

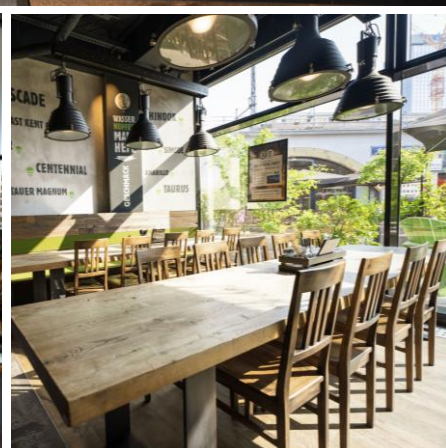


URBANES AMBIENTE TRIFFT ECHTES HANDWERK
Preisgekrönte Braukunst & ehrliche Küche
in der Biermeisterei



Danke für dein Interesse!

Über die Biermeisterei	3
Gruppengrößen	5
Die Biermeisterei exklusiv buchen	6
Menüs	8
Buffets	9
Getränkepauschalen	12
Highlights	13
Weitere Services	14
Angebot & Preise	15
Bedingungen	16



VIEL TAGESLICHT, MODERNES AMBIENTE UND HOPFENGARTEN VOR DER TÜR

PLATZ FÜR
250
PERSONEN

Viel Platz mit gemütlichen Ecken: Durch den begrünten Hopfengarten betreten eure Gäste das Foyer mit dem großen Biertresen.

Zu beiden Seiten öffnen sich kleinteilige Bereiche – Barrel Lounge, Kaminzimmer, Café-Ecke und mehrere halb-offene Sitzgruppen mit langen Tafeln bieten Platz für ca. 250 Personen.

Je nach Größe und Charakter eurer Veranstaltung können auch Teilflächen von euch exklusiv genutzt werden.



BIERMEISTEREI
by Zwick



IM KAMINZIMMER KÖNNEN BIS ZU 80 GÄSTE SITZEN



BIERMEISTEREI
by Zwick

FÜR JEDE GRUPPENGROÖBE DAS OPTIMALE SPEISENANGEBOT

À LA CARTE

3-GÄNGE-MENÜS

BUFFETS

BIS ZU 25 PERSONEN

26-35 PERSONEN

ÜBER 36 PERSONEN

Vorauswahl aus unserer
Speisekarte 3 Tage vorher



BIERMEISTEREI
by Zinda



BIERMEISTEREI EXKLUSIV BUCHEN

2 OPTIONEN:

1. Kaminzimmer – ist durch eine Glaswand vom Restaurant getrennt und für bis zu 80 Personen exklusiv verfügbar.
2. Gesamtes Restaurant – bis zu 250 Personen (gesetzt) und 300 Personen (erweitert mit Stehtischen).

Für Exklusivbuchungen erstellen wir immer ein individuelles Angebot!



WIR KOCHEN SO, DASS ES ALLEN SCHMECKT.

VERSprochen!



BIERMEISTEREI
by Zinda

UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

Beispiel-Menüs für Gruppen ab 26 und bis 35 Personen

GRILLMEISTER MENÜ

Vorspeise

Maiscremesuppe mit mildem Chili

Hauptgang

BBQ-Teller: Rippchen, Pulled Pork, Bierbratwurst, Krautsalat, Ofenkartoffeln, Sourcream

Vegetarische Alternative:

Pulled Pilz-Burger mit Tofu, Zwiebeln, Salat und Soja-Majo

Dessert

Cheesecake mit frischen Beeren

47 € p.P.

LANDLUST MENÜ

Vorspeise

Tomaten-Butterbohnencreme mit Chorizo

Hauptgang

Maispoularde mit gebratenem Salatherz, Tomate und Kartoffeln

Vegetarische Alternative:

Karamellierter Ziegenkäse mit Tomate, Salat und Pinienkerne

Dessert

Double Choc Brownie mit Nüssen und Whiskey-Pflaumen

49 € p.P.



BIERMEISTEREI
by Lindt

UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 36 Personen

BBQ & GRILL BUFFET

Maiscremesuppe mit mildem Chili

Ofenfrisches Baguette

Couscous mit frischen Kräutern und kandierten Oliven

Pasta mit Tomaten, Bohnen, Rucola, dazu gehobelter Hartkäse

Romana-Salatherzen mit Kräuteröl und Feta-Flocken

Krautsalat und Coleslaw

Glacierte Spare-Ribs

Pulled Pork

Lemke Bierbratwürste

Chicken Wings

Kleine Rinder-Steaks

Ofenkartoffeln und Röstinchen mit Sourcream

Pfannen-Grillgemüse

dazu unsere BBQ-Saucen: Honig-Whiskey, Chipotle und IPA-Senf

Double-Choc Brownie mit Nüssen und Whiskey-Pflaumen

Karamellisierter und gezupfter Limonen-Pfannkuchen

53 € p.P.

Optional: Vegetarische Extras

Frittata mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern

Gerösteter Blumenkohl und Grilltomaten mit geräucherter Tofu und

Zwiebelmarmelade

zzgl. 8 € p.P.



BIERMEISTEREI
by Lindt

UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 36 Personen

BERLINER STADT BUFFET

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen

Brotkorb mit Schrippen und Schusterjungen

Blattsalate und Gemüse aus dem Schrebergarten, cremiges Salatdressing

Buletten mit Kartoffelsalat

Sülze und Herings-Marinaden

Gewürzgurke, Rote Bete, Essiggemüse

Braten nach Metzger Kasseler Art

Berliner Currywurst

Kapern-Klopse

Zander aus dem Ofen mit Petersilien-Öl und Linsengemüse

Butter-Kartoffeln und frittierte Kartoffelstäbe

Ofengemüse und Kraut & Rüben – (feines süß-säuerliches Weinkraut)

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

Berliner Rote Grütze mit Vanillerahm

Brie mit Rotweinpflaumen

54 € p.P.

Optional: Vegetarische Extras

Frittata mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern

Gerösteter Blumenkohl und Grilltomaten mit geräuchertem Tofu und

Zwiebelmarmelade

zzgl. 8 € p.P.



BIERMEISTEREI
by Zinda

UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 36 Personen

BIERMEISTEREI BUFFET

Waldpilzsuppe mit Rahm und Thymian

Ofenfrische Brotauswahl

Pulled Salmon mit Radicchio, russischer Sauce und Brioche

Salat von der BBQ-Rinderbrust mit Tomaten und Rauke

Romana Salatherzen mit mariniertem Feta

Quinoa- Linsensalat mit Sesam-Dip

Gegrillte Maispouardenbrust

Steaks vom Strohschwein

Gesottene Lammstelze

Ofen-Fisch mit Olivenöl, Zitrone und Garnelen

Bohnen mit Speck

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Pasta

Cheesecake und Brownie mit beschwipsten Früchten

Mascarponecreme „Tiramisu-Style“

60 € p.P.

Optional: Vegetarische Extras

Frittata mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern

Gerösteter Blumenkohl und Grilltomaten mit geräuchertem Tofu und

Zwiebelmarmelade

zzgl. 8 € p.P.



BIERMEISTEREI
by Zinda

GETRÄNKEPAUSCHALEN



Getränkepauschale S

2 Getränke, wähle zwischen unseren selbstgebrauten Bieren vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.

14 € p.P.

Getränkepauschale M

Alle unsere selbstgebrauten Biere vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.

2 Stunden: 28 € p.P.

3 Stunden: 38 € p.P.

4,5 Stunden: 48 € p.P.

(jede weitere Stunde wird mit 11 € p.P. berechnet)

Getränkepauschale L - Rundum sorglos Paket

Unsere Getränkpauschale L bietet die volle Auswahl unserer Bar- und Getränkekarte (außer Whisky). Sie ist ideal für längere Veranstaltungen mit gehobenem Anspruch.

2 Stunden: 39 € p.P.

3 Stunden: 49 € p.P.

4,5 Stunden: 69 € p.P.

(jede weitere Stunde wird mit 15 € p.P. berechnet)



BIERMEISTEREI
by Zinda



UNSER BIER, GEBRAUT IN DER MITTE BERLINS

BIER-ERLEBNISSE FÜR DEINE GÄSTE

SOMMELIERSTAND

Für größere Events ist ein Sommelier-Stand ideal: Hier lädt unser Biersommelier zur Verkostung ein. Interessierte Gäste können gezielt verschiedene Biere probieren. Dabei erläutert unser geschultes Personal die verschiedenen Biersorten und -stile und beantwortet dir und deinen Gästen alle Fragen rund ums Brauen im Allgemeinen, die Lemke Historie und unsere Biere im Besonderen. (Abrechnung nach Stunden, mindestens 3 Stunden)

PRIVATE BRAUEREIFÜHRUNGEN

Für Gruppen ab 10 und bis maximal 20 Personen bieten wir Brauereiführungen an. Deine Gäste begleiten den Weg des Bieres vom Sudhaus bis zur Abfüllung. Unsere Bierbotschafter erklären alles rund um den Brauprozess und unsere Brauerei. Danach wird gemeinsam verkostet.

21,01 € p.P. – 1 Stunde, Willkommensschluck & Tasting von 3 Bieren

24,37 € p.P. – 2 Stunden, Willkommensschluck & Tasting von 5 Bieren

WEITERE SERVICES

Rundum sorglos – wir arbeiten mit Profi-Partnern zusammen und können (fast) alles organisieren!

Dekoration

Gerne bieten wir euch individuelle Dekoration für ein ganz besonderes Ambiente an. Eurer und unserer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Technik und Ton

Wir haben Lautsprecher, Fernseher, Mikrofone, Beamer usw. Für weitere Wünsche findet unser Technikpartner für jede Veranstaltung die passende Lösung.

Security

Für exklusive Veranstaltungen ist der Einsatz von Sicherheits-Mitarbeitern zu empfehlen, die den Einlass koordinieren und einen ungestörten Ablauf eurer Veranstaltung gewährleisten. Der genaue Preis richtet sich nach den Erfordernissen der jeweiligen Veranstaltung und wird individuell kalkuliert.

Musik

Bei einer exklusiven Buchung kann gerne eigene Musik über unsere Soundanlage gespielt werden. Soll es lieber Livemusik sein? Wir haben Musiker und DJ-Repertoire für jeden Musikgeschmack.

Garderobe

Für exklusive Veranstaltungen ab 100 Personen empfehlen wir die Buchung einer Garderobe, auf Wunsch mit oder ohne Personal.

Torten

Ist eure Veranstaltung ein besonderes Ereignis, bei dem eine hübsche Torte gewünscht ist? Kein Problem, unsere Tortenpartner hat für jedes Event eine passende Torte. Preise nach Anfrage.

Spiele

Gerne stellen wir euch Cornhole oder weitere Unterhaltungsspiele zur Verfügung, wie z.B. Riesen-Jenga! Ihr sucht was anderes zur Unterhaltung, dann hätten wir noch ein paar Ideen!



ANGEBOT & PREISE

Dir gefällt die Biermeisterei by Lemke?

Super, wir würden uns freuen,
dir ein konkretes Angebot unterbreiten zu können!

Nenne uns deinen Wunschtermin und eine ungefähre Personenzahl, damit wir dir ein auf dich zugeschnittenes Angebot unterbreiten können. Im Idealfall weißt du auch schon, ob du eines unserer Bier-Highlights (S. 13), Getränkepauschalen (S. 12) oder weitere Services nutzen möchtest. Ist kein Muss, das können wir im Zweifel auch einfach später klären.

Und was wird das kosten?

Seid ihr eine kleinere Gruppe, die à la carte essen möchte? Dann findest du alle aktuellen Brutto-Preise auf unserer Website unter

<https://biermeisterei.lemke.berlin/speisekarte/>

Für Exklusiv-Veranstaltungen im Kaminzimmer oder gesamten Restaurant sowie für Zusatzleistungen und weitere Services erstellen wir immer ein individuelles Angebot.

Kontakt

E-Mail: sales@lemkeberlin.com

Telefon: +49 (0)30 30 87 89 89

Telefonisch sind wir immer werktags von 9 bis 16 Uhr für

Veranstaltungsanfragen erreichbar, ansonsten gerne per E-Mail.

Wir freuen uns auf deine Nachricht!

BEDINGUNGEN

Preisangaben

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, d.h. sie verstehen sich zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Alle Angaben sind vorbehaltlich Änderungen und Irrtümern.

Stornierung der gesamten Veranstaltung

Bei einer kompletten Stornierung einer gebuchten Veranstaltung fallen folgende Stornierungskosten an:

- **Bis 4 Kalenderwochen vor der Veranstaltung:** kostenfrei
- **Bis 2 Kalenderwochen vor der Veranstaltung:** 25 % der gebuchten Leistungen
- **Bis 7 Kalendertage vor der Veranstaltung:** 50 % der gebuchten Leistungen
- **Weniger als 7 Kalendertage vor der Veranstaltung:** 100 % der gebuchten Leistungen

Teilnehmerzahl und Abrechnungsgrundlage

Pläne ändern sich, Teilnehmer können kurzfristig zu- oder absagen – das wissen wir. Für ein perfektes Event benötigen wir eure finale Gästeanzahl bis 7 Kalendertage vor dem Termin. Sie gilt als feste Basis für unseren Einkauf, das Personal und die spätere Abrechnung.

- **Es werden mehr?** Gebt uns bitte einfach Bescheid – wenn es die Kapazitäten erlauben, machen wir es gerne möglich.
- **Es werden weniger?** Bei kurzfristigen Absagen nach Ablauf der Frist müssen wir die zum Stichtag (7 Tage vorher) gemeldete Gästeanzahl abrechnen.

Mindestumsatz

Für die exklusive Buchung gilt ein Mindestumsatz von 5.000 € netto im Kaminzimmer oder 13.000 € netto für das gesamte Restaurant. Dieser wird rein über Speisen und Getränke erreicht. Zusatzleistungen wie Technik, externe Dienstleister oder freiwillige Trinkgelder zählen nicht zum Mindestumsatz.

Anzahlung

Eine Anzahlung in Höhe von 50% der gebuchten Leistungen ist spätestens 14 Tage nach Bestätigung zu leisten.

Rechnungsstellung

Die Restzahlung kann entweder vor Ort (in bar, mit EC-Karte oder mit Kreditkarte) oder auf Rechnung beglichen werden.





Komm vorbei, auf ein Bier oder zwei!



BIERMEISTEREI
by Zinda