



LEMKE AM SCHLOSS

**DAS WAHRSCHEINLICH
GEMÜTLICHSTE WIRSTHAUS
IN BERLIN CHARLOTTENBURG**





Danke für dein Interesse!

ÜBER DAS LEMKE AM SCHLOSS	3
GRUPPENGROßEN	5
LEMKE AM SCHLOSS EXKLUSIV BUCHEN	6
MENÜS	8-9
BUFFETS	10-13
GETRÄNKEPAUSCHALEN	14
HIGHLIGHTS	15
WEITERE SERVICES	16
ANGEBOT & PREISE	17





EIN RESTAURANT, DAS HERZEN HÖHER SCHLAGEN LÄSST

PLATZ FÜR
220
PERSONEN

Das sonnige Lemke am Schloss liegt direkt am Schloss Charlottenburg.

Gäste fühlen sich hier in das Alt-Berlin des späten 19. Jahrhunderts zurückversetzt. Traditionell eingerichtet überzeugt das Wirtshaus mit seiner deftigen Küche und einer außergewöhnlich gemütlichen und familiären Atmosphäre.

Unser Clubraum bietet Platz für bis zu 70 Personen (gesetzt), das gesamte Restaurant für bis zu 220 Personen. Clubraum bzw. das gesamte Restaurant sind exklusiv buchbar.





IN UNSEREM SEPARATEN CLUBRAUM KÖNNEN 70 GÄSTE SITZEN.



FÜR JEDE GRUPPENGROÖBE DAS OPTIMALE SPEISENANGEBOT

À LA CARTE

3-GÄNGE-MENÜS

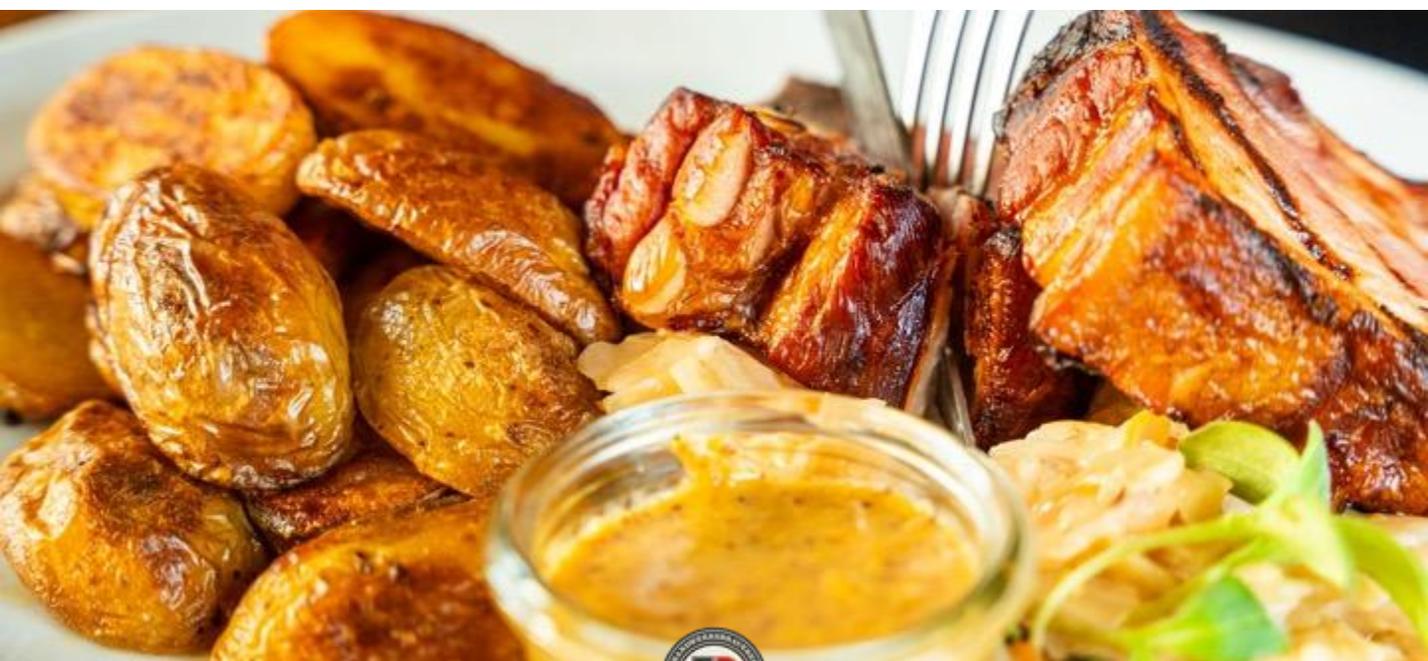
BUFFETS

BIS ZU 25 PERSONEN

26-35 PERSONEN

ÜBER 36 PERSONEN

Vorauswahl aus unserer
Speisekarte 3 Tage vorher





LEMKE AM SCHLOSS EXKLUSIV BUCHEN, 2 OPTIONEN:

1. Clubraum – dieser separate Raum mit Blick zum Schloss Charlottenburg ist für bis zu 70 Personen exklusiv verfügbar.
2. Gesamtes Restaurant – bis zu 220 Personen (gesetzt) oder 250 Personen (erweitert mit Stehtischen).

Für Exklusivbuchungen erstellen wir immer ein individuelles Angebot!





WIR KOCHEN SO, DASS ES ALLEN SCHMECKT.

VERSprochen!



UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

Beispiel-Menüs für Gruppen ab 26 und bis 35 Personen, ab 40 EUR netto pro Person

Ausflug nach Bayern

Vorspeise

Hausgemachte Grießnockerlsuppe, Markklößchen und Wurzelgemüse

Hauptgang

Rinderbraten mit Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

oder

Gebratene Schupfnudeln mit Ratatouille, frischen Kräutern und Rauke

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Deftige Tradition

Vorspeise

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Creme und Bauernbrot

Hauptgang

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, tournierten Kartoffeln und glasierten Möhren

oder

Gebackene Maultaschen mit Tomatensugo und Basilikum

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott



UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

Beispiel-Menüs für Gruppen ab 26 und bis 35 Personen

Landhaus-Küche

Vorspeise

Schwammerlsuppe mit frischen Kräutern

Hauptgang:

Krustenbraten mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

oder

Herzhafte Pilzpfanne | Linguine | confierte Cherrytomaten | frische Kräuter

Dessert:

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

Kraut & Rüben

Vorspeise

Klare Gemüsesuppe mit Gießnocken

Hauptgang

Gebratene Polenta mit Pilzragout & mariniertem Wildkräutersalat

Dessert

Mandel-Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln



WIRTSCHAUS-BUFFET — So funktioniert's

Beispiel-Buffer für Gruppen ab 36 Personen

Du hast die Wahl — unser Mix & Match-Buffer

Im Lemke am Schloss „baust“ du dir dein eigenes Buffet. Egal ob süß, herzhaft, vegan oder mit Fleisch: Hier ist für jeden was dabei. Du stellst dir aus unserem Angebot an Suppen, Vorspeisen, Salaten, Hauptgängen, Beilagen und Desserts dein Buffet nach Wunsch zusammen. Dazu gibt es dann noch eine Brotauswahl und zwei verschiedene Dips (z.B. Butter und Schmalz).

Dein ganz individuelles Buffet besteht dann aus:

- **einer Suppe**, die dein Herz erwärmt
- **drei Vorspeisen** für den perfekten Start
- **zwei Salate** als frische Muntermacher
- **drei Hauptgänge** — ob Fleisch, Fisch oder veggie, du entscheidest
- **vier Beilagen**, die zu deinen Hauptspeisen passen wie der Topf zum Deckel
- **Zwei Desserts** als süßes Finale, das happy macht
- Optional bieten wir zusätzlich noch eine Käsevariation mit sechs vorausgewählten französischen Käsesorten, Feigensenf und Schwarzbrot an.

An dieser Stelle verzichten wir darauf, alle Komponenten einzeln aufzuzählen...

Aber auf den folgenden zwei Seiten stellen wir beispielhaft zwei mögliche Buffets aus unserem Mix & Match-Angebot vor!



UNSER WIRTSHAUS-BUFFET — Beispiel 1

für Gruppen ab 36 Personen

Suppe

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich (separat)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Süßkartoffelhummus mit Leinsamenchip und Gartenkresse

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat

Linsensalat mit Senfdressing (vegan)

Hauptgänge

Rinderbraten mit Dunkelbiersoße

Hendlhaxen aus dem Ofen

Gemüsemautaschen mit geschmorten Zwiebeln (vegetarisch)

Beilagen

Brezenknödel

Butterspätzle

Kartoffelstampf (vegan)

Ofengemüse mit Kräutern (vegan & glutenfrei)

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Mandel-Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln (vegan & glutenfrei)



UNSER WIRTSHAUS-BUFFET — Beispiel 2

für Gruppen ab 36 Personen

Suppe

Bayrische Kartoffelsuppe mit Speck & Majoran

Vorspeisen

Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken

Mini-Laugenstangerl mit Obazda & Radieschen

Kräuterquark mit Tomate & Kresse

Salate

Rote-Bete-Salat mit Apfel

Bohnensalat mit Kräutern (vegan)

Hauptgänge

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce

Zanderfilet mit Rieslingsauce

Kalbsrahmbraten mit Champignons

Beilagen

Kartoffelknödel

Butterspätzle

Rahmwirsing

Wurzelgemüse

Desserts

Schokoladenmousse mit Sahne

Kirschgrütze mit Vanillesoße



GETRÄNKEPAUSCHALEN



Getränkepauschalen machen das Leben leichter und deine Veranstaltung unkomplizierter. Wir bieten Getränkepauschalen unterschiedlichen Umfangs an – abgerechnet wird pro Person und nach Stunden. Zum Beispiel:

Getränkepauschale S

2 Getränke zur Auswahl: alle unsere selbstgebrauten Biere vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.
(Abrechnung pro Person)

Getränkepauschale M

Alle unsere selbstgebrauten Biere vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.
(Abrechnung pro Person nach Stunden)

Getränkepauschale L

Alle Getränke aus unserer regulären Karte (außer Whiskey)!
(Abrechnung pro Person nach Stunden)





HIGHLIGHTS

UNSER BIER, GEBRAUT IN DER MITTE BERLINS

BIER-ERLEBNISSE FÜR DEINE GÄSTE

Sommerlierstand

Ein Sommerliertand ist ideal für größere Veranstaltungen. Hier lädt unser Biersommelier mit einer kleinen Bar zur Verkostung ein. Interessierte Gäste können gezielt verschiedene Biere probieren. Dabei erläutert unser geschultes Personal die verschiedenen Biersorten und -stile und beantwortet dir und deinen Gästen alle Fragen rund ums Brauen im Allgemeinen, die Lemke Historie und unsere Biere im Besonderen. (Abrechnung nach Stunden)

Moderiertes Bier-Tasting

Unser Biersommelier nimmt euch mit auf eine Reise durch die geschmackliche Vielfalt des Bier-Universums. Ihr werdet fünf verschiedene Lemke-Biere verkosten und alles über den Stil und die Herstellung erfahren. Die geleitete Verkostung dauert eine Stunde und eignet sich für Gruppen bis maximal 30 Personen.



WEITERE SERVICES

Rundum sorglos – wir arbeiten mit Profi-Partnern zusammen und können (fast) alles organisieren!

Dekoration

Gerne bieten wir euch individuelle Dekoration für ein ganz besonderes Ambiente an. Eurer und unserer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Technik und Ton

Wir haben Lautsprecher, Fernseher, Mikrofone, Beamer usw. Für weitere Wünsche findet unser Technikpartner für jede Veranstaltung die passende Lösung.

Security

Für exklusive Veranstaltungen ist der Einsatz von Sicherheits-Mitarbeitern zu empfehlen, die den Einlass koordinieren und einen ungestörten Ablauf eurer Veranstaltung gewährleisten. Der genaue Preis richtet sich nach den Erfordernissen der jeweiligen Veranstaltung und wird individuell kalkuliert.

Musik

Bei einer exklusiven Buchung kann gerne eigene Musik über unsere Soundanlage gespielt werden. Soll es lieber Livemusik sein? Wir haben ein Musiker und DJ-Repertoire für jeden Musikgeschmack.

Garderobe

Für exklusive Veranstaltungen ab 100 Personen empfehlen wir die Buchung einer Garderobe, auf Wunsch mit oder ohne Personal.

Torten

Ist eure Veranstaltung ein besonderes Ereignis, bei dem eine hübsche Torte gewünscht ist? Kein Problem, unsere Tortenpartner hat für jedes Event eine passende Torte. Preise nach Anfrage.

Spiele

Gerne stellen wir euch Cornhole oder weitere Unterhaltungsspiele zur Verfügung, wie z.B. Riesen-Jenga! Ihr sucht was anderes zur Unterhaltung, dann hätten wir noch ein paar Ideen!



ANGEBOT & PREISE

Dir gefällt das LEMKE AM SCHLOSS?

Super, wir freuen uns, dir ein konkretes Angebot unterbreiten zu können!

Nenne uns deinen Wunschtermin und eine ungefähre Personenzahl, damit wir dir ein konkretes, auf dich zugeschnittenes Angebot unterbreiten können. Im Idealfall weißt du auch schon, ob du eines unserer Bier-Highlights (S. 14), Getränkepauschalen (S. 13) oder weitere Services nutzen möchtest. Ist kein Muss, das können wir im Zweifel auch einfach später klären.

Und was wird das kosten?

Seid ihr eine kleinere Gruppe, die à la carte essen möchte? Dann findest du alle aktuellen Brutto-Preise auf unserer Website unter <https://schloss.lemke.berlin/speisekarte/>.

Zur Orientierung: Menüs gibt es ab 40 Euro netto pro Person und das Mix&Match-Bufferet kostet 59 Euro netto pro Person. Und für Exklusiv-Veranstaltungen im Clubraum oder gesamten Restaurant sowie für Zusatzleistungen und weitere Services erstellen wir immer ein individuelles Angebot.

Kontakt

E-Mail: sales@lemkeberlin.com

Telefon: +49 (0)30 30 87 89 79

Telefonisch sind wir immer werktags von 9 bis 16 Uhr für Veranstaltungsanfragen erreichbar, ansonsten gerne per E-Mail.

Wir freuen uns auf deine Nachricht!





KOMM VORBEI, AUF EIN BIER ODER ZWEI!

