



SO/BERLIN *Das Stue*

EVENTBROSCHÜRE JANUAR - MÄRZ 2023

"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 Inspira-
tionen 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

Die STUE Bar -
einzigartige
Atmosphäre für
gute Gespräche

Wunderschöne, grüne
Terrasse geeignet für
Dinner und Drinks

24-Stunden
Zimmerservice

Bel Etage Salon mit
65 m² Veranstaltungs-
fläche für 30 Personen
oder 50 Personen für
Cocktailempfang

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 Treppen-
aufgang mit Bibliothek
auf jeder Etage

Ein Refugium
inmitten des Groß-
stadtdschungels,
umgeben vom
üppigen Grün des
Tiergartens

110 m² Bel Etage
Suite mit einer 80m²
großen Terrasse

Flexible Raum-
optionen für Veran-
staltungen mit bis zu
200 Personen

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

Fitnessraum aus-
gestattet mit
modernsten Techno-
gym-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

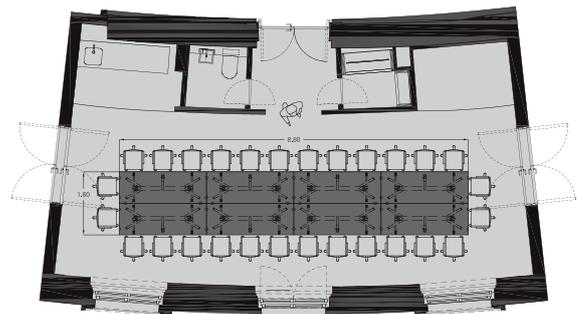
Gesamtfläche	65 m ²
Terrasse	50 m ²
Maße	12m x 4.25m x 5m

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 die 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

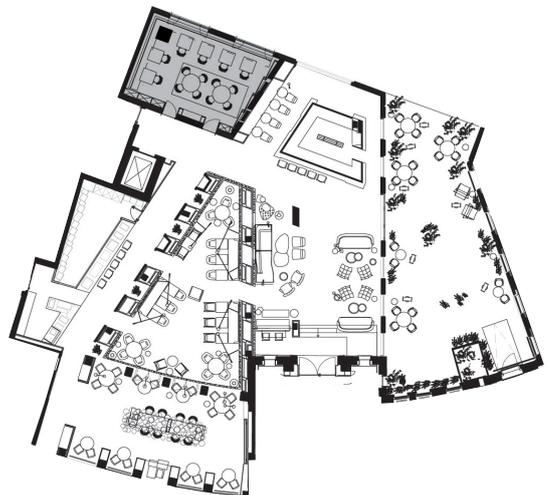
Gesamtfläche 45 m²
Maße 18.5m x 5.5m x 3.25m

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

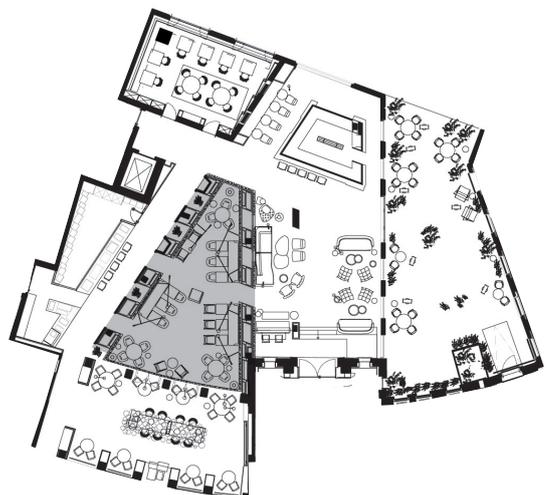
RAUMGRÖSSE

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

KAPAZITÄTEN

À 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

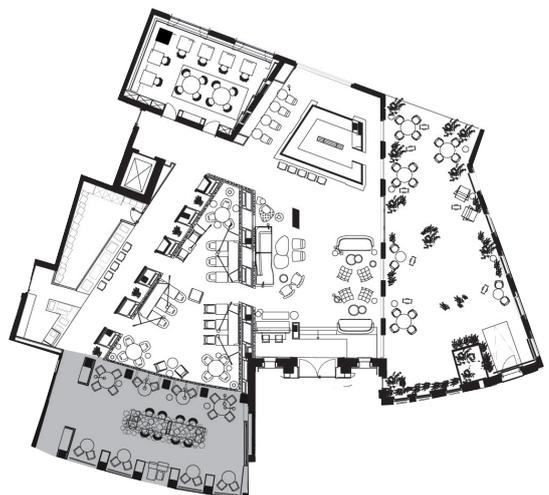
Gesamtfläche	85 m ²
Maße	11.5m x 7m x 3m

KAPAZITÄTEN

À 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.

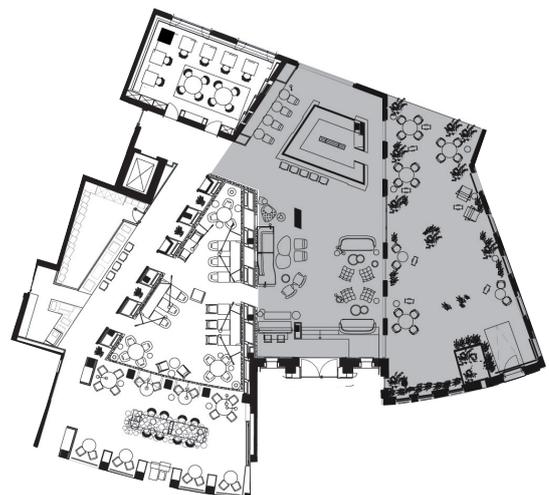
Die STUE Bar verfügt über einen trapezförmig angelegten Tresen und eine große Terrasse. Das Interior-Design ist durch verspielte Aneinanderreihungen von Texturen geprägt. Die Teppiche haben die Musterung traditioneller Parkettböden, Tresen und Säulen sind mit Kupfer ummantelt.

RAUMGRÖSSE

Bar & Lounge	160 m ²
Terrasse	130 m ²

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 altherwürdige Geschichte des Hauses widerspiegeln. Ein eleganter, originaler Parkettboden, französische Fenster, restaurierte Elemente und strömendes Licht stehen im Kontrast zu Patricia Urquiolas extravaganter, 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 FINGER FOOD P 15 WEINAUSWAHL
P 16 KALTE & HEISSE GETRÄNKE

SO/ BERLIN *Das Stue*

KONFERENZ- PAUSCHALE

KONFERENZPAUSCHALE GANZTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte
Vitaminwasser
Nespresso Maschine

KAFFEEDAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Obstauswahl
Granola mit Naturjoghurt | Honig
Schwarzbrot | Frischkäse | Radieschen | Kressesalat
Tomaten-Mozzarella-Salat | Basilikum

2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)

inkl. Wasser & Kaffee

KAFFEEDAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Obstauswahl
Kuchen aus der hauseigenen Pastry
Tomaten-Koka-Brot | Parmaschinken

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

KAFFEEDAUSE

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Obstauswahl
Granola mit Naturjoghurt | Honig
Schwarzbrot | Frischkäse | Radieschen | Kressesalat
Tomaten-Mozzarella-Salat | Basilikum

oder

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Obstauswahl
Kuchen aus der hauseigenen Pastry
Tomaten-Koka-Brot | Parmaschinken

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 À LA CARTE AUSWAHL

MORNING COFFEEBREAK

18,00 € pro Person

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Obstauswahl
Granola mit Naturjoghurt | Honig
Schwarzbrot | Frischkäse | Radieschen | Kressesalat
Tomaten-Mozzarella-Salat | Basilikum

AFTERNOON COFFEEBREAK

18,00 € pro Person

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Apfelsaft
Obstauswahl
Kuchen aus der hauseigenen Pastry
Tomaten-Koka-Brot | Parmaschinken

HEALTHY COFFEEBREAK

22,00 € pro Person

Kaffee, Tee & Wasser
Orangensaft & Detox-Smoothie
Chia-Bananen-Kokos-Pudding | Beeren
Gemüsebowl | Kräuterquark
Vollkornbrot | Avocadocreame | Ricotta | Radieschen

CANDY BAR

29,00 € pro Person

verschiedene Nüsse
Schokolade
Weingummis
Müsliriegel
Popcorn

ADD ONS

einzel buchbar (Preis p.P.)

Detox Smoothie	4,50 €
Karotte-Apfel-Smoothie	4,50 €
Rote-Früchte-Smoothie	4,50 €
Hausgemachte Pralinen und Konfekt	7,50 €
Cupcakes	5,50 €
Oat-Flake-Pops	6,50 €
Nuss-Mix (3 Sorten)	8,00 €
veganer Apfelcrumble	7,00 €
veganer Peanutbutter-Pie	7,00 €
vegane Kartoffel-Zucchini-Schnitte	7,00 €

ADD ONS BERLIN STYLE

einzel buchbar (Preis p.P.)

Berliner Miniboulette am Spieß	3,00€
Mettbrötchen Gewürzgurke Zwiebel	4,50 €
Leberwurststulle Schnittlauch	4,50 €
Mini-Berliner/Pfannkuchen/Krapfen	2,50 €

SO/ BERLIN *Das Stue*

3-GANG-MENÜ AB 10 PERSONEN

MENÜ 70,00 € pro Person

VORSPEISEN

Burrata | Ofenbeete | Orangenvinaigrette

Tartar vom Weiderind | konfiertes Eigelb | Dijonsenf-Mayonnaise | wilde Kresse

Lachscarpaccio | Tomatensphären | Fenchel | Kräuteröl

HAUPTGANG

Rote-Bete-Risotto | Creme von der Brandenburger Burrata | Plnienkerne

Brust vom Paderborner Maishühnchen | Kartoffelragout | Wintergemüse | Kerbel

Filet vom Fjordlachs unter der Kräuterkruste | Kartoffelragout | Wintergemüse | Kerbel

DESSERT

weißes Schokoladenmousse | Granny Smith | Schokoladencrunch

Birnentarte | Vanillecreme | Mandel

BITTE TEILEN SIE UNS UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN IM VORAUSS MIT.
BITTE WÄHLEN SIE VON DEN JEWEILIGEN OPTIONEN PRO GANG EINE EINHEITLICHE
SPEISE AUS UND TEILEN UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT. FÜR
EINE AUSWAHLMÖGLICHKEIT VOR ORT BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICH 20 € PRO PERSON
UND PRO GANG.

SO/ BERLIN *Das Stue*

5-GANG-MENÜ AB 10 PERSONEN

MENÜ 108,00 € pro Person

VORSPEISEN

Burrata | Ofenbeete | Orangenvinaigrette

Tartar vom Weiderind | konfiertes Eigelb | Dijonsenf-Mayonnaise | wilde Kresse

Lachscarpaccio | Tomatensphären | Fenchel | Kräuteröl

1. ZWISCHENGANG

Süßkartoffelsuppe | Curry | Kokos

gratinierter Ziegenkäse | gelbe Bete | Salzkaramell | Orange | Blüten

2. ZWISCHENGANG

Tomate | Parmesanknusper | Fenchel | Tomatenöl | Vene Kresse

Ceviche vom Zander | Avocado | Chili | Rock Chives

Quinoa | Tomate | wilder Brokkoli | Kräuteröl | Vene Kresse

HAUPTGANG

Rote-Bete-Risotto | Creme von der Brandenburger Burrata | Plnienkerne

Brust vom Paderborner Maishühnchen | Kartoffelragout | Wintergemüse | Kerbel

Filet vom Fjordlachs unter der Kräuterkruste | Kartoffelragout | Wintergemüse | Kerbel

DESSERT

weiße Schokoladenmousse | Granny Smith | Schokoladencrunch

Birnentarte | Vanillecreme | Mandel

BITTE TEILEN SIE UNS UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN IM VORAUS MIT.
BITTE WÄHLEN SIE VON DEN JEWEILIGEN OPTIONEN PRO GANG EINE EINHEITLICHE
SPEISE AUS UND TEILEN UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT. FÜR
EINE AUSWAHLMÖGLICHKEIT VOR ORT BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICH 20 € PRO PERSON
UND PRO GANG.

SO/ BERLIN Das Stue

FINGER FOOD

VOM LAND

pro Stück

Rosa gebratenes Roastbeef Crostini Dijonsenf-Mayonnaise Kresse	7,00 €
gebratene Blutwurst Apfelconfit Röstzwiebel	6,00 €

AUS DEM MEER

pro Stück

Ceviche vom Zander Avocado Radieschen Chili	7,00 €
Lachstartar Tapioka Karotte Koriander	6,50 €

AUS DEM GARTEN

pro Stück

Tartar von der geschmorten Bete grüner Apfel 13 Jahre alter Balsamico	5,50 €
Kartoffelmousse Wurzelgemüse	5,50 €

DESSERT

pro Stück

Schokoladenwaffel Schokoladencreme Karamell	6,50 €
Pflaumensüppchen Marzipan Prosecco-Espuma	6,00 €

STUE KLASSIKER

pro Stück

Klassischer Caesar Salad Parmesan Croutons mit Huhn	5,50 € +2,00 €
mit Garnele	+2,00 €
Berliner Boulette Kartoffel-Gurken-Salat Trüffelmayonnaise	5,50 €
Currywurst am Spieß süß-pikante Currysauce	5,50 €
Pulpo Gochuan-Mayonnaise Nori	6,00 €

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTABNAHME VON 10 STÜCK PRO SORTE.
BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.

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

so-berlin-das-stue.com