



HOTEL PALACE BERLIN

BANKETT
MAPPE



INHALTE

Willkommen im Hotel Palace Berlin	3
Palace Faces	4
Tagungspauschale	5

KULINARIK

Küchenleitbild	6
Frühstück	7–9
Lunchboxen	10
Fingerfood	11–13
Kaffeepause	14–15
Buffets	16–20
Menüs	21–26

SERVICE

Technik	27
Floristik	28

RÄUMLICHKEITEN

1. Etage	30
2. Etage	31
4. Etage	32
beef45 & House of Gin	33

WILLKOMMEN IM HOTEL PALACE BERLIN

IHRE VERANSTALTUNG IN BERLIN

Berlin zählt als Bundeshauptstadt und pulsierende Metropole zu den gefragtesten Standorten für Tagungen und Veranstaltungen. Nationale wie internationale Unternehmen, vom innovativen Startup bis hin zum etablierten Großkonzern, schätzen die Vielfalt und Dynamik der Stadt als inspirierenden Rahmen für erfolgreiche Meetings und Konferenzen.

Auf einer Gesamtfläche von 2.600 Quadratmetern erwarten Sie 18 moderne Bankett- und Konferenzräume, ausgestattet mit neuester Veranstaltungstechnik und ausgelegt für Events mit bis zu 900 Personen.

16 der Räume verfügen über Tageslicht und schaffen eine angenehme, produktive Atmosphäre, während einer der Säle mit einer beeindruckenden Deckenhöhe von fünf Metern zusätzliche Gestaltungsmöglichkeiten eröffnet. Dank unterschiedlicher Raumkonzepte und Kapazitäten bieten unsere Veranstaltungsräume für jeden Anlass den passenden Rahmen. Ob konzentrierte Meetings in stilvoll gestalteten Konferenzräumen, exklusive Dinner in unseren eleganten Salons oder große Empfänge im repräsentativen Ballsaal – hier finden Sie ideale Voraussetzungen für Veranstaltungen auf höchstem Niveau.



PALACE FACES



MARCUS HUESMANN

DIRECTOR OF STRATEGY & PERFORMANCE MICE

„Gemeinsam mit meinem Team planen und organisieren wir Meeting- und Veranstaltungskonzepte, die individuell auf Ihre Ziele, Marke und Teilnehmer zugeschnitten sind. So erleben Sie Events, die nicht nur reibungslos funktionieren, sondern nachhaltig beeindruckend wirken – während Sie sich ganz auf Ihre Gäste und Inhalte konzentrieren. Für eine persönliche Beratung stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.“

T. +49 (0) 30 2502 1175

E. m.huesmann@palace.de



ADAMANTIA ATHANASIADOU

BANKETT MANAGERIN

Seit über 25 Jahren prägt Frau Athanasiadou mit Leidenschaft und Fachwissen unser Bankettgeschäft und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung bis ins kleinste Detail perfekt umgesetzt wird. Dabei stehen für unsere Gäste höchste Servicequalität, persönliche Betreuung und eine unverwechselbare Handschrift für jeden Anlass im Mittelpunkt.



TAGUNGSPAUSCHALE

ab 99,00 EUR pro Person
(buchbar ab 10 Personen)

- Raummiete für den Haupttagungsraum (Gruppenarbeitsräume werden separat berechnet)
- Schreibunterlage, Block und Stift für jeden Teilnehmer
- Standardtechnik für den Haupttagungsraum (Beamer, Leinwand, Flipchart)
- WLAN
- Begrüßungskaffee mit Kaffee und Tee
- Unlimitiertes Mineralwasser im Haupttagungsraum
- Zwei Kaffeepausen mit unlimitedem Kaffee und Tee, Softgetränken sowie zwei Snacks pro Person und Pause, und Obstkorb
- Mittagsbuffet oder 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs inklusive unlimitedem Mineralwasser und einem Heißgetränk
- Kaffeespezialitätenmaschine ganztags

KULINARIK



„Für uns steht der Geschmack stets im Mittelpunkt. Wir entwickeln für Sie kulinarische Konzepte, die höchste Ansprüche erfüllen und den Charakter Ihrer Veranstaltung unterstreichen – überzeugend, professionell und verlässlich.“

ROBERT TANK, EXECUTIVE CHEF

UNSER KÜCHENLEITBILD

Wie unser gesamtes Haus steht auch unsere Küche für die ausgewogene Verbindung von Tradition und Moderne. Wir verstehen uns als Gastgeber mit einem klaren Anspruch: Jeden einzelnen Gast in den Mittelpunkt zu stellen. Unser Ziel ist es, Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern sie auf jeder Ebene zu übertreffen. So setzen wir Maßstäbe für individuelle Feiern und Veranstaltungen jeder Größenordnung.

Unsere Leidenschaft für die Spitzengastronomie, eine verlässliche Planung sowie das eingespielte Zusammenspiel von Küche und Service ermöglichen es uns, auch anspruchsvolle Veranstaltungen mit bis zu 1.000 Personen professionell umzusetzen, ohne die Individualität des jeweiligen Anlasses aus dem Blick zu verlieren.

Unsere klassisch geprägte Küche interpretieren wir modern, saisonal und regional. Im Mittelpunkt stehen dabei stets Geschmack und Qualität – präzise umgesetzt, fein komponiert und stilvoll präsentiert. In enger Zusammenarbeit mit ausgewählten regionalen Partnern entsteht ein kulinarisches Angebot, das wir gezielt durch internationale Premiumprodukte ergänzen und harmonisch abrunden.

Besonderen ernährungsspezifischen Anforderungen begegnen wir mit derselben Sorgfalt und Flexibilität, die unser gesamtes Handeln prägt. Ob vegetarisch, vegan, glutenfrei, koscher oder individuelle Vorlieben: Dank unserer Erfahrung passen wir unsere Menüs präzise an unterschiedliche Bedürfnisse und kulturelle Anforderungen an und gewährleisten somit einen konstant hohen Anspruch.

Konsequente Qualität, exzellenter Service und ein authentisches gastronomisches Erlebnis schaffen für unsere Gäste einzigartige Events und Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben. Auf diese Weise führen wir die gewachsene Gastkultur unseres Hauses zeitgemäß fort und verleihen ihr eine klare, unverwechselbare Handschrift.



FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFET IM THE FOOD COURT

Starten Sie genussvoll in den Tag – mit einem Frühstück in unserem stilvoll gestalteten Restaurant „The Food Court“. Ob ein hochwertiger Snack vor dem Meeting am Morgen oder ein ausgedehntes Frühstück: Hier trifft kulinarische Vielfalt auf exzellenten Service und ein lichtdurchflutetes Ambiente mit Blick auf den Berliner Zoo.

Unser Frühstücksbuffet beinhaltet ...

- Brot- und Brötchenauswahl
- Kuchenauswahl, Croissants, Plunder
- Konfitüren und Honig
- Auswahl an frischem, eingelegtem und geschnittenem Obst
- Cerealien und Trockenfrüchte
- Quark- und Joghurtauswahl
- Räucher- und Graved Lachs
- Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten
- Frisch zubereitete Eierspeisen
- Gebratener Speck, Fläminger Grillwürstchen
- Kaffee und Tee, Wasser und Säfte

42,00 EUR pro Person

FRÜHSTÜCK IM TAGUNGSRaum

Ob herzhaft oder süß, leicht oder kräftig: Unsere Frühstücksangebote bieten die passende Auswahl für jeden Geschmack und jede Tagungsform. Frisch zubereitet und individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmt, schafft unser Frühstück den idealen Rahmen für einen erfolgreichen Meeting-Tag.

„DAS SÜßE“ PACKAGE

- Pancakes, Ahornsirup, Beeren
- Marmelade, Nutella, Honig, Butter
- Joghurt- und Quarkauswahl
- Müsli und Cornflakes
- Obstplatten
- Brot- und Brötchenauswahl
- Croissants, Plunder, Süßes

22,00 EUR pro Person

„DAS KRÄFTIGE“ PACKAGE

- Eierspeisen, gekochtes Ei, Rührei
- Bacon, Baked Beans, Würstchen (Schwein oder Geflügel)
- Schinken-, Wurst- und Käseauswahl
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich
- Brot- und Brötchenauswahl
- Butter

29,00 EUR pro Person



Servierbeispiel

HERZHAFTES INDIVIDUELL (ab 10 Stück)

- Double-Cheese-Bagel | Gurkenrelish
- Sesam-Panini | Geflügelsalami | Zwiebelrelish
- Bagel | geräucherte Putenbrust | Frischkäse | Spinat | Tomatenchutney
- Grüne Focaccia | Rucola | Grillgemüse | Hummus
- Oliven-Flaguette | Serranoschinken | Rucola | Tomatenrelish
- Rustikale Flaguette | Kochschinken | Zwiebelmarmelade | Gewürzgurke
- Grüner Wrap | Quinoasalat | Rucola
- Tramezzino | Frischkäsecremes | Gartenkresse
- Geklappte Stulle | Tomate | Mozzarella
- Geklappte Stulle | Salami | Rucola | Gurke
- Green Bowl | Hummus | Kichererbsen | Guacamole | Granola

10,00 EUR pro Teil

SÜßES INDIVIDUELL (ab 10 Stück)

- Quark | marinierte Früchte | Nussgranola
- Overnight Oats | Früchte | Granola
- Mini-Brioche | Nougatcreme
- Mini-Waffeln | Erdbeercreme
- Bridor Apfeltaschen (2 Stück)
- Bridor gefüllte Croissants (3 Stück)
- Bridor kleine Plunder (3 Stück)
- Lenôtre Schokoladenbrötchen (3 Stück)

10,00 EUR pro Teil





Servierbeispiel

LUNCHBOXEN

EINFACH MITNEHMEN

Ob ein leichter Snack für zwischendurch oder eine ausgewogene Mahlzeit für die Mittagspause: Unsere sorgfältig zusammengestellten Lunchboxen vereinen Frische, Qualität und geschmackliche Vielfalt. Freuen Sie sich auf eine ansprechende Präsentation, hochwertige Zutaten und einen Service, der sich ganz nach Ihren Bedürfnissen richtet.

LUNCHBOX CLASSIC

- Brioche-Laugen-Sandwich | Pommery-Senf | Kochschinken
Tomate | Gurkenrelish
- Oliven-Flaguette-Sandwich | Käse | Gurkenrelish
- Stilles Mineralwasser
- 2 Stück Obst
- Müsliriegel

20,00 EUR pro Box

LUNCHBOX GREEN

- Sesam-Panini | Hummus | Rucola | Grillgemüse | Oliven
- Rustikale Flaguette | Currycreme | mariniertes Gemüse
Spinatsalat
- Stilles Mineralwasser
- 2 Stück Obst

20,00 EUR pro Box

FINGERFOOD



FINGERFOOD-BUFFET „ZOO“

HERZHAFTES

- Greens (vegan) | kalte grüne Erbsencreme | Erbsen | sautierte Zuckerschoten | Spinatsalat
- Sommerrolle (vegan) | Zuckerschoten | Feldsalat | Erbsensprossen | Zucchini
- Bowl (vegan) | Sesamreisball | Guacamole | Avocado | Bohnenkerne | Ofentomate
- Baby-Leaf-Salat | Sesamdressing | Radieschen | Kresse
- Ziegenkäse | geblähte Ziegenkäsecreme | Blaubeer-Essig-Marmelade | geröstete Pinienkerne | Spinatkresse
- Huhn | Curryhuhn | marinierte Linsen | Kürbis-Currycreme | Kichererbsen | Limettenschmand | Erbsenkresse
- Flammkuchen | Speck | Schmand | Zwiebeln | Schnittlauch
- Pork-Sandwich | Brioche | geschmorter Schweinebauch | geschmorte Zwiebeln | Chili | Frischkäsecreme
- Lachs | teriyaki-marinierter Ofenlachs | Edamame | Karotten-Ingwer-Püree | Ingwergel | Wasabi-Radieschen
- Boulette | Berliner Kalbsboulette | Kartoffelsalat | Kartoffelespuma | Röstzwiebeln | Senf
- Spätzle | Käsespätzle | geschmorte Zwiebeln | Röstzwiebeln | Schmand
- Thai (vegan) | grünes Kokos-Curry | Reis | grüner Spargel | Tomate | Karotte | Zuckerschoten | Tofu
- Curry | Berliner Currywurst | Currysauce | geröstetes Brioche

SÜßES

- Kaffee | Espresso-Schokoladen-Shot | Zimt-Mascarpone-Schaum
- Limette | Limetten-Vanille-Marshmallow
- Guinness & Schokolade | Guinness-Weiße-Schokoladen-Tartelette
- Erdnuss | Erdnuss-Krokant-Bar

75,00 EUR pro Person | 7 Teile



Servierbeispiel

FINGERFOOD-BUFFET „BEEF45“

HERZHAFTES

- Tatar | Rindertatar | getrocknete Silberzwiebeln | Dijon-Senfcreme | Pumpernickelbruch
- Flank | gebeiztes Flanksteak | Perlgraupensalat | Zitrusgel | roter Mangold | Petersiliencreme
- Caesar (vegan) | gegrillter Römersalat | Caesar-Dressing | Ofentomate | getrocknete Kapern | „No-Cheese“-Espuma
- St. Jacob | Jakobsmuschel-Ceviche | Koriander | Papaya | Frühlingslauch | Chili | Erdnüsse
- Sommer (vegan) | Sommerrolle | Sprossen | Möhre | Sesam | Wasabi | Zuckerschoten | Glasnudeln | Sojajoghurt
- Garnele | gebackene Garnele | Wakame-Algen | Sojasauce | Wurzelgemüse | Sesam
- Basilikum (vegan) | Basilikum-Tomaten-Shot | weißes Tomatenespuma
- Rib Eye | Rib Eye Steak | gebackener Süßkartoffelsalat | Petersiliengel | Ofentomaten | Shiitakepilze
- Saté | Beef-Saté | Korean BBQ | Auberginenkaviar | gegrillte Zucchini | Ofenpaprika
- Risotto (vegan) | Kürbisrisotto | gepickelter Kürbis | Ofenkürbis | Kürbiskernölpulver
- Kichererbse (vegan) | gebackener Kichererbsenkräpfen | Tomatensugo | Tofu-Espuma | Basilikumkresse
- Fisch | Fish & Chips | Remouladensauce

SÜßES

- Pistazie-Rose | Rosenwasser-Weiße-Schokoladen-Creme | Pistazienkrokant | Himbeere
- Avocado-Schokolade (vegan) | Schoko-Brownie | Avocado-Schokoladen-Fudge-Frosting
- Nougat-Apfel | Haselnuss-Apfel-Tarte | Nougatmousse
- Kürbiskern-Passionsfrucht | Passionsfrucht-Panna Cotta | Kürbiskerncreme | Karamellisierte Kürbiskerne | Passionsfruchtgel
- Blaubeer-Tiramisu | Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Blaubeerragout | Lavendel-Espuma

125,00 EUR pro Person | 10 Teile



Servierbeispiel



Servierbeispiel

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

HERZHAFTES

- Eisbein | gebackenes Eisbein | grüne Erbsen-Minz-Creme | Sauerkrautgel
Speckcroutons
- Curry45 | Currywurst | Curry Sauce | Laugen-Chip
- Lachs | BBQ-Honig-Lachs Bite | Tomaten-Koriander-Chutney | Ofentomate | Ketakaviar
- Gurke (vegan) | Gurken-Wasabi-Shot | Soja-Joghurt-Espuma | Rote Bete-Sprossen
- Kürbis (vegan) | gebackener Ofenkürbis | gepickelter Kürbissalat | Kürbiskernölespuma
- Garnele | marinerte Limetten-Garnelen | Mango-Chili Chutney | Guacamole
Olivenbrotchip
- Rind | Rindertatar | Wasabi-Gewürzgurke | Soja-Wachtelei | Teriyaki-Crème fraîche
- Kichererbse (vegan) | Kichererbsen-Krapfen | Oriental Style Ofengemüse
Linsen-Curry-Creme
- Kabeljau im Knusper-Quinoa Mantel gebacken | Lila Karottenpüree
Karottenreduktion
- Thunfisch | marinierter Thunfisch | Sushi Reis | Algensalat | Edamame
gerösteter Sesam
- Flanke | Smokey Harissa-Flankesteak | Gewürzrettich-Salat | White BBQ Sauce
- Ziegenkäse | gratinierter Ziegenkäse | Safran-Honig-Creme | Rauchmandeln
blaues Traubengel
- Kartoffel | Mashed Kartoffelrösti | Parmesan | Lachstatar | Kräutercreme
gepickelte Radieschen
- Avocado (vegan) | rauchiger Avocado-Tomatensalat | gegrillte rote Zwiebeln
Olivenerde | Brotchip

SÜßES

- Mandel-Kirsch-Tartelette | Orangenblüten-Baiser
- Schokolade (Vegan) | Rumkugel
- Karamell-Banane | Bananenküchlein | Karamellcreme
- Crème brûlée von der Tonkabohne

10,00 EUR pro Person | 1 Teil

KAFFEEPAUSEN

KAFFEEPAUSEN INDIVIDUELL

Genießen Sie während Ihrer Kaffeepause die herzhaften und süßen Snacks unseres Küchenchefs. Von ofenfrischen Backwaren und Sandwichvariationen bis hin zu Dips mit Brot und Laugengebäck bietet unsere Auswahl vielfältige Möglichkeiten für neue Energie und genussvolle Momente zwischendurch.

BAKE UP

- Käsebrezeln
- Mini Quiche (4Stück)
- Mini Croissants
- Schinken-Käse-Croissants
- Bridor Apfeltaschen
- Lenôtre Mini Schokobrötchen
- Mini Apfelschnecken
- Bridor Fruchtplunder
- Mini Pecantaschen
- Mini Schnecken, gepudert

DIP STATION

- Dips | Kräuterrahm | Tomatenchutney | Zweierlei Hummus | Guacamole
- Sauerteigbrot
- Laugenbrezel
- Dipping Balls
- Laugen Dipping Balls

6,50 EUR pro Teil | ab 10 Teilen



SANDWICHES

- Stulle geklappt | gegrillte Tomate-Mozzarella oder Salami-Rucola-Gurke oder Putenbrust-Tomate-Blattsalat
- Belegtes Focaccia | Ofengemüse | Serranoschinken | Rucola
- Flagouline | Kochschinken | Spinatsalat
- Sesam Panini | Putensalami | Cornichons
- Laugenbagel | Edamer | Gurke



Servierbeispiel

SANDWICHES VEGETARISCH

- Schwarzbrot | Edamer | Radieschen
- Salatwraps gerollte | Käse-Dip
- Brioche | Frischkäse | Spinat | Radieschen
- Schicht Tramezino mit Frischkäsecremes und Gartenkresse
- Demi-Flagouline gelaugt | Frischkäse | Spinat | Tomaten-Chutney

VEGANES

- Gemüseshot | Espuma
- Gemüsestickplatte | Dips
- Mini Bowl | Hummus | Tomate | Kichererbse oder Guacamole | Tomate | Nussgranola
- Gemüse-Wraps

SÜßES

- Blechkuchen, verschiedene
- Blechkuchen (vegan)
- Muffins mit Topping
- Waffeln | Jogurt | Früchte
- Mini Cookie Sandwich | Cremefüllung und Topping
- Türkisch Baklava | Schokolade | Pistazie
- Mini Berliner Pfannkuchen
- Mini Schoko-Croissant (vegan)

DIP STATION SÜß

- Dips | Erdbeer-Koriander-Creme | Honig-Sesam | Nougatcreme-Anis
Erdnussbutter
- Mini Brioche
- Dipping Balls
- Waffeln

6,50 EUR pro Teil | ab 10 Teilen

BUFFETS

LUNCHBUFFETS

Wählen Sie aus unseren Buffet-Arrangements oder gestalten Sie Ihr individuelles Menü aus einer fein abgestimmten Auswahl einzelner Speisen. Von raffinierten Vorspeisen über kreative vegetarische und vegane Gerichte bis hin zu klassischen Fleisch- und Fischgerichten sowie eleganten Desserts erwartet Sie eine abwechslungsreiche Küche auf Spitzenniveau.



„ZOO“ BUFFET

HERZHAFTES

- Bohne | weiße Bohnencreme | Panchetta | Paprikatapenade
- Paprika | Ofenpaprikasud | marinierte Schweinshaxe | getrocknete Tomen Oliventapenade
- Tomate (vegan) | weiße Tomatenpanacotta | Tomaten-Korianderragout
- Melone (vegan) | gegrillte Melone | Räucheröl | Dicke grüne Bohnen Nuss Crumble
- Anti Pasti (vegan) | Paprika | Zucchini | Champignon | Mammut-Oliven Peperoni
- Tomate | Ofen-Kirschtomaten | Basilikumöl | Mozzarella | Oliven Crumble
- Pasta | Nudelsalat mediterran | Tomatenpesto | Zucchini
- Aubergine | gegrillte Aubergine | Pesto Rosso | Basilikum
- Bohne | weiße Bohnen | Kabanossi | Mais | Tomate
- Rucola | Spinatsalat | Mini Mangold | Pfirsiche | Croutons | Balsamicodressing Karamalisierte Haselnüsse | Feigen
- Blattsalate | Hausdressing | Balsamicodressing
- Butter & Brot
- Parmesan | Parmesancreme | Oregano | Brotcroutons
- Kalb | Italienischer Kalbsbraten | Balsamicojus | Perlzwiebeln | Weiße Bohnen Ofentomaten | Basilikumkresse
- Ofen-Rosmarin-Kartoffeln | Grillgemüse
- Goldbrassen | Dorad Royal | weißer Tomatenschaum | Oliven Getrocknete Tomaten | Estragon
- Risotto | Parmesan | gegrillte Blumenkohl & Brokkoli | Kirschtomaten
- Pasta | Muschelnudeln | geschmolzene Tomaten | Spinatsalat | Pecorino Spinatpesto

DESSERTS

- Orange-Mandel-Mousse | Mandelbiskuit | Mandelkrokant
- Red Velvet | Weiße Schokolade | Erdbeere
- Espresso | Kaffee-Mascarpone-Creme | Löffelbiskuit | Espressoegel
- Schokolade Limette Tonka (vegan) | Limetten-Financier | Zartbitter-Ganache Tonka-Espuma

85,00 EUR pro Person | ab 30 Personen

„EUROPA“ BUFFET

HERZHAFTES

- Lachs | gebeizter Lachs | Linsen | Apfel | Petersilie | Crème fraîche-Gel
- Erbse | gelbes Erbsenpüree | Petersiliensud | gegrilltes Eisbein
- Gurke | Senfgurken-Chutney | Pumpernickel-Crumble | Sauercreme Majoranpulver
- Pickles | Gepickelte Radieschen | Gurken | Blumenkohl | Trauben
- Quiche | Dreierlei Zwiebelquiche | Schmandcreme
- Kartoffel | rote Zwiebel | Essig
- Salat vom Blumenkohl | Weizen | Trauben | Curry
- Rote Bete | Rote-Bete-Würfel | Meerrettich | Honig
- Karotte | Apfel | Zitrone
- Spitzkohl | Zwiebel | Gurke | Karotte | Ananas | Peperoni
- Angemachter Feldsalat | Kartoffeldressing | Apfelwürfel Haferflocken-Ahorncrumble
- Blattsalate mit rotem Mangold | Hausdressing | Balsamicodressing
- Butter & Brot
- Maiscremesuppe | Rosinen | Rauchöl | Frühlingslauch | Petersilie
- Gegrillte Beelitzer Poulardenbrust | Karotten-Honigsud Karamalisierte Mandeln | Frühlingslauch
- Kartoffelgratin | Honigmöhren | bunte Ofenbete
- Schweinerücken vom Fläminger Schwein | Jus | sautierter Spitzkohl Petersilie | Radieschen
- Schupfnudeln | grüne Bohnen | Champignons | rote Bete | Semmelbrösel
- Gebratener Zander in weißem Zwiebelrahm | gegrillte rote Zwiebeln Pastinakengemüse | Karotten
- Erbsen-Perlgrapenragout | Erbsen | Ofenkarotten | Estragon

DESSERTS

- Blaubeer-Walnuss (vegan) | Blaubeer-Walnuss-Financier | Blaubeergel
- Matcha | Erdbeertarte | Matchacreme
- Bananenkuchen | Espresso-creme | Espresso-Karamell
- Schokoladenbiskuit | Duo-Schokoladenmousse | Ganache

115,00 EUR pro Person | ab 30 Personen

„PALACE“ BUFFET

HERZHAFTES

- Hummer | Hummer-Crème brûlée | gegrillter Fenchel | Orangengel
- Hummus (vegan) | gegrillte Aubergine | geräuchertes Paprikaöl
- Erbsenmousse | roher Schinken | Erbsenkresse | Mandelcreme
- Mariniertes Kalb | Ofenpaprika | Lavendel-Kartoffelcreme
- Loup | Gegrillter, gepickelter Loup de Mer | Tomatencreme | Basilikum
- Gemüse | grüne Bohnen | Erbsen | Tomate | Möhre | Artischocke | Sellerie
- Kichererbsen | Tomatensud | Zwiebel | Zimt
- Quinoa | Erbsen | Karotten | Lauch | Paprika | Chili
- Gegrillter Römersalat | Crème-fraîche-Vinaigrette | geriebener Comté
- Gegrillte Pimientos | Croutons | Ofentomaten
- Butter & Brot
- Crème de petits pois | grüne Erbsencreme | Ziegenkäse | Croutons
- Geröstete Pinienkerne | Karotten-Butterreduktion
- Rind | Bœuf bourguignon | Speck | gebratene Champignons | Schalotten
- Grüne Bohnen | Karotten | Jus
- Kartoffel-Trüffelsoufflé
- Bouillabaisse | Miesmuscheln | Dorade | Loup de Mer | Seeteufel | Safransud
- Wurzelgemüse | Bohnenkerne
- Sauce Rouille | provenzalische Ofenkartoffeln | geröstetes Weißbrot | Gruyère
- French Onion Pasta (vegan) | Orecchiette | dreierlei geschmorte Zwiebeln
- Gebratene Champignons | Schnittlauchöl | Parmesan
- Wild | Hirschkalbsrücken | Selleriepüree | gegrillter Spargel | Karotten
- Schupfen | Jus

DESSERTS

- Nougat-Haselnuss-Cheesecake | kandierte Haselnuss | Erdbeere
- Schokolade Orange (vegan) | Schokoladen-Brownie | Orangengel
- Vanille-Espuma
- Irish Cream | Baileys-Mousse | Schokobiskuit | weiße Schokolade
- Espressoschaum
- Pistazie Rose | Rosenwasser-Weiße-Schokoladen-Creme | Pistazienkrokant
- Himbeere

145,00 EUR pro Person | ab 30 Personen

„SUMMER SPECIAL“ BBQ-BUFFET

HERZHAFTES

- Ceasar Salad | Romana | Ceasar Dressing | Parmesan | Ofentomaten
- Marinierte Hähnchenbrust und Garnelen vom Grill
- Melonensalat | Cantaloupe | Pinienkerne | Frühlingsslauch
- Coleslaw | Weißkohl | Karotte | Kräutercreme
- Reuben | short grilled Reuben Sandwich
- Ofentomatensalat | rote Zwiebel | Schnittlauch
- Süßkartoffelsalat | grüne Paprika
- Brot | Baguette | Körnerbaguette | Kräuterbaguette | Laugenkonfekt | Pita
- Dips | Kräuter-Zitronen-Schmand | BBQ-Sauce | Schalotten-Crème-fraîche
- Honig-Aioli | Knoblauchbutter | Kräuterbutter | Guacamole | Hummus
- Brioche Burger | Black Angus Patty | Cheddar | Spinatsalat | White BBQ Sauce
- BBQ Pulled Pork | Kräutersaitling | geschwärzte Zwiebeln
- Smokey Tomato-Chutney
- Spare Ribs, sous vide | gegrillt | BBQ Sauce Southern Style
- Roastbeef | Mariniertes Steak vom US-Beef | Chimichurri Dip
- Lachsfilet | Smokey Honey BBQ Lachsfilet
- Black Chicken | Chicken Drums | Rohrzucker | Senf | Tomate
- Geräucherte Paprika | Worcestersauce
- Gegrillte, gefüllte Avocado (vegan) | Paprika | Tomate | No-Cheese | Kräuter
- Riesen Champignons | gegrillt und gefüllt mit grünem Spargel-Grapefruit-Spinat-Salat
- Gegrillte Süßkartoffel mit Sauercreme
- Avocado-Tomaten-Salat in der Schale, gegrillt

DESSERTS

- Gegrillter Ananas-Pfirsich-Spieß
- Pavlova | Crispy Baiser | Vanilleschaum | eingelegte Beeren
- Erdbeer-Joghurt-Mousse | Erdbeergel | Melonen-Minze-Salat
- S'mores | Schokolade | Marshmallow | Keks | Schokoladen-Trüffel-Creme

99,00 EUR pro Person | ab 30 Personen
(buchbar von Mai bis September)



Servierbeispiel

LUNCHBUFFET BEISPIEL INNERHALB EINER TAGUNGSPAUSCHALE

HERZHAFTES

- Kartoffel | rote Zwiebel | Essig
- Salat mit Fetakäse | Paprika | Gurke | Kirschtomaten
- Gurkensalat mit Schmand | Peperoni
- Fusilli | Thunfisch | Champignon | Zwiebel | Rucola
- Glasnudelsalat | Sprossen | Rosinen | Frühlingslauch | Koriander
- Marinierte Karotte | Spinat | Dattel-Senf-Vinaigrette
- Geschmorter Porree | Tomatensauce | Knoblauch
- Kichererbsen | Tomate | Zwiebel | orientalische Gewürze
- Angemachter Römersalat mit Joghurt-Himbeer-Dressing
- Gepickelte Radieschen | Gurken
- Haferflocke-Ahorn-Crumble
- Blattsalate mit rotem Mangold | Hausdressing | Balsamicodressing
- Butter & Brot
- Geschmorte Rinderbrust | lauwarmen Wurzelgemüse-Rettichsalat
- Teriyaki-Schmortjus
- Wasabi-Limetten-Kartoffelstampf
- Pochiertes Seelachsfilet | sautierte Dicke Bohnen | Rote-Bete-Pernod-Sud
- Nuss-Crumble
- Kräuter-Pilaw
- Kichererbsen-Krapfen (vegan) | orientalisch gewürztes Ofengemüse | Hummus
- Marktgemüse | Allerlei aus dem Gemüsegarten

DESSERTS

- Haselnuss-Crème brûlée
- Matcha-Limetten-Küchlein (vegan) | Limettenglasur
- Red Velvet | Weiße Schokolade | Himbeere
- Schokoladen-Brownie

SANDWICH LUNCH BUFFET

SANDWICHES

- Hähnchenbrust Sandwich | Flaguine rustikal | geräucherte Hähnchenbrust
Tomatenchutney | Rucola
- Geräuchertes Lachsbrot | Stulle | geräucherter Lachs | Gurkenrelish
Spinatsalat
- Pulled Turkey Sandwich | Sesam-Panini-Brot | sanft gegartes Pulled Turkey
BBQ-Sauce | Coleslaw
- Beef 45 Sandwich | Knusprig gegrilltes Oliven-Flaguine | rosa Beef | Rucola
Zwiebelmarmelade | Tomaten

WRAPS

- Gemüse Wraps (vegan) | Weizentortilla | Ofengemüse | Süßkartoffelcreme
No-Cheese | Rucola

BEILAGEN

- Coleslaw | Weißkrautsalat | Karotten
- Couscous-Salat | mariniertes Huhn | Kichererbsen | Paprika | Tomate
Gewürze | Petersilie
- Mediterraner Kartoffelsalat | Paprika | Tomate | Chorizo
- Reissalat | Safran | grüne Paprika | Kirschtomaten | Frühlingslauch
- Geräucherte Pute
- Tomate | Tomate-Mozzarella | Pesto
- Caesar Station | Römersalatherzen | Kirschtomaten | Sardellen
Brotcroutons | geriebener Parmesankäse | Caesar-Dressing

DESSERTS

- Topfencreme | Cassisbeeren
- Obstsalat | Kokosgranola | Sojajoghurt
- Eingelegte Kirschen | Vanille-Espuma

42,00 EUR pro Person



MENÜS

MENÜS

Unsere Menüs stehen für moderne Fine-Dining-Küche und sorgfältig komponierte Geschmackserlebnisse. Ob klassisch interpretiert oder zeitgemäß inszeniert – entscheiden Sie sich für eines unserer 3-, 4- oder 5-Gang-Menüs oder stellen Sie Ihr persönliches Menü aus einer vielfältigen Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts zusammen.



VORSPEISEN

Entenbrust

Perlcouscous | Paprikaemulsion | Ratatouille-Vinaigrette | Thymianöl
Ofentomate | Auberginencreme | schwarze Oliven
20,50 EUR

Gebeizter Lachs

Rote-Bete-Creme | gepickelter Rote-Bete-Salat | Ofenbete
Senfkörnervinaigrette | Kresse-Schmand
20,50 EUR

Caesar (vegan)

Gebratener Römersalat | Ofentomate | Caesar-Dressing | No-Cheese
Geröstete Brioche | getrocknete Kapern | Tomatenmarmelade
18,00 EUR

SUPPEN

Essenz vom Ochsen

Wurzelgemüse | Ochsenschwanzpraline | Petersilienöl
12,00 EUR

Creme vom Curry-Kürbis

Kokospuma | Sesam-Saté
12,00 EUR

Creme vom gegrillten Fenchel

Olivenbrotchip | Forellentatar | getrocknete Tomaten | Oliven | Basilikum
12,00 EUR



HAUPTGÄNGE

Bœuf Bourguignon

Dijon-Kartoffelpüree | glasierte Möhrchen | Speckbohnen | Karottenemulsion

39,00 EUR

Rinderfilet

Weißes Bohnenpüree | Ofentomaten | weißer Tomatenschaum | Jus
Grüne Bohnenkerne | Basilikumkresse

48,00 EUR

Gebratene Maispoularde

Süßkartoffelpüree | grüne Paprika | Ofentomate | grüne Bohnenkeime
Petersilienstreusel

39,00 EUR

Gebratener Heilbutt

Salzzitronenrisotto | confierte Tomaten | Spinat | Pernodschaum

39,00 EUR

Spitzkohlwickel (vegan)

Petersilienwurzelpüree | Bohnenkerne | lila Möhren | vegane Jus
Karottenemulsion

35,00 EUR



Servierbeispiel



DESSERTS

Red Velvet Kuchen

Frischkäse-Weiße-Schokoladen-Mousse | Himbeer-Balsamico-Mousse
Himbeergel | Himbeerparfait | Weiße-Schokolade-Crumble

13,00 EUR

Schokoladen-Brownie

Grand-Marnier-Zartbitterschokoladen-Creme | Schokoladencrumble
Orangen-Grand-Marnier-Gel | Orangespuma

13,00 EUR

Himbeer-Holunderblütenmousse

Pfirsichsorbet | Pfirsich-Holunderblütengel | Macadamia-Zimt-Butterstreusel
Himbeer-Financier | Himbeere | Honigkresse

13,00 EUR



Servierbeispiel

3-GANG-MENÜ

Burata

Burrata | kalter weißer Tomatenfond | Ofentomatensalat | Schalotten
 Basilikumkresse | Tomatenmarmelade | geröstete Pinienkerne
 Olivenöl | Basilikumöl | Tomatenflocken

Hirsch

Hirschkalbsrücken | Maispüree | getrocknete Sauerkirschen | eingelegte
 Schalotten | gegrillter Mini-Mais | Schalottenschaum | Portweinjus

Brombeer, Honig, Birne

Honig-Joghurt-Creme | Brombeergel | Honig-Financier | Birnensorbet
 Honig-Mandel-Streusel | karamellisierte Birne | Honigkresse

62,00 EUR

3-GANG-MENÜ

Kalb, Tomate, Basilikum

Mariniertes Kalb | Zitronenvinaigrette | Tomatencreme
 Geschwärzte Kirschtomaten | Basilikumgel | Basilikumkresse
 Olivencrumble | Limonenkresse | Kapernbeere

Rind, Artischocke, Kartoffel, Perlzwiebel

Gebratenes Rinderfilet | Ofentomaten | Artischocken „Barigoule“
 Kartoffelpüree | geschmorte Perlzwiebeln | Jus

Apfel, Calvados, Karamell

Karamell-Apfel-Pie | Muscovado-Zimt-Streusel | Calvados-Karamell
 Apfel-Calvados-Sorbet | Zimt-Johannisbeer-Espuma

79,00 EUR

4-GANG-MENÜ

Schwein, Kürbis, Ei

Gebeiztes Ei | Kürbis-Porridge | Zitronengras | eingelegter Ingwer
Gegrillter Schweinebauch | Ofenkürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernölpulver

Blumenkohl

Crème vom Blumenkohl | Blumenkohl-Couscous
Gebackene Geflügelpraline

Kalb

Rosa Kalbstafelspitz | Süßkartoffelpüree | gegrillter Mais
Gegrillter Frühlingslauch | Ofentomate | Pfefferschaum | Jus

Erdbeere, Weiße Schokolade

Vanille-Cheesecake | Erdbeergel | Erdbeer-Weiße-Schokoladencreme
Erdbeer-Sahne-Espuma | Pink-Peppercorn-Baiser
Weiße-Schokoladen-Crumble | Zitronenmelisse

89,00 EUR

5-GANG-MENÜ

Wachtel, Sellerie, Apfel

Geräucherte Wachtelbrust | grünes Apfelsüppchen | Ofensellerie
Selleriecreme | karamellisierter Apfel | Apfelsalat | Apfel-Essiggel
Trüffelvinaigrette | Gänsestopfleberpraline | Vene-Kresse

Heilbutt, Rote Bete, Schmand

Schwarzer Heilbutt, kräuterconfiert
Rote-Bete-Butternage | bunte Ofenbete | gepickelte gelbe Bete
Limonenschmand | Limonenkresse | Crumble

Ochse, Sellerie, Zwiebel

Geschmorte Ochsenbacken | getrüffelt Petersilienwurzelpüree | Jus
Portwein-Thymian-Honig-Perlzwiebeln | weiße Ofenzwiebel
Petersilienespuma | Zorri-Kresse

Lamm

Lammrücken | Geschmorte Lammschulter
Gebackene Polentariegel | rote Paprikaemulsion Grüne Bohnenkerne
Weiße Bohnencreme | geschwärzte Schalotten | eingelegte Zwiebeln

Blaubeere, Walnuss

Walnusskuchen | Blaubeermousse | Ahornsirup-Blaubeergel
Walnussparfait | Walnusskrokant | Ahornsirup-Blaubeergelee

139,00 EUR



„BEEF45“ 4-GANG-MENÜ
(SAISONAL WECHSELND)

Das Tatar „beef45“
Eigelb | Sardellen | Kapern | Buchenrauch

Beef Tea „PHO“ Style
Reisnudeln | Pilze | Meatballs

Filet vom Black Angus Rind
Pastinake | wilder Brokkoli | Apfel & Bier

Alles „Käsekuchen“
Käsekuchenallerlei | Brombeere

ab 77,00 EUR

TECHNIK

WOW! GMBH

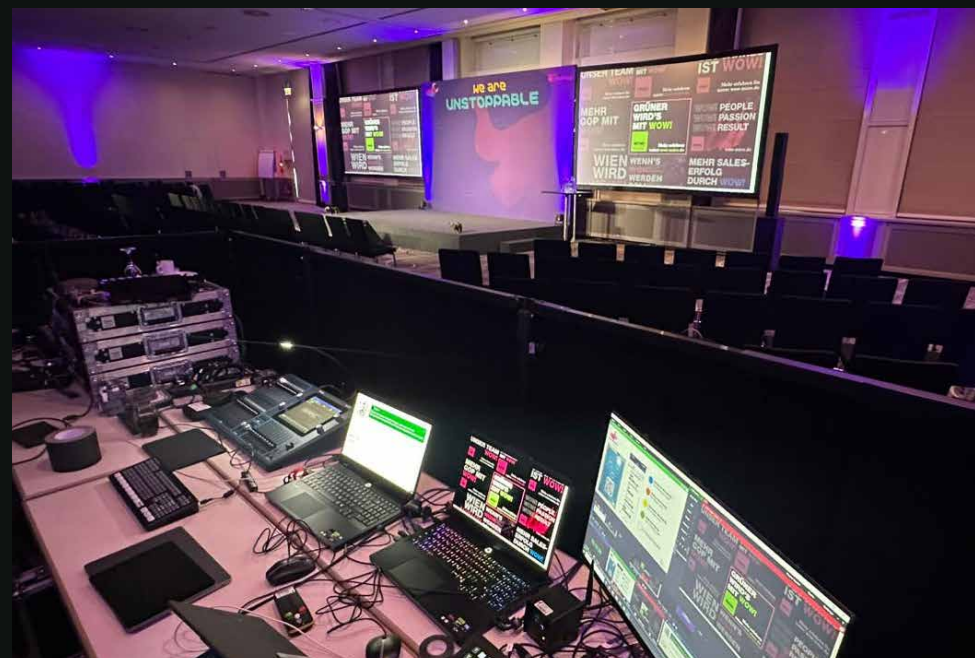
Als stolzer Partner des Hotel Palace Berlin dürfen wir seit mehreren Jahren zahlreiche nationale und internationale Kunden bei ihren Veranstaltungen begleiten. Für uns ist WOW! ein Versprechen, eine Verpflichtung. Jede Veranstaltung sollte ein Erlebnis sein. Emotionen sind der Schlüssel, um Menschen zu erreichen, zu bewegen und nachhaltig zu begeistern. Nur wenn wir Emotionen wecken, bleibt eine Veranstaltung im Herzen und im Kopf.

Um genau dieses für Ihre Veranstaltung zu erreichen, freuen sich unsere Berater und Projektleiter gemeinsam mit Ihnen für Ihr Projekt ein passgenaues technisches Setup und Angebot zu entwickeln. Egal ob Audio, Video- oder Lichttechnik, Dolmetschersysteme, Bühnen- oder Dekorationsbau u.v.a. – wir kümmern uns für Sie darum!

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für ein erstes Gespräch zur Verfügung.

E. hotel-ost@wow-mice.de

T. +49 (0) 162 273 8880



FLORISTIK

HAUSEIGENE FLORISTIK

Blumen schaffen eine besondere Atmosphäre und können jedes Event im Hotel Palace Berlin mit einem Hauch von Eleganz und Individualität bereichern. Unsere erfahrenen Floristen gestalten für Sie maßgeschneiderte Blumendekorationen, die perfekt zu Ihrem Event passen, sei es für ein exklusives Bankett, eine stilvolle Konferenz oder eine unvergessliche Feier.

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN:

- Tischdekorationen
- Willkommens- oder Empfangsblumen
- Dekoration für Eventräume
- Blumenarrangements für besondere Anlässe
- Maßgeschneiderte Floristik

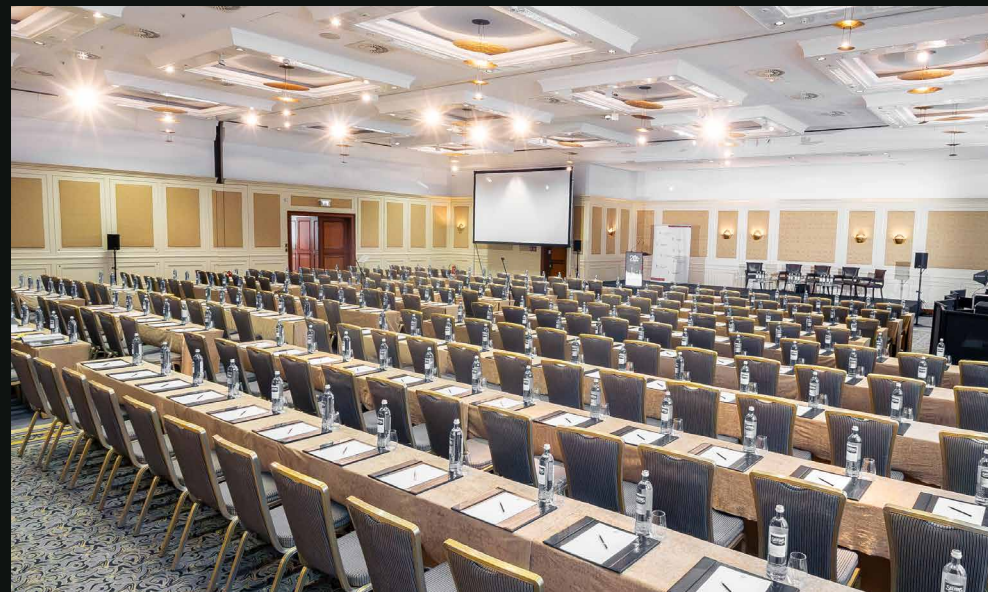


„Lassen Sie sich von uns inspirieren – wir freuen uns darauf,
Ihre Vision zum Leben zu erwecken!“

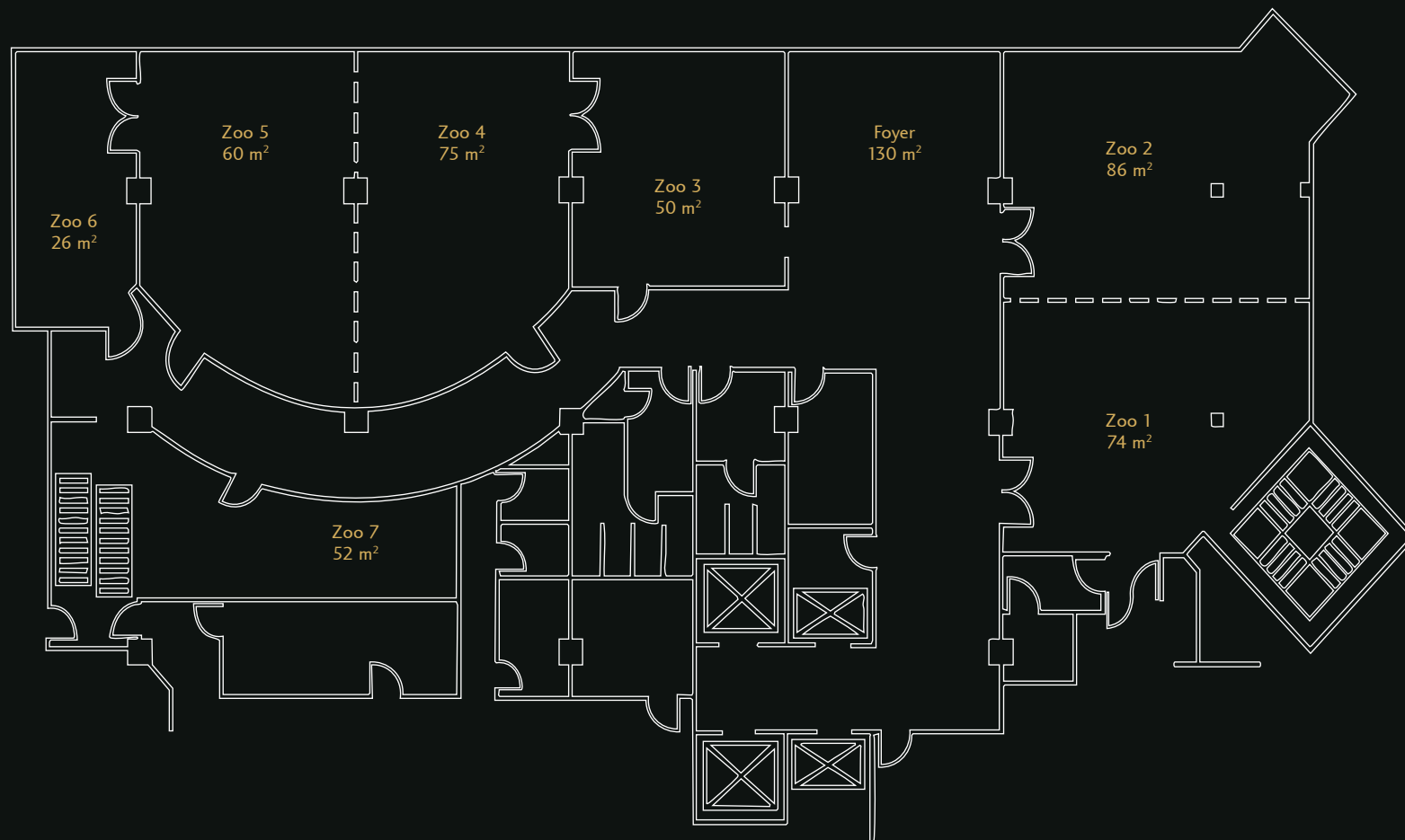
SABRINA WERNER, FLORISTIN



RÄUMLICHKEITEN



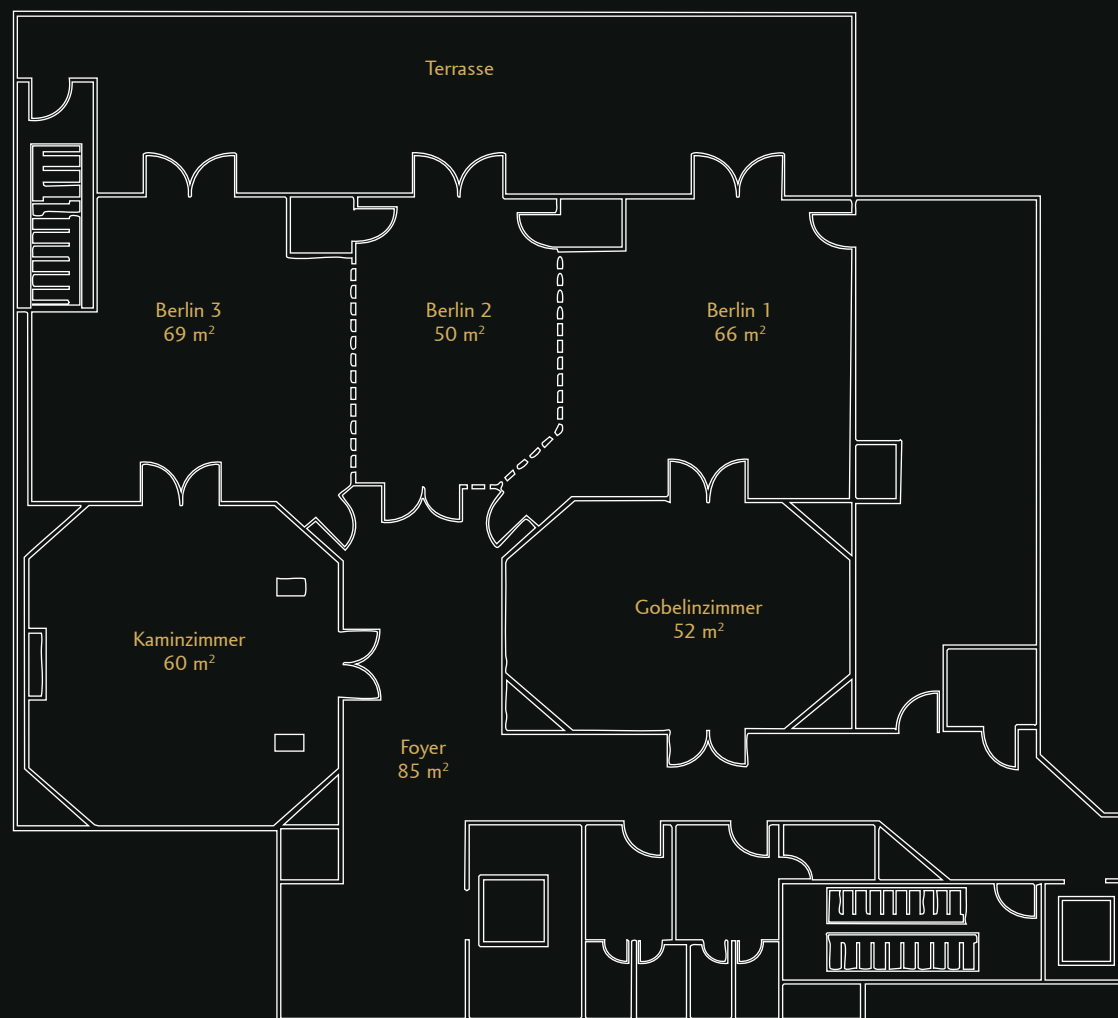
1. ETAGE



2. ETAGE

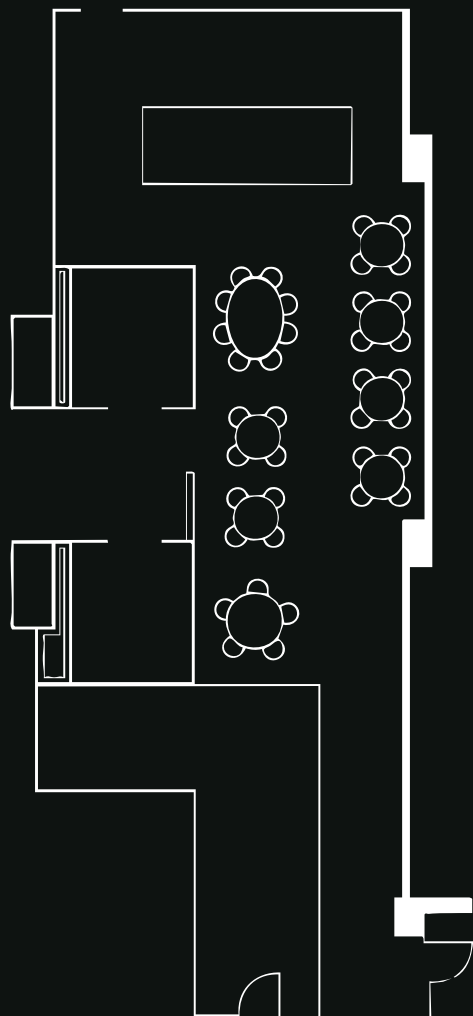


4. ETAGE



RESTAURANT

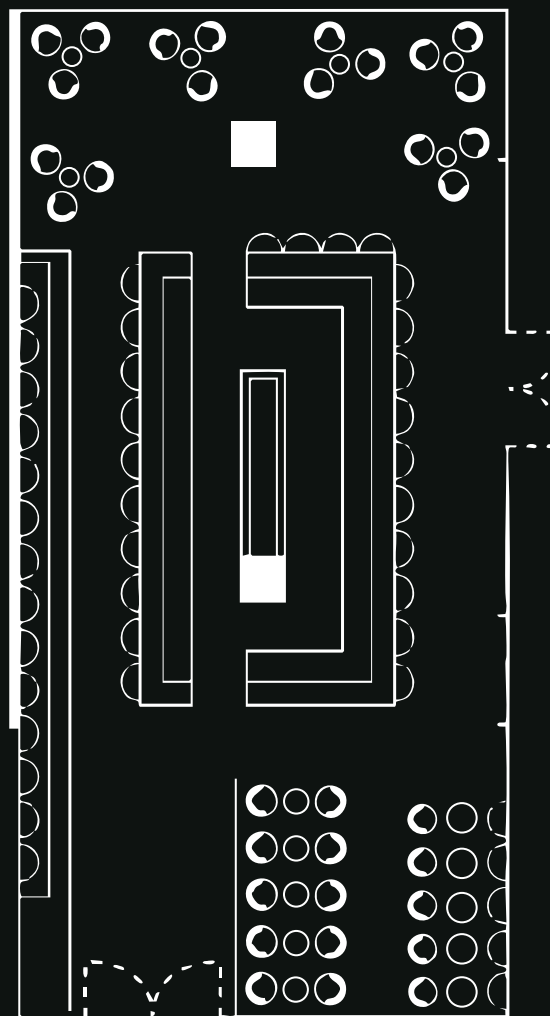
BEEF45



Fläche: 80 m²
Sitzplätze: 20

BAR

HOUSE OF GIN



Fläche: 145 m²
Sitzplätze: 80
Stehplätze: 30

HOTEL PALACE BERLIN

CONVENTION SALES

HOTEL PALACE BERLIN

Budapester Str. 45
10787 Berlin

T. +49 (0) 30 2502 0
F +49 (0) 30 2502 1119
E. convention@palace.de

www.palace.de