

FESTTAGE 2025 //

SO/ BERLIN DasStue



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 feinster Althaus-Tees, begleitet von exquisiten Kuchen- und Gebäckreationen. 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
Eiersalat | Brioche

SÜSS

Éclair

Opera Würfel

Mini Cheese Cake

Macarons

Matcha-Pistazien-Madeleines

Schokoladenmousse | Himbeere | Knušper

SCONES

Erdbeer-und Orangenmarmelade

Clotted Cream

Erlesene Tees

Kaffeespezialitäten

49 € pro Person

für die Dauer von 2 Stunden



WEIHNACHTEN IM CARTE BLANCHE



24.12.-26.12.2025



WEIHNACHTSMENÜ 2025

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

Amuse Bouche
Gruß aus der Küche

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

Butternut-Kürbisssuppe
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



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
Gruß aus der Küche

Lachs Carpaccio - Label Rouge
Meeresspargel | Geflämmt 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 extravagante Momente verschenken.

GUTSCHEIN-SHOP:

SO-BERLIN-DAS-STUE.COM/EN/VOUCHERS

KONTAKT

Drakestrasse 1 | 10787 | Berlin | Germany

Tel : +49 30311722-0

Groups & Events: sales.berlin@so-hotels.com

Restaurantreservierungen: restaurant.berlin@so-hotels.com

Happy New Year !



so-berlin-das-stue.com