

**TAGUNGEN**

**&**

**FESTLICHKEITEN**



## **Sehr geehrter Gast!**

Im Savoy Berlin finden Sie alle Voraussetzungen für eine gelungene Veranstaltung vor.

Tagungen, Empfänge, Familienfeiern oder Geschäftsessen richten wir gern für Sie aus und ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

Unsere Veranstaltungsabteilung steht Ihnen für ein persönliches Beratungsgespräch gern zur Verfügung.

Sie erreichen sie unter folgender Telefonnummer:

**030/311 03-341**

Wir danken für Ihr Interesse und würden uns freuen, Ihre nächste Veranstaltung für Sie ausrichten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Veranstaltungsabteilung  
**SAVOY BERLIN** - Berlin Charlottenburg



## INHALTSVERZEICHNIS

### Tagen und Speisen im Savoy

	Seite:
Raumkapazitäten	4
Raumpläne	5
Tagungstechnik	6
Checkliste	7
Tagungspauschalen	8
Konferenzgetränke	10
Pausenarrangements	11
Imbissvorschläge	12
Suppen	14
Fingerfoodvorschläge	15
Canapé-vorschläge	16
Menüvorschläge	17
Büffetvorschläge	19

Angebote Hochzeitsfeiern erhalten Sie auf Anfrage separat.

Alle Preise gelten ab 1. Juni 2009. Preisänderungen sind vorbehalten.

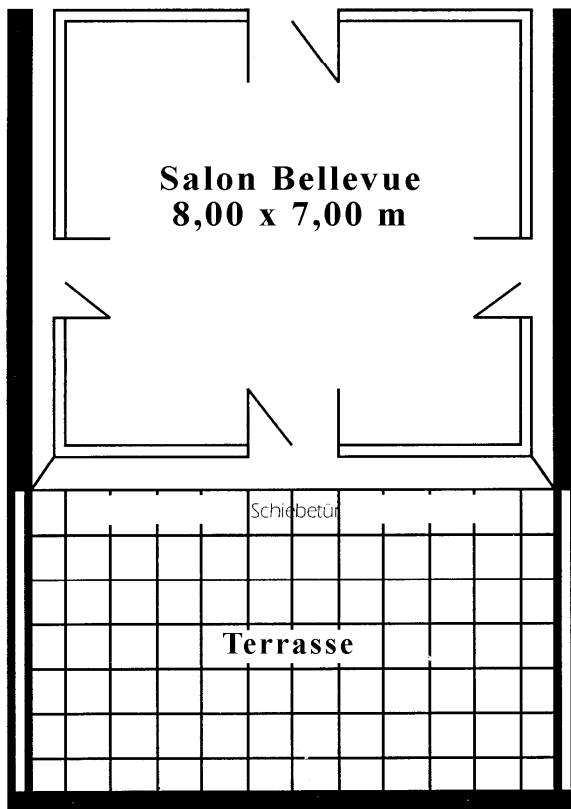
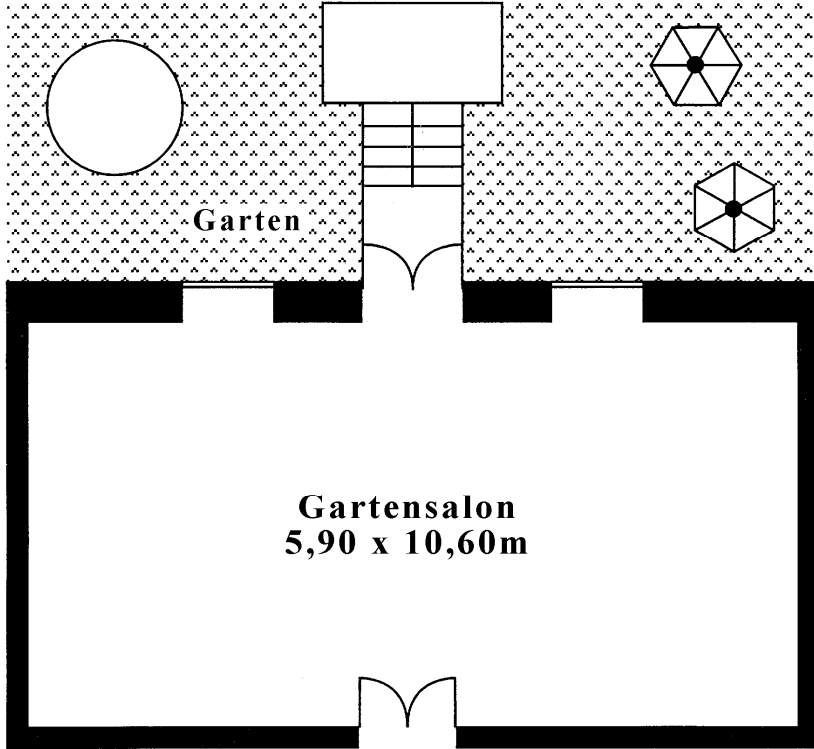


## RAUMKAPAZITÄTEN

Unsere Veranstaltungsräume haben alle Tageslicht, sind verdunkelbar und können klimatisiert werden. Die Standardtechnik umfasst: je ein Beamer (LCD-Projektor Standard) oder Overhead, Leinwand, Flip-Chart und Pinnwand mit Metaplanpapier, die in der Raummiete bzw. Tagungspauschalen bereits enthalten ist.

	<b>Gartensalon</b>	<b>Salon Bellevue</b>
Fläche m2	63	56
Raumhöhe	2,75m	5,50m
Stuhldreihen	60	30
Parlament	36	20
U-Tafel außen	26	18
U-Tafel außen/innen	32	22
Blocktafel	28	16
Karree	26	24

<b>Tagungen</b>	<b>Gartensalon</b>		<b>Salon Bellevue</b>	
Ganztags	350,00	Euro	290,00	Euro
Halbtags (max. 3 Std.)	190,00	Euro	150,00	Euro
<b>Ausstellung/ Präsentation</b>				
Ganztags	600,00	Euro	550,00	Euro
Halbtags (max 3 Std. )	350,00	Euro	300,00	Euro





## MIETPREISLISTE FÜR TAGUNGSTECHNIK

	Preis pro Tag
<b>Zusätzliche Standard- Tagungstechnik:</b>	
• Flipchart	25,00 Euro
• Pinwand mit Metaplanpapier	25,00 Euro
• Overhead-Projektor	40,00 Euro
• Leinwand 200 x 200	50,00 Euro
• Plasma - TV Gerät	150,00 Euro
• DVD- bzw. Videoabspielgerät	ab 30 bis 60,00 Euro
• Videogroßbildprojektor SVGA ab	130,00 Euro
• Beamer/ LCD-Projektor 2000 ANSI Lumen	150,00 Euro
• Beamer/ LCD-Projektor XGA (mind. 3000 ANSI Lumen )	250,00 Euro

### Sonstiges:

• Moderatorenkoffer	30,00 Euro
• Parabol -Leinwand 120 x 90cm ab	50,00 Euro
• Beschallungsanlage einfach mit 1 Mikro und 1 Verstärkerbox ab	150,00 Euro

Weitere auf Anfrage

### Personal Computer:

• Notebook, Celeron-400 MHz, 16MB und CD-Rom, 1 GB Platte, VGA- Anschl., Tastatur und Maus	150,00 Euro
--	-------------

### Equipment:

• Stehtische, Konferenzstühle und Bankett-Tische, spezielle Bankettstühle etc. auf Anfrage	ab 50,00 Euro
---	---------------

Die genannten Preise für Technik verstehen sich zusätzlich einer Lieferpauschale von 30 Euro für Bereitstellung und Abholung und sind inklusive Mehrwertsteuer. Weitere Geräte sind auf Anfrage erhältlich. Alle Preise sind unter Vorbehalt einer Preisänderung gültig.

### Extras für Tagungen und Feiern:

• Menükarten WEINROT pro Stück	1,00 Euro
• Tischkarten SAVOY mit Beschriftung pro Stück	1,00 Euro
• Blumendekorationen/-gestecke	Preis nach Gestaltung
• Musiker/ Künstler	Preis nach Gestaltung
• Fotokopie pro Blatt	0,25 Euro



## IHRE PERSÖNLICHE CHECKLISTE

Diese Checkliste soll Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich sein.

### Art der Veranstaltung:

**Datum:**

**Beginn:**

**Ende:**

Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro/Hotel:

- 1. Veranstaltung
- Teilnehmerzahl :
- Bestuhlungsplan :
- Technik :
- Zeitlicher Ablauf :
- Dekoration :
- Namensschilder :
- Garderobe :
- Empfang :
- Info-Material :
- Blumenschmuck :
- Musik :
- Fotograf :
  
- 2. Speisen und Getränke
- Tagungsgetränke :
- Kaffeepausen :
- Mittagessen :
- Abendessen :
- Menükarten :
- Aperitif :
- Weine :
- Spirituosen :
  
- 3. Unterbringung
- Zimmeranzahl :
- An- und Abreise :
- Namensliste :
- Gastgeschenke :
- Informationsstand :



## TAGUNGSPAUSCHALEN

### **STANDARD Pauschale 1 (ohne Getränke Halbtags)**

Tagungsraum der Personenzahl entsprechend, Standardtechnik,  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Kuchen oder frisches Obst u. Joghurt,  
Mittagessen (3-Gang-Menü)

Preis pro Person  
42,00 Euro

### **STANDARD Pauschale 2 (Komplett Halbtags)**

Tagungsraum der Personenzahl entsprechend, Standardtechnik,  
2 Softdrinks im Tagungsraum  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Kuchen oder frisches Obst u. Joghurt,  
Mittagessen (3-Gang-Menü oder ab 15 Personen auch Lunchbuffet möglich)  
1 Getränk zum Mittagessen

Preis pro Person  
54,00 Euro

### **Business Pauschale 1 (ohne Getränke Ganztags)**

Tagungsraum der Personenzahl entsprechend, Standardtechnik,  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und frisches Obst u. Joghurt  
Mittagessen (3-Gang-Menü oder ab 15 Personen auch Lunchbuffet möglich)  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Kuchen

Preis pro Person  
50,00 Euro

### **Business Pauschale 2 (Komplett Ganztags)**

Tagungsraum der Personenzahl entsprechend, Standardtechnik,  
2 Softdrinks im Tagungsraum  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und frischem Obst u. Joghurt  
Mittagessen (3-Gang-Menü oder ab 15 Personen auch Lunchbuffet möglich)  
1 Getränk zum Mittagessen  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Kuchen

Preis pro Person  
62,00 Euro

Standardtechnik: Je 1 Leinwand, Flipchart, Pinwand mit Metaplanpapier, Beamer (LCD-Projektor Standard) oder Overhead-Projektor

**Die vorgenannten Pauschalen sind ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen gültig.  
Für Tagungen mit weniger Teilnehmern gelten die Pauschalen als Verzehrpauschalen und es wird  
zusätzlich eine anteilige Raummiete berechnet.**



## **Vital – Workshop Pauschale Komplett Ganztags**

Tagungsraum der Personenzahl entsprechend, Standardtechnik,  
ein Begrüßungskaffee/ Tee und 1 halbes belegtes Brötchen und Kekse  
Mineralwasser Open End im Tagungsraum  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und frisches Obst u. Joghurt  
Mittagessen Leicht (2-Gang-Menü Light oder ab 15 Personen auch Lunchbuffet Light mit  
Tagessuppe, diversen Salaten und Fleisch oder Fisch Fingerfood)  
1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Kuchen

Preis pro Person  
67,00 Euro

## **Komfort-Pauschale Komplett Ganztags**

Tagungsraum der Personenzahl entsprechend, Standardtechnik,  
2 Softdrinks im Tagungsraum  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und frisches Obst u. Joghurt  
Mittagessen (3-Gang-Menü oder ab 15 Personen auch Lunchbuffet möglich)  
1 Getränk zum Mittagessen  
eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Kuchen  
Abendessen (3-Gang-Menü) und 1 Getränk zum Abendessen

Preis pro Person  
92,00 Euro

Standardtechnik: Je 1 Leinwand, Flipchart, Pinwand mit Metaplanpapier, Beamer (LCD-Projektor Standard) oder Overhead-Projektor

**Die vorgenannten Pauschalen sind ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen gültig.  
Für Tagungen mit weniger Teilnehmern gelten die Pauschalen als Verzehrpauschalen und es wird  
zusätzlich eine anteilige Raummiete berechnet.**

**Gern stellen wir Ihnen auf Anfrage eine individuelle Tagungspauschale bzw. Verzehrpauschale  
zusammen.**



## KONFERENZGETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke 0,2l

Schweppes Tonic Water <sup>1</sup>	4,00	Euro
Schweppes Bitter Lemon <sup>1</sup>	4,00	Euro
Coca Cola <sup>2,3</sup>	3,50	Euro
Coca Cola light <sup>2,3</sup>	3,50	Euro
Fanta <sup>3</sup>	3,50	Euro
Dietz Orangensaft	4,00	Euro
Dietz Apfelsaft	4,00	Euro
Dietz Tomatensaft	4,00	Euro

### Mineralwasser 0,25l

Staatlich Fachingen Gourmet Naturell	3,50	Euro
Staatlich Fachingen Medium Gourmet	3,50	Euro
Vittel	3,50	Euro

### Diverses

Kaffee - pro Thermoskanne (10 Tassen)		23,00	Euro
Kaffee - pro kleine Thermoskanne (6 Tassen)		16,00	Euro
Tee - pro Thermoskanne (10 Tassen)		23,00	Euro
Tee - pro kleine Thermoskanne (6 Tassen)		16,00	Euro
Staatlich Fachingen Gourmet Naturell	0,75l	7,50	Euro
Staatlich Fachingen Medium Gourmet	0,75l	7,50	Euro
Vittel	1l	9,00	Euro
Dietz Apfelsaft - in Karaffe	1l	14,00	Euro
Dietz Orangensaft - in Karaffe	1l	14,00	Euro
Dietz Grapefruitsaft - in Karaffe	1l	14,00	Euro
Dietz Multivitaminsaft - in Karaffe	1l	14,00	Euro
Frisch gepresster Orangensaft - in Karaffe	1l	24,00	Euro
Milch	1l	8,00	Euro

<sup>1</sup> chininhaltig

<sup>2</sup> koffeinhaltig

<sup>3</sup> mit Farbstoff



## PAUSENARRANGEMENTS

### **Standardpause**

Kaffee und Tee, dazu reichen wir Gebäck

Preis pro Person  
**5,90 Euro**

### **Vitaminpause**

Kaffee, Tee, dazu reichen wir frisches Obst und Joghurt oder Gebäck

Preis pro Person  
**9,50 Euro**

### **Herzhafte Pause**

Kaffee, Tee, Orangensaft, dazu reichen wir belegte Bagels oder Brötchen

Preis pro Person  
**11,50 Euro**

### **Süße Pause**

Kaffee und Tee, dazu reichen wir eine Kuchenauswahl

Preis pro Person  
**9,50 Euro**

### **Vitale Pause**

Kaffee, Tee, dazu reichen wir belegtes Landbrot,  
Orangensaft und frisches Obst

Preis pro Person  
**13,50 Euro**



## IMBISS / SNACK

### Berliner Stunde

Lauchkuchen mit Ziegenkäse

Kasslerröllchen gefüllt mit Sauerkraut

Hausgemachte Bouletten mit Kartoffelsalat und Senf

Heringssalat mit Kräutermarinade

Baguette und Butter

Deftiger Linseneintopf mit Würstchen

Obstsalat

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

**Ab 15 Personen zum Preis von 20,00 Euro pro Person,  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**

### Mediterran

Tomate- Mozzarellaspieße mit Basilikum

Rosmarinbrot gefüllt mit Rucola, eingelegter Tomate und Fetakäse

Honigmelone mit Parmaschinken

Eingelegte Hähnchenbrust mit Oliven

Brot und Butter

Minestrone mit Parmesan

Panna Cotta mit Beersauce

Fingerobstplatte

**Ab 15 Personen zum Preis von 22,00 Euro pro Person  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**



## Vegetarisch

Lauchkuchen mit Ziegenkäse

Graved Lachs-Crepesroulade mit Dillcreme

Gemügesticks mit zweierlei Dipp

Shrimpscocktail mit Avocado und Grapefruit

Blätterteigkissen mit Rucolafrischkäse und eingelegtem Gemüse gefüllt

Brot und Butter

Kresseschaumsuppe mit Croutons

Fingerobstplatte

Grießflammerie mit Brombeerkompott

**Ab 15 Personen zum Preis von 22,00 Euro pro Person  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**

## Savoy

Gebackene Champignonköpfe mit Kräuterschmand

Knuspriger Garnelenschwänze im Teigmantel mit Mangodip

Lachs - Sellerie - Cannelloni mit Tomatenvinaigrette

Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel mit Chilisauce

Brot und Butter

Steinpilzcremesuppe mit Croutons

Fingerobstplatte

Schokoladenmousse mit Himbeersauce

**Ab 15 Personen zum Preis von 23,00 Euro pro Person  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**



## Suppen

Tomaten-Orangencremesuppe mit Orangenfilets  
**4,90 Euro**

Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln  
**6,00 Euro**

Steinpilzkraftbrühe mit Einlage  
**6,50 Euro**

Kartoffel-Apfelsuppe mit Räucherlachsstreifen und Schmand  
**5,90 Euro**

Borschtsch mit Rindertafelspitz und Sauerrahm  
**6,50 Euro**

Bouillabaisse - französische Fischsuppe mit Fischfilets, Gemüse und Aioli  
**7,10 Euro**

zu allen Suppen reichen wir Baguette und Butter

## Berliner Klassiker im Savoy

Paar gebratene Berliner Dampfwürste in fruchtig pikanter Currysauce mit Chilli und Baguette  
**5,50 Euro**

Die oben genannten Preise verstehen sich pro Person.



## FINGERFOOD WARM / KALT

Hervorragend geeignet für Stehempfänge verwöhnen Augen und Gaumen.

Backpflaume im Speckmantel	2,00	Euro
Hähnchenbrustfiletspieße mit Paprika gefüllt und Chilisauce	2,50	Euro
Grissini mit Parmaschinken	2,75	Euro
Honigmelone mit Serrano Schinken und Cocktailkirsche	3,00	Euro
Lammfilet im Brickteig mit würzigem Tomatenconfit	3,00	Euro
Crostini mit Fetakäse-Tomatensalat und Basilikum	2,25	Euro
Wrap gefüllt mit Kräuterfrischkäse und eingelegtem Gemüse	2,50	Euro
Mozzarella - Sticks mit Kirschtomaten und Basilikum	2,50	Euro
Gebackene Briecken mit Preiselbeersauce	2,50	Euro
Frittierte Champignonköpfe mit Kräuterschmand	2,50	Euro
Quiche Lorraine mit Ziegenkäse	2,50	Euro
Crostini mit Thunfischsalat und Paprika	2,50	Euro
Rote Bette-Kartoffelrösti mit geräuchertem Heilbutt und Dillcreme	3,00	Euro
Sellerie - Lachs - Cannelloni mit Tomatenvinaigrette	3,00	Euro
Crêpesroulade mit Räucherlachs und Meerrettichcreme	3,00	Euro
Lachstatar auf Kartoffelrösti	3,00	Euro
Gebackener Riesengarnelenschwanz im Tempurateig mit Mangodip	3,00	Euro
Geeister Mokka mit Heidelbeersauce	2,50	Euro
Tiramisu vom Weißbier mit marinierten Beeren	2,50	Euro
Vanillecreme mit Lakritzschaum	2,50	Euro

**Preise gelten pro Stück.**

**Mindestabnahmemenge 10 Stück pro Sorte**



## CANAPÉAUSWAHL

Canapé mit Parmaschinken und Melone	2,50	Euro
Canapé mit Roastbeefscheiben und Cornichon	2,50	Euro
Canapé mit Bündner Fleisch	2,50	Euro
Canapé mit geräucherten Entenbrustscheiben	2,50	Euro
Canapé mit Geflügelleberparfait und Mango	2,50	Euro
Vollkorncanapé mit Brie und Weintrauben	2,50	Euro
Canapé mit Roquefort und Walnusskernen	2,50	Euro
Canapé mit Camembert Calvados und Feigensenf	2,50	Euro
Canapé mit tomatisiertem Ziegenfrischkäse und Olive	2,50	Euro
Canapé mit getrüffeltem Frischkäse	3,00	Euro
Vollkorncanapé mit geräuchertem Heilbutt	2,50	Euro
Canapé mit Riesengarnele und Cocktailsauce	3,00	Euro
Canapé mit Graved Lachs	2,50	Euro
Canapé mit Wacholder geräuchertem Forellenfilet	2,50	Euro
Canapé mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,50	Euro

**Alle Preise gelten pro Stück.  
Mindestabnahmemenge 10 Stück pro Sorte.**



## MENÜVORSCHLÄGE

(Vorbestellung notwendig, buchbar ab 5 Personen)

### Menü 1

Steinpilzkraftbrühe mit Pfannkuchenroulade und Wurzelgemüse  
**6,50 Euro**

Gebratene Maishähnchenbrust mit Pilzfüllung auf Kaiserschotengemüse  
und Herzoginkartoffeln, MarsalasaUCE  
**17,90 Euro**

Quarkkeulchen mit Heidelbeerkompott und Pistazieneis  
**6,00 Euro**

**Menüpreis pro Person 29,00 Euro,**

### Menü 2

Karotten-Orangensuppe mit Orangenfilets  
**5,50 Euro**

Medaillons vom Schweinefilet mit Blauschimmelkäsekruste auf grünen Bohnen  
und Kartoffelplätzchen, Thymiansauce  
**19,50 Euro**

Kürbiskernparfait mit Orangenkompott, Himbeermark und Schokoladenauflauf  
**7,50 Euro**

**Menüpreis pro Person 30,90 Euro**

### Menü 3

Rose vom Graved Lachs mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand an kleinem Salat  
**10,50 Euro**

Geschmorte Kaninchenkeule mit Pistazien gefüllt auf saisonalem Gemüsebeet  
und Steinpilzrisotto  
**17,50 Euro**

Crème Brûlée mit marinierten Beeren und Rotweinbuttereis  
**6,90 Euro**

**Menüpreis pro Person 33,00 Euro**



## Menü 4

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf eingelegtem Gemüse in Balsamicomarinade,  
Oliven und gerösteten Pinienkernen  
**9,50 Euro**

Entenkraftbrühe mit Pistaziennocken und Wurzelgemüse  
**6,50 Euro**

Rindermedaillon mit Kräuterkruste auf zweierlei Schalottenconfit,  
Bohnenbündchen und Kartoffeltarte, Portweinsauce  
**26,50 Euro**

Abgeschmolzener Grießkloß mit Pflaumenröstern, Amarettiparfait und Vanilleschaum  
**6,90 Euro**

**Menüpreis pro Person 47,50 Euro**

## Menü 5

Knackiger Blattsalat mit gebratener Entenleber, marinierten Linsen und Himbeervinaigrette  
**9,50 Euro**

Petersilienwurzelcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen  
**6,90 Euro**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit grünem Spargel, geschmorten Schalotten  
und getrüffeltem Kartoffelpüree, Rieslingschaumsauce  
**22,50 Euro**

Tiramisu vom Weißbier mit Berliner Roter Grütze und Tonkabohneneis  
**7,90 Euro**

**Menüpreis pro Person 45,00 Euro**



## **BUFFET - KAISER WILHELM**

Schinkenauswahl mit Spreewälder Essiggemüse

Hausgemachte Bouletten mit Kartoffelsalat und Senf

Heringssalat mit Kräutermarinade

Geflügelsülze mit Backpflaumen

Räucherfischauswahl mit Meerrettichcreme

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Rohkostsalate

Teltower Rübchencremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Brot, Butter und Griebenschmalz

Geschmorte Kasslernackeln mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Kümmelsauce

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Wildreis, Schnittlauchbutter

Beerengrütze mit Vanillesauce

Grießflammerie mit Himbeersauce

Berliner Minipfannkuchen

Fingerobst

**Ab 30 Personen zum Preis von 33,00 Euro pro Person  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**



## **BUFFET - ITALIENISCHES FEST**

Tomate - Mozzarella mit Basilikum

Eingelegte Zucchini, Paprika und Auberginen mit Schafskäse

Gebratene Austernpilze mit Balsamicoessig

Honigmelone mit Parmaschinken

Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce

Garnelenschwänze in Knoblauch-Kräuter marinade

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Rohkostsalate

Minestrone mit Parmesan

Baguette, Butter und hausgemachte Olivenpaste

Lachs - Gemüselasagne mit pikanter Tomatensauce

Geschmorte Lammkeulenscheiben mit Rosmarinsauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Beerensauce

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben

Fingerobst

**Ab 30 Personen 36,00 Euro pro Person  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**



## **BUFFET - SAVOY**

Lachsterrine mit Honig - Dillsauce

Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

Roastbeefscheiben mit Remouladensauce

Krebsalat mit Fenchel und Champions und Kräutermarinade

Entenleberparfait mit Preiselbeersauce

Parmaschinken mit Melone

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Eingelegtes Gemüse in Balsamicomarinade und Schafskäse

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Rohkostsalate

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Brot, Butter und Kräuterquark

Rosa Roastbeefttranche mit Kräuterkruste und Rotweinsauce

Gebratenes Heilbuttfilet auf Lauch-Tomatengemüse und Rieslingsauce

Rigatoni Arrabbiata mit Parmesan

Saisonale Gemüseauswahl, Wildreis und Kartoffelgratin

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Zweierlei Schokoladenmousse mit Fruchtsaucen

Krokantparfait auf Roter Grütze

Käseauswahl mit Weintrauben

**Ab 30 Personen zum Preis von 44,50 Euro pro Person  
darunter 2,50 Euro Aufpreis pro Person**