



RUTZ ZOLLHAUS

CARL-HERZ-UFER 30
10961 BERLIN



BANKETTMAPPE

Neue Berliner Esskultur trifft auf historischen Fachwerkcharme. Feiern Sie Ihre Feste, Teamevents oder Geschäftsessen im Herzen Kreuzbergs direkt am Landwehrkanal.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

DRINNEN UND DRAUSSEN



Restaurant

Barrierefrei im Erdgeschoss
Platz für bis zu 40 Personen
Moderne Einrichtung mit
Kanalblick
Direkter Ausgang zur Terrasse



Weingarten

Idyllisch begrünt
Direkt am Landwehrkanal
Platz für bis zu 60 Personen
Mit Markise überdacht
Exklusiv und privat

Schmugglerscheune

Belle Etage im 1. Obergeschoss
ohne Aufzug
Räumlich getrennt vom Restaurant
Exklusiv und privat
Platz für bis zu 60 Personen
Gemütlich und rustikal direkt
unter dem Fachwerkgebälk



Terrasse

Direkt vor dem Zollhaus
Sehen und gesehen werden
Platz für bis zu 30 Personen
Mit Schirmen überdacht



ZU BEGINN

A P E R I T I F

Von Buhl Riesling Sekt Brut 2018, Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

Rosé Sekt Brut, Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

Rosé Brut, Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

Blanc de Noir Brut, Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

Brut classic, Deutz, Ay, Champagne

Blanc de Blanc brut 2014, Deutz Ay, Champagne

45,00 Euro

50,00 Euro

65,00 Euro

65,00 Euro

86,00 Euro

136,00 Euro

W I L L K O M M E N S H A P P E N

Leberwurststulle

Hirschknacker von Jäger Korte

Gebackene grüne Erbse & grüne Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen

Tatar vom Weideochsen & Rauch-Crème Fraîche, Forellenkaviar

Deutscher Hartkäse & Gewürzhonig, Knäckebrot

Dreifach gebackenes Krustenbrot mit Lauchbutter

je 5,00 Euro

je 6,00 Euro

je 5,00 Euro

je 6,00 Euro

je 5,00 Euro

je 4,00 Euro

Wir empfehlen 1 – 2 Happen pro Gast



GETRÄNKEPAUSCHALE

J E W E I L S F Ü R 4 S T U N D E N

0,1 l Winzersekt zur Begrüßung
Jeweils eine Sorte Weiß- und Rotwein
Wasserflatrate
Ein Heißgetränk

50,00 Euro pro Person

Nicht aufgeführte Getränke, sowie ggf. ein Mehrverzehr werden nach Verbrauch auf die Gesamtrechnung abgerechnet.

Sollten Sie keine Getränkepauschale wünschen, arbeiten wir nach Ihrer Entscheidung für ein einheitliches Menü gerne eine dazu passende Weinbegleitung aus.

Die Wein-/ Getränkeauswahl kann nach individueller Absprache mit unserem Sommelier festgelegt werden.

UNSERE MENÜS

K L A S S I K E R

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Tatar vom Weideochsen & eingelegte Gurke, Rauch-Crème-Fraîche, Forellenkaviar
- Geröstetes Tatar von der Gartenkarotte & Miso, Schafsjoghurtschaum, Verbene
- Gegrillter Kopfsalat & Speck, Honig-Estragon-Vinaigrette
- Königsberger Klops & Kartoffel, frittierte Kaper, Schnittlauchöl, Saiblingskaviar
- Neuköllner Blutwurst & Kartoffel-Nussbutterpüree, Gemüse, Pfeffersoße

Hauptgang:

Geschmorte Ochsenschulter & saisonale Beilagen

Dessert:

Weißer Schokolade & Pastinakeneis, Haselnuss, Tee, Quitte

B E I S P I E L S A I S O N A L

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Gebackene grüne Erbse & Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen
 - Forelle & Eisenkraut, eingelegter Fenchel, Brot
- Gebackene Kartoffel & Kräuterschaum, Senfrelisch und Frischkäsestaub

Hauptgang:

Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

Dessert:

Erdbeere & Quark, Miso, Tomate, Verbene

P R E I S E

Alle Menüs

3 Gänge	69,00 Euro pro Person
4 Gänge	79,00 Euro pro Person
5 Gänge	89,00 Euro pro Person
6 Gänge	99,00 Euro pro Person

In der Tisch voll! Variante:

3 kleine Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert	79,00 Euro pro Person
5 kleine Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert	89,00 Euro pro Person

Jeder Gast bekommt ein eigenes Tisch voll! Menü.

Überraschungsmenü

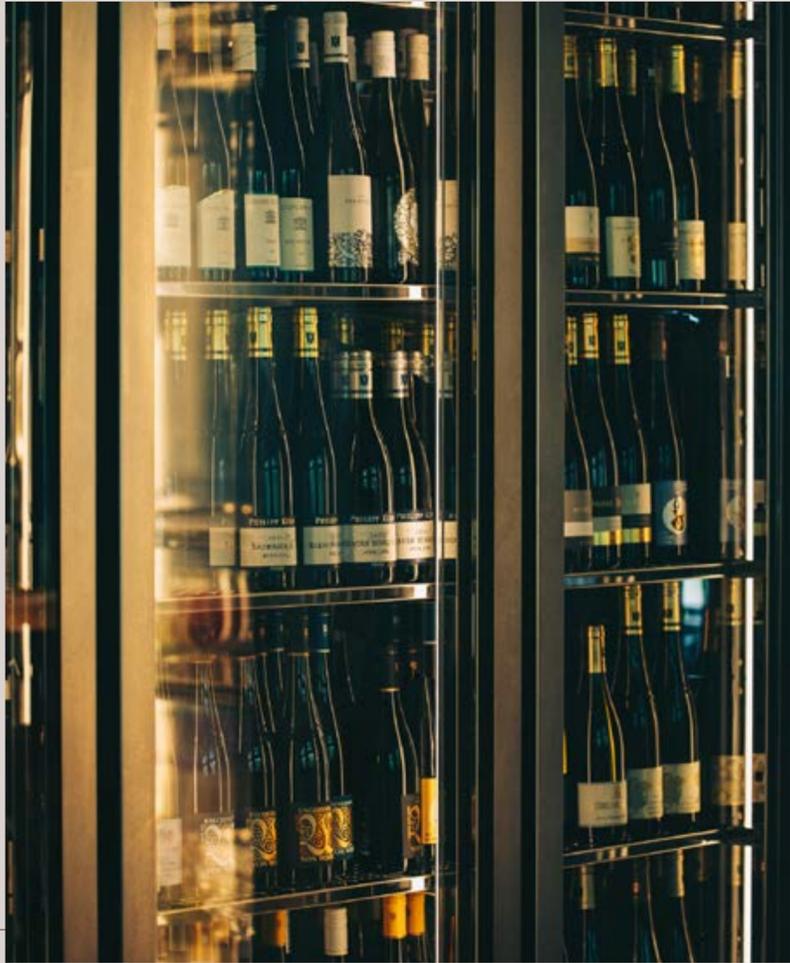
85,00 Euro pro Person

Lasst Euch überraschen:

Eine Reise durch unsere Karte mit
5 kleinen Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert

Selbstverständlich gehen wir auf vegetarische Ernährungsgewohnheiten, eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien ein.

Sollten Sie diese im Vorfeld klären können, wäre uns dies eine große Hilfe.



AUSKLANG

M I T T E R N A C H T S S N A C K S

Thüringer Bratwurst & mittelscharfer Senf, Senfgurke

je 6,00 Euro

Hausgemachte Currywurst & Zwiebelschmelze, leicht scharf, Sojasauce

je 6,00 Euro

Paprikagulasch mit Sauerrahm & Kartoffel

je 6,00 Euro

Berliner Bulette, Spreewaldgurke & Senf

je 6,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Käsebretter vom Berliner Käse-Affineur Fritz Blomeyer

Klein ca. 150 g | 4 - 5 Sorten 22,00 Euro pro Person

Groß: ca. 200 g | 4 - 5 Sorten 25,50 Euro pro Person



WISSENSWERTES

UNSERE PARTNER

In den Bereichen Floristik, Konditorei, Event Technik, Musik haben wir tolle Dienstleister in unserem Portfolio. Sprechen Sie uns darauf an, gerne übernehmen wir für Sie die Kommunikation oder stellen den Kontakt her.

VEREINBARUNGEN

- Außerhalb unserer Öffnungszeiten (vor 18.00 Uhr und nach 0.00 Uhr berechnen wir einen Zuschlag in Höhe von 250,00 Euro (brutto) pro angefangene Stunde.
- Für die exklusive Anmietung eine unserer Räumlichkeiten oder des gesamten Hauses veranschlagen wir einen Mindestumsatz.
- Die Bestätigung der Personenzahl muss bis 7 Werktage vor der Veranstaltung erfolgen, sonst wird die hier vereinbarte Anzahl- oder bei Erhöhung der Gästezahl, die tatsächliche Anzahl- in Rechnung gestellt.
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuersätze.

STORNIERUNGSFRISTEN

Für Reservierungen ab 8 Personen

- Bis zu 30 Tage vor der Reservierung – kostenfrei
- 29 bis 7 Tage vor der Reservierung – 50 % vom Menüpreis
- 7 Tage bis zu dem Reservierungstermin – 100 % vom Menüpreis





VIELEN DANK

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

KONTAKT

Ihre persönliche Ansprechpartnerin für Veranstaltungen

Pia Negri

E-Mail: pia.negri@rutz-zollhaus.de

Tel.: 030 2332 76670

Rutz Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin

Tel.: 030 2332 76670

E-Mail: info@rutz-zollhaus.de

Website: www.rutz-zollhaus.de