

# 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 Potsdamer Platz
6-8	Tagungspauschalen
10-11	Tagungsübersicht und Tagungsflächen
12-13	Saisonale Menüs
14-15	Themenbuffets
16-19	Weitere Menüangebote
20-23	Allgemeine Informationen
24	Scandic Berlin Kurfürstendamm
25	Scandic Hamburg Emporio
26	Kontakt



Das Scandic Berlin Potsdamer Platz ist derzeit das größte Haus der Scandic Hotels. Mit 2 Rezeptionen im Eingangsbereich sind wir individuell auf die Bedürfnisse unserer Gäste vorbereitet. Das Haus liegt direkt am Potsdamer Platz, einer der beliebtesten Sehenswürdigkeiten des neuen Berlin.

## HEJ UND HERZLICH WILLKOMMEN IN DER DEUTSCHEN HAUPTSTADT BERLIN

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.

In 16 Tagungsräumen für bis zu 550 Personen präsentiert das Scandic Berlin Potsdamer Platz nachhaltige Tagungskonzepte und 100% Barrierefreiheit im gesamten Haus.

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

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

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen umfassenden Überblick über unser gesamtes Hotel-, Kulinarik-, Event- und Technik-Portfolio. Für Ihre individuellen Wünsche kontaktieren Sie uns bitte direkt. Wir beraten Sie gerne und machen auch Außergewöhnliches möglich.

Ihr Meeting & Events Team

# IHR HOTEL SCANDIC BERLIN POTSDAMER PLATZ

Die 3. Etage bildet den Event- und Gastronomiebereich mit 1 Ballsaal (für bis zu 500 Personen) und 13 weiteren Tagungsräumen. Das Hauptrestaurant mit 280 Sitzplätzen im Style des Sommers und das benachbarte à la Carte Restaurant mit Bar und Terrasse bieten Platz für kreative Ideen, von Barbecue bis klassischem Dinner.

### Wieso ist das Scandic Berlin Potsdamer Platz Ihr passendes Tagungshotel?

- zentrale Lage und direkte U-Bahn-Anbindung zum ICC, CUBE Berlin und der Messe Berlin
- Scandic ist Marktführer im Bereich Nachhaltigkeit in der Hotellerie
- kostenfreies W-LAN im gesamten Hotel
- 2 Business Corner mit Drucker ohne Gebühr
- Meeting Concierge als ständiger Kontakt für Ihre Tagung vor Ort
- separate Check-In Rezeption für (Tagungs-) Gruppen
- 1 LCD Projektor und Leinwand, Flipchart, Pinnwand und Moderationskoffer sind in der Raummiete enthalten
- zentrale und ganztägige Kaffeepausen Station mit verschiedenen Snacks

### In der Nähe und zu Fuß erreichbar

- 7 Event Locations für bis zu 1.500 Personen
- Tonstudio für Ihren persönlichen Song zur Tagung
- Shopping Center (Potsdamer Platz Arkaden)
- Blue Man Group-Theater (auch für internationale Gäste)

### Fakten des Hotels

- 561 Zimmer inkl. 128 Superior und Family Zimmer
- 16 Tagungsräume mit Tageslicht und einer Deckenhöhe von 2,50 bis 4,00 m
- 1 Hauptrestaurant und ein à la Carte Restaurant und Bar mit überdachter Terrasse
- Ballsaal-Terrasse mit 297 qm (nicht überdacht)
- direkter Zugang zum Holmes Place Health Club & Spa (3.500 qm)

### Hotelzimmer

- 561 Zimmer in verschiedenen Kategorien, davon:
- 404 Standard Zimmer 25 - 28 qm
- 60 behindertengerechte Zimmer
- 99 Superior Zimmer mit befüllter Minibar und Blick zum Potsdamer Platz
- 25 Superior Extra Zimmer (Spezielle Features) mit befüllter Minibar und Blick zum Potsdamer Platz
- 10 Junior Suiten ca. 30 - 35 qm mit separater Dusche und Badewanne und befüllter Minibar
- 1 Executive Suite ca. 70 qm



### Services

- 56 gebührenpflichtige, hoteleigene Parkplätze in der Tiefgarage und umliegende Tiefgaragen
- Wäscherei-, Reinigungs- und Bügelservice mit Rückgabe am selben Tag (auf Anfrage)
- Babysitting (auf Anfrage)
- kostenfreier Gym
- kostenfreies W-LAN

### Outlets und weitere Einrichtungen

- 1 Check-in Desk für Gruppenanreisen in der Lobby
- 1 Buffet-Restaurant mit 234 Sitzplätzen
- 1 Bar mit integriertem à la Carte Bereich und Lounge mit 116 Sitzplätzen, die Außenterrasse mit 80 Sitzplätzen
- Fitnessbereich inklusive Sauna (täglich geöffnet von 6:00 – 22:00 Uhr)
- Holmes Place Health Club & Spa nebenan mit direktem Zugang

# 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 BIO-Kaffee zum Essen
- Kaffeepause am Vormittag und Nachmittag mit Snacks nach Wahl des Küchenchefs und frisch gebrühtem BIO-Kaffee sowie Apfel- und Orangensaft unlimitiert / permanente Kaffeepause
- Scandic Wasser während der Tagung

ab € 70 pro Person

Als Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause weniger zum Preis ab EUR 65,00 pro Person und Tag.

## Ganztagespauschale light Stehlunch

- Kostenfreie Bereitstellung des Tagungsraumes
- Standard Konferenztechnik: LCD Projektor mit HDMI und VGA Datenzugang, Leinwand, Flipchart sowie Schreibutensilien, Moderatorenkoffer und Pinnwand
- Begrüßungskaffee
- Lunch mit verschiedenen belegten Brötchen und einer Tagessuppe nach Wahl des Küchenchefs\* inklusive Scandic Wasser (unlimitiert) und BIO-Kaffee zum Essen
- Kaffeepause am Vormittag und Nachmittag mit Snacks nach Wahl des Küchenchefs und frisch gebrühtem BIO-Kaffee sowie Apfel- und Orangensaft unlimitiert / permanente Kaffeepause
- Scandic Wasser während der Tagung

ab € 64 pro Person

Als Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause weniger zum Preis von EUR 59,00 pro Person und Tag.

## 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 BIO-Kaffee zum Essen
- Kaffeepause am Vormittag und Nachmittag mit Snacks nach Wahl des Küchenchefs und frisch gebrühtem BIO-Kaffee sowie Apfel- und Orangensaft unlimitiert / permanente Kaffeepause
- Scandic Wasser während der Tagung

ab € 55 pro Person

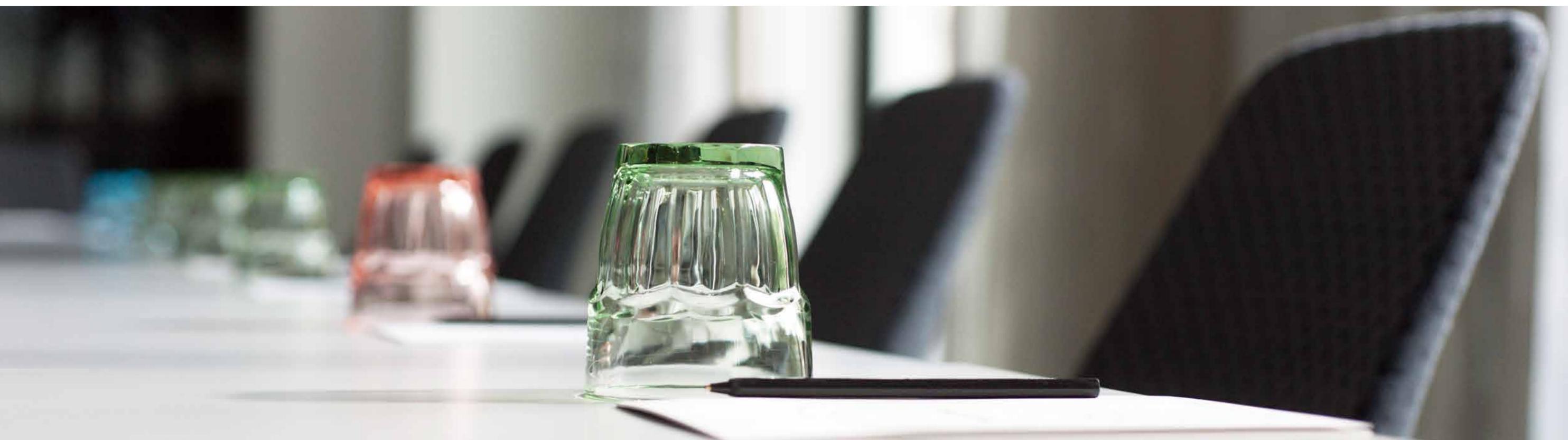
Als Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause weniger zum Preis von EUR 50,00 pro Person und Tag.

## 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
Rednerpult	EUR 90,00

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 Tagungsgästeszahl 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

## **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 verschiedenen Dressings
- 1 Suppe
- 2 Sättigungsbeilagen
- Gemüsebeilage
- 1 vegetarischer Hauptgang
- 1 Fleisch-Hauptgang
- 1 Fisch-Hauptgang
- 3 Desserts

## **Beim Menü**

- 1 Vorspeise oder Suppe
- 1 Fisch- oder Fleisch-Hauptgang zur Wahl (1 vegetarische Alternative wird immer angeboten)
- 1 Dessert

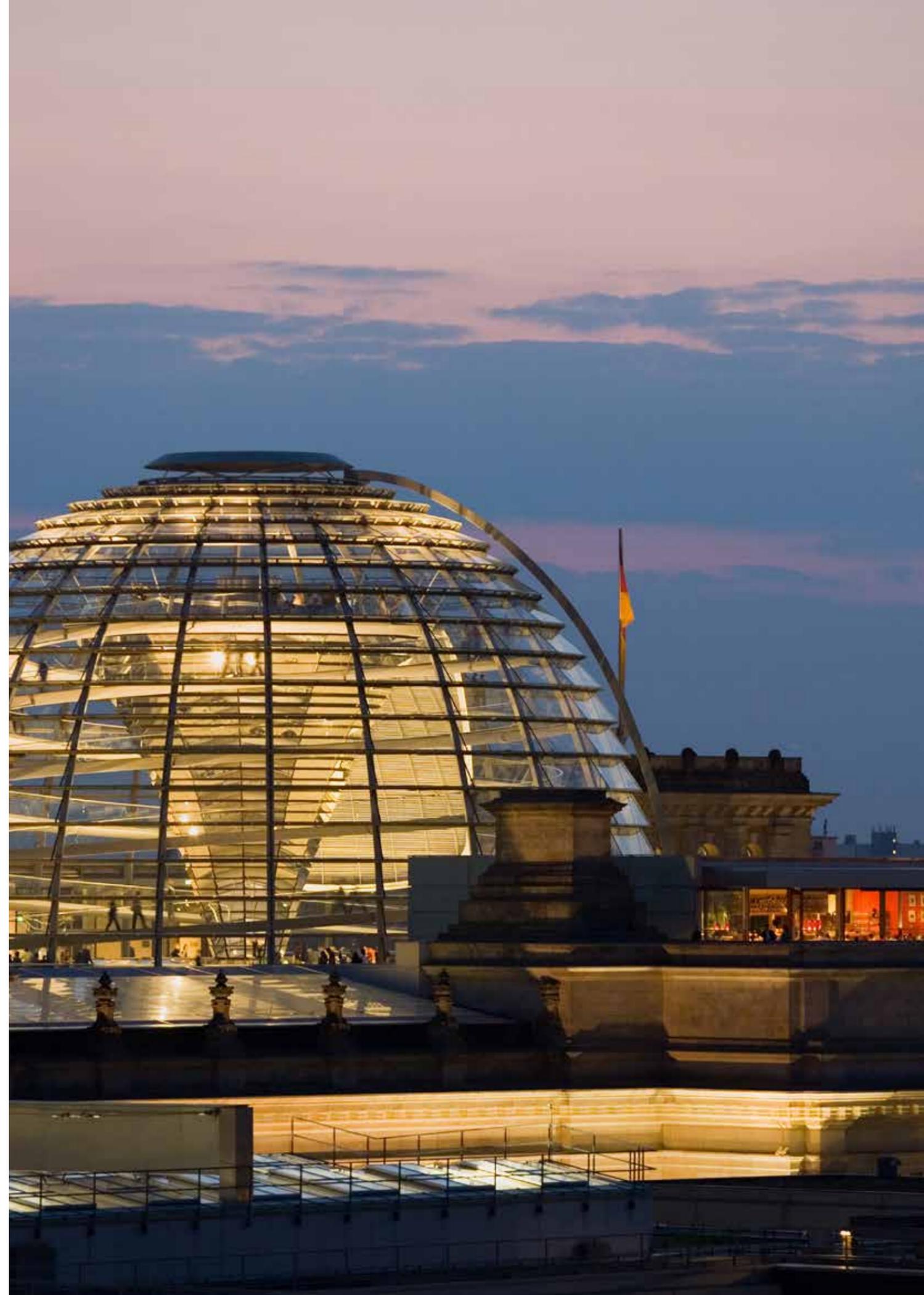
## **Lunchpakete für Tagungspauschalen**

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

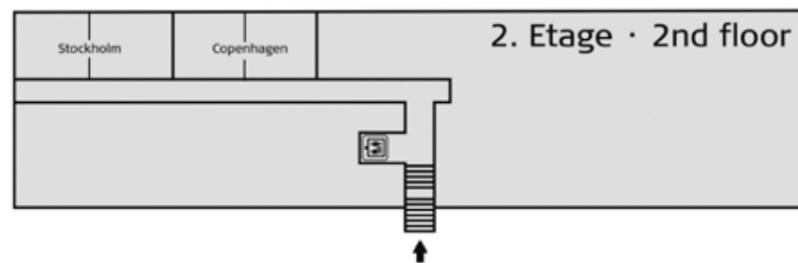
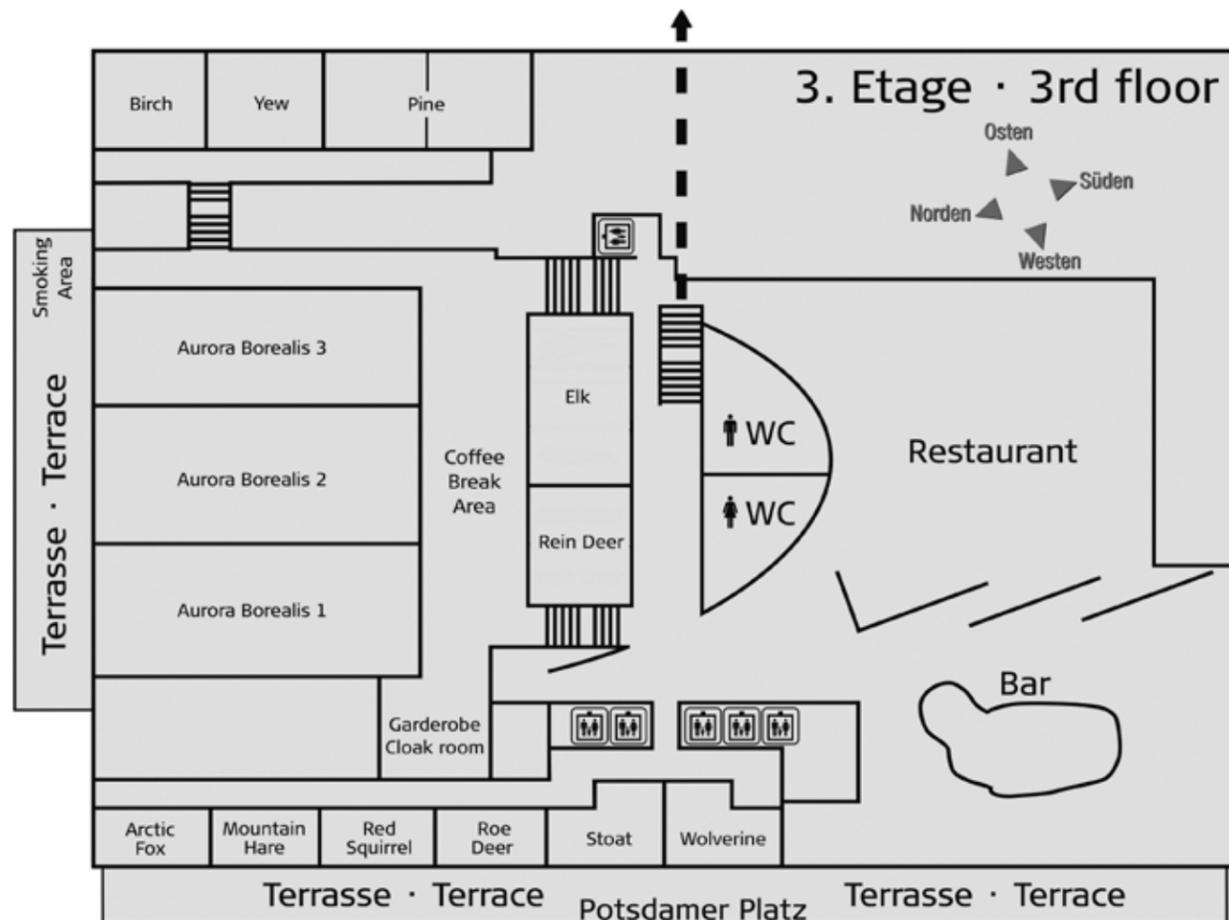
## **Inhalt**

- 1 Stück Sandwiches
- 1 Apfel, 1 Banane
- 1 Schokoladen-Riegel
- 1 Saft

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



# TAGUNGSÜBERSICHT IM SCANDIC BERLIN POTSDAMER PLATZ



**Scandic**  
BERLIN POTSDAMER PLATZ

# TAGUNGSFLÄCHEN

Raumname	qm	Block	U Form	Parlamentarisch	Theater	Caree	Runde Tische	Cabarett	Länge x Breite x Höhe in m
Wolverine	33	12		8	25		10	6	7,8 x 3,8 x 2,7
Stoat	33	12		8	25		10	6	7,9 x 3,8 x 2,7
Roe Deer	27	12		8	20				7,9 x 3,7 x 2,7
Red Squirrel	27	12		8	20				7,9 x 3,7 x 2,7
Mountain Hare	27	12		8	20				7,9 x 3,7 x 2,7
Arctic Fox	22	10	8						7,3 x 3,7 x 2,7
Elk	78	20	20	49	64	24	40	28	11,6 x 7,1 x 2,9
Rein Deer	57	16	16	35	40	20	30	21	8,3 x 7,1 x 2,9
Birch	46	20	19	21	35	22	20	12	7,3 x 6,2 x 2,9
Yew	49	20	19	21	35	22	20	12	7,9 x 6,2 x 2,9
Birch + Yew	95	36	36	54	85	40	50	35	15,3 x 6,2 x 2,9
Pine I	46	16	15	18	28	19	20	12	7,2 x 6,2 x 2,9
Pine II	43	16	15	18	28	19	20	12	6,6 x 6,2 x 2,9
Pine I + II	90	36	36	54	85	40	50	35	14,4 x 6,2 x 2,9
Stockholm I	52	20	19	21	35	22	20	12	7,7 x 6,8 x 2,8
Stockholm II	50	20	19	21	35	22	20	12	7,8 x 6,8 x 2,8
Stockholm I + II	108	36	36	54	85	40	50	35	15,8 x 6,8 x 2,8
Copenhagen I	51	20	19	21	35	22	20	12	6,2 x 6,8 x 2,8
Copenhagen II	43	16	19	21	35	22	20	12	7,2 x 6,8 x 2,8
Copenhagen I + II	98	36	36	54	85	40	50	35	14,4 x 6,8 x 2,8
Aurora Borealis 3	164	46	51	100	180	60	90	63	19,7 x 8,35 x 4,0
Aurora Borealis 2	195	46	53	100	180	64	130	91	19,7 x 9,9 x 4,0
Aurora Borealis 1	162	46	51	100	180	60	90	63	19,7 x 8,3 x 4,0
Aurora Borealis 1-3	526	64	81	300	550	102	360	252	19,7 x 26,7 x 4,0
Aurora Borealis 2-3	360	46	55	200	380	84	230	161	19,7 x 18,3 x 4,0
Aurora Borealis 1-2	359	46	55	200	380	84	230	161	19,7 x 18,3 x 4,0



# MENÜ HERBST/WINTER

14. September bis 15. März

## Menü I

Petersilienwurzelcremè-Suppe  
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-Cevice 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

Cremesuppe 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 Ur-Karotte  
mit weißem Balsamico und Olivenöl  
\*\*\*

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

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

Früchte-Biscuits  
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

# 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 34,00 pro Person

## Scandic Buffet

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

•

Pumpnickel mit Rentierschinken, Preiselbeermousse und Torfbeerconfit

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

Schwedischer Eiersalat mit frischem Schnittlauch

Brotauswahl: Knäckebrot, 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 Pumpnickel

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

Haferflockenkuchen mit dunkler Schokolade

ab 20 Personen  
EUR 36,00 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 Eismeerkrabben  
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 Meerrettichcreme  
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 Caesar-Salat 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-Crème brûlée  
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

je EUR 4,50



# CREW CATERING

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

## **Crewcatering I**

Feurige Gulaschsuppe mit Brot und Baguette  
Bagels verschieden belegt (außer Lachs)  
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  
(außer Lachs)  
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,  
Putensteaks, gegrillter Lachs

Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Maiskolben,  
Grillkäse

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

ab 30 Personen

EUR 28,00 pro Person inkl. Empfang

# 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 7,50 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 7,50 pro Person

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

Schweinefiletspitzen mit knackigen Rüben  
in Cognacsauce  
EUR 8,50 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 7,50 pro Person



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

scandichotels.de/meetings-berlin

## Anlieferung und Abholung

Bitte senden Sie Ihre Veranstaltungsmaterialien (Anlieferung maximal 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn) mit dem Veranstaltungsdatum und dem Namen des Veranstalters sowie ggf. Ihrem Meeting & Events Ansprechpartner, an folgende Adresse:

Briefsendungen:

Scandic Hotels Deutschland GmbH  
c/o Scandic Berlin Potsdamer Platz  
Gabriele-Tergit-Promenade 19  
10963 Berlin

Großanlieferungen:

Scandic Hotels Deutschland GmbH  
c/o Scandic Berlin Potsdamer Platz  
Warenannahme  
Köthener Straße  
10963 Berlin

Bitte veranlassen Sie die Abholung der Materialien nach Veranstaltungsende binnen 3 Werktagen, andernfalls werden Lagergebühren berechnet.

## Ausschilderung

Diese erfolgt direkt an den elektronischen Displays an den Tagungsräumen, 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 Liftlanding / Foyer Aurora Borealis

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

Direkt vor den Konferenzräumen

- detaillierte Ausschilderung möglich, z.B. Workshop-Name inkl. Zeiten
- für Logos sollten png/ jpeg/ oder Powerpoint Dateien zu gesendet werden

## 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 im 3. Obergeschoss und ist ausgestattet mit 2 PCs, Drucker, Internetverbindung.

## Deckenhöhe

4 m im Aurora Borealis 1-3  
4.75 m Foyer Aurora Borealis  
2.60 - 2.70 m in allen weiteren Tagungsräumen

## Fahnen (Hissflagge)

Sie können an 2 Masten Flaggen befestigen. Die Maße sind wie folgt:  
Max. Breite: 160 cm auf einem Teleskopausleger mit Schlaufenbreite von 45 mm.  
Max. Länge/Höhe: 240 cm  
Beflaggung pro Tag EUR 30,00

## 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.

## Hängepunkte im Ballsaal Aurora Borealis 1 - 3

Lastangaben für senkrechte Lasten:  
Einzelpunktabhängungen max. 25 kg  
Anschluss mittels Karabinerhaken (bei Buchung von min. 2 Saalsegmenten)  
Einzelpunktabhängung max. 200 kg pro Hängevorrichtung  
Anschluss Rohrgewinde 1 ¼ Zoll  
Gewindetiefe ca. 40 mm

## 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.

Bezirk Mitte / Vorderseite des Hotels  
(Gabriele-Tergit-Promenade 19)

[berlin.de/ba-mitte/org/sga/tiefbauamt\\_index.html](http://berlin.de/ba-mitte/org/sga/tiefbauamt_index.html)

Bezirk Kreuzberg / Rückseite des Hotels  
(Köthener Straße / Warenannahme)

[berlin.de/ba-friedrichshain-kreuzberg/verwaltung/org/tiefbauamt/index.html](http://berlin.de/ba-friedrichshain-kreuzberg/verwaltung/org/tiefbauamt/index.html)

oder alternativ

Kolb Verkehrsleitservice GmbH  
Colditzstraße 28, 12099 Berlin  
Tel.: 030 756 574 13  
Fax: 030 754 438 84  
<https://halteverbot.de>

## Hospitality Desk

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

## Internetzugang

Im gesamten Veranstaltungsbereich stehen 200 Mbit/s zur Verfügung. Auf Wunsch ist eine höhere Modemgeschwindigkeit möglich. Wir bitten dies rechtzeitig abzusprechen.

Eigenes W-Lan mit Internet über DHCP auf Anfrage möglich.

Kostenfreier Zugang zum hoteleigenen W-Lan steht Ihnen im gesamten Hotel 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 Werkstage vor Veranstaltungsbeginn.

## Lastenaufzug und Treppenhausnutzung zur Warenanlieferung

1 Lastenaufzug mit einer Tragkraft von max. 1.050 kg  
Zugang (1,40m breit x 2,10m hoch), Kabine (1,00m breit x 2,20m tief x 2,30m 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.

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Namensschilder

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

## Parken

Hauseigene Tiefgarage mit 56 Parkplätzen  
pro Stunde EUR 2,50  
pro Tag EUR 22,00

Weiterhin bieten die Parkhäuser rund um den Potsdamer Platz insgesamt 4.000 weitere Parkplätze an.

Tiefgarage Potsdamer Platz  
pro Stunde ab EUR 1,00  
pro Tag EUR 20,00

Parken Gleisdreieck  
pro Stunde EUR 1,00  
pro Tag EUR 10,00

Weitere Informationen zu den Parkhäusern finden Sie hier: [potsdamerplatz.de/de/anreise-parken](https://potsdamerplatz.de/de/anreise-parken)

Die Abrechnung der Parkkosten aus dem Parkhaus Potsdamer Platz kann ebenfalls über das Scandic Berlin vorgenommen werden. Bitte sprechen Sie uns an.

## 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.

## 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 / Stunde berechnet:  
Servicekraft / Garderobiere EUR 33,00  
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.

## Stromanschlüsse

Aurora Borealis 1+2+3	400V, 16A - 63A verfügbar
Foyer Aurora Borealis	16A
Weitere Tagungsräume	16A
Strom (pro Anschluss)	
Dreiersteckerleiste	
inkl. Normalverbrauch	EUR 5,00

## 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 Präsentations-technik, 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 auf der Rückseite des Hotels, Köthener Straße und ist Montag - Freitag zwischen 7:00 - 15:45 Uhr besetzt. Andere Zeiten 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).

## Weitere Auflagen

Allgemeingültige Auflagen zur Sicherheit der Gäste und des Objektes verstehen sich von selbst und sind einzuhalten. Bei Nichteinhaltung drohen nicht nur aus Amtswegen Regressansprüche. Bei Beschädigungen durch unsachgemäßen Umgang mit dem Hoteleigentum werden Reparaturarbeiten an den Veranstalter weiterberechnet.

Vorschriften der Versammlungsstättenverordnung, welche wir Ihnen gern zur Verfügung stellen, sind einzuhalten. Feuerschutzeinrichtungen müssen frei begehbar und in ihrer Funktion frei bleiben. Auf Rettungswegen, Aufstellungs- und Bewegungsflächen für die Feuerwehr ist es verboten, Kraftfahrzeuge oder sonstige Gegenstände abzustellen. Feuertore und -türen dürfen nicht blockiert, Notausgänge nicht zugestellt und Notausgangsschilder nicht verdeckt werden.

Dekorationen, Ausstattungsgegenstände und Messestände dürfen nur aus schwer entflammaren Stoffen bestehen.

Bei Ausstellungsfahrzeugen ist eine abgeklemmte Batterie Voraussetzung. Der Tank darf nicht mehr als 3 Liter Kraftstoff enthalten und muss mit Stickstoff betankt werden. Kraftfahrzeuge dürfen in geschlossenen Räumen nur geschoben werden. Grundsätzlich müssen unter den Motorraum eines Ausstellungsfahrzeuges eine Ölwanne und eine Schutzmatte gelegt werden.

Die Rahmenbedingungen für Pyrotechnik im Scandic Berlin Potsdamer Platz sind zu beachten.



## KADEWE UND KU'DAMM VOR DER TÜR 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.

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

### Hotelzimmer

- 217 Zimmer (davon 49 Einzelzimmer)
- kostenfreies W-LAN, Zimmersafe, Flachbild-TV
- Klimaanlage individuell regelbar
- Bad mit Kosmetikspiegel, Haartrockner und Regendusche

### Tagungsraum Berlin

- 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 Dachterrassen
- inkl. Scandic Technikpaket
- Tageslicht



## 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 Potsdamer Platz  
Gabriele-Tergit-Promenade 19  
10963 Berlin

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

Werden Sie Facebook-Fan vom Scandic Berlin  
Potsdamer Platz:  
[facebook.com/scandic.berlin.potsdamer.platz](https://facebook.com/scandic.berlin.potsdamer.platz)

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

