



STADTBAD ODERBERGER

EVENT LOCATION :: KONFERENZEN :: KONZERTE :: PARTYS



Das Stadtbad Oderberger Straße ist eine einzigartige Event Location - für Konferenzen, Konzerte, Partys, für Foto Shootings und private Feiern. Die ehemalige „Volksbadeanstalt“ wurde 1902 gebaut und bietet eine nicht nur historisch, sondern auch architektonisch faszinierende Bühne für jedes Event.

Anmieten können Sie:

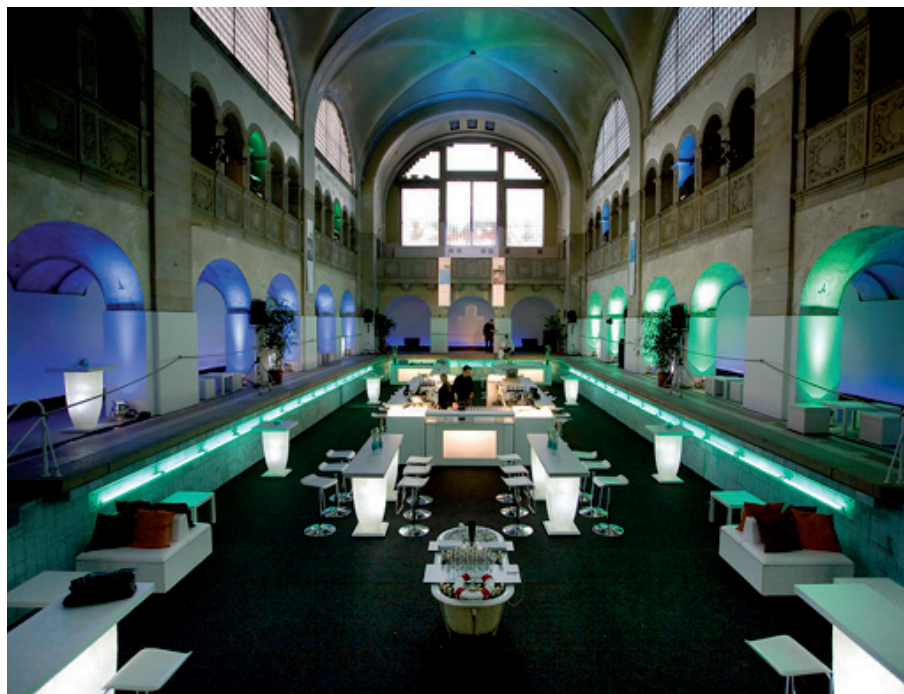
- :: die Haupthalle mit altem Schwimmbeckenbereich (484 m², Deckenhöhe 13 m)
- :: zwei Seitenflügel mit jeweils ca. 150 m²

Im Folgenden finden Sie erste Informationen zu Räumlichkeiten, Preisen und Catering. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Bergmann
F&B Managerin Restaurant „Die Schule“
T 030 7800 89 551
kathrin.bergmann@gls-sprachenzentrum.de
www.gls-restaurant.de

BANKETT / EVENTS



Sie können das Oderberger Stadtbad für Firmenfeiern, Familienfeste und Events aller Art mieten.

Personenzahl, Speisen, Getränke und Umfang Ihrer Feier können individuell und nach Ihren Wünschen abgesprochen werden.

Eine 5-stündige Getränkepauschale inklusive 1 Sorte Rotwein, 1 Sorte Weißwein, Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee und Wasser bieten wir ab 25,50 € zzgl. MwSt. pro Person an. Wir laden Sie gern zu einer Weinprobe zu uns ein.

Sie können zwischen verschiedenen Buffets wählen, die wir Ihnen auf den nächsten Seiten vorstellen. Wenn Sie bestimmte Speisenwünsche haben oder die angebotenen Varianten ergänzen oder verändern möchten, berät unser Küchenchef Sie selbstverständlich bei der Zusammenstellung.



BESTUHLUNGSVARIANTEN DER HAUPTHALLE

Bestuhlung

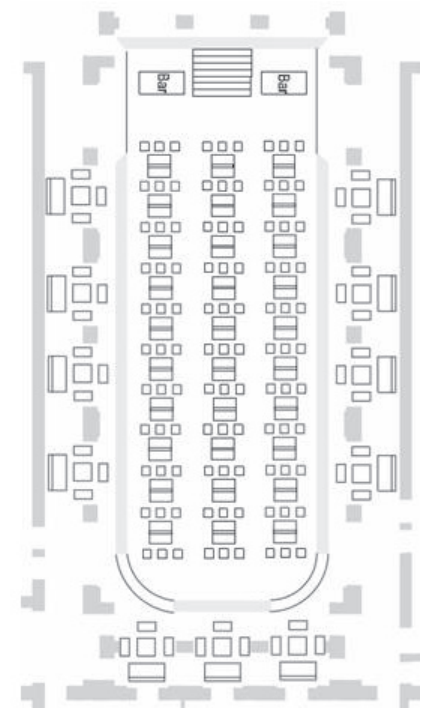
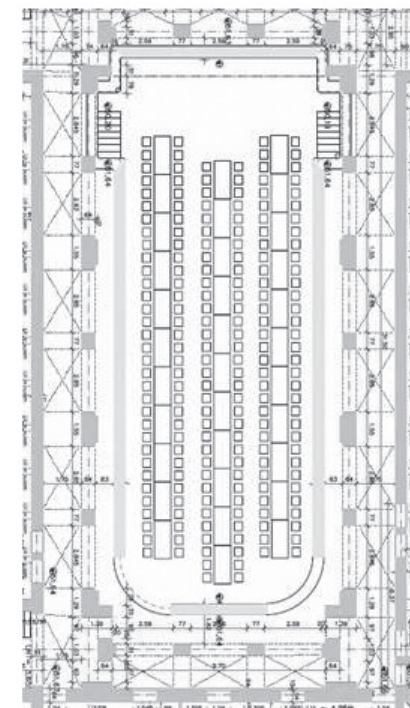
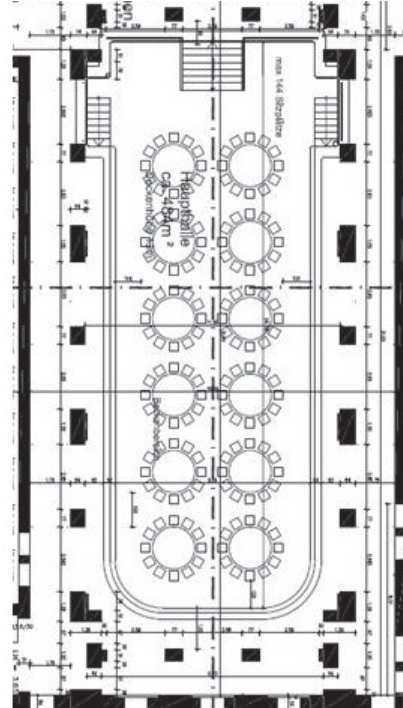
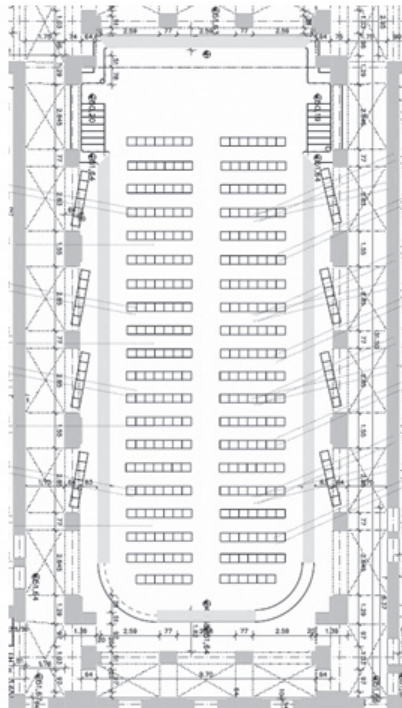
Konferenz

Gala runde Tische
(10er Tische)

Tafel eckige Tische

Loungemöbel

Grafik



Becken

278

120

198

180

Haupthalle

326

–

258

260

KONFERENZ /TAGUNG –Tagungspauschalen ab 150 Personen

STANDARD

Das Tagungspaket Standard beinhaltet:

- :: Raummiete
- :: Bestuhlung
- :: Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser unbegrenzt
- :: vormittags Obst, nachmittags Gebäck

58,00 Euro pro Person*

*zzgl. MwSt., Technik, sonstiges Mobiliar etc.

EXCLUSIV

Das Tagungspaket Exklusiv beinhaltet:

- :: Raummiete
- :: Bestuhlung
- :: Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser unbegrenzt
- :: vormittags Obst, nachmittags Gebäck
- :: 2-Gang-Lunchbuffet à la Küchenchef inkl. Softgetränk

75,00 Euro pro Person*

*zzgl. MwSt., Technik, sonstiges Mobiliar etc.

DELUXE

Das Tagungspaket Deluxe beinhaltet:

- :: Raummiete
- :: Bestuhlung
- :: Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser unbegrenzt
- :: vormittags Obst, nachmittags Gebäck
- :: 2-Gang-Lunchbuffet à la Küchenchef inkl. Softgetränk

84,00 Euro pro Person*

*zzgl. MwSt., Technik, sonstiges Mobiliar etc.

GRUNDKOSTEN

POSITION

KOSTEN

Raummiete Stadtbad Veranstaltungstag

- inkl. Reinigungspersonal während der Veranstaltung und Endreinigung
- Strom nach Verbrauch nur bei gesonderter Veranstaltungstechnik
- bei Heizungsbedarf wird die Heizanlage inkl. Brennstoff mit pauschal 500€ /Tag berechnet (bei niedrigen Temperaturen muss ein Vorheiztag kalkuliert werden)

7.500,00 EUR

Auf – und Abbau

- 1/3 der Raummiete am Veranstaltungstag

2.500,00 EUR

Technik

- Ausleuchtung und Lichtinszenierung der Architektur
- DJ-Set und Beschallungsanlage für Hintergrundmusik
- Sternenhimmel (Movinglights) in der Haupthalle
- Betreuung durch einen Techniker

2.000,00 EUR

Projektleitung

- Am Veranstaltungstag

350,00 EUR

Brandsicherheitswache

- pro 100 Pax muss eine Wache vor Ort sein

22,00 EUR pro Std.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

ITALIENISCHES BUFFET – 63,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

VORSPEISEN

Grissini
--
Honigmelone mit Parmaschinken
--
Italienischer Salat verde mit Kräutervinaigrette
--
Salat von Penne mit mariniertem
Balsamicodressing
--
Toskanischer Brotsalat
--
Toskanischer Bohnensalat mit Kräuterdressing
--
Ciabatta und Butter

SUPPE & HAUPTSPESIEN

Würzige Tomatensuppe
--
Gratinierte Cannelloni gefüllt mit
Rucola, getrockneten Tomaten
und Ricotta
--
Gegrillter Lachs unter Parmesanhaube
auf Spinatbett
--
Saltimbocca vom Schweinefilet mit
Gnocchi und Sauce „Napoli“
--
Ravioli mit Nüssen und Gorgonzola

DESSERT

Italienischer Mozzarella mit
Feigenkompott
--
Tiramisu verfeinert mit Masala
--
Cappuccino Creme mit
Milchschaumhaube und
Schokoladenraspeln

FRANZÖSISCHES BUFFET – 63,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

VORSPEISEN

Apfel - Mango - Fenchel - Salat
--
Zweierlei Flûte mit Thunfischpaste
--
Artischockensalat mit feinem
Tomatengemüsetatar
--
Blätterteighäppchen
--
Quiche - Variation
--
Baguetteauswahl, Butter und Quark

SUPPE & HAUPTSPESIEN

Bouillabaisse
--
Dorade auf Provençaltomaten und
Couscous - Plätzchen
--
Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln
--
Coq au vin

DESSERT

Orangen - Crème Brûlée
--
Obstplateau
--
Petit Fours
--
Crêpes Suzettes

NORDDEUTSCHES BUFFET – 63,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

VORSPEISEN

Nordseekrabbensalat
--
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
--
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln,
Schnittlauch und Kernöl
--
Gurkensalat verfeinert mit Joghurt und Dill
--
Hamburger Heringstopf
--
Brotauswahl, Butter und Quark

SUPPE & HAUPTSPESIEN

Petersilienrahmsuppe
--
Hausgemachte Kräuterbratwurst auf
Sauerkraut und Stampfkartoffeln
--
Hamburger Pannfisch mit
Röstkartoffeln und leichter Senfsoße
--
Bohngemüse mit Birnenwürfeln

DESSERT

Hamburger Schokoladenpudding mit
Mandelkrokant und Schlagsahne
--
Regionale Käseauswahl mit Quittensenf
--
Rote Grütze mit Grießklößchen

ASIATISCHES BUFFET – 63,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

VORSPEISEN

Indonesischer Reissalat
--
Grünkernsalat
--
Asiatischer Nudelsalat mit
Hähnchenbrust und Karotten
--
Krosse Frühlingsrolle
--
Pikante Rindfleischpralinen am Spieß
mit Tamarindendressing

SUPPE & HAUPTSPEISEN

Klare Asiasuppe mit Noriblättern
und Soja
--
Asiatisch mariniertes Schweinebauch und
Garnelen mit Pak Choi und Mienudeln
--
Thai - Curry mit Huhn und Yasminreis
--
Asia - Wokpfanne mit Reisbandnudeln
und Wasserkastanien

DESSERT

Gebackene Bananen mit Honig
und Cashewkernen
--
Ananas - Kokos - Schaum mit Gelee
vom Grünen Tee
--
Süßer Wan Tan mit Lytchi

KARIBISCHES BUFFET – 63,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

VORSPEISEN

Melonen - Gurkensalat mit Dilljoghurt
--
Meeresfrüchtesalat
--
Rosa Roastbeef mit
Preiselbeeren - Knoblauchmarinade
--
Rote - Bete - Salat
--
Ceasar's Salat

SUPPE & HAUPTSPEISEN

Spinat - Kokos - Suppe „Calaloo“
mit Mini-Scampi
--
Spanferkelkeule mit Honig -
Chilikruste auf Süßkartoffelragout
--
Pazifik Limanda mit karibischem Bratreis
--
Okraschotengemüse

DESSERT

Kokos - Panna Cotta mit Mango
--
Piña Colada Mousse
--
Ananas - Bananen - Tarte

INTERNATIONALES BUFFET – 76,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

VORSPEISEN

Kleine Schnitzel auf Rahmgurkensalat
--
Carpaccio vom Rind
--
Entenbrust mit Mangosalsa
--
Tacchino Tonnato
--
Hausgebeitzter Lachs in Orangen
mit Korianderpesto
--
Blattsalatvariation mit dreierlei Dressing

SUPPE & HAUPTSPEISEN

Klare Hummersuppe mit Zitronengras
und Thaibasilikum
--
Ingwerrisotto mit Jacobsmuscheln
und Großgarnelen
--
Rosa Rinderfilet auf Tomatenkompott
mit Kürbiskernöl
--
Maispouardenbrust auf Wokgemüse
--
Perlgraupenpfanne mit Kräuterseitling

DESSERT

Tropfenknödel mit Vanillesoße
--
Caipirinha - Crème Brûlée
--
Nougat - Honig - Vanille - Parfait
--
„Mohr im Hemd“ – warmer Schokoladenkuchen
mit Baileysahne
--
Variation aus Bio - Käse aus der
Umgebung mit Quittensef

FINGERFOOD BUFFET – 49,00 Euro zzgl. MwSt. pro Person

Antipastispiß

--

Datteln im Speckmantel

--

Tatar vom marinierten Lachs auf
feiner Räucherlachscreme

--

Mini Schnitzel

--

Riesen Garnelen im Kartoffelteigmantel
mit feinem Wasabidip

--

Hähnchenspiß

--

Mini Wrap BBQ Chicken

--

Cocktailstick Green Curry

--

Flammkuchenröllchen gefüllt mit
Rucola und Frischkäse

--

Tomaten - Mozzarellaspiß

--

Kokosbällchen

--

Mangoknusperpäckchen

--

Bananen - Frühlingsrolle