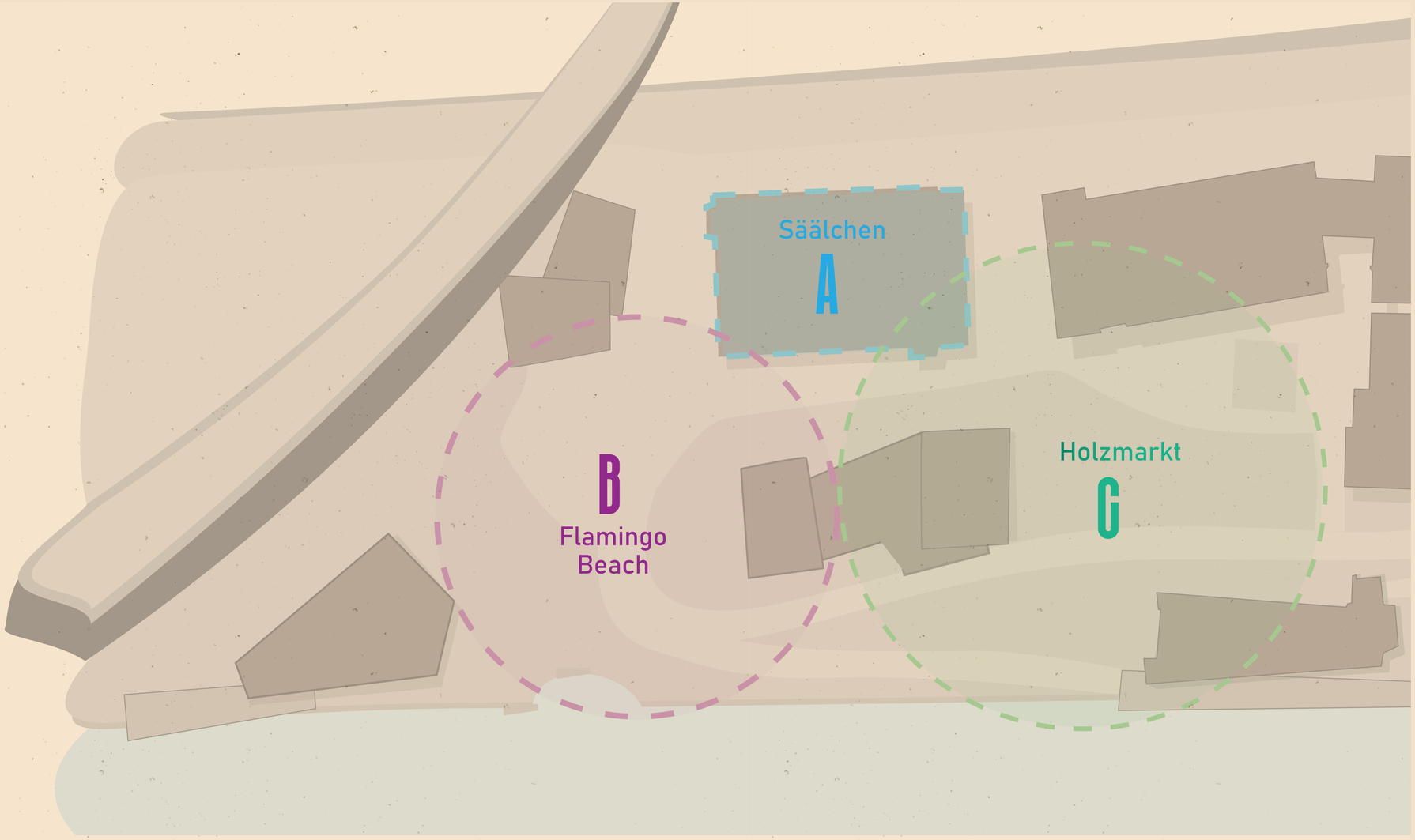

DEIN
WINTERFEST
EXKLUSIV AUF DEM HOLZMARKT

DIE HARTEN FAKTEN



Zeitraum: Wann kann ich mieten?

NOVEMBER BIS ENDE FEBRUAR

Wieviele Leute können kommen? Verschiedene Varianten:

VON 130 BIS 2500 PERSONEN

A
130-350
Indoor

A+B
150-400
Indoor+Outdoor

A+B+C
1000-2500
Indoor+Outdoor Gesamt

DIE SCHLEMMEREI

Den ersten Glühwein in der Hand heißt du deine Gäste im Säälchen willkommen. Umgeben vom Lichtspiel des Heissa Holzmarkt, dem Wintermarkt direkt an der Spree, werden deine Gäste mit Leckereien aus den Marktbuden verwöhnt.

Ihr wollt doch lieber ein Seated Dinner und eure Gäste so richtig umsorgt wissen?
Auch das bieten wir euch gern an!





DIE PARTY

Das Areal steht für mutige Ideen und durchtanzte Nächte – und dieses Versprechen halten wir auch bei eurer Winterparty im Säälchen. Unser Bar-Team versorgt eure Gäste mit Drinks, und für die Musik sorgt euer Lieblings-DJ.

Ihr könnt natürlich auch die Band bei euch aus der Finanzbuchhaltung mitbringen. Egal wie ihr euch entscheidet, wir liefern die Technik und die Bühne.

DAS GEWISSE ETWAS

Um deinen Gästen ein magisches Erlebnis zu bieten, müssen die Basics perfekt stimmen und der Abend mit dem gewissen Etwas abgerundet werden. In 20 Jahren haben sich viele talentierte Künstler*innen in unserem Umfeld versammelt.

Möchtest du einen Gambler, der durch den Raum zieht und zum Zocken und Lachen einlädt? Eine Fotobox, um den besonderen Abend festzuhalten? Vielleicht sogar ein Pferd auf der Tanzfläche? Dann lass uns darüber sprechen!



DAS SÄÄLCHEN

GRÖßE:

Größe: 350 qm

Deckenhöhe: 8,70 m

ZUGANG:

Ebenerdig mit "Welcome Desk"

GARDEROBE:

Im Untergeschoss vorhanden

KAPAZITÄT:

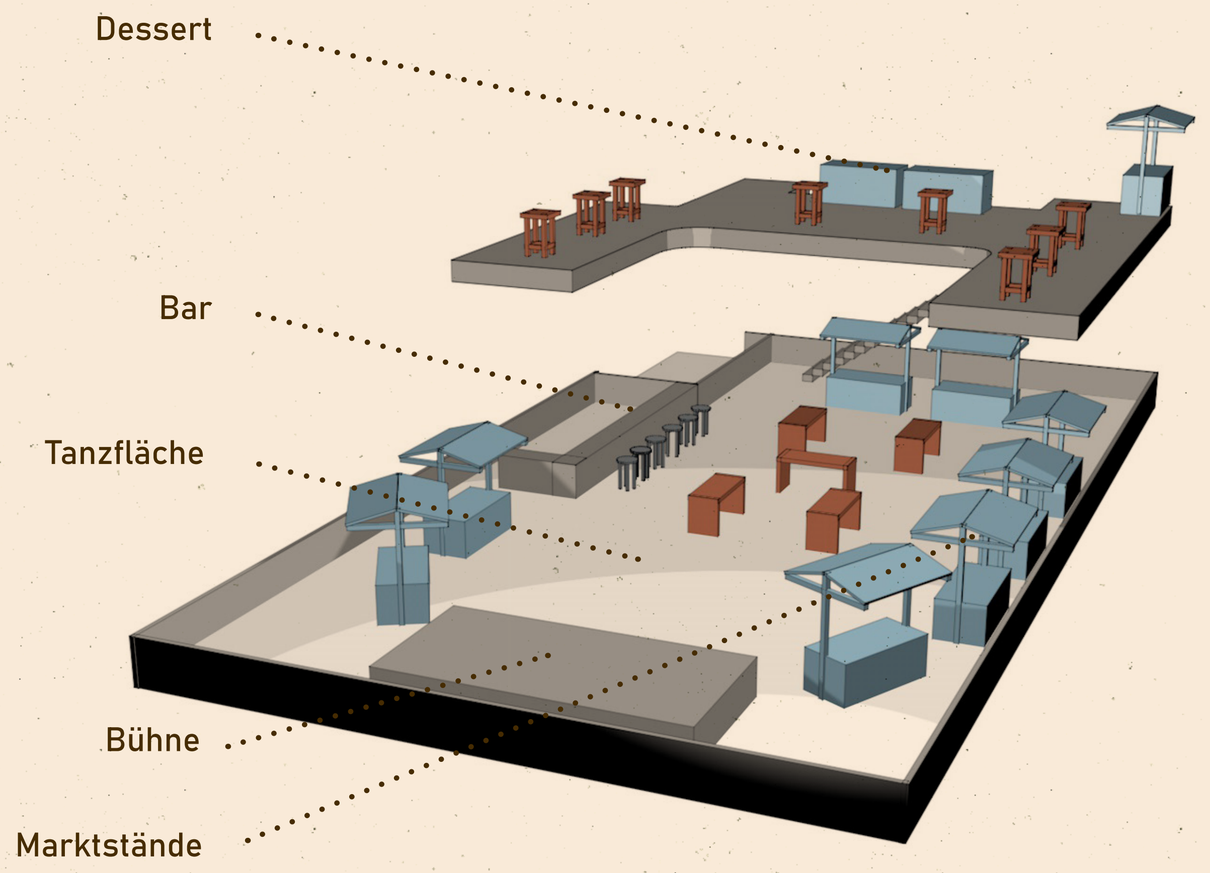
Bis 130 Personen - gesetztes Dinner

Bis 200 Personen - gemischte Bestuhlung

Bis 350 Personen - Snacks und Party

Kombination mit Outdoor-Areal möglich.

Sprecht uns an um das richtige Setting für eure Wintermarkt-Feier zu finden.



AUF DEN TELLER

HAUPTSPEISE

- Kartoffelrösti mit wahlweise:
  Pilzragout und Kräuterschmand
  oder Rauchlachs und Senf-Dill-Soße
- Konfierte Entenkeule
  an Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Entenjus
- „Ente“ gezupft in veganer Jus
- Niedertemperatur gegarter Braten vom Sattelschwein
  an Champagnerkraut mit Früchten, Kräuter-Kartoffelpüree
  und Dijonsenfsoße
- Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
  an Zwetschgen-Zwiebl-Creme und Parmesan
- Rauchtofu-Pilz-Roulade
  an Radicchiomarmelade, Süßkartoffelpüree und veganer Jus
- Schweizer Raclette vom Laib geschabt
  mit Holzmarktbrot und eingelegtem Gemüse

VORSPEISE

- Grünkernsuppe mit gebratenem Edelpilz und Maronen, Kaki, Brösel
  oder Kürbis-Kokos-Suppe
- Feldsalat mit Birne, gerösteten Nüssen, Preiselbeer-Dressing
  mit oder ohne mildem Schafskäse
- Zwiebel-Pastinaken-Küchlein mit Birne und Taleggio

DESSERT

- Waffel am Stiel mit verschiedenen Toppings
- Mousse au Chocolat hell oder dunkel
  mit karamellisierten Nüssen und frischen Früchten
- Mini Crème brûlée
- Kokos Panna Cotta mit Kalamansikaramell

MITTERNACHTSNACK

- Currywurst vom Havelländer Apfelschwein
  oder veganer Wurst mit hausgemachter Currysauce
- Berliner Kartoffeleintopf mit Knacker oder veganer Wurst

Andere Vorstellung? Unser Küchenchef plant gerne ein individuelles Menü für Euch.
Wir empfehlen, mindestens 4 & maximal 8 Gerichte auszuwählen (außer Mitternachtssnack). Die Mindestportion pro Gericht beträgt 60 Portionen.

vegetarisch vegan



VON DER BAR

SEKT- ODER GLÜHWEINEMPFANG
Outdoor möglich

BIER
Pils, Radler, Lammsbräu, Rauscher aus Holzmarktbrauerei

SEKT
VivoLoVin Bio Sekt Vernissage Brut

LONGDRINKS
Aperol Spritz, Gin&Tonic, Kyiv Mule, Rum Cola, Wodka Soda, Whisky Cola

WEIßWEIN
Weißburgunder Karl May

ROTWEIN
Abril de Azul Garanza tinto DO Navarra

GLÜHWEIN

LIMO
Voelkel Rhabarberschorle, Mate, Apfelschorle, Vita Cola

WASSER
Viva con aqua



BEREIT, FÜR DEINE UNVERGESSLICHE WINTERFEIER?

SPRICH UNS AN!

event@holzmarkt.com

00 49 175 2914719