

# SCHMIDT Z&KO

RHEINSTRASSE 45-46  
12161 BERLIN



BANKETTMAPPE

Berlins vinophile Genusswerkstatt. Ob interaktiver Kochkurs, spannendes Weinseminar oder gemütliches Menü: Feiern Sie Ihre Feste, Teamevents oder Geschäftsessen in Berlin-Friedenau.

# UNSERE RÄUMLICHKEITEN

DRINNEN UND DRAUSSEN



## Genussschule

Voll ausgestattete Küche mit Bosch-Geräten  
exklusiv mietbar, auch für Meetings  
max. 20 Sitzplätze  
Höhenverstellbarer Tisch in der Mitte  
Kochkurse für max. 14 aktiv kochende Personen  
(Aufteilung in mehrere Gruppen möglich)

**Restaurant**  
exklusiv mietbar  
max. 80 Plätze  
Offene Showküche  
Große Bar in der Mitte  
Industrieller Charme



**Terrasse**  
max. 30 Plätze  
auch geeignet für Empfangssituationen  
Ruhiger Hinterhof in den historischen Goerzhöfen

# GETRÄNKEPAUSCHALE

J E W E I L S F Ü R V I E R S T U N D E N

---

## INKLUSIVE

Aperitif & korrespondierende Weine auf  
Empfehlung unseres Serviceteams  
OstMost Schorlen (Apfel, Johannisbeere,  
Rhabarber)  
Fritz Limo (Kola, Kola Zero, Orange)  
Bier von der Brauerei Waldhaus aus dem  
Schwarzwald  
Wasser aus unseren Karaffen  
Heißgetränke

**50,00 Euro pro Person**

Ab der 5. Stunde rechnen wir die vereinbarte Personenanzahl mit 10 Euro pro Person und Stunde ab.  
Nicht aufgeführte Getränke werden nach Verbrauch auf die Gesamtrechnung abgerechnet.

Sollten Sie keine Getränkepauschale wünschen, arbeiten wir nach Ihrer Entscheidung für ein einheitliches Menü gerne eine dazu passende Weinbegleitung aus.  
Die Wein-/ Getränkeauswahl kann nach individueller Absprache mit unserem Sommelier festgelegt werden.

# MENÜ

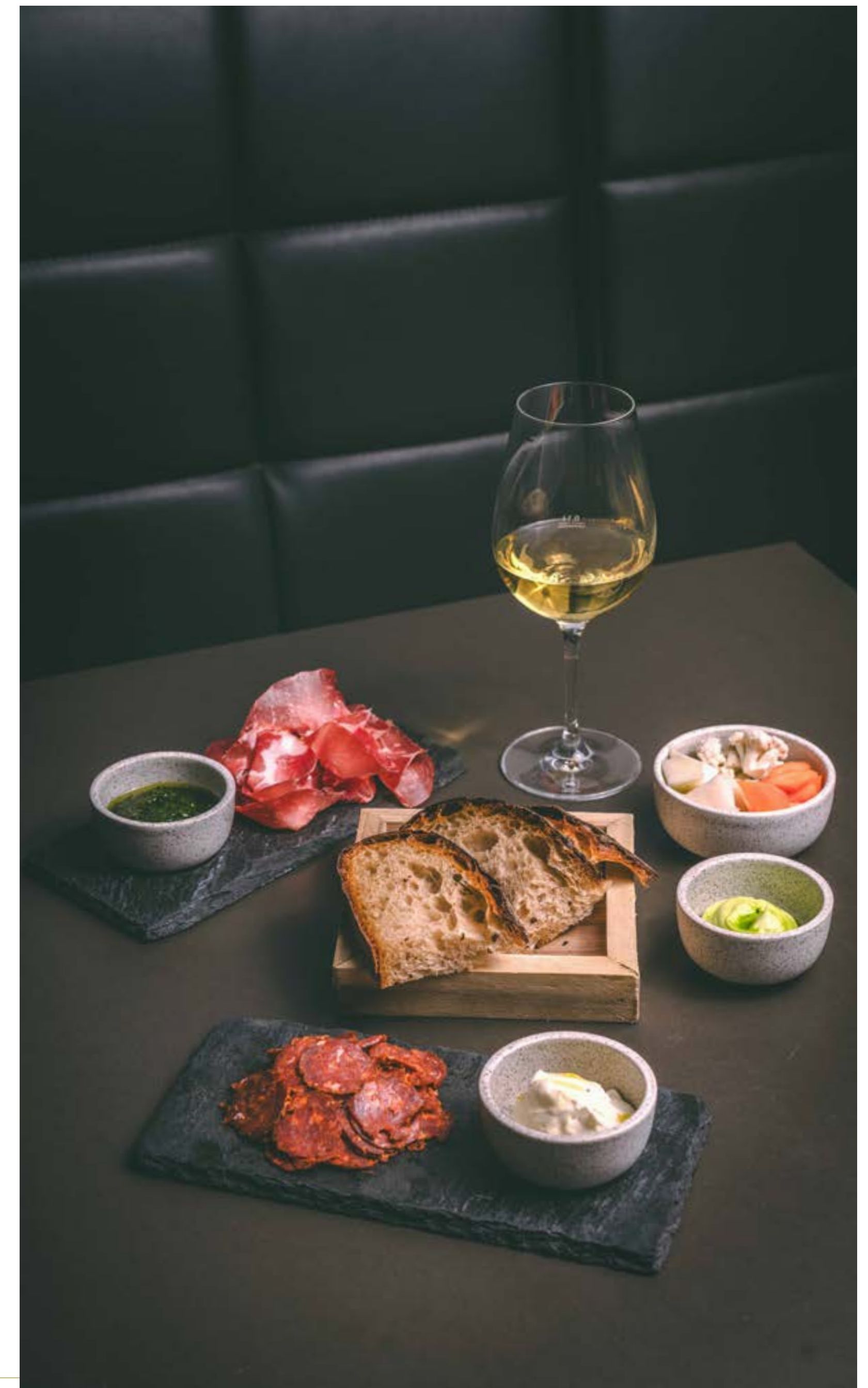
## UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen / Zwischengänge	Hauptgänge	Dessert		Preise
Rindertatar vom Hohenloher Rind Schmorzwiebel, knusprige Kartoffel, Eigelb	Bug vom Hohenloher Rind Zwiebelgewächse, Spinat, Ofenkäse	Erdbeersorbet Tonkabohnencreme, Verbene, Strudelchips	3 Gänge	59,00 Euro pro Person
Forellentatar von der Holsteinischen Forelle Schmand, Dill, Apfel	Brotknödel (v) Zwiebelgewächse, Spinat, Ofenkäse	Birnenragout Earl Grey, Haselnusskuchen, weiße Schokolade	4 Gänge	69,00 Euro pro Person
Brandenburger Burrata (v) Brokkoli, bunte Paprika, Rauchmandel	Steak vom Hohenloher Rind Zwiebelgewächse, Spinat, Ofenkäse	Regionales Käsebrett aus Hart- & Weichkäse	5 Gänge	79,00 Euro pro Person
Fleischbrühe von Rind und Huhn Gemüseeinlage, Backerbsen, Schnittlauch	Fang des Tages Kartoffelzwiebelpüree, Gurkensalat, Dillbuttersoße		6 Gänge	89,00 Euro pro Person
Fang des Tages Kartoffelzwiebelpüree, Gurkensalat, Dillbuttersoße	Maishühnchenbrust von Borgmeier Zwiebelgewächse, Spinat, Ofenkäse			<b>Weinbegleitung</b> pro Gang 0,1l
Getreidesalat (v) Gartenkräuter, Holunderblüte, Sauerteig-Crumble			3 Gänge	21,00 Euro pro Person
			4 Gänge	28,00 Euro pro Person
			5 Gänge	35,00 Euro pro Person
			6 Gänge	42,00 Euro pro Person

Selbstverständlich gehen wir auf vegetarische Ernährungsgewohnheiten, eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien ein.  
Sollten Sie diese im Vorfeld klären können, wäre uns dies eine große Hilfe.

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Coppa vom Schwäbisch Hallischen Landschwein	pro 50 g	9 €
Chorizo von Iberico Westfalia aus Everswinkel	pro 50 g	9 €
Regionale Käseauswahl aus Hart und Weichkäse		12 €
Süß und Sauer eingelegtes Gemüse		4 €
Sylter Weißbrot von Jochen Gaus & Butter		4 €
Kräuterpesto oder Knoblauchcreme		2 €
Gemischte Platte		19 €





# GENUSSCHULE

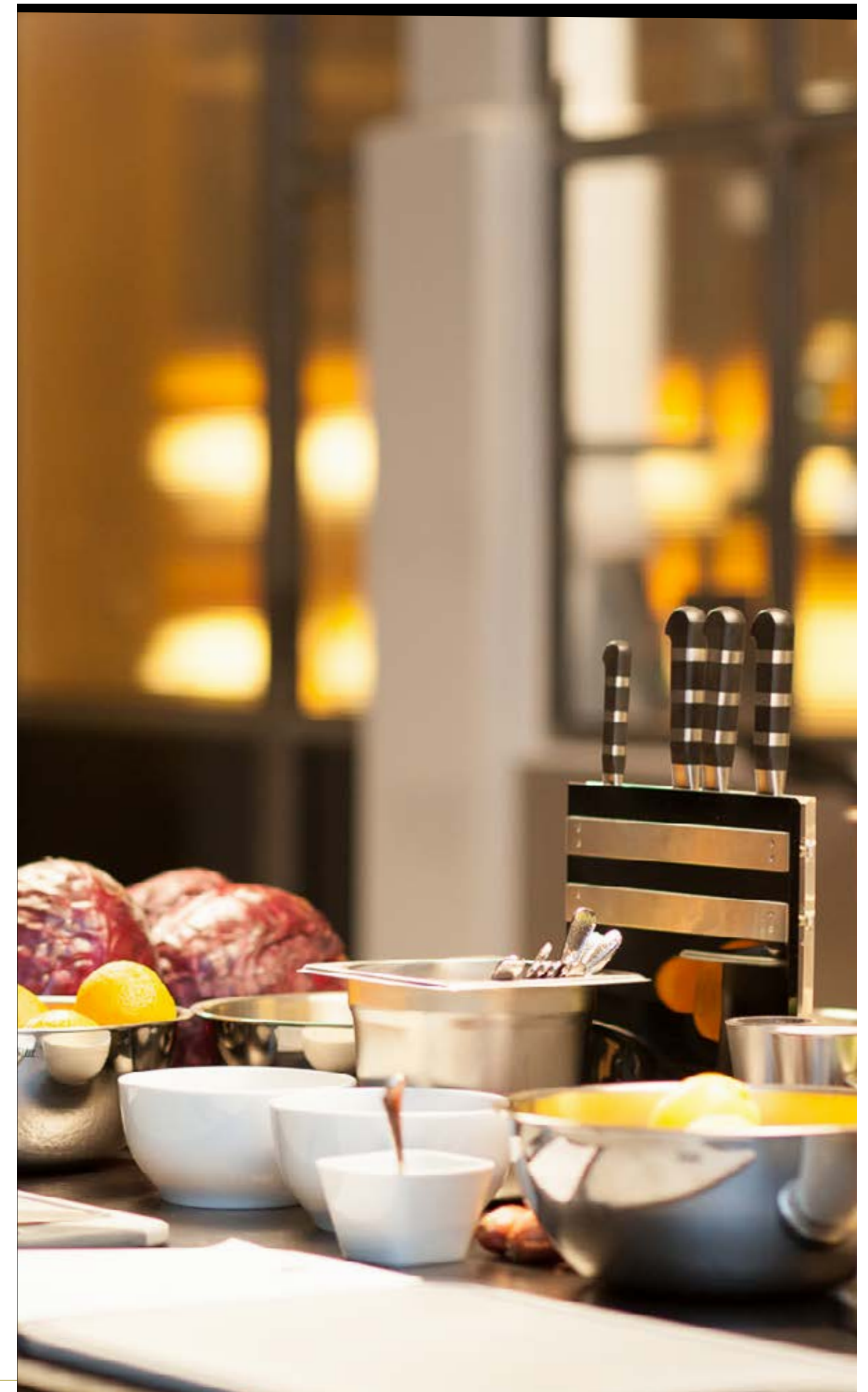
## UNSERE KOCHKURSE & WEINSEMINARE

Unsere Genussschule ist das Herzstück der Schmidt Z&KO Genusswerkstatt.

Hier erwarten euch inspirierende Kochkurse mit Ralf Zacherl, Mario Kotaska und Küchenchef Gerrit Wensing – ideal für Einsteiger:innen, Hobbyköch:innen oder Feinschmecker:innen. Ergänzt wird das Programm durch Weinseminare mit Sommelier Jürgen Hammer – für alle, die Wein lieben und mehr darüber erfahren möchten.

Hier geht´s zu unseren aktuellen **Veranstaltungen**.

Natürlich können Sie auch Kochkurse & Weinseminare exklusiv für Ihre Veranstaltung buchen. Sprechen Sie uns gerne an!



# WISSENSWERTES

## UNSERE PARTNER

In den Bereichen Floristik, Konditorei, Event Technik, Musik haben wir tolle Dienstleister in unserem Portfolio. Sprechen Sie uns darauf an, gerne übernehmen wir für Sie die Kommunikation oder stellen den Kontakt her.

## VEREINBARUNGEN

- Außerhalb unserer Öffnungszeiten (nach 0.00 Uhr berechnen wir einen Zuschlag in Höhe von 250,00 Euro (brutto) pro angefangene Stunde. Diese Option besteht bis 02:00 Uhr und muss im Vorfeld abgesprochen werden.
- Für die exklusive Anmietung unserer Räumlichkeiten oder des gesamten Hauses veranschlagen wir einen Mindestumsatz.
- Die Bestätigung der Personenzahl muss bis 7 Werktage vor der Veranstaltung erfolgen, sonst wird die hier vereinbarte Anzahl- oder bei Erhöhung der Gästezahl, die tatsächliche Anzahl- in Rechnung gestellt.
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuersätze.

## STORNIERUNGSFRISTEN

Für Reservierungen ab 8 Personen

Bis zu 30 Tage vor Ihrer Veranstaltung stornieren Sie bei uns kostenfrei.

29 bis 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung zahlen Sie 50 % vom vereinbarten Mindestumsatz.

7 Tage bis zu Ihrer Veranstaltung zahlen Sie 100 % vom vereinbarten Mindestumsatz.





# VIELEN DANK

W I R F R E U E N U N S A U F S I E !

## K O N T A K T

Ihre persönliche Ansprechpartnerin für Veranstaltungen

Pia Negri

E-Mail: [pia.negri@schmidt-z-ko.de](mailto:pia.negri@schmidt-z-ko.de)

Tel.: 030 2000 395 70

**Schmidt Z&KO**

Rheinstraße 45-46, 12161 Berlin

Tel.: 030 2000 395 70

E-Mail: [info@schmidt-z-ko.de](mailto:info@schmidt-z-ko.de)

Website: [www.schmidt-z-ko.de](http://www.schmidt-z-ko.de)