







· VORAB · Tagen · Aktivitäten · Information ·

### ENTDECKEN SIE AUSSERGEWÖHNLICHES ...

Das Vienna House Andel's Berlin liegt im Osten Berlins, keine zehn Minuten entfernt vom Alexanderplatz. Mit 557 Zimmer und Suiten, 37 Konferenzräumen auf 4.400 m² bietet das Hotel urbanes Design, modernen Lifestyle und perfekte Tagungsmöglichkeiten. Besonderheit im Veranstaltungsbereich sind die 2 LKW-Lastenaufzüge mit einer Tragkraft von je 30 t, die direkt auf die Eventfläche fahren. In Skybar und Skykitchen treffen Hotelgäste und Berliner bei kulinarischen Kicks und funkelnder Skyline aufeinander. Das Mavericks begeistert mit kalifornischer Küche.

Gern beraten wir Sie bei der Gestaltung Ihrer individuellen Veranstaltung.

# Ihre Gastgeber



### Stefanie BROSS

Senior Convention Sales Manager stefanie.bross@viennahouse.com T: +49 30 453 053 2334

#### Kamila ILENDO

Convention Sales Manager kamila.ilendo@viennahouse.com

T: +49 30 453 053 2322

#### Svenja KENAAN

Covention Sales Assistant svenja.kenaan@viennahouse.com

T: +49 30 453 053 2334

### Janka ALTMANN

Director of Covention Sales janka.altmann@viennahouse.com T: +49 30 453 053 2329

#### Manuel GRADWOHL

Senior Convention Sales Manager manuel.gradwohl@viennahouse.com T: +49 30 453 053 2326

#### Marina ARENS

Convention Sales Manager marina.arens@viennahouse.com T: +49 30 453 053 2324

#### Katrin SEIFERT

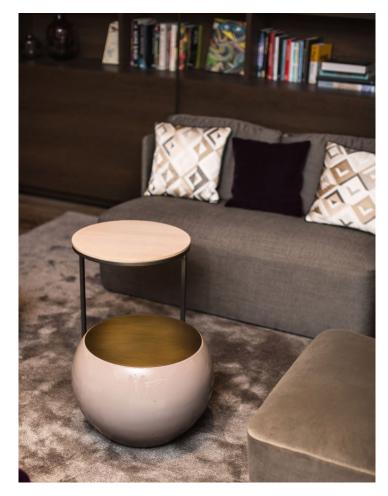
Covention Sales Manager katrin.seifert@viennahouse.com T: +49 30 453 053 2335





VORAB • Tagen • Aktivitäten • Information •

- 557 Zimmer & Suiten
- a.lounge mit Executive Service
- 3 Restaurants & Bar: Skykitchen, Mavericks, delight & Skybar
- 550 m² Spa- und Fitnessbereich SpaSphere mit Ruheterrassen
- 37 Tagungsräume für mehr als
   2.200 Personen
   davon 15 großzügige Tagungssuiten
- 4.400 m² Eventfläche, davon Ballsaal mit 570 m², Eventhalle mit 1.974 m², Tagungssuiten mit 400 m²
- Großzügige Foyers
- Separater Eingangsbereich zum Convention Center
- 2 LKW-Lastenaufzüge für je 30 t
- Künstlergarderoben mit Dusche/WC
- 24h Rezeption
- Smokers Lounge
- Mobiler Concierge
- Concierge & Security Services
- Kostenfreies Highspeed WLAN
- 550 Tiefgaragenplätze mit E-Tankstellen







# Kapazitäten Event Area

EVENT AREA	m²	LxBxHinm		***	iři:	#	***	.**	Ť	Tages- licht	Verdun- kelbar	Kombi- nierbar
Rubin	1472	35,33 x 40,58 x 6	1000	680	158	158	600	360	1500		×	
Onyx	502	24,75 x 16,70 x 6	280	150	96	96	150	90	500		×	
Rubin + Onyx	1974		2	2	~	×	730	(+)	2000		×	
Foyer	339		2	2	2	9:	2	1120	300			

### Raummiete

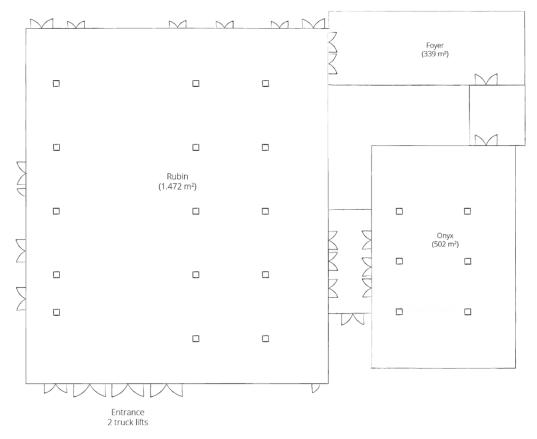
	ganztags	halbtags
Rubin	€ 13.500	€ 8.800
Onyx	€ 4.500	€ 3.000
Rubin + Onyx		
Foyer	auf Anfrage	auf Anfrage
Künstlergarderobe	€ 200	€ 200







# Raumpläne Event Area











### Kapazitäten Ballsaal

BALLSAAL	m²	LxBxHinm		***	:;***i:	:#:		**	Ŧ	Tages- licht	Verdun- kelbar	Kombi- nierbar
Saphir 1	359	19,20 x 18,30 x 6	276	240	68	90	220	132	320	х	×	Х
Saphir 2	105	9,60 x 10,30 x 6	81	48	26	36	60	36	85		×	×
Saphir 3	106	9,60 x 10,30 x 6	82	48	26	36	60	36	85	х	×	×
Saphir 2+3	211	19,20 x 10,30 x 6	160	150	42	80	120	72	220	х	×	×
Saphir	570	19,20 x 28,60 x 6	520	400	96	170	360	216	600	х	x	

### Raummiete

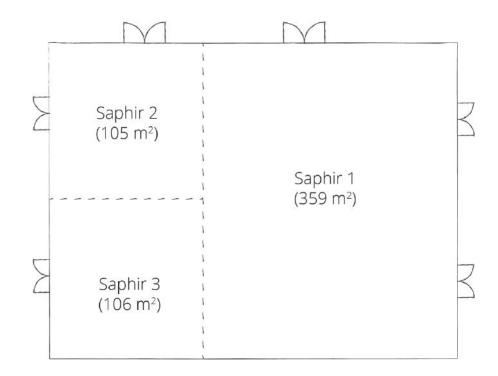
	ganztags	halbtags
Saphir 1	€ 3.250	€ 2.150
Saphir 2	€ 950	€ 650
Saphir 3	€ 950	€ 650
Saphir 2 + 3	€ 1.900	€ 1.300
Saphir	€ 5.150	€ 3.450







### Raumplan Ballsaal









# Kapazitäten Konferenzräume

KONFERENZ- RÄUME	m²	LxBxHinm		===	: <b>i~i</b> :	:	*		Ť	Tages- licht	Verdun- kelbar	Kombi- nierbar
Amethyst 1	45	6,38 x 6,90 x 3	35	16	20	20	30	18	35	×	×	×
Amethyst 2	76	10,37 x 6,90 x 3	58	48	32	40	50	30	58	х	х	×
Amethyst	121	16,75 x 6,90 x 3	90	90	50	58	80	48	93	Х	Х	
Bernstein 1	42	5,90 x 6,90 x 3	30	20	20	20	30	18	32	Х	х	×
Bernstein 2	50	7,05 x 6,90 x 3	38	28	24	20	30	18	40	х	х	×
Bernstein	92	12,95 x 6,90 x 3	71	56	40	40	60	36	75	х	х	
Foyer Ground Floor	825			*	*	*	-	5.5		х		
Opal 1	45	6,36 x 7,20 x 3	30	20	16	18	30	18	35	Х	х	×
Opal 2	78	10,44 x 7,20 x 3	60	50	30	24	40	24	60	×	х	×
Opal	123	16,80 x 7,20 x 3	100	76	46	42	70	42	90	х	х	
Jade 1	42	5,84 x 7,20 x 3	30	20	16	14	30	18	35	Х	х	X
Jade 2	78	10,90 x 7,20 x 3	60	48	30	24	40	24	60	Х	х	×
Jade	120	16,74 x 7,20 x 3	80	76	46	42	70	42	90	х	x	
Foyer First Floor	844		8	â	ē.	8	20	100	(#)		×	









# Raummiete Konferenzräume

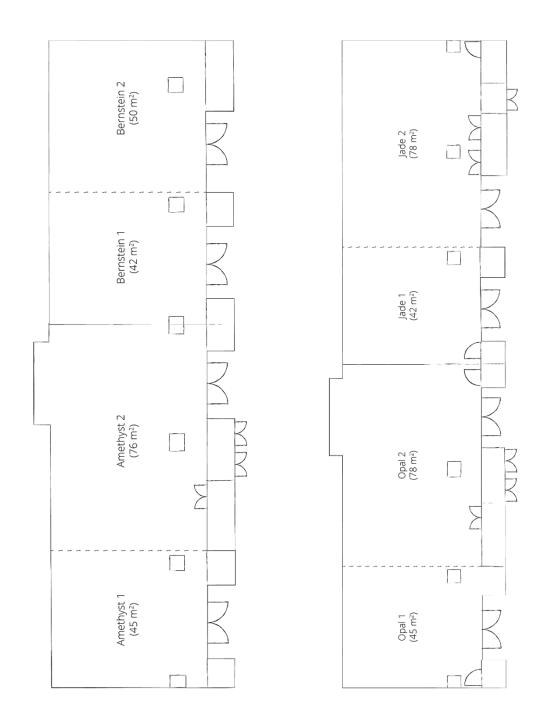
	ganztags	halbtags
Amethyst 1	€ 400	€ 250
Amethyst 2	€ 700	€ 500
Amethyst	€ 1.100	€ 750
Bernstein 1	€ 400	€ 250
Bernstein 2	€ 450	€ 300
Bernstein	€ 850	€ 550
Foyer Ground Floor	auf Anfrage	auf Anfrage
Opal 1	€ 400	€ 250
Opal 2	€ 700	€ 500
Opal	€ 1.100	€ 750
Jade 1	€ 400	€ 250
Jade 2	€ 700	€ 500
Jade	€ 1.100	€ 750
Foyer First Floor	auf Anfrage	auf Anfrage
Business Center	€ 800	€ 800







### Raumpläne Konferenzräume







### Kapazitäten Meetingräume

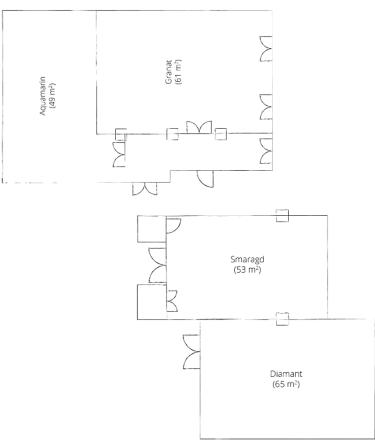
MEETING- RÄUME	m²	LxBxHinm		===	::":	:##:		**	Ť	Tages- licht	Verdun- kelbar	Kombi- nierbar
Aquamarin	49	9,14 x 4,88 x 3			8	15	954		9.50	×	×	
Granat	61	6,47 x 9,30 x 3	47	30	26	27	40	24	50	Х	×	
Quarz	56	10,75 x 5,20 x 3	45	32	26	27	40	24	47	х	×	
Topas 1	58	10,75 x 5,20 x 3	45	32	26	27	40	24	45	х	×	
Topas 2	37	6,26 x 5,14 x 3	25	15	15	15	20	12	28	х	×	
Smaragd	53	9,50 x 5,23 x 3	40	30	26	27	40	24	42	Х	×	
Diamant	65	10,30 x 6 x 3	50	32	26	27	40	24	50	×	×	

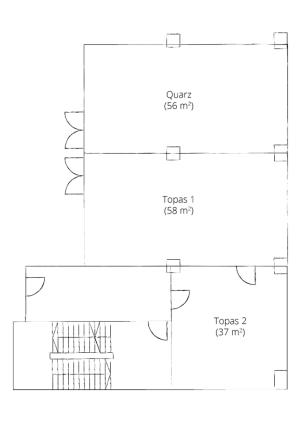
### Raummiete

	ganztags	halbtags
Aquamarin	€ 450	€ 300
Granat	€ 550	€ 400
Quarz	€ 500	€ 350
Topas 1	€ 500	€ 350
Topas 2	€ 350	€ 250
Smaragd	€ 450	€ 350
Diamant	€ 600	€ 400



### Raumpläne Meetingräume













### Kapazitäten Restaurationen

RESTAURATIONEN	m²		##	:i¨i:	:::::::::::::::::::::::::::::::::::::::		**	Ŧ	Tages- licht	Verdun- kelbar	Kombi- nierbar
delight 1	390	-			(*)		-20	37.	х		×
delight 2	500	-	*	-	(14)	(*)			х		х
delight	890	2	2	23	1727	-	141	123	х		
Peridot	235	70	- 8	45		50		100	х		
a.lounge 5. OG	220	-		6	50	50	27	100	х		×
a.lounge 6. OG	115	-	*	- 1	20	20	100	30	х		х
a.lounge 6. OG Terrasse	75	-	20	20	(w)	-	1277	20	Х		×
a.lounge	405	-		-				150	х		
Mavericks	250	-	*	55			20	79	х		
Skykitchen	184	-	*	-0		50	5.407		х		
Skybar	170	2	2	200	(*)	-	-	92			

### Raummiete

delight	auf Anfrage
Peridot	€ 3.300
a.lounge 5. OG	€ 3.200
a.lounge 6. OG	€ 2.800
a.lounge	€ 6.000
Mavericks	auf Anfrage
Skykitchen	€ 7.500*
Skybar	€ 7.500*

\*Mindestumsatz

# VIENNA HOUSE ANDEL'S

· Vorab · TAGEN · Aktivitäten · Information ·















### Konferenzpauschale

### PREMIUM – buchbar ab 10 Personen

- Raumbereitstellung und -miete für Haupttagung entsprechend der Personenanzahl
- Vormittagspause mit Kaffee und Tee, süßen und herzhaften Snacks nach Wahl des Küchenchefs
- Teilnahme am Lunch in Form eines 3-Gänge-Menüs oder Buffets (je nach Buchungslage), saisonal abwechslungsreich und nach Wahl des Küchenchefs
- Softgetränke und Kaffeespezialitäten zum Lunch unlimitiert
- Nachmittagspause mit Kaffee und Tee, süßem Snack und Handobst nach Wahl des Küchenchefs
- Tagungsgetränke im Haupttagungsraum unlimitiert
- Standardtechnik (je ein Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer und Leinwand)
- Highspeed WLAN kostenfrei
- Stifte & Blöcke für Teilnehmer



Individuelle Tagungspauschale möglich.



### Tagungsbausteine

### DO IT YOUSELF - Preis pro Person, Stück und Mahlzeit

Softgetränke 0,2 l	€ 4
Tagungsgetränke 0,75 l	€ 9
Alle Getränke im Tagungsraum	€ 15
Alle Getränke und Kaffeespezialitäten zum Lunch	€ 17
Alle Tagungsgetränke im Gruppenraum zusätzlich je	€ 5
Begrüßungskaffee und ein Gebäck	€ 5
Kaffee-/Teepause mit Feingebäck	€ 8,50
Kaffee-/Teepause mit Obst und Kuchen	€ 13
Kaffee-/Teepause mit Obst und süßen Snacks	€ 16
Kreativpause bis 100 Personen	€ 18
Kreativpause ab 100 Personen	auf Anfrage
Individuelle Kreativpause	auf Anfrage
<ul> <li>Teilnahme am Lunch oder Abendessen, jeweils saisonal abwechslungsreich und nach Wahl des Küchenchefs als:</li> </ul>	
• Tellergericht	€ 18
<ul> <li>Kalt-Warmes-Snackbuffet (ab 30 Personen)</li> </ul>	€ 25
• 3-Gänge-Menü oder Buffet (ab 30 Personen)	ab € 35
• Lunch oder Abendessen im besonderen Ambiente	auf Anfrage



### Lunch-Paket – Alternative zum Lunch Menu oder Buffet:

Inhalt: Klappstullen, Kartoffelsalat (Essig und Öl) mit Mini Boulette, Karottensalat mit Rosinen und Orange, Berliner Pfannkuchen, grüner Apfel, Wasser; Preis auf Anfrage

Buffet Bestandteile: 3 gemischte Vorspeisen, Blatt-/Vitalsalate mit verschiedenen Dressings, eine Suppe, je ein vegetarischer + Fisch- + Fleisch-Hauptgang, 3 Desserts. Menu Bestandteile: eine Vorspeise oder Suppe, ein Hauptgang (vegetarische Alternative wird immer angeboten), ein Dessert.





### Kaffeepausen in der Pauschale

### Beispiel klassische Variante:

#### Nachmittag

- Schoko-Kirschstreusel | Sahne
- Mini-Amerikaner | Mangosauce
- Käsekuchen
- Handobst

### Beispiel vegetarische Variante:

#### Vormittag

- Weißer Schokoladen-Windbeutel
- Kletzenbrot | Ziegenkäsecreme | Gartenkresse
- Schüttelbrot-Cracker | Rote Beete Hummus
- Smoothie | Ananas | Chili | Banane



### Beispiel low carb Variante:

#### Vormittag

- Flapjack am Spieß
- Teriyaki Lachs | Sesam | Soja
- Entenspieß | Orangencreme | Kresse
- Smoothie | Karotte | Ingwer | Apfel

### Beispiel vegane Variante:

### Vormittag

- Brownie | Müsli-Topping
- Rote Beete Hummus | Pita
- Saisonales Obst
- Smoothie | Orange | Apfel | Limone





### Kreativpausen

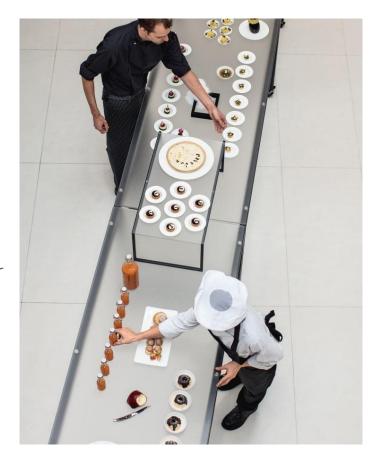
Themenspezische Kreativpausen

#### **ZWERGENAUFSTAND**

Gurke | Frischkäse | Kräuter | Radieschen Aubergine | Couscous | Paprika Mittelmeergemüsetarte | Sauerrahm Gugelhupf Smoothie | Karotte | Apfel | Orange | Ingwer Weiße Schokoladentarte | Kokos | Orange

### **JAHRMARKT**

Zuckerwatte Slushi Popcorn Leberkäs Semmel + Butterbrezn



#### **COFFEESHOP BREAK**

Cantuccini + Biscotti Panini | Rucola | Parmaschinken Mini Torta di Nonna Baba Graubrot Croustillant | Avocado-Frischkäse | Feigen

#### **STADION**

Hot Dogs Popcorn Nachos | Cheddar | Tomatensalsa Brezn Frozen Joghurt mit dreierlei Toppings







### Kreativpausen

Branchen- und Länderspezifische Kreativpausen

#### **CAR BREAK**

Mini-Schokoladen-Donuts Bagel "Ampel-Brioche" | Kokoscreme "Zebrastreifen-Brownie" | Staubzucker < 100 Personen
zzgl. € 5 pro Person
> 100 Personen
auf Anfrage

### PHARMA BREAK

Frischer Orangensaft | Orangenkaviar Nebel mit Trockeneis Schokoladen-Energie-Küchlein | Mangosauce Sesamgarnele | Pumpernickel

#### **BRIT'S BREAK**

Ziegenkäse Tramezzini | Karotten Relish Toast | Roastbeef | Radieschen Cheddar Sandwich Fish & Chips Beeren Pie Scones | Walnuss | Orangencreme

### **ASIA BREAK**

Sushi Glückskekse Reisrolle | Gemüse | Soja Sauce Mango-Reispudding Teriyaki Lachs Mango-Lassi





### Kreativpausen

#### MIT SHOWEFFEKT

Planen Sie mit dem gewissen Etwas und erhalten Sie stilvolle Tagungserlebnisse für Auge, Kopf und Herz.



#### Ideen:

BBQ auf der Terrasse in der a.lounge

Kreativpausen, Lunch oder Dinner in der Skybar und Skykitchen in 65 m Höhe und mit Blick über Berlin

Miniature Markthalle mit Foodtrucks

Pausengruß vom Karussel mit einem Mini-Jahrmarkt

Schwebende Kreativpause auf einer Traverse

Kurze Fitness- oder Massageanwendungen in der Pause









### Skybar Exklusiv-Angebot

### Cocktail-Package (4 h):

• Welcome Drink: Belsazar Rosé Tonic

€ 100 p.P.

- Softgetränke, Bier, Kaffee & Tee, Wein & Sekt (Hausmarke)
- Longdrinks: Moskau Mule, Gin Tonic, Dark & Stormy, Bourbon Cola
- Cocktails: Tiergarten, JWD, Millionaire
- Knabbereien











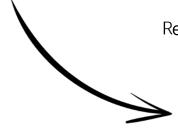
### Skybar Exklusiv-Angebot

### Food Package (4 h):

Welcome Drink: Belsazar Rosé Tonic

€ 120 p.P.

- Softgetränke, Bier, Kaffee & Tee, Wein & Sekt (Hausmarke)
- Reichhaltiges Fingerfood



### Reichhaltiges Fingerfood:

Tatar vom Rinderfilet | Wachtelei | Kapern | Schalotten Marinierte Garnele | Fenchel | Orange | Pernod Mittelmeergemüsetarte | Parmesan | Sauerrahm Roastbeef-Röllchen | Cole slaw | Gewürzgurke Räucherlachs | Limone | Creme fraiche | Schnittlauch Mini-Wrap | Guacamole | Putenbrust | Bohnen Couscous | Trockenobst | Kreuzkümmel | Karotte Erbsensüppchen | Minze | Kresse Limonentarte | Pistazien | Himbeere Mangomousse | Passionsfrucht | karamellisierte Pinienkerne Kokos-Sago-Pudding | Limette | Schokoladenraspel





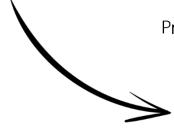
### Skybar Exklusiv-Angebot

### Mixology Package (4 h):

Welcome Drink: Berlin Sour

€ 150 p.P.

- Softgetränke, Bier, Kaffee & Tee, Wein & Sekt (Hausmarke)
- 6 Longdrinks & 6 Mixology Cocktails
- Premium Fingerfood



### Premium Fingerfood:

Balik-Lachs | Keta-Kaviar | Blini | Sauerrahm
Bulgursalat | Rote Beete Gel | Apfel | Koriander
Veganes "Steak Tatar" | Kapern | Zucchini | Aubergine |
Paprika | Austernpilze
Wachtelbrust | Puy-Linsen | alter Balsamico |
Petersilienpüree
Entenleber | Portwein-Gelee | Birnenrelish | Brioche
Lobster-Bisque | Estragon | Noilly Prat
Lammrücken im Brotmantel | Artischocken |
Auberginentatar
Calamaretti-Tempura | Seegras-Salat | Sojareduktion
Creme Brûlée | Schokolade | Bananen-Beignets
Tobleronemousse | Nüsse | Schokoladen-Crumble
Beerentarte | Baiser | Vanille

Jakobsmuschel | Quinoa | Orange | Kresse





### Getränkepauschalen

### Empfang I:

- Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure)
- Orangensaft
- Sekt (Hausmarke)

30 Min | € 11 p.P. 1 h | € 19 p.P. 2 h | € 28 p.P.

pro angefangene Stunde | € 19 p.P.

### Empfang II:

- Empfang I zzgl.
- Bier vom Fass
- Hauswein rot und weiß

30 Min | € 14 p.P. 1 h | € 25 p.P. 2 h | € 35 p.P.

pro angefangene Stunde | € 25 p.P.



### Lunch I:

- Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure)
- Orangensaft und Apfelsaft
- Softgetränke
- Kaffee und Tee

30 Min	€ 9 p.P.
1 h	€ 16 p.P.
2 h	€ 23 p.P.

#### Lunch II:

- Lunch I zzgl.
- Bier vom Fass
- Hauswein rot und weiß

30 Min | € 11 p.P. 1 h | € 18 p.P. 2 h | € 29 p.P.





### Getränkepauschalen

### Abendessen I:

<ul> <li>Mineralwasser</li> </ul>	30 Min   € 11 p.P.
(still oder mit Kohlensäure)	1 h   € 18 p.P.
<ul> <li>Orangensaft und Apfelsaft</li> </ul>	2 h   € 28 p.P.
<ul> <li>Softgetränke</li> </ul>	3 h   € 38 p.P.
<ul> <li>Bier vom Fass</li> </ul>	4 h   € 48 p.P.
<ul> <li>Hauswein rot und weiß</li> </ul>	' '

• Kaffee und Tee pro angefangene Stunde | € 18 p.P.

### Abendessen II:

<ul> <li>Abendessen I zzgl.</li> </ul>	30 Min   € 12 p.P.
Sekt (Hausmarke)	1 h   € 19 p.P.
	2 h   € 29 p.P.
	3 h   € 39 p.P.
	4 h   € 49 p.P.

pro angefangene Stunde | € 19 p.P.

### Abendessen III:

<ul> <li>Abendessen II zzgl.</li> <li>Longdrinks (Auswahl von 4         Spirituosen) nach Wahl des Bar         Managers     </li> </ul>	30 Min   € 15 p.P. 1 h   € 22 p.P. 2 h   € 32 p.P. 3 h   € 42 p.P.
Cocktails (Auswahl von 4     Cocktails (Auswahl von 4	4 h   € 52 p.P.
Spirituosen) nach Wahl des Bar Managers	pro angefangene Stunde   € 22 p.P.





# Getränkeangebot

Softgetränke		
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,75 l 0,25 l	€ 9 € 4
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	0,2	€ 4
Red Bull, Red Bull Sugarfree	0,25	€ 5,50
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25	€ 4
Apfelsaft, Orangensaft	1 l 0,2 l	€ 14,50 € 4
Heißgetränke		
Meinl Kaffee	1 l Tasse	€ 14,50 € 4
Kaffee Tab	Stück	€3
Tee	11	€ 15,50
Bier vom Fass		
König Pilsener	11	€ 15,50
Berliner Ziegel by Straßenbräu (Craft Beer)	11	€18
Flaschenbier		
König Pilsener	0,33	€ 4,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33	€ 4,50
Berliner Ziegel by Straßenbräu (Craft Beer)	0,33	€6
Maisel's Weisse Original	0,5	€6





### Getränkeangebot

Longdrink & Aperitivo		
Brand Vodka und Saft/Softgetränk	0,2	€ 10
Brand Vodka Red Bull	0,2	€ 11
Brand Gin und Saft/Softgetränk	0,2	€ 10
Brand Rum und Saft/Softgetränk	0,2	€ 10
Premium Vodka und Saft/Softgetränk	0,2	€ 12,50
Premium Vodka Red Bull	0,2	€ 14
Premium Gin und Saft/Softgetränk	0,2	€ 12,50
Premium Rum und Saft/Softgetränk	0,2	€ 12,50
ALKOHOLFREI		
Hugo Light Holundersirup, frische Minze, Tonic Water, Sodawasser		€8
San Bitter		€ 5
Sekt		
Hausmarke Schloss Affaltrach	0,75	€ 32
Champagner		
De Saint Galle Champagne de Reyve Brut Cuvée aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Noir	0,75	€ 79





# Weinangebot - Hauswein

### **WEISSWEIN**

Riesling, trocken	0,75	€ 31
Weingut Hedesheimer Hof, Rheinhessen		
In der Nase Pfirsich und mineralische Noten, komplex, am Gaumen ebenfalls vielschichtig, kräftig, gute Länge.		
Weißburgunder Kabinett, trocken	0,75	€ 31

Weingut Hedesheimer Hof, Rheinhessen In der Nase cremige und nussige Aromen, am Gaumen feiner Schmelz, frisch und elegant, sehr harmonischer Körper, wunderbar belebend und unkompliziert.

#### **ROTWEIN**

Trio, trocken 0,75 l € 31

Cuvée aus Dornfelder, Blauer Spätburgunder, Blauer Portugieser Weingut Hedesheimer Hof, Rheinhessen Feines Waldbeerenaroma mit würzigem Geschmack von Zimt und Nelken, im Holzfass gelagert.







# Weinangebot

W	FI	$\zeta\zeta$	۱۸/	FΙ	N
vv		רר	vv	-1	1 /1

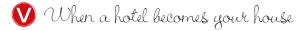
Pinot Grigio, trocken Weingut Candelli Amici, Italien Vollmundig und saftig mit den kraftvollen Aromen von Birne, Apfel und exotischen Früchten im schmelzenden Geschmackserlebnis. Leicht würzig mit einem Hauch von Kräutern und Zitrus.	0,75	€32
Chardonnay, trocken Grapes and Stripes, Kalifornien, US Der helle Sunnyboy – frisch und saftig mit den Aromen von Ananas und Aprikose im kräftigen Geschmack. Süffig mit leicht herben Noten.	0,75	€33
Green! Pepp Grüner Veltliner Weingut Gruber, Österreich Hell strohgolden in der Farbe, begegnet er der Nase frisch, mit Noten grüner Äpfel, knackiger Birnen, etwas Litschi, darunter liegt die intensive Süße Nektar-voller weißer Blüten. Am Gaumen dann zeigt er sich trocken, elegant frisch, schlank und mit angenehmer Säure und einem verführerischen langanhaltenden Nachklang.	0,75	€35
Sauvignon Blanc, trocken Misty Ocean, Neuseeland Herrlich, frisch mit den Aromen von Stachelbeere und exotischen Früchten. Kräuter, Passionsfrucht im Spiel von Mineralität und Schmelz.	0,75	€35



# Weinangebot

ROSÈWEIN		
Zinfandel Rosé, trocken Sutter Home, Kalifornien, US Fruchtiges Aroma und dem Geschmack nach erlesenen Waldbe und Melone.	0,75 l eeren	€ 35
ROTWEIN		
Tempranillo Weingut Amenecer, Spanien Komplex und gleichermaßen frisch-fruchtiger Charakter. Sein B offenbart Noten von schwarzer Johannisbeere, Vanille und Sche eleganter, wohl strukturierter Wein.		€ 35
Cabernet Sauvignon, trocken Grapes and Stripes, Kalifornien, US Der dunkle Sunnyboy – kräftig und vollmundig mit den Aromen und Brombeere im Geschmack. Dezente Würznoten in einer m Säurestruktur – leicht zu trinken.		€ 32
Red! Pepp Blauer Zweigelt Weingut Gruber, Österreich Saftig, fruchtige Nase, fein fruchtumspielt, dezente Aromatik na und schwarzem Pfeffer, feine Würze am Gaumen.	0,75 l ch Weichseln	€ 35
Sankt Anna Merlot, trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz Weich und vielschichtig mit deutlichen Noten von Pflaume präs dieser Merlot im Glas. Köperreich mit Nuancen von Veilchen ur im Finale - schmackhaft und würzig.		€36
Apassimento, trocken Weingut San Silvestro, Piemont, Italien Ein Piemonteser Amarone - kräftig und oppulent mit den Arom Kirschen und Beeren in anregender Fruchtsüße. Leichte Kräute		€ 38

### **ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com**



seidigem Tannin - eine alte Tradition neu entdeckt.



### Menu - Vorschlag

### **SUPPE**

1	Karotten-Ingwer-Suppe   gerösteter Mohn   Koriander	€8
1	Grüne Zuckererbsensuppe   Minzjoghurt	€8
	Berliner Kartoffelsuppe   Räucheraal   grüner Apfel	€ 8,50
	Essenz von der Strauchtomate   Basilikum   Jakobsmuschel	€ 9,50
	VORSPEISE	
1	Ziegenkäse-Tomaten-Tarte   Kalamata-Oliven   Rucola	€ 13,50
1	Quinoasalat   Rote Beete   Sellerie   Kümmel-Crème Fraîche   Minze	€ 13,50
	Konfierter Norwegischer Lachs   Pumpernickel   Kresse   Gurke   Buttermilch	€ 14,50
	Oldenburger Ententerrine   grünes Apfelgelee   süß-saure Rosinen   Pinienkernen	€ 15,50
	Beef Carpaccio   Escabeche Gemüse   Rucola   Wachtelei	€ 15,50
	Hummersalat   Avocadopüree   Gartenkresse   Curry-Popcorn   Passionsfrucht-Vinaigrette	€ 19,50

**∅** vegetarisch







# Menu - Vorschlag

### **HAUPTGANG**

	grillter, grüner Spargel   Paprika-Sirup	€ 18,50
	egenkäse-Schaum   grüner Apfel	€ 18,50
Konfiertes Kabeljaufilet   Schmorgu Meerrettich- Kartoffelpüree	ırke   Pommery-Senf-Sauce	€ 18,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet   Papr Rucolaschaum	rika-Zucchini-Kompott   Safran-Risotto	€ 20,50
Sautierte Brust von der Maispoulard Rosmarinkartoffeln   Madeira Jus	de   getrüffeltes Bohnencassoulet	€ 20,50
Rinderfilet   grüner Spargel   Pomn Rotweinsauce	mery-Senf-Karotten   Kartoffelgratin	€ 24,50
DESSERT		
Zitronen & Baiser Sable   Himbeere	en	€ 9,50
Französische Apfeltarte   Calvados	Karamell   Vanilleeis	€ 9,50
Tiramisu   Amaretto-Kirschen		€ 9,50
Erdbeeren & Litschi Delice   Mango	sauce	€ 9,50
Schoko-Symphonie mit Zitrusfrucht	:-Kompott	€ 9,50
Karamell-Birnen-Törtchen   Walnus	SS	€ 9,50





### Buffet - Vorschlag

### Typisch Deutsch

Karotten-Rosinen-Salat | Orangendressing Süß-saurer Linsensalat | Ziegenkäse | grüner Apfel Feldsalat | Kartoffel-Senf-Dressing | Tomaten | knuspriger Speck Pfeffer-Makrele | Meerrettich | Apfelremoulade Bayrischer Käse | Schwarzwälder Schinkenplatte

Karotten-Ingwer-Suppe | getoasteter Mohn

Gebratenes Lachsfilet | cremiges
Kohlrabi-Kartoffel-Ragout | Dillsauce
Geschmorte Rinderroulade |
Schwarzbiersauce | Leipziger Allerlei |
Semmelknödel
Käsespätzle | Spinat |
knusprige Röstzwiebel

Warmer Apfelstrudel | Vanillesauce Grieß-Flammeri | Aprikosenragout | Mandelsplitter Schwarzwälder Kirsch-Mousse

€ 39 p.P.

#### Ich bin ein Berliner

Spreewälder Weißkrautsalat
Blatt- und Vitalsalate |
verschiedene Dressings
Salat von Flusskrebsen | grüner Spargel
Geräuchertes Müritz Forellenfilet |
Gurkensalat | Sahnemeerrettich
Berliner Sülze vom Schwein | Remoulade
Boulette | Kartoffelsalat

Berliner Kartoffelsuppe | Majoran | geräucherte Wurst

Gebratener Zander | Schmorgurke |
Quetschkartoffel | Dill-Senf-Sauce
Kassler | Sauerkraut |
Bratkartoffel | Biersauce
Graupen | Pfifferlinge |
Frühlingszwiebel | Backpflaume

Rote Grütze | Vanillesauce Berliner Luft | Himbeeren Ostberliner Kalter Hund

€ 43 p.P.





Vorab • TAGEN • Aktivitäten • Information •

### Buffet - Vorschlag

### Mailand bis Madrid

Rucola Salat | konfierte Kirschtomaten |
Croûtons | Parmesan |
Balsamico-Emulsion
Grissini | Roquefort-Creme
Thunfisch-Salat Nicoise
Filet von der Rotbarbe | Escabeche
Vitello Tonnato
Parmaschinken | Melone

Safran-Fischsuppe-Bouillabaisse

Fregola Sarda | Parmesan | Pfifferlinge | Blattspinat Gebratenes Filet vom Loup de mer | Ratatouille | Kräuterkartoffel Schweinefilet | Paprika & Zitrone | Basilikum-Risoni

Tiramisu | Kahluasauce | Biscotti Crema Catalana | Sevilla-Orangen-Kompott Panna Cotta | Amaretto-Kirschen

€ 47 p.P.

#### Paris Noble

Salat von Artischocken | grüne Bohnen |
Pommery-Senf-Dressing
Brie | Landbrot | Walnüsse | Trauben
Edelsalatblätter | dreierlei Dressing
Konfierter Lachs | Gurke |
Krebsfleisch-Mayonnaise
Feinste Französische Terrinen | Pasteten |
Cumberland Sauce
Geräucherte Entenbrust |
du Puy Lentil-Salat | grüner Apfel

Hummersuppe | Meeresfrüchte | Estragon

Tartelette von feinem Ratatouille |
Landei | Kräuter-Sabayon
Kabeljau auf Petit Pois a la Francaise |
getrüffelter Pilaf Reis |
Champagnerschaum
Rosa Kalbsrücken | Morchel-EstragonRahm | Kartoffelgratin Dauphinois

Crème Brûlée
Mousse au Chocolate | Grand Marnier |
Haselnusskrokant | Orangen
Zitronentarte | Himbeeren | Pistazien
Croqueembouche
(gefüllte Profiterole-Pyramide)

€ 59 p.P.



### Buffet - Vorschlag

### Vegan

Quinoa Salat | Apfel | Rote Beete Tabouleh | Petersilie | Koriander | Kreuzkümmel | konfierte Tomaten Antipasti | Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons Rucola | frittierter Tofu | Kirschtomaten | Soja-Dressing Blatt & Vitalsalate | dreierlei Dressings | Condiments

Kürbissüppchen | Kokos | Curry

Dinkelrisotto | Waldpilze |
Baby Blattspinat | rote Paprikacreme
Karotten-Tempura | Pastinaken-Püree |
Zwiebelrelish | Lauch
Polenta-Plätzchen | Tomatenpesto |
Oliven | Artischocke

Mango | Kokos | Passionsfrucht Apfel-Crumble Melonencocktail

€ 35 p.P.

#### Low Carb

Mini-Mozzarella | Tomate |
Avocado | Basilikum
Räuchermakrele | Gurkensalat |
Dill-Senf-Sauce
Vitello Tonnato
Kalbsbällchen | Eiersalat | Gurke
Blatt- und Vitalsalate | dreierlei Dressing |
Condiments

Pastinakensüppchen | Petersilie

Filet vom Lachs | Baby-Blattspinat | schwarze Nüsse | Wildreis Kalbsrücken | Gnocchis | geröstetes Mittelmeergemüse | Thymianjus Gratinierte Polentaplätzchen | Parmesan | Artischocke | Tomate

Variation von Südfrüchten Käseauswahl | Feigensenf | Trauben Crème Brûlée von Tahiti Vanille

€ 35 p.P.





### Fingerfood - Vorschlag

### INTERNATIONALES FINGERFOOD BUFFET

€ 45 p.P.

Kräuterhüttenkäse | Grissini | Oliven Shrimpscocktail | grüner Spargel | Limonen-Crème fraîche Graved Lachs | Gurken-Buttermilch-Gelee Mini-Boulette | Kartoffel-Eier-Salat Perlhuhn-Terrine | Waldpilzsalat Gefüllte Zucchini | Couscous | Ricotta Zanderfilet im Wirsingblatt | Kartoffelragout Rinderröllchen | Gurke | Speck auf Kartoffelmousseline Joghurtschaum | Waldbeerenragout Waldmeistergelee | Vanillesauce Miniküchlein Kirsch-Noisette

#### MEDITERRANE TAPAS

€ 47 p.P.

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß | Pesto
Ratatouillesalat | Ziegenfrischkäse
Wasabi-Avocado-Mousse | Lachstatar
Garnele | Fenchel-Orangensalat
Geräuchertes Lammfilet | Balsamico-Linsen
Mit Parmesan gratinierte Mittelmeergemüsetartelettes
Jakobsmuschel | Zuckererbsen-Risotto
Minipicata von der Putenbrust auf Pasta-Pistou
Panna Cotta | Mandarinenkompott
Geflämmte Zitronentarte
Portugiesischer Mandelkuchen

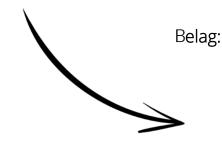




## Sandwiches & Canapés

### **SANDWICHES**

Klappstulle (Schwarzbrot) Französische Baguette Bagels ab 10 Stück | € 4,50 pro Stück ab 10 Stück | € 5 pro Stück ab 10 Stück | € 6 pro Stück



Holländischer Schnittkäse Geräucherter Lachs | Gurke Putenbrustaufschnitt | Salat | Tomate Parmaschinken | Mozzarella | Rucola

Parmaschinken | Mozzarella | Rucola Kochschinken | Gouda | Tomate Pastrami | Cheddar | Coleslaw

Italienische Salami Berliner Boulette | Senf

Vital Power: Oliventapenade | Frischkäse | Sprossen Aus dem Garten: gegrilltes Gemüse | Pesto | Rucola

Nizza: Thunfisch | Oliven | Tomate

Mediterran: Shrimpssalat | leichte Knoblauchcreme

Berlin: Fleischsalat | Cornichons

Caesar Style: Hähnchenbrust | Parmesan | Romanasalat

America: BBQ Rindfleisch | Coleslaw

Mexico: Hähnchenbrust | Avocado | Tomate

### **CANAPÉS**

ab 10 Stück | € 7 pro Stück

Trüffel-Ziegenkäse | Steinpilz Kanadisches Hummermedaillon | Limonencreme Balik-Lachs "Zar Nikolay" | Balik Pearls Bretonische Jakobsmuschel | Kaviar Black Tiger Garnele | Mango-Chili-Chutney Angus Rinder Tartar | Wachtelei Französische Wachtelbrust | schwarzer Trüffel





## Fingerfood

### KALTE SHOTS IM GLAS

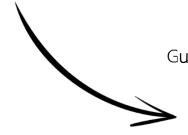
ab 10 Stück | € 4,50 pro Stück

Thailändisches Melonen-Koriander-Süppchen | vegetarische Frühlingsrolle Andalusische Gazpacho | Crevetten-Spieß Gurken-Sauerrahm-Süppchen | Lachs-Spieß Kartoffel-Majoran-Suppe | Nordseekrabben

#### WARME SHOTS IM GLAS

ab 10 Stück | € 4,50 pro Stück

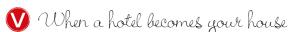
Erbsen-Minz-Süppchen | Croûtons Hummersüppchen | Estragon | Garnele Getrüffeltes Kartoffelsüppchen | Speck Maissüppchen | Chorizo Thailändisches Kokos-Limonen-Süppchen | Hähnchenspieß



#### Gut zu wissen:

Die Speisen können als Flying vom Tablett oder auf dem Buffet serviert werden. Angerichtet wird in kleinen Gläsern, vom Löffel oder auf kleinen Tellern Bitte rechnen Sie mit 8 - 10 Teilen pro Person.







## Fingerfood

### WARME SNACKS

ab 10 Stück | € 5 pro Stück

Portion à 3 Stück Frühlingsrollen aus dem Bastkörbchen | zweierlei Dips

Quiche Lorraine | Weinbergschnecken

Spanische Gemüsetortilla | Chorizo

Himmel und Erde (Blutwurst und Kartoffelpüree mit Apfel und Zwiebel)

Süß-saurer Linseneintopf | Kassler

Minischnitzel | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Kleine Currywürstchen | Spezialsauce | Schrippe

Nürnberger Rostbratwürstchen | Sauerkraut

#### **EDLE WARME SNACKS**

ab 10 Stück | € 6 pro Stück

Pochiertes Wachtelei | Pilzcreme | junger Spinat

Gebratene Jakobsmuschel | Safran-Risotto | Ofentomate

Black Tiger Garnele | Kroepack | fruchtig-pikantes Chutney

Hummermedaillon und Lardo di colonata | Speck auf grüner Erbsenmousseline

Gratinierte französische Auster | Brioche-Croûton

Ballottine vom Perlhuhn | Orangen-Petersilien-Ragout | Piment d'Espelette

Gebratene Französische Wachtelbrust | Balsamico-Linsen

Bitoks vom Wiesenlamm | fruchtiges Ratatouille mit Datteln

Rosa Lammfilet im Brotmantel | Feigenkonfit

Rinderfilet-Saté | Trüffel-Soja-Dip

#### CHILLED SNACKS

ab 10 Stück | € 5 pro Stück

Büffel Mozzarella | Tomatenfilets | Basilikum

Ziegenfrischkäse | Chili-Auberginen-Kompott

"Tiramisu" vom schottischem Räucherlachs | Limone | Tobiko Kaviar

Chefs Sushi | marinierter Ingwer

Thunfisch Tataki | Avocado | Mango

Wraps | kreolischer Garnelensalat

Tartar vom Räucherfisch | Gurken-Spaghetti | Dill Crème Fraîche

Berliner Hackepeter | Pumpernickel | Wachtelei

Berliner Mini Boulette | Kartoffel-Eiersalat

Wraps | Guacamole | Hähnchenbrust

Mousse von der Entenleber | süß-saures Rosinen Chutney | Brioche





## Tagungstechnik

## **EQUIPMENT – Preis pro Tag**

€ 25
€ 7
€ 25
€ 50
€ 10
€ 80
€ 200
€ 250
€ 550
€ 500
€ 1.500
€ 200
€ 30
€ 50
€ 50
€ 200
€ 250
€ 10



# Partnerfirmen



Ambion GmbH Im Hotel

Party Rent

Peter Lübbert

Kaluza + Schmid

Phoenix Entertainment Veranstaltungs GmbH

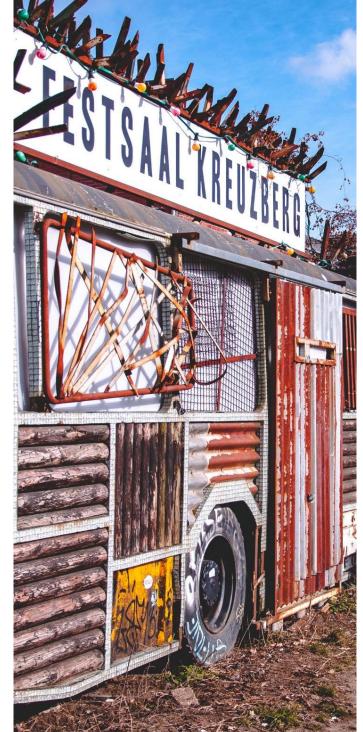




Vorab · Tagen · AKTIVITÄTEN · Information •

## Inside Berlin

- Berlin Art & Design: Street-Art, stylische Eventlocation oder Design Shop im Hinterhof – lernen Sie die schaffensfrohe und bunte Seite von Berlin kennen
- Berlin Food: Kostproben der kulinarischen Hot Spots der Stadt, frisch vom Street Food Markt und immer am Puls der Zeit
- Berlin Handmade: Von der kleinen Manufaktur bis zur Destillerie – besondere Orte und lokale Produkte, liebevoll und handgemacht
- Berlin Alternativ: Supermärkte ohne Umverpackungen, Eventlocation auf dem Dach eines Kaufhauses - Berlin steht für Kreativität und Innovation







## Informationen A - Z

#### **AGB**

viennahouse.com/de/andels-berlin/agb

#### **AUSSCHILDERUNG**

Die Meetingräume & der Ballsaal verfügen über eine kostenfreie digitale Ausschilderung.

Anforderung Dateityp:

Bilder - jpg | .png | .gif

Videos: .mp4

Bespielungsvarianten:

- (1) Standard Hotellayout Raumbezeichnung, Veranstaltungsbezeichnung und Kundenlogo
- (2) Kundeninidividuell Vollbild 1920 x 1080px (16:9)

Es besteht die Möglichkeit noch zwei weitere Bildschirme kostenfrei für z.B. Begrüßung zu bespielen vor dem Saphir 1. Dateiformat: 1080 x 1920px (9:16)

#### **AUSSTELLER**

Für die Bereitstellung der Fläche in den Tagungsräumen ist der Preis gleich die Raummiete. In allen anderen Bereichen kommen je Aussteller Fixkosten von € 20 je Stand pro benötigtem m² hinzu.

Mobiliarbereitsstellung	
Stehtisch 70 cm Durchmesser mit einer Husse	€ 22
Tisch mit Skirting und Tischdecke, z.B. 45 x 180 cm, 90 x 180 cm	€ 22
Zusätzliche Stehtischhusse oder Tischdecke	€ 7
Stuhl	€ 10
Barhocker	€ 15
Stuhlhusse	€7
Skirting je laufender Meter weiß	€7





## Informationen A - Z

#### **BODENLAST**

Saphir 5 KN/m², Rubin und Onyx mit jeweils 10 KN/m². Alle weiteren Tagungsräume und Foyers haben jeweils 3 KN/m².

#### **BUSINESS CENTER**

Das Business Center befindet sich im 1. OG und ist die Servicezentrale für die Konferenzräume. Ausgestattet mit Apple PC, Drucker, WLAN, Faxgerät und Farbkopierer. Es kann gegen eine Raummiete als Tagungsbüro genutzt werden.

#### BÜHNE

Diese ist gegen Berechnung im Hotel vorhanden. Die Positionierung & Größe richtet sich nach den individuellen Kundenwünschen.

#### **DATENLEITUNG**

CAT 6.

#### DECKENHÖHE

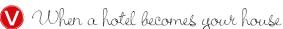
In der Event Area Rubin, Onyx sowie dem Foyer und im Ballsaal Saphir 6 m. In allen weiteren Tagungsräumen und Foyers 3 m.

#### **FAHNEN**

Es stehen 3 Masten mit Teleskopausleger zur Verfügung.

Anforderung: Maß 1,5 x 6 m Schlaufenbreite 80 mm Kederdurchmesser 10 - 12 mm

Kosten pro Tag





## Informationen A - Z

#### **FLORISTIK**

Die Blumendekoration wird durch unseren hauseigenen Floristen auf Anfrage und nach Bedarf erstellt.

#### **GARDEROBE**

Pauschalübernahme pro angemeldetem Teilnehmer bei mind. 150 Personen	€ 1,50
Garderobe pro Garderobenteil, Selbstzahler bei mind. 250 Personen	€ 2
Garderobenständer mit 50 Bügeln (ohne Personal und Haftung)	€ 45
Garderobenpersonal pro Stunde	€ 37

#### **GEMA**

GEMA-pflichtige Ausstrahlungen sind vom Veranstalter direkt anzumelden.

#### HÄNGEPUNKTE

Die Deckenhängepunkte für Saphir, Rubin und Onyx haben bei einem Raster von 3 x 3 m je 500 kg Tragkraft. Die Einrichtung der Deckenhängepunkte ist kostenpflichtig und nur über unseren Technikpartner gestattet.

#### **HALTEVERBOTSZONEN**

Falls benötigt, muss diese vom Veranstalter selbständig eingerichtet werden. Die Warenannahme ist hiervon ausgenommen.

ABS Handelsgesellschaft mbH Bezirksamt Lichtenberg von Berlin

Straßensperrung Abt. Stadtentwicklung, Bauen, Umwelt und

Verkehr

Germaniastraße 140 Amt für Bauen und Verkehr

12099 Berlin 10360 Berlin

T: +49 30 75 795 10 T: +49 30 902 966 562 F: +49 30 75 151 64 F: +49 30 902 966 419





## Informationen A - Z

#### **HOSPITALITY DESK**

Beleuchtetes Tresenelement in der Farbe Ihrer Wahl, 2 m lang

€ 100

#### **INTERNET**

< 200 Tagungsteilnehmer (Highspeed WLAN) kostenfrei > 200 Tagungsteilnehmer auf Anfrage

#### **KLIMAANLAGE**

Alle Hotelbereiche sind vollklimatisiert und individuell regulierbar.

### **KOPIEN**

Schwarzweißdruck 1 – 9 Blatt	kostenfrei
Schwarzweißdruck 10 – 499 Blatt	€ 0,25
Schwarzweißdruck ab 500 Blatt	€ 0,20
Farbdruck 1 – 9 Blatt	kostenfrei
Farbdruck 10 – 499 Blatt	€ 0,50
Farbdruck ab 500 – 999 Blatt	€ 0,30

### LASTENAUFZÜGE

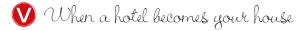
2 LKW-Lastenaufzüge mit einer Tragkraft von je 30 t für Rubin im 1. UG. Zugang 3,20 x 4,00 m (B x H), max. Fahrzeuglänge 13,60 m, Kabine 3,20 x 14,98 m (B x T).

Kosten ganztags € 300 Kosten einmalige Nutzung € 45

2 Lastenaufzüge mit einer Tragkraft von 1 t. Zugang 1,40 x 2,10 m (B x H), Kabine  $1,40 \times 1,90 \times 2,20$  m (B x T x H).

2 Lastenaufzüge mit einer Tragkraft von 4,5 t. Zugang 2,40 x 2,30 m (B x H), Kabine  $2,40 \times 4,80 \times 2,30$  m (B x T x H).

Alle Lastenaufzüge sind nur nach Rücksprache mit dem Hotel zu benutzen.





## Informationen A - Z

### MENU- UND GETRÄNKEKARTEN

In schwarz/weiß
In Farbe
€ 2
€ 3,50

### **MOBILE AUSSTATTUNG**

Loungemöbel, Tische, Barhocker, Theken uvm. werden nach Ihren Wünschen und Ihrem Bedarf zur Verfügung gestellt und berechnet.

### **MÜLLENTSORGUNG**

Bei Veranstaltungen mit erhöhtem Abfallaufkommen werden zusätzlich angeforderte Müllcontainer nach Kostenaufwand dem Veranstalter berechnet. Bei der Müllentsorgung für den Veranstalter fallen folgenden Kosten an:

Müllentsorgung ohne Sondermüll pro 1 kg	€ 1,50
Datenschutzmüllentsorgung pro 1 kg	€ 3,50
Mischmüll pro Tonne zzgl. Bereitstellungskosten	€ 420

### NEBEN- UND LAGERRÄUME

Stehen bei Bedarf in unterschiedlicher Größe ab € 200 pro Raum und Tag zur Verfügung. Künstlergarderoben auch für Veranstalter und Agenturen mit eigenen Sanitäranlagen sind vorhanden. Einlagerungen über 72 h vor Veranstaltungsbeginn werden mit € 10 pro m³ pro Tag berechnet.

#### **PARKEN**

Pro Stunde	€ 2
Pro Tag	€ 18
Pro Monat	€ 90





## Informationen A - Z

#### **PAKETDIENST**

Wir bieten für ankommende wie auch zu versendende Pakete einen Versandservice an. Beachten Sie bitte, dass dies eine verpflichtende Dienstleistung darstellt, wenn das Material eine Palette übersteigt (z. B. Messen). Beachten Sie auch die Punkte Neben- & Lagerräume sowie Personalkosten. Diese Kosten verstehen sich ohne Verpackungsmaterial und Packservice. Es wird für die eingebrachten Sachgüter keine Haftung übernommen.

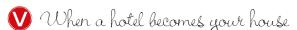
### **PERSONAL**

Reinigungs- oder Garderobenkräfte pro angefangene Stunde ab	€ 37
Lageristen oder Auf- und Abbauarbeiter pro angefangene Stunde ab	€ 37
Haus-Security oder Brandwache pro angefangene Stunde ab	€ 37
Rettungssanitäter pro angefangene Stunde ab	€ 41
Hostessen oder Servicekräfte pro angefangene Stunde ab	€ 37
Bartender oder Koch pro angefangene Stunde ab	€ 47
Haustechniker oder Haus IT pro angefangene Stunde ab	€ 47

Nach geltendem Tarifrecht müssen die Mitarbeiter mind. für 4 h beschäftigt werden. Beachten Sie, dass Veränderungen der Ablaufpläne unter 7 Werktagen mit Personalkosten verbunden sind, da für die Neuplanung zusätzliches Personal einkalkuliert werden muss.

### **STROMANSCHLÜSSE**

Max. Anschlussleistungen:
Saphir 2x 32 A | 1x 64 A
Rubin 400 A
Onyx 250 A
Weitere Tagungsräume max. 32 A





## Informationen A - Z

#### **STROM**

Pro Anschluss

Wechselstrom 230 V   16 A – 3 KW	€ 55
Drehstrom 400 V   16 A – 9 KW	€ 95
Drehstrom 400 V   32 A – 18 KW	€ 150
Drehstrom 400 V   63 A – 36 KW	€ 280
Drehstrom 400 V   125 A – 75 KW	€ 450

#### **TELEFON**

Anschlüsse sind in jedem Tagungsraum vorhanden. Die zugeordneten Nummern werden Ihnen vor Tagungsbeginn vom Veranstaltungsmitarbeiter übergeben. Anfallende Gebühren werden mit der Endabrechnung ausgewiesen.

### **TECHNISCHE AUSTATTUNG**

Umfangreiche Konferenz- und Präsentationstechnik, Beschallung, Beleuchtung und andere Medientechnik sowie Traversen- und Bühnensysteme werden nach individuellem Bedarf angeboten. Die Bereitstellung der Tagungstechnik wird von der technischen Abteilung des Hotels gewährleistet. Bei einem darüber hinausgehenden Bedarf ergänzt die Partnerfirma die benötigte technische Ausstattung.

Bitte beachten Sie, dass der Technikpartner im Hotel in folgenden Frequenzbereichen drahtlose Mikrofonanlagen betreibt:

606 - 670 MHz 710 - 790 MHz

Wenn Sie mit einem eigenen Technikdienstleister arbeiten, muss dieser die von ihm benutzten Frequenzen im Vorfeld mit dem Projektleiter des Hotels abstimmen. Gern stellen wir Ihnen das technische Personal für den Auf- und Abbau sowie zur Betreuung der Veranstaltung, entsprechend nach Aufwand separat berechnet, zur Verfügung.





## Informationen A - Z

#### VERTEILER UND GASTGESCHENKE

Pro Zimmer

Verteilen von Gastgeschenken allgemein€ 3,50Verteilen von Gastgeschenken individuell zugeordnet nach Namen€ 4,50

#### WARENANLIEFERUNG

Die Warenanlieferung ist über die Storkower Straße 170 (Ecke Landsberger Allee) von Montag bis Freitag zwischen 9:00 und 16:00 Uhr möglich. Andere Zeiten sind unter Berücksichtigung der Ruhezeiten für Anwohner und den damit verbundenen Vorschriften individuell zu klären.

Für die erforderliche Anwesenheit eines Mitarbeiters wird ein Zuschlag von € 37 pro angefangene Stunde berechnet.

#### WEITERE AUFLAGEN

Allgemeingültige Auflagen zur Sicherheit der Gäste und des Objektes verstehen sich von selbst und sind einzuhalten. Bei Nichteinhaltung drohen nicht nur aus Amtswegen Regressansprüche. Bei Beschädigungen durch unsachgemäßen Umgang mit dem Hoteleigentum werden Reparaturarbeiten an den Veranstalter weiterberechnet. Vorschriften der Versammlungsstättenverordnung, welche wir Ihnen gern zur Verfügung stellen, sind einzuhalten. Feuerschutzeinrichtungen müssen frei begehbar und in ihrer Funktion frei bleiben. Auf Rettungswegen, Aufstellungs- und Bewegungsflächen für die Feuerwehr ist es verboten, Kraftfahrzeuge oder sonstige Gegenstände abzustellen. Feuertore und -türen dürfen nicht blockiert, Notausgänge nicht zugestellt und Notausgangsschilder nicht verdeckt werden. Dekorationen, Ausstattungsgegenstände und Messestände dürfen nur aus schwer entflammbaren Stoffen bestehen. Bei Ausstellungsfahrzeugen ist eine abgeklemmte Batterie Voraussetzung. Der Tank darf nicht mehr als 3 I Kraftstoff enthalten und muss mit Stickstoff betankt werden. Kraftfahrzeuge dürfen in geschlossenen Räumen nur geschoben werden. Grundsätzlich müssen unter den Motorraum eines Ausstellungsfahrzeuges eine Ölwanne und eine Schutzmatte gelegt werden. Die Rahmenbedingungen für Pyrotechnik im Hotel sind zu beachten.

