pier36eins

TAGUNGS-PAUSCHALE

USE
Im Unionhilfswerk

Tagungspauschale

(ab 20 Personen)

Basic (8 Stunden)

1 Flipchart, 1 Pinnwand, Leinwand und Beamer

Mineralwasser und Filterkaffee

1. Kaffeepause mit belegten Brötchen

Lunch als Buffet laut Küchenchef

2. Kaffeepause mit Blechkuchen

31,90 € p.P.

Economy (8 Stunden)

inkl. Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Laptop, Flipcharts, Pinnwände, Mikrofon)

Mineralwasser und Filterkaffee

Apfelsaft, Orangensaft, Tee

1. Kaffeepause mit belegten Brötchen und Obstplatte

Lunch als Buffet laut Küchenchef

2. Kaffeepause mit Blechkuchen **36,90 € p.P.**

**Bei Überschreitung der 8 Stunden, berechnen wir Ihnen pro angefangener Stunde 50,00 €*

Machen Sie Ihr Event zum Team-Event mit

teamgeist.com

Bereitstellungskosten

pier36eins **450,00 €***

**die pier36eins Bereitstellungskosten, entfallen bei einem Umsatz von 2.500,00 € oder bei einem Umsatz von 1.500,00 € fallen nur 50% der pier36ein Bereitstellungskosten an (225,00 €).*

Regattastraße 249 (3 Tage) **950,00 €***

In den Bereitstellungskosten ist die Tischwäsche und eine normale Endreinigung enthalten.

**Kaution in Höhe von 500,00 € per Überweisung bei Schlüsselübergabe.*

Nachtzuschläge

Nachtzuschläge ab 22 Uhr pro angefangene Stunde	125,00 €
Nachtzuschläge ab 0 Uhr pro angefangene Stunde	250,00 €
Reinigungsgebühr (für grobe Verschmutzungen)	ab 200,00 €

Getränkepauschale

Alle genannten Getränke werden über den festgelegten Zeitraum proaktiv ausgeschenkt. Es erfolgt keine Abrechnung glas- oder flaschenweise.

Inhalt:

Sektempfang mit einem Glas Sekt oder Orangensaft
Ein Weißwein nach Wahl des Hauses
Ein Rotwein nach Wahl des Hauses
Biere
Säfte, Softgetränke, Mineralwasser
Filterkaffee, Tee

Für 3 Stunden mit Beginn der Veranstaltung	**25,50 €**
Für 6 Stunden mit Beginn der Veranstaltung	**49,00 €**

Der Getränkeverzehr nach Ablauf der Getränkepauschale wird nach Verbrauch abgerechnet.*

** Sollte keine Getränkepauschale gewünscht sein, erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch.*

pier36eins

BANKETT MAPPE

USE
Im Unionhilfswerk

Berlin

Vorspeise

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptgerichte

Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersoße
Gebratenes Zanderfilet mit Senfsoße
1x Vegetarisch/Vegan Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Käseauswahl
2 Desserts Ihrer Wahl

32,90€

Frankreich

Vorspeise

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptgerichte

Mit Kräuter gefüllte Maispoulardenbrust, Buerre Blanc
Bouef Bourguignion mit Perlzwiebeln und Speck
Gebratenes Buntbarschfilet mit Sauce Rouille
1x Vegan/Vegetarisch Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Käseauswahl
2 Desserts Ihrer Wahl

35,90€

pier36eins

Mediterran

Vorspeise

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb auf Tomatensugo
Doradenfilet mit Gremolata
1x Vegetarisch/Vegan Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Käseauswahl
2 Desserts Ihrer Wahl

33,90 €

Family/Sharing

Vorspeise

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
Foccacia mit Rohschinken, Mailändersalami,
Tapenade und Olivenöl
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptgerichte

Saftiges Rindergulasch mit Austernpilzen
Auswahl von gebratenen Fischfilets
1x Vegan/Vegetarisch Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Käseauswahl
2 Desserts Ihrer Wahl

32,90 €

pier36eins

Hochzeit

Vorspeise

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl
3 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“
Geschmorte Ochsenbacke mit Kräuterseitlingen
St Pierre in Nussbutter pochiert
1x Vegan/Vegetarisch Ihrer Wahl
5 Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Käseauswahl
3 Desserts Ihrer Wahl

41,90€

Vegetarisch/Vegan

Vorspeise

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptgerichte

Kichererbsen/Süßkartoffelragout vegan
Harvest Pie (Herzhafter Gemüsekuchen)
1x Vegan/Vegetarisch Ihrer Wahl
3 Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Käseauswahl
2 Desserts Ihrer Wahl

35,90€

pier36eins

Grill

Vorspeisen

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings

Kartoffelsalat, Tomaten-Avocado-Salat,

Wassermelonensalat mit Feta und Minze

Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl

BBQ-Sauce, Hausgemachte Aioli, Ketchup, Senf, Chutney, Kräuterquark

Hauptgerichte

Rostbratwurst, mariniertes Nackensteak, mariniertes Putensteak

Lachsfilet im Pergament mit Kräutern und Olivenöl

Maiskolben mit Ahorn, Grillkäse

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Dessert

Käseauswahl

2 Desserts Ihrer Wahl

Rindersteakhüfte + 2€ Pro Person | Entrecote + 3€ Pro Person | Rinderfilet + 7€ Pro Person

34,90€

Vorspeisen

1. Salatauswahl (Kartoffelsalat, Tomate-Avocado, Saisonal)
2. Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
3. Räucherfischauswahl mit Meerrettich
4. Cocktail von Flusskrebsen und Melone
5. Schinken und Wurstspezialitäten
6. Geräucherte Entenbrust, Preiselbeeren, Linsensalat
7. Glasnudelsalat mit Teriyaki Tofu
8. Geflügelsalat mit Ananas und Curry
9. Kalbsfleischbällchen mit Kartoffelsalat
10. Antipasti Auswahl
11. Gefüllte Champignons
12. Falafel mit Tomatensalsa
13. Humus mit Gemüsesticks
14. Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Selleriesalat
15. Caprese (Büffelmozzarella + 1€ p.P.)
16. Vitello Tonnato + 1€ p.P.

Dessert

17. Tiramisu
18. Obstsalat
19. Rote Grütze mit Vanillesauce
20. Philadelphia Cheesecake mit Passionsfrucht
21. Sao Tome-Schokoladenpudding mit Vanillesahne
22. Bayrischcreme mit Zitronengras und Himbeeren
23. Giandujapudding mit Birnenchutney
24. Weiße Schokoladenganache mit Eisenkrautkirschen
25. Lavendel-Käsekuchen mit Himbeerconfit
26. Erdbeergrütze mit griechischem Joghurt und Pistazienkrokant (saisonal)
27. Kokos Panna Cotta mit Ananassalat
28. Karamell-Griesflammerie mit Brombeerkompott
29. Veganes Schokoküchlein mit Cranberries
30. Vegane Schokoladenmousse

Sättigungsbeilagen

31. Pasta mit Pesto und Pinienkernen
32. Gefüllte Ravioli mit Salbeibutter
33. Butterreis
34. Duftreis mit Zitronengras
35. Kartoffelgnocci
36. Kräuterkartoffeln
37. Kartoffelgratin
38. Rosmarinkartoffeln
39. Semmelknödel
40. Kartoffelklöße

Vegetarisch/Vegan

41. Kürbis-Kartoffelstrudel *vegetarisch*
42. Gefüllte Riesenchampignons *vegan*
43. Gemüsepaella mit Tofu *vegan*
44. Mediterrane Gemüselasagne *vegetarisch*
45. Süßkartoffelgnoccipfanne *vegetarisch*
46. Gefüllte Spitzpaprika *vegan*

Gemüse

47. Saisonales Marktgemüse
48. Spreewälder Sauerkraut
49. Speckbohnen
50. Saisongemüse (Spargel, Pfifferlinge) +4€
51. Rahmpilze
52. Speckrosenkohl
53. Buntes Möhrengemüse
54. Spitzkohlpfanne
55. Rotkohl
56. Grünkohl

Specials ab 30 Personen:

(Preis auf Anfrage)

Rosa gebratenes Roastbeef

Ganzes Spanferkel

Ganzer Puter

Ganzer Fisch in der Salzkruste

pier36eins

FINGER FOOD

USE
Im Unionhilfswerk

Auswahl Fingerfood

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone

Cocktail von Flusskrebsen und Melone

Geräucherte Entenbrust, Preiselbeeren, Linsensalat

Glasnudelsalat mit Teriyaki Tofu

Geflügelsalat mit Ananas und Curry

Kalbsfleischbällchen mit Kartoffelsalat

Gefüllte Champignons

Spieß von Tomate – Mozzarella

Käse-Trauben-Spieß

Mini Wrap gefüllt mit Grillgemüse und Fetakäse

Falafel mit Tomatensalsa

Humus mit Gemüsesticks

Canapes (verschieden belegt)

Quiche (auch vegetarisch möglich)

Tiramisu

Philadelphia Cheesecake mit Passionsfrucht

Vegane Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Wahlweise:

4 Stück: 10€ | 6 Stück: 15€ | 8 Stück: 20€

pier36eins

SÜSSE VARIATIONEN

USE
Im Unionhilfswerk

Süße Miniaturen

(ab 10 Stück pro Sorte)

Florentinerberg	1,70
Zitronenfour mit Pistazien	1,70
Mini-Eclair	1,70
Mini-Windbeutel	1,70
Kardinalschnitte mit Kaffeecrème	2,10
Tartelette mit frischen Früchten	2,10
Schwedische Mandelfour	2,10
Erdbeer-Macarpone-Tartelette	2,80
Tiramisu	3,00
Joghurtmousse mit Früchten	2,80
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,40
Salat von frischen Früchten	2,60

(alle Preise in EUR, inkl. gesetzliche MwSt.)

Blechkuchen

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Kirsch-Schokokuchen	3,10
Apfelkuchen mit Streuseln	3,10
Pflaumenkuchen mit Streuseln	3,10
Butterstreusel	3,10
Donauwelle	3,10
Eierschecke	3,10
Erdbeerschnitte (saisonal)	3,50
Himbeerschnitte	3,20
Kalter Hund	2,40
Petits fours	2,60
Schlagsahne (pro Portion)	1,20

(alle Preise in EUR, inkl. gesetzliche MwSt.)

pier36eins

Torten

Gebackene Mohntorte	30,00
Apfel-Schmand-Torte	32,00
Nusstorte	32,00
Käsetorte 2	30,00
Obstkuchen (frische Früchte der Saison)	37,00
Russischer Zupfkuchen	30,00
Schwarzwälder Kirschtorte	37,00
Sahnetorten	37,00
(Latte Macchiato, Mango oder Orange)	
Schokoladentorte	37,00
Schwedische Mandeltorte (glutenfrei)	32,00
Schwedische Nusscrèmetorte	32,00
Käse-Kirsch-Torte	32,00
Mascarponetorte (Himbeere oder Erdbeere)	42,00
Marzipantorte	42,00
Torte nach Ihren Wünschen gestaltet	Preis auf Anfrage
(Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag etc.)	

(alle Preise in EUR, inkl. gesetzliche MwSt.)

pier36eins

pier36eins

GETRÄNKE-KARTE

USE
Im Unionhilfswerk

Kalte Getränke

Wasser - Güstrower Schlossquell Gourmet (naturell oder feinperlig)	0,2l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Coca-Cola 1, 4	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Coca-Cola light 1, 4, 5, 6	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Fanta 1, 3	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Sprite 3	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Fassbrause 1	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Bitter Lemon 3, 7	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Ginger Ale 3	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Tonic Water 7	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Bananennektar	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Kirschnektar	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Orangensaft	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,00 €
Saftschorle	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,80 €
Espresso	2,30 €
Espresso, doppelt	4,20 €
Cappuccino g	3,50 €
Latte Macchiato g	4,20 €
Milchkaffee g	4,20 €
Heiße Schokolade g	4,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,80 €

Bier

vom Fass

Radeberger Pilsner a	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Alster (Bier mit Sprite) a3, 5	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Radler (Bier mit Fanta) a3, 1, 3	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Diesel (Bier mit Cola) a3, 1, 4	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €

Flaschenbier

Erdinger Hefe a1, a3	0,5l	4,80 €
Erdinger Kristall a1, a3	0,5l	4,80 €
Erdinger, alkoholfrei a1, a3	0,5l	4,80 €
Köstritzer Schwarzbier a3	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Jever Fun, alkoholfrei a3	0,33l	3,30 €
Berliner Weiße, rot oder grün a1, a3, 1, 5	0,33l	4,80 €

pier36eins

Weine

Weißwein

Riesling, Weingut Barth, Nahe, Deutschland c, m *trocken oder feinherb*	0,2l 1,0l	6,00 € 26,50 €
Grüner Veltliner, Weingut Hofstetter Fels, Wagram, Österreich c, m *trocken*	0,2l 1,0l	6,50 € 28,50 €
Grauer Burgunder, Weingut Adam Müller, Baden, Deutschland c, m *trocken*	0,2l 1,0l	6,00 € 26,50 €
Müller-Thurgau und Bacchus, Weingut Barth, Nahe, Deutschland c, m *lieblich*	0,2l 1,0l	5,50 € 24,50 €

Roséwein

Spätburgunder, Weingut Adam Müller, Baden, Deutschland c, m *trocken*	0,2l 0,75l	6,00 € 26,50 €

Rotwein

Cabernet Sauvignon, Terres Noires, Languedoc, Frankreich c, m *trocken*	0,2l 1,0l	6,00 € 26,50 €
Blauer Zweigelt, Weingut Hofstetter, Fels, Wagram, Österreich c, m *trocken*	0,2l 1,0l	6,00 € 26,50 €
Tempranillo, Bodegas Eguren, Rioja, Spanien c, m *trocken*	0,2l 0,75l	5,50 € 24,50 €
Portugieser, Weingut Adam Müller, Baden, Deutschland c, m *fruchtig*	0,2l 0,75l	5,50 € 24,50 €
Weinschorle	0,2l	5,50 €

Schaumweine & Longdrinks

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Casa Defra, Venetien, Italien c, m *trocken*	0,1l 0,75l	3,70 € 25,50 €
Sekt Wegehaupt - Extra Dry, Weingut Adam Müller, Baden, Deutschland c, m *trocken*	0,1l 0,75l	4,20 € 27,50 €
Sekt Wegehaupt - Extra Dry, Weingut Adam Müller, Baden, Deutschland c, m *trocken*	0,2l 0,2l	7,00 € 6,50 €

Aperitif

Aperol Spritz c, m, 1	0,2l	7,00 €
Hugo c, m	0,2l	7,00 €

Alkoholfreier Hugo

Mit Ginger Ale c, m, 3	0,2l	6,00 €
Mit alkoholfreiem Sekt c, m	0,2l	6,00 €

Longdrinks

Amaretto Kirsch	4 cl	7,00 €
Campari Orange 1	4 cl	7,00 €
Vodka Lemon 3, 7	4 cl	7,00 €
Bacardi Cola 1, 4	4 cl	7,00 €
Gin Tonic 7	4 cl	7,00 €
Whisky Cola 1, 4	4 cl	7,00 €
Havanna (3 Jahre) Cola 1, 4	4 cl	7,00 €
Havanna (7 Jahre) Cola 1, 4	4 cl	9,00 €

Spirituosen

Spirituosen

Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
Baileys 1, 3, 4, g	2 cl	3,00 €
Kirschlikör 1	2 cl	3,00 €
Amaretto h1	2 cl	3,00 €
Berliner Luft	2 cl	3,00 €
Havanna Club (7 Jahre)	2 cl	4,00 €

Weinbrand und Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,00 €

Whisk(e)y

Jim Beam, Bourbon Whiskey 1	2 cl	4,00 €
Jack Daniels, Tennessee Whiskey 1	2 cl	4,00 €
Jameson, Irish Whiskey 1	2 cl	4,00 €
Johnnie Walker, Red Label, Whisky 1	2 cl	4,00 €
Johnnie Walker, Black Label, Whisky 1	2 cl	4,00 €

Premium Single Malts

Oban, West Highland Malt, 14 Jahre 1	2 cl	5,20 €
Dalwhinnie, Single Highland Malt, 15 Jahre 1	2 cl	5,20 €
Lagavulin, Single Islay Malt Whisky, 16 Jahre 1	2 cl	5,50 €

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsmittel
3	mit Antioxidationsmittel
4	koffeeinhaltig
5	mit Süßungsmittel
6	enthält Phenylalaninquelle
7	Chininhaltig

Allergene

a1	glutenhaltiges Getreide, Weizen
a3	glutenhaltiges Getreide, Gerste
g	Milch und Milcherzeugnisse
c	Eier und Eiererzeugnisse
h1	Mandeln
m	Schwefeldioxid und Sulfite