

"SO/ BERLIN DAS STUE IST EIN ORT, DER HOCHWERTIGES, TRADITIONELLES UND ZEITGENÖSSISCHES DESIGN ZUSAMMENFÜHRT.

ES VERSTRÖMT EINE BESONDERS INNIGE ATMOSPHÄRE – WIE DAS LUXURIÖSE WOHNZIMMER EINES FREUNDES."

PATRICIA URQUIOLA

DAS STUE ZAHLEN & FAKTEN

78 Zimmer & Suiten, untergebracht im ehemaligen Gebäude der Königlichen Dänischen Botschaft

1939 vom Architekten Johann Emil Schaudt erbaut; mit Inspirationen aus dem dänischen Klassizismus

Innendesign und Konzeption aller öffentlicher Bereiche von Patricia Urquiola

Parkett, kostenloses Wlan, Regenduschen, Nespresso Maschinen, Ultra-HD Entertainment

Exklusiver Eingang in den Zoo Berlin

Kulinarische Ausrichtung durch Paco Pérez

Foto-Kollektion von André Rival mit zeitgenössischer, moderner Fotografie aus Berlin

Goldlist 2016 des Condé Nast Traveler Magazins

Das Stue Bar einzigartige Atmosphäre für gute Gespräche

Wunderschöne, grüne Terrasse geeignet für Dinner und Drinks

24-Stunden Zimmerservice Bel Etage Salon mit 65 m² Veranstaltungsfläche für 30 Personen oder 50 Personen für Cocktailempfänge

50m² Bel Etage Salon Terrasse mit Blick über den Tiergarten

45 m² Private Dining Salon mit direktem Blick auf das Zoo-Gehege, buchbar für exklusive Events

Dreistöckiger, historischer Treppenaufgang mit Bibliothek auf jeder Etage

Ein Refugium inmitten des Großstadtdschungels, umgeben vom üppigen Grün des Tiergartens 110 m² Bel Etage Suite mit einer 80m² großen Terrasse

Flexible Raumoptionen für Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen

Cinco by Paco Pérez: avantgardistisches Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern

Susanne Kaufmann Spa mit Indoor-Pool, finnischer Sauna und drei Behandlungsräumen mit Tageslicht

Fitnessraum ausgestattet mit modernsten Technogym-Geräten Fitness, Jogging und Yoga im Tiergarten Park

Fahrrad- und Elektrofahrrad -Verleih

Zentrale Lage zwischen Ost- und Westberlin im Botschaftsviertel

Shoppingmeile Kurfürstendamm und KaDeWe in nur 10 Minuten zu Fuß erreichbar

Brandenburger Tor -5 Minuten mit dem Auto

Flughäfen: Tegel (TXL): 10 km (20 Minuten)

Schönefeld (SXF): 23 km (40 Minuten) mit dem Auto

BEL ETAGE SALON





In den alten Empfangsräumen der dänischen Botschaft strahlen noch heute die originalen Lampen.

Sie beleuchten unter anderem fünf Meter hohe Decken und bis zu 50 Personen, die im Bel Etage Salon besonders vornehm zusammenkommen, zum Beispiel zu einem Cocktailempfang, einem privaten Abendessen, kleinen Besprechungen oder Pressekonferenzen.

Mit einer 50m² großen Terrasse und zeitgenössischen Fotografien von André Rival wirkt der Bel Etage Salon vornehm und modern zugleich.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 65 m²
Terrasse 50 m²

Maße $12m \times 4.25m \times 5m$

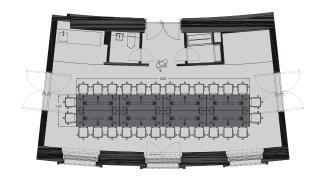
KAPAZITÄTEN

Cocktail 50 Personen (+20 mit Terrasse)

Theater 40 Personen Blocktafel 30 Personen

RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden) 1.000,00 € 1/2 Tag (bis zu 4 Stunden) 650,00 €



PRIVATE DINING SALON





Der Private Dining Salon macht seinem Namen alle Ehre: Hier wird in außergewöhnlicher, intimer Atmosphäre gespeist, besprochen und empfangen.

Bis zu 30 Gäste können hier gleichzeitig den einzigartigen Ausblick auf Antilopen, Strauße und Emus bewundern, sofern sie ihren Blick von der edlen Einrichtung oder den originalen Fotografien von André Rival lösen können.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 45 m² Maße 18.5m x 5.5m x 3.25m

KAPAZITÄTEN

Cocktail 25 Personen
Theater 25 Personen
Blocktafel 20 Personen
L-förmige Blocktafel 30 Personen

RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden) 650,00 € 1/2 Tag (bis zu 4 Stunden) 400,00 €



THE CASUAL RESTAURANT





Das einzige, das hier Casual ist, ist das Lebensgefühl. Denn ob Frühstück, Lunch oder Dinner, hier kommt zu jeder Mahlzeit die hohe Handwerkskunst von Paco Pèrez auf den Tisch. Im all day dining Restaurant wird gemeinsam mit neu interpretierten Tapas die Gesellschaft genossen und zelebriert.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant The Casual und das Fine-Dining Restaurant Cinco by Paco Pérez, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 75 Personen zu schaffen.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 85 m 2 Maße 14m x 9m x 3.25m

KAPAZITÄTEN

Á la carte 1 - 8 Personen Menü 9 - 40 Personen*

*40 Personen mit 4 Blocktafeln

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück

Montag - Freitag

À la Carte

Samstag & Sonntag

Feiertage

Montag - Freitag

Montag - Freitag

Montag - Freitag

12:00 - 15:00 Uhr

12:30 - 15:00 Uhr

12:30 - 15:00 Uhr

Abendessen

Montag - Sonntag 18:00 - 23:00 Uhr



STUE BAR AND LOUNGE





Fast könnte die Stue Bar als sehr lässiges Wohnzimmer durchgehen. Aber ihr verspieltes, durchdachtes Interior Design, die seelenvollen Jazz- und Swing-Veranstaltungen, der atemberaubende Blick in den Zoo und die vielfältige Whiskey- und Wermut-Auswahl würden wahrscheinlich verraten, dass es sich bei aller Gemütlichkeit doch um eine erstklassige Bar handelt.

Die Stue Bar verfügt über eine große Terrasse. Auf der herrlichen Terrasse wird der Moment genossen - und das Essen, das aus dem "The Casual" serviert wird.

Die Tatsache, dass sich dieser grüne Innenhof mitten in Berlin befindet, gerät dabei in völlige Vergessenheit, und der Exklusiveingang in den Zoo Berlin verstärkt dieses herrliche Gefühl in den schönsten wilden und grünen Tönen.

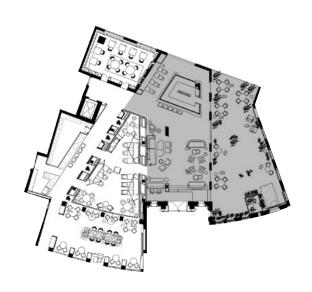
RAUMGRÖSSE

Bar & Lounge Terrasse 160 m² 130 m²

KAPAZITÄTEN

Cocktail

200 Personen



STUE BIBLIOTHEKEN





Die Bibliothek verteilt Pracht und Inspiration über drei Etagen.

Denn das SO/ Berlin Das Stue öffnet in jedem Stockwerk zwischen Treppenhaus und Gästezimmer-Korridor den Zugang zu Kunst, Architektur und Kultur. Der gesamte Bereich wurde rund um die originalen Parkettböden und französischen Türen von Patricia Urgiola elegant mit behaglichen Sitzgelegenheiten sowie einer künstlerischen Ode an den Zoo designt.

Die Gesamtfläche von 64 m² über drei Etagen mit kostenlosem W-LAN kann mit Catering exklusiv gebucht werden.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche Maße 64 m² 8m x 3.5m

KAPAZITÄTEN

Cocktail

30 Personen pro Bibliothek





KONFERENZPAUSCHALE

KONFERENZPAUSCHALE GANZTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte Vitaminwasser Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Frischer Orangensaft
Saisonaler Obstsalat
Chia-Pudding mit roten Früchten
"Pastel de Nata" Blätterteig mit karamellisierter
Vanillecrème
Croissant natur
Frischer Kräuterkäse und Sauerteigbrot

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)

inkl. Wasser und Kaffee

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee und Fruchtsaft Hausgemachter Kuchen Saisonaler Obstsalat

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke & kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

100,00 € pro Person

KONFERENZPAUSCHALE HALBTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte Vitaminwasser Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Frischer Orangensaft
Saisonaler Obstsalat
Chia-Pudding mit roten Früchten
"Pastel de Nata" Blätterteig mit karamellisierter
Vanillecrème
Croissant natur
Frischer Kräuterkäse und Sauerteigbrot

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)

inkl. Wasser und Kaffee

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke & kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

85,00 € pro Person

HYBRID MEETINGS

HYBRID MEETING FÜR 10 PERSONEN

PREIS 1.700,00 € pro Tag

Zoom-Konferenz mit Audio in und Audio out inklusive Bildschirm und Beschallung mit einer persönlichen Betreuung vor Ort.

HYBRID MEETING MIT VIDEOKONFERENZ FÜR 10 PERSONEN

PREIS 2.200,00 € pro Tag

Zoom-Konferenz mit Audio in und Audio out inklusive Bildschirm und Beschallung mit einer persönlichen Betreuung vor Ort.

WEITERE ZUSATZLEISTUNGEN ZUM HYBRID MEETING, WIE EINE DOME CAM ODER EIN DOLMETSCHER SIND AUF NACHFRAGE BUCHBAR.



KAFFEEPAUSEN Á LA CARTE AUSWAHL

KAFFEEPAUSEN

KAFFEEPAUSE CREATE 18,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Frischer Orangensaft
Saisonaler Obstsalat
Chia-Pudding mit roten Früchten
"Pastel de Nata" Blätterteig mit karamellisierter Vanillecrème
Croissant natur
Frischer Kräuterkäse und Sauerteigbrot

KAFFEEPAUSE RESTART 24,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Roter Smoothie mit Rote Bete, Himbeere, Zitrone & Apfel
Frischer Orangensaft
Saisonaler Obstsalat
Schokoladenmousse mit karamellisierten Haselnüssen
Croissant natur & Marmelade
Lemontartelette
Manchego-Käsesticks mit Trauben
Geröstetes Brot mit geräuchertem Lachs, Gurke & Meerrettichcrème



THE CASUAL MENÜ AB 9 PERSONEN

MENÜ 65,00 € pro Person

TAPAS (PRO PERSON)

Thunfischtatar mit Tomate, Olive & Basilikum Nachos mit Guacamole & Pico de Gallo Salsa "Jamón Ibérico" von Arturo Sanchez mit Cocabrot und Tomate "Croquetas de Jamón Ibérico" Grüne Spargelsuppe mit Parmesancrème & Mandeln

HAUPTGANG (ZUR AUSWAHL)

Rinderbäckchen mit Kräuterkartoffeln & wildem Brokkoli oder Safranrisotto mit saisonalen Pilzen

DESSERT

Schokoladenkuchen mit roten Früchten

CINCO BY PACO PÉREZ MENÜ FINE DINING AB 9 PERSONEN

MENÜ 130,00 € pro Person

TAPAS ALS GRUSS AUS DER KÜCHE

Bernsteinmakrele tartar, Umami & Zitrone

Royale aus Champignons

Wolfsbarsch nach mediterraner Art, grüne Oliven & Tomate

Lammrücken, Rote Bete & Kartoffelpürée

Lakritze, Passionsfrucht, Orely-Schokolade & Vanille Eiscrème

PETIT FOURS ALS ABSCHIEDSGRUSS AUS DER KÜCHE

LUNCH MENÜ AB 9 PERSONEN | MONTAGS - FREITAGS

MENÜ 01

3-GANG MENÜ

Grüne Spargelsuppe mit Parmesancrème & Mandeln Hühnchenbrustfilet mit Wildkräutern & Kartoffelpürée Kokosnuss-Stracciatella Crème

MENÜ 02

3-GANG MENÜ

Cesear Salat mit Hühnchenbrustfilet
Safranrisotto mit saisonalen Pilzen
Schokoladenkuchen mit roten Früchten

PREIS

45,00 € pro Person
für 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert
+ 10,00 € pro Person
2 Hauptgänge zur Auswahl

LUNCH MENÜ TO GO AB 9 PERSONEN | MONTAGS - FREITAGS

LUNCHBOX HAPPINESS

ZUR MITNAHME | 25€ pro Person

Saisonale Suppe

STUE Sandwich mit Hühnchen, Tomate, Salat & würziger Mayonnaise

Hausgemachtes Eis aus der STUE KANTINE

Kaffee, Teeauswahl & Wasser

LUNCHBOX ENERGY

ZUR MITNAHME | 28€ pro Person

Ceasar Salat mit Croutons

Bocadillo Sandwich mit "Jamón Ibérico", karamellisierten Zwiebeln, Tomate & würziger Mayonnaise

Hausgemachter Kuchen des Tages

Kaffee, Teeauswahl & Wasser

PREIS

45,00 € pro Person

spritzig, rote Beeren, verlockend



WEINAUSWAHL

SCHAUMWEINE	0.751	ROTWEINE	0.751
CHAMPAGNE Champagne Bollinger Special Cuvée	119,00 €	2016 Spätburgunder Kaiserstuhl Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland puristisch, erdig, elegant	46,00 €
Champagne Bollinger Rosé	149,00 €	2013 Marqués de Cáceres Rioja Crianza Marqués de Cáceres	58,00€
2012 Cava "Relats" Gran Reserva brut nature	66,00 €	Rioja, Spanien mittelkräftig, dunkle Früchte, würzig	
Bodegas Recaredo, Penedes, Spanien 2013 Rosé brut Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	67,00 €	2015 Finca Rableros Tempranillo & Cabernet Sauvignon Bodega Otto Bestué, Somontano, Spanien kräftig, süße Frucht, weiches Tannin	39,00 €
WEISSWEINE	0.751	Château Le Boscq,	78,00 €
2016 Xión Albariño Attis Bodegas y Viñedos, Rías Baixas, Spanien frisch, exotisch, leicht	42,00 €	Bordeaux, Frankreich elegant, rauchig, kraftvolles Tannin	
2016 Riesling trocken Weingut Hexamer, Nahe, Deutschland klar, reife Frucht, harmonisch	45,00 €		
2016 Sauvignon Blanc trocken Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland fruchtig, grün, sehr belebend	38,00 €		
2015 Bourgogne Chardonnay Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich kräftig, Barrique, ausgewogen	68,00 €		
ROSÉ	0.751		
2016 Rosé trocken Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland	42,00 €		

KALTE & HEISSE GETRÄNKE

KALT

WASSER

Vöslauer still	0,751 / 8,00 €
Vöslauer medium	0,751 / 8,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

Apfelschorle natürtrüb	0,331 / 4,50 €
Rhabarberschorle	0,331 / 4,50 €
Apfelsaft	0,331 / 4,50 €
Coca Cola / Light / Zero	0,2l / 4,50 €
Fanta, Sprite	0,2l / 4,50 €
ACAO Energy	0,2sl / 4,50 €
Vitaminwasser	0,2l / 6,50 €
Tonic Water	0,25l / 4,50 €
Soda Water	0,25l / 4,50 €
Bitter Lemon	0,25l / 4,50 €
Spicy Ginger	0,25l / 4,50 €
Ginger Ale	0,25l / 4,50 €
Gurkenlimonade	0,331 / 4,00 €
Lavendellimonade	0,331 / 4,00 €

BIER

Rollberg hell Lager	0,31 / 6,00 €
BRLO Pale Ale	0,31 / 6,00 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,331 / 6,00 €
BRLO Berliner Weisse	0,31 / 6,00 €
Maisels Weizen	0,51 / 7,00 €
Maisels alkoholfrei	0,31 / 6,00 €

WARM

KAFFEE

Filterkaffee	11 / 9,00 €
Espresso / Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso/ Macchiato	5,00 €
Cappuccino	6,00€
Latte Macchiato	7,00 €
Cafe Latte	6,00€
Nespresso-Maschine	Pad / 2,50 €

TEEAUSWAHL

Kräutertee Früchtetee

Weisser Tee	Kännchen / 8,00 €
Grüner Tee	Kännchen / 8,00 €
Schwarzer Tee	Kännchen / 8,00 €
Kräutertee	Kännchen / 8,00 €
Früchtetee	Kännchen / 8,00 €
Weisser Tee	Tasse / 4,00 €
Grüner Tee	Tasse / 4,00 €
Schwarzer Tee	Tasse / 4,00 €

Tasse / 4,00 €

Tasse / 4,00 €



SEDINA HASANOVIC-NICIC GROUPS & EVENTS MANAGER

TEL +49 - 30 311 722 0 DIRECT +49 - 30 208 472 54 1 FAX +49 - 30 311 722 90 SEDINA.HASANOVIC-NICIC@SOFITEL.COM

LEONIE SATTLER
JUNIOR GROUPS & EVENTS MANAGER

TEL +49 - 30 311 722 0 DIRECT +49 30 208 472 54 2 FAX +49 - 30 311 722 90 LEONIE.SATTLER@SOFITEL.COM