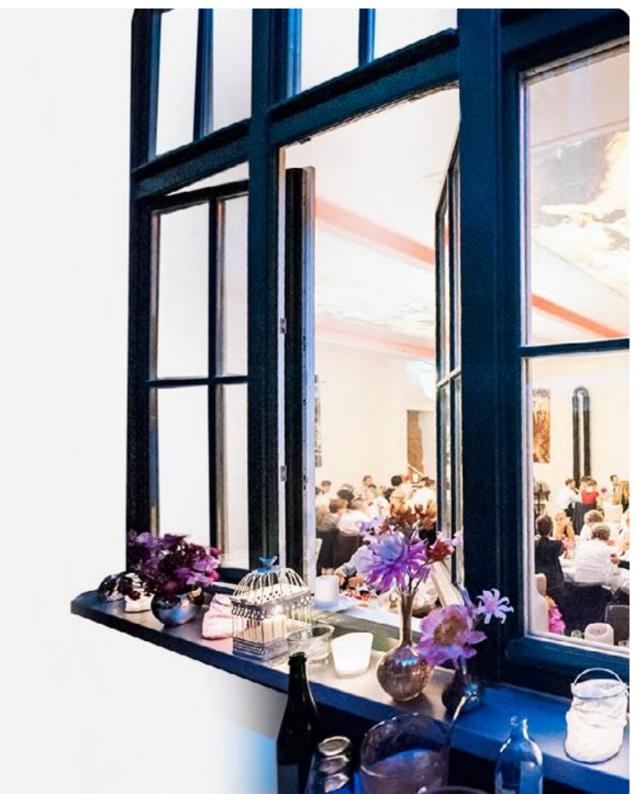


# SCHMELZWERK Sarotti - Höfe

**Sommerfeste** 

im Schmelzwerk



### **Die IDEE**

Sie sagen uns den Anlass und wir bieten Ihnen das dazugehörige Rundum-Sorglos-Paket, das Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt. Der historische & einmalige Ort, die Küche von Markus Herbicht, das geschulte Serviceteam, die ausgesuchten Weine, das besondere Flair, die spritzigen Cocktails, die persönliche Betreuung, die Möglichkeit Open End zu feiern sowie das familiäre Team bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Ideen.

### Der ORT

Auf dem Areal der 1894 errichteten Sarotti-Höfe mitten in Kreuzberg wurde einst Berliner Industriegeschichte geschrieben. Das Herz der Höfe, das Schmelzwerk, beherbergt seit 2013 eine moderne Eventlocation, deren besonderes Flair in Berlin seinesgleichen sucht. Die angrenzende Terrasse ist im großzügigen Hinterhof gelegen und bietet somit eine große Outdoorfläche, die ganzjährig genutzt werden kann. Die außergewöhnlichen Kunstwerke des international renommierten Künstlers Stefan Szczesny runden dieses Bild ab.

### Die KÜCHE

Spitzenkoch Markus Herbicht und seine Küchenbrigade haben seit Eröffnung des Schmelzwerks mit allen gängigen Catering-Klischees aufgeräumt. Ihre kulinarische Philosophie: das in Herbichts Hauptstadtküche – made in Berlin nur die besten, nachhaltig erzeugten Produkte – wenn möglich in Bio-Qualität – einzusetzen, so viel wie möglich regionale Lebensmittel aus dem eigenen Brandenburg-Netzwerk verarbeiten und alles frisch zuzubereiten.

Auch Nachhaltigkeit ist bei Markus Herbicht 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.

### **Der GASTGEBER**

"Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht."
So formuliert Hausherr Markus Herbicht das Credo des Schmelzwerk-Teams. Eine Leitlinie, die keine Kompromisse duldet und ein Anspruch an sein persönliches Werteverständnis, das die berufliche Karriere des Meisterkochs und vielfach geehrten Spitzen-Gastronomen auf allen Stationen begleitet, ob in der thailändischen Hauptstadt Bangkok, bei Johann Lafer in Guldental, im andalusischen Estepona, in Hongkong, in Mainz und München.





# FINGERFOOD ZUM EMPFANG

#### **MARKUS HERBICHTS TATARVARIATIONEN**

**Tatar vom Dry Aged Pommernrind** Schalotten, Cognac, Schnittlauchsenf

**Tatar vom Wiesenkalb** Olivenöl, Bergkäse

**Tatar vom Quellwassersaibling** Gurke, Dill, Meersalz

**Tatar vom Kohlrabi** Minze, Crème fraîche, Kerbel



# **GETRÄNKE**

#### **APERITIF**

#### **Berlinsky**

Premium-Sektcuvée extra brut

#### **Pure Summer**

Berliner Wermut, Thomas Henry Tonic, Bitterzitrone, Basilikum

#### Hausgemachte Zitronenlimonade mit Ingwer

Limette, Minze, Naturzucker

#### **ZUM SOMMERFEST**

#### Weißwein

2022er Grauburgunder "Eins zu Eins", Weingut Diehl, Pfalz

#### Roséwein

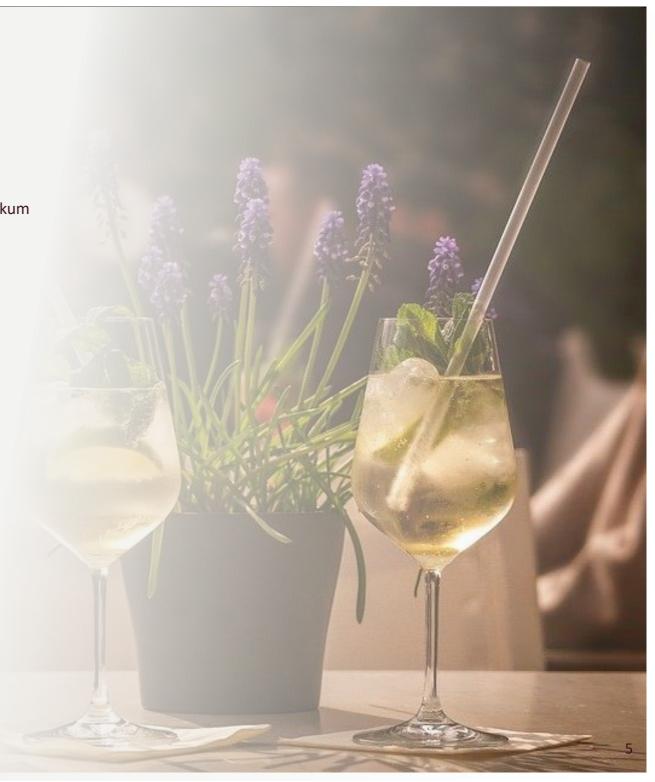
2022er Windrosé Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Rothaus Tannenzäpfle, Becks Blue Erdinger Weißbier & alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser still & spritzig

Cola | Fanta | Cola Light

Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine Verschiedene Teesorten



# **BBQ-BUFFET**

#### Eingelegtes heimisches Gemüse

Fenchel, rote und gelbe Paprika, Aubergine, Feldkarotte, Champignons

#### **Junger Blattspinat**

Geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Himbeerdressing

#### Luftgetrockneter Serranoschinken von der Volano-Aufschnittmaschine

Honigmelone

#### Salat von Gartengurken

Demetersahne, Dill, Melfort-Essig

#### **Karotten-Orangensalat**

Zitrone, Olivenöl, Akazienhonig

#### **Biolinda-Pellkartoffelsalat**

Melfort-Essig, Senf, Schnittlauch

#### **VOM GRILL**

#### Marinierte Kikok-Maispoularde von Heinrich Borgmeier

Grenaille-Rosmarinkartoffeln, Kräuterseitlinge, Piri Piri-Salsa

#### Saté vom Dry Aged Pommernrind

Peperoni-Ingwersalsa

#### Involtini von gegrillten Zucchini

Brandenburger Schafskäse, Inca-Tomaten, Mönchbasilikum

#### Mittelmeerdorade

Gelbe Tomaten-Basilikumsalsa

#### Sous-Vide gegarter Blumenkohl

Kapern, Knusperbrösel, Zitronen-Vinaigrette

### Natursauerteigbrot

Von der Kreuzberger Hausbäckerei, natives Meersalz aus Portugal, Olivenöl aus Kreta

OPTIONALE SPECIALS

Markus Herbichts Gambas Pil Pil

Wild-Merguez aus Dannenwalde

Harisa, Estragonsenf

#### **NACHSPEISEN**

#### **Erdbeertiramisù**

Mascarpone, Vanillelikör, Butterbisquit

#### Geflämmte Crème Brûlée

Tahiti-Vanille, marinierte Himbeeren

Délice von der Plantagenschokolade

# **OPEN BAR**

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

#### **COCKTAILS**

#### **Moscow Mule**

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

#### **Aperol Spritz**

Rieslingsekt, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe

#### Mojito

Limette, Minze, Rohrzucker, Rum, Soda

#### **Espresso Martini**

Kahlúa, Wodka, Kaffeeknusper

#### **LONGDRINKS**

#### **Gin & Tonic**

Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Grapefruitzeste

#### **Cuba Libre**

Havana Rum. Coca Cola, Zitrone



# HIGHLIGHTS

Bogenschießen mit Annette Thun



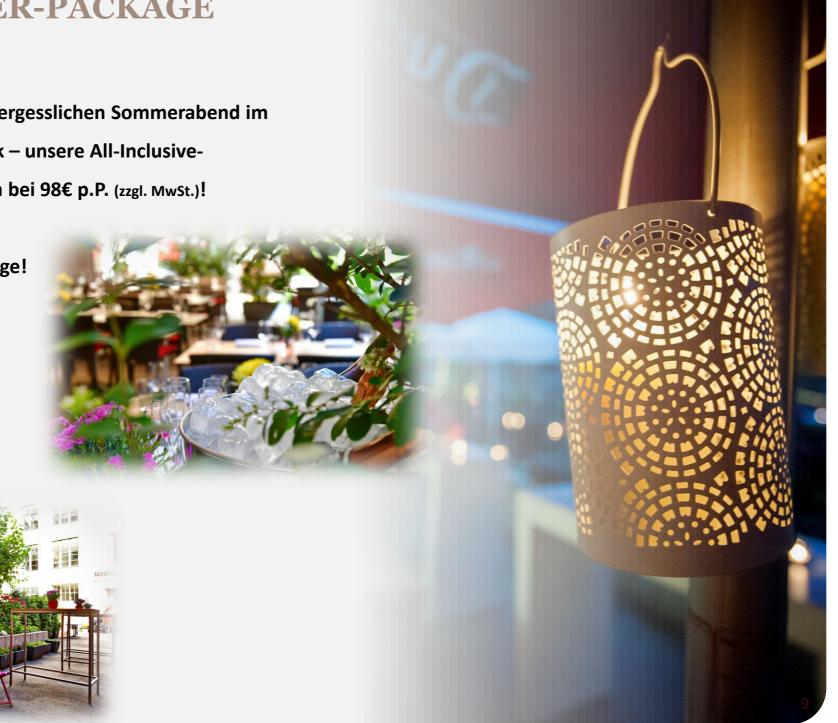
Kickern "wie früher"



## **UNSER SOMMER-PACKAGE**

Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Sommerabend im wunderschönen Schmelzwerk – unsere All-Inclusive-Sommerpauschalen beginnen bei 98€ p.P. (zzgl. MwSt.)!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!









#### **Markus Herbicht Catering**

Inselstr. 8a, 10179 Berlin

**Mobil** +49 (0) 159 04021451

**Telefon** +49 (0) 30 055628808

**E-Mail** office@markusherbicht.de

**Web** www.markusherbicht.de

#### **Schmelzwerk**

**Email** info@schmelzwerk-berlin.de

Unsere

Kreativschmiede

& Büro



# AGBs, Kurzform

Für unsere Vorleistungen erlauben wir uns , Ihnen bei Auftragsbestätigung eine Anzahlung von 50 % der Gesamtkosten in Rechnung zu stellen.

\*Die Endgültige Endabrechnung ,nach Verbrauch und Servicestunden ,erfolgt 5 Tage nach der Veranstaltung .

Um die hohe Qualität für Ihre Feier sicher zustellen, bitten wir Sie, uns Ihre Auftragsänderungen und die endgültige Gästeanzahl spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sollte die Veranstaltung aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen kurzfristig ausfallen oder abgesagt werden, müssen wir Ihnen den bis dahin entstandenen Aufwand berechnen.

- ab 15 Tage vor Beginn der Veranstaltung 100 % des vereinbarten Entgelts.
- ab 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75 % des vereinbarten Entgelts.
- ab 60 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % des vereinbarten Entgelts.
- \*Je nach Angebot und Bedarf

Der Veranstalter hat den Abschluss einer geeigneten Versicherung schriftlich nachzuweisen.