

BIERMEISTEREI
by Lemke

BERLINER BRAUKUNST TRIFFT AUF BBQ-KITCHEN MITTEN IN BERLIN



Danke für dein Interesse!

ÜBER DIE BIERMEISTEREI	3
GRUPPENGRÖßEN	5
BIERMEISTEREI EXKLUSIV BUCHEN	6
MENÜS	8
BUFFETS	9-11
GETRÄNKEPAUSCHALEN	12
HIGHLIGHTS	13
WEITERE SERVICES	14
ANGEBOT & PREISE	15

FAKTEN ERDGESCHOSS

GESAMTFLÄCHE: ca. 335 m²
- FOYER UND GASTRÄUME ca. 220 m²
- KAMINZIMMER: ca. 85 m²
- BARREL LOUNGE: ca. 30 m²

INNENPLÄTZE GESAMT: ca. 250 pax
AUSSENPLÄTZE IM GARTEN GESAMT: ca. 130 pax



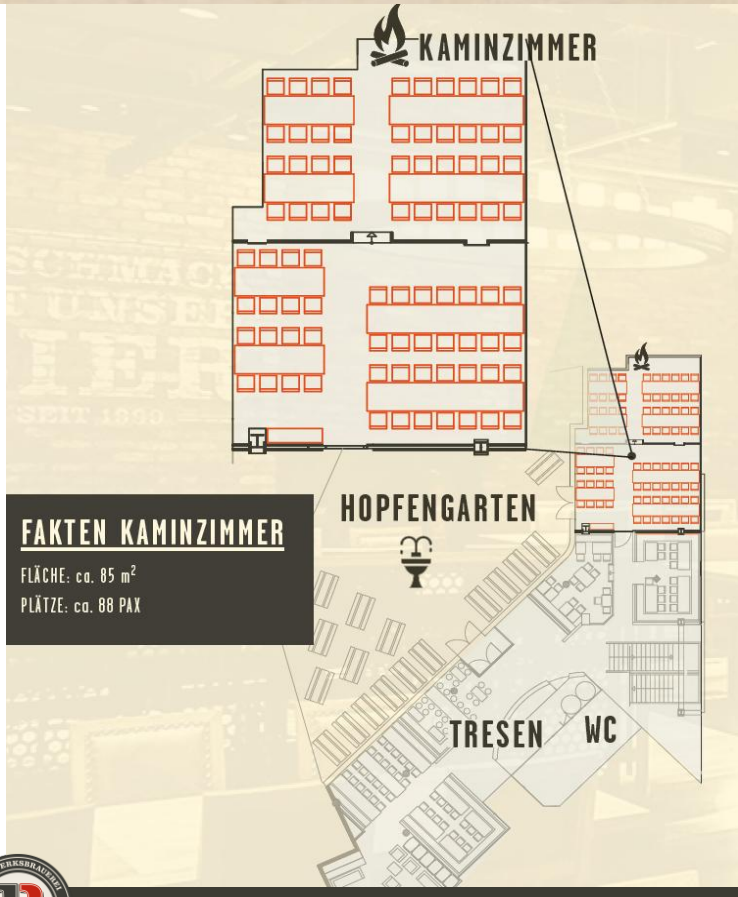


PLATZ FÜR 250 PERSONEN

MODERNE BIER-ERLEBNISWELT AM FERNSEHTURM

Viel Platz mit gemütlichen Ecken: Durch den grünen Hopfengarten betreten eure Gäste das Foyer mit dem großen Biertresen.

Zu beiden Seiten öffnen sich kleinteilige Bereiche – in Barrel Lounge, Kaminzimmer, Café-Ecke und mehreren halboffenen Sitzgruppen mit langen Tischen finden bis zu 250 Personen Platz.
Das Kaminzimmer allein bietet Platz für 80 Personen und ist perfekt für alle Gruppen, die gerne etwas privater feiern wollen.



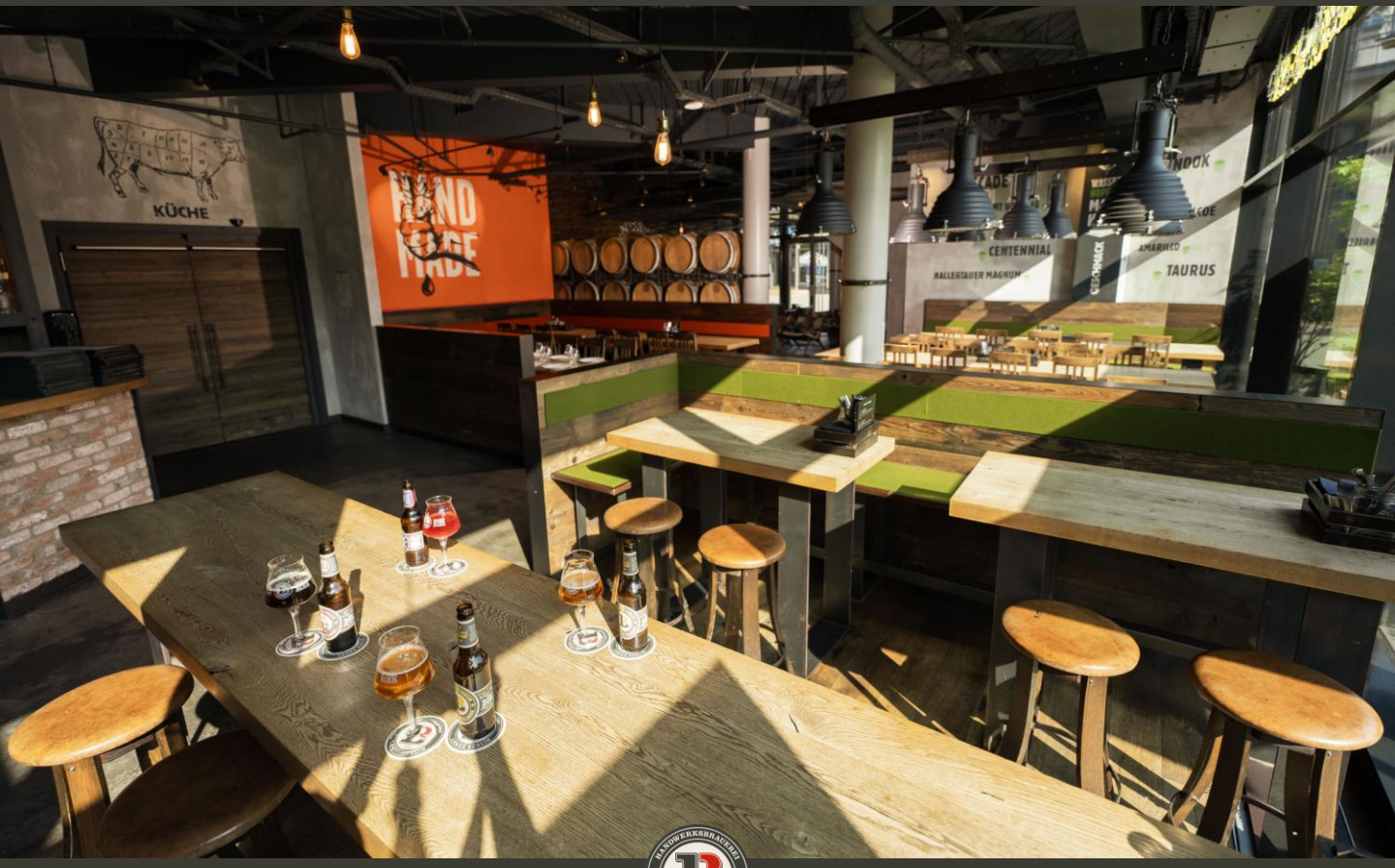
FAKTEN KAMINZIMMER

FLÄCHE: ca. 85 m²
PLÄTZE: ca. 88 PAX



DRINNEN UND DRAUSSEN

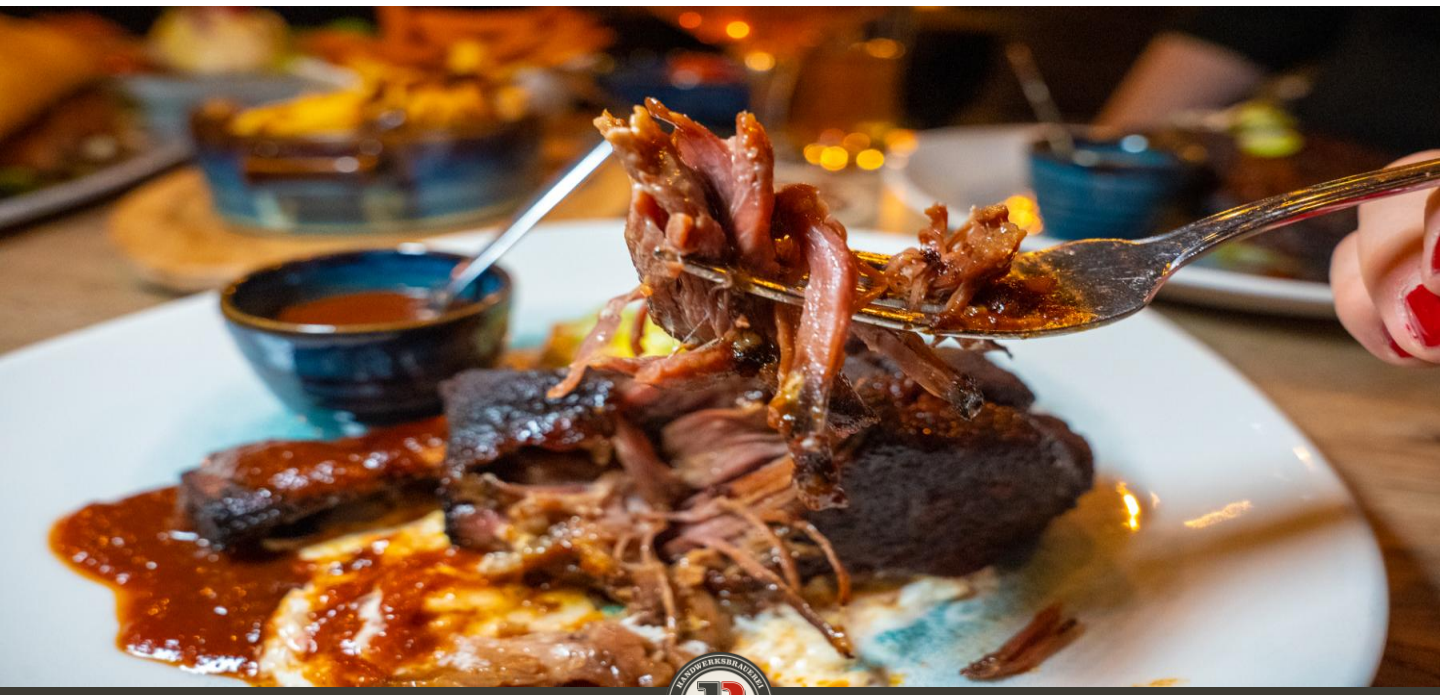
BERLIN GANZ NAH UND AUTHENTISCH ERLEBEN



FÜR JEDE GRUPPENGRÖßE
DAS OPTIMALE SPEISENANGEBOT

	À LA CARTE	3-GÄNGE-MENÜS	BUFFETS
BIS ZU 25 PERSONEN	●		
26-35 PERSONEN	●	●	
ÜBER 36 PERSONEN			●

Verkleinerte Gruppenkarte





BIERMEISTEREI EXKLUSIV BUCHEN, 2 OPTIONEN:

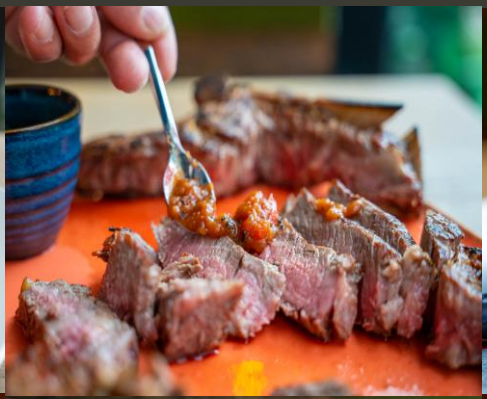
1. Kaminzimmer – mit Glaswand und -tür abgetrennt und für Gruppe bis 80 Personen exklusiv verfügbar.
2. Gesamtes Restaurant – bis zu 250 Personen (gesetzt). Erweitert mit Stehtischen können wir bis zu 300 Personen bewirten.

Für Exklusivbuchungen erstellen wir immer ein individuelles Angebot!



WIR KOCHEN SO, DASS ES ALLEN SCHMECKT.

VERSPROCHEN!





UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

Beispiel-Menüs für Gruppen ab 26 und bis 35 Personen, ab 47 Euro netto pro Person

Grillmeister Menü

Vorspeise

Maiscremesuppe mit mildem Chili

Hauptspeise

BBQ-Teller: Rippchen, Pulled Pork, Bierbratwurst, Krautsalat, Ofenkartoffeln, Sourcream

oder

Pulled Pilz-Burger mit Tofu, Zwiebeln, Salat und Soja-Majo (vegan)

Dessert

Cheesecake mit frischen Beeren

Landlust Menü

Vorspeise

Tomaten-Butterbohnencreme mit Chorizo

Hauptspeise

Maispoularde mit gebratenem Salatherz, Tomate und Kartoffeln

oder

Karamellisierter Ziegenkäse mit Tomaten, Salat und Pinienkernen (vegetarisch)

Dessert

Double-Choc Brownie mit Nüssen und Whiskey-Pflaumen

UNSERE BUFFETS - BEISPIELE

Beispiel-Buffets für Gruppen ab 36 Personen, ab 53 Euro netto pro Person

BBQ & Grill Buffet

Maiscremesuppe mit mildem Chili
Ofenfrisches Baguette

Couscous mit frischen Kräutern und kandierten Oliven
Pasta mit Tomaten, Bohnen, Rucola, dazu gehobelter Hartkäse
Romana-Salatherzen mit Kräuteröl und Feta-Flocken
Krautsalat und Coleslaw

Glacierte Spare-Ribs
Pulled Pork
Lemke Bierbratwürste
Chicken Wings
Kleine Rinder Steaks
Dazu unsere BBQ-Saucen: Honig-Whiskey, Chipotle, und IPA-Senf

Ofenkartöffelchen und Röstinchen mit Sourcream
Pfannen-Grillgemüse

Double-Choc Brownie mit Nüssen und Whiskey-Pflaumen
Karamellisierter und gezupfter Limonen-Pfannkuchen

Klar haben wir auch vegetarische und vegane Buffet-Komponenten. Wir machen euch gerne ein paar Vorschläge!

UNSERE BUFFETS - BEISPIELE

Beispiel-Buffets für Gruppen ab 36 Personen, ab 54 Euro netto pro Person

Berliner Stadt Buffet

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen
Brotkorb mit Schrippen und Schusterjungen

Blattsalate und Gemüse aus dem Schrebergarten, cremiges Salatdressing
Buletten mit Kartoffelsalat
Sülze und Herings-Marinaden
Gewürzgurke, Rote Bete, Essiggemüse

Braten nach Metzger Kasseler Art
Berliner Currywurst
Kapern-Klopse
Zander aus dem Ofen mit Petersilien-Öl und Linsengemüse

Butter-Kartoffeln und Frittierte Kartoffelstäbe
Ofengemüse und Kraut & Rüben – (feines süß-säuerliches Weinkraut)

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott
Berliner Rote Grütze mit Vanillerahm
Brie mit Rotweinpflaumen

Klar haben wir auch passende vegetarische und vegane Buffet-Komponenten. Wir machen euch gerne ein paar Vorschläge!

GETRÄNKEPAUSCHALEN





Getränkepauschalen machen das Leben leichter und deine Veranstaltung unkomplizierter. Wir bieten Getränkepauschalen unterschiedlichen Umfangs an – abgerechnet wird pro Person und nach Stunden. Zum Beispiel:

Getränkepauschale S

2 Getränke zur Auswahl: alle unsere selbstgebrauten Biere vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.
(Abrechnung pro Person)

Getränkepauschale M

Alle unsere selbstgebrauten Biere vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.
(Abrechnung pro Person nach Stunden)

Getränkepauschale L

Alle Getränke aus unserer regulären Karte (außer Whiskey)!
(Abrechnung pro Person nach Stunden)



HIGHLIGHTS

UNSER BIER AUS DEM HERZEN BERLINS

Tour durch die Brauerei

Hinter die Kulissen und in die Kessel schauen: Bei einer Tour durch die Brauerei zeigt unser Guide den Weg des Bieres vom Sudhaus bis zur Abfüllung und erklärt alles rund um den Brauprozess. Anschließend werden gemeinsam Biere verkostet. Dauer: eine Stunde. Englische Touren sind möglich, weitere Sprachen auf Anfrage. Je Gruppe max. 20 Personen.

Sommerlierstand

Ein Sommelierstand ist ideal für größere Veranstaltungen. Hier lädt unser Biersommelier mit einer kleinen Bar zur Verkostung ein. Interessierte Gäste können gezielt verschiedene Biere probieren. Dabei erläutert unser geschultes Personal die verschiedenen Biersorten und -stile und beantwortet dir und deinen Gästen alle Fragen rund ums Brauen im Allgemeinen, die Lemke Historie und unsere Biere im Besonderen.

Moderiertes Bier-Tasting

Unser Biersommelier nimmt euch mit auf eine Reise durch die geschmackliche Vielfalt des Bier-Universums. Ihr werdet fünf verschiedene Lemke-Biere verkosten und alles über den Stil und die Herstellung erfahren. Die geleitete Verkostung dauert eine Stunde und eignet sich für Gruppen bis maximal 30 Personen.

WEITERE SERVICES

Rundum sorglos – wir arbeiten mit Profi-Partnern zusammen und können (fast) alles organisieren!

Barrierefreiheit

Unser Restaurant ist für Menschen mit Gehhilfen oder Rollstuhl bestens geeignet. Der Zugang erfolgt ohne Stufen, es gibt selbstverständlich eine rollstuhlgerechte Toilette. Direkt vor unserem Hopfengarten stehen vier öffentliche Parkplätze für Menschen mit Einschränkungen zur Verfügung (entsprechender Ausweis ist aber erforderlich).

Dekoration

Gerne bieten wir euch individuelle Dekoration für ein ganz besonderes Ambiente an. Eurer und unserer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Technik und Ton

Wir verfügen über eine interne Lautsprecheranlage, haben Beamer, Fernseher, Mikrofone, usw. Für weitere Wünsche findet unser Technikpartner für jede Veranstaltung die passende Lösung.

Security

Für exklusive Veranstaltungen ist der Einsatz von Sicherheits-Mitarbeitern zu empfehlen, die den Einlass koordinieren und einen ungestörten Ablauf eurer Veranstaltung gewährleisten. Der genaue Preis richtet sich nach den Erfordernissen der jeweiligen Veranstaltung und wird individuell kalkuliert.

Musik

Bei einer exklusiven Buchung kann gerne eigene Musik über unsere Soundanlage gespielt werden. Soll es lieber Livemusik sein? Wir haben ein Musiker und DJ-Repertoire für jeden Musikgeschmack.

Garderobe

Für exklusive Veranstaltungen ab 100 Personen empfehlen wir die Buchung einer Garderobe, auf Wunsch mit oder ohne Personal.

Torten

Ist eure Veranstaltung ein besonderes Ereignis, bei dem eine hübsche Torte gewünscht ist? Kein Problem, unsere Tortenpartner hat für jedes Event eine passende Torte. Preise nach Anfrage.

Spiele

Gerne stellen wir euch Cornhole oder Tischtennis zur Verfügung. Wir haben auch weitere Unterhaltungsspiele, wie Riesen-Jenga, am Start für euch!

ANGEBOT & PREISE

Dir gefällt die „Biermeisterei by Lemke“?

Super, wir freuen uns, dir ein konkretes Angebot unterbreiten zu können!

Nenne uns deinen Wunschtermin und eine ungefähre Personenzahl, damit wir dir ein konkretes, auf dich zugeschnittenes Angebot unterbreiten können. Im Idealfall weißt du auch schon, ob du eines unserer Bier-Highlights (S. 12), Getränkepauschalen (S. 11) oder weitere Services nutzen möchtest. Ist kein Muss, das können wir im Zweifel auch einfach später klären.

Und was wird das kosten?

Seid ihr eine kleinere Gruppe, die à la carte essen möchte? Dann findest du alle aktuellen Brutto-Preise auf unserer Website unter https://biermeisterei.lemke.berlin/speisekarte/.
Zur Orientierung: Menüs gibt es ab 47 Euro netto pro Person und Buffets ab 53 Euro netto. Und für Exklusiv-Veranstaltungen im Kaminzimmer oder gesamten Restaurant sowie für Zusatzleistungen und weitere Services erstellen wir immer ein individuelles Angebot.

Kontakt

E-Mail: sales@lemkeberlin.com

Telefon: +49 (0)30 30 87 89 89

Telefonisch sind wir immer werktags von 9 bis 16 Uhr für Veranstaltungsanfragen erreichbar, ansonsten gerne per E-Mail.

Wir freuen uns auf deine Nachricht!

KOMM VORBEI, AUF EIN BIER ODER ZWEI!



