

HOCHZEITS ARRANGEMENT

2024 & 2025

PALAIS
KULTURBRAUEREI

IHR GROSSER TAG... IN PROFESSIONELLEN HÄNDEN.

Die Kulturbrauerei bietet mit ihrer markanten Architektur eine einzigartige Atmosphäre für Ihre Hochzeitsfeier im Herzen der Stadt. Das Palais verfügt über einen großen und flexibel zu gestaltenden Saal, welcher sich im ehemaligen Flaschenkühlraum der Brauerei befindet. Seit 2016 können Sie auch in kleiner Gesellschaft auf unserer Rooftop-Location Atelier über den Dächern Berlins feiern.

Die Palais Veranstaltungen GmbH vereint außergewöhnliche Eventlocations, Full-Service-Catering und viele weitere Leistungen, die Ihren Traumtag Wirklichkeit werden lassen. Mit nahezu 20 Jahren Erfahrung sind wir Ihr richtiger Partner für einen reibungslosen Ablauf. Unser Komplettpaket für Ihre Hochzeit gibt Ihnen die Möglichkeit sich als Brautpaar am Hochzeitstag ganz entspannt zurücklehnen zu können. Durch die individuelle Abstimmung mit Ihnen, kreieren wir Ihre Hochzeitsfeier ganz nach Ihren Wünschen.

Sie wollen den schönsten Tag Ihres Lebens feiern? Wir bieten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket, das Ihren großen Tag einzigartig macht!

LIEBES BRAUTPAAR!

Unser Hochzeitsarrangement gilt für **8 Stunden** Veranstaltungszeit und beinhaltet folgende Positionen:

- ∞ **Exklusive Nutzung der Räume inkl. Außenbereich**
- ∞ **Servicepersonal**
- ∞ **Getränkepauschale inkl. Proseccoempfang (Seite 6)**
- ∞ **Hochwertiges Hochzeitsbuffet (ab Seite 7)**
- ∞ **Bestuhlung an Bankett- oder Tafeltischen**
- ∞ **Stehtische und Outdoormobiliar**
- ∞ **Leinwand, Beamer, Mikrofon, Tischwäsche, Geschirr, Gläser, Servietten, 5-armige Kerzenleuchter, Teelichter etc.**

* Die Pauschale gilt ab einer Personenzahl von 40 Erwachsenen im Atelier und 80 Erwachsenen im Palais. Sollte die Personenanzahl geringer sein, fällt ein Mindestumsatz von € 6.000,00 für eine Feier im Atelier und ein Mindestumsatz von € 12.000,00 für eine Feier im Palais Saal an.

Auf Wunsch können Sie gerne weitere Extras hinzubuchen. Eine Übersicht finden Sie ab Seite 13. Bei einer Verlängerung Ihrer Veranstaltungsdauer werden alle relevanten Positionen zusätzlich berechnet. Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für Rückfragen oder einen Besichtigungstermin kontaktieren Sie uns unter:
info@palais-kulturbrauerei.de oder 030 / 40 50 473 - 10



Pro Person ab 16 Jahren
€ 159,00*

Kinder ab 12 bis 15 Jahren
€ 69,00

Kinder ab 5 bis 11 Jahren
€ 49,00

Kinder bis 4 Jahre
kostenfrei

UNSERE LOCATIONS

Palais Saal mit exklusivem Außenbereich im Hof der Kulturbrauerei
– ab 80 bis 200 Erwachsenen



Modern und hervorragend ausgestattet verfügt das Palais über eine Bühne, Sound- und Lichttechnik und Bankettmobilier. Über eine Freitreppe gelangt man auf die Empore. Es gibt einen begrünten Außenbereich, der unmittelbar an den Saal grenzt und wo in der warmen Jahreszeit ganz wunderbar der Empfang nach der Trauung stattfinden kann.

UNSERE LOCATIONS

Palais Atelier mit exklusiver Dachterrasse über den Dächern Berlins
– ab 40 bis 60 Erwachsenen



Das Atelier wurde im Sommer 2018 redesignet. Die blauen Samtstühle, geflammte Holztische sowie speziell angefertigte Kronleuchter runden den industriellen Wohnzimmercharme hervorragend ab. Unsere begrünte Dachterrasse bietet eine atemberaubende Aussicht auf die Skyline und bietet sich perfekt für freie Trauungen an.

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Softdrinks

Wasser (still/classic)
Afri Cola / Bluna Orange & Zitrone
Thomas Henry Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon
Apfel- und Orangensaft

Heißgetränke

Kaffee, Espresso & Tee

Bier

Spaten Münchner Hell vom Fass
Becks als Flaschenbier / Becks Blue alkoholfrei
Schöfferhofer Grapefruit
Franziskaner Hefeweizen & alkoholfrei

Prosecco

Prosecco Ca Del Cino Frizzante

Weißwein

Deutschland - Balthasar Ress - Riesling - Rheingau
oder
Österreich - Grüner Veltliner - Winzer Krems - Kremstal

Rotwein

Spanien - Tempranillo Tinto "Aspa" - Alconde - Navarra
oder
Österreich - Blauer Zweigelt - Winzer Krems - Kremstal



Zusätzlich können Sie für einen **Aufpreis von € 25,00 pro Person** die Getränkepauschale um **3 Sorten Longdrinks** erweitern.

UNSERE HOCHZEITSBUFFETS

Unsere Küche bietet eine Vielzahl an Variationen. Einen besonderen Fokus legen wir bei unseren Speisen auf Saison-Produkte, Regionalität, Frische und Vielfalt.

Unsere Buffetvorschläge sind kein Muss, gerne kreieren wir zusammen mit unserem Küchenchef ein **individuell gestaltetes Speisenkonzept**, welches genau Ihrem Gaumen entspricht. Von einem BBQ-Buffet bis hin zu vegetarisch-vegane Buffets ist für jeden etwas dabei. Selbstverständlich gehen wir hierbei auch auf **Allergien und Unverträglichkeiten** ein.

All unsere Buffets bestehen aus einer Auswahl an feinen Vorspeisen, verschiedenen Hauptgängen mit Fleisch, Fisch und vegetarisch-veganer Variante sowie süßen Desserts und einer ofenwarmen Brotauswahl mit hausgemachten Aufstrichen.



HOCHZEITSBUFFET I

Vorspeisen

Italienischer Brotsalat mit getrockneten Rispentomaten, Pinienkernen, Rucola und Zwiebeln
(wahlweise mit Hähnchenbruststreifen und gehobelten Parmesan)

Gebackener Tofu im Tempura Teig auf einem Salat von Edamame und Süßkartoffeln

Kalbsrücken Sous Vide mit Kräutersud, roh mariniertem Rotkohl und Apfelmarmelade

Ceviche vom Skrei mit Tigermilch, Salzzitrone, Tomate, frischem Koriander und geblähten Ananas Cube



Hauptspeisen

Geschmorte Lammkeule mit grünem Gemüse und knusprigen Rosmarin-Meersalzkartoffeln

Norwegisches Lachsfilet mit einer weißen Tomatensauce, jungem Blattspinat und hausgemachter Pasta*

Zweierlei Kartoffeln in einer Kokosmilch-Sauce mit schwarzen Bohnen, Paprika, Aprikosen, Mandeln und Bananen

Dessert

Cheesecake mit Yuzucremeux

Schokoladen-Kirsch-Crumble

Rustikales Käsebrett mit Feigensenf

*Fisch-Hauptspeise ab 80 Personen

HOCHZEITSBUFFET II

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gelben Tomaten, Gurke, Champignons, Croutons, Sonnenblumenkernen und dunklem Balsamico Dressing

Variationen vom Blumenkohl

Geröstetes Blumenkohl-Püree, Blumenkohl roh mariniert und gebratener Blumenkohl mit süß-saurerem Sud

Gebackenes Bio-Landei mit Blattspinat, gelber Bete, Staudensellerie und Petersilienöl

Fjordlachs Cube mit rote Bete Mousse und Meerrettich an Wildkräutersalat



Hauptspeisen

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Mini-Kartoffelklößen

Duett vom kross gebratenem Zanderfilet und Saiblingfilet mit Estragon-Zitronen-Sauce und Bandnudeln*

Vegane Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen mit glasierten Pilzen und Blattspinat

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Mango und Orange

Himbeer-Joghurtcreme

Rustikales Käsebrett mit Feigensenf

*Fisch-Hauptspeise erst ab 80 Personen

VEGETARISCHES HOCHZEITSBUFFET

Vorspeisen

Dunkle Blattsalate
mit confierten Cocktailstrauchtomaten,
Sellerie- und Karottenstroh, Hausbrotcroutons
und gerösteten Kernen

Schwarzes Tomaten Chutney mit Friséesalat

Gartentomaten mit Büffelmozzarella
und Rucola-Pesto

Ur-Karottengelee mit Granny Smith,
Walnuss Gremolata und Erbsen Kresse



Hauptspeisen

Gebratener Teriyaki-Tofu-Spieß
mit fruchtig-pikantem Tomaten-Paprika-Gemüse
und Tagliatelle

Vegane Hackbällchen
mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce
und gebackenen Kartoffelspalten*

Gefüllte Kartoffelgnocchi mit gebratenen Pilzen

Dessert

Baba mit Crème Chantilly

Kirsch-Crunch-Trifle

Rustikales Käsebrett mit Feigensenf

*Drei Hauptspeisen erst ab 80 Personen

GRILLBUFFET

Vorspeisen

Wassermelonensalat mit Quinoa,
Babyspinat und Minze

Antipasti von Tomaten, Oliven, Auberginen,
Karotten, roten Zwiebeln und Fetakäse
mit altem Balsamico mariniert

Bunter Blattsalat mit buntem Gemüse,
gerösteten Kernen, Croutons
sowie einer fruchtigen Himbeervinaigrette

Pasta-Salat mit Rauchlachsstreifen
in leichtem Dilldressing

Spanischer Kartoffelsalat mit Oliven, Paprika,
getrockneten Tomaten und Peperoni

Frisch vom Grill

- Thüringer Rostbratwürste
- Hähnchenbrust eingelegt in Mango-Curry-Marinade
- Lachsfilet-Steak mit einer Limetten-Dill-Glasur
- Würzig marinierte Sojasteaks
- Gemüsepäckchen

Große Auswahl an Dips und Grillsaucen

Dessert

Vanille-Creme mit einem frischen Erdbeer-Minz-Salat

New York Cheesecake



UPGRADE ZUM MENÜ

Zusätzlich können Sie für einen
Aufpreis von € 15,00 pro Person
und zusätzlichem
Servicepersonal je € 40,00/Std.
zu einem servierten
3 Gänge-Menü aufrüsten.



Beispielmenü:

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen und Trüffelöl

Hauptgang

Rinderfilet mit Balsamico-Karamell-Schalotten,
buntem Karottengemüse
und knusprigen Salbei-Kartoffeln

oder

Orangenlachs auf Babyblattspinat mit Wildreis

oder

Hausgemachte Gnocchi mit Kräuterseitlingen und
Austernpilzen in einer leichten Weißweinsauce

Dessert

Cheesecake Törtchen mit Brezelboden,
Salzkaramell und Pekanuss-Crumble

UNSERE EXTRAS ZUM ARRANGEMENT

Empfangsbuffet
à € 10,00 pro Gast

Gerne empfangen wir Ihre Gäste mit einem **Kuchen- & Obstbuffet** oder **Blätterteiggebäck**



Flying Fingerfood
à € 20,00 pro Gast

Alternativ empfangen wir Ihre Gäste mit einem hochwertig servierten **Flying Fingerfood**



Mitternachtssnack
ab € 15,00 pro Gast

Gerne stellen wir einen Mitternachtssnack bereit z.B. **Currywurst** oder **internationale Käseplatte**



Hochzeitstorte
ab € 10,00 pro Portion

Gerne bestellen wir **Hochzeitstörtchen** auf einem **Etagere** mit einer **Anschnitt-Torte**



WEITERE EXTRAS

DJ inkl. DJ Set

Auf Wunsch buchen wir einen **DJ für 5 Stunden** und berechnen € 700,00

Jede weitere Stunde wird mit € 60,00 berechnet.



Fotobox

Gerne mieten wir eine Fotobox **inkl. Sofortdruck** von 400 Bildern und einer Requisitenbox gefüllt mit Fun-Accessoires

Komplettpaket ab € 450,00



Blumen-Dekoration

Für ein individuelles **Blumenarrangement** fragen wir gerne unsere Floristin für Sie an.

Tischdeko ab € 60,00 zzgl. Lieferung



Freie Trauung

Für die freie Trauung kann unsere Dachterrasse mit weiß behussten **Bierbänken für pauschal € 200,00** bestuhlt werden.

Bei Hochzeiten, die im **Palais Saal** stattfinden zzgl. **Miete à € 1.000,00**



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

Palais Veranstaltungen GmbH
Schönhauser Allee 36
10435 Berlin

www.palais-kulturbrauerei.de
info@palais-kulturbrauerei.de

Tel.: 030/ 40 50 473 – 0

PALAIS
KULTURBRAUEREI

