

FESTTAGE

2025 //

SO/ BERLIN *Das Stue*



DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES

Die Weihnachtszeit lädt dazu ein, besondere Momente zu teilen – sei es mit der Familie, Freunden oder Kollegen. Oder vielleicht möchten Sie sich selbst eine kleine Auszeit vom Trubel gönnen und einfach genießen. Egal, wie Sie die Festtage verbringen möchten: Bei uns erleben Sie eine festliche Atmosphäre voller Wärme und Freude, die Ihre Weihnachtszeit unvergesslich macht.

Ob Sie einen stillen Rückzugsort suchen oder Ihren Liebsten ein außergewöhnliches Geschenk bereiten wollen – wir machen Ihre Weihnachtswünsche wahr.

Lassen Sie sich verzaubern und feiern Sie mit uns ein festliches Highlight im SO/ Berlin Das Stue!

SO/ BERLIN *Das Stue*

WEIHNACHTS- TEA TIME

*Freitags/Samstags/Sonntags
im Dezember
15:00 - 17:00 UHR*

Herzlich willkommen zur exklusiven Tea Time im Carte Blanche Salon! Genießen Sie eine erlesene Auswahl feinsten Althaus-Tees, begleitet von exquisiten Kuchen- und Gebäckkreationen. Lassen Sie sich von der harmonischen Atmosphäre verwöhnen und erleben Sie die besondere Eleganz dieser festlichen Jahreszeit.

Für Reservierungen kontaktieren Sie uns
bitte unter stay.berlin@so-hotels.com.



TEA TIME

MENÜ

MINI SANDWICHES

Pastrami | Cornichon | Dijon Senf
Grüne Gurke | Zitronen-Frischkäse | Kresse
Räucherlachs | Dill-Crème Fraîche | Forellenkaviar

Geröstete Putenbrust | Wild-Preiselbeeren | Orange
Foie Gras Pâté | Zwiebel-Konfitüre | Brioche

SÜSS

Éclair
Opera Würfel
Mini Cheese Cake
Macarons
Matcha-Pistazien-Madeleines
Schokoladenmousse | Himbeere | Knusper

SCONES

Erdbeer- und Orangenmarmelade
Clotted Cream

Erlasene Tees
Kaffeespezialitäten

49 € pro Person

für die Dauer von 2 Stunden

ST. MARTINS

GANS

11.11.-15.11.2025





ST. MARTINS GANS

11.11.-15.11.2025

Gepflückter Feldsalat & Wildschinken
Gewürzbirne | Walnüsse | Preiselbeeren | Vinaigrette
25

Edelpilz-Crèmesuppe
Gebratene Pilze | Frischkäseravioli | Herbsttrüffel
19

Klassisch-gebratene Gänsekeule
Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelkloß | Gänse Sauce
40

Vanille-Tonka Crème Brûlée
Orangensorbet
18

TRADITIONELL GEBRATENE GANS

am Tisch für Sie tranchiert

ca. 3.5 - 4.0 Kg für 4 - 6 People

mit Vorbestellung bis spätestens Montag den 01.11.2025

Serviert mit Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Gänse Sauce

290 Euro



LEBKUCHEN-

HAUS

DEKORIEREN



Am 7. Dezember verwandeln wir unser SO Studio wieder in eine Weihnachtsbäckerei:

Während wir mit Ihren Kindern Lebkuchenhäuser dekorieren und die Vorfreude auf Weihnachten steigt, können Sie sich an der Stue Bar bei Petit Fours und Crémant 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 Crémant für bis zu zwei Erwachsene.

Die Lebkuchenhäuser können anschließend natürlich mit nach Hause genommen werden.

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

07.12.2025

14:00 - 16:00 UHR

68,00 € pro Kind



WEIHNACHTEN IM CARTE BLANCHE

24.12.-26.12.2025



WEIHNACHTSMENÜ 2025

24. - 26. Dezember // 18:00 UHR

Amuse Bouche
Grüß aus der Küche

Wolowina Rindsfilet-Tatar - Handgeschnitten
Selleriepüree | Wildkräuter | Wachtelei | Trüffelbalsam | Brioche

Butternut-Kürbissuppe
Gebratene Jakobsmuschel | Wilder Brokkoli | Granatapfel

Barbarie Entenbrust à l'Orange
Glasierte Maroni | Brezelknödel | Apfelrotkraut | Vichy Karotte

ODER

Winter Kabeljau
Brandade de Morue | Fenchelgemüse | Safran-Muschelsud

Warmer Gewürz-Schokoladenkuchen
Kirscheiscreme | Spekulatius

Vier-Gang-Menü 99,00 € pro Person



WEIHNACHTSMENÜ 2025

24. - 26. Dezember // 18:00 UHR

VEGETARISCH

Amuse Bouche
Gruß aus der Küche

Ziegenkäse „Brûlée“ & marinierte Bete
Wildkräutersalat | Pistazie | Himbeerbalsam

Hokkaido Kürbis Crèmesuppe
Gebratener Kräuterseitling | wilder Brokkoli | Granatapfel

Champagner-Maronen Risotto
Grüner Spargel | Vichy Karotte | Trüffel-Burrata

Warmer Gewürz-Schokoladenkuchen
Kirscheiscreme | Spekulatius

Vier-Gang-Menü 89,00 € pro Person



WEIHNACHTS- FEIER MIT STIL

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.

[Entdecken Sie 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.*

Alle Weihnachtsmenüs finden Sie *[hier](#)*

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



SILVESTER 2025 //

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 2026 zu haben.



SILVESTERMENÜ

31.12.2025 AB 19:00 UHR

Amuse Bouche
Grüß aus der Küche

Lachs Carpaccio - Label Rouge
Meeresspargel | Geblämmte Avocado | Gurke | Limette

Steinpilz Crème
Violette Kartoffel | Pilzsalat | Entenschinken

Gedünsteter Heilbutt
Safran Risotto | Spinat | roter Chicorée | Zitronen-Thymian

Gegrilltes Rinderfilet Mignon
Kartoffelgratin | Vichy Karotte | Bohnen | Portweinsauce | Trüffel-Bernaise

Valrhona Schokolade
Eingelegte Kirschen | Kirscheis | Pistazie

Fünf-Gänge-Menü 199,00 € pro Person Inkl. einem Glas Champagner zur Begrüßung
Das Carte Blanche öffnet um 19:00 Uhr. Zur Begrüßung servieren wir Ihnen eine Auswahl an Brioche und Flatbread, begleitet von aufgeschlagener Meersalzbutter sowie einem Kräuter-Frischkäse-Dip.
Das Menü wird ab 20:00 Uhr serviert.



SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

Amuse Bouche
Gruß aus der Küche

Ziegenkäse „Brûlée“
Wildkräutersalat | eingelegte Melone | Himbeerbalsam

Steinpilz Creme
Violette Kartoffel | Pilzsalat | crispy Parmesan

Goldenes Safran Risotto
Büffelmozzarella | Spinat | roter Chicorée | Zitronen-Thymian

Gerösteter Romanesco
Vichy Karotte | Ei | Petersiliensalat | Trüffel-Bernaise

Valrhona Schokolade
Eingelegte Kirschen | Kirscheis | Pistazie

Fünf-Gänge-Menü 188,00 € pro Person Inkl. einem Glas Champagner zur Begrüßung
Das Carte Blanche öffnet um 19:00 Uhr. Zur Begrüßung servieren wir Ihnen eine Auswahl an Brioche und Flatbread, begleitet von aufgeschlagener Meersalzbutter sowie einem Kräuter-Frischkäse-Dip.
Das Menü wird ab 20:00 Uhr serviert.



SILVESTER IM BEL ETAGE SALON

*31.12.2025
23:00 - 01:00 UHR*

Upgraden Sie Ihre Silvesternacht und begrüßen Sie das neue Jahr stilvoll in unserer Bel Etage mit Champagner, Berlinern und Currywurst – genießen Sie das Feuerwerk von unserer Terrasse aus und stoßen Sie gemeinsam mit uns auf 2026 an.

89,00 € pro 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 extravagantere Momente verschenken.

GUTSCHEIN-SHOP:

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

KONTAKT

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