch.</p>	<p>0,75l</p>	<p>25,50 €</p>
<p>Riesling Kabinett halbtrocken Oppenheimer Herrenberg - Weingut Louis Guntrum - Rheinhessen Diese halbtrockene Variante des Rieslings verbindet die Spritzigkeit eines trockenen Weines mit der Harmonie eines Fruchtigen.</p>	<p>0,75l</p>	<p>28,00 €</p>
<p>Silvaner trocken Würzburger Stein - Staatlicher Hofkeller - Franken Kraftvoll mit mineralischen Aromen und der typisch "fränkisch trockenen" Art.</p>	<p>0,75l</p>	<p>32,00 €</p>
<p>Sauvignon Blanc DOC Intenditore - Kupelwieser, Kurtinig - Südtirol Intensive Frucht des Sauvignon Blanc... Frühlingsswiese und Stachelbeeren im Aroma. Eine Wein der großartig mit edlen Süßwasserfischen harmoniert.</p>	<p>0,75l</p>	<p>36,00 €</p>

Flaschenweine Rot

Merlot – VdP	1,0l	19,00 €
Albert Bichot – Burgund		
Ein weicher, fruchtbetonter aber trotzdem kräftiger Rotwein mit tief dunkler Farbe. Er passt hervorragend zu kurz gebratenem Fleisch und dunklen Soßen.		
DOC Rioja	0,75l	22,00 €
Castillo de Clavijo Crianza Tinto		
Dichtes, tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen. Im Bukett ein ganzer Strauss von Aromen, in denen Waldfrüchte und Vanilletöne herausragen.		
Dornfelder trocken	1,0l	24,50 €
Weingut Louis Guntrum - Rheinhessen		
Ein moderner, deutscher Rotwein wie aus dem Bilderbuch: tiefrot, voll und saftig, dabei trocken, ohne unangenehme Säure.		
Trollinger trocken	0,75l	29,00 €
Hohenhaslacher Kirchberg - Herzog von Württemberg - Württemberg		
Der klassische, schwäbische Rote in Reinkultur. Einschenken, riechen, schmecken. Leicht und doch saftig, wunderbar weich und harmonisch.		
Côte de Beaune Villages	0,75l	39,00 €
Albert Bichot, Burgund		
Ein eleganter, aber kräftiger Burgunder mit leicht rauchigen Noten und dunklen Fruchtaromen, passt sehr gut zu kurz gebratenem Lamm oder Ente, aber auch Wild.		

Sekt/Prosecco

Sekt „Hausmarke“ trocken	0,7l	26,00 €
Prosecco Frizzante Verduzzo Vino	0,7l	21,00 €

Champagner

Champagner Taittinger brut Réserve	0,7l	79,00 €
------------------------------------	-------------	----------------

Hotel ALSTERHOF Berlin

Augsburger Strasse 5
10789 Berlin

Internet:

<http://www.alsterhof.com>

Email:

veranstaltung@alsterhof.com

Veranstaltungsbüro Telefon:

+49 (0)30 212 42 – 748

Veranstaltungsbüro Fax:

+49 (0)30 212 42 – 731

