EUREF-CAMPUS

Bankettmappe

Stand 01.2024

© Ricarda Spiegel / EUREF AG

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 Schwarz / EUREF-AG

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Frühstücks- und Pausensnacks

Die nachfolgend dargestellten Preise gelten pro Person und pro Pause.
Alle Speisen werden auf Buffets zur Selbstbedienung platziert.

• Gemischte süße Blätterteigteile (zwei Stück p.P.)	3,40 €
• Mini Muffins (zwei Stück p.P.)	3,40 €
• Gebäck (italienische Kekse – Mulino Bianco)	2,60 €
• halbe frisch belegte Schrippen	3,40 €
• Ofenfrische Salzbrezel	2,90 €
• Frischer Obstsalat im Glas	4,70 €
• Handobst im Korb	2,40 €
• Verschiedene Bio-Joghurts im Glas	2,60 €
• Kuchenhäppchen (div. Blechkuchen Mini-Stücke, 3 Stück p.P.)	3,90 €
• Italienische Pasticcini / Petit Fours (ab 25 Stück)	3,90 €

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Lunch

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.

Lunch Variante 1

- Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
- Frisches hausgemachtes Brot
- Pasta Bolognese – Nudeln mit Fleischsauce und Parmesan
- Kartoffelgnocchi in Butter-Salbeisauce oder frischem Gemüse
- Panna Cotta mit Waldbeerenragout im Glas

Preis pro Person: 22,00 €

Lunch Variante 2

- Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
- Frisches hausgemachtes Brot
- Pasta Vegetaria - Nudel mit Basilikum Pesto und Parmesan
- Hähnchenbrustfilet in mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Tomatensauce
- Rosmarin Kartoffeln
- Schokomousse im Glas

Preis pro Person: 27,50 €

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Getränke

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie neben Ihrer Auswahl auch die Rechnung für außerordentliche Bestellungen Ihrer Gäste übernehmen oder ob diese auf Selbstzahler-Basis sind.

Die nachfolgenden Preise gelten ab einer Veranstaltungsdauer von mehr als zwei Stunden.
Unser Pauschalpreis gilt pro Person und pro Stunde. Jede begonnene Stunde wird zusätzlich berechnet.

Tagungsgetränke (pauschal)

- Filterkaffee in Pumpkannen (inkl. Zucker, Süßstoff und Milch)
- Tee in Pumpkannen (verschiedene Sorten)
- San Pellegrino, Aqua Panna – Mineralwasser 0,75 l
- Bauer Säfte (Orange, Apfel und Kirsch) 1,0 l

Preis pro Person: 3,40 € /h

Kaffeespezialitäten nach Verbrauch

• Espresso	1,90 €
• Cappuccino	2,50 €
• Café Crema	2,10 €
• Latte Macchiato	3,30 €

Alternativ als Pauschale - Preis pro Person: 1,00 € /h

Preise zzgl. 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
- Saisonaler Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette
- Frisches hausgemachtes Brot

Hauptspeisen
- Pasta Vegetaria – frische Nudeln mit saisonalen Gemüse
- Hähnchenbrustfilet Saltimbocca Art (Weißweinsauce)
- Gratinierte Kartoffeln

Dessert
- Panna Cotta mit Waldbeeren im Gläschen

Preis pro Person: 47,50 €

Auf Anfrage bieten wir zusätzlich (gegen Aufpreis):
Rinderbraten, Kalbsbraten, Entenbrust, Lammfleisch, Thunfischfilet, Lachsfilet uvm.

Bei anderer Zusammenstellung Ihres Menüs wird der Preis neu berechnet.

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Buffetvariante 2

Vorspeisen
- Gegrilltes mariniertes Gemüse - Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika
- Mozzarella-Rolle - gefüllt mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan
- Vitello Tonnato - hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischpaste und Kapern
- Rucola Salat mit hausgemachtem Dressing
- Frisches hausgemachtes Brot

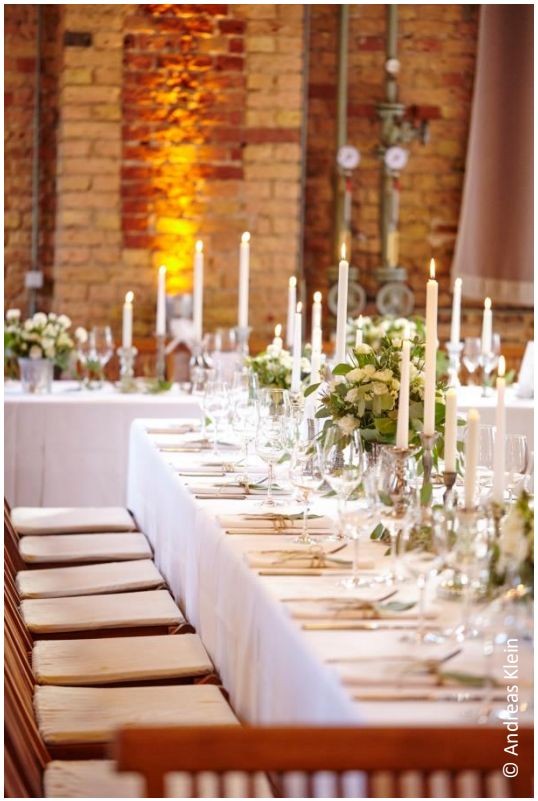
Hauptspeisen
- Pasta Vegetaria - frische Nudeln mit saisonalem Gemüse und Parmesan
- Schweinefilet in feiner Steinpilzsauce (saisonal mit frischen Pfifferlingen)
- Lachsfilet und Garnelen in Weißweinsauce mit Cherrytomaten
- Grüne Bohnen, geschwenkt in Olivenöl
- Rosmarinkartoffeln

Dessert
- Panna Cotta mit Waldbeeren im Gläschen
- Tiramisu Classico im Gläschen

Preis pro Person: 58,70 €

Live Cooking Station
Zusätzlich zu Ihrem Buffet, bieten wir Nudeln im Parmesanlaib an, die von unserem Koch frisch und vor Ort zubereitet werden.

Preis pro Person: 5,90 €



Preise zzgl. 19 % MwSt.

Gesetztes Dinner

3-Gänge Menu

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

Preis pro Person: 47,50 €

4-Gänge Menu

- Gegrilltes mariniertes Gemüse - Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika
- Frische gefüllte Pasta in Steinpilzsauce und Parmesan
- Brasato arrosto al vino rosso - Rinderbraten in Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln
- Panna Cotta mit saisonalen Früchten

Preis pro Person: 55,40 €

Auf Anfrage bieten wir zusätzlich (gegen Aufpreis):
Rinderbraten, Kalbsbraten, Entenbrust, Lammfleisch, Thunfischfilet, Lachsfilet uvm.

Bei anderer Zusammenstellung Ihres Menüs wird der Preis neu berechnet

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Sommerliches Grillbuffet (wetterabhängig)

Das Grillbuffet ist ab 50 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

- Rostbratwurst mit der besonderen Würze
- Salsiccia – hausgemachte italienische Wurst mit Fenchel und Peperoncino
- Hähnchenbrustfilet in Kräuter Marinade
- Schweinenacken italienischer Art
- Grillkäse

Dazu servieren wir verschiedene Dips

- Süß, scharf oder feurig fruchtiger Tomatenketchup, Mississippi BBQ-Sauce, Senf Sauce und Kräuterbutter

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 Erdbeeren im Gläschen

Preis pro Person: 49,70 €

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

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Getränke

Getränkepauschale (abends)

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

Preis pro Person: 8,00 € /h

Getränke nach Verbrauch außerhalb der Pauschale

Diese werden zu unseren regulären Preisen berechnet.

San Pellegrino, Aqua Panna 0,75 l	5,60 €
Bauer Säfte (Orange, Apfel und Kirsch) 0,2 l	2,90 €
Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite) 0,2 l	2,20 €
Becks Bier - auch alkoholfrei 0,33 l	2,80 €
Erdinger Hefeweizen – auch alkoholfrei 0,50 l	4,30 €
Weißwein - Orvieto Classico Secco / Toscana 0,75 l	26,60 €
Rotwein – Morellino / Toscana 0,75 l	26,60 €
Café Crema	2,10 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,50 €

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Weinkarte

Weißwein 0,75l

Orvieto Classico Secco 26,60 €

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.

Colle die Tigli del Venetto 32,70 €

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.

Argiolas “Costamolino“ Vermentino 35,30 €

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.

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Weinkarte

Rotwein 0,75l

Morellino Toscano 26,60 €

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

Argiolas „Perdera“ Monica di Sardegna DOC 35,30 €

Der Argiolas Perdera Monica di Sardegna 2012 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.

Primitivo di Manturia 38,00 €

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.

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Wichtiges zum Schluss (I)

Geschirr & Glaspauschale	
Ausgleich für Mietgeschirr- und Glas, Bruchkosten sowie Reinigung	
Kaffeepause	3,20 € /Person
Buffet	ab 7,90 € /Person
Menü 3 Gänge	ab 9,60 € /Person
Logistikkosten	2,50 € /Person
Anlieferung, Aufbau, Abholung, Müllentsorgung	
Tischdecken und Stoffservietten	3,50 € /Person
Buffetpauschale	150,00 € pauschal
Ausgleich für Reinigung und Anmietung von Tischwäsche und Equipment zur Ausrichtung von Buffets	
Personal (Mindesteinsatz 4 Std.)	
Serviceleiter	42,00 € /h
Servicekraft	32,00 € /h
Koch	38,00 € /h

Unsere Servicekräfte betreuen Sie während Ihrer gesamten Veranstaltung und stehen ebenfalls für den Aufbau und Abbau vor Ort zur Verfügung. Die Kellner/-innen sind schwarz gekleidet und werden bei Bedarf von einem Veranstaltungsleiter koordiniert. Die Anzahl und Einsatzdauer der Servicekräfte wird je nach Bedarf errechnet. Für den Auf- und Abbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir zusätzliche Kosten für den Einsatz unseres Personals.

Wichtiges zum Schluss (II)

Dekoration
Gern können Sie Ihre Dekoration mitbringen. Mitgebrachte Dekorationsgegenstände müssen nach Veranstaltungsende selbständig dem Veranstaltungsraum rückstandslos entnommen werden. Es besteht keinerlei Lagermöglichkeit.
Auf Anfrage dekorieren wir Ihre Veranstaltung mit Blumen, Kerzen oder dem Anlass entsprechenden Dekorationsmaterialien. Wir beachten dabei Ihre Firmenfarben. Bitte sprechen Sie uns diesbezüglich an. (Optional)

Schließung des Restaurants während des Mittagstisches (12:00 – 15:00 Uhr)
Für eine feste Miete von 1.000,00 € netto können wir Ihnen anbieten, unser Restaurant in der Schmiede zu schließen, damit Ihre Veranstaltung exklusiv in den Räumen der Schmiede stattfindet. Die genannte Miete dient als Umsatzausgleich, da wir normalerweise parallel zu Ihrer Veranstaltung im Restaurantbereich sowie auf der Terrasse oder im Wintergarten unser Mittagsgeschäft führen.

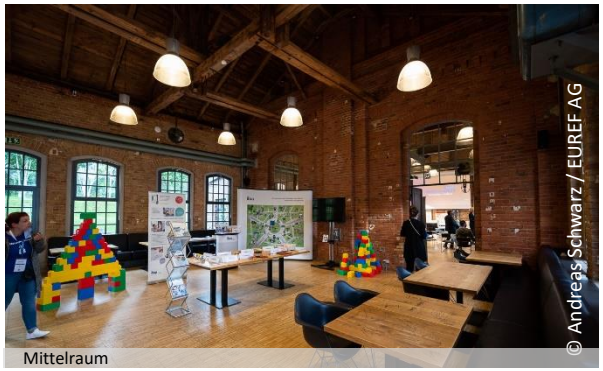
Mietpreise und weitere Kosten
Die Location Schmiede können Sie für eine feste Raummiete zzgl. Nebenkosten anmieten.
Hinzu kommen weitere Kosten für Personal, Technik und Equipment.

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

Kaminraum



Mittelraum

Wintergarten

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten

*Mobiliar im Standardequipment nicht enthalten

Preise zzgl. 19 % MwSt.