



VAN DER VALK
**HOTEL BERLIN
BRANDENBURG**

Familienfeiern

INFORMATIONEN UND ANGEBOTE
FÜR PRIVATE VERANSTALTUNGEN
IM VAN DER VALK HOTEL BERLIN BRANDENBURG



VAN DER VALK

Herzlich Willkommen

SICHER UND VERTRAUENSVOLL

Wir möchten Ihnen Ihren Aufenthalt so komfortabel und angenehm wie möglich gestalten. Wir planen Ihre Familienfeier mit viel Sorgfalt, so dass Sie ihren Aufenthalt bei uns ganz entspannt genießen können.

HOHER KOMFORT - GEMÜTLICH, PERSÖNLICH, ÜBERRASCHEND

Im Van der Valk Hotel Berlin Brandenburg können Sie dem Trubel und der Hektik der Großstadt entfliehen. Genießen Sie den Komfort unserer modernen Suiten und Deluxe-Zimmer und den gastfreundschaftlichen Service in unserem À-la-carte-Restaurant und unserer Havanna Bar. Ganz gleich, ob Sie privat oder geschäftlich zu uns kommen, wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Unser Haus ist der perfekte Ort für Ihr nächstes Event oder eine kleine Auszeit zwischendurch.

DAS HOTEL

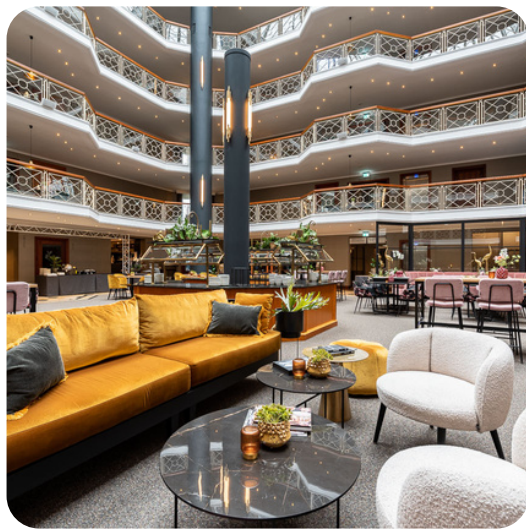
Durch seine verkehrsgünstige Lage am südlichen Berliner Ring, zum Flughafen Berlin Brandenburg und ins Zentrum Berlins ist unser Hotel sehr gut zu erreichen. Sie brauchen ein wenig Erholung vom Arbeitsalltag? Genießen Sie einen erlebnisreichen Tag in Berlin, das mit dem Auto oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln ab Blankenfelde in nur 30 Minuten schnell zu erreichen ist. In unseren 270 Hotelzimmern fühlen sich sowohl Urlaubs- als auch Geschäftsreisende ganz wie zuhause.

Jan Polman



VAN DER VALK

Hotel Berlin Brandenburg



VAN DER VALK

Buffets

THE TEMPTING FLAME

VORSPEISEN

Coleslaw | Caesar Salad | Nudelsalat | Pesto Rosso | Nüsse | Basilikum
Tomate Mozzarella | Antipasti | Wildkräutersalat | Balsamico Dressing
Kräuter Vinaigrette | Caesar Dressing | Baguette und Ciabatta-Variation | Buttersvariation

VOM GRILL

Ribeye | Rumpsteak | Putensteak | Nackensteak | Rostbratwurst | Zander in der Folie
Halloumi | Folienkartoffel | Rosmarinkartoffeln | Maiskolben | Gemüsespieße | Kräuterquark
Aioli | BBQ-Sauce | Senf | Chiliketchup | Ketchup | Currysauce

DESSERT

Melonen-Ananas-Spieße | Tiramisu im Glas | NY Cheesecake
Brownie | Rote Grütze | Vanillesauce

56,00€ p. P.

plus 4,50€ p.P. inkl. Live-Cooking

SNACK BUFFET

VORSPEISEN

Hummersüppchen | Blattsalate | Antipasti
Geflügelcocktail | Walnussbaguette mit Frischkäse

HAUPTSPEISEN

Tomaten-Mozzarella-Spieße
Gratinierte Schweinemedallions | Fetakäse
Spieß vom Lachsfilet | Zucchini Ravioli | Rucola
Cherrytomaten

DESSERT

Obstsalat | Erdbeer-Rhabarber-Grütze
Vanillemousse

34,50€ p. P.

Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Vollzahlern an.



VAN DER VALK

Buffets

A TASTE OF THE TASTY

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat | roter Mangold | Mizuna | Spinat | Rucola | Feldsalat | Batavia | Wildkräuter | Joghurt Dressing | Balsamico Dressing | Kräuter Dressing | Kichererbsensalat | Gurkensalat Tomatensalat | Möhrensalat | Kartoffelsalat | Bohnensalat | Brötchen | Baguette | Buttervariation

SUPPE ZUR WAHL

Waldpilzcreme | Karotte-Ingwer Creme | Blumenkohlcreme

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Schmand-Sauce | Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
Hähnchenbrust in Tomatensugo | Wels-, Zander- oder Kabeljaufilet auf Roastet Roots und Zitronen-Butter-Sauce Ofengemüse | Kartoffelgratin | Parboiled Reis | Petersilienkartoffeln | Mixed-Zucchini-Gemüse | Mixed-Romanesco-Gemüse | Süßkartoffelstrudel auf Bechamel

DESSERT

Erdbeer-Tiramisu | Kaffeecrème mit Karamell
Rote Grütze Vanillesauce | Obstsalat

59,00€ p. P.



VAN DER VALK

Buffets

THE PURE

VORSPEISEN

Rosa Roastbeef | grüner Spargel | Spitzkohl | Serrano Schinken | Parmaschinken | Honigmelone
Steinpilz Mousse | Madeira- und Roggenvollkornbrot | Couscous mit getrockneten Goji Beeren
Ofenpaprika | Avocado | Petersilie | Meeresfrüchte-Cocktail | ganzer geräucherter Stör
Räucherfischplatte | Artischocken-Mais-Salat | getrocknete Tomaten | Kapern | Rosinen
Quinoa-Cranberry-Salat | Brokkoli | Wildkräutersalat | Walnuss-Sherry Dressing | Sylter Dressing
Orangen Dressing | Brötchen-Mix | Buttervariation | Hummus

SUPPE ZUR WAHL

Ochsenschwanzsuppe | Kürbis-Zitronengras-Suppe | Rote Linsen Kokos-Curry-Suppe

HAUPTSPEISEN

Kalbsrücken mit Kräuterkruste und Rotweinjus | Maispoularde auf Kirschtomatenragout | Rinderfilet
„Wellington“ mit Szechuan-Pfeffersauce | Lachssteak auf Orangen-Fenchel | Spieß von Garnele und
Seeteufel an Safransauce | bunte Möhren | Pastinaken | Romanesco | Basmatireis | Kartoffelgratin
Steinpilzgnocchi auf Gorgonzolacreme | Rosmarinkartoffeln | Gemüse Paella mit Kräuter-Béchamel

DESSERT

Schokoladenlasagne | Weißes Schokomousse | Himbeersauce
Sachertorte im Glas | Chia-Vanillecreme | Marille | Obstsalat mit Minze | Pralinen-Mix

84,50€ p. P.



VAN DER VALK

Menü

MENÜ I

VORSPEISE

Wachtelbrust | Polenta | Mais | Algen
Ingwer | Petersilie

SUPPE

Steinpilz Consommé | Sellerie | Wildragout

HAUPTGANG

Ochsenbacke | Pastinake | Fenchel
Orange | Portweinjus

DESSERT

Mandeltarte (glutenfrei) | Karamell Crunch Eis

MENÜ II

VORSPEISE

Wildkräutersalat | Tomaten | Schalotten | Mozzarella
Balsamico | Pumpnickel

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe | Blumenkohl gebraten
und gestampft | Trauben | Mandel

HAUPTGANG

Barbarie Entenbrust | Kürbis | Süßkartoffel | wilder
Brokkoli | Orangenjus

DESSERT

Mango | Kokos | Passionsfrucht | Pistazie

PREIS JE MENÜ

Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	63,00€
Vorspeise Hauptgang Dessert	56,00€
Suppe Hauptgang Dessert	48,50€

MENÜ III

VORSPEISE

Jakobsmuschel | Gartenerbsen | Ananas
Chorizzo | Miso

SUPPE

Kürbis-Zitronengras-Suppe | Kaltwasser-Garnele

HAUPTGANG

Saibling oder Lachs | Aubergine | Artischocken
Tomaten | Saubohnen | lila Kartoffeln

DESSERT

Weißer Schokomousse | Marille | Glühbirne | Sherry Gel

VEGAN MENÜ

VORSPEISE

Couscous | Kichererbsen | gelbe Bete | Granatapfel
Tomate | Vene

SUPPE

Rote Linsen Kokos-Curry-Suppe | Kaiserschoten

HAUPTGANG

Gerstenrisotto | Pilze | Karotten | Erbsen | Knusperbirne

DESSERT

Chia Vanillecreme | Marille | Apfel | Himbeere

KIDS MENÜ

Cocktail von frischen Früchten

Tomatensuppe mit Nudeln

Gebackenes Hähnchenbrustfilet oder Fischfilet

Pommes Frites oder Krokette

buntes Gemüse und Ketchup

Kindereis

16,50€ p. P.



VAN DER VALK

Gala Menü

CELEBRATION (AB 25 PERSONEN)

AMUSE

KALTE VORSPEISE

Toucan Gin Saibling oder Trüffelgnocchi
Gurke | Joghurt | Limettenperlen

SUPPE

Steinpilz Consommé | Sellerie | Wildragout oder Buchenpilz

VORSPEISE

Wachtelbrust oder Jakobsmuschel | Polenta | Mais | Algen | Ingwer | Petersilie

SORBET

Cassis | Passionsfrucht | Himbeere | Zitrone
Alle Sorbets servieren wir mit Espuma vom Van der Valk Schaumwein

HAUPTGANG

Ochsenbacke oder Seeteufel | Pastinake | Fenchel | Orange | Portweinjus

DESSERT

Mandeltarte (glutenfrei) | Karamell Crunch Eis

KÄSEGANG

Comté mit Feigensenf | Ziegenkäse mit Rohrzucker Brie mit Senfschaum

93,50€ p. P.

*Auf Anfrage bis 50 Personen buchbar.



VAN DER VALK

Snacks

WELCOME SNACKS

Canapé-Variation (2 Stk.)	ab € 4,50
Gemügesticks mit Dipvariation	ab € 3,50
1 Obstspieß	€ 5,00
1 herzhafter Wurstspieß	€ 3,50
Salatvariation (2 Gläschen)	ab € 4,00

SWEET SNACKS

Pancakes (2 Stk.)	€ 3,50
Crêpes mit Quark (2 Stk.)	€ 3,50
Plunderstücke (2 Stk.)	€ 3,50
Brownies (2 Stk.)	€ 4,00
2 Cupcakes	€ 4,00
Mini-Muffins (2 Stk.)	€ 3,00
1 Donut	€ 2,50
Waffeln (2 Stk.)	€ 3,50
Bagel	€ 3,50
Petit-Fours (2 Stk.)	€ 6,00

TASTY SNACKS

Suppe der Saison	€ 5,00
Mini Pizza	€ 4,50
Käsewürfel im Tumbler	€ 4,00
3 Chicken Nuggets mit 3 Dips	€ 4,00
Mini-Frühlingsrollen (3 Stk.)	€ 3,50
Tomate-Mozzarella-Spieße (2 Stk.)	€ 4,00
Yakitori-Spieße (2 Stk.)	€ 4,50
Currywurst mit Baguette Brot	€ 5,00



VAN DER VALK

Getränkepauschen

BRONZE

1 Glas Van der Valk Sekt zum Empfang
(alternativ Orangensaft)
Bier, Hausweine
Säfte, alkoholfreie Getränke
Filterkaffee & Tee

Für 6 Std. 55,00 € p. P.*

SILBER

1 Glas Van der Valk Sekt zum Empfang
(alternativ Orangensaft)
Bier, Hausweine
alkoholfreie Getränke
Filterkaffee & Tee

4 Spirituosen „Hausmarke“

Für 6 Std. 76,50 € p. P.*

GOLD

1 Glas Van der Valk Sekt zum Empfang
(alternativ Orangensaft)
Bier, Hausweine
alkoholfreie Getränke
Filterkaffee & Tee
4 Spirituosen „Hausmarke“
eine Auswahl von 2 Cocktails
aus unserer Karte

Für 6 Std. 95,00 € p. P.*



VAN DER VALK

Kaffee & Kuchen



VAN DER WALK

Kaffee & Kuchen

BLECHKUCHEN

Brownies
Butter-Zimt-Mandelkuchen
Schoko-Karamell-Kuchen
Butterkuchen mit Mandeln
Schokokuchen
Karottenkuchen
Marmorkuchen
Gefüllter Streuselkuchen
Rhabarber-Vanille-Kuchen
Mandel-Bienenstich-Schnitte
Donauwelle
Pflaumenkuchen mit Streuseln
Apfelkuchen mit Streuseln
Kirsch-Schokokuchen
Käsekuchen mit Streuseln
Schoko-Nuss-Kuchen
Birnen-Schoko-Kuchen
Mohn-Quarkkuchen
Pflaumenkuchen mit Quarkdecke
Käse-Mandarinen-Schnitte
Apfel-Mandel-Schnitte
Gedeckter Apfelkuchen
Gedeckter Kirschkuchen
Käsekuchen

4,50 € pro Stück | 50,50€ pro Blech*

Eisbomben, Donuts, oder Cupcakes auf Anfrage

WUNSCHTORTEN

Die individuelle Torte für Ihren besonderen Anlass: Zur Kommunion, Konfirmation, Taufe oder zum Geburtstag mit Füllung und Aufschrift Ihrer Wahl.
gluten- und laktosefreie, sowie zuckerreduzierte Torten

*Preise auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit.
Preisänderungen vorbehalten.

OBSTKUCHEN & TORTEN

Sachertorte
Erdbeerkuchen
Erdbeer-Buttermilch-Torte
Pfirsich-Melba-Torte
Schoko-Sahne-Torte
Nuß-Sahne-Torte
Herrentorte
Käse-Sahne-Torte
Frankfurter Kranz
Schwarzwälder Kirschtorte
Marzipantorte
gemischte Obsttorte
Himbeer-Sahne-Torte
Waldfrucht-Torte

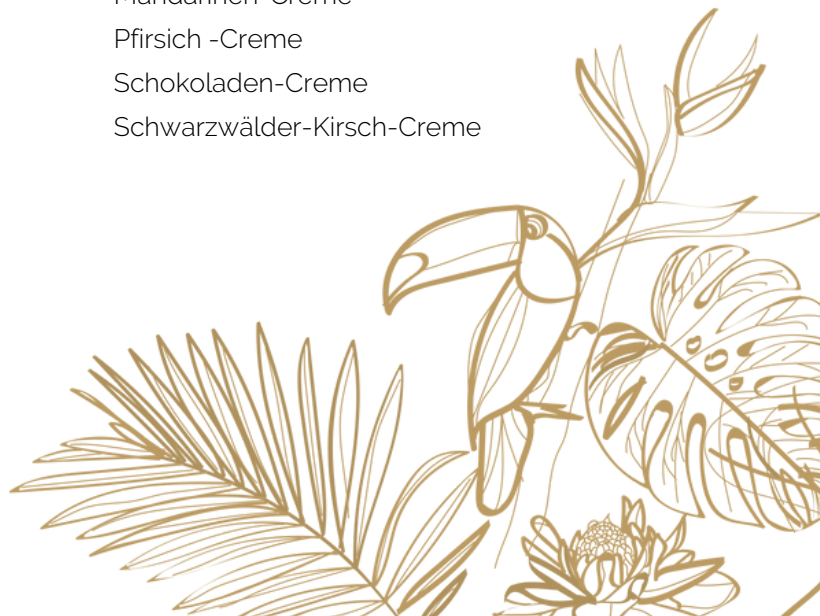
Preis auf Anfrage ab 61,50 €*

HOCHZEITSTORTEN

Auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit kreieren wir Ihre Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen und empfehlen folgende Füllungen:

Biskuitboden mit:

Erdbeer-Creme
Nougat-Creme
Mascarpone-Creme
Mandarinen-Creme
Pfirsich -Creme
Schokoladen-Creme
Schwarzwälder-Kirsch-Creme



VAN DER VALK

Kindergeburtstag



VAN DER VALK

Kindergeburtstag

TIMO TOUCAN GEBURTSTAGSPAKET

vorbereiteter Geburtstagstisch
Persönliches Namensschild für das Geburtstagskind
Party-Deko (Luftschlangen & Luftballons zum Mitnehmen)
Kleine Naschereien auf dem Geburtstagstisch
Timo Toucan Kids Menü:
1 Cheeseburger, Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes Frites (inkl. Ketchup & Majo)
1 Kindereis
2 Gläser (0,2 l) Wasser, Apfel- oder Orangensaft
Eine kleine Überraschung für jedes Kind
Nutzung des Timo Toucan Spielzimmers für die Geburtstagsgäste

18,50€ pro Person

*buchbar bis 10 Kinder ab einem Alter von 6 Jahren

OPTIONAL DAZU BUCHBAR

Geburtstagstorte (z.B. Benjamin Blümchen oder Bibi und Tina Torte) 12,00 €
1 Flasche Kindersekt 10,60 €
Spielkonsole inkl. zwei Spiele für 1 Std. in unserem Spielzimmer 29,50 €*
Schwimmstunde in unserem Schwimmbad - Preis: 120,00 € inkl. Bademeister (nicht geeignet für Nicht-Schwimmer)
XXL Spiele, oder Outdoor Spiele-Paket inkl. Sackhüpfen, Eier laufen, Dosen werfen (bei schönem Wetter in unserem Garten, ohne Betreuung) 29,50 €
*Konsolenspiele gegen 100€ Pfand

FUN RACE - FÜR KIDS AB 10

Geburtstagstisch mit Namensschild
Party-Deko (Luftschlangen & Luftballons zum Mitnehmen)
Kleine Naschereien auf dem Geburtstagstisch
Timo Toucan Kids Menü:
1 Cheeseburger, Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes Frites (inkl. Ketchup & Majo)
1 Kindereis
2 Gläser (0,2 l) Wasser, Apfel- oder Orangensaft
90 Minuten Toucan RC Rennstrecke inkl. Betreuung

*Termine auf Anfrage.

32,50€ pro Person



VAN DER VALK

Außenzelt



VAN DER VALK

Überraschend vielfältig

GUT ÜBERNACHTEN

Die 270 klimatisierten Classic Plus- und Deluxe-Zimmer (32 m²), Familienzimmer und Juniorsuiten (45 m²) verfügen über ein großzügiges King-Size-Bett, ein Badezimmer mit Badewanne und separater Dusche, Terrasse oder Balkon, TV, W-LAN, Minibar und Safe. Direkt am Hotel stehen 20 Tesla-Ladestationen, 4 Fastned Schnellladestationen, sowie 400 PKW- und 8 Busparkplätze zur Verfügung.

MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN

Das kulinarische Angebot des Restaurants reicht von regionalen Spezialitäten bis zur internationalen Küche. Erlesene Weine harmonisieren mit den Köstlichkeiten und unsere Havanna-Bar mit separater Habanos Smokers Lounge laden zum Genießen ein. Sonntags und an Feiertagen verwöhnt Sie das Service- und Küchenteam zusätzlich mit einem herrlichen Brunchbuffet.

ENTSPANNUNG UND ERHOLUNG

Nach einem ereignisreichen Tag finden unsere Gäste Entspannung und Erholung in unserem Schwimmbad, dem Wellnessbereich, in der Sauna, sowie in dem mit modernsten Geräten ausgestatteten Fitnessbereich. Verweilen Sie in der gemütlichen Havanna Bar oder bei einem Ausflug in die Umgebung mit Leih-Fahrrädern, oder unseren e-Choppern. Kleine Gäste können sich auf das Spielzimmer freuen.

ENTDECKE BERLIN UND BRANDENBURG

Zum Shopping laden die Städte Berlin, Potsdam und Wildau ein. Kulturbegeisterte freuen sich auf die zahlreichen Theater und Museen in der Großstadt, Naturliebhaber auf die Wälder, Seen, Wanderrouten und Radfahrwege in der näheren Umgebung. Leicht zu erreichen ist zum Beispiel auch der rund 230 km lange „Fläming-Skate“, der durch Wälder, Wiesen und Felder verläuft. Zahlreiche Freizeitangebote wie Golfplätze, unsere RC-Rennstrecke und die schönen Brandenburger Badeseen runden den Aufenthalt ab.



VAN DER VALK

Kontakt

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!
Wir helfen Ihnen gern.

Ihre Ansprechpartner für Hochzeiten
und Familienfeiern:

Varvara Laabes
Event Sales Managerin
laabes@berlin.vandervalk.de
033708 58 849

David Spröd
Event Sales Agent
sproed@berlin.vandervalk.de
033708 58 848



Van der Valk Hotel Berlin Brandenburg GmbH
Eschenweg 18 | 15827 Blankenfelde-Mahlow

