



Restaurant Wilhelm und
Deli Alexander

Ihre Veranstaltung im Stadtschloss Berlin

**„Die Vielfalt der Weltkulturen erleben
und kulinarisch schmecken.“**



Das Wilhelm Alexander steht für die Verbindung von zwei
Gastronomie-Konzepten und nimmt Bezug auf die Geschichte der
Humboldt-Brüder.

Eine kulinarische Reise, geprägt durch Alexanders Expeditionen, gepaart
mit der familiären gehobenen Küche vor Ort. Angelehnt an Wilhelms
Lebensstil - und eingebettet in einer einzigartigen Natura.

Im Berliner Stadtschloss werden sich in naher Zukunft Museen, Stadtschloss und verschiedene Veranstaltungsbereiche zu einem Treffpunkt von Menschen aus aller Welt verbinden — unabhängig von Herkunft, Alter, Ausbildung, Interessen, Vorwissen oder Vorlieben.

Die Geschichte wird in der Gegenwart lebendig. Das Humboldt Forum trägt dazu bei, ein aktuelles Verständnis unserer globalisierten Welt zu vermitteln; es wird Fragen aufwerfen und gleichzeitig nach Lösungen suchen.



Das wiederaufgebaute Berliner Stadtschloss ist ein Treffpunkt für Menschen aus aller Welt.

DIE VIELFALT DER WELTKULTUREN ERLEBEN

Das Humboldt Forum will eine Auseinandersetzung wagen, die den vielschichtigen Beziehungen zwischen Deutschland und der Welt gilt. Mit unterschiedlichsten Perspektiven und Erzählformen soll es der Vielfalt und den Werten der Weltkulturen gerecht werden. Fragen von weltweiter Relevanz sollen hier aufgegriffen und diskutiert werden. Neugierde anstelle von Vorurteil und Anschaulichkeit statt Ideologie sind hier wesentliche Antriebe. Für den Austausch mit der Welt bietet eine Fülle entsprechender Angebote des Humboldt Forums die unabdingbare Voraussetzung.

WILLKOMMEN IM RESTAURANT WILHELM



WILHELM

Das Wilhelm bietet eine deutsch-französische Küche in Anlehnung an die Geschichte des Berliner Stadtschlusses. Es lädt zum Genießen und zum Verweilen in königlicher Atmosphäre ein. Die besondere Weinauswahl rundet das Konzept ab.

Das Restaurant verfügt über 102 Sitzplätze. Die Gäste werden über den klassischen französischen Tischservice versorgt.



Wer im Restaurant Wilhelm zu Gast ist, erlebt eine innovative, aber bodenständige, deutsch-französische Küche, die sich mit wechselnden Gerichten auch vom Humboldt-Forum inspirieren lässt und diese kulinarisch weiterdenkt. Als Ort des kulturellen und kommunikativen Austausches bietet sich in unseren Räumlichkeiten natürlich auch reichlich Fläche

für Veranstaltungen und Live-Events aller Art, um das Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen. Unsere gute Weinauswahl und die Getränketheke mit Cocktailbar werden den Geschmäckern aller unserer kulinarisch begeisterten Gäste mehr als gerecht.



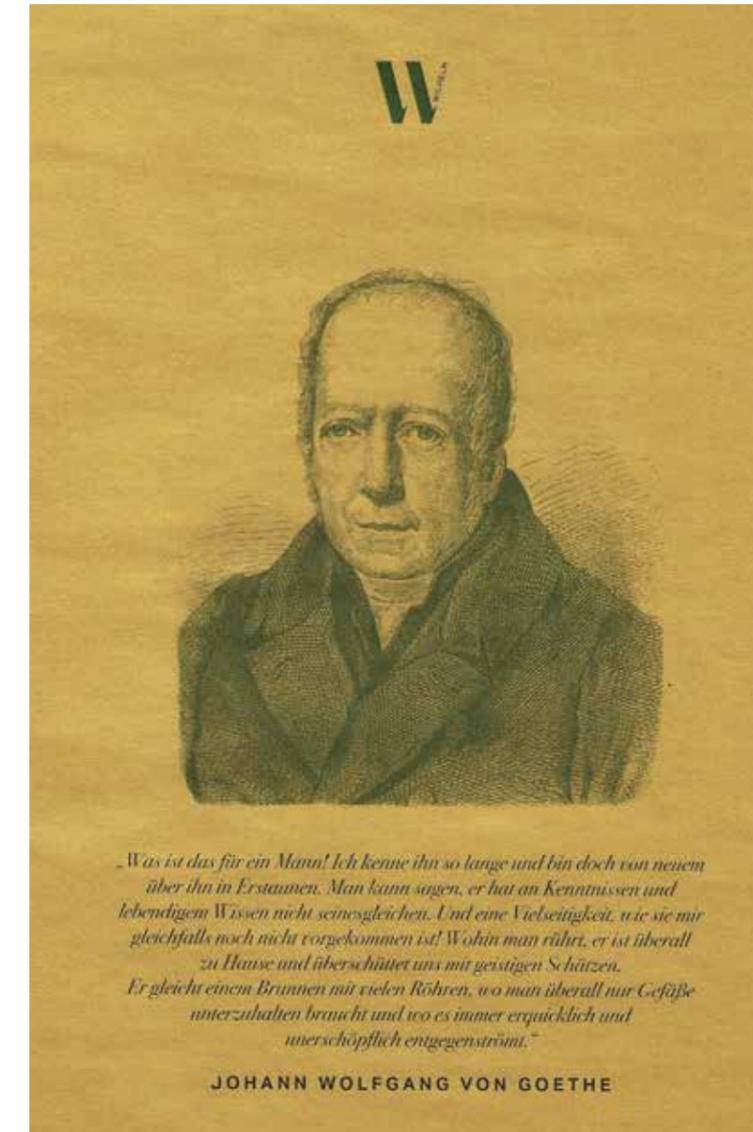
Beim Eintritt des Boulevard Unter den Linden erreicht man den Eingang zum "Restaurant Wilhelm" mit seinen insgesamt 102 Sitzplätzen und ca. 100 Außenplätzen im Schlüterhof. Gemeinsam mit dem "Deli Alexander" findet sich hier die größte Außengastronomie im Humboldt Forum. Als Fine Dining- Konzept widmet sich das "Restaurant Wilhelm" im Gegensatz zum "Deli Alexander" nicht nur der internationalen Küche, sondern vor allem auch der Historie des Ortes, lokalen Einflüssen und auch der Zeit Humboldts in Paris, wo Wilhelm eine Reihe intensiver und anregender Bekanntschaften pflegte, um seinen geistigen Horizont zu erweitern.





CASUAL FINE DINING

Eine hochwertige deutsch-französische Küche gepaart mit einem klassischen Tischservice-Konzept, lädt hier zum Verweilen und Genießen ein. Auch die begleitende Weinkarte fokussiert sich auf deutsche und französische Erzeugnisse, um den Bezug Humboldts zu unserem Nachbarland aufleben zu lassen.



SHORT FACTS

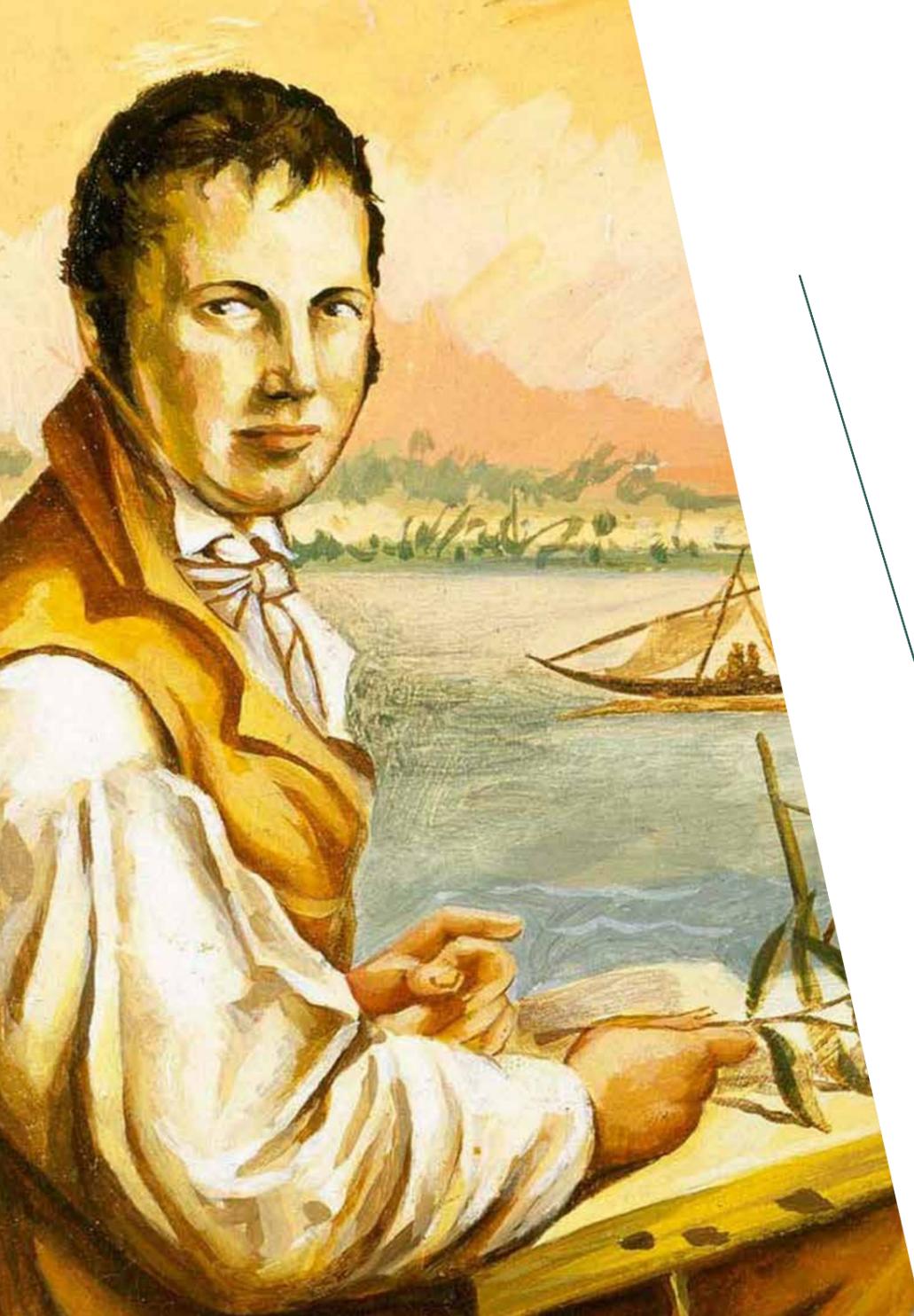
- \ barrierefreier Zugang
- \ 68 Sitzplätze
- \ Barbereich mit 12 Sitzplatzmöglichkeiten
- \ 100 Außenplätze im Schlüterhof
- \ Casual Fine Dining
- \ Deutsch-Französische Küche



„Nicht nur Mainstream, sondern Vielfalt.“

WILLKOMMEN IM DELI ALEXANDER





ALEXANDER



Im Alexander liegt der Fokus auf Bread & Bowls aus aller Welt sowie warmen und kalten Snacks. Die Speisen und das Konzept zielen auf ein schnelles und genussvolles Erlebnis.

Auf ca. 110 Innen- und ca. 200 Außensitzplätzen zur Domseite und dem Spreebalkon lebt das Deli Alexander besonders von den Inspirationen der Reisen des Alexander von Humboldt.



Besonders im Bread & Bow-Konzept sind Streetfood-Klassiker und kulinarische Konzepte aus sämtlichen Kontinenten und Kulturen der Welt nicht mehr wegzudenken. Ein perfekter Nährboden für unser ungezwungenes Selbstbedienungskonzept im Deli Alexander. Dort stellen wir mit einem Bread & Bowls-Ansatz den unkomplizierten Genuss sowohl im Innen- als auch im Außenbereich in den Vordergrund.

Unsere Gäste können dieses Angebot auch jederzeit To-Go auf der Heimreise oder zu Hause genießen. Auch hier setzen wir auf nachhaltige Verpackungen aus erneuerbaren Rohstoffen und arbeiten mit wiederverwendbaren Artikeln aus dem Pfand-System RECUP. Unsere Kaffee-Produkte stammen aus der hauseigenen Rösterei in Heede im Emsland. Somit können wir ihnen einen exklusiven Premiumkaffee und die beste Qualität anbieten.





„Ein ungezwungenes Konzept, das zum Ausklang der Erlebnisse im Humboldt Forum einlädt.“

MOTTO: BREAD AND BOWLS

Dafür speziell kreiert ist das Konzept "Bread & Bowls". Unter dem Motto "Nicht nur Mainstream, sondern viel Neues" eröffnet das Deli Alexander für Gäste eine kulinarische Welt von ausgewählten Gerichten, die von verschiedensten Kulturen inspiriert sind. **Bread** steht anbei für die universelle Idee, eine Speise in ein Bagutte, auf eine Brotscheibe oder zwischen Tortilla zu geben. Dies ist als Grab & Go oder zum Verzehr Inhouse gedacht.

Ein aktueller kulinarischer Trend, den wir im Deli Alexander kreativ interpretieren, ist die **Bowl**: eine Schüssel, die Gerichte aller fünf Kontinente enthalten wird und damit die Brücke anderer Kulturen und Geschichten ist.



SHORT FACTS

- \ "Humboldt Zimmer" und "Das Kabinett" für Veranstaltungen oder Events buchbar
- \ barrierefreier Zugang
- \ EG
- \ 110 Innenplätze
- \ 200 Außenplätze zur Domseite und auf dem Spreebalkon
- \ Bread & Bowl-Konzept
- \ Gesunde Snacks für unterwegs oder Inhouse
- \ verschiedene Gerichte unterschiedlicher Kulturen



„Wir haben die exponiertesten Außenflächen Berlins“



EVENTS UND VERANSTALTUNGEN

EVENTS & MEETINGS

Neben der klassischen Nutzung für Restaurantgäste ist die Lokalität "Wilhelm Alexander" besonders gut für Veranstaltungen geeignet.

Mit Einbezug der großen Außenflächen sowie einzelnen kleinen Konferenzsälen, bestehen unzählige Möglichkeiten für Hochzeits- und Weihnachtsfeiern, Pressekonferenzen sowie private Veranstaltungen wie Taufen, Familientreffen und Geburtstage.

Für weitere Informationen melden Sie sich einfach unter:

Veranstungsverkauf

📍 Restaurant Wilhelm Alexander
Humboldt Forum
Schloßplatz, 10178 Berlin

✉ kontakt@wilhelmalexander.de

☎ 030 3187324356

SERVICE & EINRICHTUNG

/ Individuell gestaltete Angebote für jeden Gästewunsch

/ multifunktionale und flexible Räume, die den Ansprüchen jeder Veranstaltung gerecht werden

/ 100% barrierefrei

/ Freies WLAN

/ Erdgeschoss

/ Elegante Räumlichkeiten

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Bei einer verbindlichen Kostenübernahmeerklärung und nach Absprache ist es möglich, dass Behörden, Institutionen und Firmen via Rechnung zahlen und längere Zahlungsziele in Anspruch nehmen können.



„Grand Opening“



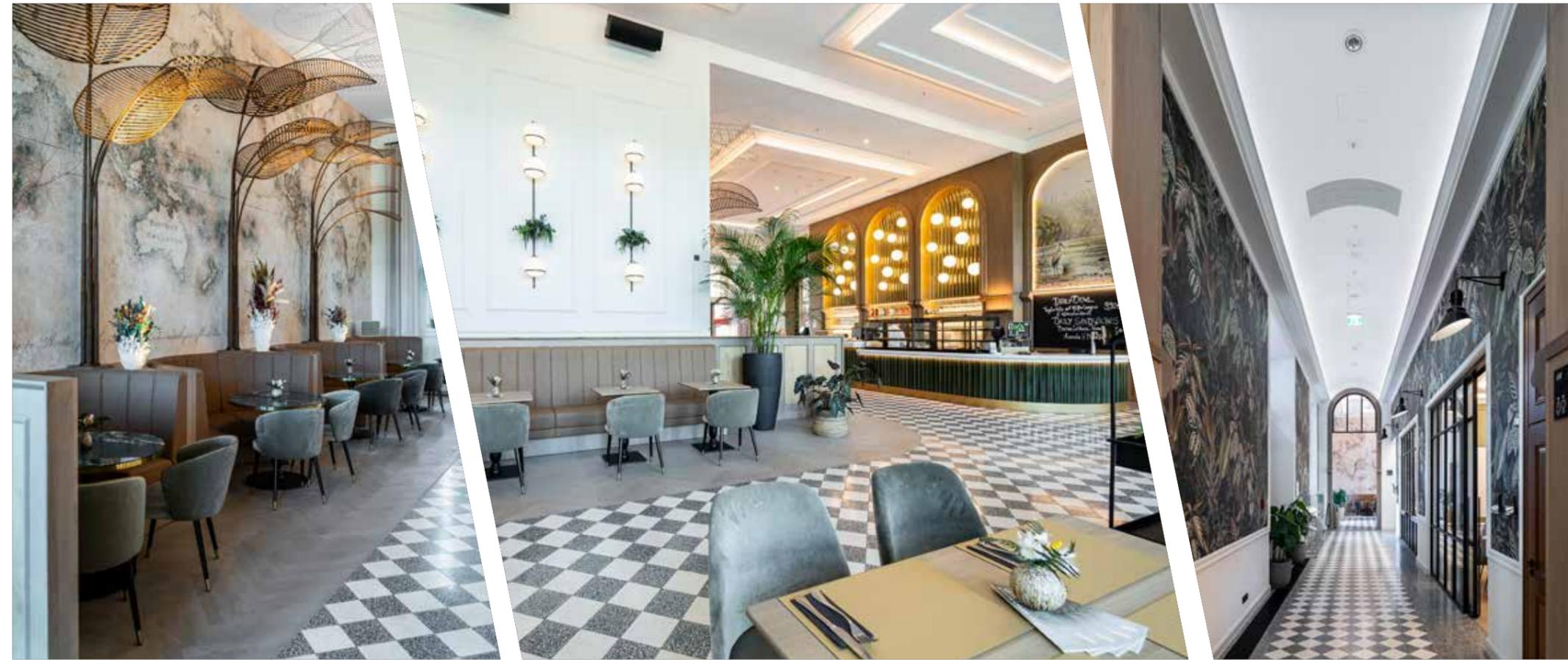


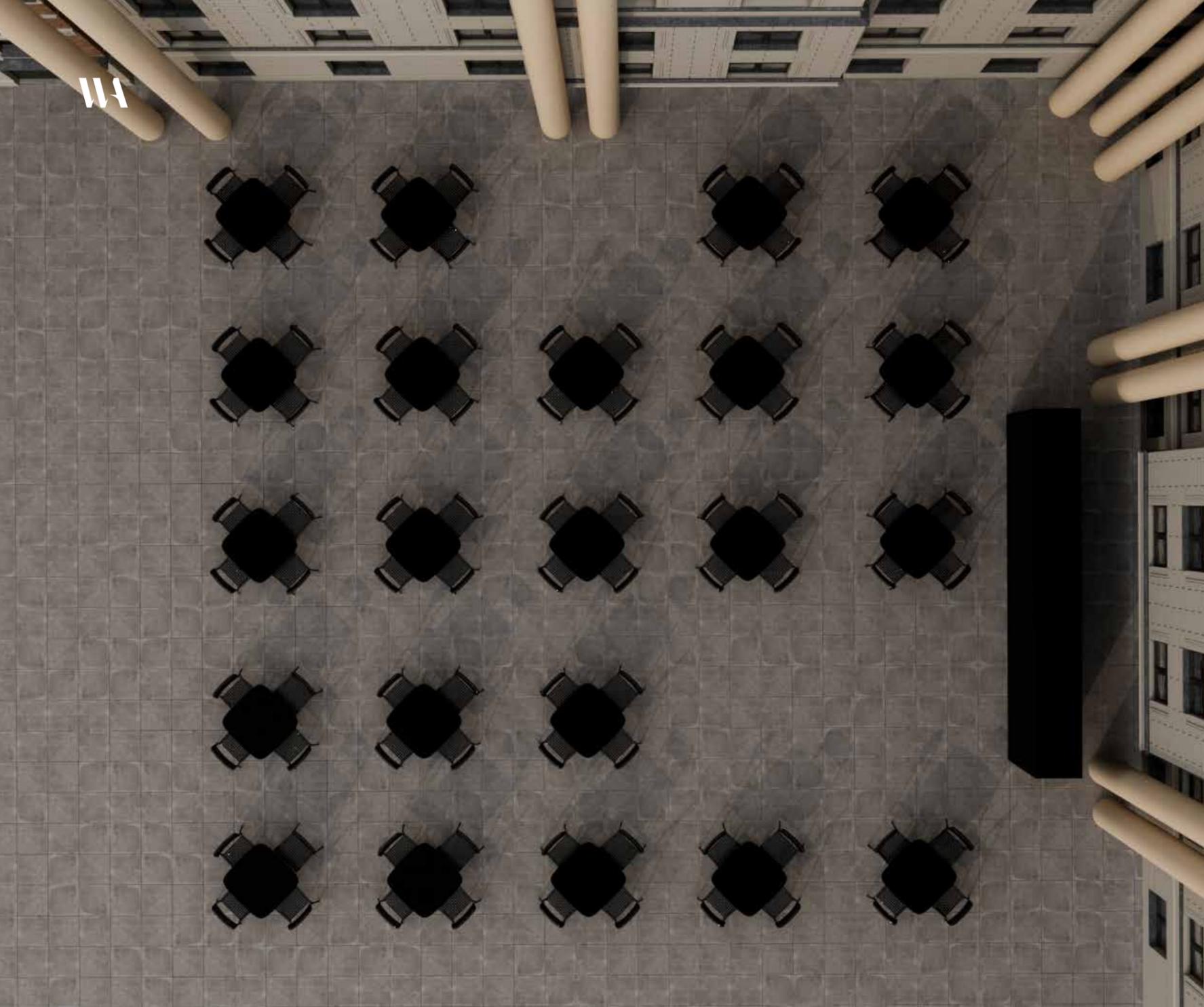
RESTAURANT WILHELM





DELI ALEXANDER





AUSSENTERRASSE WILHELM



AUSSENTERRASSEN ALEXANDER



VERANSTALTUNGSFAKTEN & AGB

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise in unserer Veranstaltungsmappe, in Speisen- und Getränkekarten verstehen sich inkl. der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Abrechnung

Mit Zustandekommen des Vertrages ist der Auftraggeber angehalten, im direkten Anschluss an die Veranstaltung den Zahllastausgleich der gesamten in Anspruch genommenen Leistung vorzunehmen. Auf jedwede Form der Vorkasse verzichten wir mit Kulanz und Brancheninteresse.

Bezahlung vor Ort

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte nach Veranstaltungsende immer in bar, per EC-Karte oder bequem per Kreditkarte (alle außer Dinners Club).

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

- Weine EUR 35 pro Flasche
- Champagner EUR 50 pro 0,75l / EUR100 pro Magnumflasche

Zusätzliche Aufbauarbeiten

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Für den Einsatz unserer Mitarbeiter*innen berechnen wir pro anwesendem Mitarbeiter EUR 48 pro Stunde.

Blumen

Das Einbringen von eigenem Blumenschmuck und Dekoration ist generell möglich. Gerne steht Ihnen aber auch unser Veranstaltungsverkauf für ein persönliches Beratungsgespräch zur Verfügung.

Speisenauswahl und Gästezahl

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitten wir um eine einheitliche Speisenauswahl ab einer Gruppe von 10 Personen.

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 14 Tage und die Gästezahl spätestens 5 Tage vor Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage. Die Speisenplanung, der genaue Ablauf der Veranstaltung und sonstige für die Veranstaltung wichtige Details müssen dem Restaurant Wilhelm Alexander bis spätestens 14 Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich

mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Eine Anpassung der Personenzahl kann bis 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum erfolgen. Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Wilhelm Alexander berechtigt, die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen. Im Falle einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Leider ist es nicht möglich, mehrere Menüs zur Auswahl anzubieten. Vegetarische Menüs bieten wir ab 10 Personen an.

Servicepauschale

Als Verfechter*innen einer kalkulierbaren Wertschätzung von Menschen im Dienstleistungssektor und im Speziellen in der Veranstaltungsbranche erheben wir ab einer Veranstaltungsgrößenordnung von 20 Pax 10% Servicepauschale.

Stornierungsbedingungen

Bis 14 Tage vor der Veranstaltung sind keine Stornierungsgebühren fällig. Stornierungen werden nur schriftlich entgegengenommen. Bei einer Stornierung bis zu 8 Tagen vor der Veranstaltung wird 50% des Menüpreises für die gebuchte Personenanzahl in Rechnung gestellt.

- Bei einer Stornierung am Vortag der Veranstaltung wird 80% des Menüpreises

für die gebuchte Personenanzahl in Rechnung gestellt.

- Bei Stornierung am Veranstaltungstag oder Nichterscheinen werden 100% des dotierten Menüpreises für die gebuchten Personenanzahl in Rechnung gestellt.

Bei Verträgen, die die Bereitstellung von Veranstaltungsequipment (Technik und Non Food Equipment) zum Gegenstand haben:

- werden bei Stornierungen bis 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung 80 % des Mietpreises in Rechnung gestellt
- bei einer Stornierung binnen 48 Stunden 100 %

Probeessen

Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probeessen nach Reservierung gegen Entgelt möglich. Hierfür bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Ernährungsbedürfnisse oder Allergien

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte rechtzeitig im Vorfeld an unseren Veranstaltungsverkauf.

Veranstaltungsanfragen

✉ kontakt@wilhelmalexander.de

☎ 030 3187324356

Mo - Fr 10.00 bis 18.00 Uhr (Terminvereinbarung nach Rücksprache)



HUMBOLDT FORUM | SCHLOSSPLATZ | 10178 BERLIN