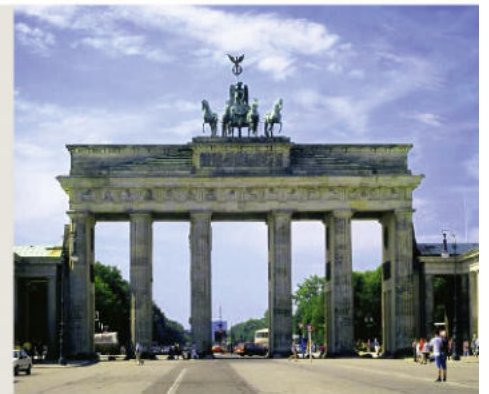
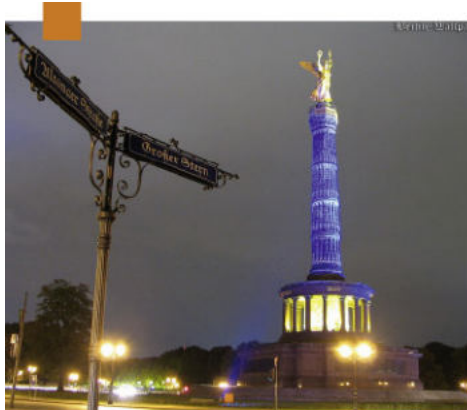




Mitten in Berlin / Nähe Potsdamer Platz In the middle of Berlin / near Potsdamer Platz

Mitten im Zentrum Berlins liegt unser 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 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	telefon
Minibar	minibar
Farbfernseher und Satellitenfernsehen	color TV , satellite TV
Bad / Dusche und WC	bathroom / shower and wc
Haarfön	hair-dryer
Hosenbügel	trouser hanger
teilweise Markise	halfway awning
Safe	safe
W-LAN	wireless LAN
LAN (90 MBit) in den Superior Zimmern und Suiten	LAN (90 MBit) in all superior rooms and suites





Restaurant »La Fenêtre« & Bar »Boulevard«

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

Restaurant »La Fenêtre« & Bar »Boulevard«

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



Kapazität: 135 Sitzplätze
Geöffnet: von 06:30 bis 22:00 Uhr

Capacity: 135 seats
Open: 06:30 am until 22:00 am

Salon

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

Salon

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

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«

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- furt 2
Größe Size	224 m²	112 m²	112 m²	89 m²	53 m²	53 m²	43 m²	43 m²	43 m²	43 m²	70 m²	30 m²	40 m²
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 Length	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	24	24	18	18	18	18	40	***	20
Block Block	55	35	35	35	25	25	20	20	20	20	30	6	16
Theater Theatre	200	80	80	70	30	30	25	25	25	25	40	10	20
U-Form U-Shape	50	30	30	30	20	20	15	15	15	15	20	***	***
Bankett Banquet	120	50	50	50	25	25	***	***	***	***	***	***	***
Empfang Reception	160	80	80	80	30	30	25	25	25	25	50	15	30
Raummiete Fee													
Halbtags* Half day	2.000,00 €	1.150,00 €	1.150,00 €	1.150,00 €	500,00 €	500,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	400,00 €	500,00 €	400,00 €	400,00 €
Ganztags* Whole day	2.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	750,00 €	750,00 €	600,00 €	600,00 €	600,00 €	600,00 €	750,00 €	600,00 €	600,00 €

* Preisänderungen vorbehalten Price changes reserved

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungsarrangement »relexa Basis«*	Conference Package »relexa Basis«*	ab € 90,00**
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 € 95,00**
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 l 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	



Unsere Tagungspauschale beinhalten in Teilen auch regionale, vegane und Bio-Produkte.
 Our conference packages also include some regional, vegan and organic products.

* Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmerzahl 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!

** Preisänderungen vorbehalten Price changes reserved

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungsarrangement »relexa Premium«*

Conference package »relexa premium«* ab € 115,00**

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

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



Unsere Tagungspauschale beinhalten in Teilen auch regionale, vegane und Bio-Produkte.
Our conference packages also include some regional, vegan and organic products.

* Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmerzahl 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!

** Preisänderungen vorbehalten Price changes reserved



Canapés mit Canapés with		Preis auf Anfrage* price on request*
Brie	Brie	
Blauschimmelkäse	blue cheese	
Frischkäse	cream cheese	
Roastbeef	roasted beef	
Parma Schinken	ham from Parma	
Katenrauchschinken	smoked ham	
Geräuchertes Forellenfilet	smoked filet of trout	
Graved Lachs	graved salmon	
Marinierte Grönlandgarnelen	marinated shrimps	
Putenbrust in Paprika	turkey breast in paprika	
Pfeffermakrelenfilet	peppered mackerel	
Geräucherter Lachs	smoked salmon	
Gebratene Entenbrust	fried breast of duck	
Imbiss und Ergänzungen zur Tagung* Snacks and additional for your conferences*		
2 halbe belegte Brötchen mit Salatauswahl und Tagessuppe	2 half parts of bread roll with variation of salad and soup of the day	
Obstkorb	Basket of fresh fruits	
Gebäckteller	Plate with selected biscuits	
Lunchpakete* Packed lunch*		
1 Sandwich, 1 Cookie, 1 Müsliriegel, 2 Stück Obst, 0,5 l Softgetränk	1 sandwich, 1 cookie, 1 cereal bar, 2 pieces of fruits, soft drink 0,5 l	

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.

* Preis- und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and component changes reserved

Menüauswahl Menu Selection



Menü I* Menu I*		Preis auf Anfrage price on request **	
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 Vanilleei:		Baked cheese-filled pancakes with warm sour cherries and vanilla ice-cream	
Menü II* Menu II*		Preis auf Anfrage price on request **	
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*		Preis auf Anfrage price on request **	
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 Orangenparfai		Warm pot soufflé with orange parfai	
Menü IV* Menu IV*		Preis auf Anfrage price on request **	
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 Frites und Cole Slaw Salat		Surf and Turf from Irish beef and Seawater king prawns with three dips, sweet potato fries and cole slaw salad	
American Cheesecake mit Buttermilch-Himbeer-Eis		American Cheesecake with buttermilk-raspberry ice cream	

* Die Menüpreise gelten bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 PersonenThe prices for the menus 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.

** Preis- und Inhaltsänderungen vorbehaltenPrice and component changes reserved



relexa Büffet* Buffet a la relexa*

Preis auf Anfrage price on request **

Graved Lachs und Pfeffermakrele mit Sahne Meerrettich
 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 Himbeervinaigrette 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.

* All buffets are effective from 20 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.

** Preis- und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and component changes reserved



Berliner Büffet* Buffet Berlin style*

Preis auf Anfrage price on request **

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
Bread and butter



* Alle Büffets gültig ab 20 Personen.

* All buffets are effective from 20 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.

** Preis- und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and component changes reserved



Mediterranes Büffet* Mediterranean buffet*

Preis auf Anfrage price on request **

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 Crêpeteig 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 Fruchtmarmelade
Hausgemachtes Tiramisu
Geeister Obstsalat mit Marsala
Amerettinikreme mit Mandeln
Schokoladengrießflammerl

Marinated eggplants
Tomatoes with mozzarella cheese and fresh basil
Tuscany bread salad
Rocket salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes
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
Tiramisu
Iced fruit salad with Marsala
Creme of ameritini with almonds
Semolina flummery of chocolat



* Alle Büffets gültig ab 20 Personen.

* All buffets are effective from 20 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.

** Preis-und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and component changes reserved



Vegetarisches Büffet* Vegetarian buffet*	Preis auf Anfrage price on request **
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 Spargel 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 <u>Wählen Sie drei Hauptgänge aus folgenden Vorschlägen:</u> Gemüse-Curry mit Wildreis und Kokos Geschwenkte Panzerotti mit Spinatfüllung Safranrisotto mit Erbsen, Grana Padano und frischem Basilikum Würziges Perlgrauen-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 Mousse von weißer Schokolade und Blaumohn	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 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

* Alle Büffets gültig ab 20 Personen.

* All buffets are effective from 20 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.

** Preis- und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and component changes reserved

Fingerfoodbuffets Fingerfood buffets



Fingerfood Buffet I*		Preis auf Anfrage price on request **	
Kleines Carpaccio vom Wildlachs	Small Carpaccio of wild salmon		
Geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei	Smoked trout fillet with herb scrambled eggs		
Grissinis mit Parmesanchips	Grissini with parmesan chips		
Tortilla-Chips mit Paprikaschaum	Tortilla chips with pepper sauce		
Mini-Frühlingsrollen mit Sesamschmand	Mini spring rolls with sesame sour cream		
Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips	Vegetable sticks with various dips		
Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Salsa	Beaked chicken breast with salsa		
Mit Frischkäse gefüllte kleine Pepperonis	Small pepperoni stuffed with cream cheese		
Mini Quiche vegetarisch	Mini vegetarian quiche		
Chicken Wings mit Sour Cream und Guacamole	Chicken wings with sour cream and ham		
Rosa gebratenes Roastbeef auf Kürbisbrot	Medium roast beef on pumpkin bread		
Fingerfood Buffet II*		Preis auf Anfrage price on request **	
Lachstatar mit Pumpernickel	Salmon tartare with pumpernickel		
Canapé mit geräuchertem Heilbutt	Canapé with smoked halibut		
Mini Wraps mit Hähnchenbrust	Mini wraps with chicken breast		
Berliner Currywurst mit Dip	Berlin "Currywurst" with dip		
Mini Tortillas mit Creme fraiche und Schinken	Mini tortillas with sour cream and ham		
Kleine gebackene Camemberts	Small baked camembert		
Verschiedene Dim Sum's mit Hähnchen, Krustentiere, Fisch und vegetarisch	Different dim sum's with chicken, shellfish, fish and vegetarian		
Warme Königsberger Pastetchen mit Geflügel Ragout fin	Warm Konigsberg patties with chicken ragout fin		
Fingerfood Buffet III*		Preis auf Anfrage price on request **	
Süppchen von der Strauchtomate mit Buttercroûtons	Tomato soup with butter croutons		
Canapé mit rohem Schinken	Canapé with smoked ham		
Dreierlei Ziegenkäsepralinen	Three kinds of goat cheese pralines		
Verschiedene kleine Quiches	Various small quiches		
Riesengarnelen im Knuspermantel gebacken	Prawns in crispy coat		
Warmer Zwiebelkuchen	Warm onion tart		
Mini-Frühlingsrollen vegetarisch	Mini vegetarian spring rolls		
Gebackene Lachspralinen mit Frischkäse	Baked salmon pralines with cream cheese		
Dim Sum's mit Krabben und Gemüse	Dim Sum's with shrimp and vegetables		
Mini-Cocktailboulette mit warmem Kartoffelsalat	Mini Cocktail Boulette with warm potato salad		

* Die Buffetpreise gelten bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 PersonenThe 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.

** Preis- und Inhaltsänderungen vorbehaltenPrice and component changes reserved

Fingerfoodbuffets Fingerfood buffets



Bestandteile Fingerfoodbuffet components of fingerfood buffet

Preis auf Anfrage price on request **

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei und Pumpernickel	Juniper-smoked trout fillet on herbed scrambled egg and pumpernickel bread
Spanischer Serrano Schinken auf Mehrkornbaguette und Kräuterschmand	Spanish Serranoham on multi-grainbaguette and herb cream
Geräuchertes Heilbuttfilet auf Vollkornbrot und Schnittlauch Crème-fraîche	Smoked halibut fillet on whole grain bread and chive creme fraiche
Gebackener Mini-Camembert mit Preiselbeeren	Baked Mini-Camembert with cranberries
Mini Hamburger oder Cheeseburger	Mini Hamburger or Cheeseburger
Mousse von der roten Paprika mit Tortilla-Chip und Chili	Mousse of red pepper and chilliwith tortilla chips
Crème von der geräucherten Forelle mit Cracker	Cream of smoked trout with crackers
Hausgemachte Sushi gefüllt mit Lachs, Thunfisch und Avocado	Homemade sushi filled with salmon, tuna and avocado
Mini- Pizzen Schinken, Salami und vegetarisch	Mini-pizzas ham, salami and vegetarian
Hausgemachter Zwiebelkuchen	Homemade onion tart
Berliner Currywurst	Typical Berlin curry-sausage
BBQ Chicken Wings mit Salsa	BBQ Chicken Wings with salsa sauce
Kleines Königsberger Pastetchen mit Geflügel Ragout fin	Small patties with chicken ragout
Garnelencocktail auf Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	Shrimp cocktail on salad and homemade cocktail sauce
Rahmsüppchen von der Strauchtomate	Tomato soup
Vitello tonnato mit frischem Basilikum und Kapernapfel	Vitello tonnato with fresh basil and capers apple
Sparerib auf Tomaten-Chili Relish	Sparerib on tomato-chili relish
Frikadelle an warmen Kartoffelsalat	Meatballs on a warm potato salad
Anti Pasti Variation	Variation of Anti Pasti
Dim Sum verschieden gefüllt, mit Dip	Dim Sum filled with different dips
Mit Frischkäse gefüllte Jalapeno- Chili, mild	Cream cheese stuffed jalapeno chili, mild
Hausgemachte Räucherlachs-Crepesroulade mit Kräuterschmand	Homemade smoked salmon crepes stuffed with herb cream
FrISChe Beerengrütze mit Vanillesauce	Fresh berry dessert with Vanilla Sauce
Limonen-Buttermilchcreme	Lemon butter cream milk
Warme hausgemachte Topfenpalatschinken	Warm homemade pancakes

Fingerfoodbuffets Fingerfood buffets



Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammen. Preis auf Anfrage.
Mindestteilnehmerzahl für die Fingerfoodbuffets sind 10 Personen.

Make your own selection. Prices are on request. 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.

* Preis- und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and component changes reserved



Softgetränke Softdrinks		Preis auf Anfrage price on request **
Mineralwasser Selters – Classic, Naturell	0,25 l 0,75 l	
GRANINI- Fruchtsäfte Orange, Apfel, Tomate, Schwarze Johannisbeere, Kirsche	1 l 0,20 l	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero	0,20 l	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	
Biere ab* Beers from*		
Radeberger Pilsener (vom Fass)	0,3 l 0,5 l	
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel, Kristall	0,5 l	
Büble Hefeweizen Hell, alkoholfrei	0,5 l	
Tegernseer Hell	0,5 l	
Berliner Weiße rot / grün	0,33 l	
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	



* Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten Price and article changes reserved



Weine Wine		Preis auf Anfrage price on request **
Weißwein White Wine		
Grauer Burgunder , trocken Baden, Deutschland	0,75 l	
Rotweine Red Wine		
Spätburgunder , trocken Baden, Deutschland	0,75 l	
Aperitif ab* Aperitifs from*		
Martini – Bianco,Rosso, D’oro, Extra dry	5 cl	
Sandeman Sherry-Rich, Medium, Dry	5 cl	
Campari- Soda / Orange	0,2 l	
Prosecco Glera Gold Cuvée	0,1 l	
Champagner De Saint Gall	0,1 l	
Kir Royal	0,1 l	
Sekt & Champagner ab * Sparkling Wine & Champagne from*		
relexa Hausmarke	0,75 l	
Prosecco Glera Gold Cuvée	0,75 l	
Prosecco Glera Gold Rosé	0,75 l	
Champagner Veuve Cliquot, brut	0,75 l	
Heiße Getränke ab* Hot Beverages from*		
Tasse Kaffee / Glas Tee		
Kännchen Kaffee / Tee		
Cappuccino		
Latte Macchiato		
Espresso		



* Preis- und Inhaltsänderungen vorbehalten Price and article changes reserved



Flipchart inklusive Papier	flip chart with paper	ab 21,00 €*
Pinnwand inklusive Nadeln	pinboard including needles	ab 21,00 €*
Moderationskoffer	conference bag	ab 40,00 €*
Mikrofonanlage mit bis zu 5 Mikrofonen	microphone system with up to 5 microphones	ab 650,00 €*
Fernseher inklusive DVD- Player	TV-Set	ab 90,00 €*
CD-Player	CD-player	ab 40,00 €*
Beamer, 3300 ANSI Lumen	LCC - projector	ab 300,00 €*
Fotokopie schwarz / weiß	photo copy	ab 0,50 €*
Telefoneinheit	phone / fax unit	ab 0,50 €*
W-Lan	wireless lan	kostenfrei* / free of charge*
Tanzfläche, 12 m²	dance floor, 12 m²	kostenfrei* / free of charge*
Rednerpult	lectern	kostenfrei* / free of charge*



* Preisänderungen vorbehalten Price changes reserved

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 von der A 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. Dreieck Nuthetal 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)



Kontakt Daten Contact Information

Adresse / Address:	relexa hotel Stuttgarter Hof Anhalter Straße 8-9 10963 Berlin
Ansprechpartner / Contact:	Jessica Postier Bankettleiterin Convention Sales Manager
Tel:	0049 (0)30 264 83 941
Fax:	0049 (0)30 264 83 944
E-Mail / email:	veranstaltung.berlin@relexa-hotel.de
Ansprechpartner / Contact:	Celina Gómez Bankettassistentin Assistant Convention Sales
Tel:	0049 (0)30 264 83 942
Fax:	0049 (0)30 264 83 944
E-Mail / email:	veranstaltung.berlin@relexa-hotel.de
Ansprechpartner / Contact:	Jeannette Bennua Verkaufsleiterin MICE Sales Manager MICE
Tel:	0049 (0)30 264 83 971
Fax:	0049 (0)30 264 83 975
E-Mail / email:	verkauf.berlin@relexa-hotel.de