

Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73
10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Sehr geehrte Gäste,

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Ermelerhaus und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten oder betrieblichen Feierlichkeit.

Ob festlich oder rustikal, spektakulär oder erholsam, von Abendveranstaltungen über Familienfeiern bis hin zu Konferenzen, betreut Sie unser Team in unseren Räumlichkeiten.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Angebot zusammen, um Ihnen für Ihre Festlichkeit einen anspruchsvollen und passenden Rahmen zu bieten.

Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per e-Mail zur Verfügung.

*Nicole Heintschel
Meeting & Event Coordinator*

*030 400 557 630
ermelerhaus@pphe.com*



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73
10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Das sind wir

Art 'otel Berlin Mitte

Das galerieähnliche Art'otel Berlin Mitte ist Georg Baselitz gewidmet, einem der berühmtesten zeitgenössischen deutschen Künstler. So können Gäste während ihres Aufenthalts in Berlin Mitte seine Originalwerke in sämtlichen Gästezimmern und öffentlichen Bereichen bewundern. In unserem Hotel stehen ihnen 109 Zimmer inklusive 14 Suiten zur Verfügung.

Restaurant Factory

Unser modernes Restaurant Factory besticht durch frische, internationale Küche in entspannter Atmosphäre. Darüber hinaus lädt die Factory Bar zu schmackhaften Snacks und Cocktails ein. Im Sommer können Gäste ihre Speisen in unserer Outdoor Lounge genießen.

Das denkmalgeschützte Ermelerhaus

Erbaut wurde das Palais im Jahr 1567 in der Breiten Straße, etwa 500 Meter von hier entfernt. Seinen Namen erhielt das Ermelerhaus durch den Tabak- und Tuchhändler F.W.Ermeler, der das Haus 1824 erwarb. Nach dem Verkauf durch den letzten Enkel, Richard Ermeler, ging es 1914 an die Stadt Berlin über und wurde Zweigstelle des Märkischen Museums und nach 1945 Ratsbibliothek. Mitte der 60er Jahre wurde es durch die Stadt Berlin an der Breiten Straße abgetragen und an seinem heutigen Standort wieder originalgetreu aufgebaut. Heute dienen die in den 90er Jahren aufwendig renovierten Rokokoräume als besonderer Rahmen für Hochzeiten, Firmenjubiläen und viele andere Anlässe.



Unsere Veranstaltungspauschalen

Pauschale „Gold“ 99,- € pro Person

- ~ Sektempfang
- ~ 3 Gang Menü oder Buffet 1
- ~ Getränkepauschale für 4 Stunden
(inkl. Wein, Bier, Erfrischungsgetränke)
- ~ Menükarten
- ~ Tischkarten
- ~ Dekoration
(Tischband, Kerzenständer, Kerzen)
- ~ Raummiete für den Fechhelmsaal

Pauschale „Diamant“ 179,- € pro Person

- ~ Sektempfang mit Fingerfood
(Fingerfood 3 Stück pro Person)
- ~ 5 Gang Menü oder Buffet 3
- ~ Getränkepauschale für 7 Stunden
(Wein, Bier, Erfrischungsgetränke, 2 verschiedene Longdrinks und 2 Cocktails)
- ~ Mitternachtssnack
- ~ Menükarten
- ~ Tischkarten
- ~ Dekoration
(Tischband, Kerzenständer, Kerzen)
- ~ Raummiete für die Bel Etage (exklusiv)

Kaffeepauschale „Gold“ 13,- € pro Person

- ~ 1 Stück Blechkuchen oder Torte
- ~ Mineralwasser, Filterkaffee, Tee

Kaffeepauschale „Diamant“ 18,- € pro Person

- ~ 2 Stücken Blechkuchen oder Torte
- ~ Mineralwasser, Filterkaffee, Kaffee Spezialitäten, Tee



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Zum Cocktail- oder Stehempfang

wir empfehlen Ihnen kleine Köstlichkeiten

Canapées

- ~ *Schwarzwälder Schinken mit Schalottencrème und jungem Lauch*
- ~ *Roastbeef mit Sauce Remoulade und Cornichons*
- ~ *Räucherlachs mit Schwarzbrot und Meerrettich*
- ~ *marinierte Black Tiger Garnelen mit geschmorter Tomate*
- ~ *Bruschetta mit Tomaten, frischem Basilikum und Parmesan*
- ~ *Tomate~Mozzarella auf Rucola*

Pro Stück 4.50 €

Bitte haben sie dafür Verständnis, dass wir unsere Canapée Angebote erst ab 10 Stück je Sorte für sie zubereiten.

Fingerfood - herzhaft warm

<i>Marinierte Hähnchenspieße an süß-saurer Sauce</i>	<i>pro 2 Stück</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Gefüllte Kartoffelpastete</i>	<i>pro 2 Stück</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Mini Wraps</i>	<i>pro Stück</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Black Tiger Riesengarnele im Kartoffel~Kräutermantel</i>	<i>pro Stück</i>	<i>4.00 €</i>

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Suppen - warm

<i>Tomatencremesuppe mit Croutons und Kräuterschmand</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Sellerieschaumsuppe mit geräuchertem Lachs</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>

Suppen - kalt

<i>Geeiste Rote Beete Suppe</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Gazpacho mit Kräuterschmand</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>

Fingerfood - süß

<i>Schokoladen Panna Cotta</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Quarkcrème auf Mangoragout</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Fruchtspieße</i>	<i>pro 2 Stück</i>	<i>3.00 €</i>

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Menü oder Buffet

Nachfolgend finden Sie einige Kreationen von unserem Küchenchef Dennis Lochow.

Suppen

Tomatencremesuppe mit Croutons und Kräuterschmand

~~~

*Gazpacho mit Kräuterschmand*

~~~

Geeiste Rote Bete Suppe

~~~

*Consommé von der Strauch Tomate mit hausgemachten Parmesanravioli und Frühlingslauch*

~~~

Rinder Consommé mit Kräuterflädle und Gemüse Julienne

~~~

*Sellerieschaumsuppe mit hausgeräuchertem Lachs*

~~~

Rote Bete~Kartoffelsuppe mit Croutons

Vorspeisen mit Fleisch

Gekrätertes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

~~~

*Vitello Tonnato*

~~~

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit einem Mango~Chili Chutney

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Vorspeisen mit Fisch

Hausgebeizter Lachs auf einem Wildkräuter Salat mit Honig~Chili Vinaigrette

~~~

*Kohlrabi Carpaccio mit gebratenen Garnelen und Passionsfrucht Dressing*

~~~

Thunfisch Carpaccio mit einem Mango~Chili Dressing

Vegetarische / Vegane Vorspeisen

Anti Pasti Platte (Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven, geschmorte Kirschtomaten, Portwein Schalotten, Büffel Mozzarella)

~~~

*Gefüllte Avocado mit einem Tomaten~Basilikum Salat*

~~~

Mousse von der Strauchtomate mit mariniertem Mozzarella

Zwischengänge

Risotto mit geräuchertem Lachs

~~~

*Hausgemachte Spinat Ravioli mit einem Parmesanschaum*

~~~

Roso gebratener Lammrücken auf einem Ratatouille

~~~

*Mit Cous Cous Gefüllte Mini Paprika mit mariniertem Rucola*

*Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.*



*Ermelerhaus*

**im art'otel berlin mitte**

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](https://artotels.com/ermelerhaus)

## *Hauptgänge mit Fleisch*

*Gebratenes Schweinefilet mit Parma Schinken ummantelt auf Tomaten~Olivensugo und Rosmarinkartoffeln*

~~~

Maispoulardenbrust mit einer Salbei Frischkäse Füllung an Ligurischem Gemüse

~~~

*In Tempura gebackene Hühnerbrust mit einem Erdbeer~Mangochutney und Kräuterrisotto*

~~~

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf mediterranem Gemüse, Kartoffel Spalten und einer Pikanten Salsa**

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Doradenfilet auf Spinat~Tomaten Gemüse und Kräuterreis

~~~

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Wurzelrahm Gemüse und Dillkartoffeln*

~~~

Mit einer Spinat~Tomatenpesto marinierte Pangasiusröllchen auf Kohlrabi~Möhren Gemüse und Thymian Kartoffeln

~~~

*Gedämpftes Lachsfilet mit grünem Spargel und sautierten Kirschtomaten*

## *Vegetarische / Vegane Hauptgänge*

*Mit einem Cous Cous Salat gefüllte Paprika auf einem Tomatensugo*

~~~

Gefüllte Zucchini mit einer Ziegenfrischkäse Füllung und Kräuterreis

~~~

*Gebratener Tofu auf Ligurischem Gemüse*

*Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.*





## *Desserts*

*Panna Cotta mit Salat von der Honig Melone*

~~~

Obst der Sasion mit Schoko Brunnen

~~~

*Bayrisch creme mit einem Erdbeer~Minz Salat*

~~~

Creme Brûlée

~~~

*Zweierlei Schokomousse mit marinierten Beeren*

~~~

Käse Variation

Selbstverständlich beraten wir sie auch bei besonderen Wünschen außerhalb unserer Menü / Buffet Auswahl.

3 Gang Menü Suppe / Hauptgang / Dessert 39€

3 Gang Menü Vorspeise / Hauptgang / Dessert 44€

4 Gang Menü Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert 48€

5 Gang Menü Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert 55€

Buffet 1: 2 Vorspeisen / 1 Suppe / 2 Hauptgänge / 2 Desserts 45€

Buffet 2: 3 Vorspeisen / 2 Suppe / 2 Hauptgänge / 3 Desserts 51€

Buffet 3: 3 Vorspeisen / 2 Suppe / 3 Hauptgänge / 3 Desserts 59€

Alle Buffets beinhalten ein Salatbuffet.

Alle Buffet Preise gelten ab einer Personenzahl von 25 Personen.

Bei einem Buffet und einer Personenzahl von bis zu 10 Personen erheben wir einen Aufschlag von 10.00 € p.P.

Bei einem Buffet und einer Personenzahl von bis zu 25 Personen erheben wir einen Aufschlag von 6.00 € p.P.

Wünschen sie nach 4 Stunden eine Auffrischung des Buffets werden 5.00 € pro Person berechnet

** Für die gekennzeichneten Gerichte erheben wir einen Aufschlag von 5€ pro Person.*

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.



Getränkekarte

*Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge
von unserem F&B Manager Roger Schwinkendorf*

Softgetränke

Wasser

<i>Gerolsteiner Naturell</i>	<i>0.25 l</i>	<i>3.50 €</i>
	<i>0.75 l</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>0.25 l</i>	<i>3.50 €</i>
	<i>0.75 l</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Acqua Morelli Naturale</i>	<i>0.25l</i>	<i>5.00 €</i>
	<i>0.75l</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Acqua Morelli Frizzante</i>	<i>0.25l</i>	<i>5.00 €</i>
	<i>0.75l</i>	<i>9.00 €</i>

Lemonade

<i>Gerolsteiner Zitrone</i>	<i>0.25l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gerolsteiner Orange</i>	<i>0.25l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>0.25l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Goldberg Bitter Lemon</i> ¹⁰	<i>0.20l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Goldberg Tonic Water</i> ¹⁰	<i>0.20l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Goldberg Ginger Ale</i> ¹⁰	<i>0.20l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Th. Henry Elderflower Tonic</i> ¹⁰	<i>0.20l</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Th. Henry Spicy Ginger</i> ¹⁰	<i>0.20l</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Coca Cola</i> ^{1,3,9}	<i>0.20l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,3,9,11,12}	<i>0.20l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,3,9,11,12}	<i>0.20l</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Red Bull</i> ^{9,14}	<i>0.25l</i>	<i>4.50 €</i>



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ananassaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pfirsichsaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cranberrynektar</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,50 €</i>

Kaffee und Tee

<i>Espresso x⁹</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Espresso xl⁹</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Espresso Macchiato^{9,a}</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Kaffee⁹</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Kaffee, entkoffeiniert</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Cappuccino^{9,a}</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Milchkaffee^{9,a}</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Latte Macchiato^{9,a}</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Heiße Schokolade^{3,a}</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Kännchen Tee</i>	<i>6.00 €</i>



Biere

Fassbier

Beck's	0.30l	4.50 €
Beck's	0.50l	6.00 €

Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen Hell	0.50l	6.00 €
Erdinger Hefeweizen Dunkel	0.50l	6.00 €
Erdinger Hefeweizen Kristall	0.50l	6.00 €

Berliner Weisse Himbeere ¹	0.33l	4.50 €
Berliner Weisse Waldmeister ¹	0.33l	4.50 €

Köstritzer Schwarzbier	0.33l	4.50 €
------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Bier

Jever Fun	0.33l	4.50 €
Erdinger	0.50l	6.00 €

Sekt / Champagner

0,1l / 0,75l

Lorenz & Dahlberg	6.50 € / 34.00 €
Schloss Affaltrach, Sekt Trocken	

Santa Margherita	7.50 € / 41.00 €
Santa Margherita, Prosecco Trocken	

Perrier Jouët Grand Brut	9.00 € / 60.00 €
--------------------------	------------------

Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte
Wallstrasse 70-73
10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630
F: +49 (0) 400 557 777
E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus



Weine

Weißweine

0,75l

Reinweiß Weißwein Cuvée 2012

26,00 €

Trocken, Weingut Schätzel, Rheinhessen Deutschland

Frischer, schmackhafter Wein mit zarter, eleganter Frucht, duftend nach Aprikose harmonisch und sehr klassisch.

Grauer Burgunder 2013

32,00 €

Trocken, Weingut Kruger-Rumpf, Nahe Deutschland

Ein perfekter Gaumenschmeichler! Ein Obstkorb von exotischen Früchten in der Nase, begleitet von sehr angenehmer Säure und klassischen cremigen Nuancen von Butter und Mineralik.

Pinot Grigio del Veneto 2013

24,00 €

Trocken, Tenuta Torresella, Venetien Italien

Ein vollduftiges Bouquet, sowie fein-fruchtige Nuancen von Äpfeln und Birnen. Ein erfrischend saftiger, intensiver Pinot Grigio.

Gavi „Il Poggio“ 2012

39,00 €

Trocken, Cascina la Ghera, Piemont Italien

Sehr fein strukturiert. Aromen von Weichseln, Mandeln und frisch gemähtem Gras dominieren. Im Mund entwickelt sich der Wein sehr ausgewogen und widerspiegelt den Duft der Nase.

Mas Suau Blanco 2012

22,00 €

Trocken, Bodega Ferré i Catastús, Penedes Spanien

Ein sehr ausgewogener und frischer Wein mit exotischen Aromen nach Mango und Guave. Melone und Zitronen. Etwas Honig als süßliche Begleitung im Abgang.

Sauvignon Blanc „Selection Alexander von Essen“ 2014

30,00 €

Trocken, Buitenverwachting, Constantia Coastal Südafrika

Der Sauvignon Blanc ist in Frucht und Komplexität kaum zu überbieten und dabei trotzdem weich und ausgewogen mit einer eleganten Finesse und einem langanhaltenden Nachgeschmack. Das Bouquet ist frisch und duftig mit einem Anflug von grünen Stachelbeeren im Duft.

Chardonnay „Wildcard“ 2011

27,00 €

Trocken, Peter Lehmann Wines, South Australia

Ein fruchtiger, körperreicher Wein, zart cremig und „buttrige“ Struktur, Aromen von gelben Zitrusfrüchten, erfrischend



Rotweine

- 0.75l*
- Dittelsheimer Spätburgunder 2011** 44.00 €
Trocken, Weingut Stefan Winter, Rheinhessen Deutschland
Duft nach Pflaumen und reifen Brombeeren, Kraft und Extrakt, gemischt mit eleganter Säure und leichten Röstaromen
- Barbera d'Asti „Piagé“ 2010** 25.00 €
Trocken, Cascina la Ghersa, Piemont Italien
Ausgewogene Frucht nach Brombeeren und Kirschen, Rauch und etwas Pflaumen. Eingebundene Tannine lassen ihn sehr weich im Abgang erscheinen.
- Mas Suau Tinto 2012** 21.00 €
Trocken, Bodega Ferré i Catasús, Penedes Spanien
Ausgewogene Aromen nach roten Beeren, Rauch und Vanille. Leichter und eleganter Abgang
- Rioja Tinto Crianza 23/07 yo 1940 2010** 30.00 €
Trocken, FERRÉ I Catasús - Castell del Mirall, Rioja Spanien
Kirschen, Kakao, Lakritze und Tannine in perfekter Balance!
- Merlot "Selection Alexander von Essen" 2012** 32.00 €
Trocken, Vriesenhof, Stellenbosch Südafrika
Beeindruckende Struktur, feste Tannine und ein unendlich langer Abgang. Sein Geschmack erinnert an schwarze Johannisbeeren und Kirschen.
- Merlot Reserva "Mapu" 2010** 27.00 €
Trocken, Baron Philip de Rothschild, Puente Alto Chile
Verführerisches Bukett mit Aromen von roten Beeren und Noten von Vanille, saftig im Geschmack, elegante, ausgewogene Kirscharomen und reife Tannine
- Shiraz "Wildcard" 2011** 23.00 €
Trocken, Peter Lehmann Wines, South Australia
Frische Frucht- und Würznoten in guter Balance mit feinen Eicheholznuancen und festen Tanninen, bestechender Geschmack mit viel Frucht und auch Tiefe

Rosewein

- 0.75l*
- Spätburgunder Rosé 2012** 22.00 €
Trocken, Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Deutschland
Die Pfälzer Spezialität, fruchtige süßliche Burgunder-Aromen, Duft nach geröstetem Brot und mit ausgewogenem Spiel von milder Säure und dezenter Süße nach Erdbeermarmelade

Selbstverständlich beraten wir sie auch bei besonderen Wünschen außerhalb unserer Weinkarte.

Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte
Wallstrasse 70-73
10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630
F: +49 (0) 400 557 777
E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus



Die Räumlichkeiten und ihre Preise:

Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte
Wallstrasse 70-73
10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630
F: +49 (0) 400 557 777
E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Die genannten Preise verstehen sich als Umsatzgarantie.

Auf die Umsatzgarantie werden Speisen und Getränke zu 100% angerechnet.

Restaurant Factory	800.00 €
Factory Room	500.00 €
Bel Etage (exklusiv)	3500.00 €
Rosenzimmer	600.00 €
Vogelzimmer	kostenfrei
Fechhelmsaal	2000.00 €
Christozimmer	350.00 €
Ermelerhaus (exklusiv)	6000.00 €

Dekorationspauschale:

Für eine Hausdekoration berechnen wir 5.00 € pro Tisch (Tischband, Kerzenständer, Kerzen)

Menü- und Tischkarten:

Wir berechnen pro Menükarte 3.50 € / pro Tischkarte 2.50 €

Reinigungspauschale:

Müssen im Ermelerhaus Blumen oder sonstige Streuartikel entfernt werden, berechnen wir eine Pauschale von 50.00 €.

Servicepauschale:

Ab 1:00 Uhr erlauben wir uns, pro Kellner und Stunde 25.00 € abzurechnen

Abendliche Buffets können sie bis 23 Uhr nutzen, möchten sie länger speisen berechnen wir pro Küchenpersonal 20.00 €

Korkgeld:

Für mitgebrachten Wein oder Sekt berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 20.00 € pro Flasche.

Für mitgebrachten Champagner berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 80.00 € pro Flasche.



Ermelerhaus

im art'otel berlin mitte

Wallstrasse 70-73

10179 Berlin

T: +49 (0) 400 557 630

F: +49 (0) 400 557 777

E: ermelerhaus@artotels.com

artotels.com/ermelerhaus

Ermelerhaus

(Rosenzimmer, Vogelzimmer, Fechhelmsaal, Christozimmer)

Die Räume können miteinander kombiniert werden.

Größe pro Raum

29 - 69 m²

Bestuhlung im Raum

U-Form für
Tafeln für

15 - 35 Personen

20 - 108 Personen

<i>Raum</i>	<i>m²</i>	<i>Stehempfang</i>	<i>U-form</i>	<i>Tafeln</i>
<i>Restaurant Factory</i>	<i>34 m²</i>	<i>28</i>	<i>15</i>	<i>20</i>
<i>Bel Etage (exklusiv)</i>	<i>185 m²</i>	<i>115</i>	<i>-</i>	<i>108</i>
<i>Rosenzimmer</i>	<i>29 m²</i>	<i>25</i>	<i>-</i>	<i>20</i>
<i>Vogelzimmer</i>	<i>34 m²</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
<i>Fechhelmsaal</i>	<i>69 m²</i>	<i>60</i>	<i>35</i>	<i>52</i>
<i>Christozimmer</i>	<i>34 m²</i>	<i>30</i>	<i>18</i>	<i>36</i>
<i>Florazimmer</i>	<i>19 m²</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>

