



Feiern Sie im Holiday Inn Berlin City East

Inhalt

Ihre Ansprechpartner

Hotelinformationen

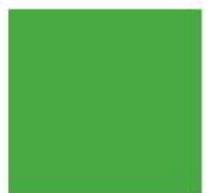
So finden Sie uns

Konferenzräume

Speisen

Getränke

Veranstaltungstechnik



Ihre Ansprechpartner

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!



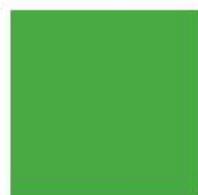
Bankett / Veranstaltungen

Sabine Anke

Sales Coordinator

Telefon : +49 (0) 30 97808 418
Telefax : +49 (0) 30 97808 480
Email : sabine.anke@hibce.de

Oder schauen Sie einfach persönlich bei uns vorbei für einen ersten Vorgeschmack.
Sie sind herzlich eingeladen!



EIN GUTER GRUND ZUM FEIERN



Genießen Sie Ihren großen Tag in vollen Zügen:

Egal, ob runde Geburtstage, denkwürdige Jubiläen, unvergessliche Hochzeiten, legendäre Abiturfeiern – das Hotel **Holiday Inn Berlin City East** ist ideal für Ihr persönliches Fest.

Die variablen Veranstaltungsräume unseres Hotels eignen sich für kleine intime Feiern und große Galas. Das engagierte Event-Team unseres Hotels betreut Sie gerne persönlich und berät Sie individuell bei der Organisation und Durchführung Ihrer Feier. Von Einladungsschreiben und Menübesprechung bis zum Unterhaltungsprogramm und der Dekoration.

Auch Sorgen wir für die nötige Unterhaltung damit Ihre Feier unvergesslich wird wie z.B.

- Schnellzeichner
- Schusselige Kellner
- Fotografen
- DJ
- Comedian
- Zauberer

Wie groß Ihr Fest auch ausfällt, wir bieten Ihnen den passenden Rahmen und das Rundum-Paket für alle Veranstaltungen.

So können Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern.



Wir freuen uns auf Sie.



Zimmer

Alle 473 Zimmer, (29qm) davon 5 Suiten, sind mit modernem Bad/WC, Fön, Telefon, TV, Pay-TV, W-LAN und einem Schreibtisch ausgestattet. Zudem verfügen die Business Zimmer zusätzlich über einen Hosenbügler sowie einer Kaffee & Tee- Station.



Service

200 Parkplätze
Kosmetiksalon
Ärztelhaus
Faxservice
W-LAN im gesamten Haus
Reinigung/Wäscheservice
Rezeption 24 Stunden besetzt
Businesscenter
Roomservice (24h)
Bankettservice
Kreditkartenzahlung möglich: American Express, VISA, Eurocard/Mastercard, EC-Cash, Diners



So finden Sie uns

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Aus Richtung Berliner Hauptbahnhof:
(ca. 30.Minuten)

Sie steigen in die Tram-Linien M5 (Richtung Hohenschönhausen) bis zur Station Hohenschönhauser Straße/Weißenseer Weg. Von der Haltestelle erreichen Sie unser Hotel über den Weißenseer Weg zu Fuß in nur 3 Minuten.



Aus Richtung Flughafen Tegel:
(ca. 60 Minuten)

Sie fahren mit dem Bus 128 bis zum U-Bahnhof Osloer Straße. Dann weiter mit der Tram-Linie M13 (Richtung S + U Bahnhof Warschauer Straße) bis zur Station Landsberger Allee/Weißenseer Weg. Dieser Halt befindet sich direkt vor dem Hotel. Vom Flughafen aus haben Sie auch die Möglichkeit die Buslinien X9 und 109 (beide bis Zoologischer Garten) sowie den Bus „TXL“ (bis Alexanderplatz) zu nutzen.

Aus Richtung Flughafen Schönefeld:
(ca. 90 Minuten)

Sie fahren mit der S-Bahn Linie S9 bis zum S-Bahnhof Frankfurter Allee. Dort steigen Sie um in die Tram-Linien M13 (Richtung Virchow Klinikum) oder 16 (Richtung Ahrensfelde) bis zur Station Landsberger Allee/Weißenseer Weg. Von der Haltestelle erreichen Sie das Hotel Holiday Inn Hotel Berlin City East über den Weißenseer Weg zu Fuß in 2 Minuten.

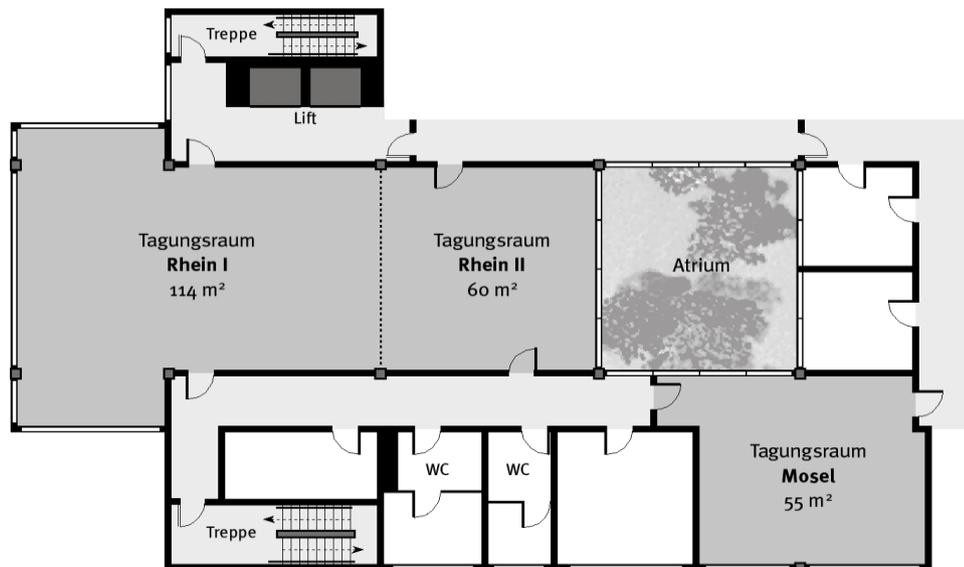


Konferenzräume

1. Etage



2. Etage



Bestuhlung

Konferenzräume 1. Etage	Theater	Parlament	U- Form	Block	Bankett	Cocktail Stehtische	m ²	Maße (m)
(Deckenhöhe 2,80m)								
Spree/Havel	200	120	--	--	200	180	223	15x14,9
Spree	100	50	40	46	80	80	112	15x7,5
Havel	100	50	40	46	80	80	111	15x7,4
Elbe I+II	150	80	50	56	130	100	173	20,4x8,9
Elbe I	80	40	30	36	80	60	114	12,9x8,9
Elbe II	35	16	14	16	42	40	59	8,9x6,7
Oder I+II	75	40	26	32	70	70	104	12,8x8,1
Oder I	35	24	16	22	30	40	60	8,1x7,4
Oder II	20	18	10	16	--	--	44	8,1x5,4
Müritz	35	20	16	20	40	38	44	8,9x5
Panorama	24	20	14	18	--	--	52	9,7x5,4
2. Etage								
(Deckenhöhe 2,50m)								
Rhein I+II	120	90	45	50	60	150	179	20,2x8
Rhein I	80	40	25	30	30	75	119	12x8
Rhein II	30	18	15	20	20	--	60	8x7,5

Bei einer Buchung unter 30 Personen fällt eine Raummiete von 350,00€ an.

Buffet Wilhelmsberg

Räucherlachs mit Honig- Senfsauce
Auswahl an gekochtem und rohem Schinken
Frische Salate der Saison mit Essigen und Ölen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

* * *

Erbsencremesuppe

* * *

Gefüllter Schweinerücken in Pfefferrahm
Gebratener Havelzander mit Gurkengemüse
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce
Reis
Frisches Gemüse der Saison
Schupfnudeln

* * *

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce
Früchteauswahl
Creme von weißer und dunkler Schokolade

* * *

3 verschiedene Käsesorten
Gesalzene und ungesalzene Butter
Auswahl an verschiedenen Brotsorten
Rustikaler Brötchenmix

Preis pro Person EUR 29,50



Robert´s Buffet

Blattsalate der Saison mit Thousand Island Dressing
Gurke, Tomate, Mais, Paprika

Bananen – Tomatensalat

* * *

Pikanter Hähnchensalat mit Knoblauch, Ananas und Mango

* * *

Meeresfrüchtesalat mit Orangen, Avocado und Schluppen

* * *

Kokos – Ingwer - Karottencremesuppe

* * *

Hähnchenbrustspiesse in Erdnussauce
Schweine – Kotelett mit Papaya und Ananas Chutney
Tilapiafilet mit Ananas und Kräutern
Basmatireis, gebackene Süsskartoffeln
Pfannengemüse

* * *

Kokoscreme mit Ananasragout
Mangomousse mit Limone
Bananen in Karamel
Fingerobst

Preis pro Person EUR 29,50



Amerikanisches Buffet

Römersalat mit Parmesandressing und Bacon
Gurke, Tomate, Mais, Paprika

Roastbeef mit Tomatenrelish und Coleslaw

* * *

Hähnchencocktail mit Mandarine, Paprika und Frühlingslauch

Garnelensalat mit Gurke und Limone

* * *

Pikante Maiscremesuppe mit Curry

* * *

Rindersteaks mit Bohnengemüse und Bacon
Thunfischsteaks mit Paprikagemüse
Süßkartoffel Auflauf mit Zucchini und Aubergine
Kartoffelwedges, Baked Potatos

* * *

Limonenquark mit Kirschragout und Crumbles
American Cheesecake
Pan Cakes mit Ahornsirup
Fingerobst

Preis pro Person EUR 32,90



Französisches Buffet

Ruccolasalat mit Himbeervinaigrette
Gurke, Tomate, Mais, Paprika

“Vitello Tornado”
Rosa Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

* * *

Anti Pasti

Tomaten-Brotsalat mit Basilikum

Thunfischsalat “ Nicoise”
mit Bohnen und Kartoffeln

Cremesuppe von gelben Linsen

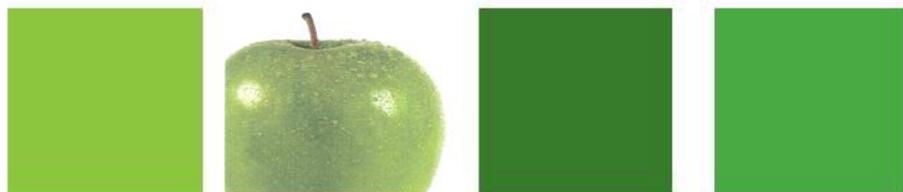
* * *

Maispoularden mit Wurzelgemüsen und Rotweinjus
Kabeljau mit Spitzkohl und Dijon Senfsauce
Gefüllte Zuchinis mit Honig und Ziegenkäse Gratiniert
Kartoffelgratin, Polenta

* * *

Schokoladenmousse
Petit Fours
Französische Käseauswahl
Fingerobst

Preis pro Person EUR 34,90



Wenn Sie Änderungen vornehmen möchten wie wäre es mit.....

Suppen

Kokos - Curry - Cremesuppe

Rote - Bete Süppchen mit Apfelwürfel

Tomatencremsuppe mit Basilikum

Berliner Kartoffelsuppe

Geflügelsojanka

Desserts

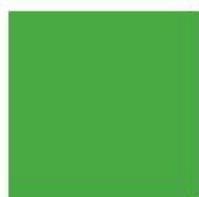
Schokoladenmousse mit Kirschen

Weißes Schokoladenmousse mit Limonensalat

Berliner Luft mit Himbeermark

Bayerische Creme mit Schokoladensauce

Kokos Panna Cotta



Blechkuchen

Preis in EUR pro Stück

Kirsch-Streusel-Kuchen	2,80
Apfel-Streusel-Kuchen	2,80
Mandel-Bienenstich, gefüllt	2,80
Pflaumen-Streusel-Kuchen	2,80

Blechkuchenplatte á 20 Stück	52,00
------------------------------	-------

Kuchenschnitten

Preis in EUR pro Stück

Käse-Mohn-Schnitte	3,80
Erdbeer-Buttermilch-Schnitte	3,80
Panna-Cotta-Orangen-Schnitte	3,80
Himbeer-Käse-Sahne-Schnitte	3,80
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	3,80

Torten

Preis in EUR pro Torte

Himbeer-Obsttorte	44,00
Erdbeertorte	44,00
Käsetorte	44,00
Käse-Sahne-Torte	47,00
Schwarzwälder Kirschtorte	51,00
Mandarinen-Sahne-Torte	57,00

Weitere Kuchensorten auf Anfrage



Getränkekarte

Aperitif Euro

Campari-Orange (4cl Campari) ²		7,50
Kaiser Sekt	0,10 l	4,50
	0,75 l	29,00

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner (Gourmet, Naturell)	Fl. 0,25l	2,50
Gerolsteiner (Gourmet, Naturell)	Fl. 0,75l	5,50
Granini Fruchtsäfte	0,20 l	2,90
Coca Cola ^{1,3,7,8}	0,20 l	3,00
Fanta, Sprite ^{1,4,7,8}	0,20 l	3,00
Schweppes ^{2,8,9} (BitterLemon, Ginger Ale, Tonic)	0,20 l	3,00
Apfelschorle	0,20 l	2,70

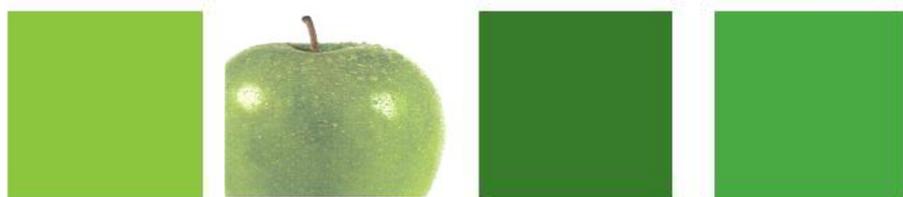
Biere

Radeberger	0,30 l	3,20
Radeberger	0,40 l	4,20
Fl. Schöfferhofer Weizen (hell, kristall, dunkel)	0,50 l	4,70
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,50

Weine im offenen Ausschank

Weißwein

Chardonnay,Strohgelb, trocken	Fl. 0,75l	20,00
Duft von Apfel und Birne.	0,20l	5,50
Riesling	Fl. 1,00l	30,00
halbtrocken/feinherb, Aromen von reifen gelben Äpfeln	0,20l	6,50



Rosé Euro

Zinfandel Rosé	Fl. 0,75l	20,00
halbtrocken, frisch-fruchtig	0,20l	5,50
feine Aromen nach roten Beeren		

Rotwein

Cabernet Sauvignon	Fl. 0,75l	20,00
trocken,	0,02l	5,50
Cassis-und Kirscharoma		
Merlot Veneto	Fl. 0,75l	20,00
trocken, leicht, junge Frucht	0,02l	5,50

Spirituosen 2cl

Jubiläums Akvavit	3,20
Malteser Aquavit	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	3,20
Wodka Smirnoff	3,20
Jägermeister	3,20
Fernet Branca	3,20
Asbach Uralt	2,50
Schladerer Obstbrände	3,20
Baileys	3,20

Spirituosen 4cl

Jim Beam ¹	6,00
Johnnie Walker red label ¹	7,00

Heißgetränke

Tasse Schümli Kaffee ³	2,80
Espresso ³	3,00
Cappuccino ³	3,30
Latte Macchiato ³	4,00
Milchkaffee ³	4,00
Glas Tee (verschiedene Sorten) ³	2,80

¹ mit Farbstoff / containing dye, ² chininhaltig / quinine- containing, ³ koffeinhaltig/ caffeine –containing, ⁴ mit Konservierungsstoffen / quinine- containing

⁵ mit Phenylamin / saccharin, ⁶ mit Süßungsmitteln / saccharin, ⁷ mit Aromastoffen / aromatic substances

⁸ mit Säuerungsmitteln / acidifier,, ⁹ mit Antioxidationsmitteln / antioxidant



Getränkepauschalen

Getränkepauschale 1	Getränkepauschale 2	Getränkepauschale 3
<input checked="" type="checkbox"/> Sektempfang <input checked="" type="checkbox"/> 2 Std. Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Heißgetränke sowie Hausweine rot und weiß (trocken und halbtrocken) EUR 20,00 pro Person	<input checked="" type="checkbox"/> Sektempfang <input checked="" type="checkbox"/> 3 Std. Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Heißgetränke sowie Hausweine weiß und rot (trocken und halbtrocken) EUR 23,00 pro Person	<input checked="" type="checkbox"/> Sektempfang <input checked="" type="checkbox"/> 4 Std. Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Heißgetränke sowie Hausweine weiß und rot (trocken und halbtrocken) EUR 25,00 pro Person

Getränkepauschale 4	Getränkepauschale 5
<input checked="" type="checkbox"/> Sektempfang <input checked="" type="checkbox"/> 5 Std. Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Heißgetränke sowie Hausweine rot und weiß (trocken und halbtrocken) EUR 27,00 pro Person	<input checked="" type="checkbox"/> Sektempfang <input checked="" type="checkbox"/> 6 Std. Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Heißgetränke sowie Hausweine weiß und rot (trocken und halbtrocken) EUR 32,00 pro Person

Technik

Veranstaltungstechnik

Preis in EUR pro Tag

Datenbeamer 3500 Ansilumen		50,00
Laptop		auf Anfrage
DVD - Player		25,00
Leinwand	(1,8 m x 2,4 m)	inkl.
Tanzfläche 20m ²		auf Anfrage
Podium, 6 Stck. á 2x1m	pro Stck.	auf Anfrage

Tontechnik

CD – Anlage	21,00
Beschallungsanlage inkl. 1 Mikrofon	75,00

Dekoration

Blumendekoration	ab 25,00
Menükarten (pro Stück)	1,50
Tischkarten (pro Stück)	1,50
Stuhl Hussen (pro Stück)	2,50
LED-Strahler (pro Stück)	5,00

Personal

Hostess	auf Anfrage
Musiker & Künstler	auf Anfrage
Konferenztechniker	auf Anfrage

