



PALAIS
KULTURBRAUEREI

PRIVATE FEIER

Geburtstage | Familienfeier | Abschlussfeier etc.

IHRE FEIER IN PROFESSIONELLEN HÄNDEN

Die Kulturbrauerei bietet mit ihrer markanten Architektur eine einzigartige Atmosphäre für Ihre Feier 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.

Mit nahezu 20 Jahren Erfahrung sind wir Ihr richtiger Partner für einen reibungslosen Ablauf. Unser Komplettpaket für Ihre Feier gibt Ihnen die Möglichkeit sich ganz entspannt zurücklehnen zu können.

Durch die individuelle Abstimmung mit Ihnen, kreieren wir Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen.

Wir bieten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket, das Ihre Feier einzigartig macht!

LIEBE GÄSTE

Unsere Veranstaltungspauschale gilt für 8 Stunden und beinhaltet folgende Positionen:

- Exklusive Nutzung der Räume inkl. Außenbereich
- Servicepersonal
- Getränkepauschale
- Hochwertiges Abend- oder Grillbuffet
- Stehtische und Outdoormobiliar
- Leinwand, Beamer, Mikrofon, Tischwäsche, Geschirr, Gläser, Servietten, 5-armige Kerzenleuchter, Teelichter etc.

*Die Pauschale gilt ab einer Personenzahl von 80 Erwachsenen im Palais₃. Sollte die Personenzahl geringer sein, fällt ein Mindestumsatz von € 12.000,00 im Palais an.

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

Auf Wunsch können Sie gerne weitere Extras hinzubuchen. Eine Übersicht finden Sie ab Seite 10.

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

PALAIS

Feiern Sie Ihren besonderen Anlass im modern ausgestatteten Palais, das Platz für 80-250 Personen bietet. Mit flexibler Bestuhlung aus runden Banketttischen und Stehtischen mit Barhockern passt sich die Location ideal an Ihre Bedürfnisse an. Unsere Ausstattung umfasst eine Bühne, hochwertige Sound- und Lichttechnik sowie Bankettmobilier. Eine elegante Freitreppe führt Sie auf die Empore, von der aus Sie einen beeindruckenden Blick auf den Saal haben. Genießen Sie den begrünten Außenbereich für Empfänge in den warmen Monaten.

4



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
Schöffelhofer Grapefruit
Franziskaner Hefeweizen & alkoholfrei

Prosecco

Silber Veneto IGT Vino Frizzante

Weißwein

Deutschland-Riesling-Staatsweinkellerei Ehrenbach-Rheingau
oder
Deutschland-Grauburgunder-Weingut Lergenmüller-Pfalz

Rotwein

Italien-Merlot-Villa Santa Flavia-Venetien
oder
Spanien-Mas Rabell Tempranillo-Torres-Katalonien

5



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

UNSERE BUFFETS

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 Speisekonzept, 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.



ABENDBUFFET I

Vorspeisen

Porto Bello Sous Vide
mit dunkler Miso, Weißkäse Creme,
Ponzu und Pecannuss Chili Gremolata 🌿

Crottin de Chavignol
Geflämmter Ziegenkäse
mit Krautsalat, Kirschchutney und Pinienkerne

Luftgetrocknetes Bündner Fleisch,
geröstete Enoki Pilze,
Walnuss-Estragon-Vinaigrette,
Belper Knolle, Kräutersalat



7

Hauptspeisen

Roulade vom Huhn
gefüllt mit Spinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen,
Gemüse-Tagliatelle und Limonen Sauce

Gebratener Heilbutt
mit Patisson-Bohnen-Gemüse, Zitronen-Fenchel-Risotto
und Weißwein Sauce

Gebackener Tempeh
im Sesammantel, Mandel Brokkoli, Tomatenpolenta
und Erdnuss Soja Sauce 🌿

Desserts

Yuzu-Basilikumousse
mit Erdbeer-Joghurtcreme
und Mandel Crumble

Crema Catalana
mit Zimt und Zitrone 🌿

ABENDBUFFET II

Vorspeisen

Sauerteig Brotsalat
mit Kalamata-Oliven, Oxsenherztomaten,
Marinierten roten Zwiebeln und Kretischem Olivenöl 🌿

Burrata,
gebratener Radicchio, Pistazien Bruch,
Wildkräuter und Blutorangen

Rosa Milchkalb,
Thunfischschaum, Senfkaviar
und gebeiztes Eigelb



8

Hauptspeisen

Geschmorter Tafelspitz
mit glasiertem Chicorée
und gebackenem Kartoffelpüree

Red Snapper
mit einer Orangen-Tomaten-Kruste,
Belugalinsen-Austernpilz-Ragout, Taglierini
und Weißwein Sauce

Gefüllte Paprika
mit pikantem Hackfleisch und Bulgur 🌿

Desserts

Windbeutel
mit Streuseln, Salzkaramellmousse
und Birne

Kokos Limettencreme
mit Ananas und Koriander 🌿

BBQ-BUFFET*

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 🌿
Würzige Ofenkartoffeln 🌿

Große Auswahl an Dips und Grillsaucen

Dessert

Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren

Rhabarber-Blaubeer-Crumble 🌿



UNSERE EXTRAS

Kuchenbuffet

à € 10,00 pro Gast

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



Canapés

à € 20,00 pro Gast

Alternativ empfangen
wir Ihre Gäste mit
hochwertig servierten
Canapés



Mitternachtssnack

ab € 15,00 pro Gast

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



WEITERE EXTRAS

DJ inkl. DJ Set

Auf Wunsch buchen wir einen DJ für 5 Stunden und berechnen € 700,00
Jede weitere Stunde wird mit € 100,00 berechnet



Fotobox

Gerne mieten wir eine Fotobox inkl. Sofortdruck von 400 Bildern und einer Requisitenbox gefüllt mit Fun-Accessoires als Komplettpaket ab € 500,00



Blumen-Dekoration

Für ein individuelles Blumenarrangement fragen wir gerne unsere Floristin für Sie an.
Tischdeko ab €60,00 zzgl. Lieferung



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 -10