



DAS SCHMÖCKWITZ

TAGEN UND GENIESSEN AM SEE

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT
IM GRÜNEN BERLIN

FESTE - BANKETTE - GALAS

DAS SCHMÖCKWITZ
Wernsdorfer Str. 43
12527 Berlin
Tel.: +49 (0)30 67503-0
Fax: +49 (0)30 6758026



FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



EINE BESONDERE FEIER VERDIENT EIN BESONDERES AMBIENTE

Liebe Gäste,

herzlich willkommen am Wernsdorfer See! Schön, dass Sie sich für DAS SCHMÖCKWITZ interessieren und bei uns Ihre Feier planen.

Im Herrenhaus, im Gartenhaus, im Park, am See, im See ... beinahe überall können Sie bei uns feiern und das Leben genießen. Unser Team hat langjährige Erfahrung und unzählige Ideen, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Im Folgenden finden Sie einige Anregungen für Ihre Feier – sollte nicht das Passende dabei sein – der Phantasie sind bei uns beinahe keine Grenzen gesetzt...

Wir freuen uns auf Sie und ein unvergleichliches Fest!

Erik Wlodech und DAS SCHMÖCKWITZ Team

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



DAS SCHMÖCKWITZ

Im Südosten Berlins finden Sie DAS SCHMÖCKWITZ, ein einzigartiges Hotel in einmaliger Wohlfühlumgebung für Ihre Feier. Das historische Herrenhaus mit Restaurant und Salons sowie das Gartenhaus liegen eingebettet in der Naturlandschaft am Wernsdorfer See. Die ideale Atmosphäre, um zu feiern und das Leben zu genießen.

Ihre Ansprechpartner

Stefan Paul
Senior Sales Manager

Telefon +49 (0)30 6 75 03-404
E-Mail paul@das-schmoeckwitz.de

Franziska Mielke
Sales Manager Conventions & Events

Telefon +49 (0)30 6 75 03-421
E-Mail mielke@das-schmoeckwitz.de

Zimmer

93 Zimmer und Suiten in den Kategorien Economy, Deluxe und Suite. Alle Zimmer sind Nichtraucher-Zimmer und mit Telefon, TV, kostenfreiem WLAN ausgestattet.

Tagung

Zehn Tagungsräume im Gartenhaus bieten auf zwei Etagen ausreichend Platz für bis zu 200 Personen. Alle Räume haben Tageslicht, teilweise Gartenzugang und sind mit moderner Tagungstechnik und WLAN ausgestattet.

Restaurant Wintergarten

Das Restaurant Wintergarten im Herrenhaus ist täglich ab 7:00 Uhr geöffnet. Neben einem genussvollen Frühstücksbuffet werden hier frisch zubereitete Köstlichkeiten aus einer anspruchsvollen und regional geprägten Küche angeboten.

Herrenzimmer

Das Herrenzimmer mit einer umfangreichen Auswahl an Bieren, Weinen und Spirituosen ist täglich ab 11:00 Uhr geöffnet und kann darüber hinaus auch separat angemietet werden.

Badehaus

Im Badehaus im Park befinden sich eine finnische Sauna, Kneippbecken, Ruheliegen sowie eine abgeschirmte Terrasse.

Parkplätze

Es stehen ca. 80 hoteleigene Parkplätze auf dem Hotelgelände kostenfrei zur Verfügung.

Aktivitäten

Der 5ha große, direkt am Wernsdorfer See gelegene Park als auch die unmittelbare Umgebung bieten viele Gelegenheiten für Einzel- und Gruppenaktivitäten sowie teambildende Aktionen.

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



FESTE FEIERN

Die historischen Räume im Herrenhaus und die traumhafte Atmosphäre am See laden zum Feiern ein. Im Salon Schmöckwitz lässt sich Ihr persönlicher Anlass zu einem zauberhaften Erlebnis kreieren.

Feiern im historischen Salon Schmöckwitz für bis zu 40 Personen

Historischer Salon für 20 bis 40 Personen für Ihre private Feier oder ein elegantes Abendessen (kein DJ möglich)

Speisen

- Buffetauswahl erstellt durch unseren Küchenchef Tommy Hobeck
- Begrüßungsimbiss mit herzhaften oder süßen Köstlichkeiten vom Tablett gereicht
- Große Auswahl hausgebackener Blechkuchen & Torten individuell nach Ihren Vorstellungen
- Hochzeitstorte nach Ihren Vorstellungen
- Mitternachtssnack mit herzhaften Snacks oder als süße Versuchung

Service & Getränke

- Ob Getränkepauschale oder Abrechnung nach Verbrauch, wir richten uns nach Ihren persönlichen Wünschen
- Sekt- oder Champagnerempfang für Sie und Ihre Gäste
- Erlesene Weinauswahl
- Auswahl an internationalen und lokalen Topspirituosen
- Longdrinks nach der Barkarte

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



CATERINGLEISTUNGEN

Die Speisenauswahl spielt bei jeder Feierlichkeit eine sehr große Rolle. Daher haben wir uns intensiv mit diesem Thema auseinandergesetzt und der Schmöckwitzer Küchenchef Tommy Hobeck hat für Sie die beste Vorabauswahl getroffen. Nur die besten Zutaten, für leckere und regionale Küche.

Empfang

- Sektempfang 6,00 € p. P.
- Champagnerempfang 9,00 € p. P.

Kuchenbuffet

- Blechkuchen in gemischter Variation mit Schlagsahne 7,00 € p. P.
- Torten – verschiedene Auswahl 56,00 € p. St.

Hochzeitstorte

- Hochzeitstorte Basis-Auswahl 9,00 € p. P.
- Hochzeitstorte Premium-Auswahl 12,00 € p. P.

Auf dem Kahn

- Aus der Schifferstube 32,00 € p. P.
- Brunch-Fahrt 38,00 € p. P.
- Berliner-Currywurst 25,00 € p. P.

Dinnerbuffet

- Berlin-Brandenburg 30,00 € p. P.
- Mediterran 40,00 € p. P.
- Berlin-Brandenburg BBQ 38,00 € p. P.
- Internationales BBQ 45,00 € p. P.
- Live-Grill 100,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Fingerfood &

Mitternachtssnack

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | Tapas aus Berlin-Brandenburg | 19,00 € p. P. |
| <input type="checkbox"/> | Berliner-Currywurst | 13,00 € p. P. |
| <input type="checkbox"/> | Gulasch zum selberbauen | 12,00 € p. P. |

Getränke

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Getränkepauschale Klassik
Fassbier, Flaschenbier, alkoholfreies
Bier, Rotwein, Weißwein, Softgetränke,
Mineralwasser, Kaffee und Tee,
nach Auswahl des Hauses | 9,00 € p. P./p. St. |
| <input type="checkbox"/> | Getränkepauschale Longdrink
Fassbier, Flaschenbier, alkoholfreies Bier,
Rotwein, Weißwein, Softgetränke,
Mineralwasser, Kaffee und Tee,
Cuba Libre, Vodka Lemon & Gin Tonic
nach Auswahl des Hauses | 18,50 € p. P./p. St. |
| <input type="checkbox"/> | Getränke nach Verbrauch | |

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



SERVICELLEISTUNGEN

Damit Sie sich rundum wohl fühlen und Ihre Feier auch zu einem ganz besonderen Ereignis wird, organisieren wir für Sie gern weitere Überraschungen:

Dekor & Aufbau

- Weiße Stuhlhussen für bis zu 40 Personen, weitere Farben auf Anfrage 6,00 € p. P.
- Blumendekoration inklusive Kerzen und Stoffservietten für die Dinnertafel in Absprache mit DAS SCHMÖCKWITZ Floristin Yvonne Reichmuth. 18,00 € p. P.
- Baum pflanzen im Hochzeitswald 200,00 €

Musik

- Hintergrundmusik DAS SCHMÖCKWITZ
- Marshall-Box für Hintergrundmusik Bluetooth, AUX- Anschluss 150,00 €

Unterhaltung

- Auf Anfrage & Verfügbarkeit
- Kuchenkahn für bis zu 20 Personen 210,00 €
- Schiffstour mit Charter-Schiff Auf Anfrage
- Unterhaltungskünstler, z.B. Live-Musik, Magier, Hauptmann von Köpenick Auf Anfrage

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



IMPRESSIONEN



FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



GENUSS

Berlin - Brandenburg

Frische Salate von Feld und Wiesen sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Aus der Vorratskammer

Berliner Brotzeit

Märkische Wurstspezialitäten | Mett mit Zwiebeln | Berliner mini Boulette | Linsensalat
Spreewälder Gewürzgurke | Gurkensalat „Lausitzer Art“
Senf Auswahl | Griebenschmalz & Butter | Meerrettich | Auswahl von Brot und Brötchen

Berliner Kartoffelsalat

Erdapfel | Radieschen

Vom Gemüsebeet in den Topf

Berliner Kartoffelsuppe

Speckchips | Erdapfel

Aus dem Bräter & Ofen

Berliner Kasseler Braten

Schwarzbiersauce | Spreewälder Karotten-Sauerkraut

Brandenburger See-Wels

Geschmorte Landgurken | Dill

Vergessenes Gartengemüse

Pastinake | bunte Karotten | Topinambur | Sellerie | rote Zwiebeln | Kürbis

Mini Pellkartoffeln „Spreewälder Art“

Leinöl | Kräuterquark

Süßes und Fruchtiges aus der Backstube

Omas Berliner Käsekuchen

Brandenburger Rote-Beeren-Grütze mit Vanillesauce

30,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Mediterran

Frische Salate von Feld und Wiesen sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Aus der Vorratskammer

Antipasti

Paprika | Zucchini | Tomate | Oliven | Aubergine
Landschinken
Melonen-Chutney | Brotchips
Auswahl von Brot und Brötchen | Butter & Pesto

Cocktail von Tomate-Mozzarella

***Knusper-Lolli* von der Garnele**

Mediterraner Nudelsalat

Fetakäse | Oliven | Paprika

Vom Gemüsebeet in den Topf

Gazpacho

Croutons | Chips

Aus dem Bräter & Ofen

Kalbsrücken nach „Saltimbocca Art“

Speck | Salbei | Merlot-Jus

Ratatouille

provenzalischer Gemüsetopf

Gnocchi-Pfanne

Tomate | Mozzarella | Basilikum

Ragout vom Heilbutt & Meeresfrüchte

Tomaten | Oliven | Fenchel

Pasta al Pesto

confierte Tomaten | Rauke | Hartkäse

Süßes und Fruchtiges aus der Backstube

Limoncello Mousse mit Mandelgebäck

Tiramisu

Beeren - Schoko „ICE BOX“

40,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Berlin - Brandenburg BBQ Frisch | Sonne | Gesund

Berliner Brotzeit

Berliner Kartoffelsalat mit Radieschen | bunter Nudelsalat | Gurkensalat „Lausitzer Art“
Senf Auswahl | Griebenschmalz und Butter | Spreewälder Gewürzgurke
Auswahl von Brot und Brötchen

Knusper-Lolli vom Matjes

Hühnerfrikassee Salat

Pilze | Spargel | Möhren | Lauch | Zitrone | Karpfen

Feuer | Flamme | Rauch

Berliner Fleischspieß

Boulette | Nackensteak | Zwiebeln

Fisch-Spieß aus Brandenburger Seen

Zanderfilet | Wels Filet | Landgurken

Berliner Bratwurst

Kartoffel-Sauerkraut-Brötchen

Kalbsleberspieß „Berliner Art“

Apfel und Zwiebel

Knusprige Mini Schweinehaxe

Schwarzbier | Kaffee

Berliner Curry - Hähnchenspieß

Gegrillte Mini Kartoffel | Gegrilltes Garten Gemüse

Saucen | Butter

BBQ-Sauce | Blaubeer-BBQ-Sauce | Weiße Barbecue-Sauce | Erdbeere-Ketchup
Senf-Gurken-Sauce | Zwetschgen-Tomaten-Ketchup | Kräuter-Dip
Kräuter-Butter | Bier-Senf-Butter | Radieschen-Butter | Speck-Zwiebeln-Butter

Süß | Fruchtig | Lecker

Gegrillte Berliner
Brandenburger Rote Grütze mit Vanille

38,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT
IM GRÜNEN BERLIN



Internationales BBQ Frisch | Sonne | Gesund

Röst-Kartoffelsalat zum selberbauen

Ofen Zwiebeln | gegrilltes Gemüse | Shrimps | Hähnchen Streifen | Speck

American Coleslaw

Knuspriger Lollipop von der Garnele

Fetakäsesalat

Blaubeeren | Tomate | Rucola | rote Zwiebeln

Mediterraner Nudelsalat

Auswahl von Brot und Brötchen

Feuer | Flamme | Rauch

Barbecue Beef Spareribs

BBQ | Kaffee

Butterfisch-Shrimps-Spieß

Zitrone | Kräuter | Mango-Chili

Geräucherte Bratwurst

Drumsticks vom Hähnchen

Das Schmöckwitz Pulled Pork Sandwich

Gegrillte Mini Kartoffel | Gegrilltes Garten Gemüse |

Gegrillter Mais mit Limetten-Butter

Saucen | Butter

BBQ-Sauce | Blaubeer-BBQ-Sauce | Weiße Barbecue-Sauce | Erdbeere-Ketchup

Senf-Gurken-Sauce | Zwetschgen-Tomaten-Ketchup | Kräuter-Dip

Kräuter-Butter | Bier-Senf-Butter | Radieschen-Butter | Speck-Zwiebeln-Butter

Süßes und Fruchtiges aus der Backstube

Limetten-Creme mit Beeren

Früchte „Icebox Cake“

Marshmallows mit Schokolade

45,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Fingerfood und Mitternachtssnack

Tapas aus Berlin - Brandenburg

Forellentatar mit Apfel-Zwiebel-Chutney

Ziegenkäse mit Beeren-Tomaten-Chutney

Berliner mini Boulette auf Erdapfel-Ragout

Brandenburger Beeftatar mit Gewürz-Müsli

Brandenburger Bauernbrot

Schmalz | Mett | Frischkäse

19,00 €

Berliner Currywurst

Original Currywurst ohne Darm

Hausgemacht – Currysaucen (Brunnen) | verschiedene Curry-Pulver

Scharfe Zwiebeln und Röstzwiebeln | Berliner Schrippe

13,00 €

Gulaschsuppe zum Selberbauen

Rinder-Gulasch | geröstete Kartoffeln | Gewürzpaprika | Zwiebeln

Sauerrahm | Auswahl an Brot

12,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN

AUF DEM KAHN



Aus der Schifferstube

Berliner Brotzeit

Märkische Wurstspezialitäten | Mett mit Zwiebeln | Berliner Mini Boulette | Linsensalat
Spreewälder Gewürzgurke | Räucherfisch aus Brandenburger Seen | Gurkensalat „Lausitzer Art“
Senf Auswahl | Griebenschmalz und Butter | Meerrettich | Auswahl von Brot und Brötchen

Berliner Kartoffelsalat

Erdapfel | Radieschen

Cocktail vom Hering „Hausfrauenart“

Landgurke | Dill | Kornapfel | Röstzwiebeln

Aus dem Bräter und Ofen

Berliner Kasseler-Spieß

Schwarzbiersauce | Spreewälder Karotten-Sauerkraut

Fisch-Spieß aus Brandenburger Seen

Zanderfilet | Wels Filet | Landgurken

Mini Pellkartoffeln-Spieß „Spreewälder Art“

Leinöl | Kräuterquark

Süßes und Fruchtiges aus der Backstube

Omas Berliner Käsekuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

32,00 € pro Person

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Brunch-Fahrt

Frühstücks-Spezialitäten

Auswahl von Brot und Brötchen mit Butter
Rauchfisch-Auswahl | regionalen Wurst- und Käse-Aufschnitten
Knuspermüsli mit Joghurt und marinierten Beeren
frisch geschnittenes Obst

Warmes Frühstück

Knuspriger Bacon | Rostbratwürstchen | cremiges Rührei
In Gläschen

Berliner Brotzeit

Berliner Mini Boulette | Linsensalat | Spreewälder Gewürzgurke | Gurkensalat „Lausitzer Art“
Werderaner-Tomaten-Mozzarella-Salat | Berliner Kartoffelsalat
Senf Auswahl | Griebenschmalz | Meerrettich

Aus dem Bräter und Ofen

Berliner Kasseler-Spieß

Schwarzbiersauce | Spreewälder Karotten-Sauerkraut

Fisch-Spieß aus Brandenburger Seen

Zanderfilet | Wels Filet | Landgurken

Mini Pellkartoffeln-Spieß „Spreewälder Art“

Leinöl | Kräuterquark

Süßes und Fruchtiges aus der Backstube

Omas Berliner Käsekuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

38,00 € pro Person

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Berliner Currywurst Mal was anderes auf dem Wasser erleben

Berliner Currywurst

Hausgemachte – Currysaucen | verschiedene Curry-Pulver
Scharfe Zwiebeln und Röstzwiebeln | Berliner Schrippe

Vegetarische Alternative

Würziges Gemüse | Fruchtige-Curry-Sauce

Molle & Fassbrause

25,00 €

FREIRAUM FÜR IHRE AUSZEIT IM GRÜNEN BERLIN



Wohnen

DAS SCHMÖCKWITZ verfügt über 93 Zimmer im Herrenhaus (Deluxe Zimmer und Suiten) und im Gartenhaus (Economy Zimmer). Tagungsteilnehmer, Individualreisende, Fest- und Bankettgäste heißen wir herzlich willkommen.

Economy Zimmer



Deluxe Zimmer



Wir freuen uns sehr darauf, für Sie unvergessliches Erlebnis zu kreieren!