

IHR SOMMERFEST



FREIHEIT FÜNFZEHN

Firmenevents mit Spaßgarantie

Möchten Sie Ihren Mitarbeitern eine Pause vom Arbeitsalltag anbieten und sie zu einer Firmenveranstaltung einladen, bei der Spaß, Sport und Spiel im Vordergrund stehen? Freuen Sie sich auf ein Event, von dem man sich noch lange mit einem Freudenstrahlen erzählen wird! In unserem Biergarten bieten wir viel Platz an der frischen Luft und haben eine Menge Ideen für Aktivitäten, die nachhaltig dem Teambuilding dienen.

Sechs Gründe, warum Sie die freiheit fünfzehn für Ihre nächste Firmenveranstaltung buchen sollten:

- › Professionelle Betreuung vom Ersttelefonat bis zur Durchführung Ihres Events
- › Erfahrenes Event-Team und ein umfassendes Netzwerk vom Caterer bis zum Techniker
- › Exzellenter Service
- › großzügiger Garten direkt an der Spree
- › eigener Schiffsanleger
- › Fertig geschürte Eventpakete zu transparenten Preisen und nach Ihren Wünschen maßgeschneiderte Events



LEISTUNGEN

Für die Dauer von 6 Stunden

- › Bar- & Servicepersonal
- › sommerliche Empfangsgetränke (Prosecco, Bowle)
- › Getränkepauschale - Basic (Softgetränke, Prosecco, Wein und Bier)
- › Loungemöbel, Liegestühle, Stehtische, Gartenmöbel
- › Auf-, Ab- und Umbau
- › Sound und Licht Indoor
- › Techniker für die Zeit des Events

ab
49,00 €
pro Person

Die Bereitstellung und Rechnungslegung des Speisencaterings erfolgt durch unseren Partner, die USE gGmbH. Inhaltliche und vertragliche Absprachen erfolgen über den Caterer direkt, es gelten die dortigen AGB.

Tip: Ein exklusiver Tag für Ihr Team auf der Altstadt Wiesn Köpenick



PREISE

Montag bis Sonntag für die Dauer von 6 Stunden

(inklusive Getränkepauschale Basic)

Kapazitäten	Saal und 2 Terrassen	zusätzlich Wiese
> 100 Personen	49,00€	54,00€
> 150 Personen	44,00€	49,00€

Miete für den Festsaal und Teile des Ufergartens 6.900,00 €

Buy Out für Partner

Außenbereich exklusiv 3.500 €

Gelände inklusive inklusive Duke Bar 6.500 €

Getränkepauschale Basic

Bier vom Faß
Hasseröder Pils / Löwenbräu Hell

Flaschenbiere
Franziskaner Weizenbier hell & alkoholfrei
Köstritzer Schwarzbier
Beck's alkoholfrei

Weine & Sekt
Rot / Weiß / Prosecco

Softs
Granini Orangensaft
Rhabarber- & naturtrüber Apfelsaft
Mineralwasser feinperlig und still
Coca Cola / Fanta / Sprite

Heißgetränke
Kaffee / Tee

Getränkepauschale Premium (+12,00€ p.P.)

Zusätzlich zum Getränkepaket Basic

Softs
Fritz Limo's

Longdrinks
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc) / Lillet Vive
Aperol Spritz / Déja Vu Oriental
Gin Tonic (Tanqueray London Dry Gin)
Cuba Libre (Havana Club 3 Jahre)
Havana Verde Tonic
Vodka Tonic (Smirnoff Vodka)
Jack Daniels Cola

Optional können Sie Ihre Feier auch erweitern



- › Upgrade auf Getränkepauschale Premium je 10,00 € pro Person
- › Fotoautomat / Fotobox 690,00 € pro Event
- › dekorativer Eiswagen mit prämierten Bio-Eissorten inkl. Verkäufer ab 750,00 € pro Event
- › Cocktailbar (Gin- oder Rumbar) ab 950,00 € pro Event

Die Pakete lassen sich stündlich verlängern für 7,00 € pro Person, mindestens aber 700,00 €. Überdachung des Aussenbereichs je Terrasse ab 650,00 €.

Sport und Spiel

- › 3 Wassertreter inklusive Betreuung 690,00 €
- › Aqua Balls, inklusive Betreuung 850,00 €
- › 2 Tischtennisplatten, à 190 € 380,00 €
- › Human Table Soccer 790,00 €
- › Flöße für kleine Rundfahrten inklusive Skipper ab 690,00 € / Floß
- DJ für 6 Stunden 750,00 €

* Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



SPEISEAUSWAHL SOMMERFEST

Individuelle Büffetwünsche erfüllt Ihnen unser Cateringpartner, die USE gGmbH



Grillbuffet

Kalt

Gurkensalat mit Dill und Schmand
Weißkohlsalat mit Paprika und Kräutern
Tomatensalat mit Chili und Koriander
Cous-Cous mit Blatt Petersilie, Trockenobst und Chili
Berliner Kartoffelsalat mit Rauchfleisch und Gemüse

Vom Grill

Marinierte Steaks vom Schweinenacken und Rinderhüfte
Eingelegte Hähnchenbrust
Rostbratwurst
Gemüsepäckchen
Fischfilet im Pergament mit Gemüse Auberginentaler
Kleine Kartoffeln mit Kräuterschmand
BBQ.-Sauce, Senf, Ketchup und Mangochutney Brotkorb und Butterauswahl

Süß

Panna Cotta mit marinierten Früchten

ca. **35,00 €**
pro Person

Italienisches Büfett

Kalt

Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons
Mailänder Salami und Coppa di Parma mit Fenchel-Apfel-Salat
Vitello Tonnato
Marinierter Büffelmozzarella mit Aromatomen und Basilikum
Parmaschinken mit Charantailmelone
Auswahl italienischer Käse mit Staudensellerie und Walnüssen
Ciabatta, Focaccia und Rollenbutter

Warm

Piccata vom Schweinefilet
Saltimbocca vom Huhn mit Tomatensugo
Gebratenes Filet vom St. Petersfisch
Pasta mit Rucolapesto und Kirschtomaten
Grillkartoffeln
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Kartoffelgnocchi

Süß

Tiramisu
Panna Cotta
Bellini-Mousse

ca. **42,00 €**
pro Person

Köpenicker Büfett

Kalt

Hausgeräuchertes Zanderfilet und gebeiztes Lachsfilet mit Apfel- Meerrettich-Salat
Terrine vom Heilbutt und Garnele
Schweinefilettranchen mit Wurzelgemüse
Marinierter Ziegenfrischkäse
Gurkensalat
Rucola mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen, Balsamico-Olivenöl-Dressing

Warm

Truthahnbraten mit Tomatensauce Schweinerückenmedaillons mit Waldpilzrahm
Seelachs-Nuggets mit Dip
Auswahl an Buttergemüse
Nusskartoffeln
Tagliatelle mit Kirschtomaten und Sesam

Süß

Joghurt-Mousse mit Mangoragout Obstsalat

ca. **39,00 €**
pro Person

Mediterranes Buffet

Kalt

Gefüllte Riesenchampignons mit Ziegenkäse
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Geröstete Paprika mit Taboulé
Serranoschinken, Mailänder Salami, Chorizo und Coppa mit gebratenem Fenchel
Salat von Krebschwänzen, Zucchini und Paprika
Mediterrane Fleischbällchen auf Tomatenragout
Mediterrane Käseauswahl
Baguette, Ciabatta und Butter

Warm

Osso bucco mit Gremolata Poulardenbrust mit Tomaten-Oliven-Ragout Red Snapper auf Gemüsestroh Mediterranes Pfannengemüse
Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz Basmatireis
Gefüllte Gnocchi

Süß

Panna Cotta
Mousse au Chocolat im Gläschen
Salat von frischen Früchten

ca. **40,00 €**
pro Person

Bürgerliches Buffet

Kalt

Aus eigener Räucherei:
Zanderfilet, Bachsaibling und Wachholderforellenfilet mit Rote-Bete-Birnen-Salat
Internationale Käseauswahl
Schwarzwälder Schinken mit Melone Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse
Taboulé mit Petersilie und Paprika
Brotkorb und Butter

Warm

Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl
Schweinefilet mit Rahmpilzen Gedämpftes Kabeljaufilet in Senfsauce Marktgemüse
Kartoffelgratin
Tagliatelle mit Sesam Thymiankartoffeln aus dem Rohr

Süß

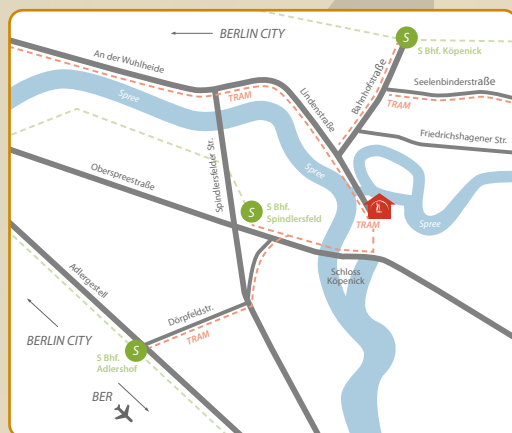
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au chocolat
Joghurtmousse
#mit Früchten

ca. **42,00 €**
pro Person

IMPRESSIONEN



KONTAKT



Standesamt im Rathaus Köpenick 5 min zu Fuß
 Evangelische Kirche, St.-Laurentius 2 min zu Fuß
 Katholische Kirche, St. Josef 5 min zu Fuß

Hotels

Penta Hotel, 190 Zimmer 10 min zu Fuß
 Bett & Buch, 19 Zimmer 10
 Hotel am Schloß Köpenick, 108 Zimmer 10
 Hotel Kubrat, 30 Zimmer 2 min zu Fuß

Anbindung an die City

S-Bhf. Köpenick 15 min zu Fuß
 S-Bhf. Spindlersfeld 15 min zu Fuß

Tram/Bus - Altstadt Köpenick

27, 61, 62, 63, 67, 68
 162, 164, 165, N62, N64, N65, N69, N90

Flughafen BER 20 min
 Hauptbahnhof 35 min
 Ostbahnhof 25 min

Parkplätze

auf dem Gelände 3
 in der Altstadt 5 min zu Fuß

AKE GmbH
 Alt-Köpenicker Erlebnisgastronomie
 & Veranstaltungen GmbH
 Freiheit 15
 12555 Berlin-Köpenick



René Gielow
 Eventverkauf
 Tel. +49 (0)163 65 88 781
 gielow@freiheit15.com
 freiheit15.com

