



Schloss Friedrichsfelde

DINNER



**GENUSS
KOMBINAT**
EVENTS, LOCATIONS & CATERING



ÜBER UNS

GENUSSKOMBINAT – vereint außergewöhnliche Eventlocations, Full-Service-Catering und viele weitere Leistungen, die Ihr Event zu einem Erfolg werden lassen. Mit über 15 Jahren Erfahrung im gastronomischen Bereich sind wir Ihr richtiger Partner.

Als Teil der BMB Restaurantgruppe in Berlin leben und lieben wir die Rolle als Gastgeber und bieten eine reichhaltige Palette an individuellen Locations, sowie einen erstklassigen Cateringservice.

Unser Credo ist es, Ihr Event nicht nur mit Lebensfreude, sondern auch mit Genuss zu füllen und jede Veranstaltung mit Liebe zum Detail und Verantwortung zu planen.

KONTAKT

GENUSSKOMBINAT GMBH
Am Tierpark 41
10319 Berlin

Tel. +49 (0)30 - 308 777 5 15
E-Mail: events@genusskombinat.com
Web: www.genusskombinat.com





WILLKOMMEN IM SCHLOSS FRIEDRICHSFELDE

KÖNIGLICH DINIEREN im schönsten Schloss Berlins. Hotel oder Restaurant kann jeder, aber waren Sie schon bei uns im Schloss Friedrichsfelde? Unweit von Mitte entfernt, befindet sich der Tierpark Berlin. Über den separaten Eingang gelangt man direkt in unser Schloss.

Das Vogelgezwitscher holt Ihre Gäste ab. Das viele Grün lässt Ihre Gäste entspannen und die einfach wundervolle Architektur des Schlosses wird Ihre Gäste staunen lassen. Selbstverständlich dürfen Ihre Gäste auch durch die Schlossausstellung streifen, oder bei schönem Wetter die Affen unweit vom Schloss beim Spielen beobachten. Und ja, alltäglich wird Ihr Event nicht.

WELCHE SCHLOSSRÄUME KÖNNEN SIE NUTZEN?

Im Gartensaal im Erdgeschoss befindet sich unser Schloss-Café, wo zum normalen Gastronomiebetrieb Kuchen und kleinere feine Speisen serviert werden. Gerne können Sie hier auch Bereiche für Ihre Veranstaltung nutzen. Unser Festsaal bietet genug Platz für Ihre Veranstaltung. Ob ein klassisches Bankettmobilien runden Tischen, oder individueller Bestuhlung, viele Varianten sind hier umzusetzen. Ein paar angrenzende Räume bieten hervorragende Möglichkeiten, um zum Beispiel einzelne Themen des Abends separat, aber zentral durchzuführen.

LASSEN SIE UNS AN IHREN PLÄNEN TEILHABEN!





VERANSTALTUNGSMÖGLICHKEITEN

Wenn Sie das Schloss Friedrichsfelde exklusiv für Ihre Veranstaltung buchen, haben Sie unterschiedliche Möglichkeiten die vorhandenen Räume zu nutzen.

Bei schönem Wetter ist der Empfang auf unserer wunderschönen, großzügigen Terrasse ideal. Auch ein geselliges, lockeres BBQ, ein Dinner mit einem Live Cooking Buffet sind Möglichkeiten. Das vorhandene Terrassenmobilier können wir selbstverständlich auch mit weiteren Varianten vervollständigen.

Unser Schmuckstück, der Festsaal mit Nutzung eines Nebensaales, bietet Platz für bis zu 80 Gäste. Ob ein Menü, ein klassisches Buffet mit Live Cooking, ein Family Style Dinner oder Flying Menü, wir sind für alles offen.

Gerne bieten wir Ihnen die Nachbarräume, welche direkt anliegen, für ein Loungekonzept, eine kleine exquisite Bar oder für besondere Live Cooking Stationen bei größeren Foodkonzepten mit an.





RÄUMLICHKEITEN

RAUM	KAPAZITÄT	BEWIRTUNGSArt	BESTUHLUNG
IM ERDGESCHOSS			
Gartensaal	60	Flying Buffet	Stehtische
Musikzimmer	20	à la carte/ Vorbestellung	Café Bestuhlung
Seitenflügel	20	Buffet	Café Bestuhlung
Terrasse Bestuhlung	130	BBQ Buffet/ Buffet	Café- & Terrassen Bestuhlung
Terrasse & Innenbereich Bestuhlung	150	BBQ Buffet/ Buffet	Café- & Terrassen Bestuhlung
IM OBERGESCHOSS			
Festsaal	48	Menü/ Buffet	Bankettbestuhlung
Blauer Salon	16	Menü	Bankettbestuhlung
Blauer Salon	20	Buffet	Reihenbestuhlung
Grüner Salon	16	Menü	Bankettbestuhlung
Grüner Salon	20	Buffet	Reihenbestuhlung
Festsaal + Grüner Salon	64	Menü/ Buffet	Bankettbestuhlung
Festsaal + Blauer & Grüner Salon	80	Buffet	Bankettbestuhlung
Festsaal + Blauer & Grüner Salon	120	Flying Buffet oder Buffet	Stehtische
WORKSHOP RÄUME			
Musikzimmer	10-20		Bankett/Reihenbestuhlung
Seitenflügel	10-20		Bankett/Reihenbestuhlung
Blauer Salon	10-20		Bankett/Reihenbestuhlung
Grüner Salon	10-20		Bankett/Reihenbestuhlung



BESONDERHEITEN

- ❖ Nutzung teils echt vergoldeter Polsterstühle
- ❖ Möglichkeit Besichtigung der Ausstellung im Schloss
 - auf Wunsch sind Führungen möglich
- ❖ Freier Eintritt in den Tierpark
- ❖ Parkplätze anliegend am Tierpark
- ❖ Gute Verkehrsanbindungen
- ❖ Übernachtungsmöglichkeiten fußläufig zu erreichen
- ❖ Ganz besondere, exklusive Kulisse und Atmosphäre in einem Schloss

SPEISEN & GETRÄNKE

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

Unser Motto? Essen ist kein Bedürfnis, sondern eine Kunst! Daran halten wir fest und kreieren Ihnen ein individuell gestaltetes Speisenkonzept, welches auf Ihre Veranstaltung angepasst ist.

Untenstehend finden Sie ein paar Speisenbeispiele für ein Menü, ein Live Cooking Buffet, ein Family Style Dinner.

3 GÄNGE MENÜ

VORSPEISE

Carpaccio von Gelber und Roter Bete mit grünem Apfel und Jakobsmuschel

HAUPTGANG

Gebratenes Filet vom Wiesenkalb mit feiner Jus, gerösteten Karotten und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Honig-Brioche-Crostini mit Vanille-Creme, Mango-Ragout und Kokos-Späne

LIVE COOKING BUFFET

VORSPEISEN

Mini-Windbeutel-Sandwich mit geräucherter Pastrami, Avocado und Chili
Ceviche vom roh marinierter Fenchel mit gegrillter Garnele und Safran Dip Salat
Salat vom grünem Thaispargel und Waldbeeren
Balsamico-Perlen und Wildkräutern
Herzhafter Gewürz-Bulgur mir mariniertem Mango
Andalusische Gazpacho mit Rosmarinstick und Basilikum-Öl

LIVE COOKING STATIONEN

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus, mediterranem Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln

Mini Penne – in der Pfanne geschwenkt –
mit gelber Paprika-Kokos-Sauce und getrockneten Tomaten oder

Risotto mit Parmesan, grünem Spargel und Garnelen

DESSERT

Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis und Kakaobohnenkrokant

Mini Cheesecake

Schokoladen-Beeren-Trifle





FAMILY STYLE DINNER

VORSPEISEN

Italienischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten
Mailänder Salami, Oliven und roten Zwiebeln
Wildkräuter-Salat mit grünem Spargel, Radieschen
Karotten-Späne, Avocado und Wasabi-Dressing
Bunter Couscous-Salat mit Fetakäse, Petersilie und Granatapfelkerne
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl

HAUPTGÄNGE

Die Hauptgänge werden auf Platten und in großen Schüsseln gereicht und mittig auf die Tische eingesetzt.

Tranchen vom Maishähnchen mit feiner Jus, gerösteten Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Gebratenes Lachsfilet in Weißwein-Zitronensauce, Tomaten-Zucchini-Gemüse und Wildreis
Farfalle in Salbei-Sauce und Blattspinat

DESSERT

Tarte Tatin mit Apfel und Blätterteig und Vanillesauce
New York Cheesecake mit frischen Beeren und Himbeersauce oder wahlweise Schokoladensauce



KONTAKT

GENUSSKOMBINAT GMBH

Am Tierpark 41
10319 Berlin

Tel. +49 (0)30 - 308 777 5 15

E-Mail: events@genusskombinat.com

Web: www.genusskombinat.com