EUREF-CAMPUS

Ihre private Feier in der Schmiede

© Andreas Klein

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten I Stand 01.2024

Benvenuto - Herzlich Willkommen

Sie suchen eine Location mitten im Herzen von Berlin und doch ganz unaufgeregt und ohne Trubel?

Die Eventlocation „Schmiede“ am Fuße des Schöneberger Gasometers besticht durch ihr rustikales und gemütliches Ambiente: Backsteinwände, Holzdecken, acht Meter hohe Räume und mittendrin ein Kamin.

In zwei Räumen, auf einer verglasten und überdachten Terrasse sowie auf zwei großzügigen Sommerterrassen können ganzjährig Veranstaltungen durchgeführt werden.

Unser Restaurant „Schmiede bei Pino“ verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten der italienischen und mediterranen Küche.

Im Sommer bietet der Blick zum denkmalgeschützten Gasometer hin ein einmaliges und besonderes Ambiente, wenn Sie auf der Terrasse Ihre Gäste bei einem Empfang Willkommen heißen.

Wir freuen uns auf Sie!

Cordiali saluti – Herzliche Grüße
Familie Sangermano & das Team der Schmiede

© Andreas Schwarz / EUREF AG

© Andreas Klein

Empfang (optional)

Die Schmiede bietet zahlreiche Möglichkeiten für einen Empfang – draußen auf unserer Sonnenterrasse, drinnen im Wintergarten oder vor dem Kamin. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen.

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten

Empfangsgetränk:

- Prosecco 0,1l
- San Bitter mit Orangensaft 0,1l

_____ **pro Person: 8,80 €**

Empfangssnack:

- Marinierte grüne Oliven
- Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum
- Focaccia mit Rosmarin und getrockneten Tomaten

_____ **pro Person: 11,30 €**

Preise inkl. 19% MwSt.

Buffetvariante 1

Vorspeisen

- Gegrilltes mariniertes Gemüse - Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika
- Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl
- Puten Carpaccio- Putenbraten dünngeschnitten auf Rucola Bett mit Parmesan und Zitrone Vinaigrette
- Gemischter sommerlicher Salat mit hausgenmachte Vinaigrette
- Frisches hausgemachtes Brot

Hauptspeisen

- Pasta Vegetaria - Frische Nudeln mit Ricotta und Blattspinat
- Hähnchenbrust mit Saltimbocca und Weißweinsauce
- Gratinierte Kartoffeln

Dessert

- Panna Cotta mit Waldbeeren im Gläschen

_____ **pro Person: 56,70 €**

© Andreas Schwarz / EUREF AG

Preise inkl. 19% MwSt.

Buffetvariante 2

Vorspeisen

- Gegrilltes mariniertes Gemüse - Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika
- Mozzarella-Rolle - gefüllt mit getrockneten Tomatenpesto, Rucola und Parmesan
- Vitelo Tonnato - hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
- Rucola Salat mit Parmesanflocken und hausgemachtem Dressing
- Frisches hausgemachtes Brot

Hauptspeisen

- Pasta Vegetaria - Frische Nudeln, saisonales Gemüse & Parmesan
- Zartes Schweinefilet mit Steinpilzsauce
- Lachsfilet mit Garnelen in leichter Weißwein-Sauce und Cherrytomaten
- Toskanische Bohnen geschwenkt in Olivenöl
- Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Panna Cotta mit Waldbeeren im Gläschen
- Tiramisu classico im Gläschen

_____ **pro Person: 70,00 €**

Preise inkl. 19% MwSt.

Optionale Positionen

Live Cooking Station

- Nudeln im Parmesanlaib, frisch und vor Ort zubereitet

_____ **pro Person: 6,70 €**

Mitternachtssnacks

- Pizzastücke frisch aus dem Ofen nach Wunsch belegt

_____ **pro Person: 5,60 €**

- Currywurst mit Sauce und frischem Brot

_____ **pro Person: 7,00 €**

- Käseplatte mit Trauben, Brot, Butter und Feigen-Senfsauce

_____ **pro Person: 10,90 €**

Preise inkl. 19% MwSt.

Gesetztes Dinner

3-Gänge Menu

- Rote Beete Carpaccio mit Pinienkernen, Parmesan und Zitronenvinaigrette
- Pollo a la Siciliana – Hähnchenbrustfilet in süß-saurem Gemüseratatouille
  dazu Stampfkartoffeln
- Tiramisu mit Rum und Maronen

_____ **pro Person: 56,70 €**

4-Gänge Menu

- Gegrilltes mariniertes Gemüse - Zucchini, Auberginen, Champignons
- Pasta Vegetaria – frische Nudeln in Steinpilzsauce und Parmesan
- Brasato al Vino Rosso – Rinderbraten in Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln
- Panna Cotta mit saisonalen Früchten

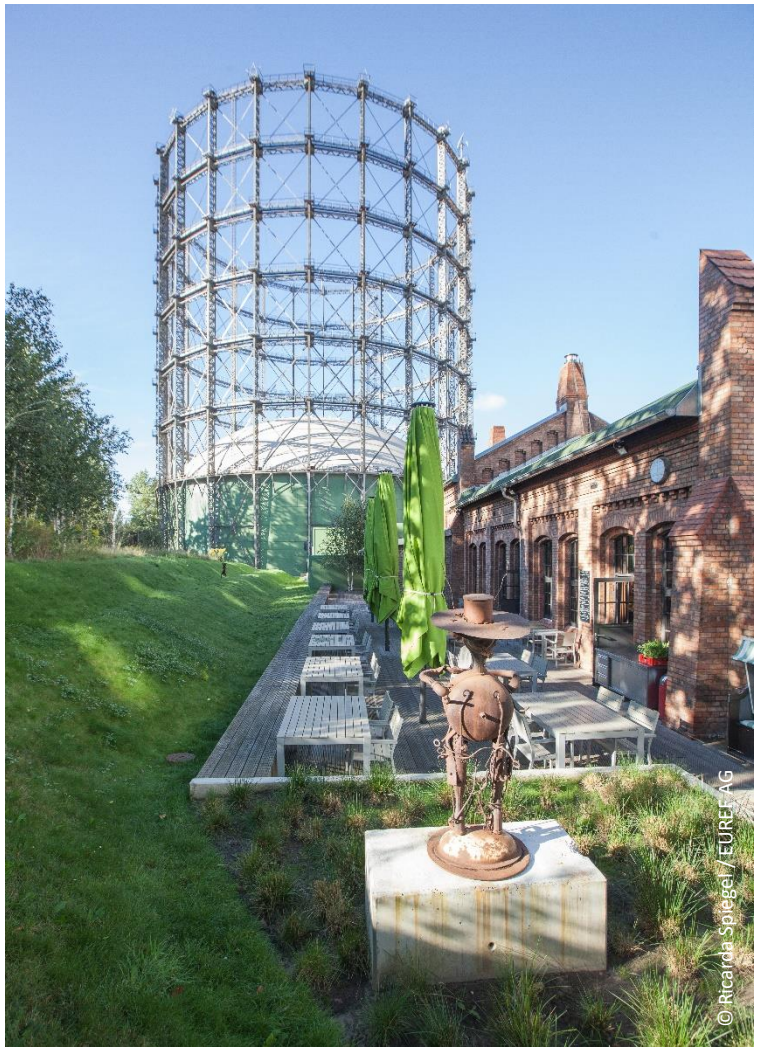
_____ **pro Person: 66,00 €**

Auf Anfrage bieten wir zusätzlich : Kalbsfilet, Entenbrust, Lammfleisch, Zanderfilet, Garnelen uvm.

Preise inkl. 19% MwSt.

Sommerliches Grillbuffet (wetterabhängig)

Das Grillbuffet ist ab 30 Personen möglich. Bei Regenwetter können wir Ihre Veranstaltung durch zusätzliche Anmietung eines Grillpavillons oder durch Umstellung auf Buffetform garantieren. Für das Grillequipment berechnen wir eine Pauschale von 200,00 €.



Vom Grill (dazu servieren wir verschiedene Dips)

- Rostbratwurst mit der besonderen Würze
- Salsiccia – frische hausgemachte italienische Wurst mit Fenchelsamen und Peperoncino
- Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade
- Schweinenacken italienischer Art
- Grillkäse

Salate und Beilagen

- Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Kräutern
- Gemischter Salat mit Tomaten, Oliven und Frühlingslauch
- Frisches hausgemachtes Brot

Dessert

- Panna Cotta mit saisonalen Früchten im Gläschen

_____ pro Person: 59,30 €

Auf Anfrage bieten wir zusätzlich (gegen Aufpreis): Lammkoteletts, Garnelen, Lachsfilet uvm.

Preise inkl. 19% MwSt.

Getränke

Pauschalangebot „Classic“

- San Pellegrino, Aqua Panna - Mineralwasser
- Bauernsäfte (Orange, Apfel und Kirsch)
- Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite)
- Becks Bier - auch alkoholfrei
- Weißwein - Orvieto Classico Secco aus der Toscana
- Rotwein – Morellino aus Toscana

_____ **pro Person: 9,60 € /h**

Upgrade Kaffeespezialitäten

- Café Creme, Cappuccino, Espresso, doppelter Espresso

_____ **pro Person: 1,10 € /h**

Upgrade auf „Longdrink- und Digestifpauschale“

- Pauschalangebot „Classic“, jedoch zusätzlich mit 3 ausgesuchten Spirituosen
  (Gin Tonic, Cuba Libre, Vodka Lemon, Moscow Mule, Aperol Spritz, Ramazzotti, Grappa)

_____ **pro Person: 6,70 € /h**

Beispiel pro Person:
Getränkepauschale Classic + Upgrade Longdrink = 16,30 € /h

Preise inkl. 19% MwSt.

Auf Wunsch werden Ihre Getränke nach Verbrauch berechnet

Getränke nach Verbrauch außerhalb der Pauschale
(Diese werden zu unseren regulären Preisen berechnet.)

San Pellgrino, Aqua Panna 0,75l	7,40 €
Säfte (Apfel-, Orange-, Kirsch-, u.v.m) 0,2l	3,40 €
Fritz Softgetränke (Apfelsaftschorle, Rhabarbarschorle u.v.m.) 0,33l	3,30 €
Coca Cola, Coca Cola light 0,2l	2,60 €
Becks, Becks alkoholfrei 0,33l	3,60 €
Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5l	5,10 €
Orvieto Classico Weißwein	31,90 €
Morellino Toscano Rotwein	31,90 €
Café Crema	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,20 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tasse Tee	2,50 €

Preise inkl. 19% MwSt.

Weinkarte

Weißwein 0,75l

Orvieto Classico Secco

Der Orvieto ist ein uralter Weißwein aus Umbrien aus der Trebbiano-Toscano-Traube mit einer frischen eleganten Struktur. Er weist eine strohgelbe Farbe auf. In seinem feinen, frisch-würzigen Duft ahnt man neben Weißdornblüten vage auch Moschus und Mandeln. Der Geschmack ist trocken mit einem leicht bitteren Nachgeschmack.

31,90 €

Colle die Tigli del Venetto

Dieser Cuvée vereint zwei der edelsten weißen Rebsorten Italiens: Garganega und Cortese. Die Garganega ist die Hauptrebsorte des Soave im Veneto und Cortese ist die Rebsorte des edlen Gavi aus dem Piemont. Am Gardasee gedeihen diese Rebsorten vorzüglich. Im Glas schimmert der Wein blass strohgelb. Das Bouquet vereint Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Pfirsich mit blumigen Nuancen.

38,60 €

Argiolas “Costamolino“ Vermentino di Sardegna DOC

Der Vermentino ist eine Weißweinspezialität der Sarden und besonders eine der großen Stärken der Kellerei Argiolas. Die sucht für den Costamolino die besten Trauben, die bewusst in den kühlen Morgenstunden per Hand gelesen werden. Der Vermentino ist eine spätreifende Rebsorte. Seine Farbe ist ein frisches helles Gelb mit sonnigen Reflexen und hat einen feinen Duft nach Birne, Zitronen und Litschi.
Er ist trocken, frisch, fruchtig, gut strukturiert. Vielschichtige Fruchtaromen und Kräuter, intensiv und finessenreich. Langer Abgang. Er hat eine schöne, feine Säure.

42,00 €

Preise inkl. 19% MwSt.

Weinkarte

Rotwein 0,75l

Morellino Toscano
Von der Sangiovese-Traube erlesen kristallisiert sich ein fruchtig und angenehmer Duft nach Sauerkirschen und diversen Beeren heraus. Die rubinrote Färbung tendiert mit zunehmender Reife zu einem kräftigen granatrot. Der Geruch ist aromatisch, ätherisch und angenehm fein. Der Morellino Toscano ist trocken im Geschmack, sowie leicht tanninhaltig

31,90 €

Argiolas „Perdera“ Monica di Sardegna DOC 2012
Der Argiolas Perdera Monica di Sardegna glänzt violett mit dunklen Reflexen nahezu rubinrot im Glas. Fruchtvolle Aromen nach Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, mediterranen Gewürzen und zarte Röstnoten begeistern im vollen und intensiven Bouquet. Am Gaumen zeigt der Argiolas „Perdera“ Monica di Sardegna dann sanfte, weiche und beerige Aromen. Feingliedrig und elegant mit herrlich soften Tanninen tänzelt er auf der Zunge entlang. Der Abgang mit einem Hauch Cassis, Brombeere und roter Paprika.

42,00 €

Primitivo di Manturia
Ein rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. 6 monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmen, langen Nachhall.

45,10 €

Preise inkl. 19% MwSt.

Wichtiges zum Schluss (I)

Dekoration
Mitgebrachte Dekorationsgegenstände müssen nach Veranstaltungsende selbständig dem Veranstaltungsraum rückstandslos entnommen werden. Es besteht keinerlei Lagermöglichkeit.

Speisen & Getränke
Warme Speisen werden von uns, auf den entsprechenden Buffets, in beheizbaren Chafing Dishes platziert. Bitte teilen Sie uns zeitnah die Anzahl von Vegetariern, Allergikern und Kindern mit, damit es uns möglich ist, Ihnen am Tage der Veranstaltung eine entsprechende Alternative bereit zu halten. Da wir uns bei der Herstellung unserer Speisen stets am saisonalen Angebot unterschiedlichster Kleinhändler orientieren, können einzelne Komponenten am Tag der Veranstaltung vom Angebot abweichen.
Außerordentliche Getränkewünsche bieten wir bei Bedarf gerne an. Diese werden zu unserem regulären Preis berechnet.

Buffetreste
Leider ist es uns aufgrund der starken Hygienevorschriften nicht erlaubt, Ihnen die Reste von Ihrem Buffet mitzugeben.

Lautstärke
Ab 22:00 Uhr müssen im Veranstaltungsraum die Fenster und Türen geschlossen gehalten.

Berechnung nach der Getränkepauschale
Vor und nach der Getränkepauschale berechnen wir die Getränke nach Verbrauch. Eine Verlängerung der Pauschale ist nicht vereinbar.

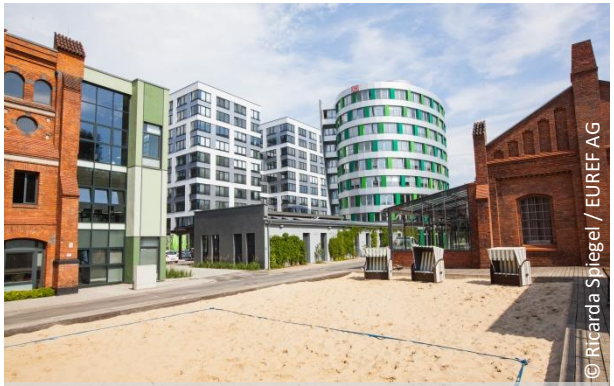
Zeitrahmen
Gern können Sie bei uns bis maximal 03:00 Uhr feiern.

Mietpreise und weitere Kosten
Die Location Schmiede können Sie für eine feste Raummiete zzgl. Nebenkosten anmieten. Hinzu kommen weitere Kosten für Personal, Technik und Equipment.

Stornobedingungen
Eine Reduzierung der Gästezahl bis zu 10 % bis 4 Wochen vor der Veranstaltung bzw. 5 % bis 2 Wochen vor der Veranstaltung ist kostenfrei möglich.

Bitte beachten Sie, dass unsere Angebote und Verträge auf Grundlage unserer derzeit geltenden AVB's ausgestellt sind. Bitte sprechen Sie uns gern darauf an.
Unsere Hausordnung, die Messen- und Ausstellungsbestimmungen und die Sicherheitsbestimmungen können Sie online einsehen. ***Stand 01.2024***

Impressionen von der Schmiede



*nicht in der Miete enthalten

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten