

Mitten in Berlin / Nähe Potsdamer Platz

In the middle of Berlin / near Potsdamer Platz

Mitten im Zentrum Berlins liegt unser 4 Sterne Haus relexa hotel Stuttgarter Hof, Anhalter Straße 8 — 9 in der Nähe des Potsdamer Platzes. In geringer Entfernung befinden sich viele kulturelle und historische Highlights. Directly in the heart of the capital of Germany you will find our 4 star business relexa hotel Stuttgarter Hof Berlin. It is located with in walking distance to the historical and cultural highlights of the city.









Entfernungen zu interessanten Punkten

Distances to points of interest

Potsdamer Platz	0,8 Kilometer
Checkpoint Charlie	0,6 Kilometer
Alexanderplatz	3,5 Kilometer
Kurfürstendamm	6,6 Kilometer
Reichstag	2,0 Kilometer

Zimmer Rooms



Gesamtanzahl	rooms total	208	
Standard Zimmer	standard rooms	106	
Superior - Zimmer	superior rooms	87	
Junior - Suiten	junior suites	5	
Superior Suiten	superior suites	8	
Executive Suiten	executive suites	2	

Ausstattung room standard

Telefon

Minibar

Farbfernseher und Satellitenfernsehen

Bad / Dusche und WC

Haarfön

Hosenbügel

teilweise Markise

Safe

W-LAN

LAN (90 MBit) in den Superior Zimmern und Suiten

telefon

minibar

color TV, satellite TV

bathroom / shower and wc

hair-dryer

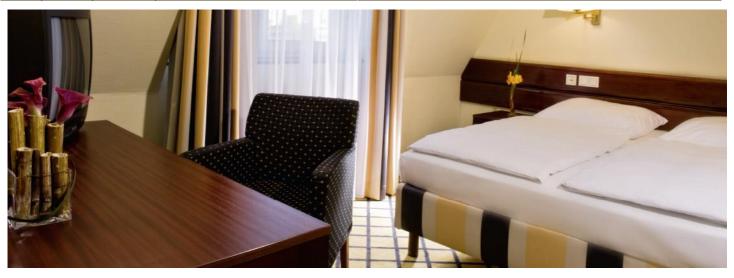
trouser hanger

halfway awning

safe

wireless LAN

LAN (90 MBit) in all superior rooms and suites



Wellness wellness



Gönnen Sie sich am Ende eines erfolgreichen Tages eine Runde Entspannung in unserem Wellnessbereich. Unser Wellness-Center ist mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Fitnessgeräten ausgestattet.

Medizinische Massagen organisieren wir gerne für Sie.

At the end of a successfull day treat yourself with some recreation in our wellness-area. Our wellness-centre is well equipped with sweat bath, sauna, infrared cubicle and gym.

Medical massages can be arranged for you.





Räumlichkeiten premises





Restaurant »La Fenêtre« & Bar »Boulevard«

Genießen Sie unsere internationale Küche mit regionalem Charme sowie frisch gezapftes Bier, eine ausgewählte Weinkarte und internationale Cocktails.

Kapazität: 135 Sitzplätze Geöffnet: von 06:30 bis 01:00 Uhr



Für Familienfeiern oder kleine Festlichkeiten steht unser Salon Frankfurt mit 70 m² zur Verfügung

Lichthöfe & Garten

Bestens geeignet für Ihre Veranstaltungen oder für eine Tasse Kaffee am Nachmittag. Von hier aus hat man zudem einen grandiosen Ausblick auf unsere 2000 m² große Fassadenmalerei »Architekturillusion« Restaurant »La Fenêtre« & Bar »Boulevard«

Enjoy our international kitchen with regional charm and freshly tapped beer, a selected wine list and international cocktails.

Capacity: 135 seats
Open: 06:30 am until 01:00 am

Salon

Our room Frankfurt with 70 m2 is suitable for family events or little festivities.

Courtyard and garden

Suitable for your event or for a cup of coffee in the afternoon. From here you have a perfect view of our 2000 m² mural painting »illusion of architecture«.







Übersicht Veranstaltungsräume Overview conference rooms



Raumname Room	Berlin	Berlin 1	Berlin 2	Berlin Mitte	Ham- burg	Düssel- dorf	Braun- lage	Bad Steben	Pots- dam	Stutt- gart	Frank- furt*	Frank- furt 1*	Frank- furt2*
Größe Size	224 m²	112 m ²	112 m ²	89 m²	53 m ²	53 m²	43 m²	43 m²	43 m²	43 m²	70 m ²	30 m²	40 m ²
Höhe Height	3,50	3,50	3,50	3,30	2,80	2,80	2,40	2,40	2,40	2,40	2,80	2,80	2,80
Länge Lenght	22,00	11,00	11,00	16,00	8,70	8,70	7,20	7,20	7,20	7,20	16,30	7,70	8,50
Breite Width	10,20	10,20	10,20	5,40	6,10	6,10	6,10	6,10	6,10	6,10	4,50	4,50	4,50
Parlamentarisch Class room style	140	60	60	40	30	30	20	20	20	20	40	10	20
Block Block	55	35	35	35	25	25	20	20	20	20	30	10	16
Theater Theatre	200	100	100	85	40	40	30	30	30	30	60	20	30
U-Form U-Shape	50	30	30	30	20	20	15	15	15	15	20	***	***
Bankett Banquet	120	50	50	50	25	25	***	***	***	***	40	***	30
Empfang Reception	160	80	80	80	30	30	25	25	25	25	50	15	30
Raummiete Fee													
Halbtags Half day	1.500,00€	750,00€	750,00€	750,00€	300,00€	300,00€	250,00€	250,00€	250,00€	250,00€	300,00€	250,00€	250,00€
Ganztags Whole day	1.800,00€	1.000,00€	1.000,00€	1.000,00€	350,00€	350,00€	300,00€	300,00€	300,00€	300,00€	350,00€	300,00€	300,00€

 $[\]hbox{* multifunktionaler Veranstaltungs raum multifunctional conference room}$

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungsarrangement »relexa Basis«

Conference Package »relexa Basis«

ab € 65,00*

Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage

Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Schreibsets und W-Lan

2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und täglich wechselnden Kleinigkeiten

Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet

Mineralwasser 0,75l (unlimitiert) im Tagungsraum

conference room of appropriate size with daylight

beamer, screen, writing sets and 1 flip chart, 1 pinboard and wireless lan

2 coffee breaks with coffee, tea and daily changing snacks

lunch as 3-course meal or buffet

mineral water 0,75 l unlimited in the conference room

Tagungsarrangement »relexa Komfort«

Conference Package »relexa Komfort«

ab € 69,00*

Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage

Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Schreibsets und W-Lan

2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und täglich wechselnden Kleinigkeiten

Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet inklusive 1 Softgetränk 0,2 I oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert auf den Tischen

Mineralwasser 0,75 l und Apfelsaft 1,0 l unlimitiert im Tagungsraum

conference room of appropriate size with daylight

beamer, screen, writing sets and 1 flip chart, 1 pinboard and wireless lan

2 coffee breaks with coffee, tea and daily changing snacks

lunch as 3-course meal or buffet including 1 soft drink 0,2 l or mineral water and apple juice unlimited on the tables

mineral water 0,75 l and apple juice 1,0 l in the conference room



- * Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmeranzahl unterliegen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird eine zusätzliche Raummiete berechnet!
- * Please note, that the conference room rental fee is included in the conference package. This is subject to a minimum number of participants. In case of a smaller number of participants, an additional rental fee will be charged!

Tagungspauschalen Conference Packages



ab € 75,00*

Tagungsarrangement »relexa Premium«

Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage

Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Schreibsets, Moderationskoffer und W-Lan

Kaffee und Tee vor dem Tagungsraum (ganztags) inkl. Begrüßungssnack vor Beginn der Veranstaltung

2 Premium- Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und Säften sowie süßen oder herzhaften Köstlichkeiten

Mittag- oder Abendessen (als 3-Gang-Menü oder vom täglich wechselnden Buffet) oder als Stehimbiss inklusive Softgetränken (unlimitiert) sowie einer Kaffeespezialität nach dem Essen

Mineralwasser 0,75 l, Apfel- und Orangensaft 1,0 l unlimitiert im Tagungsraum

1 Referent / in ab 12 Teilnehmer / innen kostenfrei

Telefon und Faxe innerdeutsch im Tagungsraum sowie Fotokopien kostenfrei

conference room of appropriate size with daylight

beamer, screen, writing sets and 1 flip chart, 1 pinboard, conference bag and wireless lan

Conference package »relexa premium«

coffee and tea in front of the conference room (full time) incl. welcome snack before the beginning of the event

2 coffee breaks with coffee, tea and juices, sweet and brave delicacies

lunch or dinner (as 3-course meal or buffet) or snack buffet including unlimited soft drinks and coffee speciality after the lunch

mineral water 0,75 l, apple juice and orange juice 1,0 l unlimited in the conference room

1 speaker up to 12 participants for free

telephone and fax within Germany in the conference room included and copies free of charge



- * Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmeranzahl unterliegen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird eine zusätzliche Raummiete berechnet!
- * Please note, that the conference room rental fee is included in the conference package. This is subject to a minimum number of participants. In case of a smaller number of participants, an additional rental fee will be charged!

Green Meeting Green Meeting



Tagungsarrangement »Green Meeting«

Conference Package »green meeting«

ab € 85,00*

Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenzahl

Beamer, Leinwand, 1 Flipchart mit Recyclingpapier, 1 Pinnwand, Schreibsets und kostenfreies W-LAN im Tagungsraum

täglich ein grüner Apfel pro Teilnehmer

2 abwechslungsreiche Kaffeepausen mit Fair Trade Kaffee, Bio-Tee, regional und saisonal abgestimmten süßen, herzhaften oder vitalen Kleinigkeiten sowie einer Auswahl an Bio-Säften

Mittagessen als saisonales 3-Gänge-Menü oder vom Lunchbüffet mit vorwiegend regionalen sowie nachhaltig erzeugten Produkten inklusive 1 Softgetränk 0,2 I oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert auf den Tischen

Mineralwasser 0,75 l und Apfelsaft 1,0 l unlimitiert im Tagungsraum

conference room of appropriate size with daylight

beamer, screen, 1 flip chart including recycled paper, 1 pinboard, writing sets and wireless lan

daily one green apple per person

2 varied coffee breaks with Fair Trade coffee, bio tea, sweet, brave or vigorous small things coordinated regionally and seasonally as well as a choice of bio juices

lunch as 3-course meal or buffet with products which are mainly regional as well as produced lastingly including 1 soft drink 0,2 l or mineral water and apple juice unlimited on the tables

mineral water 0,75 l and apple juice 1,0 l in the conference room



- * Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmeranzahl unterliegen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird eine zusätzliche Raummiete berechnet!
- * Please note, that the conference room rental fee is included in the conference package. This is subject to a minimum number of participants. In case of a smaller number of participants, an additional rental fee will be charged!

Empfänge Receptions



Canapés mit Canapés with		Preis pro Stück price apiece
Brie	Brie	3,00€
Blauschimmelkäse		2,50€
Frischkäse	blue cheese	3,00€
Roastbeef	cream cheese	3,50€
Parma Schinken		3,50€
Katenrauchschinken	roasted beef	2,50€
Geräuchertes Forellenfilet	ham from Parma	4,00€
Graved Lachs		3,50€
Marinierte Grönlandgarnelen	smoked ham	3,00€
Putenbrust in Paprika	smoked filet of trout	3,00€
Pfeffermakrelenfilet		3,00€
Geräucherter Lachs	graved salmon	4,00€
Gebratene Entenbrust	marinated shrimps	4,00€
	manuacca similips	
	turkeybreast in paprika	
	peppered mackerel	
	реррегентискегег	
	smoked salmon	
	fried breast of duck	
Imbiss und Eraänzungen zur Tagu	ing Snacks and additionals for your o	conferences
2 halbe belegte Brötchen		15,00 €
mit Salatauswahl und Tagessuppe	2 half parts of bread roll with variation of salad and soup of the day	
Obstkorb		18,00€
Gebäckteller	Basket of fresh fruits	15,00€
Kartoffelsalat mit Boulette	Plate with selected biscuits	4,50€
	Potato salad with meatball	
Lunchpakete Packed lunch		

2 belegte Brötchen, süßer
Plunder, Müsliriegel, Joghurt,
Apfel, Banane, gekochtes Ei, 0,5 l
Getränk

2 bread rolls, sweet pastry, cereal bar, joghurt apple, banana, boiled egg, soft drink 0,5 l 14,00€

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Menüauswahl Menu Selection



_	
Menü I Menu I	pro Person per Person € 32,00*
Leichtes Rahmsüppchen vom Meerrettich mit frischem Basilikum und Buttercroûtons	Creamy soup of horseradish with fresh basil and butter croûtons
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cranberryjus mit gratinierten Kartoffeln und breiten Bohnen	Medium breast of Barbarie duck on cranberry juice with grated potatoes and broad beans
Gebackener Topfenpalatschinken mit warmen Sauerkirschen und Vanilleeis	Baked cheese-filled pancakes with warm sour cherries and vanilla ice-cream
Menü II Menu II	pro Person per Person € 38,00*
Safranrisotto mit jungem Spinat und krossem Speck	Saffron risotto with young spinach and crisp bacon
Mit Parmaschinken und mediterranem Gemüse gefüllte Rinderroulade auf Madeirajus und gebackenen Ziegenfrischkäsecannelloni	Stuffed beef olive with parma hams and Mediterranean vegetables on Madeira juice and baked goat cream cheese cannelloni
Gebrannte Creme mit Beerenkompott und schwarzem Schokoladensorbet	Burned cream with berry compote and black chocolate sorbet
Menü III Menu III	pro Person per Person € 42,00*
Klare Bouillabaisse mit Krustentiermaultaschen und Wurzelgemüse	Clear Bouillabaisse with crustacean ravioli and root vegetables
Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel auf roter Zwiebelmarmelade mit Kartoffel-Meerrettich-Krapfen und glaciertem Frühlingslauch	Medium fillet of veal coated in herbs on red onion marmalade with potato-horseradish-donuts and glazed spring onions
Warmes Topfensoufflé mit Orangenparfait	
	Warm pot soufflé with orange parfait
Menü IV Menu IV	pro Person per Person € 48,00*
Saltimbocca von der Rotbarbe auf gebackenem schwarzen Risotto und leichtem Zitronengrasschaum	Saltimbocca from the red mullet on baked black risotto and light lemongrass foam
Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit Ziegenkäsepralinen	Foam soup of cress with goat cheese pralines
Surf und Turf vom irischen Rinderfilet und Sea Water Riesengarnelen mit dreierlei Dips, Süßkartoffel Pommes	,,,

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

slaw salad

Surf and Turf from Irish beef and Seawater king prawns with three dips, sweet potato fries and cole

American Cheesecake with buttermilk-raspberry ice

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Frites und Cole Slaw Salat

American Cheesecake mit Buttermilch-Himbeer-Eis

^{*}Die Menüpreise gelten bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen. The prices for the menus are effective from 10 persons.



relexa Büffet* Buffet a la relexa*

pro Person per Person € 32,00

Graved Lachs und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegten Backpflaumen

Kaiserschinken mit Honigmelone

geräucherte Entenbrust mit frischer Mango

Rucolasalat mit Balsamicodressing und geriebenem Parmesan

Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill

Asiatischer Nudelsalat

Hirtensalat mit Knoblauch und Fetakäse

Feldsalat mit Himbeervinaigrete und Thymiancroûtons

Rote Paprikasuppe mit gerösteten Pinienkernen

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Waldpilzen à la crème

Pochiertes Lachsfilet auf Kokos-Curry-Schaum

Kartoffelgratin

Römische Nocken

Gemüse der Saison

Käseauswahl vom Brett

Mousse au chocolat

Creme von Buttermilch und Limone

Warme Marillenfruchtknödel

Brot und Butter

Graved salmon and tinker with cream horseradish

Medium fried roast beef with pickled prunes

Smoked ham with rockmelon

Smoked breast of duck with fresh mango

Rocket salad with cherry tomatoes and grated Parmesan

Cucumber salad with sour cream and dill

Asian noodle salad

Salad shepherd style with garlic and feta cheese

Corn salad with raspberry dressing and thyme croutons

Creamy soup of red pepper with fried pine nuts

Medium fried filet of pork with mushrooms

Poached filet of salmon with coconut curry sauce

Potatoes au gratin

Roman style tappets

Vegetables of the season

Selection of cheese

Mousse au chocolate

Cream of buttermilk and lime

Warm apricot dumplings

Bread and butter



^{*}Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

^{*}All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.



Berliner Büffet* Buffet Berlin style*

pro Person per Person € 38,00

Roastbeef mit Sauce Cumberland

geräucherte Fischplatte

Berliner Eisbeinsülze mit Gewürzgurken

Hackepeter mit Frühlingslauch

Brathering mit Gabelrollmops auf Eisbergsalat

Berliner Cocktailbouletten mit Senf

Berliner Kartoffelsalat

Geflügelsalat mit Erbsen

Tomatensalat mit Schluppen

Gurkensalat mit Schmand

Heringsalat mit Spreewälder Gurken

Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

geschmorte Kaninchenkeule in Wacholderrahm und gebratenem Speck

Gebratener Havelzander auf Estragonrahmsauce

Bunter Reis

Kartoffelpüree

Gemüse des Marktes

Preußischer Marzipanflammerie

Berliner Pfannkuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Brett

Schusterjungs und Schmalz

Brot und Butter

Roast beef with sauce Cumberland

Smoked fish platter

Aspic of knuckle of pork with gherkins

Minced pork with leek

Fried herring and a rollmop on iceberg lettuce

Berlin meatball with mustard

Potato salad

Berlin style chicken salad with peas

Tomato salad with leek

Cucumber salad with sour cream

Herring salad with gherkins "Spreewald" style

Potato soup with marjoram

Braised leg of rabbit with juniper jus und fried bacon

Fried pike perch with tarragon cream

Mixed rice

Mashed potatoes

Vegetables of the season

Marzipan flummery Prussian style

Donut Berlin style

Red fruit jelly compote

Assortment of cheese

Rye bread roll and schmalz



^{*}Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

^{*}All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.



Mediterranes Büffet* Mediterranean buffet*

pro Person per Person € 42,00

Marinierte Auberginen

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum

Toskanischer Brotsalat

Rucolasalat mit frischem Parmesan und Kirschtomaten

Salat von Tortellinis mit Pecorino und frischen Kräutern

Salat von Kidneybohnen und Thunfisch mit Knoblauch

Serrano Schinken mit marinierten Backpflaumen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland

Geräucherter Lachs in Crépeteig und frischer Kresse

Verschiedene geräucherte Fische mit Senf-Dill-Sauce

Filet von der Lachsforelle in Limonenvinaigrette mit Estragon

Paprikarahmsuppe mit Tortillachips

In Salbei und Knoblauch gebratene Poulardenbrust

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten - Oliven - Ragout

Mallorcinische Kartoffeln mit Knoblauch und Zitrone

Prinzessbohnen

Orecchiettenudeln mit Kirschtomaten und Raukesalat

Panna cotta mit Fruchtmark

Hausgemachtes Tirami Su

Geeister Obstsalat mit Marsala

Amerettinicreme mit Mandeln

Schokoladengrießflammerie

Marinated eggplants

Tomatoes with mozzarella cheese and fresh basil

Tuscany bread salad

Rocket salad with Parmesan cheese and cherry

Salad of tortellini with Pecorino and fresh herbs

Salad of kidney beans, tuna and garlic

Serrano ham with marinated prunes

Fried roastbeef with sauce Cumberland

Smoked salmon wrapped in crêpe and fresh cress

Variation of smoked fish with mustard and dill sauce

Filet of trout with vinaigrette of lime and tarragon

Cream soup of pepper with tortilla chips

In sage and garlic braised breast of poulard

Fried salmon filet on tomato and olive ragout

Potatoes with garlic and lemon

Princess beans

Orecchiette noodle with cherry tomatoes and rocket salad

Panna cotta with fruit jelly

Tirami Su

Iced fruit salad with Marsala

Creme of ameritini with almonds

Semolina flummery of chocolat





*Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.

*All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.



Asiatisches Büffet* Asian buffet*

pro Person per Person € 52,00

Scharfes Rahmsüppchen von Mais und Curry

Marinierter Thunfisch an Salat von grünem Spargel

Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Riesengarnelen

Chinakohlsalat im Joghurt-Minz-Dressing

Geflügel-Saté im Cashewmantel mit Mango-Chutney

Blumenkohl in Mohnvinaigrette mit geräuchertem Tofu und jungen Sprossen

Maki von Tomate und Mangold mit Sesamdip

Glasierter Schweinebauch auf Rote-Bete-Relish und Ingwer-Mousse

Junger Spinat in Zitronengrasmarinade mit gebratenen Shiitake und Wachtelei

In Szechuan-Pfeffer gebratener Heilbutt auf schwarzen Bohnen

Kalbsblanquette mit Flusskrebs in Kokos-Korianderrahm

Geschwenkte Safrannudeln

Jasminreis

Chili-Sautiertes von Bambus und Zuckerschote

Sorbet von Basilikum an warmem Kumquatsragout

Mousse von Zimt und Kardamom mit gestoßener Pecannuss

Bananen-Pancake mit weißem Kokos-Schokoladenschaum

Parfait von grünem Tee auf Granatapfel-Karamell

Creme von der Tonkabohne mit Pflaumengelee

Sharp cream soup of corn and curry

Marinated tuna with salad of green asparagus

Glass noodle salad with roasted vegetables and prawns

Chinese cabbage salad in yogurt and mint dressing

Chicken satay with mango chutney in cashew coat

Cauliflower in poppy vinaigrette with smokes tofu and young shoots

Maki of tomato and Swiss chard with sesame dip

Glazed park belly on beetroot relish and ginger mousse

Young spinach in lemon grass marinade with roasted shiitake and quail egg

In Szechuan pepper fried halibut on black beans

Veal goulash with crayfish in coconut coriander cream

Tilted saffron noodles

lasmine rice

Chili sautéed bamboo and sugar pod

Sorbet of Basil on warm kumquats ragout

Mousse of cinnamon and cardamom with pecan nut

Banana pancake with white coconut-chocolate foam

Parfait of green tea with pomegranate caramel

Cream of tonka bean with plum jelly



- *Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.
- *All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Büffets Buffets



Vegetarisches Büffet* Vegetarian buffet*

Tomaten-Zitronengrassuppe

Geeister Gurken-Ingwershooter

Dreierlei Paprikaterrine

Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette

Mediterraner Brotsalat

Roulade vom Büffelmozzarella mit Karotten-Tomatenpesto

Vegetarische Sushi mit Karotte, Tomate und grünem Sparael

Salat vom jungen Spinat mit Chili-Olivenölvinaigrette, Pinienkernen und Parmesan

Vegetarischer Salat vom Leipziger Allerlei mit Cashewkernen

Scharfer Cous-Coussalat mit Rosinen, Jalapenos, frischer Minze und Ziegenfrischkäse

Wählen Sie drei Hauptgänge aus folgenden Vorschlägen:

Gemüse-Curry mit Wildreis und Kokos

Geschwenkte Panzerotti mit Spinatfüllung

Safranrisotto mit Erbsen, Grana Padano und frischem Basilikum

Würziges Perlgraupen-Chili mit Bohnen und Mais

Gebackene Polenta mit feinem Ratatouille und Ricotta

Gebrannte Pina Colada Creme

Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit Feigensenf

Warmer Crepe mit Sauerkirschragout

pro Person per Person € 38,00

Tomato-lemon grass soup

Iced cucumber-ginger shooter

Three kinds tureen of peppers

Wild cabbage sald with raspberry-vinaigrette

Mediterranean bread salad

Buffalo mozzarella with carrot-tomato pesto

Vegetarian sushi with carrot, tomato and green asparagus

Salad of young spinach with chilli pepper-olive oil vinaigrette, pine nuts and Parmesan cheese

Vegetarian salad of "Leipziger Allerlei" with cashew nuts

Sharp salad of cous-cous with raisins, jalapenos, fresh mint and goat cream cheese

Choose three main courses from our suggestions:

Vegetable curry with wild rice and coconut

Filled panzarotti with spinach

Saffron risotto with peas, Grana Padano and fresh basil

Tasty pearl-barley chilli pepper with beans and corn Baked polenta with fine ratatouille and ricotta Mousse von weißer Schokolade und Blaumohn

Burned creme of pina colada

Choice of French raw milk cheeses with fig mustard

Warm crepe with ragout of sour-cherry

Mousse of white chocolate and blue poppy

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Fingerfoodbüffets Fingerfood buffets



Fingerfood Buffet I

Kleines Carpaccio vom Wildlachs

Geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei

Grissinis mit Parmesanchips

Tortilla-Chips mit Paprikaschaum

Mini-Frühlingsrollen mit Sesamschmand

Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips

Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Salsa

Mit Frischkäse gefüllte kleine Pepperonis

Mini Quiche vegetarisch

Chicken Wings mit Sour Cream und Guacamole

Rosa gebratenes Roastbeef auf Kürbisbrot

pro Person per Person € 21,00*

Small Carpaccio of wild salmon

Smoked trout fillet with herb scrambled eggs

Grissini with parmesan chips

Tortilla chips with pepper sauce

Mini spring rolls with sesame sour cream

Vegetable sticks with various dips

Beaked chicken breast with salsa

Small pepperoni stuffed with cream cheese

Mini vegetarian quiche

Chicken wings with sour cream and ham

Medium roast beef on pumpkin bread

Fingerfood Buffet II

Lachstatar mit Pumpernickel

Canapé mit geräuchertem Heilbutt

Mini Wraps mit Hähnchenbrust

Berliner Currywurst mit Dip

Mini Tortillas mit Creme fraiche und Schinken

Kleine gebackene Camemberts

Verschiedene Dim Sum's mit Hähnchen, Krustentiere,

Fisch und vegetarisch

Warme Königsberger Pastetchen mit Geflügel Ragout fin

Salmon tartare with pumpernickel

Canapé with smoked halibut

Mini wraps with chicken breast

Berlin "Currywurst" with dip

Mini tortillas with sour cream and ham

Small baked camembert

Different dim sum's with chicken, shellfish, fish and vegetarian

Warm Konigsberg patties with chicken ragout fin

Fingerfood Buffet III

pro Person per Person € 21,00*

pro Person per Person € 21,00*

^{*}Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.

^{*}All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Süppchen von der Strauchtomate mit Buttercroûtons

Canapé mit rohem Schinken

Dreierlei Ziegenkäsepralinen

Verschiedene kleine Quiches

Riesengarnelen im Knuspermantel gebacken

Warmer Zwiebelkuchen

Mini-Frühlingsrollen vegetarisch

Gebackene Lachspralinen mit Frischkäse

Dim Sum's mit Krabben und Gemüse

Mini-Cocktailboulette mit warmem Kartoffelsalat

Tomato soup with butter croutons

Canapé with smoked ham

Three kinds of goat cheese pralines

Various small quiches

Prawns in crispy coat

Warm onion tart

Mini vegetarian spring rolls

Baked salmon pralines with cream cheese

Dim Sum's with shrimp and vegetables

Mini Cocktail Boulette with warm potato salad

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Fingerfoodbüffets Fingerfood buffets



standteile Fingerfoodbüffet components of fin	ngerfood buffet pro Perso	on per Perso
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei und Pumpernickel	Juniper-smoked trout fillet on herbed scrambled egg and pumpernickel bread Spanish Serrano ham on multi-grain baguette	2,50€
Spanischer Serrano Schinken auf Mehrkornbaguette und Kräuterschmand	and herb cream Smoked halibut filet on whole grain bread and	2,50€
Geräuchertes Heilbuttfilet auf Vollkornbrot und Schnittlauch Crème-fraîche	chive creme fraiche Baked Mini-Camembert with cranberries	3,00€
Gebackener Mini-Camembert mit Preiselbeeren	Mini Hamburger or Cheeseburger Mousse of red pepper and chilli with tortilla chips	1,50€
Mini Hamburger oder Cheeseburger	Cream of smoked trout with crackers	2,00€
Mousse von der roten Paprika mit Tortilla-Chip und Chili	Homemade sushi filled with salmon, tuna and avocado Mini-pizzas ham, salami and vegetarian	2,50€
Creme von der geräucherten Forelle mit Cracker	Homemade onion tart Typical Berlin curry-sausage	3,50€
Hausgemachte Sushi gefüllt mit Lachs, Thunfisch und Avocado	BBQ Chicken Wings with salsa sauce Small patties with chicken ragout	4,00€
Mini- Pizzen Schinken, Salami und vegetarisch	Shrimp cocktail on salad and homemade cocktail sauce	3,50€
- Hausgemachter Zwiebelkuchen	Tomato soup	3,50€
Berliner Currywurst	Vitello tonnato with fresh basil and capers apple	2,50€
BBQ Chicken Wings mit Salsa	Sparerib on tomato-chili relish Meatballs on a warm potato salad	2,50€
Kleines Königsberger Pastetchen mit Geflügel	Variation of Anti Pasti	3,50€

^{*}Die Buffetpreise gelten bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen. The prices for the buffets are effective from 10 persons.

Ragout fin	Dim Sum filled with different dips	
Garnelencocktail auf Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	Cream cheese stuffed jalapeno chili, mild Homemade smoked salmon crepes stuffed with herb cream	4,00€
Rahmsüppchen von der Strauchtomate	Fresh berry dessert with Vanilla Sauce	3,50€
Vitello tonnato mit frischem Basilikum und	Lemon butter cream milk	3,50€
Kapernapfel	Warm homemade pancakes	2,50€
Sparerib auf Tomaten-Chili Relish		·
Frikadelle an warmen Kartoffelsalat		3,00€
Anti Pasti Variation		3,50€
Dim Sum verschieden gefüllt, mit Dip		3,00€
Mit Frischkäse gefüllte Jalapeno- Chili, mild		2,00€
Hausgemachte Räucherlachs-Crepesroulade		3,00€
mit Kräuterschmand		
Frische Beerengrütze mit Vanillesauce		3,00€
Limonen-Buttermilchcreme		3,00€
Warme hausgemachte Topfenpalatschinken		2,50€
warme nausgemachte Toprenpalatschinken		

Fingerfoodbüffets Fingerfood buffets



Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfoodbüffet zusammen. Die Preise gelten pro Portion/pro Person. Mindestteilnehmerzahl für die Büffets sind 10 Personen.

Make your own selection. The prices are per person. The prices for the buffets are effective from 10 persons.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Getränke Beverages



Softgetränke Softdrinks		
Mineralwasser Selters — Classic, Leicht, Naturell	0,25 l 0,75 l	3,00 € 6,80 €
Evian — Still	0,5	4,50€
GRANINI- Fruchtsäfte Orange, Apfel, Rote Traube, Tomate, Schwarze Johannisbeere, Kirsche	1I 0,20 I	8,00 € 3,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite,	0,201	3,00€
Coca Cola light Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,201	3,00€
Biere Beers		
Radeberger Pilsener	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen Hell, Dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,50 €
Krusovice Cerne — Dunkel	0,3 I 0,5 I	3,50 € 4,50 €
Berliner Weiße rot / grün	0,331	3,50€
Clausthaler alkoholfrei	0,331	3,50€



Getränke Beverages



Weine Wine		
Weißwein White Wine		
Grauer Burgunder , trocken Baden, Deutschland	0,751	21,00€
Riesling Gutswein Q.b.A. trocken Rheingau, Deutschland	0,751	22,00€
Lugana Campovalentino trocken Venetien, Italien	0,751	26,00€
Roséweine Rosé Wine		
Slowine Rosé , trocken Villiersdorp, Südafrika	0,751	18,50€
Rotweine Red Wine		
Spätburgunder , trocken Baden, Deutschland	0,751	21,00€
Chianti Classico , trocken Toskana, Italien	0,751	28,00€
Marqués de Castilla , trocken La Mancha, Spanien	0,751	32,00€

Getränke Beverages



5 cl	5,00€
5 cl	5,00€
0,21	8,00€
•	5,00€
0,11	13,00 € 13,50 €
ine & Champagne	
0,75 l 0,75 l	23,00 € 29,50 €
0,751	32,00€
0,751	32,00€
0,751	82,00€
1,0 l 2,2 l	2,60 € 4,00 € 8,00 € 15,00 €
	2,90 € 3,90 €
	2,60€
	5 cl 0,2 l 0,1 l 0,1 l 0,1 l 0,1 l ine & Champagne 0,75 l 0,75 l 0,75 l 0,75 l 0,75 l



relexa Kochstudio relexa Cooking Studio



Gern bieten wir Ihnen folgende Arrangements an:

Als besonderes Highlight möchten wir Ihnen gern unser eigenes Kochstudio neben unserem Hotel anbieten. Hier haben Sie die Möglichkeit mit bis zu 20 Personen einen exklusiven Kochkurs mit einem unserer Spitzenköche zu belegen oder sich beim Live- cooking zu erfreuen. So klingt Ihr Tag auf eine besonders feine Art aus.

We would like to offer following arrangements:

As a special highlight we would like to offer our cooking studio next to the hotel. There you have the option to participate to an exclusive cooking event for up to 20 persons with our cooking chef or to enjoy watching live cooking. So your stay will finish extraordinary well.

relexa Kochkurs relexa cooking class

Teilnahme inkl. Speisen und Getränke (korrespondierende Weine, Softgetränke, Kaffee, Aperitif und Digestif) pro Person und je nach Menü beträgt $79,00 \in 89,00 \in 0$ oder $99,00 \in 0$.

Participation inclusive menu and drinks (corresponding wine, soft drinks, coffee, aperitif, digestif); per person and depending on the choosen menu 79,00 €, 89,00 € or 99,00 €.

relexa cooking als Veranstaltungsraum buchen relexa cooking as convention room

Die Raummiete beträgt € 500,00 pro Tag inkl. MwSt. Wir unterbreiten Ihnen für die Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung gern ein Angebot.

room rental fee 500,00 € per day inclusive VAT. We would like to help you with the organisation of your event.

Genauere Informationen erhalten Sie auf der Homepage www.relexa-cooking.de oder direkt über Frau Anhut oder Herrn Doß unter 030-264 83 941. Detailed Information you will receive on www.relexa-cooking.de or speak directly to Ms. Jessica Anhut or Mr. Marc Doß under 0049 30 264 83 941.



Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

Tagungstechnik Technical Equipment



Flipchart inklusive Papier
Leinwand (zusätzlich)
Pinnwand inklusive Nadeln

Moderationskoffer

Mikrofonanlage inklusive

1 Funkmikrofon

Fernseher inklusive DVD- Player

CD-Player

Beamer, 2400 ANSI Lumen

Fotokopie schwarz / weiß

Telefoneinheit

W-Lan

Tanzfläche, 12 m²

Rednerpult

fl	ip	(:h	a	ľ	t	
S	cr	e	eı	1	(a	d
	•	L				ă.	

ditional) pinboard including needles

conference bag

microphone system including

1 microphone

TV-Set

CD-player

LCC - projector

photo copy

phone / fax unit

wireless lan

dance floor, 12 m²

lectern

18,00€

50,00€

18,00€

35,00€

190,00€

90,00€

35,00€

150,00€

0,30€

0,36€

kostenfrei / free of charge

kostenfrei / free of charge

kostenfrei / free of charge



Anfahrtsbeschreibung Driving Directions

Aus Richtung Nord/ Hamburg (A 24):

Von A 24 am Dreieck Havelland auf den Berliner Ring A 10 Richtung Berlin. Fahren Sie am Kreuz Oranienburg auf die A 111 Richtung Berlin Zentrum. Wechseln Sie auf die A 105, Anschlußstelle Seidelstraße. Am Kreuz Reinickendorf, Ausfahrt Wedding — halb links in den Kurt-Schuhmacher-Damm. Biegen Sie rechts in den Kapweg. Biegen Sie erneut rechts in die Scharnweberstraße / Müllerstraße (B 96). Einbiegen in den Tiergartentunnel (B 96) und folgen Sie dem Straßenverlauf. Links abbiegen in das Schöneberger Ufer. Links abbiegen in die Schöneberger Straße, Straßenverlauf folgen auf die Anhalter Straße. Auf der rechten Seite befindet sich das Hotel.

Aus Richtung West / Hannover (A 2) und aus Richtung Süd-Westen Leipzig / Nürnberg (A 9):

Wechseln Sie am Autobahndreieck Werder vonderA 2 auf die A 10 und wechseln Sie am Autobahndreieck Nuthetal von der A 10 auf die A 115 in Richtung Berlin-Zehlendorf, Berlin-Zentrum. Wechseln Sie am Autobahndreieck Funkturm / AS Messedamm Nord von der A 115 auf die A 100 in Richtung Dresden, Schönefeld, Schöneberg. Verlassen Sie an der Anschlußstelle Tempelhofer Damm die A 100 und fahren Sie links abbiegend auf den Tempelhofer Damm (B 96). Folgen Sie dem Mehringdamm auf die Wilhelmstraße. Biegen Sie links in die Anhalter Straße. Auf der linken Seite befindet sich das Hotel.

from the north / Hamburg (A 24):

At Dreieck Havelland towards the Berliner Ring motorway A 10 direction Berlin. At Kreuz Oranienburg towards the motorway A 111 direction Berlin Zentrum. Motorway Interchange Seidelstraße towards the motorway A 105. At Kreuz Reinickendorf exit Wedding - half-left into Kurt-Schuhmacher-Damm. Turn right into Kapweg. Turn right into federal highway B 96 Scharnweberstraße / Müllerstraße. Turn into Tiergartentunnel (B 96) and follow the street. Turn left into Schöneberger Ufer. Turn left into Schöneberger Straße and follow the street into Anhalter Straße. On the right side is the relexa hotel.

From the west / Hannover (A 2) and South-West Leipzig / Nürnberg (A 9):

At Dreieck Werder from A 2 towards the Berliner Ring motorway A 10 direction Dresden. Dreick Nuthtal towards the city highway A 115 in direction Berlin Zentrum. Dreieck Funkturm towards the city highway A 100 direction Dresden. Exit Tempelhofer Damm / Mehringdamm B 96 in direction Kreuzberg / Mitte, Flughafen Tempelhof. Follow the street into Wilhelmstraße. Turn left into Anhalter Straße. On the left side is the relexa hotel.



Aus Richtung Osten/Frankfurt Oder (A 12) und aus Richtung Süd-Osten/Dresden (A 13):

Wechseln Sie am Schönefelder Kreuz auf die A 113 in Richtung Berlin Zentrum. Fahren Sie an der Anschlußstelle Buschkrugallee auf die A 100. Verlassen Sie an der Anschlußstelle Tempelhofer Damm die A 100 und fahren Sie auf rechts abbiegend auf den Tempelhofer Damm (B 96). Folgen Sie dem Mehringdamm auf die Wilhelmstraße. Biegen Sie links in die Anhalter Straße. Auf der linken Seite befindet sich das Hotel.

Nahegelegenster Autobahnanschluß:

A 100: Tempelhofer Damm, 4,5 km

Öffentliche Verkehrsmittel:

S-Bahn:

S-Bahn Station Anhalter Bahnhof (S1, S2, S25)

Bus:

Station Anhalter Straße (M29, M49)

U-Bahn:

Station Potsdamer Platz (U2) oder Kochstraße (U6)

From the East/Frankfurt Oder (A 12) and South-East/ Dresden motorway (A 13)

At Schönefelder Kreuz towards A 113 in direction Berlin Zentrum. Motorway Interchange Buschkrugallee towards the motorway A 100. Exit Tempelhofer Damm / Mehringdamm B 96 in direction Kreuzberg / Mitte., Flughafen Tempelhof. Follow the street into Wilhelmstraße. Turn left into Anhalter Straße. On the left side is the relexa hotel.

Nearest motorway:

A 100: Exit Tempelhofer Damm, 4,5 km

Public transport:

Railway:

railway station Anhalter Bahnhof (S1, S2, S25)

Bus:

station Anhalter Straße (M29, M41)

Underground:

station Potsdamer Platz (U2) or Kochstraße (U6)



Kontaktdaten Contact Information

Adresse / Address: relexa hotel Stuttgarter Hof

Anhalter Straße 8-9

10963 Berlin

Ansprechpartner / Contact: Sandra Riedel

stellver. Bankettleiterin

Assistant Convention Sales Manager

Tel: 0049 (0)30 264 83 941 **Fax:** 0049 (0)30 264 83 944

E-Mail / email: sandra.riedel@relexa-hotel.de

Ansprechpartner / Contact: Bianca Bader

Bankettmitarbeiterin **Banquet Employee**

Tel: 0049 (0)30 264 83 942 **Fax:** 0049 (0)30 264 83 944

E-Mail / email: <u>bianca.bader@relexa-hotel.de</u>

Ansprechpartner / Contact: Esther Zerning

Verkaufsleiterin Berlin **Sales Manager Berlin**

Tel: 0049 (0)30 264 83 972 **Fax:** 0049 (0)30 264 83 975

E-Mail / email: <u>esther.zerning@relexa-hotel.de</u>

Ansprechpartner/ Contact: Jeanette Bennua

Verkaufsleiterin MICE **Sales Manager MICE**

Tel: 0049(0)30 264 83 971 **Fax:** 0049(0)30 264 83 975

E-Mail/ email: jeanette.bennua@relexa.hotel.de

relexa hotel GmbH

Carmerstr. 6 10623 Berlin relexa hotels finden Sie in

Berlin, Düsseldorf-Ratingen, Frankfurt/Main, Hamburg, Ratingen, Stuttgart, München, Bad Salzdetfurth, Bad Steben, Braunlage