SO/ BERLIN Das Stue

EVENTBROSCHÜRE 2022

"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

Foto-Kollektion von Christian Thomas mit zeitgenössischer, moderner Fotografie aus Berlin

—

Top 20 Hotels in Nordeuropa des Condé Nast Traveler Magazins 2021

—

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

—

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

—

Flughafen:
Berlin Brandenburg BER
23 km (40 Minuten) mit dem Auto

SO/ BERLIN Das Stue

BEL ETAGE
SALON

Empfangen Sie Ihre Gäste zu Cocktails oder einem privaten Dinner im Bel Etage Salon. Die Empfangsräume der ehemaligen Dänischen Gesandtschaft verströmen noch heute ein vornehmes Flair und eignen sich hervorragend für repräsentative Anlässe. Noch heute wird der Salon mit den originalen Lampen der 1940er Jahre bestrahlt.

Mit seinen beinahe fünf Meter hohen Decken und einer 50m² großen Terrasse wirkt der Bel Etage Salon vornehm und modern zugleich.

RAUMGRÖSSE

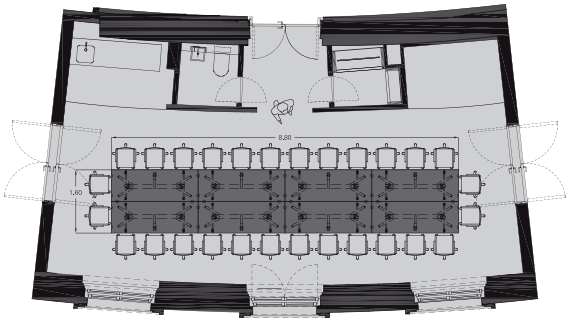
Gesamtfläche	65 m²
Terrasse	50 m²
Maße	12m x 4.25m x 5m

KAPAZITÄTEN

Cocktail	50 Personen (+20 mit Terrasse)
Theater	40 Personen
Blocktafel (Dinner)	30 Personen
Blocktafel (Meeting)	28 Personen

RAUMMIETE

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



SO/ BERLIN Das Stue

PRIVATE DINING
SALON

Fotografien von Christian Thomas wirken stimmungsvoll auf den Private Dining Salon, der eine Größe von 45m² umfasst. Er bietet das perfekte Ambiente für exklusive Events und Abendessen für bis zu 30 Gäste.

Mit der einzigartigen Aussicht auf die Antilopen, Strauße und Emus des Zoo Berlin, schafft der Salon eine außergewöhnliche und gleichzeitig intime Atmosphäre für Besprechungen sowie Empfänge und private Mittag- und Abendessen.

RAUMGRÖSSE

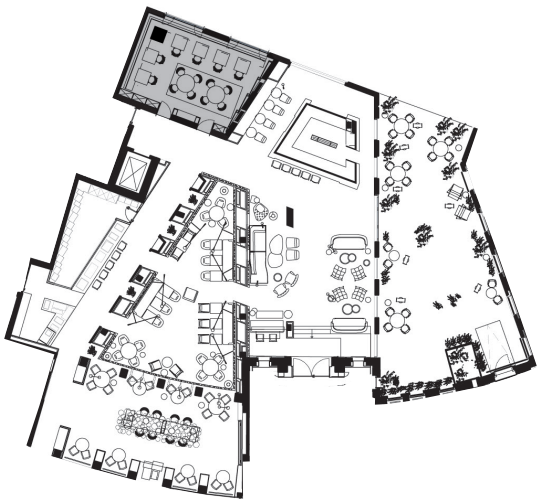
Gesamtfläche	45 m²
Maße	18.5m x 5.5m x 3.25m

KAPAZITÄTEN

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

RAUMMIETE

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



SO/ BERLIN Das Stue

THE CASUAL
RESTAURANT

Im All-Day-Dining Restaurant The Casual treffen ausgewählte Zutaten auf ehrliche Handwerkskunst, um feinste Tapas zu kreieren. Diese können Sie auch auf der Terrasse im grünen Innenhof genießen.

Im Restaurant wird Tageslicht durch geometrische Formen an der Decke in den Raum geflutet. Patricia Urquiola arrangierte dieses harmonische Zusammenspiel.

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück	
Montag – Freitag	06:30 – 11:00 Uhr
À la Carte	11.00 - 12.00 Uhr
Samstag & Sonntag	07:30 – 12:00 Uhr
Feiertage	07:30 – 12:00 Uhr
Mittagessen	
Montag – Freitag	12:00 – 15:00 Uhr
Samstag & Sonntag	12:30 – 15:00 Uhr
Abendessen	
Montag – Sonntag	18:00 – 23:00 Uhr

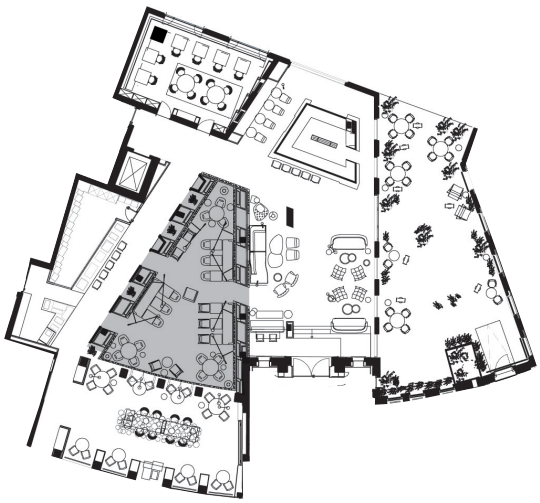
RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	85 m²
Maße	14m x 9m x 3.25m

KAPAZITÄTEN

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

*40 Personen mit 4 Blocktafeln



SO/ BERLIN Das Stue

THE CASUAL+
RESTAURANT

Die ikonische Sammlung von Kupfertöpfen und -pfannen dekoriert mit Tom Dixon-Leuchten die Decke und ist über dem zentral im Raum stehenden Blocktisch drapiert.

Der Gast hat Einblick in die offene Showküche und anhand clever positionierter Deckenspiegel kann er die Zubereitung der Speisen am Küchentresen beobachten. Zusammen mit ausgewählten zeitgenössischen Fotografien von Christian Thomas verspricht das gesamte Interieur ein multisensorisches Erlebnis.

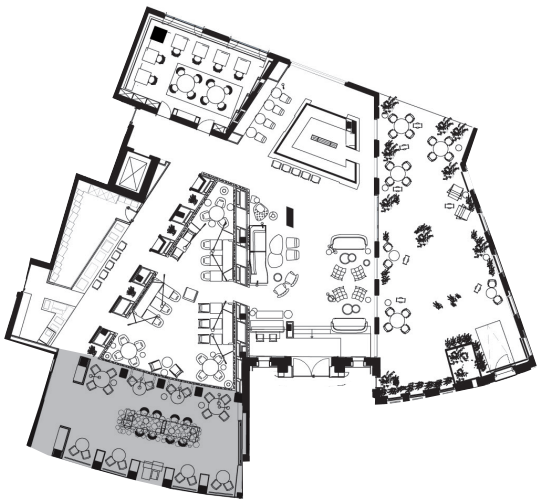
Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant The Casual und das The Casual+ können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 75 Personen zu schaffen.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	85 m²
Maße	11.5m x 7m x 3m

KAPAZITÄTEN

Á la carte	1 - 8 Personen
Menü	9 - 35 Personen



MINDESTUMSATZ

1 Tag (bis zu 10 Stunden)	Ab 3.500,00 €
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden)	Ab 2.000,00 €

SO/ BERLIN Das Stue

STUE BAR AND LOUNGE

In vertrauter Salonatmosphäre atmen Sie den Glamour des alten Berlin, genießen bei gepflegter Konversation neu interpretierte Cocktailklassiker.

Die Stue Bar befindet sich ebenerdig und verströmt eine lässige Wohnzimmeratmosphäre. Tagsüber fällt der Blick durch ausladende Fenster direkt auf den Zoo, bei Nacht werden diese mit einer Leinwand verhangen und Vintage-Filme abgespielt, was die Atmosphäre noch intensiver macht.

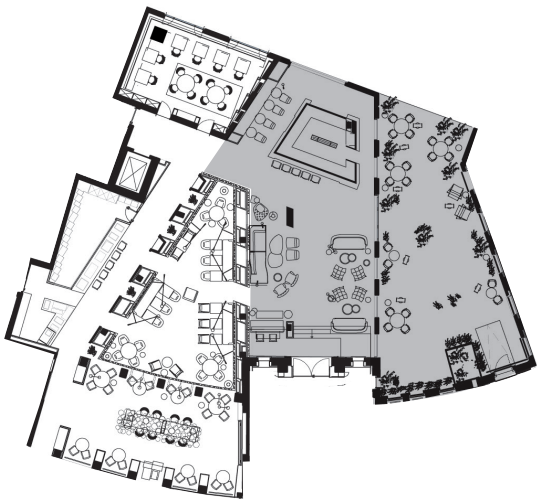
Die Stue Bar verfügt über einen trapezförmig angelegten Tresen und eine große Terrasse. Das Interieur-Design ist durch verpielte Aneinanderreihungen von Texturen geprägt. Teppiche haben die Musterung traditineller Parkettböden, Tresen und Säulen sind mit Kupfer ummantelt.

RAUMGRÖSSE

Bar & Lounge	160 m²
Terrasse	130 m²

KAPAZITÄTEN

Cocktail	200 Personen



SO/ BERLIN Das Stue

STUE
BIBLIOTHEKEN

In der historischen Front des Gebäudes hat jedes Stockwerk einen ausladenden Treppenabsatz, dessen Details die altehrwürdige Geschichte des Hauses widerspiegeln. Ein eleganter, originaler Parkettboden, französische Fenster, restaurierte Elemente und strömendes Licht stehen im Kontrast zu Patricia Urquiolas extravaganten, gemütlich gestalteten Sitzgelegenheiten.

Zusammen ergibt dies eine sich über drei Etagen erstreckende Bibliothek mit Büchern des Taschen Verlags zu Kunst, Architektur, Kultur und – eine Ode an den Zoo – Tieren. Kunsthandwerk, Fotografien und Cajons aus Panama tauchen die dritte Etage in einen wohltuenden Farbenrausch.

RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	64 m²
Maße	8m x 3.5m

KAPAZITÄTEN

Cocktail	30 Personen pro Bibliothek

MINDESTUMSATZ

1 Tag	Ab 350,00 €

AUSWAHL
SPEISEN & GETRÄNKE

P 10 KONFERENZ PAUSCHALE P 11 AUSWAHL KAFFEEPAUSEN Á LA CARTE
P 12 THE CASUAL MENÜS P 14 LUNCH MENÜS
P 15 FLYING TAPAS P 17 WEINAUSWAHL
P 18 KALTE & HEISSE GETRÄNKE

SO/ BERLIN Das Stue

KONFERENZ-PAUSCHALE

KONFERENZPAUSCHALE GANZTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte
Vitaminwasser
Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena
Koka Brot, Manchego-Käse und Trauben
Vanille & Schokoladen-Éclair
Hausgemachter Kuchen

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)
inkl. Wasser & Kaffee

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee und Orangensaft
Hausgemachter Kuchen
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena
Kokosnuss Milchreis

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, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena
Koka Brot, Manchego-Käse und Trauben
Vanille & Schokoladen-Éclair
Hausgemachter Kuchen

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)
inkl. Wasser & Kaffee

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke
& kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

85,00 € pro Person

SO/ BERLIN Das Stue

KAFFEEPAUSEN
Á LA CARTE AUSWAHL

KAFFEEPAUSEN

KLASSISCHE KAFFEEPAUSE
18,00 € pro Person

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena
Koka Brot, Manchego-Käse und Trauben
Vanille & Schokoladen-Éclair
Hausgemachter Kuchen

KAFFEEPAUSE GESUND & FIT
22,00 € pro Person

Teeauswahl, Kaffee & Wasser
Grapefruitsaft & Grüner Smoothie
Ricotta & Avocado Toast
Pumpernikel, geräucherter Lachs & Meerrettich
Fruchtjoghurt
Saisonaler Obstsalat

FRÜHSTÜCKSPAUSE

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK
32,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser
Orangensaft & Rote Früchte Smoothie
Auswahl an Plundergebäck
Natur- und Fruchtjoghurt
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena
Auswahl an Brötchen und Brot
Butter und Marmelade
Auswahl an Wurstaufschnitt
Käseauswahl
Büffelmozzarella & Tomatensalat
Bircher Müsli

AFTERNOON TEA SPECIAL
46,00 € pro Person

Herzhaft
Sandwich, geräucherte Entenbrust & Cranberry Creme
Wrap mit Rauchlachs und Dill Creme Fraiche
Mini Schrippe mit Rindertatar und Schnittlauch
Eiersalat Sandwich mit Gartenkresse

Süß
Mini Zuckerwatte Stäbchen
Cheesecakecreme & Schokocrumble
Handgemachte gefüllte Giraffenkekse
Mangotarte

Scones
Homemade Scones
Clotted Cream
Strawberry Jam

SO/ BERLIN Das Stue

THE CASUAL MENÜ
AB 9 PERSONEN

MENÜ 65,00 € pro Person

VORSPEISEN PRO PERSON I ZUR AUSWAHL

Erbsensuppe, Ziegenkäse & knuspriger Quinoa
Thunfischtatar mit Himbeeren & Zitrone
Hamachi crudo, Wasabi & Ponzu
Steaktatar mit Eigelb & Bonito-Mayonnaise

HAUPTGANG PRO PERSON I ZUR AUWAHL

"Arroz Meloso" Spanisches Reisgericht mit saisonalen Pilzen & Parmesan
Fisch des Tages mediterranische Art
Kalbsfilet mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree

DESSERT PRO PERSON I ZUR AUSWAHL

"Tarte de Queso" Käsekuchen mit roten Früchten
Zitronentarte
Stracciatella

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.
EINE AUSWAHL VOR ORT IST LEIDER NICHT MÖGLICH.

SO/ BERLIN Das Stue

UPGRADE THE CASUAL MENÜ

AB 9 PERSONEN

VORSPEISE

Krabbe, Tomate & Mais

REIS

"Arroz Mar y Montana" Spanisches Reisgerich

FISCH

Fisch des Tages, Mandel & Kumquat

FLEISCH

Wagyu Filet, Steinpilze & Kartoffelsoufflé

DESSERT

Rote Früchte, Schwarzer Sesam & Joghurt

5-GANG MENÜ

120,00 € pro Person

4-GANG MENÜ

105,00 € pro Person

3-GANG MENÜ

90,00 € pro Person

Wir behalten uns das Recht vor, bestimmte Gerichte oder Zutaten je nach Verfügbarkeit anzubieten.

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.

SO/ BERLIN Das Stue

LUNCH MENÜS
AB 9 PERSONEN
MONTAGS - FREITAGS

MENÜ 45,00 € pro Person

VORSPEISEN PRO PERSON I ZUR AUSWAHL

Saisonale Suppe

Thunfischtatar mit Himbeeren & Zitrone

Pochiertes Ei, saisonale Pilze & Trüffelmayonnaise

HAUPTGANG PRO PERSON I ZUR AUSWAHL

"Arroz Meloso" Spanisches Reisgericht mit saisonalen Pilzen & Parmesan

Fisch des Tages mediterranische Art

Maishähnchenbrust, Salbei & Zwiebeln

DESSERT

"Tarte de Queso" Käsekuchen mit roten Früchten

Stracciatella

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.

SO/ BERLIN Das Stue

FLYING TAPAS

AUS DEN BERGEN

pro Stück

"Jamón Ibérico" von Arturo Sanchéz mit "Pan con Tomate"	6,00 €
Chicken Caesar Salat Römer-Salat mit Caesar Dressing serviert auf knuspriger Hühnchenhaut	4,00 €
Steak Tartar vom "Vaca Gallega" Rind mit eingelegtem Gemüse & Brunnenkresse	6,00 €
Rindfleisch Tataki mit Shiitake-Pilzen & Trüffel-Ponzu	6,00 €
"Croquetas de Jamón Ibérico" (2 Stück)	5,00 €
Mini Hot Dog mit Curry Sauce	5,00 €
Vitello Tonnato mit Kapern und roter Paprika	6,00 €

AUS DEM MEER

pro Stück

Austern mit Ponzu Sauce	6,00 €
Thunfischtatar mit Himbeeren & Zitrone	6,00 €
Kabeljau Croquetas mit Kalamata-Oliven	6,00 €
Gegrillter Oktopus mit Mais	6,00 €
"Andalusischer Calamar" (2 Stück) m mit Yuzu-Mayonnaise	5,00 €
Lachs Tataki mit Miso & schwarzer Sesam-Mayonnaise	5,00 €
Hamachi Crudo mit Fingerlimette & Leche de Tigre	5,00 €

AUS DEM GARTEN

pro Stück

Grüne Tomaten Gazpacho	5,00 €
Pimientos de Padron mit Romanesco Sauce	5,00 €
Curry Nüsse "Garrapinyades" 4 Nusssorten mit einer Kruste aus 4 verschiedenen Currys	4,00 €
Nachos mit Guacamole	4,00 €
Risotto mit Pilzen der Saison	5,00 €
Totilla de Patata mit Aioli	5,00 €
Grüner Spargel in Tempura mit Thymian-Mayonnaise	5,00 €

LIVE STATION

pro Stück

bei Buchung der gesamten Bar

Jamón Ibérico Aufbau € 350,00	6,00 €
Meeresfrüchte* mit Garnelen und Ceviche	12,00 €
Austern mit Ponzu Sauce oder Natur	10,00 €

*Verfügbarkeit je nach Saison

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTABNAHME VON 10 STÜCK PRO SORTE.

SO/ BERLIN Das Stue

FLYING TAPAS

SWEET EXPERIENCE "CORNETTOS"

pro Stück

Kokosnuss & Mango 4,00 €
Sesamwaffel, pikante Mango, Kokosnuss Espuma, Basilikum und Maracujakerne

Schwarzwald 5,00 €
Schokoladenwaffel, Ganache von dunkler Schokolade, marinierte Kirschen, Vanillecrème und Cranberries

Blauschimmelkäse 5,00 €
Cabralescrème, marinierte Birne, Portweingelée, Birnenchips

Beeren 4,00 €
gemischte Beeren, Baiser, Joghurtcrème & Minze

PETIT FOURS

pro Stück

Schokoladen Trüffel 2,00 €

Maracuja-Bonbon 2,00 €

Florentiner Karamell & Mandel 2,00 €

Macarons 3,00 €
in verschiedenen Geschmacksrichtungen

DESSERT

pro Stück

"Tarte de Queso" 4,00 €
Spanischer Käsekuchen mit roten Früchten

Stracciatella & Pistazie 5,00 €

Zitronentarte mit Joghurteis 4,00 €

Kokosnuss, Mango & Maracuja 5,00 €

LIVE STATION

pro Stück

bei Buchung der gesamten Bar

Käsevariantion 11,00 €
6 verschiedene Käsesorten, Brotauswahl, Konfitüren & Trauben

Eis & Sorbet in sechs Sorten 9,00 €
mit verschiedenen Toppings

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTABNAHME VON 10 STÜCK PRO SORTE.

SO/ BERLIN Das Stue

WEIN AUSWAHL

SCHAUMWEINE CHAMPAGNE

	0.75l
Champagne Bollinger Special Cuvée	119,00 €
Champagne Bollinger Rosé	149,00 €
2018 Cava "Relats" Brut Nature Bodegas Recaredo Penedes, Spanien	66,00 €
2013 Rosé brut Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	67,00 €
Sparkling Red Grapejuice (alkoholfrei) Ashton Vinery Robertson Valley, Südafrika	36,00 €

WEISSWEINE

	0.75l
2020 Weißburgunder Dreissigacker Rheinhessen, Deutschland saftig, viel Körper & Struktur	38,00 €
2019 Xión Albariño Attis Bodegas y Viñedos Rías Baixas, Spanien, frisch, exotisch, leicht	42,00 €
2021 Sauvignon Blanc II trocken Weingut von Winning Pfalz, Deutschland fruchtig, grün, sehr belebend	42,00 €
2017 Saar Riesling Van Volxem Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland klar, reife Frucht, harmonisch	48,00 €
2020 Macon Villages Domaine Roux Pere et Fils Burgund, Frankreich kräftig, ausgewogen	48,00 €

ROSÉ

	0.75l
Rosé de Diel Schlossgut Diel Nahe, Deutschland spritzig, rote Beeren, verlockend	42,00 €
2020 THE PALM by Whispering Angel Château d'Esclans Provence, Frankreich tropisch, fruchtig	54,00 €

ROTWEINE

	0.75l
2018 Tempranillo Bodegas Artadi Rioja, Spanien mittelkräftig, dunkle Früchte, würzig	46,00 €
2019 Spätburgunder Hand in Hand Weingut Klumpp & Meyer-Näckel Baden/Ahr, Deutschland puristisch, erdig, elegant	54,00 €
2016 Chianti Classico Fattoria Rodano Toskana, Italien kräftig, süße Frucht	60,00 €
2015 Chapelle de Potensac Château Potensac Bordeaux, Frankreich elegant, kraftvolles Tannin	60,00 €

SO/ BERLIN Das Stue

KALTE & HEISSE GETRÄNKE

KALT

WASSER

Vöslauer still	0,75l / 9,00 €
Vöslauer medium	0,75l / 9,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

Apfelschorle natürtrüb	0,33l / 4,50 €
Rhabarberschorle	0,33l / 4,50 €
Apfelsaft	0,33l / 4,50 €
Coca Cola / Light / Zero	0,2l / 4,50 €
Fanta, Sprite	0,2l / 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 €

BIER

Berliner Berg	0,3l / 6,00 €
BRLO Pale Ale	0,3l / 6,00 €
Noam	0,33l / 7,00 €
BRLO Berliner Weisse	0,3l / 6,00 €
Maisels Weizen	0,5l / 7,00 €
Maisels alkoholfrei	0,3l / 6,00 €

WARM

KAFFEE

Filterkaffee	1l / 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

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

SO/ BERLIN DAS STUE

KONTAKTDATEN

YVONNE SEELHOFF
GROUPS & EVENTS MANAGER

TEL +49 - 30 311 722 0
DIRECT +49 - 30 208 472 54 2
FAX +49 - 30 311 722 90
YVONNE.SEELHOFF@SO-HOTELS.COM