

A woman with dark hair pulled back, wearing a white sleeveless dress and a large, ornate necklace, sits at a restaurant table. Her hands are clasped in front of her. On the table in front of her is a glass of white wine, a plate of food, and a small potted succulent. The background shows a modern restaurant interior with tables and chairs.

# Food and Beverage Services 2025

**Power  
meetings**

By Meliá

**MELIÁ**  
BERLIN



# Inhalt

**01**

Kaffeepausen

**02**

Pauschalen

**03**

Buffets

**04**

Menüs

**05**

Imbiss

**06**

Getränke

**07**

Canapés & Fingerfood

**08**

Vegan & Vegetarisch



# Food for all tastes

Für die Zubereitung unserer Menüs verwenden wir die besten Zutaten in ihrem besten Moment, Zutaten voller Geschmack, reich an Antioxidantien und Phytonährstoffen, die Ihnen helfen, Ihren Körper gesund zu erhalten.

Unsere Unterstützung für lokale Lieferanten, die lokale Kultur und den fairen Handel ermöglicht es uns, Ihnen das Beste zu bieten, was in der jeweiligen Region verfügbar ist, kombiniert mit einer sorgfältigen und geschickten Zubereitung durch unser Expertenteam.

Erlauben Sie uns, Sie zu verwöhnen und uns um Sie zu kümmern, sowohl innerlich als auch äußerlich.

01

# Kaffepausen





**It's my Coffee  
time!**

### **Frühstückspause – 30 Minuten**

**19,00€  
pro Person**

Kaffee und Tee  
Joghurt Drink  
Saisonales Obst  
Verschiedene Sandwiches  
Dänisches Gebäck

### **Kaffeepause vormittags – 30 Minuten**

**17,00€  
pro Person**

Kaffee & Tee  
Hausgemachte Cookies  
Saisonales Obst  
Süße oder Herzhafte Snacks

### **Kaffeepause nachmittags – 30 Minuten**

**17,00€  
pro Person**

Kaffee & Tee  
Saisonales Obst  
Herzhafte Snacks

### **Vitalpause – 30 Minuten**

**21,00€  
pro Person**

Kaffee & Tee  
Smoothies  
Saisonales Obst  
Verschiedene Sandwiches  
Müsliriegel  
Gemüsesticks mit Dip

# Zusätzliche Beilagen für die perfekte Kaffeepause

---

4.50 € pro Beilage & Person

## Vegane Optionen

- Gazpacho Andaluz
- Kalte Grukensuppe mit Dill & Joghurt
- Gefüllte Wraps mit Hummus, Granatapfel & Rucola
- Hummus & Guacamole mit veganen Mais Chips
- Tortillaröllchen mit Spinat-Cousousfüllung
- Frische geschnittene Ananas
- Frisch geschnittene Mango

## Vegetarische Optionen

- Bircher Müsli im Glas
- Naturjoghurt Granola & Beeren im Glas
- Crudités mit Kräuterquark
- Gefüllte Mini Samosa mit Gemüse
- Süße Plunder, verschiedene Sorten
- Hausgemachte Tortilla

*\*Gerne passen wir die Beilagen nach Ihren Wünsche an.*

*\*\*Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*



02

# Pauschalen





## MELIÁ UNLIMITED Tagungspauschale (buchbar ab 10 Personen)

Leistungen der Tagungspauschale:

- **Kaffeepause am Vormittag** mit Kaffee, Tee, hausgemachten Cookies sowie saisonales Obst und täglich wechselnde süße Snacks
- 3-Gang-Menü oder kalt/warmes Buffet zum **Mittagessen** (nach Wahl des Küchenchefs) inklusive einem alkoholfreien Getränk und einem Kaffee
- **Kaffeepause am Nachmittag** mit Kaffee, Tee, Kuchen sowie saisonales Obst und täglich wechselnden herzhaften Snacks
- Unlimitierte **Tagungsgetränke**
- Bereitstellung des Tagungsraums bis zu 8 Stunden
- **Standardtechnik** (Flipchart, LCD-Projektor, Leinwand)
- Conference Concierge Service
- Schreibblock und Kugelschreiber

**Gesamt: 105,00 € pro Person**

## MELIÁ UNLIMITED Tagungspauschale halbtags (buchbar ab 10 Personen)

Leistungen der Tagungspauschale:

- 3-Gang-Menü oder kalt/warmes Buffet zum **Mittagessen** (nach Wahl des Küchenchefs) inklusive einem alkoholfreien Getränk und einem Kaffee
- **Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag** mit Kaffee, Tee, hausgemachte Cookies, sowie saisonales Obst und täglich wechselnden Snacks
- Unlimitierte **Tagungsgetränke**
- Bereitstellung des Tagungsraums bis zu 6 Stunden
- **Standardtechnik** (Flipchart, LCD-Projektor, Leinwand)
- Conference Concierge Service
- Schreibblock und Kugelschreiber

**Gesamt: 95,00 € pro Person**

## ADD ON's für Ihre TAGUNGSPAUSCHALE

Zusätzliche Leistungen:

- Welcome Coffee ab 10,00 € pro Person
- Lunchboxen ab 21,00 € pro Person
- Obstkorb ab 12,00 €

*Gemeinsam mit unserem Team stellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot zusammen .*



## Comfort Dinner-Package

### Leistungen:

- Begrüßungsempfang mit Cava
- Menükarten und Dekoration
- ausgewähltes Menü oder Buffet
- die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 3 Stunden

### Getränke:

- Softgetränke
- Hauswein & Bier
- Kaffee und Tee

### Preis:

**109,00 € pro Person**

buchbar für Gruppen ab 20 Personen

Für Kinder von 6-12 Jahren zahlen Sie die Hälfte



## Premium Dinner-Package

### Leistungen:

- Exklusivität des Veranstaltungsraumes
- Begrüßungsempfang mit Cava
- Menükarten und Dekoration
- ausgewähltes Menü oder Buffet
- die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 6 Stunden

### Getränke:

- Softgetränke
- Hauswein & Bier
- Kaffee und Tee

### Preis:

**125,00 € pro Person**

buchbar für Gruppen ab 20 Personen

Für Kinder von 6-12 Jahren zahlen Sie die Hälfte



03

Buffet





## Internationales Buffet

Frische Blattsalate & verschiedene Dressings

Salat von Kirschtomaten, Avocado & Feta mit Sesam-Koriander-Dressing

Glasnudelsalat mit Garnelen, Mango, Erdnüssen & Koriander

Brot & Baguette mit Dips, Kräuter- Knoblauch Butter & Hummus

Anti Pasti Variationen

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnuss Sauce & Gurken Sesam Salat

Gumbo mit Huhn, Chorizo und Garnelen

Glasierte Puten Steaks, Zucchini-Paprika-Pilz Gemüse & Koriander Süßkartoffelpüree

Gebratener Lachs mit Limonen Hollandaise, cremiger Spinat & Meersalz Kartoffeln

Sushi Variation mit Wasabi, Ingwer & Soja Sauce

Berliner Apfelkuchen mit Vanillesahne

Creme Catalana von Honig & Vanille

Hausgemachtes Tiramisu

**45,00€ pro Person (ab 20 Personen)**

*\* Beispiel, Verfügbarkeiten variieren je nach Saison. Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*



## Mediterranes Buffet

Frische Blattsalate & verschiedene Dressings

Salat von Fedeuã, Chorizo & gegrilltem Apfel

Salat von Muscheln, Garnelen & Fenchel mit Paprikadressing

Salat von Meersalzkartoffeln, Padronschote, gegrilltem Spargel & Kirschtomaten

Brot und Brötchen mit Olivendip, Olivenöl, geriebene Tomate

Marinierter Manchego, Rosinen und Nüsse, Basilikumöl

Linsencremesuppe mit Merguez

Spieße von Serrano & Cantaloupe Melone

Maishähnchenbrust mit geräucherten Paprikaschaum, Harissa-Couscous-Salat mit roter Paprika, grünem Spargel, Mandeln & Koriander

Meerbarbe, Kabeljau & Pulpo in Tomaten Sugo & geröstete Kartoffeln mit Rosmarin

Crema Catalana

Spanischer Mandelkuchen mit Limetten Baisier

Leche Frita -Knuspriger Pudding

**45,00€ pro Person (ab 20 Personen)**

*\* Beispiel, Verfügbarkeiten variieren je nach Saison. Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*



04

Menüs



## Menü 1

Wildkräuter Salat, Garnele, Inka Tomate, Burrata

Burst vom Prignitzer Maishähnchen, Chimichurri, Cordyceps Pilze, Grüner Spargel  
& Hasselback Kartoffel

Griechischer Joghurt, Granola, Beeren, Honigkresse

## Menü 2

Brust & Ei von der Wachtel, Pilz Risotto & Trüffel Jus

Filet vom Kabeljau, Butternut, Spinatsalat, Chorizo, Rote Beete & Skyr

Nougat, Karamell, Himbeere, Kürbis Chutney, Eierlikör

## Menü 3

Jakobsmuschel, Sellerie, Erbse, Salicorn, Paprika

Bäckchen vom Iberico Schwein Kartoffel-Steckrüben-Stampf, Sauerkraut & Jus

Creme von gebrannter Mandel, Rosmarinbiskuit, Apfel, Beeren

**45,00€ pro Person (ab 20 Personen)**

*\*Bei alles Menüs handelt es sich um Beispiele. Verfügbarkeiten variieren je nach Saison. Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*

05

Imbiss



## Imbiss International

Salat von Muscheln, Garnelen & Fenchel

Feldsalat mit Tomaten, Austernpilze & Paprika

Vitello von der Pute, Thunfischcreme & frittierte Kapern

Spieße von Serrano & Cantaloupe Melone

Hausgemachte Bouletten mit Estragonsenf & Kartoffelsalat

Saté Spieße mit Erdnusssauce

Gemüse Tortilla mit Zwiebel Marmelade

Königsberger Klopse & Rote Bete Salat

Waffeln mit Kirschen

Churros mit Schokoladensauce

Panna Cotta mit marinierten Früchten

27,00€ pro Person (ab 10 Personen)

*\*Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*



## MELIÁ BERLIN – TAPASIMBISS & -DINNER

Den Tapas Imbiss & das Tapas Dinner bieten wir nur in der Meliá Tapas Bar ab 10 Personen an

### TAPASIMBISS - 27.00 € pro Person

Patatas bravas

Gazpacho Andaluz

Pan con tomate

Hausgemachte Tortilla

Pintxo mit Serrano Schinken & Padron-Schoten

Pintxo mit Manchego & Apfelchutney

Crema Catalana

Schokoladenmacarons

Früchteparfait mit Beerenkompott

*\*Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*



## TAPAS DINNER - 39.00 EUR pro Person

### Spanische Aufschnittplatten mit

Jamon Serrano, Chorizo Gran Vela, Salchichon Vela Pimienta, Fuet Salami, Manchego Joven

### Trampo con Feta

Mallorquinischer Salat mit Feta Käse

### Pintxo Serrano Queso de Cabra con Cebolla

Serrano, geblämmter Ziegenkäse, Zwiebel Chutney

### Pintxo Aguacate con Tomate, Mango Vegan

Avocado, Tomate & Mango (Vegan)

### Alioli, Salsa Bravas, Aceitunas

Knoblauchmayonnaise, pikante Tomatensauce, gemischte Oliven

### Croquetas de Jamon Serrano

Schinken Krokette

### Patatas Bravas

Würzige Kartoffeln

### Gambas al Ajillo

Shrimps in Knoblauch gebraten

### Crema Catalana

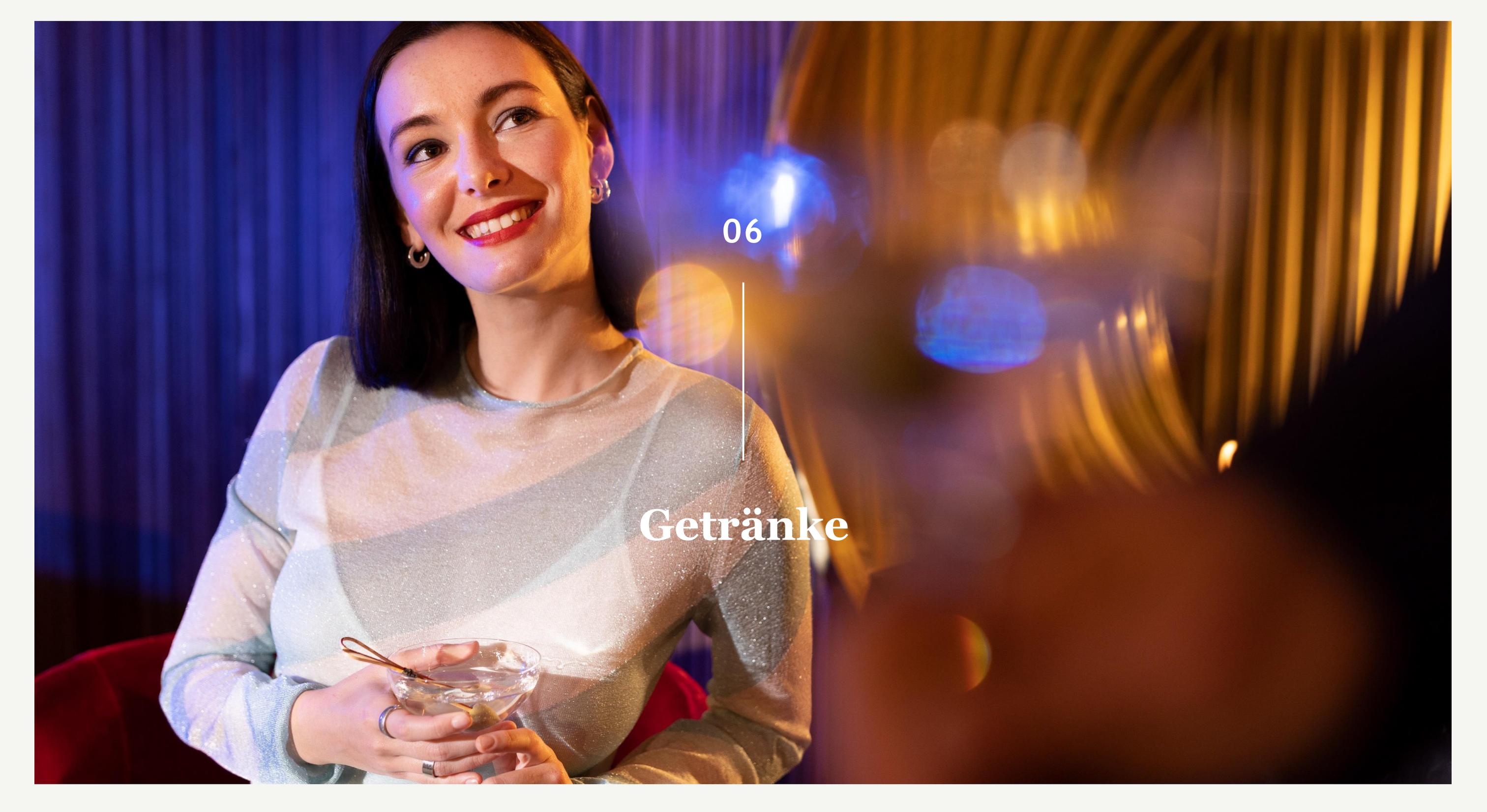
Katalanische Creme

### Tarta Santiago

Spanischer Mandelkuchen

*\*Informieren Sie uns rechtzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.*





06

Getränke

### GETRÄNKEPAUSCHALE 1

- 1 Mineralwasser (0,25l) oder 1 Softgetränk (0,2l)
- 1 Glas Hauswein (0,2l) oder 1 Glas Veltins vom Fass (0,3l)
- 1 Kaffee oder Tee Ihrer Wahl

pro Person inkl. MwSt.  
ab 10 Personen

**15,00 €**

### GETRÄNKEPAUSCHALE 2

- Mineralwasser (0,5l) oder 2 Softgetränke (0,2l)
- 2 Gläser Hauswein (0,2l) oder 2 Gläser Veltins vom Fass (0,3l)
- 1 Kaffee oder Tee Ihrer Wahl

pro Person inkl. MwSt.  
ab 10 Personen

**25,00 €**

### GETRÄNKEPAUSCHALE UNLIMITIERT

- Softgetränke
- Hauswein
- Veltins Pils vom Fass
- Kaffee oder Tee Ihrer Wahl

pro Person inkl. MwSt.  
ab 10 Personen

**2 Stunden 39,00 €**  
**jede weitere Stunde 18,00 €**

### SPANISCHE PAUSCHALE UNLIMITIERT

- Cava
- Softgetränke
- Spanisches Bier
- Spanischer Hauswein oder Sangria
- Oliven
- Spanische Snacks

pro Person inkl. MwSt.  
ab 10 Personen

**2 Stunden 49,00 €**  
**jede weitere Stunde 24,00 €**





07

**Canapés & Fingerfood**

## Auswahl Canapés

Ab 15 Personen & mindestens 2 Stück pro Person

Bruschetta mit Walnusspaste und Büffelmozzarella

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse, Feige & kandierter Walnuss

Pilz- Bruschetta mit Hummus & Pinienkernen

Bruschetta mit Avocado & Lachs-Tatar

Bruschetta mit mariniertem Forellenfilets & Apfel Gurken Salat

Pintxo mit Creme von gerösteter Paprika & Serrano Schinken

Pintxo mit Serrano Schinken & Padron Schoten

Pintxo mit Manchego & Apfelchutney

Brioche mit geräucherter Entenbrust und Safran Aprikosen Dip

Ciabatta mit Bohnenpüree und Merguez

Crostini mit Bohnenpüree und gedünstetem Löwenzahn

Crostini mit Taleggio und Traubensenf

Knäckebrot mit Räucherlachs & Dill Senf

5,00€ pro Stück & Person



# Übersicht Fingerfood Items

Ab 15 Personen & mindestens 3 Stück pro Person

Salat von Kirschtomaten, Avocado & Feta mit Sesam Koriander Dressing

Hummus mit veganen Brotchips (Vegan)

Gazpacho Andaluz Shots

Laugengebäck mit Aubergine Ricotta Creme mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Rote Bete Falafel auf Hummus & Tabouleh

Herzhafte Kürbis Quiche mit Ziegenkäse, Walnuss & Granatapfel

Tortillaröllchen mit Spinat Couscousfüllung (Vegan)

Spieße von Serrano & Cantaloupe Melone

Marinierte Yakitori Spieße gebraten mit Koriander

Pintxo mit Quenelle von Serrano, hausgemachter Mayonnaise & geriebenen Manchego

Pintxo mit Manchego Käse Mango & Sakura Kresse

Gebackene Garnele mit Teriyaki Sauce und Sweet Chili

Spicy Cups mit Guacamole & Shishimi-Togarashi Ikarimi Lachsfilet

Handmade Maki Sushi mit Soy, Wasabi und eingelegtem Ingwer

Thunfisch Tatar mit Miso, schwarzem Sesam & Erbsensprossen

5,00€ pro Stück & Person



08

# Vegan & Vegetarisch



## Business Lunch

### Vegetarisch

Gnocchi mit Artischocken & Tomaten Sugo

Herzhafte Pfanne aus Maultaschen, Spinat, Tomaten & Pinienkernen

### Vegan

Quinoa mit Ratatouille, Pinienkernen & Rucola

Gemüsepfanne mit Spargel, Süßkartoffel & Rucola

Gemüse Curry mit Tofu & Reisbandnudeln

Couscous Pfanne mit Kaiserschoten, rote Zwiebeln und Gemüse

Indisches Linsen Curry mit Gemüse & Duftreis





## Alternative Kaffeepausen vegetarisch/vegan

### Vegetarisch

Bircher Müsli im Glas

Crudités mit Kräuterquark

Naturjoghurt Granola & Beeren im Glas

Gefüllte Mini Samosa mit Gemüse

Hausgemachte Tortilla

### Vegan

Gazpacho Andaluz

Kalte Gurkensuppe mit Dill & Joghurt

Hummus & Guacamole mit veganen Mais Chips

Gefüllte Wraps mit Spinat Couscous Füllung

Gefüllte Wraps mit Hummus, Granatapfel & Rucola

Frisch geschnittene Ananas oder Mango



## **ALLGEMEINE BEDINGUNGEN**

Bitte beachten Sie, dass die angebenen Pauschalen ab 10 Personen gültig sind- falls diese nicht anders gekennzeichnet wurden.

Jede Teilnehmererhöhung oder Reduzierung sowie spezielle Gästewünsche kann eine Preisrevision implizieren.

Preise sind ausschließlich für Veranstaltungen in 2024 gültig- Preisanpassungen sind vorbehalten.

Alle F&B Leistungen basieren auf der Wahl des Küchenchefs und sind saisonabhängig.

Alle angegebenen Essensangebote sind Beispiele und können noch variieren.

## **ALLERGIEN & INTOLERANZEN**

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, zögern Sie nicht, uns diese bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen um diese berücksichtigen zu können.

# Food and Beverage Services

2025

**Power  
meetings**  
By Meliá

**MELIÁ**  
BERLIN