

The background is a complex, abstract composition of numerous overlapping, translucent geometric shapes, primarily triangles and polygons. These shapes are rendered in a palette of deep blues, purples, and vibrant oranges, creating a sense of depth and movement. At the top of the frame, several long, thin, white rectangular light fixtures are suspended, casting a bright glow that illuminates the facets below. The overall effect is one of a modern, high-tech interior or a digital art installation.

zazou

Private & Curated

Private & Curated

ZAZOU ist kein klassischer Veranstaltungsort.
Ein Haus mit Geschichte und kuratierter Gegenwart
Salon, Bar, Club und Loft mit Kitchen.
Unterschiedliche Räume mit eigenen Zuständen.
ZAZOU ist ein Ort für Begegnungen mit Anspruch.
Geprägt von Auswahl und bewusster Setzung.



Facts & Details



Geeignet für:

Firmen-Events, exklusive Dinner, Galaveranstaltungen,
Networking-Events, Produktpräsentationen, Presse
Launches, Kunstausstellungen, Showcases, private Feiern,
Foto- und Film-Shootings, kreative Workshops, Party,
Lounges und Club-Events.

Adresse

Französische Str. 15
10117 Berlin

Größe & Kapazitäten

Auf zwei Etagen
Bis zu 500 m²
Bis zu 200 Personen

Salon

Ein Raum in Blau.

Reduziert, ruhig, fast abgeschirmt

Zwischen Bibliothek und Boudoir
entsteht ein Setting für kleinere
Runden und gesetzte Format.

44 m²

WC

EG

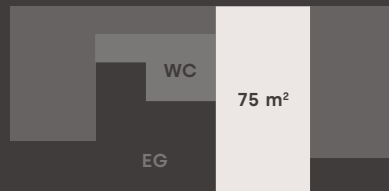
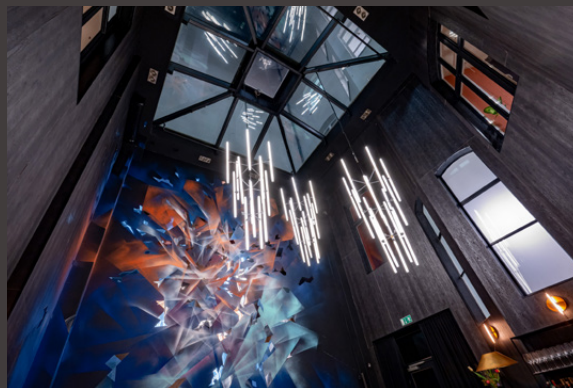


Bar

Ein hoher Raum.

Offen, verbindend, in Bewegung.

Das Zentrum der Location – ein
Setting für Ankommen, Übergänge
und informelle Begegnungen.



Club

Ein Raum mit Tiefe.
Dicht, direkt, im Moment.

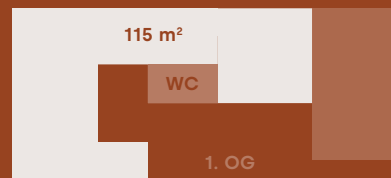
Samt und Sound prägen den
Raum – ein Setting für Nacht, Musik
und Begegnung.



Loft

Ein Raum mit Weite.
Licht, offen, klar.

Große Fenster und Fischgrätparkett prägen den Raum – ein Setting für Tagesformate und Dinner.



Kitchen

Ein Raum für Kulinarik.
Futuristisch, präzise, funktional.

Edelstahl steht im Mittelpunkt –
für Show-Cooking und Formate
rund um Essen und Genuss.



Food

Genuß als Teil des Konzepts.
Exquisit, saisonal, zeitgemäß.

Berlin Cuisine verantwortet das
Catering – ein Setting für Essen, das
den Rahmen ergänzt, nicht überlagert.



Service

Service als Teil der Erfahrung.
Aufmerksam, ruhig, präsent.

Berlin Cuisine begleitet den Ablauf –
mit einem Team, das den Rahmen hält,
ohne ihn in den Vordergrund zu stellen.



zazouberlin.com



Enquiries & Contact



Vielen Dank!

Für Fragen stehe ich gern zur Verfügung.

Daniel Lente – Managing Partner

+49 172 306 14 70

daniel@zazouberlin.com

zazouberlin.com

