

# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN



*So haben Sie in Berlin noch nie getagt*

• **Stilvoll**

Unsere Tagungsräume,  
unser Ambiente über den Dächern von Berlin

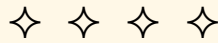
• **Erfolgversprechend**

Attraktive Tagungspauschalen

• **Professionell**

*Aufmerksamer Service & modernste Ausstattung*

*Ihr First Class Privat-Hotel\*\*\*\* zwischen Messe und Kurfürstendamm*



# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

## TAGUNGSPAUSCHALEN

	ganzer Tag	halber Tag (bis vier Stunden)
<b>ECONOMIC</b>	34,00 € pro Person	23,00 € pro Person
Mittagessen: 2 Gang-Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl, 1 alkoholfreies Getränk, Kaffeespezialität pro Person		
Pause am Vormittag oder Nachmittag: Plunderteile, Kaffee und Tee		Kaffeepause entfällt
<b>BUSINESS</b>	45,00 € pro Person	34,00 € pro Person
Pause am Vormittag: Feingebäck, Obstsalat, Kaffee und Tee		
Mittagessen: 3 Gang-Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl, 1 alkoholfreies Getränk, Kaffeespezialität		
Pause am Nachmittag: Plunderteilchen, Kaffee und Tee		Eine Kaffeepause entfällt
<b>FIRST CLASS</b>	55,00 € pro Person	43,00 € pro Person
Pause am Vormittag: hausgemachter Fruchtquark, Obstsalat, Müsliriegel, Kaffee und Tee, Multivitaminsaft		
Mittagessen: 3 Gang-Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl, 1 alkoholfreies Getränk, Kaffeespezialität pro Person		
Pause am Nachmittag: Kuchenauswahl oder halbe belegte Brötchen, Laugenkonfekt, Obstsalat, Kaffee und Tee		Eine Kaffeepause entfällt
<b>VITAL</b>	43,00 € pro Person	32,00 € pro Person
Pause am Vormittag: Obstsalat, Joghurt zur Auswahl, Müsliriegel, Kaffee und Tee, Multivitaminsaft		
Mittagessen 2-Gang-Menü mit 2 Hauptgängen zur Wahl, Salat, 1 alkoholfreies Getränk, Kaffeespezialität pro Person		
Pause am Nachmittag: Kaffee und Tee, Rohkoststicks und Roggenbrötchen belegt mit Tomaten, Radieschen... Probiotische Drinks		Eine Kaffeepause entfällt

### Alle Pauschalen enthalten:

- Bereitstellung eines Tagungsraums
- Technik: Beamer, Leinwand
- Notizblock und Kugelschreiber für jeden Teilnehmer
- mind. 2 Softdrinks pro Person im Konferenzraum,

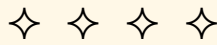
Die oben genannten Pauschalen gelten ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen. Bei weniger Teilnehmern wird eine separate Raummiete vereinbart. Ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen bieten wir alternativ auch ein Mittags- oder Abendbuffet.

### ERWEITERUNGEN:

Alle Pauschalen können individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden.  
Hier finden Sie einige Beispiele:

Empfang:	Kaffee, Tee, Feingebäck, Obstkorb	6,00 € pro Person
Aperitif:	Sekt, Prosecco, Aperol o.ä	3,50 € pro Person
Imbiss:	2 halbe, belegte Brötchen oder Mini Tramezzini	4,50 € pro Person
Fingerfood:	Mini-Tramezzini, Mozzarella Sticks, Mini Laugenkonfekt, Minibouletten mit mixed Pickles, Obstspieße, Plunder	14,00 € pro Person
Abendessen:	3 Gang-Menüvorschläge	ab 19,50 € pro Person

Ausführliche finden Sie in der Tagungsmappe „Erweiterungen“.

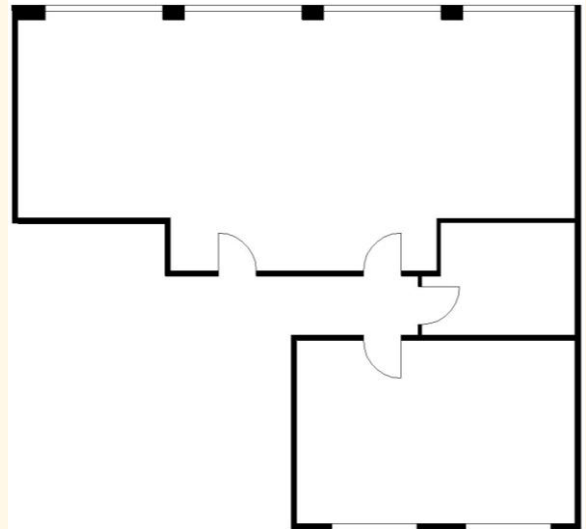


# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

## VERANSTALTUNGSRÄUME

### SALON CHARLOTTE

Länge: 14 m / Breite: 6 m im mittleren Bereich  
 4,80 m vorn und hinten  
 Höhe: 2,70m  
 Größe: 78,2 m<sup>2</sup>



### SALON DOMICIL

Länge: 6,80m / Breite: 4,80 m / Höhe : 2,70 m  
 Größe / Size 31,3 m



### KAPAZITÄTEN

### RAUMMIETE

SALON	Reihe	Parlament.	U - Form	Block	Ganzer Tag	halber Tag
CHARLOTTE	60 – 70	50 – 60	36 – 48	32 – 40	350,00 EUR	250,00 EUR
DOMICIL	25 - 30	24	22	18	200,00 EUR	150,00 EUR





# HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

## MENÜBESTANDTEILE ZUR AUSWAHL

Sie können sich Ihr Tagungsmenü selbst zusammenstellen: eine Suppe oder Vorspeisensalat  
zwei Hauptgerichte zur Auswahl  
ein Dessert

### Suppen

1. Tomatencremesuppe
2. Zwiebelsuppe
3. Kraftbrühe vom Tafelspitz
4. Gulaschsuppe
5. Broccoli-cremesuppe mit Lachs

### Hauptgerichte

1. Zartes, gegrilltes Schweinerückensteak mit Marktgemüse und Bistrokartoffeln
2. Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter und Kartoffel – Gemüsegratin
3. Rinderroulade in kräftiger Sauce, geschmort mit Gurken, Speck und Zwiebeln, gebutterte Salzkartoffeln
4. Geschnetzeltes "Züricher Art", Bandnudeln
5. Riz Casimir, Putenbruststreifen in Currysauce mit Pfirsichen verfeinert, Reis, Salatbouquet
6. Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“, Bandnudeln und Salatbouquet
7. Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken, Kartoffelecken, Salatbouquet
  
8. Riesengarnelen in Curry-Safransauce an einer Sauce von grünem Curry und Safran, Bandnudeln oder Reis
9. Norwegischer Fjordlachs – pochiert – auf Blattspinat an Pommery-Senf-Sauce, Wildreis
10. Großer, gemischter Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und Ei
  
11. Kartoffel – Gemüsegratin mit Champignonköpfen in Rahm und Marktgemüse, mit Käse überbacken
12. Gegrilltes, mediterranes Gemüse, Reis, Beilagensalat

### Desserts

1. Fruchteis von Mövenpick auf exotischen Früchten
2. Vanilleeis von Mövenpick auf gebackenen Bananen
3. Schokoladenmousse auf Armagnac Pflaumen und Früchten
4. Eis auf kleinem Pancake und Ahornsirup

