

SCHMELZWERK

Sarotti - Höfe



Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Veranstaltung zu einem **unvergesslichen Event** zu machen, **Emotionen** zu schaffen, **Leidenschaft** und **Gastfreundschaft** zu vermitteln, Erwartungen **zu übertreffen**. Nachhaltige **positive Erinnerungen** für Ihre Gäste und für Sie als **Gastgeber** - das sind **unsere Versprechen**.

Wir hoffen unser SCHMELZWERK entspricht Ihren Vorstellungen, freuen uns sehr darauf, Ihnen ein Angebot zu erstellen und in weiteren Gesprächen in die Planung der Details gehen zu dürfen.

Für Rückfragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Ihr Markus Herbicht & Team

Gerli Kinz
Event & Sales Manager

Liv Johannsohn
Junior Event & Sales Manager

Christin Regner
Event & Sales Assistant

Mail: info@schmelzwerk-berlin.de

Mobil: 0159 04021451

Tel: 030 55628808

Anfahrt



...mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln

U-Bahnhof MEHRINGDAMM

U6 aus Richtung Stadtmitte, S+U Friedrichstraße, Tegel und Platz der Luftbrücke, S Tempelhof, Mariendorf U7 aus Richtung S Neukölln, Rudow und S Yorckstraße, Charlottenburg, Spandau

Metro Bus M19 aus Richtung Kurfürstendamm, Grunewald Bus 140 aus Richtung U Kottbusser Tor, S Ostbahnhof

...mit dem Auto

A100 Abfahrt Tempelhofer Damm/Potsdamer Platz in Fahrtrichtung City. Der Tempelhofer Damm geht nach dem Flughafen Tempelhof über in den Mehringdamm. Wir befinden uns nach 500 Metern auf der rechten Seite.



Das Schmelzwerk ist das Herzstück der Sarotti-Höfe, ein denkmalgeschütztes Gebäude der ehemaligen Schokoladenfabrik Sarotti im Berliner Ortsteil Kreuzberg. Insgesamt sieben Höfe sind nach der traditionsreichen, deutschen Schokoladenmarke Sarotti benannt, die hier zwischen 1883 und 1921 produzierte.

Begonnen hat die Geschichte bereits vor 150 Jahren, als ein gewisser Carl Griese die Erlaubnis erhielt, auf seinem Grundstück ein „Wohn-Stall-und Apartmentgebäude“ zu errichten. 1881 kaufte der Konditor Hugo Hoffmann das Haus und errichtete an Stelle der Remise ein Fabrikgebäude, in dem Schokolade gemischt und gewalzt wurde. Auf das Gründungsdatum der Firma Sarotti 1868 und das Errichtungsjahr 1894 weisen zwei Jahreszahlen an einem der Fabrikgebäude hin. Genau so, wie der kleine Diener mit den Pluderhosen und dem großen Turban.

Bereits 1969 wurden die Fassaden der Gebäude mit Unterstützung des Senats restauriert und zum »geschützten Baubereich« erklärt. Heute gehören die Sarotti-Höfe zu den Vorzeigeobjekten der Stadt und beherbergen ein Hotel mit Café und einige Unternehmen. Herzstück der Höfe ist jedoch nach wie vor das Schmelzwerk, in dem damals die großen Kessel zum Schmelzen der Sarotti-Schokolade standen.

Anfang 2014 wurde das Schmelzwerk vom Berliner Spitzenkoch Markus Herbicht mit viel Liebe zum Detail und einem hohen Qualitätsverständnis ins Leben gerufen. Schon kurze Zeit danach ist das Schmelzwerk Synonym für eine moderne Eventlocation für bis zu 199 Personen, in der Tradition und Moderne eine stilvolle Verbindung miteinander eingehen. Im großen Saal treffen Artefakte der alten Schokoladen-Fabrik auf Werke des international renommierten Künstlers Stefan Szczesny. Bei schönem Wetter ist die begrünte Terrasse Glanzpunkt eines jeden Empfangs. Kurzum: Das Schmelzwerk ist der ideale Ort für Events aller Art, Firmenevents, private Feiern, private Dining, Hochzeiten, Tagungen, Kochkurse, BBQ und Workshops sowie Empfänge.

Sarotti-Höfe



Wir sind ein Eigentümer geführtes Unternehmen, bei dem **Qualität, Kreativität und Service absolute Priorität** haben. Dafür steht vor allen Dingen Unternehmensgründer **Markus Herbicht, Spitzenkoch, Networker und perfekter Gastgeber**.

Das Schmelzwerk ist das Herzstück des Unternehmens - Gastronativ GmbH - das Markus Herbicht im Oktober 2011 gründete und zu dem außerdem die Geschäftsbereiche „**Markus Herbicht Kochschule**“, „**Markus Herbicht Consulting**“, „**Markus Herbicht Catering**“ sowie verschiedene exklusive Locations in Berlin gehören.

Markus Herbicht hat sich in den vergangenen Jahren nicht nur mit seiner kreativen „**Hauptstadtküche – made in Berlin**“ einen Namen gemacht, sondern mit **außergewöhnlichen Veranstaltungen überzeugt**.

Ob kleiner **Empfang** oder große **Gala**. Was **Markus Herbicht** macht, das macht er richtig. Denn der sympathische Unternehmer weiß, was seine Kunden erwarten und nimmt sich deshalb **Zeit für jede Veranstaltung**, aber auch für die Zubereitung seiner Gerichte. Und das schmeckt man.

Der begeisterte Koch und sein Team investieren daher viel Zeit in die **Suche nach besonderen Lieferanten und Produkten**. Einmal gefunden und für gut befunden, entsteht eine enge und **vertrauensvolle Zusammenarbeit**. Sein Gemüse bezieht er beispielsweise vom **Raritätenbauer Calo Polland aus der Uckermark**, der oftmals auch ein **Urgemüse** oder alte längst vergessene Kräuter speziell für Markus Herbicht anpflanzt. Wild bekommt er von **Jäger Richard aus Fürstenberg**, **Kaninchen** und **Geflügel** vom **Beelitzer Freilandhof**, **Wildbarsch** aus der **Müritz** und bei **Brot** vertraut er auf die **Brotmanufaktur Soluna in Kreuzberg**. Bei diesen hohen Qualitätsansprüchen ist es selbstverständlich, dass alle Speisen immer ohne Glutamat und andere Geschmacksverstärker hergestellt werden.

Außerdem achtet der Berliner **Spitzenkoch** darauf, ausschließlich mit **frischen Produkten** zu arbeiten, Fleisch aus **artgerechter Haltung** zu verwenden und auf Fisch aus Aquakulturen zu verzichten. Darüber hinaus ist es für ihn selbstverständlich, **saisonal** und **wann immer möglich und sinnvoll, mit Produkten aus der Region** zu kochen. Als begeisterter Weltenbummler nimmt sich Markus Herbicht jedoch gleichzeitig die Freiheit, **internationale Einflüsse** zu nutzen und diese in seine Kreationen einfließen zu lassen.

Als **Spezialist für Events und Caterings**, bei denen es um **Küche und Service auf höchstem Niveau** geht, setzt Markus Herbicht seine eigenen Ansprüche natürlich auch bei der **Zusammenarbeit mit seinen Partnern** und Kunden um. **Vertrauen, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Herzlichkeit und Freude**, sind daher nur einige Schlagwörter, die ihm und seinem Team besonders am Herzen liegen. Mit dieser Philosophie und seinem **professionellen Zeitmanagement übertrifft** er immer wieder die **Erwartungen seiner Gäste**.

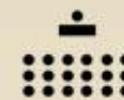
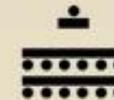


Impressionen vom Festsaal und der Barlounge

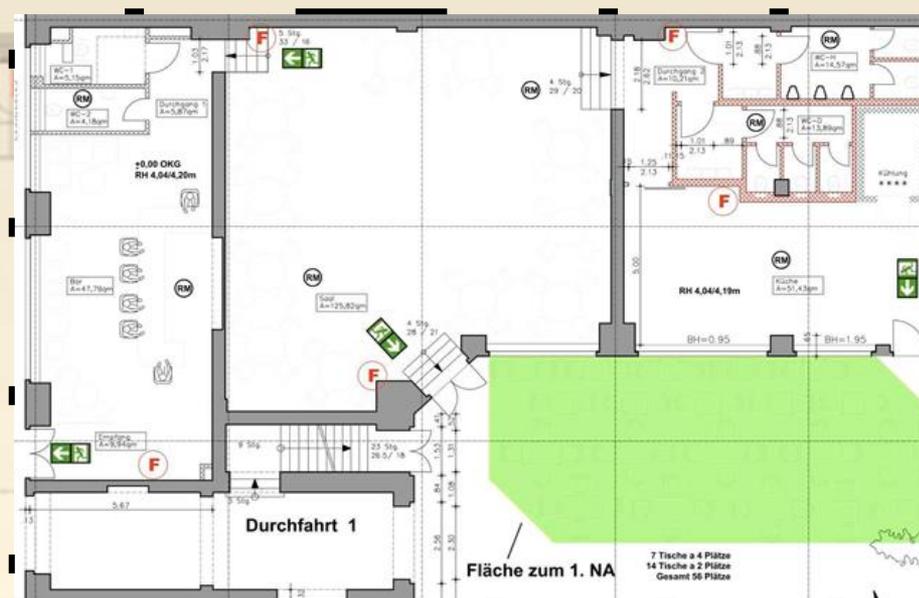


Impressionen vom historischen Innenhof





	Raummaße in Metern			In m ²	Bestuhlungsvarianten - max. Personenanzahl					
	Länge	Breite	Höhe		Fläche	Empfang/Flying	U-Form	Gala (rund)	Gala (Tafeln)	Parlament
Bar	12	5,60	4,20	65	80			28		
Festsaal	13	11,98	4,20	155	199	40	100	160	100	180
Terrasse	15	4		60	150					



Für die Sicherheit einer perfekten Umsetzung Ihrer Vorstellungen spricht unsere Erfahrung bei hochrangigen Events.

1&1 / AIR BERLIN / Aline Reimer Stiftung / Aon Risk Solution / AUDI / Automaten – Wirtschaftsverbände - Info GmbH /
BBBank / BCC / BCIX / BCIW / Berlin Fliesendesign BFD GmbH / BKK VBU / BMW / Brehm & v. Moers / BORUSSIA
DORTMUND / Bundesministerium für Umwelt und Naturschutz / Bundesverband IT / CBS Sony / CDU / Charité / CITS /
Conference and Touring / Consultia Steuerberatung / Cornelsen Verlag GmbH / CWT / Daimler / DB Logistics / Deutsche AIDS
Stiftung / Deutscher Reisinger / Deutscher Städtetag / DHL / DMG Mori / DILAX Intelcom / Draußenwerber / DreiNull /
eat! Berlin / Eat & Style / Edeka / enretec / ELIGO GmbH / Elixia / Estama / Exozet Berlin GmbH / Fiandre / Fitness
First / GASAG / GESA / Getränke Hoffmann / Giorgio Armani / GRAEF / Indigo Hotel / Havel Wagyu / Helvetica
Deutschland GmbH / Hitchcock Events / Holliday Inn / Hotel for Friends / KIT / Kofler Energies / KPM / L'Oréal / Lay
Tech / Leanovate / LegaKids Stiftungs GmbH / Lexmark / Lions Club Europacenter / Lipke & Lipke / LVMH GROUP / MAN
INTEXT / meda Pharma / Mercedes / Mercedes Benz Arena / metanomics GmbH / MIELE / Michel LPP / Möbel Hübner /
Münzprüfer / net4x / NVG Event / nextnet GmbH / Orangerie Berlin / PC College Berlin / Phorms Education / Porr /
Prinz Medien / Proske Group / Puk Werke / Pulmonx GmbH / RADIO EINS / Reinking und Lanz / Royal Events / Sal.
Oppenheim jr. Cie. AG & Co. KGaA / Salon Berlin Geflüster / Schau ins Land Reisen / Schufa / short cuts / Sommer Sauer /
Siemens AG / SPI / Star Flyer Luxus Liner / Stay Friends / Szczesny Factory / TEMPODROM BERLIN / Thai Trade Center /
Thalia / TUI / VDA / Velomax / Veuve Clicquot / Wahre Werte / wh Münzprüfer Berlin GmbH / W.O.M. WORLD OF
MEDICINE GMBH / Zächel / Zigarrenherzog am Hafen / Zentiva