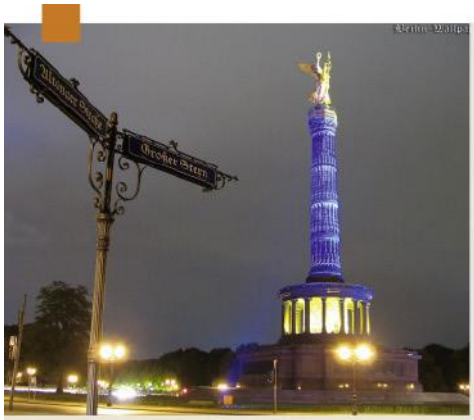
# Mitten in Berlin / Nähe Potsdamer Platz
## In the middle of Berlin / near Potsdamer Platz

Mitten im Zentrum Berlins liegt unser 4 Sterne Haus relexa hotel Stuttgarter Hof, Anhalter Straße 8 – 9 in der Nähe des Potsdamer Platzes. In geringer Entfernung befinden sich viele kulturelle und historische Highlights.

Directly in the heart of the capital of Germany you will find our 4 star business relexa hotel Stuttgarter Hof Berlin. It is located with in walking distance to the historical and cultural highlights of the city.



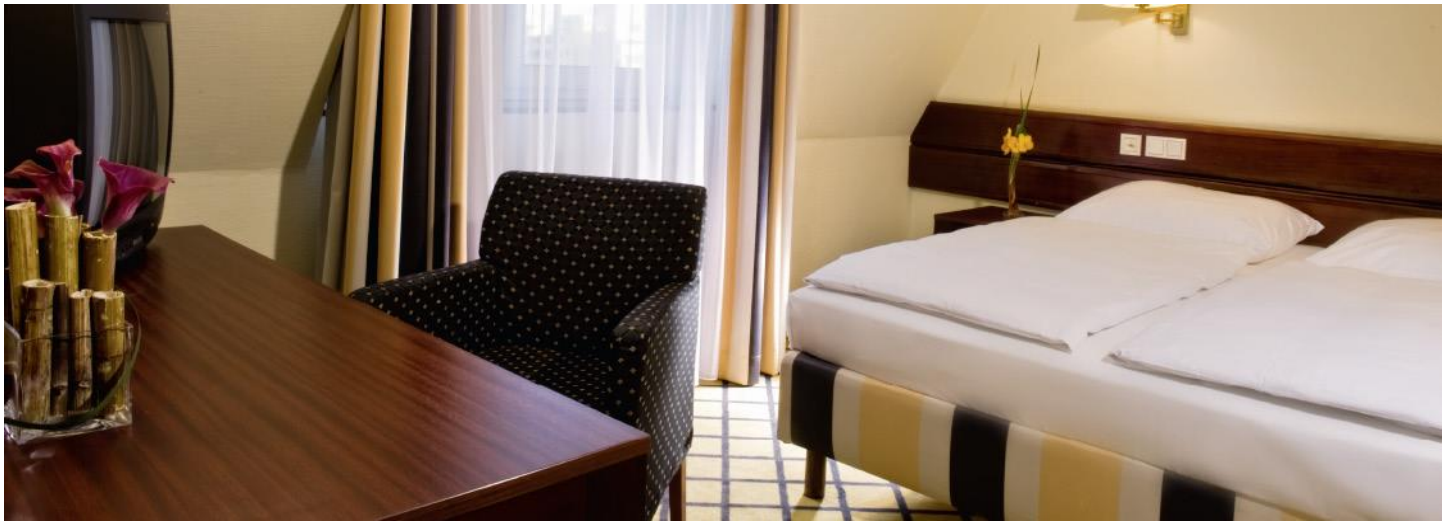
**Entfernungen zu interessanten Punkten**
**Distances to points of interest**

| | |
|---|---|
| **Potsdamer Platz** | **0,8 Kilometer** |
| **Checkpoint Charlie** | **0,6 Kilometer** |
| **Alexanderplatz** | **3,5 Kilometer** |
| **Kurfürstendamm** | **6,6 Kilometer** |
| **Reichstag** | **2,0 Kilometer** |

# Zimmer Rooms

| | | |
|---|---|---|
| Gesamtanzahl | rooms total | 208 |
| Standard Zimmer | standard rooms | 106 |
| Superior - Zimmer | superior rooms | 87 |
| Junior - Suiten | junior suites | 5 |
| Superior Suiten | superior suites | 8 |
| Executive Suiten | executive suites | 2 |

| **Ausstattung** room standard | |
|---|---|
| Telefon | telefon |
| Minibar | minibar |
| Farbfernseher und Satellitenfernsehen | color TV , satellite TV |
| Bad / Dusche und WC | bathroom / shower and wc |
| Haarfön | hair-dryer |
| Hosenbügel | trouser hanger |
| teilweise Markise | halfway awning |
| Safe | safe |
| W-LAN | wireless LAN |
| LAN (90 MBit) in den Superior Zimmern und Suiten | LAN (90 MBit) in all superior rooms and suites |



# Wellness wellness

Gönnen Sie sich am Ende eines erfolgreichen Tages eine Runde Entspannung in unserem Wellnessbereich. Unser Wellness-Center ist mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Fitnessgeräten ausgestattet.

Medizinische Massagen organisieren wir gerne für Sie.

At the end of a successfull day treat yourself with some recreation in our wellness-area. Our wellness - centre is well equipped with sweat bath, sauna, infrared cubicle and gym.

Medical massages can be arranged for you.

# Räumlichkeiten premises

**Restaurant »La Fenêtre« & Bar »Boulevard«**

Genießen Sie unsere internationale Küche mit regionalem Charme sowie frisch gezapftes Bier, eine ausgewählte Weinkarte und internationale Cocktails.

Kapazität: 135 Sitzplätze
Geöffnet: von 06:30 bis 01:00 Uhr

**Salon**

Für Familienfeiern oder kleine Festlichkeiten steht unser Salon Frankfurt mit 70 $m^2$ zur Verfügung

**Lichthöfe & Garten**

Bestens geeignet für Ihre Veranstaltungen oder für eine Tasse Kaffee am Nachmittag. Von hier aus hat man zudem einen grandiosen Ausblick auf unsere 2000 $m^2$ große Fassadenmalerei »Architekturillusion«

**Restaurant »La Fenêtre« & Bar »Boulevard«**

Enjoy our international kitchen with regional charm and freshly tapped beer, a selected wine list and international cocktails.

Capacity: 135 seats
Open: 06:30 am until 01:00 am

**Salon**

Our room Frankfurt with 70 m2 is suitable for family events or little festivities.

**Courtyard and garden**

Suitable for your event or for a cup of coffee in the afternoon. From here you have a perfect view of our 2000 $m^2$ mural painting »illusion of architecture«.

# Übersicht Veranstaltungsräume Overview conference rooms

| **Raumname** Room | **Berlin** | **Berlin 1** | **Berlin 2** | **Berlin Mitte** | **Ham-burg** | **Düssel-dorf** | **Braun-lage** | **Bad Steben** | **Pots-dam** | **Stutt-gart** | **Frank-furt*** | **Frank-furt 1*** | **Frank-furt2*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Größe Size | 224 m² | 112 m² | 112 m² | 89 m² | 53 m² | 53 m² | 43 m² | 43 m² | 43 m² | 43 m² | 70 m² | 30 m² | 40 m² |
| Höhe Height | 3,50 | 3,50 | 3,50 | 3,30 | 2,80 | 2,80 | 2,40 | 2,40 | 2,40 | 2,40 | 2,80 | 2,80 | 2,80 |
| Länge Lenght | 22,00 | 11,00 | 11,00 | 16,00 | 8,70 | 8,70 | 7,20 | 7,20 | 7,20 | 7,20 | 16,30 | 7,70 | 8,50 |
| Breite Width | 10,20 | 10,20 | 10,20 | 5,40 | 6,10 | 6,10 | 6,10 | 6,10 | 6,10 | 6,10 | 4,50 | 4,50 | 4,50 |
| Parlamentarisch Class room style | 140 | 60 | 60 | 40 | 30 | 30 | 20 | 20 | 20 | 20 | 40 | 10 | 20 |
| Block Block | 55 | 35 | 35 | 35 | 25 | 25 | 20 | 20 | 20 | 20 | 30 | 10 | 16 |
| Theater Theatre | 200 | 100 | 100 | 85 | 40 | 40 | 30 | 30 | 30 | 30 | 60 | 20 | 30 |
| U-Form U-Shape | 50 | 30 | 30 | 30 | 20 | 20 | 15 | 15 | 15 | 15 | 20 | *** | *** |
| Bankett Banquet | 120 | 50 | 50 | 50 | 25 | 25 | *** | *** | *** | *** | 40 | *** | 30 |
| Empfang Reception | 160 | 80 | 80 | 80 | 30 | 30 | 25 | 25 | 25 | 25 | 50 | 15 | 30 |
| Raummiete Fee | | | | | | | | | | | | | |
| Halbtags Half day | 1.000,00 € | 500,00 € | 500,00 € | 500,00 € | 300,00 € | 300,00 € | 200,00 € | 200,00 € | 200,00 € | 200,00 € | 300,00 € | 200,00 € | 200,00 € |
| Ganztags Whole day | 1.600,00 € | 850,00 € | 850,00 € | 850,00 € | 350,00 € | 350,00 € | 250,00 € | 250,00 € | 250,00 € | 250,00 € | 350,00 € | 250,00 € | 250,00 € |
| Gruppenraum Break out room fee | | | | | | | | | | | | | |
| Halbtags Half day | *** | *** | *** | *** | 200,00 € | 200,00 € | 180,00 € | 180,00 € | 180,00 € | 180,00 € | 200,00 € | 180,00 € | 180,00 € |
| Ganztags Whole day | *** | *** | *** | *** | 250,00 € | 250,00 € | 200,00 € | 200,00 € | 200,00 € | 200,00 € | 250,00 € | 200,00 € | 200,00 € |

*** multifunktionaler Veranstaltungsraum** multifunctional conference room

# Tagungspauschalen Conference Packages

| **Tagungsarrangement »relexa Basis«** | **Conference Package »relexa Basis«** | **ab € 64,00*** |
|---|---|---|
| Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage | conference room of appropriate size with daylight | |
| Overheadprojektor oder Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Schreibsets und W-Lan | beamer, screen, writing sets and 1 flip chart, 1 pinboard and wireless lan | |
| 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und täglich wechselnden Kleinigkeiten | 2 coffee breaks with coffee, tea and daily changing snacks | |
| Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet | lunch as 3-course meal or buffet | |
| Mineralwasser 0,75l (unlimitiert) im Tagungsraum | mineral water 0,75 l unlimited in the conference room | |

| **Tagungsarrangement »relexa Komfort«** | **Conference Package »relexa Komfort«** | **ab € 68,00*** |
|---|---|---|
| Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage | conference room of appropriate size with daylight | |
| Overheadprojektor oder Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Schreibsets und W-Lan | beamer, screen, writing sets and 1 flip chart, 1 pinboard and wireless lan | |
| 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und täglich wechselnden Kleinigkeiten | 2 coffee breaks with coffee, tea and daily changing snacks | |
| Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet inklusive 1 Softgetränk 0,2 l oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert auf den Tischen | lunch as 3-course meal or buffet including 1 soft drink 0,2 l or mineral water and apple juice unlimited on the tables | |
| Mineralwasser 0,75 l und Apfelsaft 1,0 l unlimitiert im Tagungsraum | mineral water 0,75 l and apple juice 1,0 l in the conference room | |

* Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmeranzahl unterliegen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird eine zusätzliche Raummiete berechnet!

* Please note, that the conference room rental fee is included in the conference package. This is subject to a minimum number of participants. In case of a smaller number of participants, an additional rental fee will be charged!

# Tagungspauschalen Conference Packages

| **Tagungsarrangement »relexa Premium«** | **Conference package »relexa premium«** **ab € 75,00*** |
|---|---|
| Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage | conference room of appropriate size with daylight |
| Overheadprojektor oder Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Schreibsets, Moderationskoffer und W-Lan | beamer, screen, writing sets and 1 flip chart, 1 pinboard, conference bag and wireless lan |
| Kaffee und Tee vor dem Tagungsraum (ganztags) inkl. Begrüßungssnack vor Beginn der Veranstaltung | coffee and tea in front of the conference room (full time) incl. welcome snack before the beginning of the event |
| 2 Premium- Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und Säften sowie süßen oder herzhaften Köstlichkeiten | 2 coffee breaks with coffee, tea and juices, sweet and brave delicacies |
| Mittag- oder Abendessen (als 3-Gang-Menü oder vom täglich wechselnden Buffet) oder als Stehimbiss inklusive Softgetränken (unlimitiert) sowie einer Kaffeespezialität nach dem Essen | lunch or dinner (as 3-course meal or buffet) or snack buffet including unlimited soft drinks and coffee speciality after the lunch |
| Mineralwasser 0,75 l, Apfel- und Orangensaft 1,0 l unlimitiert im Tagungsraum | mineral water 0,75 l, apple juice and orange juice 1,0 l unlimited in the conference room |
| 1 Referent / in ab 12 Teilnehmer / innen kostenfrei | 1 speaker up to 12 participants for free |
| Telefon und Faxe innerdeutsch im Tagungsraum sowie Fotokopien kostenfrei | telephone and fax within Germany in the conference room included and copies free of charge |

* Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmeranzahl unterliegen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird eine zusätzliche Raummiete berechnet!

* Please note, that the conference room rental fee is included in the conference package. This is subject to a minimum number of participants. In case of a smaller number of participants, an additional rental fee will be charged!

# Green Meeting Green Meeting

| **Modern und umweltbewusst tagen – mitten in Berlins City** | **Meet modern and ecology-minded – in the center of Berlin** |
|---|---|
| »Die feine Art«, für die Sie unser relexa hotel Stuttgarter Hof kennen, hat eine Schwester bekommen, »die grüne Art«. Unser Team hat sich dem Projekt »Berlin Green Meetings« angeschlossen, einem stadtweiten Projekt, das sich zum Ziel gesetzt hat, Berlin als umweltbewussten Veranstaltungsort zu etablieren. | »the fine kind« for that you know the relexa hotel group has now become a sister »the ecology- minded«. Our team has joined the project »Berlin Green Meetings«, which aims the capital as a ecology-minded place of event. |
| **Tagungsarrangement »Green Meeting«** | **Conference Package »green meeting« ab € 74,00*** |
| Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenzahl | conference room of appropriate size with daylight |
| Overheadprojektor oder Beamer, Leinwand, 1 Flipchart mit Recyclingpapier, 1 Pinnwand, Schreibsets und kostenfreies W-LAN im Tagungsraum | beamer, screen, 1 flip chart including recycled paper, 1 pinboard, writing sets and wireless lan |
| täglich ein grüner Apfel pro Teilnehmer | daily one green apple per person |
| 2 abwechslungsreiche Kaffeepausen mit Fair Trade Kaffee, Bio-Tee, regional und saisonal abgestimmten süßen, herzhaften oder vitalen Kleinigkeiten sowie einer Auswahl an Bio-Säften | 2 varied coffee breaks with Fair Trade coffee, bio tea, sweet, brave or vigorous small things coordinated regionally and seasonally as well as a choice of bio juices |
| Mittagessen als saisonales 3-Gänge-Menü oder vom Lunchbüffet mit vorwiegend regionalen sowie nachhaltig erzeugten Produkten inklusive 1 Softgetränk 0,2 l oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert auf den Tischen | lunch as 3-course meal or buffet with products which are mainly regional as well as produced lastingly including 1 soft drink 0,2 l or mineral water and apple juice unlimited on the tables |
| Mineralwasser 0,75 l und Apfelsaft 1,0 l unlimitiert im Tagungsraum | mineral water 0,75 l and apple juice 1,0 l in the conference room |

* Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungsräume im Rahmen einer Tagungspauschale einer Mindestteilnehmeranzahl unterliegen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird eine zusätzliche Raummiete berechnet!

* Please note, that the conference room rental fee is included in the conference package. This is subject to a minimum number of participants. In case of a smaller number of participants, an additional rental fee will be charged!

# Empfänge Receptions

| **Canapés mit** Canapés with | | **Preis pro Stück** price apiece |
|---|---|---|
| Brie | Brie | 3,00 € |
| Blauschimmelkäse | blue cheese | 2,50 € |
| Frischkäse | cream cheese | 3,00 € |
| Roastbeef | roasted beef | 3,50 € |
| Parma Schinken | ham from Parma | 3,50 € |
| Katenrauchschinken | smoked ham | 2,50 € |
| Geräuchertes Forellenfilet | smoked filet of trout | 4,00 € |
| Graved Lachs | graved salmon | 3,50 € |
| Marinierte Grönlandgarnelen | marinated shrimps | 3,00 € |
| Putenbrust in Paprika | turkeybreast in paprika | 3,00 € |
| Pfeffermakrelenfilet | peppered mackerel | 3,00 € |
| Geräucherter Lachs | smoked salmon | 4,00 € |
| Gebratene Entenbrust | fried breast of duck | 4,00 € |
| **Imbiss und Ergänzungen zur Tagung** Snacks and additionals for your conferences | | |
| 2 halbe belegte Brötchen mit Salatauswahl und Tagessuppe | 2 half parts of bread roll with variation of salad and soup of the day | 15,00 € |
| Obstkorb | Basket of fresh fruits | 18,00 € |
| Gebäckteller | Plate with selected biscuits | 15,00 € |
| Kartoffelsalat mit Boulette | Potato salad with meatball | 4,50 € |
| **Lunchpakete** Packed lunch | | |
| 2 belegte Brötchen, süßer Plunder, Müsliriegel, Joghurt, Apfel, Banane, gekochtes Ei, 0,5 l Getränk | 2 bread rolls, sweet pastry, cereal bar, joghurt apple, banana, boiled egg, soft drink 0,5 l | 12,00 € |

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Menüauswahl Menu Selection

| **Menü I** Menu I | **pro Person** per Person **€ 25,00*** |
|---|---|
| Leichtes Rahmsüppchen vom Meerrettich mit frischem Basilikum und Buttercroûtons | Creamy soup of horseradish with fresh basil and butter croûtons |
| Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cranberryjus mit gratinierten Kartoffeln und breiten Bohnen | Medium breast of Barbarie duck on cranberry juice with grated potatoes and broad beans |
| Gebackener Topfenpalatschinken mit warmen Sauerkirschen und Vanilleeis | Baked cheese-filled pancakes with warm sour cherries and vanilla ice-cream |
| **Menü II** Menu II | **pro Person** per Person **€ 30,00*** |
| Safranrisotto mit jungem Spinat und krossem Speck | Saffron risotto with young spinach and crisp bacon |
| Mit Parmaschinken und mediterranem Gemüse gefüllte Rinderroulade auf Madeirajus und gebackenen Ziegenfrischkäsecannelloni | Stuffed beef olive with parma hams and Mediterranean vegetables on Madeira juice and baked goat cream cheese cannelloni |
| Gebrannte Creme mit Beerenkompott und schwarzem Schokoladensorbet | Burned cream with berry compote and black chocolate sorbet |
| **Menü III** Menu III | **pro Person** per Person **€ 35,00*** |
| Klare Bouillabaisse mit Krustentiermaultaschen und Wurzelgemüse | Clear Bouillabaisse with crustacean ravioli and root vegetables |
| Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel auf roter Zwiebelmarmelade mit Kartoffel-Meerrettich-Krapfen und glaciertem Frühlingslauch | Medium fillet of veal coated in herbs on red onion marmalade with potato-horseradish-donuts and glazed spring onions |
| Warmes Topfensoufflé mit Orangenparfait | Warm pot soufflé with orange parfait |
| **Menü IV** Menu IV | **pro Person** per Person **€ 40,00*** |
| Saltimbocca von der Rotbarbe auf gebackenem schwarzen Risotto und leichtem Zitronengrasschaum | Saltimbocca from the red mullet on baked black risotto and light lemongrass foam |
| Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit Ziegenkäsepralinen | Foam soup of cress with goat cheese pralines |
| Surf und Turf vom irischen Rinderfilet und Sea Water Riesengarnelen mit dreierlei Dips, Süßkartoffel Pommes Frites und Cole Slaw Salat | Surf and Turf from Irish beef and Seawater king prawns with three dips, sweet potato fries and cole slaw salad |
| American Cheesecake mit Buttermilch-Himbeer-Eis | American Cheesecake with buttermilk-raspberry ice cream |

*Die Menüpreise gelten bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen. The prices for the menus are effective from 10 persons.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Büffets Buffets

| **relexa Büffet*** Buffet a la relexa* | **pro Person** per Person **€ 28,00** |
|---|---|
| Graved Lachs und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich | Graved salmon and tinker with cream horseradish |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegten Backpflaumen | Medium fried roast beef with pickled prunes |
| Kaiserschinken mit Honigmelone | Smoked ham with rockmelon |
| geräucherte Entenbrust mit frischer Mango | Smoked breast of duck with fresh mango |
| Rucolasalat mit Balsamicodressing und geriebenem Parmesan | Rocket salad with cherry tomatoes and grated Parmesan |
| Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill | Cucumber salad with sour cream and dill |
| Asiatischer Nudelsalat | Asian noodle salad |
| Hirtensalat mit Knoblauch und Fetakäse | Salad shepherd style with garlic and feta cheese |
| Feldsalat mit Himbeervinaigrete und Thymiancroûtons | Corn salad with raspberry dressing and thyme crôutons |
| Rote Paprikasuppe mit gerösteten Pinienkernen | Creamy soup of red pepper with fried pine nuts |
| Rosa gebratenes Schweinefilet auf Waldpilzen à la crème | Medium fried filet of pork with mushrooms |
| Pochiertes Lachsfilet auf Kokos-Curry-Schaum | Poached filet of salmon with coconut curry sauce |
| Kartoffelgratin | Potatoes au gratin |
| Römische Nocken | Roman style tappets |
| Gemüse der Saison | Vegetables of the season |
| Käseauswahl vom Brett | Selection of cheese |
| Mousse au chocolat | Mousse au chocolate |
| Creme von Buttermilch und Limone | Cream of buttermilk and lime |
| Warme Marillenfruchtknödel | Warm apricot dumplings |
| Brot und Butter | Bread and butter |

*Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.
*All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Büffets Buffets

| **Berliner Büffet*** **Buffet Berlin style*** | **pro Person per Person € 30,00** |
|---|---|
| Roastbeef mit Sauce Cumberland | Roast beef with sauce Cumberland |
| geräucherte Fischplatte | Smoked fish platter |
| Berliner Eisbeinsülze mit Gewürzgurken | Aspic of knuckle of pork with gherkins |
| Hackepeter mit Frühlingslauch | Minced pork with leek |
| Brathering mit Gabelrollmops auf Eisbergsalat | Fried herring and a rollmop on iceberg lettuce |
| Berliner Cocktailbouletten mit Senf | Berlin meatball with mustard |
| Berliner Kartoffelsalat | Potato salad |
| Geflügelsalat mit Erbsen | Berlin style chicken salad with peas |
| Tomatensalat mit Schluppen | Tomato salad with leek |
| Gurkensalat mit Schmand | Cucumber salad with sour cream |
| Heringsalat mit Spreewälder Gurken | Herring salad with gherkins „Spreewald“ style |
| Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Majoran | Potato soup with marjoram |
| geschmorte Kaninchenkeule in Wacholderrahm und gebratenem Speck | Braised leg of rabbit with juniper jus und fried bacon |
| Gebratener Havelzander auf Estragonrahmsauce | Fried pike perch with tarragon cream |
| Bunter Reis | Mixed rice |
| Kartoffelpüree | Mashed potatoes |
| Gemüse des Marktes | Vegetables of the season |
| Preußischer Marzipanflammerie | Marzipan flummery Prussian style |
| Berliner Pfannkuchen | Donut Berlin style |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | Red fruit jelly compote |
| Käseauswahl vom Brett | Assortment of cheese |
| Schusterjungs und Schmalz | Rye bread roll and schmalz |
| Brot und Butter | Bread and butter |

*Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.
*All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Büffets Buffets

| **Mediterranes Büffet*** Mediterranean buffet* | **pro Person** per Person **€ 37,00** |
|---|---|
| Marinierte Auberginen | Marinated eggplants |
| Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum | Tomatoes with mozzarella cheese and fresh basil |
| Toskanischer Brotsalat | Tuscany bread salad |
| Rucolasalat mit frischem Parmesan und Kirschtomaten | Rocket salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes |
| Salat von Tortellinis mit Pecorino und frischen Kräutern | Salad of tortellini with Pecorino and fresh herbs |
| Salat von Kidneybohnen und Thunfisch mit Knoblauch | Salad of kidney beans, tuna and garlic |
| Serrano Schinken mit marinierten Backpflaumen | Serrano ham with marinated prunes |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland | Fried roastbeef with sauce Cumberland |
| Geräucherter Lachs in Crépeteig und frischer Kresse | Smoked salmon wrapped in crêpe and fresh cress |
| Verschiedene geräucherte Fische mit Senf-Dill- Sauce | Variation of smoked fish with mustard and dill sauce |
| Filet von der Lachsforelle in Limonenvinaigrette mit Estragon | Filet of trout with vinaigrette of lime and tarragon |
| Paprikarahmsuppe mit Tortillachips | Cream soup of pepper with tortilla chips |
| In Salbei und Knoblauch gebratene Poulardenbrust | In sage and garlic braised breast of poulard |
| Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten - Oliven - Ragout | Fried salmon filet on tomato and olive ragout |
| Mallorcinische Kartoffeln mit Knoblauch und Zitrone | Potatoes with garlic and lemon |
| Prinzessbohnen | Princess beans |
| Orecchiettenudeln mit Kirschtomaten und Raukesalat | Orecchiette noodle with cherry tomatoes and rocket salad |
| Panna cotta mit Fruchtmark | Panna cotta with fruit jelly |
| Hausgemachtes Tirami Su | Tirami Su |
| Geeister Obstsalat mit Marsala | Iced fruit salad with Marsala |
| Amerettinicreme mit Mandeln | Creme of ameritini with almonds |
| Schokoladengrießflammerie | Semolina flummery of chocolat |

*Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.
*All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Büffets Buffets

| **Asiatisches Büffet* Asian buffet*** | **pro Person per Person € 42,00** |
|---|---|
| Scharfes Rahmsüppchen von Mais und Curry | Sharp cream soup of corn and curry |
| Marinierter Thunfisch an Salat von grünem Spargel | Marinated tuna with salad of green asparagus |
| Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Riesengarnelen | Glass noodle salad with roasted vegetables and prawns |
| Chinakohlsalat im Joghurt-Minz-Dressing | Chinese cabbage salad in yogurt and mint dressing |
| Geflügel-Saté im Cashewmantel mit Mango-Chutney | Chicken satay with mango chutney in cashew coat |
| Blumenkohl in Mohnvinaigrette mit geräuchertem Tofu und jungen Sprossen | Cauliflower in poppy vinaigrette with smokes tofu and young shoots |
| Maki von Tomate und Mangold mit Sesamdip | Maki of tomato and Swiss chard with sesame dip |
| Glasierter Schweinebauch auf Rote-Bete-Relish und Ingwer-Mousse | Glazed park belly on beetroot relish and ginger mousse |
| Junger Spinat in Zitronengrasmarinade mit gebratenen Shiitake und Wachtelei | Young spinach in lemon grass marinade with roasted shiitake and quail egg |
| In Szechuan-Pfeffer gebratener Heilbutt auf schwarzen Bohnen | In Szechuan pepper fried halibut on black beans |
| Kalbsblanquette mit Flusskrebs in Kokos-Korianderrahm | Veal goulash with crayfish in coconut coriander cream |
| Geschwenkte Safrannudeln | Tilted saffron noodles |
| Jasminreis | Jasmine rice |
| Chili-Sautiertes von Bambus und Zuckerschote | Chili sautéed bamboo and sugar pod |
| Sorbet von Basilikum an warmem Kumquatsragout | Sorbet of Basil on warm kumquats ragout |
| Mousse von Zimt und Kardamom mit gestoßener Pecannuss | Mousse of cinnamon and cardamom with pecan nut |
| Bananen-Pancake mit weißem Kokos-Schokoladenschaum | Banana pancake with white coconut-chocolate foam |
| Parfait von grünem Tee auf Granatapfel-Karamell | Parfait of green tea with pomegranate caramel |
| Creme von der Tonkabohne mit Pflaumengelee | Cream of tonka bean with plum jelly |

*Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.
*All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Büffets Buffets

| **Vegetarisches Büffet*** Vegetarian buffet* | **pro Person** per Person **€ 30,00** |
|---|---|
| Tomaten-Zitronengrassuppe | Tomato-lemon grass soup |
| Geeister Gurken-Ingwershooter | Iced cucumber-ginger shooter |
| Dreierlei Paprikaterrine | Three kinds tureen of peppers |
| Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette | Wild cabbage sald with raspberry-vinaigrette |
| Mediterraner Brotsalat | Mediterranean bread salad |
| Roulade vom Büffelmozzarella mit Karotten-Tomatenpesto | Buffalo mozzarella with carrot-tomato pesto |
| Vegetarische Sushi mit Karotte, Tomate und grünem Spargel | Vegetarian sushi with carrot, tomato and green asparagus |
| Salat vom jungen Spinat mit Chili-Olivenölvinaigrette, Pinienkernen und Parmesan | Salad of young spinach with chilli pepper-olive oil vinaigrette, pine nuts and Parmesan cheese |
| Vegetarischer Salat vom Leipziger Allerlei mit Cashewkernen | Vegetarian salad of “Leipziger Allerlei” with cashew nuts |
| Scharfer Cous-Coussalat mit Rosinen, Jalapenos, frischer Minze und Ziegenfrischkäse | Sharp salad of cous-cous with raisins, jalapenos, fresh mint and goat cream cheese |
| Wählen Sie drei Hauptgänge aus folgenden Vorschlägen: | Choose three main courses from our suggestions: |
| Gemüse-Curry mit Wildreis und Kokos | Vegetable curry with wild rice and coconut |
| Geschwenkte Panzerotti mit Spinatfüllung | Filled panzarotti with spinach |
| Safranrisotto mit Erbsen, Grana Padano und frischem Basilikum | Saffron risotto with peas, Grana Padano and fresh basil |
| Würziges Perlgraupen-Chili mit Bohnen und Mais | Tasty pearl-barley chilli pepper with beans and corn |
| Gebackene Polenta mit feinem Ratatouille und Ricotta | Baked polenta with fine ratatouille and ricotta |
| Gebrannte Pina Colada Creme | Burned creme of pina colada |
| Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit Feigensenf | Choice of French raw milk cheeses with fig mustard |
| Warmer Crepe mit Sauerkirschragout | Warm crepe with ragout of sour-cherry |
| Mousse von weißer Schokolade und Blaumohn | Mousse of white chocolate and blue poppy |

*Alle Büffets gültig ab 20 Personen, unter 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 5,00 EUR pro Person.
*All buffets are effective from 20 persons, otherwise we charge a premium of 5,00 EUR per person.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Fingerfoodbüffets Fingerfood buffets

| **Fingerfood Buffet I** | **pro Person per Person € 18,50*** |
|---|---|
| Kleines Carpaccio vom Wildlachs | Small Carpaccio of wild salmon |
| Geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei | Smoked trout fillet with herb scrambled eggs |
| Grissinis mit Parmesanchips | Grissini with parmesan chips |
| Tortilla-Chips mit Paprikaschaum | Tortilla chips with pepper sauce |
| Mini-Frühlingsrollen mit Sesamschmand | Mini spring rolls with sesame sour cream |
| Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips | Vegetable sticks with various dips |
| Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Salsa | Beaked chicken breast with salsa |
| Mit Frischkäse gefüllte kleine Pepperonis | Small pepperoni stuffed with cream cheese |
| Mini Quiche vegetarisch | Mini vegetarian quiche |
| Chicken Wings mit Sour Cream und Guacamole | Chicken wings with sour cream and ham |
| Rosa gebratenes Roastbeef auf Kürbisbrot | Medium roast beef on pumpkin bread |
| **Fingerfood Buffet II** | **pro Person per Person € 18,50*** |
| Lachstatar mit Pumpernickel | Salmon tartare with pumpernickel |
| Canapé mit geräuchertem Heilbutt | Canapé with smoked halibut |
| Mini Wraps mit Hähnchenbrust | Mini wraps with chicken breast |
| Berliner Currywurst mit Dip | Berlin “Currywurst” with dip |
| Mini Tortillas mit Creme fraiche und Schinken | Mini tortillas with sour cream and ham |
| Kleine gebackene Camemberts | Small baked camembert |
| Verschiedene Dim Sum´s mit Hähnchen, Krustentiere, Fisch und vegetarisch | Different dim sum´s with chicken, shellfish, fish and vegetarian |
| Warme Königsberger Pastetchen mit Geflügel Ragout fin | Warm Konigsberg patties with chicken ragout fin |
| **Fingerfood Buffet III** | **pro Person per Person € 18,50*** |
| Süppchen von der Strauchtomate mit Buttercroûtons | Tomato soup with butter croutons |
| Canapé mit rohem Schinken | Canapé with smoked ham |
| Dreierlei Ziegenkäsepralinen | Three kinds of goat cheese pralines |
| Verschiedene kleine Quiches | Various small quiches |
| Riesengarnelen im Knuspermantel gebacken | Prawns in crispy coat |
| Warmer Zwiebelkuchen | Warm onion tart |
| Mini-Frühlingsrollen vegetarisch | Mini vegetarian spring rolls |
| Gebackene Lachspralinen mit Frischkäse | Baked salmon pralines with cream cheese |
| Dim Sum´s mit Krabben und Gemüse | Dim Sum´s with shrimp and vegetables |
| Mini-Cocktailboulette mit warmem Kartoffelsalat | Mini Cocktail Boulette with warm potato salad |

*Die Buffetpreise gelten bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen. The prices for the buffets are effective from 10 persons.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Fingerfoodbüffets Fingerfood buffets

| **Bestandteile Fingerfoodbüffet** components of fingerfood buffet | | **pro Person** per Person |
|---|---|---|
| Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei und Pumpernickel | Juniper-smoked trout fillet on herbed scrambled egg and pumpernickel bread | 2,00 € |
| Spanischer Serrano Schinken auf Mehrkornbaguette und Kräuterschmand | Spanish Serrano ham on multi-grain baguette and herb cream | 2,00 € |
| Geräuchertes Heilbuttfilet auf Vollkornbrot und Schnittlauch Crème-fraîche | Smoked halibut filet on whole grain bread and chive creme fraiche | 2,50 € |
| Gebackener Mini-Camembert mit Preiselbeeren | Baked Mini-Camembert with cranberries | 1,50 € |
| Mini Hamburger oder Cheeseburger | Mini Hamburger or Cheeseburger | 2,00 € |
| Mousse von der roten Paprika mit Tortilla-Chip und Chili | Mousse of red pepper and chilli with tortilla chips | 2,50 € |
| Creme von der geräucherten Forelle mit Cracker | Cream of smoked trout with crackers | 2,80 € |
| Gebackene Ochsenschwanzpraline auf Feigenkompott | Baked Oxtail Praline on fig compote | 3,00 € |
| Hausgemachte Sushi gefüllt mit Lachs, Thunfisch und Avocado | Homemade sushi filled with salmon, tuna and avocado | 4,00 € |
| Mini- Pizzen Schinken, Salami und vegetarisch | Mini-pizzas ham, salami and vegetarian | 3,50 € |
| Hausgemachter Zwiebelkuchen | Homemade onion tart | 2,80 € |
| Berliner Currywurst | Typical Berlin curry-sausage | 1,90 € |
| BBQ Chicken Wings mit Salsa | BBQ Chicken Wings with salsa sauce | 2,50 € |
| Kleines Königsberger Pastetchen mit Geflügel Ragout fin | Small patties with chicken ragout | 2,80 € |
| Garnelencocktail auf Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce | Shrimp cocktail on salad and homemade cocktail sauce | 3,00 € |
| Rahmsüppchen von der Strauchtomate | Tomato soup | 3,50 € |
| Vitello tonnato mit frischem Basilikum und Kapernapfel | Vitello tonnato with fresh basil and capers apple | 2,50 € |
| Sparerib auf Tomaten-Chili Relish | Sparerib on tomato-chili relish | 2,50 € |
| Frikadelle an warmen Kartoffelsalat | Meatballs on a warm potato salad | 3,00 € |
| Anti Pasti Variation | Variation of Anti Pasti | 3,50 € |
| Dim Sum verschieden gefüllt, mit Dip | Dim Sum filled with different dips | 3,00 € |
| Mit Frischkäse gefüllte Jalapeno- Chili, mild | Cream cheese stuffed jalapeno chili, mild | 2,00 € |
| Hausgemachte Räucherlachs-Crepesroulade mit Kräuterschmand | Homemade smoked salmon crepes stuffed with herb cream | 2,00 € |
| Frische Beerengrütze mit Vanillesauce | Fresh berry dessert with Vanilla Sauce | 2,00 € |
| Limonen-Buttermilchcreme | Lemon butter cream milk | 3,00 € |
| Warme hausgemachte Topfenpalatschinken | Warm homemade pancakes | 1,50 € |

# Fingerfoodbüffets Fingerfood buffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfoodbüffet zusammen. Die Preise gelten pro Portion/pro Person.
Mindestteilnehmerzahl für die Büffets sind 10 Personen.

Make your own selection. The prices are per person. The prices for the buffets are effective from 10 persons.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Getränke Beverages

| | | |
|---|---|---|
| **Softgetränke** Softdrinks | | |
| **Mineralwasser**<br>Selters – Classic, Leicht, Naturell | 0,25 l<br>0,75 l | 3,00 €<br>6,80 € |
| Evian – Still | 0,5 l | 4,50 € |
| Spreequell – Premium, Still | 0,35 l<br>0,75 l | 5,00 €<br>9,00 € |
| **GRANINI- Fruchtsäfte**<br>Orange, Apfel, Rote Traube, Tomate, Schwarze Johannisbeere, Kirsche | 1 l<br>0,20 l | 8,00 €<br>3,00 € |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light | 0,20 l | 3,00 € |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale | 0,20 l | 3,00 € |
| **Biere** Beers | | |
| Radeberger Pilsener | 0,3 l<br>0,5 l | 3,50 €<br>4,50 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen<br>Hell, Dunkel, Kristall, alkoholfrei | 0,3 l<br>0,5 l | 3,50 €<br>4,50 € |
| Krusovice Cerne – Dunkel | 0,3 l<br>0,5 l | 3,50 €<br>4,50 € |
| Berliner Weiße rot / grün | 0,33 l | 3,50 € |
| Clausthaler alkoholfrei | 0,33 l | 3,50 € |

# Getränke Beverages

| **Weine** Wine | | |
|---|---|---|
| **Weißwein** White Wine | | |
| **Pinot Grigio**, trocken<br>Venetien, Italien | 0,75 l | 19,50 € |
| **Riesling Gutswein**<br>Q.b.A. trocken<br>Rheingau, Deutschland | 0,75 l | 22,00 € |
| **Lugana Campovalentino**<br>trocken<br>Venetien, Italien | 0,75 l | 26,00 € |
| **Roséweine** Rosé Wine | | |
| **Slowine Rosé**, trocken<br>Villiersdorp, Südafrika | 0,75 l | 17,50 € |
| **Rotweine** Red Wine | | |
| **Merlot**, trocken<br>Venetien, Italien | 0,75 l | 19,50 € |
| **Château de Luc**, trocken<br>Languedoc, Frankreich | 0,75 l | 24,00 € |
| **Chianti Classico**, trocken<br>Toscana, Italien | 0,75 l | 28,00 € |

# Getränke Beverages

| | | |
|---|---|---|
| **Aperitif** Aperitivs | | |
| Martini – Bianco,Rosso, D'oro, Extra dry | 5 cl | 4,80 € |
| Sandeman Sherry-Rich, Medium, Dry | 5 cl | 4,80 € |
| Campari- Soda / Orange | 0,2 l | 7,00 € |
| Prosecco Glera Gold Cuvée | 0,1 l | 4,80 € |
| Champagner Pommery Royal, brut | 0,1 l | 13,00 € |
| Kir Royal | 0,1 l | 13,50 € |
| **Sekt & Champagner** Sparkling Wine & Champagne | | |
| relexa Hausmarke | 0,75 l | 21,00 € |
| Riesling Sekt b. A. Altenkirch Rheingau | 0,75 l | 29,50 € |
| Prosecco Glera Gold Cuvée | 0,75 l | 31,00 € |
| Prosecco Glera Gold Rosé | 0,75 l | 31,00 € |
| Champagner Veuve Cliquot, brut | 0,75 l | 82,00 € |
| **Heiße Getränke** Hot Beverages | | |
| Tasse Kaffee / Glas Tee | | 2,50 € |
| Kännchen Kaffee / Tee | | 3,80 € |
| Kanne Kaffee / Tee | 1,0 l l | 8,00 € |
| Kanne Kaffee | 2,2 l | 15,00 € |
| Cappuccino | | 2,80 € |
| Latte Macchiato | | 3,80 € |
| Espresso | | 2,50 € |

# relexa Kochstudio relexa Cooking Studio

| **Gern bieten wir Ihnen folgende Arrangements an:** | **We would like to offer following arrangements:** |
|---|---|
| Als besonderes Highlight möchten wir Ihnen gern unser eigenes Kochstudio neben unserem Hotel anbieten. Hier haben Sie die Möglichkeit mit bis zu 20 Personen einen exklusiven Kochkurs mit einem unserer Spitzenköche zu belegen oder sich beim Live- cooking zu erfreuen. So klingt Ihr Tag auf eine besonders feine Art aus. | As a special highlight we would like to offer our cooking studio next to the hotel. There you have the option to participate to an exclusive cooking event for up to 20 persons with our cooking chef or to enjoy watching live cooking. So your stay will finish extraordinary well. |
| **relexa Kochkurs** relexa cooking class | |
| Teilnahme inkl. Speisen und Getränke (korrespondierende Weine, Softgetränke, Kaffee, Aperitif und Digestif) pro Person und je nach Menü beträgt 79,00 €, 89,00 € oder 99,00 €. | Participation inclusive menu and drinks (corresponding wine, soft drinks, coffee, aperitif, digestif); per person and depending on the choosen menu 79,00 €, 89,00 € or 99,00 €. |
| **relexa cooking als Veranstaltungsraum buchen** relexa cooking as convention room | |
| Die Raummiete beträgt € 500,00 pro Tag inkl. MwSt. Wir unterbreiten Ihnen für die Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung gern ein Angebot. | room rental fee 500,00 € per day inclusive VAT. We would like to help you with the organisation of your event. |
| Genauere Informationen erhalten Sie auf der Homepage www.relexa-cooking.de oder direkt über Frau Anhut oder Herrn Doß unter 030-264 83 941. | Detailed Information you will receive on www.relexa-cooking.de or speak directly to Ms. Jessica Anhut or Mr. Marc Doß under 0049 30 264 83 941. |

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Should you have any special dietary requirements or allergies? Or would you like to know more about the used ingredients please contact our staff. In spite of maximum carefulness unwanted cross contaminations can never be completely excluded.

# Tagungstechnik Technical Equipment

| | | |
|---|---|---|
| Flipchart inklusive Papier | flip chart | 17,00 € |
| Leinwand (zusätzlich) | screen (additional) | 50,00 € |
| Pinnwand inklusive Nadeln | pinboard including needles | 17,00 € |
| Moderationskoffer | conference bag | 35,00 € |
| Mikrofonanlage inklusive 1 Funkmikrofon | microphone system including 1 microphone | 190,00 € |
| Fernseher inklusive DVD- Player | TV-Set | 90,00 € |
| CD-Player | CD-player | 30,00 € |
| Beamer, 2400 ANSI Lumen | LCC - projector | 150,00 € |
| Fotokopie schwarz / weiß | photo copy | 0,30 € |
| Telefoneinheit | phone / fax unit | 0,36 € |
| W-Lan | wireless lan | kostenfrei / free of charge |
| Tanzfläche, 12 $m^2$ | dance floor, 12 $m^2$ | kostenfrei / free of charge |
| Rednerpult | lectern | kostenfrei / free of charge |

# Anfahrtsbeschreibung Driving Directions

**Aus Richtung Nord/ Hamburg (A 24):**

Von A 24 am Dreieck Havelland auf den Berliner Ring A 10 Richtung Berlin. Fahren Sie am Kreuz Oranienburg auf die A 111 Richtung Berlin Zentrum. Wechseln Sie auf die A 105, Anschlußstelle Seidelstraße. Am Kreuz Reinickendorf, Ausfahrt Wedding — halb links in den Kurt-Schuhmacher-Damm. Biegen Sie rechts in den Kapweg. Biegen Sie erneut rechts in die Scharnweberstraße / Müllerstraße (B 96). Einbiegen in den Tiergartentunnel (B 96) und folgen Sie dem Straßenverlauf. Links abbiegen in das Schöneberger Ufer. Links abbiegen in die Schöneberger Straße, Straßenverlauf folgen auf die Anhalter Straße. Auf der rechten Seite befindet sich das Hotel.

**Aus Richtung West / Hannover (A 2) und aus Richtung Süd-Westen Leipzig / Nürnberg (A 9):**

Wechseln Sie am Autobahndreieck Werder vonderA 2 auf die A 10 und wechseln Sie am Autobahndreieck Nuthetal von der A 10 auf die A 115 in Richtung Berlin-Zehlendorf, Berlin-Zentrum. Wechseln Sie am Autobahndreieck Funkturm / AS Messedamm Nord von der A 115 auf die A 100 in Richtung Dresden, Schönefeld, Schöneberg. Verlassen Sie an der Anschlußstelle Tempelhofer Damm die A 100 und fahren Sie links abbiegend auf den Tempelhofer Damm (B 96). Folgen Sie dem Mehringdamm auf die Wilhelmstraße. Biegen Sie links in die Anhalter Straße. Auf der linken Seite befindet sich das Hotel.

**from the north / Hamburg (A 24):**

At Dreieck Havelland towards the Berliner Ring motorway A 10 direction Berlin. At Kreuz Oranienburg towards the motorway A 111 direction Berlin Zentrum. Motorway Interchange Seidelstraße towards the motorway A 105. At Kreuz Reinickendorf exit Wedding - half-left into Kurt-Schuhmacher-Damm. Turn right into Kapweg. Turn right into federal highway B 96 Scharnweberstraße / Müllerstraße. Turn into Tiergartentunnel (B 96) and follow the street. Turn left into Schöneberger Ufer. Turn left into Schöneberger Straße and follow the street into Anhalter Straße. On the right side is the relexa hotel.

**From the west / Hannover (A 2) and South-West Leipzig / Nürnberg (A 9):**

At Dreieck Werder from A 2 towards the Berliner Ring motorway A 10 direction Dresden. Dreick Nuthtal towards the city highway A 115 in direction Berlin Zentrum. Dreieck Funkturm towards the city highway A 100 direction Dresden. Exit Tempelhofer Damm / Mehringdamm B 96 in dirction Kreuzberg / Mitte, Flughafen Tempelhof. Follow the street into Wilhelmstraße. Turn left into Anhalter Straße. On the left side is the relexa hotel.

**Aus Richtung Osten/ Frankfurt Oder (A 12) und aus Richtung Süd-Osten/ Dresden (A 13):**

Wechseln Sie am Schönefelder Kreuz auf die A 113 in Richtung Berlin Zentrum. Fahren Sie an der Anschluß-stelle Buschkrugallee auf die A 100. Verlassen Sie an der Anschlußstelle Tempelhofer Damm die A 100 und fahren Sie auf rechts abbiegend auf den Tempelhofer Damm (B 96). Folgen Sie dem Mehringdamm auf die Wilhelmstraße. Biegen Sie links in die Anhalter Straße. Auf der linken Seite befindet sich das Hotel.

**Nahegelegenster Autobahnanschluß:**
A 100: Tempelhofer Damm, 4,5 km

**Öffentliche Verkehrsmittel:**

**S-Bahn:**
S-Bahn Station Anhalter Bahnhof (S1, S2, S25)

**Bus:**
Station Anhalter Straße (M29, M49)

**U-Bahn:**
Station Potsdamer Platz (U2) oder Kochstraße (U6)

**From the East/ Frankfurt Oder (A 12) and South-East / Dresden motorway (A 13)**

At Schönefelder Kreuz towards A 113 in direction Berlin Zentrum. Motorway Interchange Buschkrugallee towards the motorway A 100. Exit Tempelhofer Damm / Mehringdamm B 96 in direction Kreuzberg / Mitte., Flughafen Tempelhof. Follow the street into Wilhelmstraße. Turn left into Anhalter Straße. On the left side is the relexa hotel.

**Nearest motorway:**
A 100: Exit Tempelhofer Damm, 4,5 km

**Public transport:**

**Railway:**
railway station Anhalter Bahnhof (S1, S2, S25)

**Bus:**
station Anhalter Straße (M29, M41)

**Underground:**
station Potsdamer Platz (U2) or Kochstraße (U6)

# Kontaktdaten Contact Information

| | |
|---|---|
| **Adresse / Address:** | relexa hotel Stuttgarter Hof<br>Anhalter Straße 8-9<br>10963 Berlin |
| **Ansprechpartner / Contact:** | Jessica Postier<br>Bankettleiterin<br>**Convention Sales Manager** |
| **Tel:**<br>**Fax:**<br>**E-Mail / email:** | 0049 (0)30 264 83 941<br>0049 (0)30 264 83 944<br>jessica.postier@relexa-hotel.de |
| **Ansprechpartner / Contact:** | Marc Doß<br>Bankettassistent<br>**Assistant Convention Sales Manager** |
| **Tel:**<br>**Fax:**<br>**E-Mail / email:** | 0049 (0)30 264 83 942<br>0049 (0)30 264 83 944<br>marc.doss@relexa-hotel.de |
| **Ansprechpartner / Contact:** | Esther Zerning<br>Verkaufsleiterin Berlin<br>**Sales Manager Berlin** |
| **Tel:**<br>**Fax:**<br>**E-Mail / email:** | 0049 (0)30 264 83 972<br>0049 (0)30 264 83 975<br>esther.zerning@relexa-hotel.de |

**relexa hotel GmbH**
Carmerstr. 6
10623 Berlin

**relexa hotels finden Sie in**
Berlin, Düsseldorf-Ratingen, Frankfurt/Main, Hamburg, Ratingen, Stuttgart, München, Bad Salzdetfurth, Bad Steben, Braunlage