



SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

Die Top-Eventlocation
mitten im szenigen
Berlin-Kreuzberg



Qualität verpflichtet und beginnt für uns damit, die Zufriedenheit aller Gäste in den Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns zu stellen.

Markus Herbicht

Gastgeber, Spitzenkoch und Inhaber des Schmelzwerkes

Frühstück

Eventdinner

Schoko
Workshop

HOCHZEIT

FASHIONSHOW

SEMINAR

Weihnachtsfeier

HISTORISCHES AMBIENTE

Kulinarik

SPITZENKOCH

Galadinner

ABENDVERANSTALTUNG

Markus Herbicht Catering

HOCHWERTIGSTER SERVICE

Geburtstagsfeier

Kick Off Event

Grillbuffet

ROAD SHOW

Produktpräsentation

Familienfeier

Sommerfest

Kochkurs

Tagung

Get together

BBQ

Kunst von Stefan Szczesny

FIRMENEVENT

Familienfeier

FIRMEN

Filmproduktion

FLYING FOOD

VERANSTALTUNG

Businessdinner

Live-Stationen

DINNER

Der Ort

Auf dem Areal der 1894 errichteten Sarotti-Höfe mitten in Kreuzberg wurde einst Berliner Industriegeschichte geschrieben. Hier fertigte die Sarotti AG, hervorgegangen aus der Confiserie des Konditors Hugo Hoffmann in der Mohrenstraße, feine Schokoladen und Süßwaren. Das Herz der Höfe, das Schmelzwerk, beherbergt seit 2013 eine moderne Eventlocation, deren besonderes Flair in Berlin seinesgleichen sucht. In den großzügigen Räumlichkeiten trifft Historie auf Moderne, die industrielle Architektur der Gründerzeit auf die programmatische Malerei des international renommierten Künstlers Stefan Szczesny und hebt so das Einzigartige dieses Ortes hervor.



Gegründet
1868

Der Gastgeber

So formuliert Hausherr Markus Herbicht das Credo des Schmelzwerk-Teams. Eine Leitlinie, die keine Kompromisse duldet und ein Anspruch an sein persönliches Werteverständnis, das die berufliche Karriere des Meisterkochs und vielfach geehrten Spitzen-Gastronomen auf allen Stationen begleitet, ob in der thailändischen Hauptstadt Bangkok, bei Johann Lafer in Guldental, im andalusischen Estepona, in Hongkong, in Mainz und München.

Hier in Berlin machte sich Markus Herbicht mit seiner kreativen *Hauptstadtküche – made in Berlin* einen Namen und erwarb sich den Ruf eines perfekten Gastgebers, der mit seiner Crew jedes Event optimal in Szene setzt.

„*Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht.*“

Markus Herbicht
Gastgeber, Spitzenkoch und
Inhaber des Schmelzwerkes



„Vor Markus Herbichts Paella verneigen sich selbst stolzesten Spanier! Besser kann man deren Nationalgericht nicht zubereiten.“

Alfred Weiss
Hotelier

Die Küche

Spitzenkoch Markus Herbicht und seine Küchenbrigade haben seit Eröffnung des Schmelzwerks mit allen gängigen Catering-Klischees aufgeräumt.

Ihre kulinarische Philosophie: das in Herbichts *Hauptstadtküche – made in Berlin* nur die besten, nachhaltig erzeugten Produkte – wenn möglich in Bio-Qualität – einzusetzen, so viel wie möglich regionale Lebensmittel aus dem eigenen Brandenburg-Netzwerk verarbeiten und alles frisch zuzubereiten. Dieser kulinarischen Herausforderung stellt sich die Schmelzwerk-Mannschaft bei jedem Event neu und unabhängig davon, ob es um ein innovatives Fingerfood, regionales Buffet, Flying Menü oder exklusives Galadinner geht.

Genuss
ist unser
oberstes Gebot



Der Festsaal

13 × 11,98 × 4,20 m

155 m²

Historische Industriearchitektur in Symbiose mit den großformatigen Bildern von Stefan Szczesny. Einerseits die funktionale Räumlichkeit der früheren Schokoladen-Schmelze, andererseits die expressive Sinnlichkeit der Werke des in Saint-Tropez lebenden Künstlers – ein glückliches Zusammentreffen. Viel Tageslicht, hochwertiger Stäbchenparkettboden, großzügige Industrieheizkörper, Design-Kronleuchter. Leistungsfähige Musikanlage, Leinwand, W-Lan. Farbige Raumbeleuchtung möglich. Open End Feiern möglich!

> Bestuhlungsvarianten Festsaal



U-Form
40 Pers.



Gala (rund)
100 Pers.



Gala (Tafel)
150 Pers.



Parlament
70 Pers.



Reihe
150 Pers.



Flying Buffet
199 Pers.



Die Bar

12 × 5,60 × 4,20 m

65 m²

Großzügige Barlounge eignet sich perfekt für den Empfang zum Aperitif und Ausklang mit Cocktails Ihres Events. Ausgestattet mit modernen Loungemobiliar, Bartresen mit Hockern, Garderobenbereich. Für kleine feine Dinner ist eine Bestuhlung an einer Tafel möglich.

> Bestuhlungsvarianten Bar



Gala (Tafel)
26 Pers.



Stehempfang
45 Pers.



Die Terasse

15 × 4 m | 60 m²

Weitläufige Hofterrasse (2. Hof) mit direktem Zugang zum angrenzenden Festsaal. Im Sommer begrünt und mit Terrassenmobiliar ausgestattet. Im Winter mit Stehtischen und rustikaler Glühweinhütte möglich. Zudem können – dem jeweiligen Veranstaltungsmotto entsprechend – auch besondere Eventlandschaften gestaltet werden (Pagodenzelte, Marktstände u.ä.).

> Bestuhlungsvarianten Terasse

T 200 Pers. Buffet / Stehempfang





BBQ

Hochzeitsfeier | 85 Gäste



Live-Stationen & Flying Food

Porcelaingres GmbH | 145 Gäste



Art & Food Dinner

Art-Dinner von Stefan Szczesny & Markus Herbicht | 90 Gäste



Tagung & Empfang

Daimler AG | 130 Gäste

Zufriedene Kunden

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 Intelco 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 Friend KIT
Kofler Energies KPM L'Oréal LayTech 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 Ströer Deutsche Städte Medien GmbH
Szczeny Factory TEMPODROM BERLIN Thai Trade Center Thali TUI VDA
Velomax Veuve Clicquot Wahre Werte wh Münzprüfer Berlin GmbH
W.O.M. WORLD OF MEDICINE GMBH Zächel Zigarrenherzog am Hafen Zentiva

„Das Schmelzwerk ist ein magischer Ort, die Speisen und das Serviceteam eine Offenbarung.“

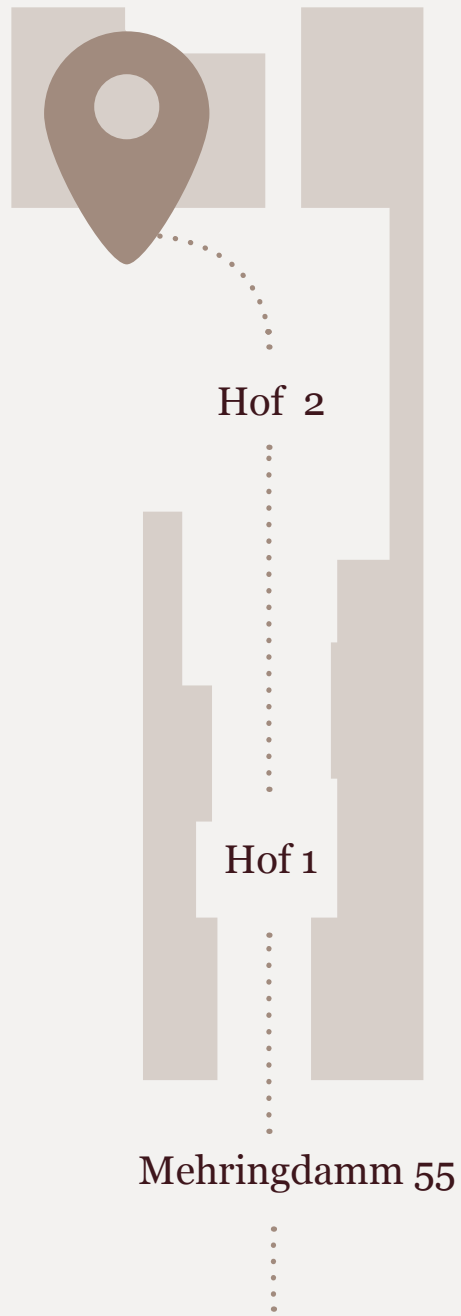
| HW-Ingenieure GmbH

„Ein Platz zum Dahinschmelzen.“

| Allianz SE

„Wir sind glücklich, dass das Schmelzwerk, eine Eventlocation der Extraklasse, seit Jahren fester Bestandteil des Feinschmeckerfestivals eat!Berlin ist. 2018 wurde Markus Herbicht mit dem Schmelzwerk mit unserem Publikumspreis ausgezeichnet.“

| Bernhard Moser
eat!Berlin



SCHMELZWERK

in den Sarotti-Höfen

Mehringdamm 55

10961 Berlin-Kreuzberg

Mobil 0159 04021451

Tel 030 055628808

info@schmelzwerk-berlin.de



A100 Abfahrt Tempelhofer Damm/
Potsdamer Platz in Fahrtrichtung City



Öffentliche Parkplätze/Parkzone
Mehringdamm, Yorckstraße, Gneisenaustraße



3,2 km vom Potsdamer Platz
3,4 km vom Brandenburger Tor
4,9 km vom Hauptbahnhof
3,0 km vom Stadtmitte/Gendarmenmarkt



Station Mehringdamm: U-Bahn U6 U7
Bus 140 | M19 | N42 | N6 | N7
Ringbahn - 2 Stationen mit der Ubahn

Impressum

Angaben gemäß § 5 TMG: Gastronativ GmbH, Inselstraße 8a, 10179 Berlin

www.schmelzwerk-berlin.de