



SO/BERLIN *Das Stue*

EVENTBROSCHÜRE 2020

"SO/ BERLIN DAS STUE IST EIN ORT, DER HOCHWERTIGES,
TRADITIONELLES UND ZEITGENÖSSISCHES DESIGN
ZUSAMMENFÜHRT.

ES VERSTRÖMT EINE BESONDERS
INNIGE ATMOSPHÄRE - WIE DAS LUXURIÖSE
WOHNZIMMER EINES FREUNDES."

PATRICIA URQUIOLA

DAS STUE ZAHLEN & FAKTEN

78 Zimmer & Suiten,
untergebracht im
ehemaligen Gebäude
der Königlichen
Dänischen Botschaft

1939 vom Architekten
Johann Emil Schaudt
erbaut; mit Inspira-
tionen aus dem
dänischen Klassizismus

Innendesign und
Konzeption aller
öffentlicher Bereiche
von Patricia Urquiola

Parkett, kostenloses
Wlan, Regenduschen,
Nespresso Maschinen,
Ultra-HD Entertainment

Exklusiver Eingang in
den Zoo Berlin

Kulinarische
Ausrichtung durch
Paco Pérez

Foto-Kollektion von
André Rival mit zeitge-
nössischer, moderner
Fotografie aus Berlin

Goldlist 2016 des Condé
Nast Traveler Magazins

Das Stue Bar -
einzigartige
Atmosphäre für
gute Gespräche

Wunderschöne, grüne
Terrasse geeignet für
Dinner und Drinks

24-Stunden
Zimmerservice

Bel Etage Salon mit
65 m² Veranstaltungs-
fläche für 30 Personen
oder 50 Personen für
Cocktailempfang

50m² Bel Etage Salon
Terrasse mit Blick über
den Tiergarten

45 m² Private Dining
Salon mit direktem
Blick auf das Zoo-
Gehege, buchbar für
exklusive Events

Dreistöckiger,
historischer Treppen-
aufgang mit Bibliothek
auf jeder Etage

Ein Refugium
inmitten des Groß-
stadtdschungels,
umgeben vom
üppigen Grün des
Tiergartens

110 m² Bel Etage
Suite mit einer 80m²
großen Terrasse

Flexible Raum-
optionen für Veran-
staltungen mit bis zu
200 Personen

Cinco by Paco Pérez:
avantgardistisches
Gourmet-Restaurant,
ausgezeichnet
mit einem Michelin-
Stern

Susanne Kaufmann
Spa mit Indoor-Pool,
finnischer Sauna und
drei Behandlungsräumen mit Tageslicht

Fitnessraum aus-
gestattet mit
modernsten Techno-
gym-Geräten

Fitness, Jogging
und Yoga im
Tiergarten Park

Fahrrad- und
Elektrofahrrad -Verleih

Zentrale Lage
zwischen Ost- und
Westberlin im
Botschaftsviertel

Shoppingmeile
Kurfürstendamm
und KaDeWe in nur
10 Minuten zu Fuß
erreichbar

Brandenburger Tor -
5 Minuten mit dem
Auto

Flughäfen:
Tegel (TXL):
10 km (20 Minuten)

Schönefeld (SXF):
23 km (40 Minuten)
mit dem Auto

SO/ BERLIN Das Stue

BEL ETAGE SALON



Empfangen Sie Ihre Gäste zu Cocktails oder einem privaten Dinner im Bel Etage Salon. Die Empfangsräume der ehemaligen Dänischen Gesandtschaft verströmen noch heute ein vornehmes Flair und eignen sich hervorragend für repräsentative Anlässe. Noch heute wird der Salon mit den originalen Lampen der 1940er Jahre bestrahlt.

Mit seinen beinahe fünf Meter hohen Decken, einer 50m² großen Terrasse und zeitgenössischen Fotografien von André Rival wirkt der Bel Etage Salon vornehm und modern zugleich.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	65 m ²
Terrasse	50 m ²
Maße	12m x 4.25m x 5m

KAPAZITÄTEN

Cocktail	50 Personen (+20 mit Terrasse)
Theater	40 Personen
Blocktafel	30 Personen

RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden)	1.000,00 €
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden)	650,00 €



SO/ BERLIN Das Stue

PRIVATE DINING SALON



Fotografien von André Rival wirken stimmungsvoll auf den Private Dining Salon, der eine Größe von 45m² umfasst. Er bietet das perfekte Ambiente für exklusive Events und Abendessen für bis zu 30 Gäste.

Mit der einzigartigen Aussicht auf die Antilopen, Strauße und Emus des Zoo Berlin, schafft der Salon eine außergewöhnliche und gleichzeitig intime Atmosphäre für Besprechungen sowie Empfänge und private Mittag- und Abendessen.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	45 m ²
Maße	18.5m x 5.5m x 3.25m

KAPAZITÄTEN

Cocktail	25 Personen
Theater	25 Personen
Blocktafel	20 Personen
L-förmige Blocktafel	30 Personen

RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden)	650,00 €
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden)	400,00 €



SO/ BERLIN Das Stue

THE CASUAL RESTAURANT



Im All-Day-Dining Restaurant The Casual treffen ausgewählte Zutaten auf ehrliche Handwerkskunst, um feinste Tapas zu kreieren. Diese können Sie auch auf der Terrasse im grünen Innenhof genießen.

Im Restaurant wird Tageslicht durch geometrische Formen an der Decke in den Raum geflutet. Patricia Urquiola arrangierte dieses harmonische Zusammenspiel.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant The Casual und das Fine-Dining Restaurant Cinco by Paco Pérez, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 75 Personen zu schaffen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück	
Montag - Freitag	06:30 - 11:00 Uhr
À la Carte	11:00 - 12:00 Uhr
Samstag & Sonntag	07:30 - 12:00 Uhr
Feiertage	07:30 - 12:00 Uhr
Mittagessen	
Montag - Freitag	12:00 - 15:00 Uhr
Samstag & Sonntag	12:30 - 15:00 Uhr
Abendessen	
Montag - Sonntag	18:00 - 23:00 Uhr

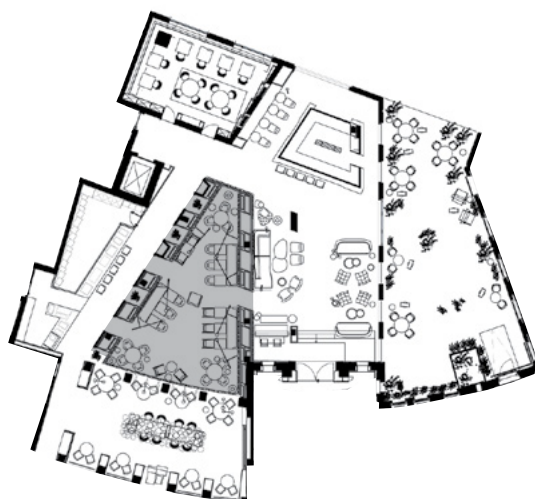
RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	85 m ²
Maße	14m x 9m x 3.25m

KAPAZITÄTEN

À la carte	1 - 8 Personen
Menü	9 - 40 Personen*

*40 Personen mit 4 Blocktafeln



SO/ BERLIN Das Stue

CINCO, BY PACO PÉREZ



Im Fine-Dining Restaurant "Cinco by Paco Pérez" begeistert Küchenchef Paco Pérez, der für seine avantgardistischen Kreationen 2013 mit einem Stern ausgezeichnet wurde.

Die ikonische Sammlung von Kupfertöpfen und -pfannen dekoriert mit Tom Dixon-Leuchten die Decke und ist über dem zentral im Raum stehenden Blocktisch drapiert.

Der Gast hat Einblick in die offene Showküche und anhand clever positionierter Deckenspiegel kann er die Zubereitung der Speisen am Küchentresen beobachten. Zusammen mit ausgewählten zeitgenössischen Fotografien von André Rival verspricht das gesamte Interieur ein multisensorisches Erlebnis.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant The Casual und das Fine-Dining Restaurant Cinco von Paco Pérez, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 75 Personen zu schaffen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Samstag 18:30 – 22:00 Uhr

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 85 m²
Maße 11.5m x 7m x 3m

KAPAZITÄTEN

À la carte 1 - 8 Personen
Menü 9 - 35 Personen



SO/ BERLIN Das Stue

STUE BAR AND LOUNGE



In vertrauter Salonatmosphäre atmen Sie den Glamour des alten Berlin, genießen bei gepflegter Konversation neu interpretierte Cocktailklassiker.

Die Stue Bar befindet sich ebenerdig und verströmt eine lässige Wohnzimmeratmosphäre. Tagsüber fällt der Blick durch ausladende Fenster direkt auf den Zoo, bei Nacht werden diese mit einer Leinwand verhangen und Vintage-Filme abgespielt, was die Atmosphäre noch intensiver macht.

Die Stue Bar verfügt über einen trapezförmig angelegten Tresen und eine große Terrasse. Das Interieur-Design ist durch verpielte Aneinanderreihungen von Texturen geprägt. Teppiche haben die Musterung traditioneller Parkettböden, Tresen und Säulen sind mit Kupfer ummantelt.

RAUMGRÖSSE

Bar & Lounge	160 m ²
Terrasse	130 m ²

KAPAZITÄTEN

Cocktail	200 Personen
----------	--------------



SO/ BERLIN *Das Stue*

STUE BIBLIOTHEKEN



In der historischen Front des Gebäudes hat jedes Stockwerk einen ausladenden Treppenabsatz, dessen Details die altwürdige Geschichte des Hauses widerspiegeln. Ein eleganter, originaler Parkettboden, französische Fenster, restaurierte Elemente und strömendes Licht stehen im Kontrast zu Patricia Urquiolas extravaganen, gemütlich gestalteten Sitzgelegenheiten.

Zusammen ergibt dies eine sich über drei Etagen erstreckende Bibliothek mit Büchern des Taschen Verlags zu Kunst, Architektur, Kultur und – eine Ode an den Zoo – Tieren. Kunsthandwerk, Fotografien und Cajons aus Panama tauchen die dritte Etage in einen wohltuenden Farbenrausch.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 64 m²
Maße 8m x 3.5m

KAPAZITÄTEN

Cocktail 30 Personen
pro Bibliothek



AUSWAHL SPEISEN & GETRÄNKE

P 10 KONFERENZ PAUSCHALE P 11 AUSWAHL KAFFEEPAUSEN Á LA CARTE
P 12 FINE-DINING MENÜS P 13 THE CASUAL MENÜS P 14 LUNCH MENÜS
P 15 FLYING TAPAS P 17 WEINAUSWAHL
P 18 KALTE & HEISSE GETRÄNKE

KONFERENZ- PAUSCHALE

KONFERENZPAUSCHALE GANZTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte
Vitaminwasser
Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee und Orangensaft
Mini "Bocadillos" gemischte Sandwiches nach
spanischer Art:
Tomaten, Chorizo & Olivenöl
Tomaten, Manchego Käse & Olivenöl
Tomaten, Salat, Avocado & Olivenöl
Saisonale Früchte
Auswahl an hausgemachten Cookies

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)
inkl. Wasser und Kaffee

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee und Fruchtsaft
Hausgemachter Kuchen
Obststicks
Früchte-Mousse mit Beeren

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke
& kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

100,00 € pro Person

KONFERENZPAUSCHALE HALBTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte
Vitaminwasser
Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee und Orangensaft
Mini "Bocadillos" gemischte Sandwiches nach
spanischer Art:
Tomaten, Chorizo & Olivenöl
Tomaten, Manchego Käse & Olivenöl
Tomaten, Salat, Avocado & Olivenöl
Saisonale Früchte
Auswahl an hausgemachten Cookies

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)
inkl. Wasser und Kaffee

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke
& kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

85,00 € pro Person

KAFFEEPAUSEN À LA CARTE AUSWAHL

KAFFEEPAUSEN

KLASSISCHE KAFFEEPAUSE 18,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Saisonale marinierte Früchte
Frischer Kräuterkäse und Sauerteigbrot
Schokoladenmousse mit Beeren
Streuselkuchen des Hauses

KAFFEEPAUSE GESUND & FIT 22,00 € pro Person

Teeauswahl, Kaffee & aromatisiertes Wasser
Orangensaft & Anti-Aging-Smoothie
Gemüsesticks mit frischem Kräuterquark
Hausgemachte Müsliriegel mit Trockenfrüchten
Saisonale Obststicks
Früchte-Mousse wenig gesüßt
Vollkornbrot mit Lachs, Gurke & Meerrettich

KAFFEEPAUSE SPANISCHER ART 24,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Grapefruitsaft
Cocabrot mit Tomate & Fuet Spanische
Wurstspezialität
Oliven, Peperoni & "Manchego"-Käse-Spieß
"Tortilla de Patatas" spanisches Kartoffelomelette
"Tarta de Santiago" Mandelkuchen mit Zimt
Frischer Obstsalat
"Crema Catalana" traditionelle Puddingcrème

FRÜHSTÜCKSPAUSE

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK 32,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Kombucha (fermentierter, gesüßter Tee)
2 frische Säfte
Auswahl an Plundergebäck
Joghurt
Frischer Obstsalat
Auswahl an Brötchen und Brot
Butter und Marmelade
Auswahl an Wurstaufschnitt
Käseauswahl
"Tortilla de Patatas" Spanisches Kartoffelomelette
Bircher Müsli

SO/ BERLIN *Das Stue*

FINE DINING MENÜS AB 9 PERSONEN

VORSPEISE

Jakobsmuscheln und Parmentier
mit "Jamón Ibérico" und Pedro Ximenez-Sherry

Kalamar nach "Katalanischer Art"

SAISONALE SUPPE

Sommer - Erdbeer Gazpacho
mit Riesengarnelen

Herbst - Steinpilzsuppe
mit Trüffel

Winter - Kürbissuppe
mit Kokosnuss und Ingwer

Frühling - Spargelsuppe
mit Béarnaise-Espuma

REIS

Risotto mit saisonalen Pilzen
auf Wunsch auch vegetarisch / vegan zubereitet

"Arroz Meloso"
mit roter Garnele

FISCH

Wolfsbarsch "Chipiron"
mit Seegras, Seegurke, "Quisquillas", Muscheln
& Tintenfisch

Wild-gefangener Fisch aus dem Mittelmeer
mit Püree, saisonalem Gemüse & Kräutern

FLEISCH

Wagyu Wellington

Lende vom Lamm
mit rote Bete und Kartoffelpüree

DESSERT

Schokoladenspiel 2018 mit Aprikosen
Espuma, Coulis, Ganache und Sorbet

Lakritz-Variation 2018

Kokos-Passion
mit weißer Schokolade und Basilikum

5-GANG MENÜ

Vorspeise, Reis, Fisch, Fleisch und Dessert
130,00 € pro Person

4-GANG MENÜ

Vorspeise & Reis oder Reis & Fisch oder
Fisch & Fleisch und Dessert
115,00 € pro Person

3-GANG MENÜ

Vorspeise oder Reis & Fisch oder Fleisch
& Dessert
100,00 € pro Person

Inklusive Tapas und Petit Fours. Auf
Anfrage bereiten Ihnen unsere
Küchenchefs auch gerne ein saisonales
Menü vor.

Wir behalten uns das Recht vor,
bestimmte Gerichte oder Zutaten je nach
Verfügbarkeit anzubieten.

SO/ BERLIN *Das Stue*

THE CASUAL MENÜS AB 9 PERSONEN

01 MENÜ

65,00 € pro Person

ZUM TEILEN (1 PORTION FÜR 4 PERSONEN)

Thunfisch Tartar mit Avocado, Wasabi & Amaranth
Gegrillter Oktopus
mit geräucherter Crème-Fraiche, karamellisierten
Zwiebeln & Piquillopaprika

"Jamón Ibérico" von Arturo Sanchez mit Cocabrot
und Tomate

"Croquetas de Jamón Ibérico"

Saisonale Tapas

HAUPTGANG (ZUR AUSWAHL)

Fisch des Tages mit saisonalen Pilzen

Risotto der Saison

Rinderbäckchen

mit Kräuterkartoffeln und rote Bete

2 X MINI DESSERT ODER 1 X DESSERT (ZUR AUSWAHL)

Rote Früchte & Joghurt

Lemontarte mit Haselnuss-Streuseln,
Zitronencreme, Baiser und Veilchen Eiscrème

Schokolade, Mandarinen & Crema Catalana

BITTE TEILEN SIE UNS BIS 7 TAGE VOR EVENT
IHRE AUSWAHL DES HAUPTGANGES UND DES
DESSERTS MIT.

02 MENÜ

85,00 € pro Person

ZUM TEILEN (1 PORTION FÜR 4 PERSONEN)

Thunfisch Tartar mit Avocado, Wasabi & Amaranth
Gegrillter Oktopus
mit geräucherter Crème-Fraiche, karamellisierten
Zwiebeln & Piquillopaprika

"Jamón Ibérico" von Arturo Sanchez mit Cocabrot
und Tomate

"Croquetas de Jamón Ibérico"

Saisonale Tapas

Ceviche mit Ají Amarillo, eingelegten roten
Zwiebeln & Koriander

Steak Tartar 150g vom "Vaca Gallega" Rind
mit eingelegtem Gemüse & Brunnenkresse

Wildkräutersalat mit Burrata, Orange, Granatapfel
& Haselnuss

HAUPTGANG (ZUR AUSWAHL)

Fisch des Tages mit saisonalen Pilzen

Risotto der Saison

Rinderbäckchen

mit Kräuterkartoffeln und rote Bete

3 X MINI DESSERT ODER 1 X DESSERT (ZUR AUSWAHL)

Rote Früchte & Joghurt

Lemontarte mit Haselnuss-Streuseln,
Zitronencreme, Baiser und Veilchen Eiscrème

Schokolade, Mandarinen & Crema Catalana

BITTE TEILEN SIE UNS BIS 7 TAGE VOR EVENT
IHRE AUSWAHL DES HAUPTGANGES UND DES
DESSERTS MIT.

SO/ BERLIN *Das Stue*

LUNCH MENÜS AB 9 PERSONEN / MONTAGS - FREITAGS

3-GANG MENÜ

VORSPEISEN

Knuspriges Ei mit grünen Erbsen, schwarzem Trüffel
& Parmesan

Wildkräutersalat mit Burrata, Orange, Granatapfel & Haselnuss
Saisonale Suppe

Thunfisch Tartar mit Avocado, Wasabi & Amaranth

HAUPTGANG

Fisch des Tages mit saisonalen Pilzen

Kalbsfilet mit Kartoffeln & Spinat "Katalanischer Art"

Ente Magret mit Selleriepüree, Kartoffelfondant, Karotten
& Portweinsauce

Risotto der Saison

DESSERT

Lemontarte mit Haselnuss-Streuseln, Zitronencreme,
Baiser und Veilchen Eiscrème

Schokolade, Mandarinen & Crema Catalana

PREIS

45,00 € pro Person

für 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert

+ 10,00 € pro Person

2 Hauptgänge zur Auswahl

SO/ BERLIN Das Stue

FLYING TAPAS

AUS DEN BERGEN

pro Stück

"Jamón Ibérico"	5,00 €
von Arturo Sánchez mit "Pan con Tomate"	
Chicken Caesar Salat	4,00 €
Römer-Salat mit Caesar Dressing serviert auf knuspriger Hühnchenhaut	
Steak Tartar vom "Vaca Gallega" Rind mit eingelegtem Gemüse & Brunnenkresse	6,00 €
"Croquetas de Jamón Ibérico" (2 Stück)	5,00 €
Mini Schnitzel mit Essiggurke und Konfitüre	6,00 €
Bao Burger mit Schweinebauch & Hoisin-Mayonnaise	6,00 €
Mini Cheese Burger vom " Vaca Gallega" Rind	6,00 €
Mini Hot Dog mit Curry Sauce	6,00 €
Foie Gras Terrine mit Haselnüssen, Birne & Brioche	6,00 €

AUS DEM MEER

pro Stück

Austern mit Ponzu Sauce & "Algen-Kaviar"	6,00 €
Krabben- Krokette mit würziger Mayonnaise	5,00 €
Garnelen-Frühlingsrolle mit Thai-Grapefruit & scharfer Sauce	5,00 €
Lachs Tataki mit Wakame & Miso Mayonnaise	5,00 €
Gegrillter Oktopus mit geräucherter Crème-Fraiche, karamellisierten Zwiebeln & Piquillopaprika	5,00 €
Arroz seco "La Boqueria" unsere kleine Paella	7,00 €
"Andalusischer Calamar" (2 Stück) mit Yuzu-Mayonnaise	5,00 €
Seebarsch Ceviche mit Ají Amarillo, eingelegten, roten Zwiebeln & Koriander	5,00 €
Thunfisch Tartar mit Avocado, Wasabi & Amaranth	6,00 €

AUS DEM GARTEN

pro Stück

Suppe der Saison	5,00 €
Sommer - Gazpacho	
Herbst - Pilzsuppe	
Winter - Kürbissuppe	
Frühling - Spargelsuppe	
Thai Salat	5,00 €
grüne Papaya, Kokosnuss und Gemüse in Thai Sauce	
Curry Nüsse "Garrapinyades" 4 Nusssorten mit einer Kruste aus 4 verschiedenen Currys	4,00 €
Risotto mit Pilzen der Saison	5,00 €
Nachos mit Guacamole	4,00 €
"Pisto Bao" mit Gemüse und Feta-Käse	5,00 €
Grüner Spargel in Tempura mit Thymian Mayonnaise	4,00 €

LIVE STATION

pro Stück

bei Buchung der gesamten Bar

Bao's Station	
Bao vom Iberischen Schweinerippchen* & Thymian-Mayonnaise	15,00 €
Pisto Bao mit Gemüse und Feta-Käse	
Jamón Ibérico	5,00 €
Aufbau € 350,00	
Meeresfrüchte* mit Garnelen und Ceviche	12,00 €
Austern mit Ponzu Sauce oder Natur	10,00 €

*Verfügbarkeit je nach Saison

SO/ BERLIN Das Stue

FLYING TAPAS

SWEET EXPERIENCE "CORNETTOS"

pro Stück

Kokosnuss & Mango Sesamwaffel, pikante Mango, Kokosnuss Espuma, Basilikum und Maracujakerne	4,00 €
Schwarzwald Schokoladenwaffel, Ganache von dunkler Schokolade, marinierte Kirschen, Vanillecrème und Cranberries	5,00 €
Blauschimmelkäse Cabralescrème, marinierte Birne, Portweingelée, Birnenchips	5,00 €
Beeren gemischte Beeren, Baiser, Joghurtcrème & Minze	4,00 €

PETIT FOURS

pro Stück

Whisky Trüffel	2,50 €
Maracuja-Bonbon	2,50 €
Erdbeer Granité mit Minze	2,00 €
Tartelettes mit Orange & Schokolade	2,00 €
Marshmallow (2 Stück) Pisco Sour, Orange, Himbeere oder Kokosnuss	2,00 €
Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen	2,50 €

DESSERT

pro Stück

"Crema Catalana" Erdbeere, Espuma "Catalana" und Tomaten-Eiscreme	5,00 €
Schokolade, Mandarinen & Crema Catalana	6,00 €
"Lemontarte" mit Haselnuss-Streuseln, Zitronencreme, Baiser und Veilchen Eiscreme	5,00 €
"Piña Colada" Ananas Chips, Kokosnuss, Rum & Erdnuss	5,00 €

LIVE STATION

pro Stück

bei Buchung der gesamten Bar

"Schwarzwald Interpretation" Schokoladen-Espuma, Sahne, Kakao-Keks & Kirsch-Emulsion	8,00 €
Käsevariation 6 verschiedene Käsesorten, Brotauswahl, Konfitüren & Trauben	11,00 €
Eiscreme in sechs Sorten mit verschiedenen Toppings	9,00 €

KÄSE

pro Stück

pro Stück 15 g, serviert auf geröstetem Brot
& Tomatenkonfitüre

"Gruyère d'Alpage" Hartkäse aus roher Schafsmilch	4,50 €
"Tommette de Savoie" halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch	4,50 €
"Saint Marcellin" Weichkäse aus roher Schafsmilch	4,50 €
"Selle sur Cher" Weichkäse aus roher Schafsmilch	4,50 €
"Bleu d'Auvergne" Blauschimmelkäse aus roher Kuhmilch	4,50 €

SO/ BERLIN Das Stue

WEIN AUSWAHL

SCHAUMWEINE CHAMPAGNE

0.75l

Champagne Bollinger Special Cuvée	119,00 €
Champagne Bollinger Rosé	149,00 €
2012 Cava "Relats" Gran Reserva brut nature Bodegas Recaredo, Penedes, Spanien	66,00 €
2013 Rosé brut Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	67,00 €

WEISSWEINE

0.75l

2016 Xión Albariño Attis Bodegas y Viñedos, Rías Baixas, Spanien frisch, exotisch, leicht	42,00 €
2016 Riesling trocken Weingut Hexamer, Nahe, Deutschland klar, reife Frucht, harmonisch	45,00 €
2016 Sauvignon Blanc trocken Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland fruchtig, grün, sehr belebend	38,00 €
2015 Bourgogne Chardonnay Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich kräftig, Barrique, ausgewogen	68,00 €

ROSÉ

0.75l

2016 Rosé trocken Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland spritzig, rote Beeren, verlockend	42,00 €
---	---------

ROTWEINE

0.75l

2016 Spätburgunder Kaiserstuhl Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland puristisch, erdig, elegant	46,00 €
2013 Marqués de Cáceres Rioja Crianza Marqués de Cáceres Rioja, Spanien mittelkräftig, dunkle Früchte, würzig	58,00 €
2015 Finca Rableros Tempranillo & Cabernet Sauvignon Bodega Otto Bestué, Somontano, Spanien kräftig, süße Frucht, weiches Tannin	39,00 €
2012 Château Le Boscq Cru Bourgeois Château Le Boscq, Bordeaux, Frankreich elegant, rauchig, kraftvolles Tannin	78,00 €

SO/ BERLIN Das Stue

KALTE & HEISSE GETRÄNKE

KALT

WASSER

Vöslauer still	0,75l / 8,00 €
Vöslauer medium	0,75l / 8,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

Apfelschorle natürtrüb	0,33l / 4,50 €
Rhabarberschorle	0,33l / 4,50 €
Apfelsaft	0,33l / 4,50 €

Coca Cola / Light / Zero	0,2l / 4,50 €
Fanta, Sprite	0,2l / 4,50 €
ACAO Energy	0,25l / 4,50 €
Vitaminwasser	0,2l / 6,50 €

Tonic Water	0,25l / 4,50 €
Soda Water	0,25l / 4,50 €
Bitter Lemon	0,25l / 4,50 €
Spicy Ginger	0,25l / 4,50 €
Ginger Ale	0,25l / 4,50 €

Gurkenlimonade	0,33l / 4,00 €
Lavendellimonade	0,33l / 4,00 €

BIER

Rollberg hell Lager	0,3l / 6,00 €
BRLO Pale Ale	0,3l / 6,00 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l / 6,00 €
BRLO Berliner Weisse	0,3l / 6,00 €
Maisels Weizen	0,5l / 7,00 €
Maisels alkoholfrei	0,3l / 6,00 €

WARM

KAFFEE

Filterkaffee	1l / 9,00 €
Espresso / Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso/ Macchiato	5,00 €
Cappuccino	6,00 €
Latte Macchiato	7,00 €
Cafe Latte	6,00 €
Nespresso-Maschine	Pad / 2,50 €

TEEAUSWAHL

Weisser Tee	Kännchen / 8,00 €
Grüner Tee	Kännchen / 8,00 €
Schwarzer Tee	Kännchen / 8,00 €
Kräutertee	Kännchen / 8,00 €
Früchtete	Kännchen / 8,00 €

Weisser Tee	Tasse / 4,00 €
Grüner Tee	Tasse / 4,00 €
Schwarzer Tee	Tasse / 4,00 €
Kräutertee	Tasse / 4,00 €
Früchtete	Tasse / 4,00 €



SO/ BERLIN DAS STUE KONTAKTDATEN

SEDINA HASANOVIC-NICIC
GROUPS & EVENTS MANAGER

TEL +49 - 30 311 722 0
DIRECT +49 - 30 208 472 54 1
FAX +49 - 30 311 722 90
SEDINA.HASANOVIC-NICIC@SOFITEL.COM

LEONIE SATTLER
JUNIOR GROUPS & EVENTS MANAGER

TEL +49 - 30 311 722 0
DIRECT +49 30 208 472 54 2
FAX +49 - 30 311 722 90
LEONIE.SATTLER@SOFITEL.COM

das-stue.com | sofitel.com