



RUTZ ZOLLHAUS

C A R L - H E R Z - U F E R 3 0
1 0 9 6 1 B E R L I N

B A N K E T T M A P P E



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

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

D R I N N E N U N D D R A U S S E N



Restaurant

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



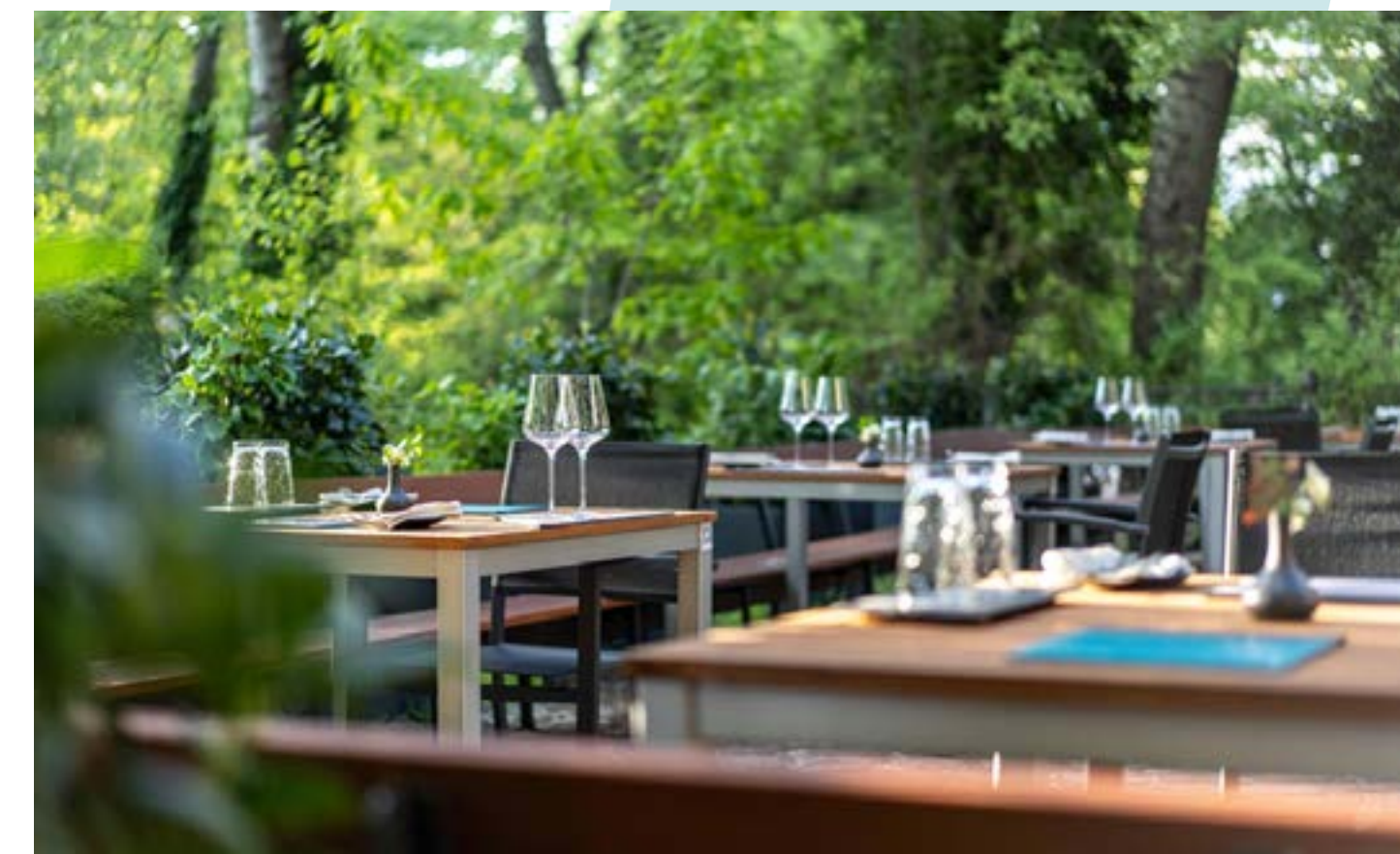
Terrasse

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

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



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
Blanc de Noir Brut, Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße
Brut classic, Deutz, Ay, Champagne

50,00 Euro
59,00 Euro
69,00 Euro
86,00 Euro

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

Leberwurststulle
Berliner Knacker
Gebackene grüne Erbse & grüne Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen
Tatar vom Weideochsen & Rauch-Crème Fraîche, Forellenkaviar
Deutscher Hartkäse & Gewürzhonig, Knäckebröt
Dreifach gebackenes Krustenbrot mit saisonaler Kräuterbutter

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

B E G I N N E R

Winzersekt
Jeweils eine Sorte Weiß- und Rotwein

49,00 Euro pro Person

B E G I N N E R 2 . 0

Winzersekt
Jeweils eine Sorte Weiß- und Rotwein
Bier
Wasser
Softgetränke
Heißgetränke

59,00 Euro pro Person

F O R T G E S C H R I T T E N

Winzersekt
Jeweils eine Sorte Weiß- und Rotwein

65,00 Euro pro Person

F O R T G E S C H R I T T E N 2 . 0

Winzersekt
Jeweils eine Sorte Weiß- und Rotwein
Bier
Wasser
Softgetränke
Heißgetränke

75,00 Euro pro Person

Die aufgeführten Pauschalen Beginner/Fortgeschritten unterscheiden sich in der Qualität des Weines. Nicht aufgeführte Getränke 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

NACH DEM MENÜ

Käsebretter vom Berliner Käse-Affineur Blomeyer

Klein ca. 120 g | 4 - 5 Sorten

Groß: ca. 150 g | 4 - 5 Sorten

22,00 Euro pro Brett

25,50 Euro pro Brett

MITTERNACHTSSNACKS

Hausgemachte Currywurst

Paprikagulasch (v)

Berliner Bulette

je 6,00 Euro

je 6,00 Euro

je 6,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen



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. Preis nach Absprache.
- 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 vereinbarten Mindestumsatz
- 7 Tage bis zum Reservierungstermin: 100 % vom Menüpreis vom vereinbarten Mindestumsatz





VIELEN DANK

W I R F R E U E N U N S A U F S I E !

K O N T A K T

Ihre persönliche Ansprechpartnerin für Veranstaltungen

Selina Immerz

E-Mail: selina.immerz@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