

**Catering by Marriott feiert mit Ihnen den schönsten Tag in Ihrem Leben.**

**Sie möchten etwas Besonderes, vielleicht eine alte Ruine, einen Turm mit Blick über die Stadt oder haben Sie immer schon davon geträumt sich mit dem Golfschläger in der Hand das JA- Wort zu geben?**

**Wir finden mit Ihnen die passende Location für Ihren Tag, helfen Ihnen beim Planen und Organisieren, beraten Sie bei der passenden Dekoration und dem Entertainment und verwöhnen Sie mit unseren Köstlichkeiten.**

**Catering by Marriott Hochzeitspauschale ab 30 Personen:  
€ 105,00 pro Person**

- 1 Glas Prosecco oder ein fruchtiger Champagner-Cocktail mit Rosenblättern pro Person zum Empfang
- 2 Canapées pro Person zum Empfang
- Getränkepauschale: Bier, Hauswein (rot und weiß), alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee für 5 Stunden (z.B. 19:00 - 01:00 Uhr)
- 3-Gang-Menü oder reichhaltiges Buffet mit einer Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, Salaten, Hauptgerichten und Desserts nach Ideen unseres Küchenchefs
- Tischdekoration und Menükarten
- Bestuhlung: Stehtische und Getränkebar für den Empfang, runde 10er Tische mit cremefarbenden Tischdecken und Hussenstühlen für das Dinner
- Stimmige Lichteffekte ( Ausleuchtung der Tische und Bodenstrahler)
- Eine Beschallungsanlage mit Mikrofon
- Übernachtung für das Hochzeitspaar in der Hochzeitsnacht im Berlin Marriott Hotel
- Inklusive Limousinentransfer für das Hochzeitspaar vom Veranstaltungsort zum Hotel

**Buffetvorschläge unseres Küchenchefs:**

**Buffet 1**

Filet vom Kaninchen mit Schwarzbeeren-Vinaigrette  
Pastramiröllchen mit Paprikacrème gefüllt  
Bunte Edelsalate mit dreierlei Dressings  
Quiche mit Lauch und Shrimps  
Heringssalat mit roter Beete  
Pennesalat mit Salami  
Salat vom Huhn und Ananas  
Auswahl von erlesenen Brotsorten  
Hochzeitssuppe mit Gemüsejulienne  
Filet Mignon vom Rind auf Rosmarinsauce  
Spitzkohl in Rahm und Kartoffeldominos  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse im Tempurateig  
Jasminreis  
Gnocchi mit Salbei und Knoblauch  
Erdbeermousse mit Rhabarberkompott  
Himbeerschnitte  
Marmorierter Schokoladen-Käsekuchen  
Früchtetörtchen  
Birnentarte  
Tiramisu

**Buffet 2**

Terrine von Artischocken und sonnengetrockneten Tomaten  
Lammfilet mit Preiselbeerglacé  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichcrème  
Salat von Schweinefleisch  
Blumenkohlsalat mit Petersilie  
Kartoffelsalat mit Chorizo  
Auswahl grüner Gartensalate mit verschiedenen Dressings  
Brot und Butter  
Brokkoli-Cheddar-Suppe  
Lachsfilet mit einer Shrimp-Koriandersauce  
Gebratenen Nudeln  
Gegrilltes Rinder Tenderloin Steak mit sautierten Gemüse und Bouillonkartoffeln  
Cordon Bleu von der Pute mit Zitronenbutter  
Backkartoffeln mit Rucola  
Schokoladentrüffelcrème mit karamelisierten Haselnüssen  
Frischer Fruchtsalat mit Cassisglacé  
Mandarinenmousse  
Pistaziencreme  
Latte-Macchiato-Roulade  
Kiwitarte

**Menüvorschläge unseres Küchenchefs:**

**Hochzeitsmenü I**

Pilzessenz mit Kräuter Wan Tan

\*\*\*

Knusprige Lachsraute, Brunnenkressepüree  
und leichter Safranschaum

\*\*\*

Grand Manier Schokoldadentüte mit  
Orangen-Jalapeño-Sauce

**Hochzeitsmenü II**

Gebratenes Filet vom Red Snapper mit Salaten  
auf einer Tomatenvinaigrette

\*\*\*

Rindermedaillon auf dem Lavastein gegrillt  
mit Barolojus, gegrilltem grünen Spargel und  
Süßkartoffeln Dauphinoise

\*\*\*

Passionsfruchtmousse in einer karamelierten  
Ingwer-Honig-Blüte mit Erdbeeren und Minze

Eine passende Getränke und Weinauswahl stimmen wir  
mit den von Ihnen ausgesuchten Speisen ab.

Wir freuen uns Sie beraten zu dürfen.

Die Location wird entsprechend der Personenanzahl separat berechnet.  
Finden Sie hier drei unserer Vorschläge.

#### Ruine der Künste

Ist eine alte Ruine im Herzen Dahlems mit dem gewissen Charme.

Der verwilderte Garten lädt zum Träumen ein, hier lässt sich beim BBQ ausgelassen feiern.

Auch das Innere überrascht: An runden, prunkvoll gedeckten Tischen mit 30 liebevoll restaurierten Holzstühlen, haben Sie wirklich etwas ganz Besonderes für ihren Besonderen Tag.

#### Golf Lounge

Die exklusive & extravagante Location an der Oberbaumbrücke mit großer Spreeterrasse lässt den schönsten Tag in Ihrem Leben zu etwas ganz Besonderem werden. Ob Sie mit Ihren Gästen per Schiff anreisen und über den hauseigenen Bootsanleger auf die Sonnenterrasse gelangen oder per Kutsche über den exklusiven Anfahrtsweg direkt vor dem Haupteingang - eins ist garantiert: Sonne, Freude und Eleganz, aber auch relaxte Atmosphäre sind Begleiter Ihres großen Tages.

#### Frankfurter Tor

Die Türme des Frankfurter Tors wurden nach Entwürfen des Architekten Hermann Henselmann erbaut

Die Lounge liegt in der Kuppel des Südturms (auf 54 m) von dort hat man ein unvergleichliches Panorama über die Stadt. Gibt es einen romantischeren Platz für Ihren Tag?

Dekoration ist ein wichtiges Thema, bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.  
Sie haben eine Lieblingsfarbe, eine Lieblingsblume.....

Unser Anspruch: Ein Event zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.  
That's what we call "Catering by Marriott"!

Ihr Gastgeber:



Sandra Eibisch  
Catering Manager  
+49 (0)30 22 000 6041  
+49 (0)174 9415025  
[sandra.eibisch@marriotthotels.com](mailto:sandra.eibisch@marriotthotels.com)

Wir verbleiben mit kulinarischem Gruß und freuen uns auf Ihre Anfrage.