

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Ihnen gerne unser Angebot vorstellen.

Denn das **Vorwerck** ist der richtige Ort für **Firmenevents, Jubiläen, Bestands- und Neukundenbindung, Team-buildings, Präsentationen, Neujahresempfänge, Kundengespräche, Weihnachtseinladungen und Feiern!**

Überzeugen Sie sich von unserem **unschlagbaren und einzigartigen Konzept.**



In den unendlichen Weiten ihrer Fantasie haben Marius Kozakiewicz (Gastgeber mit Visionen) und Roman Plappert (Chef de Cuisine aus Leidenschaft), einen grandiosen Traum wahr werden lassen - **das bezaubernde Vorwerck**. Ein Ort der Magie und des Staunens, wo man sich in einem einladenden Ambiente geborgen fühlt und sich inmitten von lockerer Atmosphäre wiederfindet. Ein Ort, an dem der persönliche Service eine eindrucksvolle und unvergessliche Erfahrung bietet.

In diesem fabelhaften Traum verschmelzen **Unterhaltung und kulinarische Meisterwerke** zu einem harmonischen Ganzen.

Dieser magische Ort wird noch lange in den Erinnerungen der Menschen verweilen, die ihn betreten und sich von seiner zauberhaften Aura verzaubern lassen. Lassen auch Sie sich verzaubern und reservieren Sie heute noch einen Termin zu einem Kennenlern-Dinner oder fordern Sie Ihr **zugeschnittenes Angebot** an, denn Sie können aus einer Vielfalt einzelner Vorschläge Ihr **individuelles Event** gestalten.

Mit vorwercklichen Grüßen,
Ihr Vorwerck Team

Warum ein Event im Vorwerck buchen?

- Es wird ein **Gemeinschaftserlebnis**, wie Sie es noch nie erlebt haben.
Egal ob mit Ihrem Team, mit Ihren Partnern oder Kunden.
Wir werden Sie überraschen und dafür Sorge tragen, dass Ihre Wünsche übertroffen werden.
- Ein glückliches Team funktioniert besser und führt unweigerlich zu **Leistungssteigerung**.
Mit unseren Teambuilding-Events schätzen Sie ihre Leute einmal wieder so richtig wert und **stärken den Zusammenhalt!**
- Sagen Sie doch einfach mal 'Danke' zu Ihren Geschäftspartnern. Lassen Sie sich gemeinsam von der Energie und der Atmosphäre des Vorwercks, unseren Speisen, den Getränken und dem Service mitreißen, um **umgesetzte Erfolge zu feiern und neue Pläne zu schmieden**.
- Verbinden Sie durch einen exklusiven Dinner-Event mit Neu- und Bestandskunden ihre **Geschäftsverbindungen optimal auszubauen**.
 - Ob Produktpräsentationen, Verkauf oder Infoabende mit anschließendem Networking
 - Fortbildungs und Schulungs-Events, bei uns ist alles möglich.



- Menschen aus aller Welt werden hier **zusammengeführt und erfahren gemeinsam das Positive**, das die Welt zu bieten hat. Die Türen dieses außergewöhnlichen Ortes stehen jedem offen, egal ob in Jeans oder strahlender Abendgarderobe. Die Vielfalt der Menschen wird hier zelebriert und in liebevoller Umarmung willkommen geheißen.
- Und weil wir für Sie die **Extrameile laufen**, erhalten Sie unser Komplettangebot in 3 Varianten. Wählen Sie aus der Tabelle das für Sie passende Paket (Gold, Platin oder Diamant) oder tauschen und streichen Sie Positionen.

Menü – Auswahl

Unsere kulinarischen Kreationen sind darauf ausgelegt, dass hier keiner hungrig bleibt. Gleichzeitig garantieren wir, dass Ihnen buchstäblich das Wasser im Mund zusammenläuft, da unsere Gerichte einen **unvergleichlichen Geschmack** bieten. Wir legen großen Wert auf Ihre Zufriedenheit und berücksichtigen gerne Ihre individuellen Wünsche. Egal, ob Sie ein Fleischliebhaber, Vegetarier, Veganer oder Flexiganer sind, wir haben ein **umfangreiches Repertoire an Gerichten**, das Ihren Geschmack trifft.

Dabei achten wir auf unser **Low-Waste-Concept**. Wir verwenden **ausschließlich frische Zutaten von höchster Qualität**, um sicherzustellen, dass Sie ein unvergessliches Geschmackserlebnis genießen können. Doch glauben Sie uns nicht einfach aufs Wort, sondern überzeugen Sie sich gerne selbst bei einem Probeessen.

Hierzu eignet sich ein Candlelight Dinner für 2 Personen mit exzellentem 3 oder 5 Gang Menü. Wählen Sie Ihr Menü auf den nächsten Seiten selbst aus. Reservieren Sie hierzu direkt per E-Mail: reservierung@restaurant-vorwerck.de

Doch Vorsicht: "Waren Sie einmal bei uns, gilt Suchtgefahr".



✕ **3-Gang Menü**
> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

54,00 Euro/netto

👑 **5-Gang Menü**

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

75,00 Euro/netto



> klassische Auswahl

vegane Auswahl <



✕👑 Vorspeise

Vorwerck's Tomaten Lotus - The Legend
Schaum von Tomatenessenz mit Spalten von Rotweinschalotten, Basilikum auf Carpaccio von der Montserrat Tomate und Pesto

👑 Suppe

Ode an den Frühling
Samtsüppchen von Kohlrabei mit Kohlrabi-Ring, Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

✕👑 Hauptspeise

Gratiniertes Kalbssteak mit Zwiebelkruste
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)
gefüllt mit Graupen-Risotto und Azuki-Bohnen an lila Kartoffelpüree

Gebratenes Havelzander Filet
auf Limetten Weißweinsauce mit orientalischem Lauch-Mango-Gemüse dazu Kanarische Salzkartoffeln

Gedünstete Rote Bete
mit Kartoffelgratin, Blumenkohl-Samtpüree, Mandelbutter und frischen Meerrettich

👑 Zwischengang

Quartett vom Spanischen Käse
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

Timbale von Couscous
griechischer Art
an Wildkräuter-Salat mit Nüssen

✕👑 Dessert

Vorwerck's Cheesecake
karamellisiert mit warmen Waldbeeren

Chia-Vanille-Pudding
mit warmen Waldbeeren

VORWERCK Menü

✕ **3-Gang Menü**
> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

72,00 Euro/netto

👑 **5-Gang Menü**

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

92,00 Euro/netto



> klassische Auswahl

vegane Auswahl <



✕👑 Vorspeise

Mit Honig gebackener Ziegenkäse
auf Oliven-Crostini mit Rosmarin
geräuchert an Wildkräuter-Salat

Mit Ahornsirup gebackener Tofu
auf Oliven-Crostini mit Rosmarin
geräuchert an Wildkräuter-Salat

👑 Suppe

Sanddorn-Süppchen
mit Jacobsmuscheln

Ode an den Frühling
Samtsüppchen von Kohlrabi mit Kohlrabi-Ring,
Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

✕👑 Hauptspeise

Gratiniertes Seeteufel Filet mit Zwiebelkruste
auf Safransoße mit mariniertem Algen-Grünkohl-Salat
und Kartoffel-Zitronen-Terrine

Roulade von Kartoffelrösti
mit pochiertem Gemüse gefüllt
und auf Tomaten-Bohnen-Ragout

Gratiniertes Kalbssteak mit Zwiebelkruste
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem
Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

Hirschgulasch Baden-Baden
mit hausgemachten Spätzle

👑 Zwischengang

Quartett vom Spanischen Käse
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

Gedünstete Rote Bete
mit Blumenkohl-Samtpüree

✕👑 Dessert

Klassische Crème Brûlée
mit Apfel-Rhabarber-Kompott

Leichtes Zitronensorbet
mit Champagner aufgegossen

CHEF'S Menü

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschale gilt für den in den Angeboten angegebenen Zeitraum und erfolgt auf Basis der tatsächlichen Personenanzahl am Abend der Veranstaltung. Sollte die Anzahl der Gäste geringer sein als geplant, wird der Differenzbetrag gutgeschrieben. Bei einer höheren Anzahl wird entsprechend nachberechnet.

Weinanfragen:

Im Rahmen der Getränkepauschale 1 sind bereits 3 offene Weine inklusive, die Sie vorher auswählen können. Falls Sie diese vorab probieren möchten, bieten wir Ihnen gerne ein Vorgeschmackspaket zum Preis von 89,00 €/Person an.

Für exklusive Weinanfragen kommen unsere geschlossenen Weine für Sie in Frage (siehe folgende Seiten).

Getränkepauschale 1 (8,60 €/Std./Person)

Softdrinks, Säfte, Tee- und Kaffee, Bier, drei offene Weine

Getränkepauschale 2 (12,60 €/Std./Person)

Getränkepauschale 1 + Londrinks (Gin Tonic, Moscow Mule, Aperol Spritz, Cuba Libre, Whisky Cola, Wodka Lemon, Tequila Sunrise, Mojito, Wildberry Lillet);
+ Cocktails = plus 2,00 €/Std./Person

Getränkepauschale 3 (20,00 €/Std./Person)

Getränkepauschale 2 + vier exklusive geschlossene Weine
Weißwein: Studier Sommersemester, Studier la Fleur
Rotwein: Studier Zensus, Breuer Two Faces

Getränkepauschale 4 (25,00 €/Std./Person)

Getränkepauschale 2 + vier high class Weine, eigene Auswahl, inkl. Champagner Taittinger



Exklusive Weine

Unsere exklusiven geschlossenen Weine beziehen wir von vier renomierten Weingütern.

Weingut Stefan Breuer in Eltville im Rauenthal



S3B3 Glanzstück Fume

- Jahrgang: 2021
- Rebsorte: Sauvignon Blanc
- Methode: 09 Monate im gebrauchten Barrique
- Verkostung: leichte Holznoten gepaart mit Holunder und Stachelbeeren
- Passt zu: Fisch, Austern, scharfe asiatische Küche



Weiss

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: Weißburgunder
- Methode: 5% im Barrique, 95% Edeltank
- Verkostung: Exotische Früchte mit dezenter Mineralik
- Passt zu: Asiatische Küche, Fisch, Kalb und Pasta



TwoFace

- Jahrgang: Cuvee aus 2017 Frühburgunder / 2018 Spätburgunder und Merlot
- Rebsorte: Spätburgunder
- Methode: 19 Monate im Barrique gereift
- Verkostung: dunkle Früchte mit Tannin, leichte Zedernholznote, Kaffee, dunkle Schokolade, Vanille
- Passt zu: Wildgerichte, Rind, Iberico-Schwein



ZERO Alkoholfreier Sekt

- Jahrgang: 2020
- Rebsorte: Riesling + Müller Thurgau
- Methode: Edeltank unvergoren
- Verkostung: Traubig, grüner Apfel, erfrischend
- Passt zu: Geeignet für Cocktails, Kinder, Schwangere Frauen

Weingut Reinhard Studier in Ellerstadt in der Pfalz



Sommersemester

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: Sauvignon Blanc, Riesling & Chardonnay
- Aroma: frisch & fruchtig, elegantes Säure Aroma
- Verkostung: Stachelbeere, Melone und frisch gepflückter Apfel
- Passt zu: asiatischer Küche oder als Easy-Drinking-Wine



La Fleur

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: MorioMuskat und Muskat Ottonel
- Aroma: Milde Restsüße mit viel Frucht, wenig Säure
- Verkostung: Muskatblüte, Honig und Rosenblüte
- Passt zu: Apero oder Dessert mit dunkler Schokolade



Zensus Master

- Jahrgang: 2019
- Rebsorte: Sangiovese & Cabernet Sauvignon
- Aroma: fruchtig, würzig und grünes Aroma
- Verkostung: Schattenmorelle & rote Johannisbeere Mokka & Lakritze und grüne Paprika
- Passt zu: Wild, Rind & Kalb oder gereifter Käse



Dekan Master

- Jahrgang: 2017
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon & Merlot
- Aroma: Röst- und Holzaromen
- Verkostung: schwarze Kirsche und Brombeere, Mokka & Kräuter
- Passt zu: Fleisch oder Käse

Exklusive Weine

Unsere exklusiven geschlossenen Weine können Sie gerne vorab verköstigen. Das Paket liegt bei 360,00 Euro für vier Weine.

Weingut Schmidt-Kunz in Windesheim an der Nahe



Bacchus

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: Bacchus
- Aroma: fruchtig, der volle Geschmack der Bachusrebe
- Passt zu: diversen Vorspeisen und Salaten



Riesling -S-

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: Riesling
- Aroma: intensiv und belebend
- Passt zu: Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse!



Ortega

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: Ortega
- Aroma: elegant und süß
- Passt zu: perfekt als Dessertwein



Burgunder 63

- Jahrgang: 2022
- Rebsorte: Weißer Burgunder
- Aroma: verspielt, fruchtig und ausgeglichen
- Passt zu: kräftige Speisen und bunte Salate



Generation V.

- Jahrgang: 2021
- Rebsorte: Dornfelder
- Aroma: dezente Holznote mit intensivem Geschmack nach Sauerkirsche
- Passt zu: Wild, Lamm und würzigem Käse

Weingut Roda in La Rioja, Spanien



Roda Reserva 2017

- Jahrgang: 2018
- Rebsorte: 92% Tempranillo, 6% Graciano, 2% Garnacha
- Aroma: atlantisch-elegant, kräftig und lang
- Verkostung: schwarze Früchte, vorwiegend Kirsche
- Passt zu: Lamm, Wild und Kalb

Das Maximum an Teambuilding Shows:

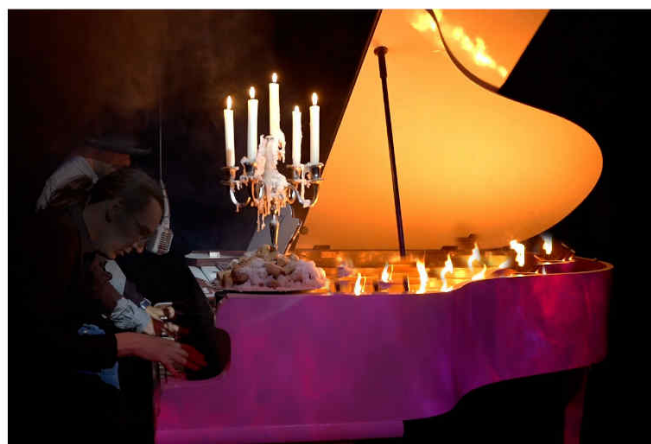
The
Grand Piano Show
fantastic and magic
of the
VORWERCK
WINE | WHISKY | DINING

Die Grand Piano Show im Vorwerck – ein unvergessliches Erlebnis!

Mitten auf der Bühne erstrahlt vor Ihnen majestätisch ein strahlend weißes Grand Piano. Es ist der Anfang eines außergewöhnlichen Abends, bei dem wir nicht nur Ihre Geschmacksknospen, sondern sämtliche Sinne verführen.

Zu unserer **Grand Piano Quiz Show** entfesseln unsere virtuoson Pianisten Melodien aus den unterschiedlichsten Genres: von Film und Pop über Rock bis hin zu Klassik und Jazz. Doch das ist erst der Anfang. In einem mitreißenden Quiz können Sie Ihr Wissen auf die Probe stellen und erraten, welcher Künstler, Film oder Song sich hinter den Klängen verbirgt. Ein Feuerwerk aus Ironie und Humor begleitet Sie durch dieses Wissensduell, bei dem der Ehrgeiz in der Luft liegt und Ihr Team sich auf unvergleichlich amüsante Weise neu kennen lernt.

Unsere **Fantastic & Magic Grand Piano Show** wird Sie in eine Welt des Entertainments entführen, die Sie so noch nie erlebt haben. Diese einzigartige Show, im Vorwerck geboren und mittlerweile international gefeiert, lässt den Flügel zur magischen Kinoleinwand werden. Überraschungen warten an jeder Ecke. Die Moderation mit Charme und Witz verbindet die Herzen der Zuschauer. Wir möchten nicht zu viel verraten, aber eines ist sicher: Ihre Gäste wird es umhauen, denn es erwartet Sie eine Show voller Musik, Magie und unvergesslicher Momente!



Sie kennen bereits unser Piano Shows? Das macht nichts. Wir arbeiten stets an neuen Showacts, die Sie in den Bann ziehen. Sprechen Sie uns dazu einfach an.

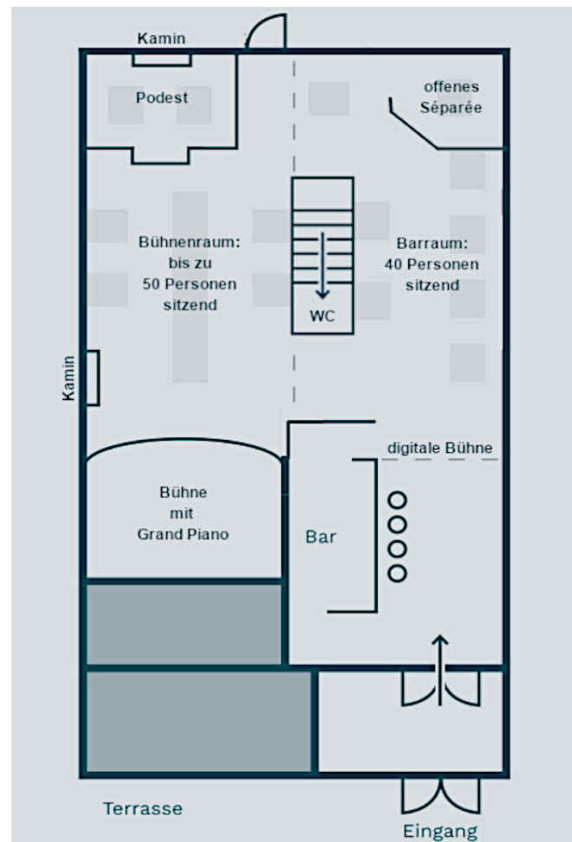
Vorwerck I

Raum für:

- bis zu 90 Personen eingedeckt
- bis zu 120 Personen stehend

Ausstattung:

- Stilvolle Eleganz mit Kronleuchtern und zwei Kaminen
- Bühne mit Grand Piano im Bühnenraum
- Podest
- offenes Séparée
- Showbühnen Lichttechnik / Lasershow / Nebelanlage
- Tonanlage / Mikrofone
- Internet Anschluss / WLAN
- DJ Anlage
- Leinwand / Beamer / Übertragungstechnik
- Digitale Bühne im Barraum







Vorwerck I

Angebot für Personenanzahl:

50

		Preis pro PER: 170,52 €	Preis pro PER: 242,42 €	Preis pro PER: 404,52 €
<i>Beschreibung / Wählen Sie selbst Ihre Komponenten aus:</i>		<i>Gold</i>	<i>Platin</i>	<i>Diamant</i>
1	18.00 – 22.00 Uhr, 4 Stunden / Gold & Platin: Teilnutzung Bühnenseite; Diamant: Gesamtnutzung der Räumlichkeiten	Pauschale 1.066,00 €	1.066,00 €	1.733,00 €
2	Technisches Equipment / Gold: Mikrofone; Platin: plus Licht Farbanpassung, Beamer und Leinwand Bühnenseite; Diamant: plus digitale Bühne Barseite und 3 Std. Techniker; Extras: DJ Pult 200€, ganze Bühne für Band 470€	Pauschale 150,00 €	370,00 €	930,00 €
3	Organisation, Planung, Koordination	Pauschale 490,00 €	590,00 €	690,00 €
4	Personalpauschale	Pauschale 650,00 €	750,00 €	950,00 €
5	Eindeckpauschale, Handlingkosten, Reinigung	Pauschale 760,00 €	850,00 €	950,00 €
6	Begrüßung mit Crémant / Kir Royal alkoholfrei / Orangensaft mit Grenadine	7,00 €/PER ---	350,00 €	350,00 €
7	Getränkepauschale 1 = Softdrinks, Säfte, Tee und Kaffee, Bier, drei offene Weine (8,60 €/Std.)	34,40 €/PER/ 4 Std. 1.720,00 €	---	---
8	Getränkepauschale 2 = wie 1 plus Longdrinks (12,60 €/Std.); mit Cocktails: plus 2€/Std./PER	50,40 €/PER/ 4 Std. ---	2.520,00 €	---
9	Getränkepauschale 3 = wie 2 mit vier geschlossene Weine (20,00 €/Std.)	80,00 €/PER/ 4 Std. ---	---	4.000,00 €
10	Getränkepauschale 4 = wie 2 mit Cocktails, plus vier high class Weine und Champagner Taittinger (25,00 €/Std.)	100,00 €/PER/ 4 Std. ---	---	---
11	Whisky & Rum Tasting, 2 x Whisky und 1 x Rum	48,00 €/PER ---	---	2.400,00 €
12	1 oder 3 Begrüßungshäppchen mit Spezialitäten als Finger Food	7,50 €/PER ---	375,00 €	1.125,00 €
13	3-G. Vorwerck Menü, Flying Food oder eingedeckt	54,00 €/PER 2.700,00 €	---	---
14	5-G. Vorwerck Menü, Flying Food oder eingedeckt	75,00 €/PER ---	3.750,00 €	---
15	5-G. Chef's Menü, Flying Food oder eingedeckt	92,00 €/PER ---	---	4.600,00 €
16	Topseller! Grand Piano Quiz Show, ca. 30 Min.	Pauschale 990,00 €	---	---
17	Absoluter Topseller! Fantastic & Magic Grand Piano Show mit Effekten, nur für Sie. 40 Min. oder 60 Min.	Pauschale ---	1.500,00 €	2.000,00 €
18	Gewinner Grand Piano Show: Geschenk für exklusives Candlelight Dinner für 2 Personen	Pauschale ---	---	498,00 €
Gesamtbetrag Netto		8.526,00 €	12.121,00 €	20.226,00 €

Zusätzliche Module buchbar: *Vorwerck I*

Beschreibung / Wählen Sie weitere Komponenten aus:					
Nutzungs-Tarife Räume				Teilnutzung	Ges.-Nutzung
1	Zusätzliche Anmietung der Terrasse im Hof für bis zu 100 Personen	Pauschale	900,00 €		
2	Januar - November, 18.00 - 00.00 Uhr	Pauschale		1.600,00 €	2.600,00 €
3	Dezember, 18.00 - 00.00 Uhr	Pauschale		1.900,00 €	2.900,00 €
4	Ganzjährig, 10.00 -16.00 Uhr	Pauschale		900,00 €	1.900,00 €
5	Barseite , bis 25 Personen	Pauschale		900,00 €	
6	Zusätzlicher Zeitaufwand bei Überziehung	Std.		266,00 €	433,00 €

Getränke

7	Begrüßung mit Champagner, Marke Taittinger oder Champagnerbar (letztere auf Anfrage)	Euro/PER	32,00 €
---	--------------------------------------------------------------------------------------	----------	---------

Catering

8	3-G. Chef's Menü, Flying Food oder eingedeckt	Euro/Pers.	72,00 €
---	-----------------------------------------------	------------	---------

Empfehlung

9	Veranstaltungsmemory: Das Event wird mit einer professionellen Kamera in Bild und Video begleitet. Sie erhalten die Aufnahmen im Anschluss in digitaler Form.	Pauschale	450,00 €
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	----------

Shows

10	Topseller! Magic-Mysterie Show, ca. 30 Minuten	Pauschale	1.500,00 €
11	Showact Tanz, Gesang oder Akrobatik	Pauschale	ca. 650,00€
12	Cocktailshow, Getränke exkl., ca. 30 Minuten	Pauschale	350,00 €

Teambuilding Shows

13	Topseller! Teambuilding-Show-Event mit Speakern wie: Bodo Schäfer, Tobias Beck, Dr. Dieter Lange, ca. 40 Min.	auf Anfrage ab	15.000,00 €
14	Eigener Unternehmens-Song: Kreieren Sie als Team ihren eigenen Unternehmens-Song, live am Grand Piano inkl. Moderation, Pianist und MP4 Datei. Hierzu empfehlen wir die Veranstaltungsmemory als Videoaufnahme. Ca. 45 min.	Pauschale	1.450,00 €

Seminare & Weiterbildung

15	Kommunikation, Zeitmanagement, Data Science und Künstliche Intelligenz, Teambuilding, Präsentation und Verhandlung, Projektmanagement	auf Anfrage ab	3.000,00 €
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	------------

Extra

16	Tanz & Party DJ, 3 Stunden	Pauschale	950,00 €
17	DJ Tomekk	auf Anfrage	

Shuttle Bus

18	Mit einem exklusiven Shuttle Service von einem Treffpunkt in Berlin zum Vorwerck I für 48 Personen (Höhere Personenanzahl auf Anfrage)	Pauschale	340,00 €
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	----------

Kennen Sie schon das *Vorwerck II* in Grunewald?

Direkt am Wasser - Super geeignet für größere Events!

Festsaal 300 m² (250 Personen)

Terrasse 500 m² (600 Personen)

Residenz 600 m² (nur exklusiv für 40 Personen)

Panorama Boot Cruiser (50 Personen - siehe nächste Seite)

Willkommen im Vorwerck II in Grunewald! Direkt an der Havel gelegen, bietet dieses einzigartige Veranstaltungskonzept eine erweiterte Version des beliebten Vorwerck I.

Perfekt für größere Gruppen oder exklusive Events:

Kongresse, Tagungen, Topmanagement-Treffen, exklusive CEO Veranstaltungen, Netzwerkevents, Geburtstage und Hochzeiten.

Mit zusätzlichen Extras und einer größeren Kapazität bieten wir ein umfassendes Erlebnis, bei dem alle Sinne angesprochen werden - im Vorwerck II finden Sie den idealen Ort.

Unser Hauptziel ist es, Gäste und Kunden miteinander zu verbinden, um gemeinsame Ziele zu erreichen. Durch kreative Gestaltung und sorgfältige Planung möchten wir Ihr Event unvergesslich machen.

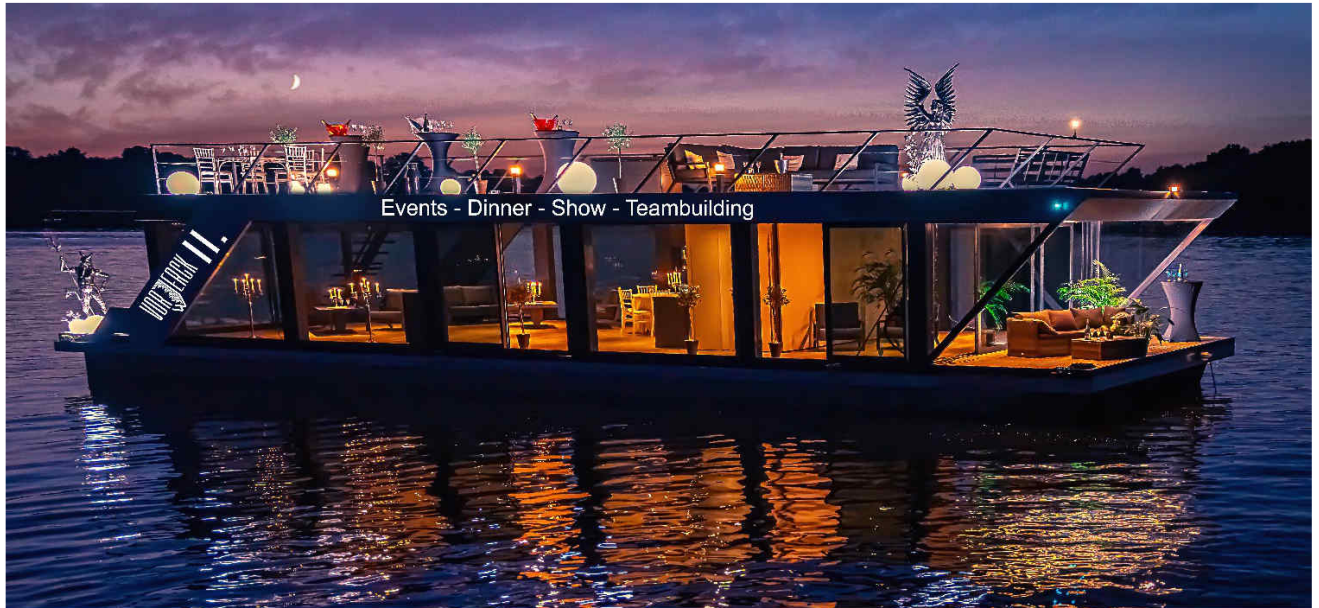
Einfach vorwercklich!





Sunset-Panorama-Cruiser

Super geeignet für ein Sommer-Event!



Unser Sunset Panorama Cruiser bietet **eine unvergleichliche Erfahrung**. So können Sie die natürliche Schönheit entlang der Havel, den **Sonnenuntergang auf dem Wannsee** mit der frischen Luft der Grunewalder Bucht, den Grunewaldturm, die wunderschöne Pfaueninsel oder die bekannte Glienicker Brücke in vollen Zügen genießen.

Ausstattung:

- bis zu 50 Personen unter Deck / 50 Gäste auf dem Deck
- beheizt unter Deck
- Panorama-Türen zum öffnen
- komplett beleuchtet
- Stehtische, sowie weitere Sitzgelegenheiten und vier komfortable XXL Sofa-Landschaften
- Bar mit einer breiten Auswahl an leckeren Cocktails und Longdrinks
- Beamer / Leinwand / hochwertige Musikanlage
- Piano im Innenraum

Auf Wunsch steht auf dem Deck ein Flügel bereit und auch ein Feuerwerk mit Countdown vom Chef per Fernbedienung gezündet, ist hier möglich. Unsere vielseitige Ausstattung ermöglicht, das Boot je nach Anlass individuell zu gestalten.

So können Sie mit Ihren Gästen nicht nur die Aussicht, sondern auch erstklassige Kulinarik und Getränke genießen. Erleben Sie unvergessliche Momente auf dem Wasser, begleitet von Musik und umgeben von beeindruckenden Sehenswürdigkeiten.

Bis bald, wir freuen uns auf Sie.



Vorwerck II

Angebot für Personenanzahl: 100

		Preis pro PER: 250,23 €	Preis pro PER: 365,69 €	Preis pro PER: 466,73 €	
<i>Beschreibung /Wählen Sie selbst Ihre Module aus</i>		<i>Gold</i>	<i>Platin</i>	<i>Diamant</i>	
1	18.00 – 22.00 Uhr: 4 Stunden Gesamtnutzung Festsaal 300 qm, Terrasse inkl., mit Außenbar 500 qm	Pauschale	6.333,00 €	6.333,00 €	6.333,00 €
2	Technisches Equipment / Gold: Mikrofone; Platin: plus Beamer HD/Leinwand & Sound; Diamant: plus DJ Musikanlage; Extras: Techniker 120€/Std., Bühne für Band 800€	Pauschale	450,00 €	690,00 €	1.090,00 €
3	Organisation, Planung, Koordination	Pauschale	1.100,00 €	1.250,00 €	1.400,00 €
4	Eindeckpauschale, Ausstattung, Reinigung	Pauschale	3.900,00 €	4.800,00 €	5.500,00 €
5	Personalpauschale	Pauschale	2.900,00 €	5.000,00 €	6.000,00 €
6	Begrüßung mit Crémant / Kir Royal alkoholfrei / Orangensaft mit Grenadine	7,00 €/PER	---	700,00 €	700,00 €
7	Getränkepauschale 1 = Softdrinks, Säfte, Tee und Kaffee, Bier, drei offene Weine (8,60 €/Std.)	34,40 €/PER/ 4 Std.	3.440,00 €	---	---
8	Getränkepauschale 2 = wie 1 plus Longdrinks (12,60 €/Std.); mit Cocktails: plus 2€/Std./PER	50,40 €/PER/ 4 Std.	---	5.046,00 €	---
9	Getränkepauschale 3 = wie 2 mit vier geschlossene Weine (20,00 €/Std.)	80,00 €/PER/ 4 Std.	---	---	8.000,00 €
10	Getränkepauschale 4 = wie 2 mit Cocktails, plus vier high class Weine und Champagner Taittinger (25,00 €/Std.)	100,00 €/PER/ 4 Std.	---	---	---
11	1 oder 3 Begrüßungshäppchen mit Spezialitäten als Finger Food	7,50 €/PER	---	750,00 €	2.250,00 €
12	3-G. Vorwerck Menü, Flying Food oder eingedeckt	54,00 €/PER	5.400,00 €	---	---
13	5-G. Vorwerck Menü, Flying Food oder eingedeckt	75,00 €/PER	---	7.500,00 €	---
14	5-G. Chef's Menü, Flying Food oder eingedeckt	92,00 €/PER	---	---	9.200,00 €
15	Topseller! Grand Piano Show, 40 Min.	Pauschale	1.500,00 €	---	---
16	Absoluter Topseller! Fantastic Magic Grand Piano Show mit Effekten, nur für Sie. 40 Min. oder 60 Min.	Pauschale	---	2.500,00 €	3.000,00 €
17	Tanz & Partymusik, Diamant: inkl. DJ, ca. 3 Stunden (weitere Stunden auf Anfrage)	Pauschale	---	---	1.200,00 €
18	Panorama Sunset Boot-Cruise für 50 Personen, beheizt	1 x Fahrt – ca. 60 Minuten	---	2.000,00 €	2.000,00 €
Gesamtbetrag Nettosumme			25.023,00 €	36.569,00 €	46.673,00 €

Vorwerck II

Zusätzliche Module buchbar:

Beschreibung / Wählen Sie weitere Komponenten aus:			
Sonstiges			
1	Dekoration der Location (Weihnachten, Hochzeit, etc.)	auf Anfrage	
2	Grand Piano Weiß auf Sunset Cruiser	Pauschale	2.000,00 €
3	Pianist auf Sunset Cruiser	Std.	450,00 €
4	Feuerwerk mit Selbstzündung für die Leitung	5 Minuten	5.000,00 €
5	Park & Abholservice KFZ	pro KFZ	50,00 €
6	Zusätzlicher Zeitaufwand bei Überziehung	Std./PER	27,00 €
7	Mit einem exklusiven Shuttle Service von einem Treffpunkt in Berlin zum Vorwerck II für 48 Personen (Höhere Personenanzahl auf Anfrage möglich)	Pauschale	380,00 €
Getränke			
8	Begrüßung mit Champagner, Marke Taittinger oder Champagnerbar (letztere auf Anfrage)	Euro/PER	36,00 €
Catering			
9	3-G. Chef's Menü, Flying Food oder eingedeckt	Euro/PER	72,00 €
Empfehlung			
10	Veranstaltungsmemory: Das Event wird mit einer professionellen Kamera in Bild und Video begleitet. Sie erhalten die Aufnahmen im Anschluss in digitaler Form.	Pauschale	1.900,00 €
Shows			
11	Topseller! Magic-Mysterie Show, ca. 30 Minuten	Pauschale	2.400,00 €
12	Showact Tanz, Gesang oder Akrobatik, Galashow	ab	2.500,00 €
13	Cocktailshow, Getränke exkl., ca. 30 Minuten	Pauschale	850,00 €
Teambuilding Shows			
14	Topseller! Teambuilding-Show-Event mit Speakern wie: Bodo Schäfer, Tobias Beck, Dr. Dieter Lange, ca. 40 Min.	auf Anfrage ab	20.000,00 €
15	Eigener Unternehmens-Song: Kreieren Sie als Team ihren eigenen Unternehmens-Song, live am Grand Piano inkl. Moderation, Pianist und MP4 Datei. Hierzu empfehlen wir die Veranstaltungsmemory als Videoaufnahme. Ca. 45 min.	Pauschale	3.500,00 €
Seminare & Weiterbildung			
16	Kommunikation, Zeitmanagement, Data Science und Künstliche Intelligenz, Teambuilding, Präsentation und Verhandlung, Projektmanagement	auf Anfrage ab	3.000,00 €
Extra			
17	Tanz & Party DJ, ca. 3 Stunden	Pauschale	1.200,00 €
18	DJ Tomekk	auf Anfrage	

Gäste-Feedbacks

VIP Topmanagement Netzwerk Dinner

MongoDB AG - Roxy Morris

Die Ausrichtung unseres VIP-Kundenevents bei Vorwerck war ein absoluter Knaller! Wir haben das ganze Lokal für unsere 40-50 Gäste gebucht und hatten einen fantastischen Abend!

Das Wichtigste zuerst: Das Essen war perfekt! Wir waren überwältigt von den tollen Aromen und der wunderschönen Präsentation. Unsere Gäste schwärmten von den Köstlichkeiten auf ihren Tellern.

Das Team von Vorwerck waren Rockstars! Sie waren super freundlich, zuvorkommend und gaben uns das Gefühl, VIPs zu sein. Sie organisierten die Möglichkeit für uns, einige Präsentationen auf ihrer Bühne zu halten, und kümmerten sich um die gesamte Technik. Wir hatten auch die Grandpianoshow und sie war ein Riesenerfolg, hier wurde gelacht, geweint und applaudiert! Die talentierten und lustigen Künstler machten den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unsere Gäste haben wirklich jede Minute genossen. Das Ambiente war perfekt für unsere private Veranstaltung und das Personal hat sein Bestes gegeben, um alles perfekt zu machen. Sie haben sogar die Beleuchtung geändert, um sie an die Farbe unserer Firmenmarke (Grün) anzupassen, und so den Grundstein für eine verzaubernde Nacht gelegt.

Im Vorfeld der Veranstaltung unterstützte uns das Team von Vorwerck, mit seinem Fachwissen bei der Planung der Agenda und des Menüs und trug zum Erfolg unserer Veranstaltung bei. Sie boten unseren Gästen drei verschiedene Menüs zur Auswahl, sodass wir allen unseren Gästen gerecht werden konnten (Fisch, Fleisch oder sogar Vegan).

Alles in allem hat Vorwerck es geschafft! Unsere Gäste waren beeindruckt, das Essen war auf den Punkt gebracht und die Pianoshow sorgte für zusätzlichen Glanz. Wenn Sie nach einem fantastischen Ort für die Ausrichtung einer besonderen Veranstaltung suchen, sind Sie hier genau richtig. Insgesamt fünf Sterne!

Firmennetzwerk-Präsentation-Dinner-Event

Pfizer Deutschland GmbH - Michael James Snow

Als Mitglied der Pfizer Deutschland GmbH hatte ich kürzlich das Vergnügen, an einer Firmenveranstaltung im Vorwerck teilzunehmen. Der Vorwerck ist zweifellos einer der besten Veranstaltungsorte in der Stadt, den ich kenne. Das elegante und zugleich gemütliche Ambiente des Restaurants schafft eine erstklassige Atmosphäre. Die von dem talentierten Küchenteam zubereiteten Gerichte sind einfach exquisit. Besonders beeindruckt hat mich jedoch das äußerst professionelle und aufmerksame Gastgeber-Team. Jeder Wunsch wurde prompt erfüllt, und es war offensichtlich, dass das gesamte Team darauf bedacht war, sicherzustellen, dass sich jeder Gast rundum wohl fühlt.

Ein absolutes Highlight war die Grand-Piano-Show, die unseren Netzwerkabend krönte. Vor Freude wurde geweint, gelacht und gestaunt. Mit standing ovation und tobendem Applaus der gesamten Belegschaft wurde der Abend in die nächste Runde geführt. Die Speakerrunde war grandios und brachte viele Denkanstöße mit sich. Diese führten dazu, dass bestimmte Bereiche genauer betrachtet wurden, Verantwortung übernommen wurde und das große Ganze nicht aus den Augen verloren ging - unsere Menschlichkeit.

Ich kann das Vorwerck uneingeschränkt empfehlen. Es ist der perfekte Ort für anspruchsvolle Firmenveranstaltungen und wird bei jedem Gast einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Das Konzept für das Netzwerk-Dinner ist übrigens sehr gut gelungen. Dank dieser außergewöhnlich guten Stimmung, die dieser Ort und diese Menschen versprühen, konnten wir unglaubliche Dinge an diesem Abend in Gang bringen. Wir freuen uns bereits darauf, zurückzukehren!!