

## WER WIR SIND

IHRE EXPERTEN FÜR  
BESONDERE TAGUNGEN,  
EVENTS &  
CATERINGS





## UNSERE VORSTELLUNG

### EXKLUSIVES CATERING IHR ANLASS – UNSERE LEIDENSCHAFT

Ganz gleich, ob Firmenevents, Hochzeiten oder Konferenzen in Berlin und Umgebung – wir verwandeln Ihre Veranstaltung in ein unvergessliches Erlebnis. Wir bieten Ihnen nicht nur erstklassiges Catering, sondern kreieren ein Fest, dass unvergleichlich sein wird!

Mit langjähriger Expertise und einem umfassenden Netzwerk an einzigartigen Locations und Partnern gehen wir über den üblichen Standard hinaus.



## UNSERE VORSTELLUNG

### EXKLUSIVES CATERING IHR ANLASS – UNSERE LEIDENSCHAFT

Haben Sie schon einmal in einem Wald-Tipi getagt oder in einer mittelalterlichen Burg gefeiert? Wollen Sie Ihr Team mit einem sommerlichen Event an einem malerischen Gutshof am Wasser überraschen?

Wir unterstützen Sie dabei mit jahrelangem Know-how. Von der Anfrage über die Organisation bis hin zur Rechnungsstellung sind wir Ihr verlässlicher Ansprechpartner. Unsere umfassende Betreuung gewährleistet eine sorgenfreie Planung und Durchführung.

Wir kreieren Rundum-Sorglos-Pakete - speziell auf Ihren Anlass zugeschnitten.

Von kulinarischen Köstlichkeiten bis hin zur Dekoration, alles wird nach Ihren individuellen Wünschen gestaltet. Ihre Gäste und Mitarbeitenden werden begeistert sein, denn wir bringen Ihr Event auf ein neues Level!



## WAS UNS AUSMACHT

EVENT-EXPERTEN MIT PASSION

„PREFERRED CATERER“ IN VIELEN LOCATIONS IN BERLIN UND BRANDENBURG

### LEIDENSCHAFT UND KREATIVITÄT

FÜR UNSER PRODUKT UND UNSERE GÄSTE

STATE OF THE ART KÜCHE

## HERZBLUT

1:1 UMSETZUNG

KNOW-HOW & PROFESSIONALITÄT

### EXZELLENT KULINARIK

GÄSTLICHKEIT

SERVICEPOOL MIT 150 WUNSCHERFÜLLERN

UMFANGREICHES DETAIL- UND LOGISTIKWISSEN  
CATERINGS IN VIELEN LOCATIONS IN BERLIN

## SICHERHEIT & QUALITÄTSGARANTIE MIT „360 BUSINESS“



## UNSERE KÜCHENCHEF

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.  
DER EINDRUCK,  
DEN ER HINTERLÄSST,  
IST BLEIBEND.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Ganz nach diesem Leitspruch entwirft Chef Marc-André Uhlenbrock immer wieder neue Geschmackskreationen.

Lange Jahre im internationalen Catering auf Spitzenniveau unterwegs, zeichnen ihn Gastfreundlichkeit und Handwerk auf höchstem Niveau sowie Lust und Freude beim fantasievollen Gestalten aus.

Ob bei unserer Küchenparty im Herzen des Hotels, beim Chef's Table auf Sterne-Niveau oder bei Ihnen zu Hause für Ihre liebsten Gäste, ob 700 Personen Preisverleihungs-Dinner oder exklusives BBQ, dass keine Wünsche offen lässt – seine Flexibilität ist einzigartig und er findet immer eine Lösung. Und nicht zuletzt: guter Geschmack hinterlässt immer Eindruck.





## UNSERE KULINARIK

### FINGERFOOD

Je kleiner der Bissen, umso spannender das Geschmackserlebnis.

So oder so ähnlich könnte man unsere beliebten Fingerbites definieren, die in vielerlei Variationen Ihren Gaumen verwöhnen werden.

Zum Welcome-Empfang vor einem Gala-Dinner, als leichter Einstieg in ein sommerliches BBQ-Buffet oder als erster Hungerstiller vor der Preisverleihung... immer passend, stets faszinierend und einfach nur lecker und vielfältig.

Hauptsache klein, handlich, nicht tropfend und unkompliziert im Stehen mit einem Haps zu verzehren....

Entdecken Sie unsere Allstars !



## UNSERE KULINARIK

### FAMILY STYLE DINNER

Was gibt es Schöneres, als zusammen am Tisch zu sitzen und zu schlemmen ?

Das haben wir uns auch gedacht und bringen unsere unterschiedlichen Vorspeisenvariationen aus aller Welt schon von Beginn an auf den Tisch, so dass sich jeder Gast nach Herzenslust bedienen kann und die Kommunikation ganz nebenbei ohne Stocken in Schwung kommt.

Selbstverständlich finden auch Vegetarier und Veganer Ihre Lieblingsspeisen dabei auf dem Tisch – das ist uns Passion und Versprechen.



## UNSERE KULINARIK

### FLYING COCKTAILGERICHTE

Vielfalt in kleinen Portionen – größer als ein Fingerfood-Haps, sättigend, aber nur ca. 1/3 so groß wie ein Tellergericht und von unseren Wunscherfüllern vom Tablett angereicht – das sind unsere Flying Cocktailgerichte.

Der Charme liegt in der Geschmacks-Fülle von bis zu acht Miniatur-Gängen und der Möglichkeit, diese im Stehen, nur mit einer Kuchengabel zu verzehren.

Kein Anstehen am Buffet, keine Wartezeit, keine Unterbrechung der Kommunikation mit dem spannenden Gegenüber – und kulinarisch an Variantenreichtum kaum zu übertreffen.





## UNSERE KULINARIK

### MENÜS - EINZIGARTIG UND GRENZENLOS IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES.

Durch unsere vier Restaurants mit unterschiedlichsten Küchen aus aller Welt lieben wir es, mit den Zutaten und Geschmäckern zu spielen und immer neue Variationen auf den Teller zu bringen.

Von Nikkei Cuisine – einer Fusion von asiatischen und südamerikanischen Aromen - bis zur authentischen italienischen Küche und deutschen Klassikern ist alles möglich...

Kommen sie mit auf unsere kulinarische Entdeckungsreise!







## UNSERE KULINARIK



### PASTA LA VISTA – UNSERE ITALIENISCHE KÜCHE

Pizza, Pasta, Risotto & Co komponieren wir in unserem italienischen Restaurant O'Vino, inspiriert durch die italienische Lebensart und die unkomplizierte Leichtigkeit des Seins.

Perfekte Kochkunst - la perfetta cucina all'italiana - lässt sich aber auch bei Ihnen bestens umsetzen – ob im Family Style eingesetzte Antipasti-Variationen oder eine Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib am Buffet live zubereitet...

Der Kulinarik sind bei uns keinerlei Grenzen gesetzt.





## UNSERE KULINARIK

### LIVE BUFFETSTATIONEN

Frisch vor den Augen Ihrer Gäste von unseren versierten Köchinnen und Köchen zubereitet, appetitlich angerichtet und sofort zum Mitnehmen.

Unsere Live-Bufferstationen vereinen exquisite Kulinarik mit spannenden Aha-Erlebnissen und überraschenden Details im handlichen Format. Entlocken Sie unseren Chefs am Buffet die eine oder andere Rezept-Neuheit oder einen raffinierten Kniff aus der Gewürzwelt.

Eine schnelle Performance ohne lange Wartezeiten, absolute Reichhaltigkeit und faszinierende Food-Kombinationen – von der Vorspeisen-Variation bis zu verschiedenen Hauptgerichten mit Fisch, Fleisch, vegetarischen und veganen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei.



## UNSERE KULINARIK

### HANDWERKSKUNST UND LEIDENSCHAFT FÜRS PRODUKT - FÜR ALLE !

Wir lieben, was wir tun – und haben großen Respekt vor dem Lebensmittel. Deswegen verarbeiten wir es mit großer Leidenschaft und Fachwissen zu köstlichen Kreationen – im Gesamten, mit (fast) allem, was dazu gehört.

Was selbstverständlich dazu gehört und uns mit immer neuer kreativer Energie in der Gestaltung frischer Gerichte beflügelt, ist die wachsende Zahl an Gästen, die vegetarische oder vegane Speisen bevorzugen. Ebenso wie die Lebensmittel-Unverträglichkeiten gegen Laktose, Gluten und andere Allergien leider immer mehr zunehmen.

Durch die handwerklich versierte und selbst gekochte Küche vermeiden wir viele Unverträglichkeiten schon im Kern und haben großen Spaß, unseren stetig wachsenden Stock an veganen und vegetarischen Spezialitäten zu erweitern. Und selbstverständlich sind sämtliche Zutaten in allen von uns beim Catering eingebrachten Lebensmitteln festgehalten und verlässlich verfügbar. Dafür stehen wir.



## UNSERE KULINARIK

### WIR KOCHEN FRISCH VOR ORT

Maximale Vorbereitung auf Ihr Event heißt auch: maximale Frische vor Ort !

Unsere Köche sind immer dabei, wenn es zum Catering geht, um Live vor Ort in der eigens dafür aufgebauten temporären Küche mit Öfen, Herdplatten und Kochtöpfen das beste Speisen-Ergebnis zu erzielen – für Sie und Ihre Gäste.

So ist z.B. das Gemüse tourniert und vorblanchiert, das Fleisch oder der Fisch wird – bei ununterbrochener Kühltette im Kühl-LKW gesichert angeliefert – frisch vor Ort gegart und liebevoll endbereitet.

Beste Sicherheit in der zeitlichen Herausforderung der Produktion in der Location und der besonderer Frischekick – das zeichnet unser Catering aus.





## UNSERE KULINARIK

### NACHHALTIG – REGIONAL – SAISONAL – GLOKAL

Wir als Hotel und Caterer haben eine besondere Verantwortung – leben wir doch von unserer großartigen Lage an einem der schönsten Seen Deutschlands und von der umgebenden Natur.

Diese zu schützen haben wir uns als Aufgabe gesetzt und arbeiten jeden Tag daran, unsere gesamte Produktionskette nachhaltiger zu gestalten.

Unsere Lebensmittel sind zu einem großen Teil aus nachhaltigem Anbau und so weit wie möglich bio-zertifiziert. Saisonalität ist größter Bestandteil der Speisekarten – ergänzt mit einigen speziellen und exotischen Lebensmitteln aus der globalen Küche für den Extra-Geschmackskick auf dem Teller.

**FRISCH AUF DEN TISCH** – durch die Expertise unserer Kochkünstler entstehen fast alle Gerichte bei uns am Herd – ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, mit Respekt vor dem Tier und von großer Handwerkskunst geprägt. So verstehen wir Kulinarik heute.



## UNSERE DRINKS

### APÉRITIF | SEKT | WEINE | BIERE | COCKTAILS

Lassen Sie sich von unserer Vielfalt der Getränke überraschen!

Low-Alcohol Welcome Cocktails, hochwertige Winzersekte unserer Lieblings-Weinmacher, Champagner, ausgesuchte Weiß-, Rosé- und Rotweine aus der ganzen Welt – am liebsten aus Deutschland – und ein erfrischendes, regionales Bier – natürlich alles auch alkoholfrei und in spritzigen Kombinationen.

Unser Weinkeller umfasst ca. 800 verschiedene Weine, Sekte und Champagner-sorten, nicht zu sprechen von der internationalen Auswahl an Spirituosen & Digestifs.

Und sollte es ein ganz besonderer Signature-Apéro sein, steht unsere Barfrau und ausgebildete Tee-Sommelière Michi Huhnholz mit Rat und Tat zur Seite, um außergewöhnlich leckere Kreation zu mixen.





ESPLANADE  
CATERING

## UNSERE DRINKS



### APÉRITIF | WEINE | COCKTAILS

Unsere Wein-Sommelière Manu Fromm sucht mit Ihnen gerne die passenden Getränke zum gewählten Food-Konzept aus und lädt Sie ein, die Besonderheiten der Aromenwelt im Zusammenspiel von Speise und Wein zu entdecken. Ganz besonders: unsere Wine-Tasting Station mit ausgesuchte Tropfen zu einem Thema. Herrlich süffig und lehrreich.

Selbstverständlich kreieren Ihnen unsere versierten Barkeeper Ihren ganz persönlichen Signature-Cocktail des Abends – in Ihren Lieblingsfarben, angepasst an die Jahreszeit und auf Wunsch mit Flairtending oder Cocktail-Akrobatikshow ins richtige Licht gesetzt.

Sind Ihre Gäste begeisterte Rum-, Whisky- oder Gin-Trinker ? Dann lassen Sie sich doch mit einer separaten Tasting Station begeistern, an der Ihre Gäste z.B. in die Welt des Food-Pairings eintauchen. Unsere Specials faszinieren und wir erzählen auf der nächsten Seite gerne mehr davon...





## UNSERE DRINKS SPECIAL TASTING STATIONEN



### WEIN UND SCHOKOLADE - DAS TRAUMPAAR

Welche Schokolade passt am besten zu welchem Wein? Die Antwort ist gar nicht so einfach. In diesem Tasting werden ausschließlich regionale Produkte genossen und verköstigt. Natürlich gibt es viele Informationen rund um die Brandenburger Schokoladenerzeugung und Brandenburger Weine. Gemeinsam werden Sie viele Köstlichkeiten kennenlernen und genießen.

### WHISKY TASTING

Brandenburg bietet eine interessante Auswahl unterschiedlicher Whisky-Sorten, die Sie gemeinsam probieren. Alles mit Rang und Namen ist dabei: Ob Single Malt, Rye Whisky oder Single Grain. Lernen Sie auch einen Whisky kennen, der über Jahre im Knupperkirschfass gelagert worden ist. Eine runde Sache für alle, die die Region auch von dieser sinnlichen Seite kennenlernen möchten.

### GIN TASTING

DIE Trendspirituose der letzten Jahre ist aus dem Portfolio eines gelungenen Abends – auch alkoholfrei – nicht mehr wegzudenken. Lassen Sie sich von der Unterschiedlichkeit der verschiedenen Botanicals & Wacholder in Kombination mit verschiedenen Tonics überraschen.







ESPLANADE  
CATERING

# UNSERE WUNSCHERFÜLLER

## ALLUMFASSENDE SERVICE

Wir leben den Servicegedanken!

Alle unsere Wunscherfüller bieten Ihnen einen rundum persönlichen und unvergleichlichen Service. Dezent, freundlich, mit viel Lust an der Dienstleistung und mit großer Erfahrung umsorgen wir Ihre Gäste am Event-Tag - rundherum reibungslos und stets mit einem zauberhaften Lächeln im Gesicht.

Wir kalkulieren die Einsatzzeiten mit viel Erfahrung und in großer Kenntnis der logistischen Besonderheiten und Wege in der gewählten Location so realistisch wie möglich, um unliebsame Überraschungen am Ende zu vermeiden.

Bester Service ist uns eine Herzens-Angelegenheit und neben vielen anderen Faktoren und exzellenter Kulinarik maßgeblich für den Erfolg des Events verantwortlich.

Ob privat oder geschäftlich, ob für 50 oder 2.000 Gäste – mit großer Erfahrung und Leidenschaft garantieren wir mit unserer 360° Formel den Erfolg Ihrer Veranstaltung.



## UNSER ANSPRUCH AN IHR EVENT

### ALLUMFASSENDE SERVICE 2.0

Das passende Mobiliar, die richtige Tischform, das perfekte florale Highlight – es gibt viele Faktoren, die – neben der Kulinarik – den Erfolg eines Events ausmachen.

Wir kennen Sie alle und stehen mit unserem langjährigen Know-How, State of the Art-Mobiliar und viel Herzblut in der 1:1 Umsetzung Ihrer Vorstellung einer perfekten Veranstaltung an Ihrer Seite.

Wir kreieren ein hochwertiges Gesamt-Erlebnis im Zusammenspiel mit unseren langjährigen und kreativen Partnern aus den Bereichen Mietmobiliar, Barverleih, innovativer Floristik, moderner Tischwäsche und grafischer Gestaltung.

Nichts wird dem Zufall überlassen, nichts wird vergessen...

VERTRAUEN SIE DEN EXPERTEN MIT LEIDENSCHAFT, DIE  
MIT GANZER SEELE IHR EVENT EINZIGARTIG MACHEN.  
JEDES MAL WIEDER AUFS NEUE.



## UNSERE LOCATIONS

### DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHR EVENT

Ob in Berlin oder Brandenburg, mitten in der großen Stadt, beschaulich am See oder flippig im In-Bezirk, die Möglichkeiten, Ihrem Event den passenden Rahmen zu geben, sind (fast) unendlich.

Wir verfügen über ein über 20 Jahre gewachsenes Netz an Kooperationen und Erfahrung an den unterschiedlichsten Orten – von historisch prunkvoll bis Industrial Style, vom charmanten Loft für Ihre 20 Liebsten bis zur Halle für 2.000 Gäste ... nachfolgend ein paar wenige Beispiele.

### RECHERCHE INKLUSIVE

Natürlich übernehmen wir die Location-Recherche für Ihr Event kostenfrei! Sie erzählen uns, was Sie planen – und wir finden den perfekten Ort dafür – auch außerhalb unseres Hotels.





## UNSERE LOCATIONS

### DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHR EVENT IN BERLIN

STAATLICHE MUSEEN ZU BERLIN MIT...

Bodemuseum | Neue Nationalgalerie | Alte Nationalgalerie | Ägyptisches Museum |  
Altes Museum | Neues Museum | Pergamonmuseum | Kulturforum |  
Museum für Fotografie | Sammlung Scharf-Gerstenberg | Schloss Köpenick

DEUTSCHES TECHNIKMUSEUM BERLIN - Luftfahrt | Schifffahrt | Ausguck |  
Ladenstraße | Lokschruppen I+II

BERLINER FREIHEIT | FESTSAAL KREUZBERG

KRAFTWERK | MOTORWERK | THE STATION | ARENA BERLIN

STAATSOPER UNTER DEN LINDEN | Apollosaal

MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION BERLIN | Lichthof | Foyer | 1. OG Postkutsche

CAFÉ MOSKAU | CLASSIC-REMISE BERLIN



## UNSERE LOCATIONS

### DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHR EVENT IN BRANDENBURG

#### SEEBAD SAAROW

unser Schätzchen am See mit eigenem Strand und exzellenter Kulinarik – exklusiv inklusive Seeterrasse und Strand für bis zu 250 Gäste Outdoor und 60 Gäste Indoor.

#### EIBENHOF BAD SAAROW

6,5 ha große Halbinsel im Scharmützelsee | Eventscheune | Cottage Garten | Staudengarten mit Trauwiese | Sportplätze | Reitplatz | Grillplatz | Historische Boote „Don Juan“, Carlotta“ und „Poca“ | Feriencottages

BURG STORKOW | großer Saal | Galerie im OG des Palas | kleiner Saal

DOM FÜRSTENWALDE | Domsaal in der Kirche, in der gefeiert werden darf



## UNSERE REFERENZEN

OSTDEUTSCHES WIRTSCHAFTSFORUM 2022/2023/2024

900 GÄSTE INCL. CATERING IM THEATER AM SEE

FILMFEST SCHARMÜTZELSEE

600 GÄSTE EIBENHOF

GERMAN ARTS FÜR 17CAPITAL

230 GÄSTE ALTE NATIONALGALERIE BERLIN

GERMAN ARTS FÜR EINSTEIN-STIFTUNG BERLIN

150 GÄSTE AWARD-GALADINNER BODEMUSEUM BERLIN

RAT FÜR FORMGEBUNG | GERMAN BRAND AWARD 2023 & 2024

700 GÄSTE TAGES- UND DINNEREVENT VERTI MUSIC HALL &

GERMAN INNOVATION AWARD

400 GÄSTE IN WECHSELNDEN LOCATIONS, ZULETZT IM FUTURIUM BERLIN





## UNSERE REFERENZEN

VIA Projektleiterin U.KLINGLER in den vergangenen Jahren:

### GOLDENER ZUCKERHUT BEGRÜSSUNGSABEND

2011-2023 MIT JE 800 GÄSTEN IN WECHSELNDEN LOCATIONS

### VW GOLF PREMIEREN

700 GÄSTE | NEUE NATIONALGALERIE BERLIN UND  
GESAMT 9.000 GÄSTE ÜBER 3 WOCHEN IN WECHSELNDEN FORMATEN IN  
DEN HANGARS IM FLUGHAFEN TEMPELHOF

### VBKI SOMMERFEST

1.000 PAX EADS | KRONPRINZENPALAIS

### CITRIX SYSTEMS

THE STATION BERLIN, 1.800 GÄSTE TAGES- UND DINNEREVENT



## EIN TESTIMONIAL

GALA-AWARD ABEND DER EINSTEIN-STIFTUNG  
MIT 150 GÄSTEN AM 14.3.2024 IM BODEMUSEUM BERLIN

Auszüge aus dem Testimonial:

„Wir hätten nicht besser wählen können“

„Insgesamt zeichnete sich Esplanade Catering durch sehr gut geschultes, höfliches und aufmerksames Personal aus“ „...Schnelligkeit und Einsatzfreude...“

„Es ist zu betonen, dass die Qualität der Speisen nicht nur außerordentlich hoch war, sondern diese auch optisch den besten Eindruck machten. Es wurde sichtlich auf die rundum gelungene Perfektion jedes Details hoher Wert gelegt“

„Ich möchte Frau Klingler und das Esplanade Catering sehr nachdrücklich und wärmstens empfehlen und bedanke mich hier noch einmal für einen sehr gelungen Abend.“

PROF. MARTIN RENNERT  
Vorstandsvorsitzender der Einstein Stiftung Berlin





## UNSER KONTAKT

### IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Ute Klingler  
Head of Business Communication,  
Sales & Catering  
Tel: +49 (0)33631-432-8302  
Mobil: +49 (0)177-939 2445  
Mail: [u.klingler@esplanade-resort.de](mailto:u.klingler@esplanade-resort.de)



### UNSERE HOMEBASE

Hotel Esplanade Resort & Spa  
Seestr. 49  
15526 Bad Saarow  
Tel: 033631 | 432-8800  
Mail: [veranstaltung@esplanade-resort.de](mailto:veranstaltung@esplanade-resort.de)  
[www.esplanade-resort.de/tagung/catering-verpflegung-berlin](http://www.esplanade-resort.de/tagung/catering-verpflegung-berlin)







ESPLANADE  
CATERING

UNSER  
WUNSCH

AUF EIN  
BALDIGES WIEDERSEHEN  
AM SEE  
ODER  
IN BERLIN!