

FESTTAGE

2024 //

SO/ BERLIN *DasStue*



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE UNVERGESSLICHE ADVENTSZEIT

Ob Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Kollegen feiern oder sich selbst eine wohlverdiente Auszeit gönnen - die Weihnachtszeit ist eine Zeit, in der Sie wertvolle Erinnerungen schaffen. Ob Sie inmitten des Weihnachtstrubels einen ruhigen Rückzugsort suchen oder einem lieben Menschen ein ganz besonderes Erlebnis schenken möchten, wir lassen Ihre Weihnachtsträume wahr werden.

Begleiten Sie uns zu einem zauberhaften Weihnachtserlebnis
im SO/ Berlin Das Stue!

SO/ BERLIN *Das Stue*

CHRISTMAS

COFFEE

SHOP

TÄGLICH
12:00 UHR - 17:00 UHR

Herzlich willkommen in unserem Weihnachtscafé!
Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot an köstlichen Weihnachtskaffees und verführerischen Kuchen verwöhnen. Genießen Sie die besinnliche Atmosphäre und die süßen Leckereien, die die Weihnachtszeit so besonders machen!





PLÄTZCHEN

BACKEN

01.12.2024
14.00 - 16.00 UHR

Am 1. Dezember verwandeln wir unser SO Studio wieder in eine Weihnachtsbäckerei:

Während wir mit Ihren Kindern Plätzchen backen und die Vorfreude auf Weihnachten steigt, können Sie sich an der Stue Bar bei Petit Fours und Cava vom Alltagsstress erholen und entspannen.

Im Preis inbegriffen sind eine Schürze, Kakao und Wasser für ein Kind und je zwei Petit Fours und ein Glas Cava für bis zu zwei Erwachsene.

Die Plätzchen können anschließend natürlich mit nach Hause genommen werden.

Für Reservierungen wenden Sie sich bitte an yvonne.seelhoff@so-hotels.com.

68,00 € pro Kind





WEIHNACHTSMENÜ 2024

24 - 26 Dezember // 18:00 UHR

Loch Duart Lachstartar
Saiblingskaviar | Avocado | Nori | Cedri-Zitrone

ODER

Marinierte Bete & flambierter Ziegenkäse
Wildkräuter | Haselnuss | Himbeer-Vincotto

-

Hokkaido-Kürbis
Knusprige Guanciaie | Wilder Brokkoli | Granatapfel

ODER

Winter-Kabeljau
Safran-Risotto | Fenchel | Chilifäden | Muschelsud

-

Gebratene Entenbrust al orange
Glasierte Maronen | Brezenknödel | Apfelrotkohl
Rosenkohl

Oder

Rosa gebratener Rehrücken
Ricotta-Crêpe | Gewürzkarotte | Rahmwirsing | langer Pfeffer

-

Rosé-Champagner-Sorbet

-

Warmer Manjari-Schokoladenkuchen
Kirsch-Sauerrahmeis | Spekulatius

Fünf-Gang-Menü 119,00 € pro Person



WEIHNACHTSMENÜ 2024

24 - 26 Dezember // 18:00 UHR

VEGETARISCH

Avocado- und Gurkentartar
Orangen-Oliven-Kaviar | Dill-Crème fraîche

ODER

Marinierte Bete & flambierter Ziegenkäse
Kräuter | Haselnuss | Himbeer-Vincotto

-

Hokkaido-Kürbis
Wilder Brokkoli | Amaretti-Streusel | Granatapfel

ODER

Goldenes Safran-Risotto
Radicchio di Treviso | Stracciatella | Granatapfel

-

Kastanienpolenta
Gewürzkarotte | Pilze | Petersilienwurzel | Wintertrüffel

-

Rosé-Champagner-Sorbet

-

Warmer Manjari-Schokoladenkuchen
Kirscheis | Spekulatius

Fünf-Gang-Menü 90,00 € pro Person



CELEBRATE CHRISTMAS IN STYLE

Gemeinsam lachen, plaudern, anstoßen und ein wunderbares Weihnachtsessen genießen - nichts ist wertvoller als die Zeit, die wir miteinander verbringen. Während Sie sich auf die Menschen konzentrieren, die Ihnen wichtig sind, kümmern wir uns um den Rest. Ob in gemütlicher, kleiner Runde im Restaurant oder exklusiv in einem unserer stilvollen Veranstaltungsräume - wir gestalten für Sie die perfekte Weihnachtsfeier.

[Entdecke unsere Veranstaltungsräume in unserer virtuellen Tour.](#)

Von einem gemütlichen Glühweinempfang über ein elegantes Dinner bis hin zu einer exklusiven Feier oder sogar einer Kombination aus allem - Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Für Anfragen und Buchungen kontaktieren Sie uns bitte unter
sales.berlin@so-hotels.com.

SO/ BERLIN *Das Stue*



GROUPS & EVENTS

GLÜH-

WEIN

EMPFANG

AB 10 PERSONEN

Unser Glühweinpfang kann entweder der perfekter Start in die Weihnachtsfeier oder ein optimaler Ausklang des Abends sein.

Auf unserer Terrasse oder im Außenbereich des Hotels können Sie auf den Abend anstoßen. Das Angebot beinhaltet 2 Gläser Glühwein und 3 Canapés nach Wahl des Küchenchefs pro Person.

18,00 € pro Person



WEIHNACHTLICHE CANAPÉS

Kalt

Iberico-Himbeer-Lollipop | 7

Manchego und Quinoa-Lollipop | 7

Wildschinken | Waldorfsalat | Walnuss | 8

Kalbstatar | Knollensellerie | Trüffelmayonnaise | 8

Gänsebrust Prosciutto | Feige | Brioche | 8

Bruschetta mit Entenrillettes | Orange | Pistazie | 7

Räucherlachs-Crêpe | Dill-Crème fraîche | Seaweed Kaviar | 8

Kürbisvariation | Gewürzbrot | Granatapfel | 7 (vegan)

Rote Bete | Ziegenkäse | Haselnuss | Orange | 7

Rüben-Falafel-Wrap | Sojajoghurt (vegan) | 7

Süß

Tiramisu - gewürzte Birne | 7

Italienische Vanillekipferl | Schokoladensauce | 5

Mandarinen-Sauerrahmtorte | Spekulatius | 6

Zimt-Schokoladen-Mousse | Orange | 6

Warm

Kokosnuss-Kürbissuppe (vegan) | 7

Ricotta-Ravioli | Spinat | Trüffel | 8

Kastanienrisotto | Champignons | Mascarpone | 8

Knusprige Garnelen | Mango-Chili-Dip | 8

Kabeljau | Kartoffelschnee | Ingwerwirsing | körniger Senf | 9

Rosa Rehrücken | Pastinake | Mandel-Rosenkohl | 10

Gebackener Brie | Haselnuss | Orangen-Cranberries (vegan) | 6



GROUPS & EVENTS

WEIHNACHTSMENÜ

AB 10 PERSONEN

Bitte wählen Sie im Voraus ein Standardmenü. Für eine Auswahl vor Ort berechnen wir einen Aufpreis von 20,00 € pro Person und Gang.

VORGÄNGE

Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern | 26
Loch Duart Lachstatar | Avocado | Nori | Eingelegte Zitrone | 27
Wintersalate | Wildschinken | Rotweinbirne | Walnüsse | 24
Marinierte Bete & flambierter Ziegenkäse | Kräuter | Pistazie | Himbeer-Vincotto | 25

ZWISCHENGANG 1

Steinpilz- und Kastaniensuppe | Ricotta | Sellerie | 22
Hummersuppe | Schalentiere | Fenchel | Chantilly Pastis | 26
Gegrillte Kürbissuppe | Entenconfit | Amaretti-Crumble | 24

ZWISCHENGANG 2

Champagner-Risotto | Riesengarnele | Radicchio | Zitronengras | 29
Gebratener Kabeljau | Rote Bete Gnocchi | Wirsing | Grüner Meerrettich | 28
Ricotta-Ravioli | Babyspinat | Karotte | Trüffel | 26

HAUPTGERICHT

Gebratene Entenbrust „al orange“ | Kartoffelknödel | Apfelrotkohl | glasierte Maronen | 38
Lachsfilet | Fenchelrisotto | Chilifäden | Safran-Muschelfond | 39
Kalbsrückensteak | Kräuterkruste | Polenta | Pastinaken | Trüffelsauce | 42
Rosa gebratener Rehrücken | Kräutercrêpe | Gewürzmöhre | Rahmwirsing | Langer Pfeffer | 47
Vegane Mandelpolenta | Champignons | Urkarotte | Trüffel | Rucola | 32

DESSERT

Tiramisù | Zimteis | 19
Schokoladen-Tonka-Bohnen-Streifen | eingelegte Kirschen | 20
Käsekuchen | Orange | Spekulatiusstreusel | 19



NEW YEAR'S EVE 2024

Beenden Sie das alte Jahr so wundervoll, wie Sie das neue Jahr beginnen wollen.
Wir von SO/ Berlin Das Stue wollen dafür sorgen, dass dieser Abend außergewöhnlich
wird und wir wollen Ihnen helfen, den perfekten Start ins Jahr 2025 zu haben.



SILVESTERMENÜ

31.12.2024 AB 19:30 UHR

Austern & Perlen

Bio-Spinat | Yuzu-Hollondaise | Algenkaviar

-

Lachs nach Balik-Art

Geflämmte Avocado | Nori | Zedratzitrone

-

Goldenes Safran-Risotto

Raddichio | Wilder Brokkoli | Chilifäden | Granatapfel

-

Gegrillte Jakobsmuschel

Blumenkohl | Fenchel | Orange | Basilikum

-

Seeteufel-Medaillon

Kapern | Oliven | Rucola | Zitronen-Thymian

-

Rosa gebratener Rehrücken

Gratin Dauphinois | Vichy-Karotte | Trüffelspitzkohl | Cassis

-

Champagner-Sorbet

-

Valrhona-Schokoladenfondant

Kirscheis

Sieben-Gänge-Menü 199,00 € pro Person



SILVESTERMENÜ

VEGETARISCH

Steinchampignon-Ragout
Bio-Spinat | Yuzu-Hollondaise

-

Eingelegte Melone
Flambierte Avocado | Nori | Zedra-Zitrone

-

Goldenes Safran-Risotto
Raddichio | Wildbrokkoli | Chilifäden | Granatapfel

-

Blumenkohl
Gebacken & Püree | Ei | Petersilie | Parmesan

-

Cremige Mandelpolenta
Geräucherte Mandeln | Kapern | Oliven | Rucola | Zitronenthymian

-

Waldpilzcrêpe
Gratin dauphinois | Vichy-Karotte | Trüffel-Spitzkohl

-

Champagnersorbet

-

Valrhona-Schokoladenfondant
Kirscheis

Sieben-Gänge-Menü 188,00 € pro Person

THE NEW
YEAR'S
EVE
PENTHOUSE
EXPERIENCE



SILVESTER MIT AUSSICHT

Upgraden Sie Ihre Silvesternacht und beginnen Sie das neue Jahr in unserer Penthouse Suite mit Champagner und Canapés.

Wir empfangen Sie von 23:00 bis 01:00 Uhr in unserer Penthouse Suite in einem intimen Rahmen, von dem aus Sie die Skyline der Berliner City West und das Feuerwerk von der Terrasse aus überblicken können.

///

Im Rahmen dieser exklusiven Experience servieren wir Ihnen Champagner und eine Auswahl an köstlichen Canapés, wie z. B. eine getrüffelte Currywurst.

49,00 € per person



FREUDE

SCHENKEN

GUTSCHEINE

Ein Wochenendtrip, ein Tag im Spa, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis im Restaurant oder einfach nur eine kurze Pause in der Bar: Das SO/Berlin Das Stue Feeling kann Ihnen nicht nur die Weihnachtszeit versüßen.

Ob für sich selbst, für den Adventskalender oder als perfektes Last-Minute-Geschenk, mit unseren Gutscheinen können Sie das ganze Jahr über extravagante Momente verschenken.

GUTSCHEIN-SHOP:

[SO-BERLIN-DAS-STUE.COM/EN/VOUCHERS](https://www.so-berlin-das-stue.com/en/vouchers)



K O N T A K T

Drakestrasse 1 | 10787 | Berlin | Germany
Tel: +49 30311722-0

Groups & Events: sales.berlin@so-hotels.com
Restaurant oder Zimmerreservierungen: stay.berlin@so-hotels.com

Happy New Year!



so-berlin-das-stue.com