

# SCANDIC MEETING



# WILLKOMMEN BEI SCANDIC

Egal, ob Sie ein Hotelzimmer buchen oder an einer Tagung teilnehmen möchten – wir haben sicherlich das passende Scandic Hotel für Sie. Momentan betreiben wir über 230 Hotels in den nordischen Ländern und Nordeuropa. In den nächsten Jahren planen wir außerdem weitere Eröffnungen in Skandinavien und Osteuropa. Unser Ziel ist es, Ihnen in allen unseren Hotels eine gute Unterkunft und ein gleichbleibend hohes Serviceniveau zu bieten. Unser Team umfasst insgesamt etwa 13.000 Mitglieder, die täglich dafür sorgen, dass Sie während Ihres Aufenthalts neue Energie tanken können und dass Ihre Erwartungen voll und ganz erfüllt werden.

Wir kümmern uns um alle wichtigen Details, damit Ihre Tagung oder Konferenz ein voller Erfolg wird – von der Bewirtung bis hin zu Freizeitaktivitäten.

Wir sprechen mit Ihnen im Voraus Ihre technischen Bedürfnisse ab und stellen Ihnen kostenfreies W-LAN im gesamten Haus zur Verfügung. Darüber hinaus bieten wir auch LAN-Anschlüsse für Highspeed Lösungen an. Ein LCD-Projektor und ein Flipchart sind in unserer Tagungspauschale inkludiert. In allen unseren Hotels gibt es auch Arbeitsbereiche, die mit PC und Drucker ausgestattet sind und von Ihnen kostenlos verwendet werden können.



# INHALTSVERZEICHNIS BANKETTMAPPE

2	Willkommen bei Scandic
4-5	Ihr Tagungshotel Scandic Berlin Kurfürstendamm
6-7	Tagungspauschalen
9	Raum Berlin I + II + Foyer
10-11	Saisonale Menüs
12-13	Tastebreak
14-15	Themenbuffets
16-19	Weitere Menüangebote
20	Getränke
22-24	Allgemeine Informationen
26	Scandic Berlin Potsdamer Platz
27	Scandic Hamburg Emporio
28	Kontakt



Das Scandic Berlin Kurfürstendamm ist ein frisch renoviertes Hotel in der westlichen Innenstadt von Berlin, in der Nähe vom bekannten Warenhaus KaDeWe sowie zahlreichen Geschäften am Kurfürstendamm und berühmten Sehenswürdigkeiten. Das Berliner Messegelände ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ebenfalls nur wenige Minuten entfernt. Erleben Sie die deutsche Hauptstadt – kommen Sie ins neue Scandic Berlin Kurfürstendamm.

## HEJ UND HERZLICH WILLKOMMEN IN DER DEUTSCHEN HAUPTSTADT BERLIN

Nach einem langen Tag können Sie in einem unserer modernen und komfortablen Hotelzimmer entspannen. Gönnen Sie sich ein erfrischendes Getränk im Restaurant „Living Room“, trainieren Sie im kostenfreien Fitnessraum oder entspannen Sie in der finnischen Sauna oder dem türkischen Dampfbad.

Wenn Sie geschäftlich in Berlin sind, erreichen Sie vom Hotel aus ganz einfach das Messegelände Berlin ExpoCenter City und die Messehalle Berlin CityCube.

Buchen Sie Ihre nächste Tagung:  
Scandic Berlin Kurfürstendamm  
Augsburger Straße 5  
10789 Berlin

Wir unterstützen Sie ebenfalls gerne bei der Ausrichtung von Tagungen für bis zu 70 Personen in unserem Hotel. Unser Tagungsraum auf der Veranstaltungsetage im 7. OG bietet den perfekten Rahmen für exklusive Veranstaltungen. Der helle Raum und das angeschlossene Pausenfoyer mit Dachterrasse bieten einen unverbauten Blick über den Westen der Stadt. Kostenfreies WLAN im gesamten Hotel und unser inkludiertes Scandic Technikpaket bieten beste Voraussetzungen für Ihre erfolgreiche Tagung.

Tel. 030 212 42 0  
Fax 030 212 42 731  
meeting.kurfuerstendamm@scandichotels.com  
scandichotels.de/kurfuerstendamm

# IHR HOTEL SCANDIC BERLIN KURFÜRSTENDAMM

Nur wenige Schritte vom KaDeWe entfernt, in unmittelbarer Nähe zum Kurfürstendamm, liegt das Scandic Berlin Kurfürstendamm. Das Stadthotel mit skandinavischer Atmosphäre bietet 217 ruhige und helle Zimmer, die im Jahr 2012 nach einem designorientierten Konzept umgestaltet und neu renoviert wurden. Im Fitnessbereich (6. Etage) mit Blick über die Dächer Berlins können Sie entspannen und Ihre Sinne beleben. Der Konferenzraum „Berlin I & II“ (7. Etage) ist mit moderner Technik und High-Speed-Internet ausgestattet und stellt die ideale Plattform für erfolgreiche Tagungen und Events dar.

### Hotelzimmer

Unsere Standardzimmer (14–24 qm) sind mit Bügeleisen und Bügelbrett, Flachbildfernseher, kostenfreien W-LAN, Schreibtisch, Klimaanlage, Kühlschrank und Safe sowie im Bad mit Regendusche und Haartrockner ausgestattet. Die Superior- und Family Superior Zimmer (24–28 qm) verfügen außerdem über ein Sofa, Möglichkeiten zum Kaffee- und Teekochen sowie eine inkludierte Minibar. In den Einzelzimmern (14-19 qm) wird täglich die Minibar kostenfrei befüllt, Teestation und eine Senseo Kaffeemaschine sind vorhanden.

- 217 Zimmern (davon 49 Einzelzimmer)
- kostenfreies W-LAN und Arbeitsschreibtisch
- Zimmersafe und Flachbild TV
- Klimaanlage komplett abschaltbar
- Bad mit Kosmetikspiegel, Haartrockner und Regendusche

### Restaurant

- Scandic Frühstück mit ca. 100 Produkten sowie FairTrade Kaffee-Spezialitäten
- Regional, saisonale Küche – skandinavisch inspiriert

### Weitere Service- und Dienstleistungen

- Scandic Shop (24 h geöffnet)
- Fahrradverleih
- Fitnessbereich, Dampfbad und finnische Sauna

### Tagungsraum

Halten Sie Ihre Tagung oder Konferenz inmitten der Berliner Innenstadt ab. Das Scandic Berlin Kurfürstendamm verfügt über einen exklusiven, teilbaren Tagungsraum mit Foyer, der Ihren Bedürfnissen angepasst werden kann und Platz für bis zu 70 Personen bietet. Die hellen und freundlichen Konferenzmöglichkeiten auf der obersten Etage machen Ihre Veranstaltung garantiert zu einem Erfolg. Auf der eigenen Dachterrasse können Teilnehmer ihre Pause und dabei den tollen Ausblick genießen.

- 1 Tagungsraum (176 qm) für bis zu 70 Personen
- Tagungsraum in 2 Sektionen teilbar
- exklusive Tagungspausen im Tagungsfoyer mit Blick auf die Dächer des Kurfürstendamms
- angeschlossene Dachterrasse
- inkl. Scandic Technikpaket



### Anfahrt und Verkehrsanbindung

- Flughafen Berlin Tegel 10 km
- Flughafen Berlin Schönefeld 22 km
- U-Bahnstation (Augsburger Straße U3) 100 m
- Berlin Hauptbahnhof 4 km
- Garage mit 10 Stellplätzen
- Öffentliches Parkhaus (137 Plätze) 50 m
- Kurfürstendamm, KaDeWe 500 m
- Messe 8 km
- Bahnhof Zoo 2,4 km

# TAGUNGSPAUSCHALEN

## Ganztagespauschale (Standard)

- Kostenfreie Bereitstellung des Tagungsraumes
- Standard Konferenztechnik:  
LCD Projektor mit HDMI und VGA  
Datenzugang, Leinwand, Flipchart sowie  
Schreibutensilien, Moderatorenkoffer und  
Pinnwand
- Begrüßungskaffee
- Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs\*  
inklusive Scandic Wasser (unlimitiert) und  
Fairtrade Kaffee zum Essen
- Permanente Kaffeepause mit frisch gebrühtem  
Fairtrade Kaffee sowie Apfel- und Orangensaft  
unlimitiert sowie Snacks nach Wahl des  
Küchenchefs am Vormittag und Nachmittag
- Kostenloser Internetzugang (WLAN)  
im gesamten Hotel
- Scandic Wasser während der Tagung

ab € 65 pro Person

Als Halbtagspauschale mit einer Snack-  
versorgung zur Kaffeepause weniger zum  
Preis ab EUR 60,00 pro Person und Tag.

## Sonstige Tagungstechnik (pro Tag)

Flipchart mit 10 Blatt Papier und Stiftset	EUR 35,00
Pinnwand	EUR 35,00
Laserpointer	EUR 15,00
Moderatorenkoffer	EUR 34,50

## Ganztagespauschale (Scandic Imbiss)

- Kostenfreie Bereitstellung des Tagungsraumes
- Standard Konferenztechnik:  
LCD Projektor mit HDMI und VGA  
Datenzugang, Leinwand, Flipchart sowie  
Schreibutensilien, Moderatorenkoffer und  
Pinnwand
- Begrüßungskaffee
- Stehimbiss nach Wahl des Küchenchefs\*  
inklusive Scandic Wasser (unlimitiert) und  
Fairtrade Kaffee zum Essen
- Permanente Kaffeepause mit frisch gebrühtem  
Fairtrade Kaffee sowie Apfel- und Orangensaft  
unlimitiert sowie Snacks nach Wahl des  
Küchenchefs am Vormittag und Nachmittag
- Kostenloser Internetzugang (WLAN)  
im gesamten Hotel
- Scandic Wasser während der Tagung

ab € 55 pro Person

Als Halbtagspauschale mit einer Snack-  
versorgung zur Kaffeepause weniger zum  
Preis ab EUR 50,00 pro Person und Tag.

Unsere Tagungspauschalen sind buchbar  
ab einer Teilnehmerzahl von mindestens  
10 Personen. Änderungen des Datums und  
der Personenzahl können Einfluss auf den  
Preis nehmen.

\* bei einer gesamten Tagungsgästekzahl ab  
20 Personen im Haus – andernfalls wird das  
Mittagessen als 3-Gang-Menü nach Wahl des  
Küchenchefs serviert. Fragen Sie nach unseren  
verschiedenen Lunchoptionen.

## Speisen in den Tagungspauschalen

Im Rahmen unserer Tagungspauschalen werden das Menü  
und das Buffet nach Wahl des Küchenchefs 48 Stunden im  
Voraus durch die Küche festgelegt. Gern können Sie  
individuelle Buffets oder Menüs aus unserer Bankettmappe  
wählen. Dafür wird möglicherweise ein entsprechender  
Aufpreis berechnet. Zur Sicherung der optimalen Qualität  
und Tagungsabläufe legt die Küche fest, ob ein Menü oder  
Buffet im Rahmen der Tagungspauschale angeboten wird.

## Kaffeepausen in den Tagungspauschalen

Die Kaffeepausen finden generell im Tagungsfoyer statt  
und sind für alle Tagungsgäste zugänglich. In unserer  
Bankettmappe finden Sie unser Kaffeepausenangebote  
pro Wochentag.

## Inhalt der Speisenangebote für Tagungspauschalen

In unseren Tagungspauschalen wird ein 3-Gang-Menü  
oder Buffet nach Wahl des Küchenchefs angeboten.  
Buffets bieten wir ab 20 Personen an.

## Bei Mittag- bzw. Abend-Buffets

- Gemischte Vorspeisen
- Knackige Blatt- und Vitalsalate mit versch. Dressings
- 1 Suppe
- 2 Sättigungsbeilagen
- 2 Gemüsebeilagen
- 1 vegetarischer Hauptgang
- 1 Fleisch-Hauptgang und 1 Fisch-Hauptgang
- 3 Desserts

## Beim Menü

- 1 Vorspeise oder Suppe
- 1 Fisch- oder Fleisch-Hauptgang zur Wahl  
(1 vegetarische Alternative ist nach vorheriger Info möglich)
- 1 Dessert

## Lunchpakete für Tagungspauschalen

Nach Absprache bieten wir Ihnen gern alternativ zum  
Lunch- bzw. Dinner Buffet unsere Standard-Lunchpakete an.

## Inhalt:

- 1 Sandwich
- 1 Apfel, 1 Banane
- 1 Schokoladen-Riegel
- 1 Saft
- Saisonales Gemüse

Aus hygienischen- und Gesundheitstechnischen Gründen  
dürfen Lebensmittel nicht länger als 2,5 Stunden auf  
Verzehrttemperatur gehalten werden.





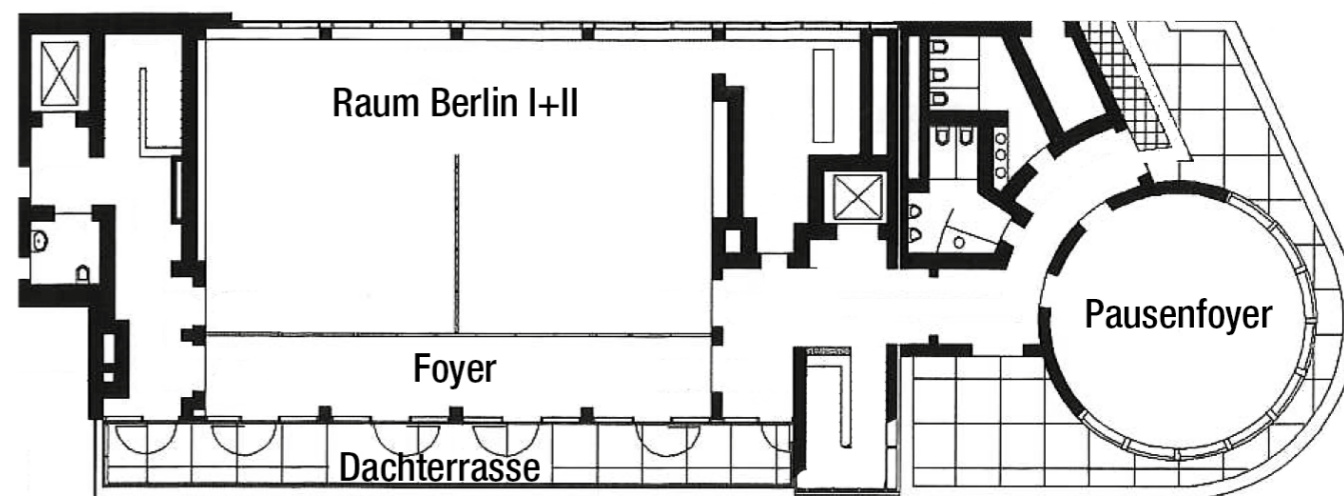
# RAUM BERLIN I + II + FOYER

Raumname	qm	Block	U Form	parlamentarisch	Stuhlreihen	Länge x Breite x Höhe in m
Berlin I + II + Foyer	176	44	40	70	70	15,2 x 11,6 x 3
Berlin I + II	138	44	32	64	70	15,2 x 9 x 3
Berlin II	69	16	22	40	70	7,6 x 9 x 3
Berlin I	69	16	22	40	70	7,6 x 9 x 3



Der helle Tagungsraum mit Tageslicht befindet sich exklusiv auf der 7. Etage. Eine Vollverdunklung ist möglich.

Die Dachterrasse steht ausschließlich Ihnen zur Verfügung.



# MENÜ WINTER

14. September bis 15. März

## Menü I

Petersilienwurzelsuppe  
mit Flusskrebse  
\*\*\*

Rindermedaillon im Panchetta Mantel  
mit Kartoffelbaumkuchen und safranisiertem Kohl  
\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Cassissorbet

ab 10 Personen  
EUR 33,50 pro Person

## Menü II

Kürbissuppe  
mit Ahornsirup und Pumpnickelstaub  
\*\*\*

Havelländer Lammrücken  
mit Kräuterkruste überbacken  
Speckbohnen und Grillkartoffeln  
\*\*\*

Beerentörtchen  
mit Bourbon Vanilleeis

ab 10 Personen  
EUR 36,50 pro Person

## Menü III

Wildkräutersalat mit Walnussdressing  
und Kaninchenfilet  
\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Rote-Bete Risotto und Safransauce  
\*\*\*

Topfenmousse Gewürzpflaumen

ab 10 Personen  
EUR 36,50 pro Person

## 4-Gang Menü

Carpaccio vom Brandenburger Wiesenrind  
mit Trüffelvinaigrette, Rucola und Parmesan  
\*\*\*

Essenz von Waldpilzen  
mit altem Armanac  
\*\*\*

Medaillons vom Kräuterschwein  
Kürbis-Quittenragout und Kartoffel-Steinpilzgratin  
\*\*\*

Blaubeertarte  
mit Vanilleschaum

ab 10 Personen  
EUR 42,50 pro Person

## Vegetarisch

Gebratener Ziegenkäse  
mit Feldsalat und Honig-Thymian-Tomaten  
\*\*\*

Essenz vom Wiesenchampignon  
mit wilden Kräutern  
\*\*\*

Lasagne von Waldpilzen  
mit Parmesan und Kräuterdip  
\*\*\*

Quarkknödel mit Zwetschgenfüllung  
und Vanille-Zimtsabayon

ab 10 Personen  
als 3-Gang Menü  
EUR 33,50 pro Person

als 4-Gang Menü  
EUR 42,50 pro Person

# MENÜ FRÜHLING/SOMMER

16. März bis 13. September

## Menü I

Mousse von der Tomate  
mit Krabben-Ceviche und jungem Friseésalat  
\*\*\*

Filet vom Zander unter Kartoffelkruste  
an Estragonvelouté und bunten Gemüsejulienne  
\*\*\*

Limonen-Tarte  
mit Minz-Granatapfel Sorbet

ab 10 Personen  
EUR 33,50 pro Person

## Menü II

Kresseschaum-Suppe  
mit knuspriger Sesamhippe  
\*\*\*

Pommersche Kalbshüfte rosa gebraten  
mit Frühlingsgemüse und Polenta Schnitte  
\*\*\*

Honig-Ingwer-Tiramisu mit Beeren-Mark

ab 10 Personen  
EUR 33,50 pro Person

## Menü III

Crèmesuppe von weißen Brandenburger Rüben  
mit grünen Spitzen  
\*\*\*

Kalbssteak unter der Kartoffelhaube  
auf cremigem Beelitzer Spargelragout  
\*\*\*

Cheese Cake  
auf Salat von Zitrusfrüchten

ab 10 Personen  
EUR 36,50 pro Person

## 4-Gang Menü

Lachstatar  
mit Zuckergurken und Kräutersalat  
\*\*\*

Tomatenessenz  
mit Grießnocken und Zucchini-perlen  
\*\*\*

Involtini vom Weiderind  
mit frischem Beelitzer Spargel und „Linda“  
\*\*\*

Salat von frischen Früchten  
mit Sabayon gratiniert

ab 10 Personen  
EUR 42,50 pro Person

## Vegetarisch

Carpaccio von der UrKarotte  
mit weißem Balsamico und Olivenöl  
\*\*\*

Essenz von Wiesenkräutern  
mit Quarknocken und Paprikaraute  
\*\*\*

Gebackenes Bio-Lande  
auf Tomatensugo und Lauchgemüse  
\*\*\*

Früchtebiscuite  
mit Apfelsorbet und Minz-Pesto

ab 10 Personen  
als 3-Gang Menü  
EUR 33,50 pro Person

als 4-Gang Menü  
EUR 42,50 pro Person

# TASTEBREAK

## Täglich steht Ihnen zur Verfügung

Candy Regal  
Knackiges Brain Food  
Handobst aus biologischem Anbau  
Flapjacks  
Flavored Scandic Water  
Saft  
Kaffee, Tee

## Vormittags

### 07:30 Uhr bis 1. Kaffeepause

Täglich wechselnde Croissant Sorten

## Mittags

### 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

„Scandic Energizer“  
Obstsalat zur Wahl mit: Flakes, verschiedene Kerne, Croûtons, Limonenjoghurt, Beerengrütze, gewürzte Creme Fraiche, Honig, Ahornsirup

## Nachmittags

### 16:00 Uhr bis Ende der Tagung

Sigge's Italian Snack



# MONTAG

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Brownie mit gehobelten Kokosnussraspeln

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Auswahl an Minipizza  
(inklusive 1 vegetarischen Variante)  
Blattspinat-Banane-Brokkoli-Birnen Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Verschiedene Cupcakes

Auf Nachfrage können wir folgende Produkte für Allergiker anbieten:

- Lactosefreier Naturjoghurt
- Lactosefreie Milch
- Glutenfreies Brot (belegt und naturell)
- Glutenfreie Süße Snacks
- Glutenfreies Müsli

# DIENSTAG

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Erdbeer-Käse-Kuchen mit Mini Marshmallow

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Verschiedene Mini Blätterteigtaschen  
Karotten-Orangen Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Crepes verschieden gefüllt

# DONNERSTAG

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Bearnschnitte mit gehackten, gerösteten Kürbiskernen

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Bruschetta verschieden belegt  
(inklusive 1 vegetarischen Variante)  
Mango-Minz Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Frisches Spritzgebäck

# SAMSTAG

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Brownie mit gehobelten Kokosnussraspeln

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Chicken-BBQ Wraps  
Vegetarische Teigtaschen  
Apfel-Minze-Zitronengras Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Belgische Zuckerwaffeln  
mit verschiedenen Beilagen

# MITTWOCH

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Mousse au Chocolat Schnitte mit Oreo Keksen

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Frisches Laugengebäck mit Obatzda  
Grünkohl, Apfel Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Auswahl frischer Tartes

# FREITAG

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Apfelkuchen mit Cranberry und Orangenaromen

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Pita Brot mit frischem Hummus und Olivenöl  
Grünkohl-Apfel-Blattspinat Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Windbeutel verschieden gefüllt

# SONNTAG

## Zusätzlich von 13:30 Uhr bis 2. Kaffeepause

Apfelkuchen mit Cranberry und Orangenaromen

## Verpflegung vormittags zur 1. Kaffeepause

Mini Hamburger  
Gemüse Tempura  
Ananas-Zitronengras Smoothie

## Verpflegung nachmittags zur 2. Kaffeepause

Geschnittene Früchte  
Glasierte Früchte

# THEMEN BUFFET

## Berliner Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit Condiments, Dressing, Rohkost und marinierten Salaten aus nachhaltigem Anbau

•

Kleine hausgemachte Buletten mit Essiggemüse und Mostrich

Kartoffelsalat mit Speck und frischen Kräutern

Spanferkelrücken als Aufschnitt mit Remouladensauce

Matjessalat „Hausfrau“ mit Zwiebeln und Äpfeln

Berliner Kümmelkäse (angemacht mit Kräutervinaigrette)

•

Kartoffelsuppe mit Speck und Schluppen oder

Linseneintopf Süß-sauer mit Knacker

•

Zanderfilet in Senfsauce mit Brandenburger Rüben, Dampfkartoffeln

Kasslernackenbraten an Sauerkraut und Bratkartoffeln von der Schneidestation

Blumenkohl überbacken

•

Berliner Weiße Mousse

Arme Ritter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammerie mit Kirschen

ab 20 Personen  
EUR 28,50 pro Person

## Scandic Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit Condiments, Dressing, Rohkost und marinierten Salaten aus nachhaltigem Anbau

•

Pumpernickel mit Rentierschinken, Preiselbeermousse und Torfbeerconfit

Curry-Matjes Happen, Kräuter-Silli, Rote Bete-Matjes

Schwedischer Eiersalat mit frischem Schnittlauch

Brotauswahl: Knäckebrötchen, Polarbröd

Aquavit-Kräutercreme, Toast Skagen

•

Cremesuppe vom Räucherfisch mit Eismeergarnelen

•

Kabeljau in süß-scharfem Senf confiert, mit Balsamico-Linsengemüse

Jansons Frestelse, Kressekartoffeln

Wildreis, Wurzelgemüse,

Honig-Krustenschinken,

Kümmeljus von der Schneidestation

•

Zimtschnecken

Schwedischer Mandelkuchen

Moltebeerenmousse mit Pumpernickel

Honigcreme mit Preiselbeeren

ab 20 Personen  
EUR 36,00 pro Person



# THEMEN BUFFET

## Vegetarisches Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit Condiments, Dressing, Rohkost und marinierten Salaten aus nachhaltigem Anbau

•

Carpaccio von der Ur-Karotte mit Balsamico und Olivenöl

Mit Humus und Minze gefüllte Minipitas Live Station

Grillsalat mit Kapern, Parmesan und Pfefferbeeren

Avocadocreme mit gebackenen Kräutern

•

Maissuppe mit Daikonkresse

•

Kichererbsen-Curry mit Duftreis und roter Paprika

Gemüseflan mit fruchtigem Dip

Quiche mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Lauch und Zwiebel

Gegrillte Linda mit Salsa Verde

•

Kürbiskern-Karamellmousse mit Eierlikör im Baumkuchenmantel, Fruchtcoulis

Variation von Mousse au chocolate mit Karamelgitter

Fruchtsalat mit Marachino parfümiert

Haferflocken Kuchen mit dunkler Schokolade

ab 20 Personen  
EUR 32,00 pro Person



# FINGERFOOD SANDWICHES

## **Sandwiches / Brötchen / Canapés I**

Mini Bagels mit Tomate und Mozzarella gefüllt  
Vollkornbaguette mit gegrillter Truthahnbrust und Tomatenconfit  
Vollkornbaguette mit Emmentaler  
Französisches Baguette mit Brandenburger Landschinken  
Brie mit Weintrauben auf Pumpernickel  
Mini-Vollkornbrötchen belegt mit Putensalami und Gurke  
Berliner Schrippe mit Saftschinken  
Mini-Körnerbrötchen mit Emmentaler

Verschiedene belegte Brötchen (außer Lachs) nach Auswahl des Küchenchef's

EUR 3,50 pro Stück

## **Sandwiches / Brötchen / Canapés II**

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Pumpernickel  
Französisches Baguette mit Butter und Serranoschinken  
Französisches Baguette mit Butter und Brie  
Berliner Vollkornstulle mit hausmacher Leberwurst  
Brandenburger Doppelback mit Tomate und Mozzarella

Verschiedene belegte Brötchen mit Räucherlachs, Brandenburger Landschinken und Heumilchkäse nach Auswahl des Küchenchef's

EUR 4,50 pro Stück

## **Sandwiches / Brötchen / Canapés III**

Smörebröd mit Kräuterfrischkäse, Wildschinken und kaltgerührten Preiselbeeren  
Smörebröd mit Kräuterfrischkäse geräuchertem Bachsaibling aus Brandenburg  
Smörebröd mit Kräuterfrischkäse und Skagen  
Smörebröd mit Kräuterfrischkäse, Zuckergurke und Pfefferminze

Verschiedene belegte Brötchen mit Graved Lachs, Luftgetrockneter Schinken und Greyezer nach Auswahl des Küchenchef's

EUR 5,50 pro Stück

# KALTE SNACKS

## **Kalte Snacks I**

Tomaten-Schafskäsesalat auf Sauerrahm im Weckglas  
Fenchel-Graupensalat mit Chorizo  
Bruscetta im Weckglas mit Brotchip  
Kleiner Cesarsalat  
Kichererbsensalat mit Schinkenstreifen  
Fleischbällchen auf kaltgerührten Preiselbeeren

je EUR 3,50

## **Kalte Snacks II**

Lackierter Berliner Kassler auf Bohnensalat  
Meerrettichgebeizter Lachscube  
Rote Bete Lassie  
Mozzarellastick mit Kräuterpesto  
Roastbeef rosa an Meerrettichcrem  
Kleiner Cesarsalat mit Speckstreifen

je EUR 4,50

## **Kalte Snacks III**

Lachspraline auf Wakame  
Grillsalat mit Kapernäpfeln und nativem Olivenöl  
Geräucherte Rottstocker Forelle auf Fenchelgraupen  
Brandenburger Tafelspitzsulz auf Kartoffelmus  
Cous cous mit Kichererbsen, Frischkäsecreme und Pesto  
Kleiner Cesarsalat mit gebratener Poulardenbrust

je EUR 5,50

# WARME SNACKS SCHÖPFGERICHTE

## **Warme Snacks I**

Vegetarischer Flammkuchen mit Sauerrahm  
Currywurstspieß mit fruchtiger Sauce und Berliner Schrippe  
Backpflaumen im Speckmantel  
Albondigas in feurigem Tomatensugo  
Piccata von der Pute auf Orangen-Cocktailsauce  
Vegetarische Frühlingsrolle auf Sweet-Chilisauce

je EUR 4,50

## **Warme Snacks II**

Berliner Boulette mit Mostrich und Röstzwiebeln  
Gebackene Wachtelkeule auf Avocado Creme  
Rindfleischspieß mit Erdnusssauce  
Hähnchenspieß auf Avocado-Tomatensalat  
Fleischkäs auf Erbsenpüree  
„Linda“ gebacken mit selbstgemachtem Kräuterquark und Leinöl

je EUR 5,50

## **Schöpfgerichte**

Havelländer Currywurstpfanne mit Berliner Schrippe  
Feurige Gulaschsuppe, Sauerrahm und Vollkornbrot  
Chili vom Müritzer Weiderind mit Käsecreme  
Champignons a la Creme mit Semmelknödel  
Rindergeschnetzeltes mit Roter Bete und Spätzle  
Sorbischer Bohneneintopf mit Brandenburger Landbrot

Schöpfgerichte ab mindestens 10 Personen

je EUR 7,50-10,50

# DESSERTS

## **Desserts I**

Mini Berliner  
Plundergebäck gemischt  
Mini Schoko-Windbeutel  
Mini Muffins Schoko oder Zitrone  
Zimtschnecken  
Rote Grütze mit Vanillesauce

je EUR 2,50

## **Desserts II**

Frischer Obstsalat  
Schwedischer Mandelkuchen  
Schokoladenpudding mit Krokant  
Orangen-Creme Bruleé  
Apple Crumble  
Küchlein von der Ur-Karotte

je EUR 3,50

## **Desserts III**

Kleine Creme von Holunderbeeren  
Mousse von Vahlrone-Schokolade weiß  
Mousse von Vahlrone-Schokolade dunkel  
Basilikum-Panna Cotta  
Kalter Hund  
Mini Macao

je EUR 4,50

# CREW CATERING

**Jedes Crewcatering hat mindestens 1 vegetarische Komponente.**

## **Crewcatering I**

Feurige Gulaschsuppe mit Brot und Baguette  
Bagels verschieden belegt  
Hähnchenschenkel mit Gemüsesalat  
Pasta al Arrabiata  
Fruchtsalat

EUR 20,00 pro Person

## **Crewcatering II**

Kartoffelsuppe mit gegrillter Wurst,  
Brot und Brötchen  
Sandwiches und Wraps verschieden belegt  
Currywurstpfanne mit Graubrot  
Pasta mit Frischkäse und Kirschtomaten  
Fruchtsalat

EUR 20,00 pro Person

# LIGHT LUNCH

## **Light Lunch I**

Asiatische Geflügel Suppe mit Kokosmilch  
und Zitronengras  
Verschieden belegte Brötchen (außer Lachs)  
Obstsalat mit frischer Minze

EUR 17,00 pro Person

## **Light Lunch II**

Minestrone mit frischen Kräutern  
und viel Gemüse  
Verschieden belegte Baguettes (außer Lachs)  
Obstsalat mit getrockneten Cranberrys

EUR 17,00 pro Person

# BBQ BUFFET

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen  
Dressings, Nudelsalat, Kartoffelsalat, mariniertem  
Gemüse

Auswahl an frischem Gebäck, Butter  
und Olivenöl

Verschiedene Dips (Ketchup, Senf, Salsa,  
Knoblauch, Curry, Kräuterbutter)

Thüringer Rostbratwurst,  
marinierte Nackensteaks, gegrillte Rindersteaks,  
Putensteak, gegrillter Lachs

Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Maiskolben,  
Grillkäse

Obstsalat mit frischer Minze, Brownie & Blondie,  
Eisbox mit verschiedenen Sorten,  
Schokoladenpudding

ab 30 Personen  
EUR 19,90 pro Person

# BUFFET EXTRAS

Die hier beschriebenen Gerichte sind  
ausschließlich für die Verwendung von  
Lunch, Dinner und Themen Buffets bestimmt.  
Die Preise gelten pro Person.

## **Von der Tranchierstation**

Roastbeef vom Black Angus Rind  
Kalbsrücken mit Morchelrahm  
je EUR 8,50 pro Person  
Backschinken mit Kümmeljus  
Jungschweinrücken mit Honig glasiert  
je EUR 6,50 pro Person

Lachs im Blätterteig mit Spinatfarce  
und Safransauce  
EUR 7,50 pro Person

Schweinebraten vom Havelländer Schwein  
mit Schwarzbiersauce  
EUR 7,00 pro Person

## **Live Cooking Station**

Pilzpfanne mit Semmelknödeln und Kräuterrahm  
EUR 5,50 pro Person

Nudelbar-Variation von Pasta und Saucen  
EUR 7,50 pro Person

Schweinefiletspitzen mit knackigen Rüben  
in Cognacsauce  
EUR 8,00 pro Person

## **Dessert Live Station**

Erdbeeren Romanov (nach Saison)  
EUR 7,50 pro Person

Eispyramide „Baked Alaska“  
EUR 8,00 pro Person

Flammierte Früchte  
EUR 8,50 pro Person

Große Eisstation mit verschiedenen Condiments  
EUR 6,50 pro Person



# GETRÄNKE

## Wasser

Scandic Wasser, laut oder leise	
0,4l	EUR 3,00
0,8l	EUR 5,00

## Säfte / Schorlen

Ananassaft, Apfelsaft, Bananen Nektar	
Kirsch Nektar, Maracuja Nektar,	
Orangensaft, Tomatensaft	
0,2l	EUR 3,00

## Fruchtschorle

mit einem Dietz Saft Ihrer Wahl	
0,2l	EUR 2,50
0,3l	EUR 3,50

## Limonaden / Softdrinks

Coca Cola <sup>1,4</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2,4</sup>	
Fanta <sup>4</sup> , Sprite, Spezi <sup>1,4</sup>	
0,2l	EUR 2,50

## Schweppes

Bitter Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup>	
Tonic Water <sup>3</sup>	
0,2l	EUR 3,00

## Red Bull <sup>1,4</sup>

0,25l	EUR 4,50
-------	----------

## Biere

Fassbier	
Berliner Kindl	
Erdinger Hefeweizen	
Radler / Alsterwasser	
0,3l	EUR 3,00
0,5l	EUR 4,50

## Flaschenbier

Erdinger kristall, dunkel, alkoholfrei	
Märkischer Landmann	
0,5l	EUR 4,50

## Berliner Weisse mit Schuss

Himbeer <sup>4</sup> , Waldmeistersirup <sup>4</sup>	
0,33l	EUR 3,50

## Clausthaler alkoholfrei

0,33l	EUR 2,90
-------	----------

## Heißgetränke

Fairtrade Kaffee	
Kaffee <sup>1</sup>	EUR 2,50
Cappuccino <sup>1</sup>	EUR 3,00
Milchkaffee <sup>1</sup>	EUR 3,50
Latte Macchiato <sup>1</sup>	EUR 3,50
Espresso <sup>1</sup>	EUR 2,30
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	EUR 3,00

## Tee von Samova

High Darling, Bio Darjeeling	
Low Rider, Bio Grüner Tee	
Lazy Daze, Bio Earl Grey	
Maybe Baby, Bio Fruchtmischung	
(Hibiskus, Sultanine, Rote Beete, Ananas,	
Apfel, Karotte, Erdbeere)	
Total Reset, Bio Kräutermischung	
(Griechisches Bergkraut, Fenchelsamen,	
Karotte, Salbei, Orange)	
Scuba Garden, Grüner Rooibos	
(Cranberry, Orange, Spirulina-Alge)	
0,4l	EUR 4,50

„Robert“-Tee nach Art des Direktors-Tee	
mit frischer Minze und Ingwer	
	EUR 4,50

**Sie haben ergänzende Getränkewünsche?  
Eine korrespondierende Weinempfehlung  
stellt Ihnen gern unser Restaurantleiter auf  
Ihre Wünsche zusammen.**

<sup>1</sup> koffeinhaltig

<sup>3</sup> chininhaltig

<sup>5</sup> Laktose

<sup>7</sup> Sellerie

<sup>2</sup> Süßstoff

<sup>4</sup> farbstoffhaltig

<sup>6</sup> Schwefeloxid und Sulfite



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

scandichotels.de/meetings-berlin

## Anlieferung und Abholung

Bitte senden Sie Ihre Veranstaltungsmaterialien (Anlieferung max. 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn) mit dem Veranstaltungsdatum und dem Namen des Veranstalters. Bitte veranlassen Sie die Abholung der Materialien nach Veranstaltungsende binnen 3 Werktagen, andernfalls werden Lagergebühren berechnet.

Briefsendungen  
Scandic Berlin Kurfürstendamm GmbH  
Scandic Berlin Kurfürstendamm  
Augsburgerstraße 5  
10789 Berlin

Großanlieferungen  
Scandic Berlin Kurfürstendamm GmbH  
Scandic Berlin Kurfürstendamm  
Warenannahme  
Würzburger Straße  
10789 Berlin

## Ausschilderung

Diese erfolgt direkt an den elektronischen Displays im Foyer und Lobbybereich. Folgend noch einige Informationen, um Ihre persönlichen Beschriftungswünsche umzusetzen. Sollten Sie individuelle Wünsche bei der Gestaltung Ihrer Ausschilderung haben, so bitten wir um vorherige Absprache.

Hotelhalle / Lobby

- Tagungsübersicht und Logo sind möglich
- Für Logos können PNG, JPEG oder Powerpoint Dateien zugesendet werden, auch Filme ohne Ton sind möglich

Foyerbereich

- Tagungsübersicht und Logo sind möglich
- Für Logos können PNG, JPEG oder Powerpoint Dateien zugesendet werden, auch Filme ohne Ton sind möglich

## Ausstellungen

Bei Ausstellungen beträgt die Standmiete EUR 12,00 € pro qm (inkl. Tisch, 2 Stühlen, 3-fach-Steckdose und Scandic Wasser). Weiterer Ausstellerbedarf auf Anfrage.

## Bühne / Podeste

Angebote unterbreiten wir Ihnen gern nach den individuellen Kundenwünschen über unseren Technikpartner.

## Business Center

Das Business Center befindet sich in der Lobby und ist ausgestattet mit 1 PC, Drucker, Internetverbindung.

## Deckenhöhe

3 m im Raum Berlin I + II, 5,80 m Foyer

## Floristik / Dekoration

Die Blumendekoration kann durch unseren hauseigenen Floristen auf Anfrage und Bedarf erstellt werden.

## GEMA

Die Anmeldung von GEMA pflichtigen Darbietungen erfolgt über den Veranstalter.

## Halteverbotszone

Falls benötigt, muss diese vom Veranstalter in jedem Fall eingerichtet werden. Die Warenannahme ist hiervon ausgenommen. Die Halteverbotszonen können je nach Lagebedarf bei folgenden Adressen beantragt werden.

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf  
www.berlin.de/ba-charlottenburg-wilmersdorf/  
verwaltung/aemter/ordnungsamt/  
strassenverkehr-parken/artikel.176521.php

oder alternativ

Kolb Verkehrsleitservice GmbH  
Colditzstr. 28  
12099 Berlin  
Tel.: 030 756 574 13  
<https://halteverbot.de/>

## Hospitality Desk

Einen Empfangstisch stellen wir nach Ihren Wünschen, Anforderungen und den Gegebenheiten zur Verfügung.

## Internetzugang

Im gesamten Veranstaltungsbereich stehen 30 Mbit/s zur Verfügung. Auf Wunsch ist eine höhere Modemgeschwindigkeit möglich. Wir bitten dies rechtzeitig abzusprechen.

Kostenfreier Zugang zum hoteleigenen Internet (W-LAN) steht Ihnen im gesamten Hotel, den Business Centern sowie in allen Hotelzimmern zur Verfügung

## Klimatisierung

Alle Hotelbereiche sind vollklimatisiert und individuell regulierbar (zwischen 19-25° Celsius).

## Kopien

Wir sind Ihnen gerne behilflich. Die Aufwandsentschädigung für Papier und Toner beträgt: Schwarzweißdruck

1-9 Blatt	kostenfrei
10-499 Blatt	EUR 0,30
ab 500 Blatt	EUR 0,20

Farbdruck

1-9 Blatt	kostenfrei
10-499 Blatt	EUR 0,50
500-999 Blatt	EUR 0,40

Druck auf Overheadfolien wie bei Papier und zusätzlich pro Seite EUR 1,80

## Lagerräume

Stehen nur begrenzt zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an. Anlieferung max. 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn.

## Lastenaufzug und Treppenhausnutzung zur Warenanlieferung

1 Lastenaufzug mit einer Tragkraft von max. 1.030 kg  
Zugang (0,79 m breit x 1,99 m hoch), Kabine (1,10 m breit x 2,28 m lang x 2,10m hoch)

Alle Lastenaufzüge sind nur nach Rücksprache mit dem Hotel zu benutzen, siehe hierzu auch den Punkt „Warenannahme“.

## Menü- und Getränkekarten

Schwarzweißdruck pro Stk.	EUR 2,00
Farbdruck pro Stk.	EUR 3,50

## Müllentsorgung

Bei Veranstaltungen mit erhöhtem Abfallaufkommen werden zusätzlich angeforderte Müllcontainer nach Kostenaufwand dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

## Namensschilder

Werden nach Vereinbarung vor Beginn der Veranstaltung vorbereitet. Die Verrechnung erfolgt nach Umfang und Aufwand.

## Parken

Hauseigene Tiefgarage mit 12 Parkplätzen pro Stunde	EUR 2,50
pro Tag	EUR 15,00

Weiterhin bieten die Parkhäuser rund um den Kurfürstendamm insgesamt 400 weitere Parkplätze an.

Parkhaus „APCOA“ (Einfahrt Passauer Straße)

Parkhaus „Contipark“ am KaDeWe (Einfahrt Passauer Straße)

## Paketdienst

Wir bieten für ankommende, wie auch für zu versendende Pakete einen Versandservice an und stehen Ihnen beratend gern zur Verfügung. Beachten Sie bitte, dass dies eine verpflichtende Dienstleistung darstellt, wenn das Material eine Palette übersteigt (z.B. Messen, Ausstellungen). Beachten Sie auch die Punkte: Neben- und Lagerräume sowie Personalkosten. Diese Kosten verstehen sich ohne Verpackungsmaterial und Packservice.

Es wird für die eingebrachten Sachgüter keine Haftung übernommen.

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Personal

(Pro angefangener Stunde)

Reinigungs- oder Garderobenkräfte	ab EUR 31,00
Lageristen oder Auf- und Abbauarbeiter	ab EUR 33,00
Haus Security oder Brandwache	auf Anfrage
Hostessen oder Servicekräfte	ab EUR 33,00
Bartender oder Koch	ab EUR 33,00
Haustechniker oder Haus IT	ab EUR 45,00

Nach geltendem Tarifrecht müssen die Mitarbeiter mindestens für 4 Stunden beschäftigt werden. Nachts (22:00 – 6:00 Uhr) sowie Sonn- und Feiertags ist ein 100%iger Zuschlag fällig.

Ab 24:00 Uhr wird, zur Betreuung der Veranstaltung eine Servicepauschale pro Mitarbeiter/pro Stunde berechnet:

Servicekraft / Garderobiere	EUR 28,00
Bankett- oder Serviceleiter	EUR 35,00

## Preise

Alle hier aufgeführten Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer. Anpassungen bei gesetzlichen Änderungen sind vorbehalten.

## Raummiete

Die Raummiete beinhaltet Kosten für Aufbau, Strom sowie für die Bereitstellung von Tischen, Stühlen. Die Raummiete wird unabhängig vom getätigten Umsatz erhoben.

## Sicherheitspersonal

Zusätzlich zu Ihrer Veranstaltung stellen wir auch Sicherheitspersonal zur Verfügung. Die Kosten hierfür ergeben sich nach Aufwand bzw. Art der Sicherheitsleistungen.

## Telefon und Faxgerät

Anschlüsse sind in jedem Tagungsraum vorhanden. Die zugeordneten Nummern werden Ihnen vor Tagungsbeginn vom Veranstaltungsmitarbeiter übergeben. Anfallende Gebühren werden mit der Endabrechnung ausgewiesen.

## Technische Ausstattung

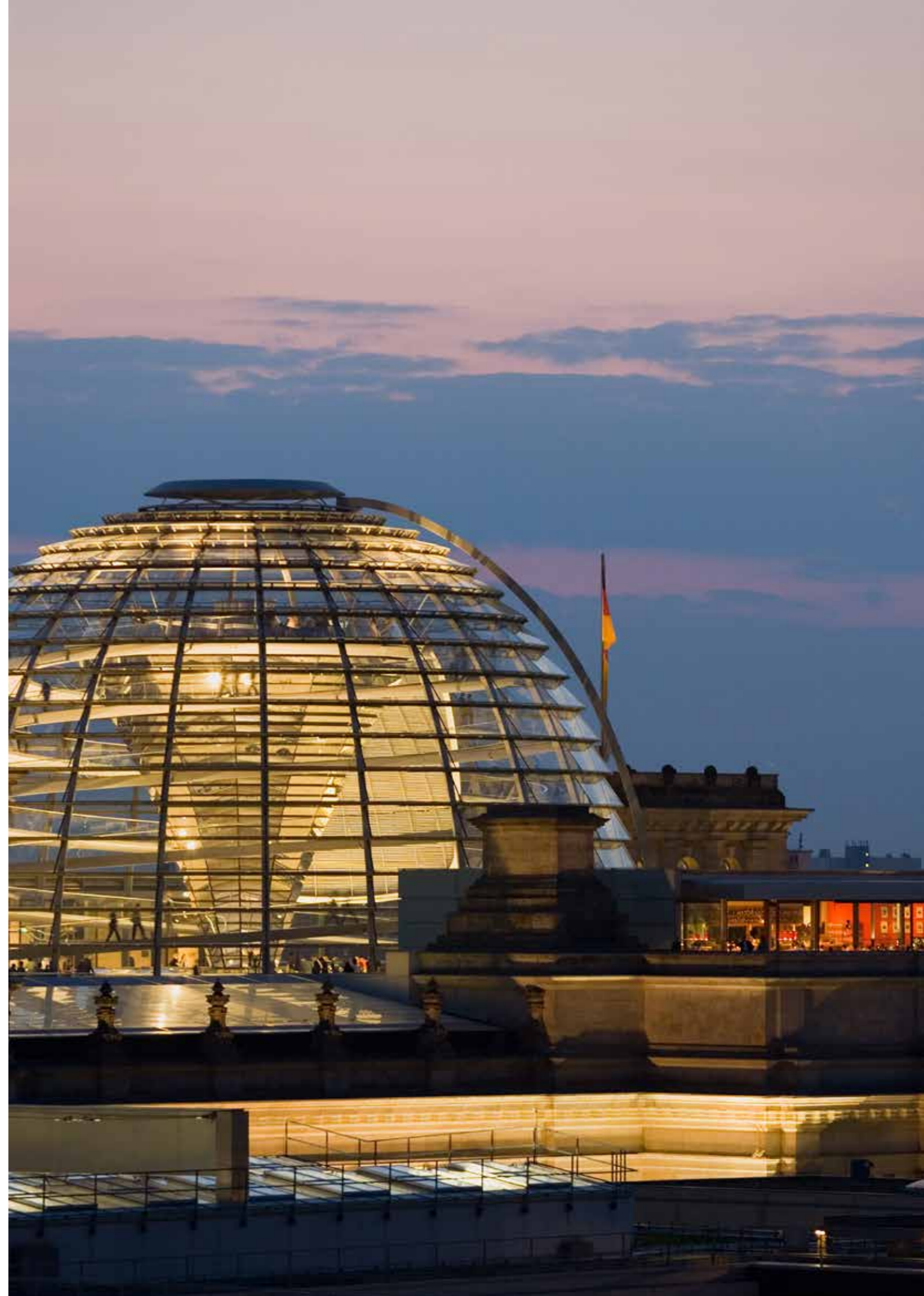
Umfangreiche Konferenz- und Präsentationstechnik, Beschallung, Beleuchtung und andere Medientechnik sowie Traversen- und Bühnensysteme werden nach individuellem Bedarf, durch den Technikpartner angeboten.

## Verteiler / Gastgeschenke

Das Verteilen von Gastgeschenken allgemein	ab EUR 2,50
Das Verteilen von Gastgeschenken individuell zugeordnet nach Namen	ab EUR 3,50

## Warenanlieferung

Die Warenanlieferung befindet sich an der rechten Seite des Hotels, Würzburger Straße. Lieferzeiten sind unter Berücksichtigung der Ruhezeiten für Anwohner und den damit verbundenen Vorschriften individuell zu klären. Bei Anlieferung am Sonntag oder die erforderliche Anwesenheit eines Mitarbeiters wird ein Zuschlag von EUR 35,00 pro angefangene Stunde berechnet (nach Absprache möglich).





## FÜR HAUPTSTADTFREUNDE SCANDIC BERLIN POTSDAMER PLATZ

Beim Betreten der Lobby findet man sich in einer frischen, winterlichen Atmosphäre wieder, umgeben von Farben und Formen, die an die skandinavische Bergwelt erinnern. Mit dem Aufzug gelangen Sie in das Restaurant und auf die Konferenzetage, ausgestattet mit großzügigen Räumlichkeiten für Veranstaltungen und Tagungen jeder Art. Das Restaurant begrüßt Sie mit dem Ambiente des skandinavischen Sommers, mit seinen frischen grünen Wiesen. Die in Erd-Farbtönen und mit natürlichen Materialien gestaltete Lounge Bar repräsentiert den Herbst - ein gemütlicher Bereich für die, die entspannen oder arbeiten möchten. Mit 16 Tagungsräumen, darunter ein Ballsaal, ist das Hotel das größte Konferenzhotel in dieser Gegend.

Buchen Sie Ihre nächste Berlin-Tagung:  
Scandic Berlin Potsdamer Platz  
Gabriele-Tergit-Promenade 19  
10963 Berlin

Tel. 030 700 779 0  
Fax 030 700 779 2211  
meeting.potsdamerplatz@scandichotels.de  
scandichotels.de/potsdamerplatz

### Hotelzimmer

- 8 Etagen mit 561 Zimmern (124 Superiorzimmer, 11 Junior Suiten, 60 barrierefreie Zimmer)
- kostenfreies WLAN
- Großer Arbeitsschreibtisch mit ergonomisch geformtem Stuhl und Schreibtischlampe
- Safe in Laptop-Größe und Flachbild LCD TV
- Kontrollierbare Klimatisierung
- Bügeleisen/-brett und Mini-Kühlschrank

### Tagungsräume

- 16 Tagungsräume von 22-526 qm
- Ballsaal (in 3 Sektionen teilbar) mit 526 qm und einer Deckenhöhe von 4,00 m
- Ballsaal-Terrasse
- Klimatisierung und Vollverdunkelung
- inkl. Scandic Technikpaket



## ZWISCHEN ELBE UND ALSTER SCANDIC HAMBURG EMPORIO

Das Scandic Hamburg Emporio eröffnete im September 2012 direkt im Zentrum Hamburgs, am Gänsemarkt, nur wenige Gehminuten von renommierten Einkaufsstraßen, sowie dem Jungfernstieg und der Alster entfernt. Auch das CCH Kongresszentrum ist nur wenige Minuten entfernt.

Eine skandinavische Atmosphäre voller Herzlichkeit und Freundlichkeit werden Ihre Gäste beim Betreten der eleganten Lobby des Scandic Hamburg Emporio erleben. Mieten Sie einen Tagungsraum für Ihr Firmenmeeting oder einen Veranstaltungsraum für Ihren Empfang.

Buchen Sie Ihre nächste Tagung:  
Scandic Hamburg Emporio  
Dammthorwall 19  
20355 Hamburg

Tel. 040 4321 87 2122  
Fax 040 4321 87 499  
meeting.hamburg@scandichotels.com  
scandichotels.de/hamburg

### Hotelzimmer

- 325 Zimmer auf 7 Etagen / 67 Superior Zimmer
- 33 barrierefreie Zimmer
- W-LAN Zugang kostenfrei / Flachbild LCD-TV
- Großer Arbeitstisch / Safe in Laptopgröße
- Klimatisierung / Bügeleisen und -brett
- Mini-Kühlschrank / Kaffee- und Teekochstation
- Eine Wasserflasche bei Anreise

### Tagungsräume

- 8 Meetingräume (7. Etage) für 10-112 Personen
- Deckenhöhe 3,00 m
- Bodentiefe Fenster
- Einige Räume mit Parkettfußboden
- inkl. Scandic Technikpaket

# IHR WEG ZU UNS KONTAKT

Buchen Sie Ihre nächste Tagung:  
Scandic Berlin Kurfürstendamm  
Augsburger Straße 5  
10789 Berlin

Tel. 030 212 42 0  
Fax 030 212 42 731  
meeting.kurfuerstendamm@scandichotels.com  
scandichotels.de/kurfuerstendamm

Werden Sie Facebook-Fan vom Scandic Berlin  
Kurfürstendamm:  
[facebook.com/scandic.berlin.kurfuerstendamm](https://facebook.com/scandic.berlin.kurfuerstendamm)

Weitere Informationen zu Tagungen in Berlin:  
[scandichotels.de/meetings-berlin](https://scandichotels.de/meetings-berlin)

