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 sicher und angenehm wie möglich gestalten. Wir planen Ihre Feier mit viel Sorgfalt und halten uns an die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Verordnungen des Landes Brandenburg.

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 Geschäfts-reisende 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 | Buttervariation

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

50,00€ 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 Schweinemedaillons | Fetakäse
Spieß vom Lachsfilet | Zucchini Ravioli | Rucola
Cherrytomaten

DESSERT

Obstsalat | Erdbeer-Rhabarber-Grütze
Vanillemousse

30,50€ 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

52,50€ 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

75,50€ p. P.

VAN DER VALK

Menüs

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
Jakobsmuschel | Gartenerbsen | Ananas
Chorizzo | Miso
SUPPE
Kürbis-Zitronengras-Suppe | Kaltwasser-Garnele
HAUPTGANG
Saibling oder Lachs | Aubergine | Artischocken
Tomaten | Saubohnen | lila Kartoffeln
DESSERT
Weiße Schokomousse | Marille | Glühbirne | Sherry Gel

MENÜ III

VORSPEISE
Wildkräutersalat | Tomaten | Schalotten | Mozzarella
Balsamico | Pumpernickel
SUPPE
Blumenkohlcremesuppe | Blumenkohl gebraten
und gestampft | Trauben | Mandel
HAUPTGANG
Barbarie Entenbrust | Kürbis | Süßkartoffel | wilder
Brokkoli | Orangenjus
DESSERT
Mango | Kokos | Passionsfrucht | Pistazie

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

PREIS JE MENÜ

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

KIDS MENÜ

Cocktail von frischen Früchten
Tomatensuppe mit Nudeln
Gebackenes Hähnchenbrustfilet oder Fischfilet
Pommes Frites oder Kroketten
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
Gemüsesticks 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

Getränkepauschalen

BRONZE

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

Für 6 Std. 45,00 € 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. 65,00 € 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. 85,00 € p. P.*

JUNIOR (4-15 JAHRE)

alkoholfreier Sekt
Säfte / alkoholfreie Getränke
Kakao / Tee

Für 6 Std. 22,50 € p. P.*

VAN DER VALK

Kaffee & Kuchen

VAN DER VALK

Kaffee & Kuchen

BLECHKUCHEN

Erdbeerschnitte
Bananencremeschnitte
Sacherschnitte
Himbeer-Joghurt-Schnitte
Zitronenschnitte
Birne-Nuß-Kuchen
Schoko-Krokant-Kuchen
Gebackener Topfenkuchen
Apfelkuchen
Marillenkuchen
Schoko-Kirsch-Kuchen
Original Linzerschnitte
Mandarinen-Sahne-Schnitte
Donauwelle
Zupfkuchen

SAISONALE AUSWAHL

Rhabarberkuchen (ab Mai)
Himbeer-Vanillekuchen (Juni bis September)
Pflaumenkuchen (August bis Ende Oktober)
Schoko-Kokos-Kuchen (September - Januar)
Winterkuchen (Oktober bis Februar)

3,90€ pro Stück I 45,00€ pro Blech*

Eisbomben inkl. Feuerfontänen, 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.

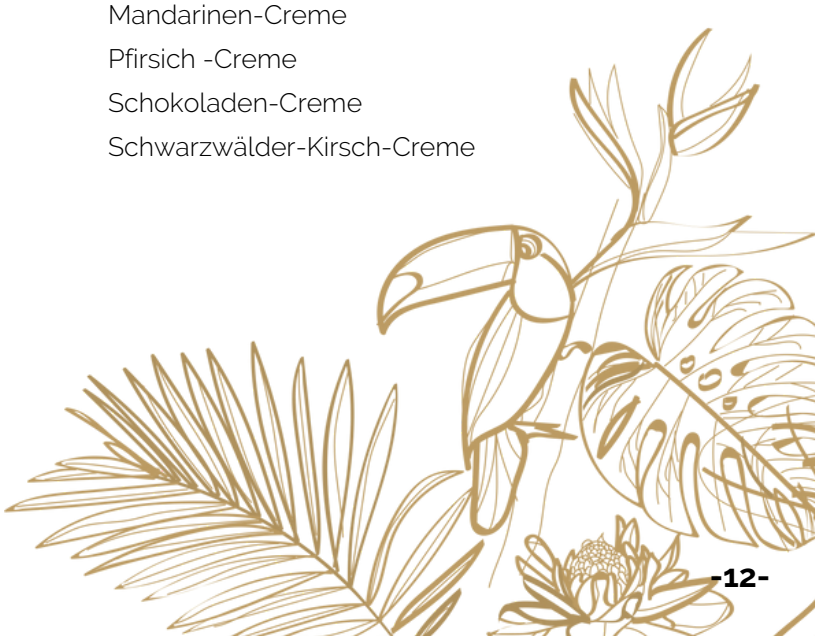
OBSTKUCHEN & TORTEN

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 55,00 €*

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

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

13,50€ pro Person

*buchbar bis 10 Kinder ab einem Alter von 6 Jahren

OPTIONAL DAZU BUCHBAR

Geburtstagstorte (z.B. Benjamin Blümchen Torte) 10,50 €
1 Flasche Kindersekt 9,50 €
Spielkonsole inkl. zwei Spiele für 1 Std. in unserem Spielzimmer 29,50 €*
Schwimmstunde in unserem Schwimmbad - Preis: 100,00 € inkl. Bademeister
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

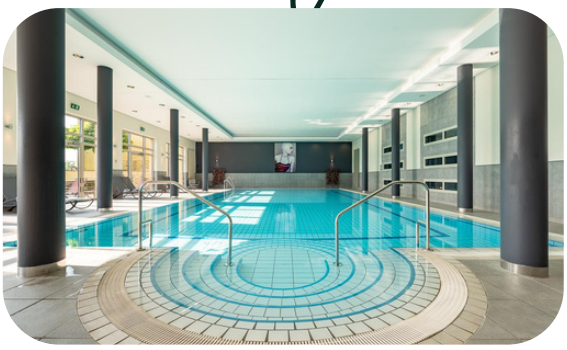
Geburtstagstisch mit Namensschild
Party-Deko (Luftschlangen & Luftballons zum Mitnehmen)
Kleine Naschereien auf dem Geburtstagstisch
Timo Toucan Kids Menü:
1 Cheeseburger, Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes Frites
(inkl. Ketchup & Majo)
1 Kindereis
2 Gläser (0,2 l) Wasser, Apfel- oder Orangensaft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

*Termine auf Anfrage.

29,50€ pro Person

VAN DER VALK

Kindergeburtstag



VAN DER VALK

Unsere Säle

Saal	Kino	Schule / Parlament	Bankett	U-Form	Block	Länge	Breite	qm	Höhe
Berlin* (Berlin 1-4)	700	320	450	120	92	37,0	19,5	750	4,50
Berlin* (Berlin 1-3 oder 2-4)	450	230	350	80	75	26,0	19,5	520	4,50
Berlin* (Berlin 1-2 oder 3-4)	350	150	250	75	56	18,5	19,5	375	4,50
Berlin* (Berlin 1 oder 4)	180	100	150	55	45	11,0	19,5	220	4,50
Hamburg / München 1-3	160	100	65	40	35	18,5	10,8	200	3,20
Hamburg 1+2 / München 2+3	90	60	35	20	24	11,5	10,8	120	3,20
Hamburg 3 / München 1	50	40	20	15	20	7,0	10,8	80	3,20
Köln	90	60	40	30	30	14,8	8,7	120	2,90
Dresden + Potsdam	50	30	25	20	20	13,0	6,0	90	2,90
Dresden, Potsdam	25	15	-	10	10	6,5	6,0	45	2,90
Boardrooms 1-6	-	-		-	12	7,5	4,0	30	2,50
Dahlewitz (1.OG Hotel)	-	-		14	-	7,5	6,0	45	2,50
Rangsdorf (1.OG Hotel)	-	-		14	-	7,5	6,0	45	2,50
Blankenfelde (1.OG Hotel)	-	-		14	-	7,5	6,0	45	2,50
Mahlow (1.OG Hotel)	-	-		14	-	7,5	6,0	45	2,50
Business Room	-	-		-	6	5,0	4,0	20	2,50
Livingroom 1 & 2	-	-		-	12	7,5	6,0	30	2,50
Wintergarten	-	-	60	40	30	20,0	8,0	160	3,0
Ausstellungsfläche									
Foyer ground floor Empfang	400			-	-			580	4,70
Lobby	-			-	-			165	5,00
Galerie top floor	-			-	-			170	3,00
Freifläche/open space	-			-	-				

• Kfz-befahrbar: Berlin Variante 1-4, Foyer / ground floor und Freifläche / open space

VAN DER VALK

Unsere Säle

VAN DER VALK

Au Benzett

VAN DER VALK

Überraschend vielfältig

GUT ÜBERNACHTEN

Die 270 klimatisierten Classic Plus- und Deluxe-Zimmer (32 m^2), Familienzimmer und Juniorsuiten (45 m^2) 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 8 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 harmonieren 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 Bar oder bei einem Ausflug in die Umgebung mit Leih-Fahrrädern. Kleine Gäste können sich auf den Spielplatz und 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.

Varvara Laabes
laabes@berlin.vandervalk.de
033708 58 849

Tanja Schönbeck
schoenbeck@berlin.vandervalk.de
033708 58 848

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

info@berlin.vandervalk.de
www.vandervalk.de/berlin