

Akademie
Berlin-Schmöckwitz GmbH
für Wirtschaft und Verwaltung

Wernsdorfer Straße 43
12527 Berlin

Tel. 030 67503-0
Fax 030 6758026

info@akademie-schmoeckwitz.de
www.akademie-schmoeckwitz.de



AKADEMIE BERLIN-SCHMÖCKWITZ
Tagungshotel am See

„Ihre **Feier** in Berlin-Schmöckwitz“





Allgemeine Informationen

Im Südosten Berlins finden Sie mit dem Seminar- und Tagungshotel der Akademie Berlin-Schmöckwitz eine einmalige Wohlfühlumgebung für Ihre Veranstaltung. Das historische Herrenhaus, eingebettet in die Naturlandschaft am Wernsdorfer See, schafft die ideale Stimmung, um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Adresse

Akademie Berlin-Schmöckwitz GmbH
Wernsdorfer Straße 43
12527 Berlin

Telefon (030) 6 75 03 – 0
Fax (030) 6 75 03 – 220
info@akademie-schmoeckwitz.de
www.akademie-schmoeckwitz.de

Ihre Ansprechpartner

Christian Schröter
Hotelleiter, Seminare

Telefon (030) 6 75 03 – 0
Fax (030) 6 75 03 – 220
e-Mail schroeter@akademie-schmoeckwitz.de

Stefan Paul
Seminare, Veranstaltungen, Verkauf

Telefon (030) 6 75 03 – 404
Fax (030) 6 75 03 – 220
e-Mail paul@akademie-schmoeckwitz.de

Franziska Mielke
Seminare, Veranstaltungen, Feiern

Telefon (030) 6 75 03 – 404
Fax (030) 6 75 03 – 220
e-Mail mielke@akademie-schmoeckwitz.de

Sascha Giovanoli
F&B Manager

Telefon (030) 6 75 03 – 421
Fax (030) 6 75 03 – 220
e-Mail giovanoli@akademie-schmoeckwitz.de

Sebastian Balke
Küchenchef

Telefon (030) 6 75 03 – 420
Fax (030) 6 75 03 – 220
e-Mail balke@akademie-schmoeckwitz.de

▪ **Zimmer**

Alle 93 Nichtraucher-Zimmer sind mit Telefon, TV, Minibar und Radio ausgestattet. In allen Zimmern haben Sie WLAN-Zugang ohne Zusatzkosten.

▪ **Konferenzräume**

Die neun individuell gestaltbaren Veranstaltungsräume bieten auf zwei Etagen ausreichend Platz für bis zu 150 Personen. Alle Räume sind mit moderner Tagungstechnik und WLAN ausgestattet.

▪ **Restaurant mit Terrasse & Seeblick**, warme Küche von 12:00 bis 21:00 Uhr

▪ **Hotelbar**, täglich ab 18:00 Uhr geöffnet

▪ **Historischer Salon Schmöckwitz**, exklusive Feiern & Dinner für bis zu 40 Personen

▪ **Bootsanlegeplätze**

„Ihre **Feier** in Berlin-Schmöckwitz“



AKADEMIE BERLIN-SCHMÖCKWITZ
Tagungshotel am See

Eine besondere Feier verdient ein
besonderes Ambiente...

Liebe Gäste,

...schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

In praktisch Allem, was für Ihre unvergessliche Feierlichkeit

benötigt wird, haben wir die Ideen und langjährige Erfahrungen.

Sie können also sicher sein, dass Sie mit uns einen ausgezeichneten

und kompetenten Partner gefunden haben.

Im Folgenden finden Sie einige Anregungen für Ihre Feier – sollte nicht das

Passende dabei sein – der Fantasie sind bei uns keine Grenzen gesetzt...

Wir freuen uns auf Sie und eine

schöne Feier!



Wohnen

Das Hotel verfügt über 93 Zimmer im Herrenhaus (4 Sterne) und in den beiden Gästehäusern (3 Sterne Superior). Tagungsteilnehmer, Individualreisende, Fest- und Bankettgäste heißen wir herzlich willkommen.

▪ **Wohnen in unseren Gästehäusern 3-Sterne Superior**

In unmittelbarer Nähe des Herrenhauses befinden sich unsere Gästehäuser „Berlin“ und „Brandenburg“ mit 78 modernen Zimmern der 3-Sterne Superior Kategorie. Selbstverständlich genießen alle Gäste unseren 4-Sterne Service.



Zimmerpreise nach Verfügbarkeit ab:

Doppelzimmer inklusive Frühstück – 105,00 €

Einzelzimmer inklusive Frühstück - 87,00 €

▪ **Wohnen im historischen Herrenhaus 4-Sterne**

Direkt in unserem historischen Herrenhaus bieten wir Ihnen 15 individuelle und stilvolle Zimmer der 4-Sterne Kategorie.



Zimmerpreise nach Verfügbarkeit ab:

Doppelzimmer inklusive Frühstück – 147,00 €

Einzelzimmer inklusive Frühstück – 118,00 €



Feste feiern

Die historischen Räume in unserem Herrenhaus und das wunderbare Ambiente am See laden zum Feiern ein. Ob in unserem historischem Salon Schmöckwitz oder exklusiv im gesamten Hotel – lassen Sie Ihren persönlichen Anlass zu einem zauberhaften Erlebnis werden.

- **Feiern im historischen Salon Schmöckwitz für bis zu 40 Personen**

Historischer Salon für 15 bis 40 Personen für Ihre private Feierlichkeit oder ein elegantes Abendessen (kein DJ möglich)



- **Feiern im „eigenen Hotel“ (DJ möglich) für bis zu 150 Personen**

Feiern Sie exklusiv auf dem 5 ha großen Grundstück der Akademie Berlin-Schmöckwitz. Für 7.500,00 € haben Sie, inklusive der Übernachtung mit Frühstück und der Nutzung unserer Räumlichkeiten und des Gartens, die Möglichkeit Ihre exklusive Feier wahr werden zu lassen. Exklusive der gastronomischen Leistungen und verschiedenen Sonderleistungen.





Eine besondere Feier verdient ein besonderes Ambiente...unsere gastronomischen Highlights

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl und Zusammenstellung unseres gastronomischen Angebots – lassen Sie Ihren persönlichen Anlass zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

Speisen

- Individuelles Menü oder Buffet
in persönlicher Absprache nach Ihren Wünschen zusammengestellt
- Live-Grill
auf unserer Terrasse oder im Garten mit Blick auf den Wernsdorfer See
- Begrüßungsbiss
herzhafte oder süße Köstlichkeiten vom Tablett gereicht
- Große Auswahl hausgebackener Blechkuchen
individuell nach Ihren Vorstellungen
- Konditor-Hochzeitstorte
ob Etage, Form, Geschmack oder Dekoration, genauso wie Sie es mögen
- Mitternachtssnack
herzhafte Snacks, internationaler Käse oder die süße Versuchung um Mitternacht

Service & Getränke

- Getränke
ob Getränkepauschale oder Abrechnung nach Verbrauch, wir richten uns nach Ihren persönlichen Wünschen
- Sektpyramide für Ihre Traumhochzeit
mit einer Auswahl aus 5 verschiedenen Schaumweinen
- Große Auswahl an Weinen
lassen Sie sich bei einer persönlichen Verkostung inspirieren
- Auswahl aus mehr als 60 Spirituosen
internationale und lokale Topspirituosen, exklusive Raritäten
- Cocktails & Longdrinks
nach Ihren Wünschen kreiert
- LED Outdoor-Bar
ob auf unserer Terrasse oder direkt am Wasser, traumhaft schön.
- Herzlicher Service
professionell geschulte Gastgeber mit herzlichem Service



Weitere Serviceleistungen

Damit Sie sich rundum wohl fühlen und Ihre Feier auch zu einem solchen wird, organisieren wir für Sie gern weitere Highlights:

- **Hochzeitsset**
Menükarte, weiße Stuhlhussen, roter Teppich, Baumstammsägen, Hochzeitstorte
25 € pro Person
- **Feuerwerk**
Überraschen Sie, mit unserer Hilfe, Ihre Gäste mit einem speziellen Feuerwerk
Preis auf Anfrage
- **Marshall Musikbox**
Toller Sound, ob vom Laptop, I-Pad oder Handy
150 € einmalige Gebühr
- **Live-Musik oder DJ**
Musik zum Tanzen und Hören
Preis auf Anfrage
- **Hochzeit mit weißen Tauben**
Es gibt nichts Schöneres für ein Hochzeitspaar als ein Schwarm schneeweißer Tauben... ein Symbol für Frieden, Glück und Liebe.
Preis auf Anfrage
- **Show & Tanz**
Tanzshows, Einzelunterricht und Gruppenkurse mit Gästen
Preis auf Anfrage
- **Freie Trauung**
Im Garten
- **Der Wasserkremser**
Genießen Sie die Fahrt über Berlin-Brandenburgische Gewässer.
Preis auf Anfrage
- **Fackeln**
Romantische Stimmung auf dem mit Fackeln beleuchteten Weg zum Wasser
3 € pro Fackel



Begrüßungs- und Mitternachtssnacks

Buchbar ab 10 Personen

■ **Imbiss I**

Wrap mit rotem Tomatenpesto, Salat & Mozzarella

*

Wrap mit Basilikumcrème, Salat, Tomate und Schinken

*

Wrap mit Meerrettichcrème, Salat, Tomate und Lachs

Preis pro Person 7,50 €

■ **Imbiss II**

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Baguette

Preis pro Person 6,00 €

■ **Imbiss III**

Roggenbrot mit Griebenschmalz

*

Roggenbrot mit Butter und Schnittlauch

*

Spreewälder Gurken

Preis pro Person 4,50 €



Buffet I

Preis pro Person 25,00 €
Buchbar ab 20 Personen



▪ **Vorspeisen**

Tomate & Mozzarella mit Basilikum

*

Drei verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

*

Artischockenherzen und Muscheln in Olivenölmarinade

*

Lachs mit Sahnemeerrettich

*

Rosa Roastbeef mit grüner Pfefferremoulade

*

Schafskäse mit schwarzen & grünen Oliven und Kräutern

*

Butter, Kräuterschmalz, Brot und Brötchenauswahl

▪ **Suppe**

Karotten - Ingwer - Suppe

▪ **Hauptgänge**

Piccata vom Hähnchen & Orecchiette mit Tomatenragout

*

Lachs in Kräutersauce mit buntem Marktgemüse & gebratenen Rosmarinkartoffeln

*

Geschmorte Zucchini mit Paprikaragout & Mozzarella gratiniert  Vegetarisch

▪ **Dessert**

Joghurtmousse mit Beeren

*

Obstsalat



Buffet II

Preis pro Person 30,00 €
Buchbar ab 20 Personen



▪ **Vorspeisen**

Matjesfilet auf Apfel-Zwiebel-Salat

*

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich

*

Brandenburger Wildsalami, Hirschschinken & Wildschweinleberwurst

*

Rosa Roastbeef mit grüner Pfefferremoulade

*

Ziegenfrischkäse, Camembert & Blauschimmel Käse

*

Spreewaldgurken

*

Bunter Blattsalat mit Himbeervinaigrette

*

Tomatensalat & Gurkensalat

*

Butter, Kräuterschmalz, Brot und Brötchenauswahl

▪ **Suppe**

Petersilien - Wurzelsuppe mit frischen Schuppen

▪ **Hauptgänge**

Geschmorter Kalbstafelspitz, Bouillongemüse & Kartoffeln

*

Welsfilet mit Limettensauce, Gartengemüse & gebratener Polenta

*

Vegetarische Wirsingroulade in einer Kräutersauce 🌱 Vegetarisch

▪ **Dessert**

Marmorierter Grießflammerie mit heißen Kirschen

*

Joghurtmousse mit Himbeercoulis



Buffet III

Preis pro Person 40,00 €
Buchbar ab 20 Personen

▪ **Vorspeisen**

Flusskrebssalat mit Paprika & Dillrahm

*

Hausgeräucherte Forelle & Aal mit Sahnemeerrettich

*

Medaillons vom Maishähnchen mit Waldbeeren

*

Gepfeffertes Kalbsrücken mit Schnittlauchremoulade

*

Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl vinaigrette

*

Pikantes Linsensalat, Gurkensalat & Tomatensalat

*

Schafskäse mit schwarzen & grünen Oliven und Kräutern

*

Kräuterbutter, Tomaten-Paprika-Frischkäse, Minibrötchen und Brotkorb

▪ **Suppe**

Süppchen vom Maishuhn mit Gemüsestreifen

▪ **Hauptgänge**

Kabeljau mit Paprikaschaumsauce, Grillgemüse & Wildkräuterreis

*

Rücken vom Durocschwein mit Portweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

*

Gespritzte Süßkartoffel-Sesamtörtchen mit gegrillter Zucchini  Vegetarisch

▪ **Dessert**

Erdbeergrütze mit Vanillesauce

*

Crème brûlée

*

Weißes Schokoladenmousse



„Berliner Buffet“

Preis pro Person 32,00 €
Buchbar ab 20 Personen

▪ **Vorspeisen**

Harzer Käse mit Griebenschmalz und Spreewaldgurke

*

Rollmops mit Kapernremoulade

*

Matjesfilet auf Pellkartoffelsalat

*

Frisches Zwiebelmett mit Schluppen

*

Rosa Roastbeef in der Pfefferkruste

*

Möhrensalat, Bohnensalat & Kartoffel-Speck-Salat

*

Schusterjungs, Brot und Butter

▪ **Suppe**

Berliner Kartoffeleintopf

▪ **Hauptgänge**

Kasseler - Krustenbraten in Schwarzbiersauce, Sauerkraut & Bratkartoffeln

*

Zanderfilet mit Schmorgurken & Kartoffelpüree

*

Reibekuchen mit Pilzragout  Vegetarisch

▪ **Dessert**

Apfel-Eierkuchen

*

Beerengrütze mit Vanillesauce



„Mediterranes Buffet“

Preis pro Person 45,00 €
Buchbar ab 20 Personen



▪ **Vorspeisen**

Strauchtomaten & Büffelmozzarella mit Basilikum

*

Artischockenherzen und Muscheln in Olivenölmarinade

*

Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Fenchelsalat

*

Duett von Serranoschinken und Coppa di Parma

*

Radicchio und Rucola mit Grana Padano & Pinienkernen

*

Vitello Tonnato

*

Antipasti von Tomate, Zucchini, Pilzen & Zwiebeln

*

Zitronenbutter, Aioli, Baguette, Focaccia und Ciabatta

▪ **Suppe**

Tomatisierte Bouillabaisse

▪ **Hauptgänge**

Saltimbocca von der Maispoularde mit Salbei-Buttersauce & Gemüse Couscous

*

Gegrillte Dorade, mit Ratatouille & gebratenen Rosmarinkartoffeln

*

Spinat & Ricotta Cannelloni in Ziegenkäsesauce 🌱 Vegetarisch

▪ **Dessert**

Tiramisu

*

Panna Cotta mit Beeren

*

Käseauswahl



Grillbuffet zur Auswahl

Buchbar ab 20 Personen

Als Live-Grill berechnen wir zusätzlich 100 € pro Buffet

■ **Grillbuffet I** Preis pro Person 25,00 €

Gurkensalat, Tomatensalat mit Mozzarellakugeln

*

Wildkräutersalat mit Waldbeeren & Himbeervinaigrette

*

Salat von Pfannenzpilzen, Balsamico, Rucola

*

Pastasalat & Pellkartoffelsalat & Brotauswahl

*

Thüringer Bratwurst & in Schwarzbier marinierte Nackensteaks

*

In Kräutern marinierte ausgelöste Hähnchenkeulen

*

Lachs mit Gemüsestreifen und Zitrone in der Folie

*

Grillkartoffeln & Gemüsespieße

*

Obstsalat

■ **Grillbuffet II** Preis pro Person 35,00 €

Gurkensalat, Tomatensalat mit Mozzarellakugeln

*

Wildkräutersalat mit Waldbeeren & Himbeervinaigrette

*

Salat von Pfannenzpilzen, Balsamico, Rucola

*

Pastasalat & Pellkartoffelsalat & Brotauswahl

*

Thüringer Bratwurst & Wildschweinbratwurst

*

Roastbeef & grüner Spargel vom Grill

*

Hähnchenspieße mit Paprika und Zwiebeln vom Grill

*

Lachs mit Gemüsestreifen und Zitrone in der Folie

*

Kartoffelgratin

*

Obstsalat



▪ **Offener Wein**

Weiß

Grauer Burgunder | QbA
Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz
0,2 | 6 € 0,5 | 14 € 1,0 | 26 €

Volratz 1573 Riesling | QbA
Weingut Schloss Vollrads, Rheingau
0,2 | 6 € 0,5 | 14 € 1,0 | 26 €

Blanc de Noir | QbA
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen
0,2 | 7 € 0,5 | 16 € 0,7 | 24 €

Wunderkind
Weingut Knewitz, Rheinhessen
0,2 | 7 € 0,5 | 16 € 0,7 | 24 €

Rosé

Pink St. Laurent Rosé
0,2 | 7 € 0,5 | 16 € 0,7 | 24 €

Rot

Spätburgunder | QbA
Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz
0,2 | 6 € 0,5 | 14 € 1,0 | 26 €

Lemberger
Schlossgut Graf von Neipperg, Württemberg
0,2 | 6 € 0,5 | 14 € 1,0 | 26 €

Cuvée Rot | QbA
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen
0,2 | 7 € 0,5 | 16 € 0,7 | 24 €

Rouge | QbA
Weingut Anette Closheim, Nahe
0,2 | 7 € 0,5 | 16 € 0,7 | 24 €

Sekt

Petit Vaux | Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux
0,1 | 5 € 0,75 | 28 €



■ **Flaschenwein 0,7 l**

Weiß

Wunderkind
Weingut Knewitz, Rheinhessen
Müller-Thurgau, Weißburgunder & Sauvignon
24 €

Blanc de Noir | QbA
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen
Spätburgunder und Frühburgunder
24 €

Chardonnay & Weißburgunder | QbA
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen
Chardonnay und Weißburgunder
28 €



Wehlener Sonnenuhr | Gr. Gewächs
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel
Riesling
45 €



Muschelkalk Silvaner
Weingut am Stein, Franken
Silvaner
26 €

„Herzglück“
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
Riesling
32 €

Sauvignon Blanc | QbA
Weingut Oliver Zeter, Pfalz
Sauvignon Blanc
34 €



Stigler's Wolke Sieben | Kabinett
Weingut Stigler, Baden
Müller-Thurgau, Kerner und Silvaner
26 €

Weißer Burgunder „Alte Reben“
Weingut Zimmerlin, Baden
Weißburgunder
28 €

Grauburgunder Vom Schiefer
Weingut Josten & Klein, Mittelrhein
Grauburgunder
32 €

„Ihre **Feier** in Berlin-Schmöckwitz“



AKADEMIE BERLIN-SCHMÖCKWITZ
Tagungshotel am See

Rosé

Pink St. Laurent
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
St. Laurent
24 €



VDP

JUNG Spätburgunder Rosé | QbA | feinherb
Weingut Jakob Jung, Rheingau
Spätburgunder
28 €

Rot

„That's Neiss“ | QbA
Weingut Ludi Neiss, Pfalz
Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
26 €

Cuvée Ursprung | QbA | Barrique
Weingut Markus Schneider, Pfalz
Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser
31 €

Merlot | QbA
Bender Wine, Pfalz
Merlot
28 €

Tapps Rot | QbA
Oliver Zeter, Pfalz
St. Laurent und Merlot
26 €

„Rouge“ | QbA
Weingut Anette Closheim, Nahe
Spätburgunder, Dornfelder und Merlot
24 €



VDP

Lemberger | VDP Gutswein
Weingut Dautel, Württemberg
Lemberger
28 €



VDP

Oberrotweiler Käsleberg | QbA
Weingut Salwey, Baden
Spätburgunder
34 €



VDP

Das kleine Kreuz | Barrique
Weingut Rings, Pfalz
Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent
Cabernet Sauvignon
42 €

„Ihre **Feier** in Berlin-Schmöckwitz“



AKADEMIE BERLIN-SCHMÖCKWITZ
Tagungshotel am See

Schaumwein

Petit Vaux | Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux
Silvaner und Scheurebe
0,1 | 5 € 0,75 | 28 €

Schloss Vaux Riesling | Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux
Riesling
0,75 | 32 €

Perrier Jouet | Grand brut
Champagne Perrier
Jouet Maison Fondée en 1811
0,75 | 85 €

Schloss Vaux Bio Träublin
Sektmanufaktur Schloss Vaux
Alkoholfrei
0,75 | 24 €

Schloss Vaux Rosé | Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux
Riesling
0,75 | 34 €

Perrier Jouet | Blanson Rosé
Champagne Perrier
Jouet Maison Fondée en 1811
0,75 | 135 €

■ **Biere**

Fassbier

Wernesgrüner Pils
0,2 | 2,5 € 0,4 | 4 €
Meckatzer Weiss-Gold
0,3 | 3 € 0,5 | 4,5 €
Meckatzer Weizen
0,5 | 4,5 €

Flaschenbier

Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei
0,33 | 3 €
Meckatzer Weizen alkoholfrei
0,5 | 4,5 €
Berliner Weiße
0,33 | 3 €



▪ **Alkoholfreie Getränke**

Wasser

Spreequell

Naturell, medium oder classic

0,25 | 2,5 €

Spreequell

Naturell, medium oder classic

0,75 | 6 €

Soft's

Thomas Henry

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Spicey Ginger, Mystic Mango, Grapefruit

0,25 | 3 €

Pepsi & Co

Pepsi: Pepsi light Seven Up, Mirinda

0,2 | 2 €

Säfte & Nektar von Granini

Apfel, Orange, Cranberry, Rhabarber, Pink Grapefruit, Schwarze Johannisbeere

0,2 | 2,50 €

Alkoholfreie Soda

Lavendel-Zitrone 4 €

Ingwer-Limette 4 €

Holunder-Gurke 4 €

Kaffeespezialitäten

Espresso, Kaffee Creme 2,5 €

Cappuccino, Espresso Macchiato 3 €

Latte Macchiato, Milchkaffee 3,5 €

Vollmilchschokolade 3 €

Dallmayr Tee

Darjeeling, Earl Grey

Japan Sencha, Ginseng/Ingwer

Alpenkräuter, Tulsi Relax

Pfefferminze, Waldbeere

3 €



Getränkepauschalen

▪ **Empfang**

Petit Vaux | brut | Sektmanufaktur Schloss Vaux
Preis pro Person & Stunde 8 €

Schloss Vaux Rose | brut | Sektmanufaktur Schloss Vaux
Preis pro Person & Stunde 12 €

Perrier Jouet | brut | Champagne Perrier | Jouet Maison Fondée en 1811
Preis pro Person & Stunde 20 €

Perrier Jouet | rose | Champagne Perrier | Jouet Maison Fondée en 1811
Preis pro Person & Stunde 25 €

▪ **Getränkepauschale I**

Sekt

Petit Vaux | brut | Sektmanufaktur Schloss Vaux

Weisswein

Grauer Burgunder | QbA | Kloster Limburg Weinkellerei | Pfalz
und
„1573 Vollratz“ Riesling | QbA | Weingut Schloss Vollrads | Rheingau

Rotwein

Spätburgunder | QbA | Kloster Limburg Weinkellerei | Pfalz
und
Lemberger | Schlossgut Graf von Neipperg | Württemberg

Bier & Hefeweizen vom Fass, Wasser, Softgetränke & Kaffeespezialitäten

3 Stunden – 25,00 € pro Person

5 Stunden – 35,00 € pro Person

Jede weitere Stunde – 6,50 € pro Person



■ **Getränkepauschale II**

Sekt

Petit Vaux | brut | Sektmanufaktur Schloss Vaux

Weisswein zur Auswahl

Blanc de Noir | QbA | Weingut Dr. Koehler | Rheinhessen
und

Wunderkind | Weingut Knewitz | Rheinhessen
und

Stigler`s Wolke Sieben | Kabinett | WeingutStigler | Baden

Rotwein

„Thats Neiss“ | QbA | Weingut Ludi Neiss | Pfalz
und

Rouge | QbA | Weingut Anette Closheim | Nahe
und

Cuvee Rot | QbA | Weingut Dr. Köhler | Rheinhessen

Bier & Hefeweizen vom Fass, Wasser, Softgetränke & Kaffeespezialitäten

3 Stunden – 30,00 € pro Person

5 Stunden – 42,00 € pro Person

Jede weitere Stunde – 7,50 € pro Person

■ **Getränkepauschale III**

Sekt

Schloss Vaux | brut & rose | Sektmanufaktur Schloss Vaux

Weisswein zur Auswahl

„Herzglück“ Riesling | Weingut Tina Pfaffmann | Pfalz
und

Weißer Burgunder „Alte Reben“ | Weingut Zimmerlin | Baden
und

Grauburgunder „Vom Schiefer“ | Weingut Josten & Klein | Mittelrhein

Rotwein

„Cuvee Ursprung“ | QbA | Barrique | Weingut Markus Schneider | Pfalz
und

Oberrotweiler Käsleberg | QbA | Weingut Salwey | Baden
und

Lemberger | VDP Gutswein | Weingut Dautel | Württemberg

Bier & Hefeweizen vom Fass, Wasser, Softgetränke & Kaffeespezialitäten

3 Stunden – 40,00 € pro Person

5 Stunden – 55,00 € pro Person

Jede weitere Stunde – 10,00 € pro Person



Longdrinks und Spirituosen

▪ **Zusätzlich zur Getränkepauschale I, II oder III buchbar**

Longdrinks (je 3 zur Auswahl)

Rhabarber Aperol Spritz | Aperol | Rhabarber | Sekt | Soda | Orange

Spicey Ginger Spritz | Aperol | Zitrone | TH Spicey Ginger | Orange

Berlin Mule | Vodka | Limette | TH Spicey Ginger | Gurke

Grape Me | Gin | Vanille Sirup | Limette | TH Grapefruit

Burning Thunder | Rum | Koriander-Chili-Sirup | Limette | TH Mango

The Henry | Lillet | Holunder | Limette | TH Tonic Water

Irish Ginger | Irish Whisky | TH Ginger Ale | Orange

Fräulein Elster | Jägermeister | Vanille Sirup | Cinzano | Zitrone | TH Mango

Gin Tonic | Gin | Zitrone oder Gurke | TH Tonic Water

Cuba Libre | Havana Club | Limette | Gurke

3 Stunden – 18,00 € pro Person

5 Stunden – 25,00 € pro Person

Jede weitere Stunde – 8,00 € pro Person

Spirituosen (je 6 zur Auswahl)

Absolut Vodka | Beefeater Gin | Havana 3 Y | Olmeca Tequila

Chivas 12 Y | Jameson Standard | Four Roses Bourbon

Grappa Cellini Oro | Scheibel Williams | Scheibel Obstler

Ramazotti | Sambuca | Jägermeister | Averna | Linie Aquavit

3 Stunden – 12,00 € pro Person

5 Stunden – 18,00 € pro Person

Jede weitere Stunde – 5,00 € pro Person

„Ihre **Feier** in Berlin-Schmöckwitz“



AKADEMIE BERLIN-SCHMÖCKWITZ
Tagungshotel am See

Notizen