



UNSERE ANGEBOTE
FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Schloss
Auszubildenden-Projekt
Estrel Berlin *Britz*



SCHLOSS BRITZ

1706 wurde das prächtige Gutshaus, auch unter dem Namen die „Perle des Bezirks Neukölln“ bekannt, in Berlin Britz, auf einem Boden eines mittelalterlichen Fachwerkhauses gebaut. Im 18. Jahrhundert zogen hier hochrangige preußische Hofbeamte und Staatsminister ein.

1971 wurde das Gebäude unter Denkmalschutz gestellt. Das denkmalgeschützte Herrenhaus sowie die dazugehörige 1,8 ha große Parkanlage wurden von 1985 bis 1988 durch den Bezirk Neukölln restauriert. Die beeindruckende Gestalt bekam es 1880 unter dem Einfluss des Neorenaissance-Stils. Unter Ewald Friedrich Graf von Hertzberg wurde das Gut zur Hochblüte geführt und etablierte es als Mustergut ökonomischer Landwirtschaft.

Im Schloss selbst kann man eine Dauerausstellung von der Wohnkultur der Gründerzeit bestaunen und Sonderausstellungen in enger Zusammenarbeit mit internationalen Museen, sowie Konzerte und Lesungen bieten ein breit gefächertes Repertoire.



RESTAURANT & HOTEL SCHLOSS BRITZ

Im Hotel & Restaurant Schloss Britz findet man eine Symbiose aus historischer Kulisse, moderner Ausstattung und kulinarischen Genüssen.

HOTEL

Das Schloss Britz verfügt über 5 Schlosszimmer, benannt nach den alten Gutsherren. Alle Zimmer können sowohl als Einzel- als auch als Doppelzimmer genutzt werden. Moderne TV- Flat Screens sind vorhanden.

Für die Standardzimmer (ca. 20 m²) „Erlach“, „Wrede“ und „Britzke“ stehen Dusche und sanitäre Einrichtungen auf derselben Ebene zu Verfügung. Ausgestattet sind die Standardzimmer mit einem Queen-Size-Bett, geräumigem Kleiderschrank, Schreibtisch sowie zwei Nachttischen mit einem Telefon.

Die beiden Appartements (ca. 35 m²) „Hertzberg“ und „Ilgen“ sind ausgestattet mit einem Double Deluxe Bett, geräumigem Kleiderschrank, Schreibtisch, zwei Nachttischen mit einem Telefon sowie einer Küchenzeile, eigenem Bad inklusive Dusche und WC. Zudem bieten unsere Appartements Zutritt auf die kleine Dachterrasse.

ZIMMERPREISE

Einzelbelegung im Standardzimmer	EUR 69,00 pro Nacht zzgl. EUR 3,45 City Tax
Doppelbelegung im Standardzimmer	EUR 79,00 pro Nacht zzgl. EUR 3,95 City Tax
Einzelbelegung im Appartement	EUR 105,00 pro Nacht zzgl. EUR 5,25 City Tax
Doppelbelegung im Appartement	EUR 129,00 pro Nacht zzgl. EUR 6,45 City Tax

Im Schlossrestaurant wird Ihnen zu einem Preis von EUR 16,00 pro Person/Tag das Frühstück (inkl. Heißgetränke und Orangensaft) serviert. Gern reservieren wir Ihnen die gewünschte Anzahl an Zimmer, sofern diese, zu dem von Ihnen gewünschten Zeitraum, verfügbar sind.

FAKTEN

Schloss Britz ist 300 Jahre alt

Seit 2009 von einem Auszubildenden-Team geleitet (*durch Paten begleitet*)

Romantisches Schlossrestaurant
28 Sitzplätze (*gutbürgerliche deutsche und internationale Küche*)

Große Sommerterrasse mit täglich wechselnden Tagesgerichten
(*geöffnet von April bis September*)

5 Hotelzimmer
- 3 Doppelzimmer mit direktem Blick auf den Schlossteich
- 2 Appartements mit begehbare Dachterrasse

Veranstaltungsraum „Ochsenstall“
(*bis 100 Personen*)

Brunch- & Familienbuffet



RESTAURANT

Das Schlossrestaurant Britz bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an Speisen und Getränken.

An ausgewählten Sonn- und Feiertagen erwartet Sie zudem ein reichhaltiges Brunch Buffet in unserem Ochsenstall.

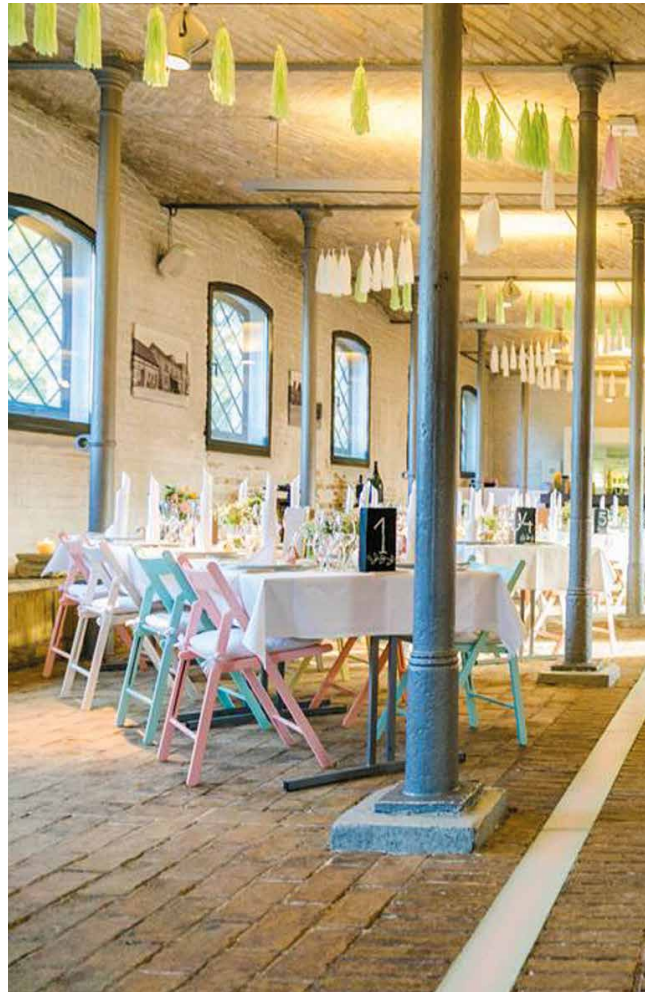
Für die exklusive Bereitstellung des Raumes, das Mobiliar, die Tischwäsche (weiß), deren Reinigung und die Endreinigung nehmen wir keine Raummiete; wird allerdings ein Speisen- und Getränkeumsatz von EUR 1.500,00 im Restaurant nicht erreicht, erlauben wir uns, die Differenz als Servicepauschale in Rechnung zu stellen.

Die Restaurant-Terrasse kann gegen eine Miete von EUR 400,00 für bis zu 3 Stunden gemietet werden. Bitte beachten Sie, dass dennoch mit Publikumsverkehr zu rechnen ist.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag 12.00 Uhr–22.00 Uhr (Küchenschluss 21.00 Uhr)

Sonntag 12.00–20.00 Uhr (Küchenschluss 19.30 Uhr)



VERANSTALTUNGSLOCATION OCHSENSTALL

Der charismatische Ochsenstall, welcher auf dem ländlichen Gutshof liegt, ist die perfekte Location für eine Feier mit besonderem Ambiente. Der ehemalige Ochsenstall zeigt eine Symbiose aus moderner Ausstattung und historischer Kulisse und bietet Platz für bis zu 100 Personen. Die Location eignet sich daher hervorragend für Feierlichkeiten mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern.

Durch den eigens geschaffenen Küchenanbau können wir unseren Gästen kulinarisch und servicetechnisch erstklassiges Niveau bieten.

ANMIETUNG DES RAUMES

Für die Bereitstellung des Raumes für bis zu 6 Stunden, für das Mobiliar, die Tischwäsche (weiß) und deren Reinigung sowie die Endreinigung stellen wir EUR 600,00 in Rechnung, überdies werden nach 6 Stunden für jede weitere angefallene Stunde 30% der Raummiete berechnet.

Wird ein Speisen- und Getränkeumsatz von EUR 4.500,00 im Ochsenstall nicht erreicht, erlauben wir uns, die Differenz als Servicepauschale in Rechnung zu stellen.



BUFFETS

GUTSHERRENBUFFET

Verschiedene marinierte Heringshappen
Geräucherte „Balmi“-Lachs mit Meerrettich
Regionale Wurst- und Käsespezialitäten
Leberkäspralinen
Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
Bayrischer Krautsalat

Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Kartoffel-Schnittlauch-Salat
Rahmgurkensalat mit Dill
Strassburger Käsesalat
Ofenfrisches Brot, Butter und Kräuterquark

Badische Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse

Lachsfilet mit Kernöl, Trauben und Walnüssen
Kalbsragoût „Züricher Art“ mit Rösti
Honig-Schinkenbraten in Weißbiersauce auf Sauerkraut
Sautierte Drillingskartoffeln

Kaiserschmarrn mit Mandeln
Schokoladenmousse mit Beeren
Topfencrème mit Himbeerragoût
Obstsalat

EUR 52,00 pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

—

Antipasti von Gemüse
mit Olivenöl und altem Balsamicoessig verfeinert
Italienische Wurst- und Käsespezialitäten
Eingelegter Schafskäse mit Thymian und rosa Pfeffer
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Rucola mit Parmesan
Pollo Tonnato mit Kapern
Thunfischsalat mit grünen Bohnen
Ofenfrisches Brot mit marinierten Oliven

Gebratener Lachs mit Pestosauce
Jungschweinrücken mariniert mit Zitrone und Thymian
Vegetarische Ravioli mit sizilianischem Tomatensugo
Toskanisches Ofengemüse
Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit Löffelbiskuit
Mascaronemousse mit rotem Beerenragoût
Obstsalat

EUR 55,00 pro Person

SOMMERBUFFET

(Mai bis September)

—

Verschiedene Antipasti

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Lachsscheiben mit Kräuter-Zitronenöl

Mini-Bouletten mit Mostrich

Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat

Krautsalat

Melonensalat mit Schafskäse und Granatapfelsirup

Avocado-Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Ofenfrisches Brot mit Kräuterquark und marinierte Oliven

Lachsfilet mit Kräuteröl

Brasato vom Weiderind in Chianti

Gnocchi con Verdura in Tomatensauce

Saisonales Gemüse

Sautierte Drillingskartoffeln

Frisches Obst

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

Limonen-Joghurtcrème mit rotem Beerenragoût

Mascaronemousse mit Bourbon Vanille und Früchten

EUR 56,00 pro Person

GRILLBUFFET

(Mai bis September)

—

Verschiedene Antipasti

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Lachsscheiben mit Kräuter-Zitronenöl

Mini-Bouletten mit Mostrich

Münchener Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Schnittlauch-Salat

Krautsalat

Orientalischer Couscous-Salat

Melonensalat mit Schafskäse und Granatapfelsirup

Avocado-Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Ofenfrisches Brot mit marinierten Oliven

Live vom Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks

Rostbratwurst

Chicken Drums

Grillgemüse und kleine Ofenkartoffeln

Kräuterquark, Guacamole, Senf, Ketchup und Pfeffer-Steaksauce

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an.

Obstsalat

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu mit Löffelbiskuit

EUR 53,00 pro Person

mit Aufpreis pro Person:

Feta-Käse en Papillote mit Aromaten EUR 3,00

Lachsfilet en Papillote mit Aromaten EUR 5,00

Ruppiner Lammkotelette EUR 6,00

Bitte geben Sie uns bis 21 Tage vor Ihrer Veranstaltung Bescheid,
ob Sie die Extras gegen einen Aufpreis wünschen.

*Beim schlechten
Wetter behalten
wir uns vor
in der Küche
zu grillen*

WINTERLICHES BUFFET

—

„Panzanella“ Tomaten-Brotsalat

Auswahl verschiedener Antipasti

Speck-Krautsalat

Hähnchen-Orangen-Salat

Kartoffelsalat mit Leberkäsepralinen und süßem Senf

Geräucherte Lachsscheiben mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Truthahnbrust mit Cranberries und Waldorfsalat

Ofenfrisches Brot mit Kräuterquark & marinierten Oliven

Geschmorte Entenkeule in Orangensoße

Lachs mit Nüssen und Trauben in Nussbutter

Jungschweinerückensteaks mit Salbei und Aprikose

Kartoffelklöße, Rotkohl, Grünkohl, Wintergemüse,

Kartoffel-Ziegenkäse-Gratin mit karamellisierten Nüssen und Cranberries

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten

Milchreis mit Kirschen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

EUR 56,00 pro Person

FINGERFOOD

CANAPÉS

	Preis / Stück
· mit Antipasti Gemüse	EUR 3,50
· mit regionalen Wurstspezialitäten	EUR 4,50
· mit Brie und Feigensenf	EUR 4,50
· mit geräucherten Lachsscheiben und Sahnemeerrettich	EUR 5,50

SCHLOSS BRITZ KLASSIK

· gebackene Garnelen im Reismudelpanierung	EUR 4,00
· toskanischer Scampispiß	EUR 6,00
· Datteln im Speckmantel	EUR 4,00
· marinierte Hähnchenspieße	EUR 4,00
· Pflaumen im Speckmantel	EUR 4,00

QUICHES

1 Blech à 36 Stück	EUR 35,00
· mit Speck und Zwiebeln	
· mit Ziegenkäse, Oliven und Kräutern	
· mit Lachs und Lauch	

VEGETARISCHES

· Gebackene Frühlingsrollen	EUR 3,50
· Gebackene Blätterteigröllchen mit Feta Käse	EUR 4,50

INDIVIDUELL ANGERICHTET

· Mini-Mozzarella und Kirschtomaten	EUR 3,50
· Mini-Bouletten mit Mostrich und Kartoffelsalat	EUR 3,00
· Leberkäsepralinen mit Senfkraut	EUR 3,00
· Currywurst	EUR 4,50

Mindestabnahme je ausgewählter Sorte 10 Stück

GETRÄNKE

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet und vor Ort à la carte gewählt. Sie haben die Möglichkeit, die Auswahl der Getränke im Vorfeld einzugrenzen.

Alternativ bieten wir Getränkepauschalen an:

Sektempfang – 30 Minuten EUR 12,00 pro Person

Sektempfang – 60 Minuten EUR 18,00 pro Person

Getränkepauschalen inklusive Bier, Softgetränke, Kaffee, Tee und Hauswein

4 Stunden EUR 51,00 pro Person

Jede weitere angefangene Stunde EUR 10,00 pro Person

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris	0,25l	EUR 4,00
	0,75l	EUR 9,00
Vio	0,25l	EUR 4,00
	0,75l	EUR 9,00
Orangensaft	0,20l	EUR 4,00
Apfelsaft	0,20l	EUR 4,00
Bio Vio Apfelsaftschorle	0,30l	EUR 4,50
Bio Vio Rhabarbersaftschorle	0,30l	EUR 4,50
Coca-Cola	0,30l	EUR 4,00
Coca-Cola Zero	0,30l	EUR 4,00
Fanta	0,30l	EUR 4,00
Sprite	0,30l	EUR 4,00
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	EUR 4,00
Schweppes Tonic Water	0,20l	EUR 4,00
Schweppes Ginger-Ale	0,20l	EUR 4,00

BIER

Radeberger Pilsener vom Fass	0,30l	EUR 4,50
	0,50l	EUR 6,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	EUR 4,00
Schöfferhofer Weizen Hefe	0,50l	EUR 6,50
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	0,50l	EUR 6,50

WEISSWEINE

Chardonnay Tomaresca Italien / Puglia IGT Marchese Antinori	0,75l	EUR 32,00
Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo Italien, DOC, trocken	0,75l	EUR 29,00

ROTWEINE

2018er Dornfelder Rheinhessen Weingut Spiess, Q.b.A., trocken	0,75l	EUR 30,00
Gran Sasso Montepulciano d' Abruzzo Italien, D.O.C, trocken	0,75l	EUR 30,00

Weine unter Vorbehalt:

Wir bitten um Rücksprache ca. 2 Monate vor der Veranstaltung,
bezüglich der Jahrgänge und eventuellen Änderungen der Weinkarte.

APERITIF

Martini Bianco Extra Dry Rosso	5 cl	EUR 7,00
Pernot	5 cl	EUR 6,00
Campari Soda Orangensaft		EUR 9,00
Aperol Spritz		EUR 12,00
Hugo		EUR 12,00
Prosecco	0,10 l	EUR 6,00
	0,75 l	EUR 30,00

DIGESTIF

4 cl

Fernet-Branca	EUR 7,00
Ramazzotti	EUR 7,00
Jägermeister	EUR 7,00
Bailey's Irish Cream	EUR 6,00
Amaretto	EUR 7,00
Aquavit Linie	EUR 8,00
Remy Martin V.S.O.P.	EUR 11,00
Grappa Brotto di Prosecco	EUR 9,50

LONGDRINKS

0,2 l

Bombay Sapphire Tonic	EUR 10,00
Hendrick's Gin Tonic	EUR 12,00
Gordon's Gin Tonic	EUR 10,00
Cuba Libre	EUR 10,00
Jim Beam Cola	EUR 10,00
Jack Daniels No.7 Cola	EUR 10,00
Johnnie Walker Cola	EUR 10,00

WHISKY

4 cl

Jim Beam	EUR 8,00
Jack Daniel's	EUR 8,00
Johnnie Walker Red Label	EUR 9,00

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	EUR 4,20
Espresso	EUR 3,50
Doppelter Espresso	EUR 5,00
Cappuccino	EUR 4,50
Latte Macchiato	EUR 5,50
Heiße Schokolade	EUR 4,50
Glas Tee, diverse Sorten	EUR 4,50

KAFFEE & KUCHEN

—

Dieses Arrangement beinhaltet frischen Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge. Darüber hinaus beinhaltet das Angebot bis zu 4 Sorten Kuchen nach Auswahl vom Buffet.

15,50 Euro pro Person

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen, in diesem Fall berechnen wir Ihnen EUR 2,50 Teller geld pro Person.

EXTRAS

MENÜKARTEN

Gerne erstellen wir für Sie kostenfrei unsere standardisierten Menükarten bzw Buffetschilder, welche die ausgewählten Speisen sowie die Getränkeauswahl ausweisen. Auf Wunsch kann eine Personalisierung der Karte für einen Preis von EUR 2,50 pro Karte erfolgen.

DEKORATION

Gern erstellen wir eine Ihren Vorstellungen entsprechende Dekoration der Tische. Bitte rechnen Sie für die Dekoration mit EUR 5,00 pro Person. Je nach Art und Umfang, bzw. Budgetvorgabe Ihrerseits kann der Preis abweichen. Die Tische werden generell mit weißer Tischwäsche und Servietten eingedeckt.

TECHNIK

In unserem Ochsenstall ist dimmbares Licht vorhanden und zur musikalischen Untermalung Ihrer Feier bieten wir Ihnen gern unsere Beschallungsanlage inklusive Mikrofon zu EUR 50,00 an. Sollten Sie weitere Wünsche haben, kann dies gerne hinzugebucht werden.

SONSTIGES

10 Werktage vorab bitten wir Sie um eine Vorauszahlung der zu erwartenden Fixkosten in Höhe von 100 %. Eine entsprechende Rechnung geht Ihnen zeitnah über unsere Buchhaltung zu.

Ein kostenfreier Rücktritt bei Reservierungen des Ochsenstalls ist bis zu 20 Wochen vorab möglich, danach werden 80 % des zu erwartenden Gesamtvolumens in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann die Anzahl der Gäste bis zu 14 Tage vorab kostenfrei angepasst werden.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Estrel Hotels, die Sie jederzeit online unter www.estrel.com im Impressum einsehen können.

Für Ihre Veranstaltung haben Sie ausschließlich den Ochsenstall angemietet. Am selben Tag der Veranstaltung können möglicherweise gegenüber im Kulturstall oder auf dem Gutshof diverse andere Veranstaltungen stattfinden.

Bitte beachten Sie, dass wir auf dies, sowie auf Bauarbeiten am Schloss selber und auf dem Gutshof keinen Einfluss haben. Aus diesem Grund möchten wir ein preisliches Entgegenkommen unsererseits von vornherein ausschließen!

Das Ende der Veranstaltung ist spätestens 02.00 Uhr, danach besteht keine Möglichkeit die Veranstaltung zu verlängern. Danach bieten wir keinen aktiven Service mehr an und die Veranstaltung ist definitiv zu beenden.

Selbstmitgebrachte Dekoration kann am Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr angebracht werden und muss am selben Abend, oder je nach Absprache, spätestens am Folgetag wieder abgeholt werden. Dekoration, die von uns entfernt werden muss, wird entsorgt und es besteht kein Anspruch im Nachhinein.

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern auf dem Gutshof Britz ist verboten. Das Nutzen von Nebelmaschinen und sonstigen raucherzeugenden Maschinen ist im Ochsenstall ebenfalls untersagt. Falls es hierdurch zur Auslösung der Rauchmelder oder gar Feuerschäden kommt und zum Feuerwehreinsatz führt, werden Ihnen die dafür entstehenden Kosten in Rechnung gestellt. Ihre Gäste bzw. die Organisatoren Ihrer Feier sind hierüber im Vorfeld wie auch auf der Feier von Ihnen zu informieren.

Es ist untersagt im Ochsenstall und auf dem Gutsgelände Konfetti oder Ähnliches zu streuen. Bei Missachtung stellen wir Straf- und Reinigungskosten in Höhe des Aufwandes in Rechnung.

Auszubildenden-Projekt
Estrel Berlin

Schloss
Britz

Restaurant & Hotel Schloss Britz
Alt-Britz 73 | 12359 Berlin | Tel 030 6097 5039
schlossbritz@estrel.com | schloss-britz-berlin.de | estrel.com