



SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

Sommerfeste
im Schmelzwerk



Die IDEE

Sie sagen uns den Anlass und wir bieten Ihnen das dazugehörige Rundum-Sorglos-Paket, das Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt. Der historische & einmalige Ort, die Küche von Markus Herbicht, das geschulte Serviceteam, die ausgesuchten Weine, das besondere Flair, die spritzigen Cocktails, die persönliche Betreuung, die Möglichkeit Open End zu feiern sowie das familiäre Team bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Ideen.

Der ORT

Auf dem Areal der 1894 errichteten Sarotti-Höfe mitten in Kreuzberg wurde einst Berliner Industriegeschichte geschrieben. Das Herz der Höfe, das Schmelzwerk, beherbergt seit 2013 eine moderne Eventlocation, deren besonderes Flair in Berlin seinesgleichen sucht. Die angrenzende Terrasse ist im großzügigen Hinterhof gelegen und bietet somit eine große Outdoorfläche, die ganzjährig genutzt werden kann. Die außergewöhnlichen Kunstwerke des international renommierten Künstlers Stefan Szczesny runden dieses Bild ab.

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.

Auch Nachhaltigkeit ist bei Markus Herbicht seit langem ein Thema, das wir sehr ernstnehmen. So verzichten wir auf Plastikstrohhalm, lange Lieferwege bei Lieferanten, Einweg-Geschirr und haben Verträge mit Anbietern aus umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen. Des Weiteren beteiligen wir uns an der Food Saving Organisation.

Der GASTGEBER

„Spitzenqualität ist kein Zufall, sondern Pflicht.“

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 Meisterkuchs 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.



Die dunkle Jahreszeit hat endlich ein Ende und die ersten warmen Sonnenstrahlen läuten den Frühling ein. Feiern Sie ausgelassene Sommerfeste an einem der schönsten Orte der Stadt, dem Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen.

Die wunderschön und aufwendig begrünte Hofterrasse mit den hochwertigen Pagodenzelten ist der ideale Ort für Ihr Sommerfest. Nachhaltige positive Erinnerungen für Ihre Gäste und für Sie als Gastgeber - das sind unsere Versprechen. Und als Schlechtwettervariante steht Ihnen natürlich der Festsaal des Schmelzwerks zur Verfügung.

Nachfolgend finden Sie unsere kulinarische Ideen für eine gelungene Veranstaltung. Die Getränke, Speisen, das Mobiliar, Personal und Equipment – Sie sagen uns was Sie brauchen und wir planen *gemäß Ihres Budgets*.

Gerne erstellen wir Ihnen ein *individuelles Angebot* und würden uns über eine konkrete Anfrage sehr freuen.



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

MARKUS HERBICHTS TATARVARIATIONEN

Tatar vom Dry Aged Pommernrind

Schalotten, Cognac, Schnittlauchsenf

Tatar vom Wiesenkalb

Olivenöl, Bergkäse

Tatar vom Quellwassersaibling

Gurke, Dill, Meersalz

Tatar vom Kohlrabi

Minze, Crème fraîche, Kerbel



GETRÄNKE

APERITIF

Berlinsky

Premium-Sekt cuvée extra brut

Pure Summer

Berliner Wermut, Thomas Henry Tonic, Bitterzitronen, Basilikum

Hausgemachte Zitronenlimonade mit Ingwer

Limette, Minze, Naturzucker

ZUM SOMMERFEST

Weißwein

2022er Grauburgunder "Eins zu Eins",
Weingut Diehl, Pfalz

Roséwein

2022er Windrosé
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Rothaus Tannenzäpfle, Becks Blue
Erdinger Weißbier & alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser still & spritzig

Cola | Fanta | Cola Light

Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine
Verschiedene Teesorten



BBQ-BUFFET

Eingelegtes heimisches Gemüse

Fenchel, rote und gelbe Paprika, Aubergine, Feldkarotte, Champignons

Junger Blattspinat

Geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Himbeerdressing

Luftgetrockneter Serranoschinken von der Volano-Aufschnittmaschine

Honigmelone

Salat von Gartengurken

Demetersahne, Dill, Melfort-Essig

Karotten-Orangensalat

Zitrone, Olivenöl, Akazienhonig

Biolinda-Pellkartoffelsalat

Melfort-Essig, Senf, Schnittlauch

VOM GRILL

Marinierte Kikok-Maispoularde von Heinrich Borgmeier

Grenaille-Rosmarinkartoffeln, Kräuterseitlinge, Piri Piri-Salsa

Saté vom Dry Aged Pommernrind

Peperoni-Ingwersalsa

Involtini von gegrillten Zucchini

Brandenburger Schafskäse, Inca-Tomaten, Mönchbasilikum

Mittelmeerdorade

Gelbe Tomaten-Basilikumsalsa

Sous-Vide gegarter Blumenkohl

Kapern, Knusperbrösel, Zitronen-Vinaigrette

Natursauerteigbrot

Von der Kreuzberger Hausbäckerei, natives Meersalz aus Portugal, Olivenöl aus Kreta

OPTIONALE SPECIALS

Markus Herbichts Gambas Pil Pil
Peperoni, Sherry, Rosenpaprika, Blattpetersilie, Knoblauch

Wild-Merguez aus Dannenwalde
Harisa, Estragonsenf

NACHSPEISEN

Erdbeertiramisù

Mascarpone, Vanillelikör, Butterbisquit

Geflämmte Crème Brûlée

Tahiti-Vanille, marinierte Himbeeren

Délice von der Plantagenschokolade

OPEN BAR

Unser prämiertes Barkeeper empfängt sie gerne in unserer Barlounge. Freuen Sie sich auf Kreationen, wie z.B...:

COCKTAILS

Moscow Mule

Absolut Vodka, frische Limette, Salatgurke, Ginger Beer, Orangenzeste

Aperol Spritz

Rieslingsekt, Aperol, Sodawasser, Orangenscheibe

Mojito

Limette, Minze, Rohrzucker, Rum, Soda

Espresso Martini

Kahlúa, Wodka, Kaffeeknusper

LONGDRINKS

Gin & Tonic

Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic, Grapefruitzeste

Cuba Libre

Havana Rum. Coca Cola, Zitrone



HIGHLIGHTS

Bogenschießen mit Annette Thun



Kickern „wie früher“



Preise auf Anfrage

UNSER SOMMER-PACKAGE

Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Sommerabend im wunderschönen Schmelzwerk – unsere All-Inclusive-Sommerpauschalen beginnen bei 98€ p.P. (zzgl. MwSt.)!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!





Florian Mantel
Küchenchef

Liv Johannsohn
Event & Sales Manager

Gerli Kinz
Senior Event & Sales Manager

Markus Herbicht

Jean L'Hermite
Operative Leitung

Andrea Schlager
Buchhaltung



Markus Herbicht Catering

Inselstr. 8a, 10179 Berlin

- Mobil** +49 (0) 159 04021451
- Telefon** +49 (0) 30 055628808
- E-Mail** office@markusherbicht.de
- Web** www.markusherbicht.de

Schmelzwerk

Email info@schmelzwerk-berlin.de

*Unsere
Kreativschmiede
& Büro*



AGBs, Kurzform

Für unsere Vorleistungen erlauben wir uns , Ihnen bei Auftragsbestätigung eine Anzahlung von 50 % der Gesamtkosten in Rechnung zu stellen.

*Die Endgültige Endabrechnung ,nach Verbrauch und Servicestunden ,erfolgt 5 Tage nach der Veranstaltung .

Um die hohe Qualität für Ihre Feier sicher zustellen, bitten wir Sie, uns Ihre Auftragsänderungen und die endgültige Gästeanzahl spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sollte die Veranstaltung aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen kurzfristig ausfallen oder abgesagt werden, müssen wir Ihnen den bis dahin entstandenen Aufwand berechnen.

- ab 15 Tage vor Beginn der Veranstaltung 100 % des vereinbarten Entgelts.
- ab 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75 % des vereinbarten Entgelts.
- ab 60 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % des vereinbarten Entgelts.

*Je nach Angebot und Bedarf

Der Veranstalter hat den Abschluss einer geeigneten Versicherung schriftlich nachzuweisen.