



SO/BERLIN *Das Stue*

EVENTBROSCHÜRE 2020

"SO/ BERLIN DAS STUE IST EIN ORT, DER HOCHWERTIGES,  
TRADITIONELLES UND ZEITGENÖSSISCHES DESIGN  
ZUSAMMENFÜHRT.

ES VERSTRÖMT EINE BESONDERS  
INNIGE ATMOSPHÄRE - WIE DAS LUXURIÖSE  
WOHNZIMMER EINES FREUNDES."

PATRICIA URQUIOLA

## DAS STUE ZAHLEN & FAKTEN

78 Zimmer & Suiten,  
untergebracht im  
ehemaligen Gebäude  
der Königlichen  
Dänischen Botschaft

1939 vom Architekten  
Johann Emil Schaudt  
erbaut; mit Inspira-  
tionen aus dem  
dänischen Klassizismus

Innendesign und  
Konzeption aller  
öffentlicher Bereiche  
von Patricia Urquiola

Parkett, kostenloses  
Wlan, Regenduschen,  
Nespresso Maschinen,  
Ultra-HD Entertainment

Exklusiver Eingang in  
den Zoo Berlin

Kulinarische  
Ausrichtung durch  
Paco Pérez

Foto-Kollektion von  
André Rival mit zeitge-  
nössischer, moderner  
Fotografie aus Berlin

Goldlist 2016 des Condé  
Nast Traveler Magazins

Das Stue Bar -  
einzigartige  
Atmosphäre für  
gute Gespräche

Wunderschöne, grüne  
Terrasse geeignet für  
Dinner und Drinks

24-Stunden  
Zimmerservice

Bel Etage Salon mit  
65 m<sup>2</sup> Veranstaltungs-  
fläche für 30 Personen  
oder 50 Personen für  
Cocktailempfang

50m<sup>2</sup> Bel Etage Salon  
Terrasse mit Blick über  
den Tiergarten

45 m<sup>2</sup> Private Dining  
Salon mit direktem  
Blick auf das Zoo-  
Gehege, buchbar für  
exklusive Events

Dreistöckiger,  
historischer Treppen-  
aufgang mit Bibliothek  
auf jeder Etage

Ein Refugium  
inmitten des Groß-  
stadtdschungels,  
umgeben vom  
üppigen Grün des  
Tiergartens

110 m<sup>2</sup> Bel Etage  
Suite mit einer 80m<sup>2</sup>  
großen Terrasse

Flexible Raum-  
optionen für Veran-  
staltungen mit bis zu  
200 Personen

Cinco by Paco Pérez:  
avantgardistisches  
Gourmet-Restaurant,  
ausgezeichnet  
mit einem Michelin-  
Stern

Susanne Kaufmann  
Spa mit Indoor-Pool,  
finnischer Sauna und  
drei Behandlungsräumen mit Tageslicht

Fitnessraum aus-  
gestattet mit  
modernsten Techno-  
gym-Geräten

Fitness, Jogging  
und Yoga im  
Tiergarten Park

Fahrrad- und  
Elektrofahrrad -Verleih

Zentrale Lage  
zwischen Ost- und  
Westberlin im  
Botschaftsviertel

Shoppingmeile  
Kurfürstendamm  
und KaDeWe in nur  
10 Minuten zu Fuß  
erreichbar

Brandenburger Tor -  
5 Minuten mit dem  
Auto

Flughäfen:  
Tegel (TXL):  
10 km (20 Minuten)

Schönefeld (SXF):  
23 km (40 Minuten)  
mit dem Auto



# SO/ BERLIN Das Stue

## BEL ETAGE SALON



Empfangen Sie Ihre Gäste zu Cocktails oder einem privaten Dinner im Bel Etage Salon. Die Empfangsräume der ehemaligen Dänischen Gesandtschaft verströmen noch heute ein vornehmes Flair und eignen sich hervorragend für repräsentative Anlässe. Noch heute wird der Salon mit den originalen Lampen der 1940er Jahre bestrahlt.

Mit seinen beinahe fünf Meter hohen Decken, einer 50m<sup>2</sup> großen Terrasse und zeitgenössischen Fotografien von André Rival wirkt der Bel Etage Salon vornehm und modern zugleich.

### RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	65 m <sup>2</sup>
Terrasse	50 m <sup>2</sup>
Maße	12m x 4.25m x 5m

### KAPAZITÄTEN

Cocktail	50 Personen (+20 mit Terrasse)
Theater	40 Personen
Blocktafel	30 Personen

### RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden)	1.000,00 €
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden)	650,00 €



# SO/ BERLIN Das Stue

## PRIVATE DINING SALON



Fotografien von André Rival wirken stimmungsvoll auf den Private Dining Salon, der eine Größe von 45m<sup>2</sup> umfasst. Er bietet die perfekte Ambiente für exklusive Events und Abendessen für bis zu 30 Gäste.

Mit der einzigartigen Aussicht auf die Antilopen, Strauße und Emus des Zoo Berlin, schafft der Salon eine außergewöhnliche und gleichzeitig intime Atmosphäre für Besprechungen sowie Empfänge und private Mittag- und Abendessen.

### RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	45 m <sup>2</sup>
Maße	18.5m x 5.5m x 3.25m

### KAPAZITÄTEN

Cocktail	25 Personen
Theater	25 Personen
Blocktafel	20 Personen
L-förmige Blocktafel	30 Personen

### RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden)	650,00 €
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden)	400,00 €





# SO/ BERLIN Das Stue

## THE CASUAL RESTAURANT



Im All-Day-Dining Restaurant The Casual treffen ausgewählte Zutaten auf ehrliche Handwerkskunst, um feinste Tapas zu kreieren. Diese können Sie auch auf der Terrasse im grünen Innenhof genießen.

Im Restaurant wird Tageslicht durch geometrische Formen an der Decke in den Raum geflutet. Patricia Urquiola arrangierte dieses harmonische Zusammenspiel.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant The Casual und das Fine-Dining Restaurant Cinco by Paco Pérez, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 75 Personen zu schaffen.

### ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück	
Montag - Freitag	06:30 - 11:00 Uhr
À la Carte	11:00 - 12:00 Uhr
Samstag & Sonntag	07:30 - 12:00 Uhr
Feiertage	07:30 - 12:00 Uhr
Mittagessen	
Montag - Freitag	12:00 - 15:00 Uhr
Samstag & Sonntag	12:30 - 15:00 Uhr
Abendessen	
Montag - Sonntag	18:00 - 23:00 Uhr

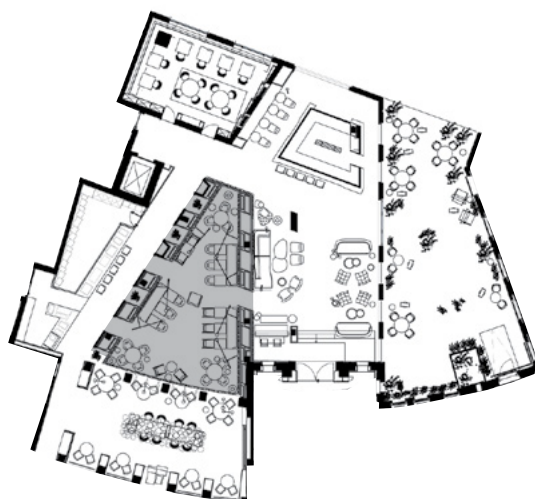
### RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	85 m <sup>2</sup>
Maße	14m x 9m x 3.25m

### KAPAZITÄTEN

À la carte	1 - 8 Personen
Menü	9 - 40 Personen*

\*40 Personen mit 4 Blocktafeln



# SO/ BERLIN Das Stue

## CINCO, BY PACO PÉREZ



Im Fine-Dining Restaurant "Cinco by Paco Pérez" begeistert Küchenchef Paco Pérez, der für seine avantgardistischen Kreationen 2013 mit einem Stern ausgezeichnet wurde.

Die ikonische Sammlung von Kupfertöpfen und -pfannen dekoriert mit Tom Dixon-Leuchten die Decke und ist über dem zentral im Raum stehenden Blocktisch drapiert.

Der Gast hat Einblick in die offene Showküche und anhand clever positionierter Deckenspiegel kann er die Zubereitung der Speisen am Küchentresen beobachten. Zusammen mit ausgewählten zeitgenössischen Fotografien von André Rival verspricht das gesamte Interieur ein multisensorisches Erlebnis.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant The Casual und das Fine-Dining Restaurant Cinco von Paco Pérez, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 75 Personen zu schaffen.

### ÖFFNUNGSZEITEN

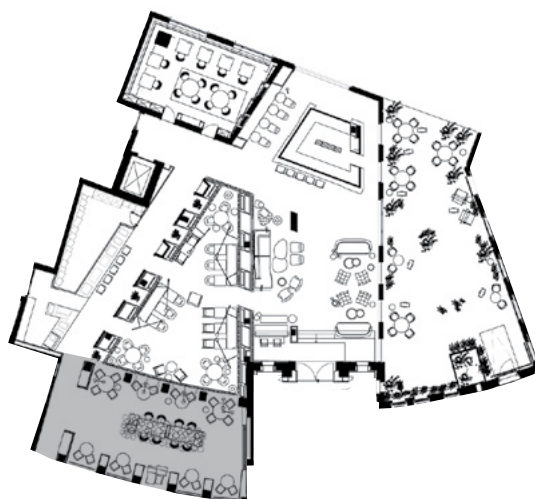
Mittwoch - Samstag 18:30 - 22:00 Uhr

### RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 85 m<sup>2</sup>  
Maße 11.5m x 7m x 3m

### KAPAZITÄTEN

À la carte 1 - 8 Personen  
Menü 9 - 35 Personen





# SO/ BERLIN Das Stue

## STUE BAR AND LOUNGE



In vertrauter Salonatmosphäre atmen Sie den Glamour des alten Berlin, genießen bei gepflegter Konversation neu interpretierte Cocktailklassiker.

Die Stue Bar befindet sich ebenerdig und verströmt eine lässige Wohnzimmeratmosphäre. Tagsüber fällt der Blick durch ausladende Fenster direkt auf den Zoo, bei Nacht werden diese mit einer Leinwand verhangen und Vintage-Filme abgespielt, was die Atmosphäre noch intensiver macht.

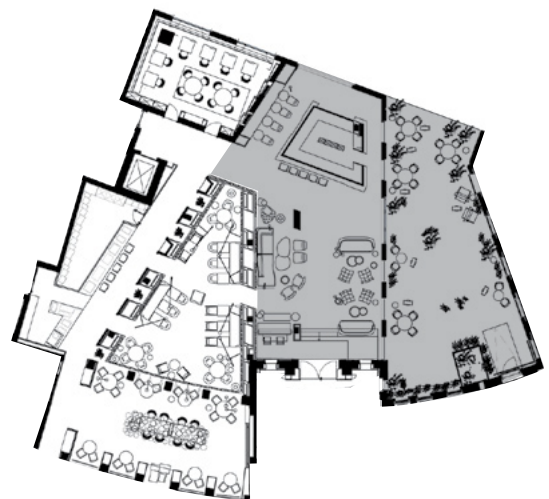
Die Stue Bar verfügt über einen trapezförmig angelegten Tresen und eine große Terrasse. Das Interior-Design ist durch verpielte Aneinanderreihungen von Texturen geprägt. Teppiche haben die Musterung traditioneller Parkettböden, Tresen und Säulen sind mit Kupfer ummantelt.

### RAUMGRÖSSE

Bar & Lounge	160 m <sup>2</sup>
Terrasse	130 m <sup>2</sup>

### KAPAZITÄTEN

Cocktail	200 Personen
----------	--------------



SO/ BERLIN *Das Stue*

## STUE BIBLIOTHEKEN



In der historischen Front des Gebäudes hat jedes Stockwerk einen ausladenden Treppenabsatz, dessen Details die altwürdige Geschichte des Hauses widerspiegeln. Ein eleganter, originaler Parkettboden, französische Fenster, restaurierte Elemente und strömendes Licht stehen im Kontrast zu Patricia Urquiolas extravaganter, gemütlich gestalteten Sitzgelegenheiten.

Zusammen ergibt dies eine sich über drei Etagen erstreckende Bibliothek mit Büchern des Taschen Verlags zu Kunst, Architektur, Kultur und – eine Ode an den Zoo – Tieren. Kunsthandwerk, Fotografien und Cajons aus Panama tauchen die dritte Etage in einen wohltuenden Farbenrausch.

### RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 64 m<sup>2</sup>  
Maße 8m x 3.5m

### KAPAZITÄTEN

Cocktail 30 Personen  
pro Bibliothek





# AUSWAHL SPEISEN & GETRÄNKE

P 10 KONFERENZ PAUSCHALE P 11 AUSWAHL KAFFEEPAUSEN Á LA CARTE  
P 12 THE CASUAL MENÜS P 14 LUNCH MENÜS  
P 15 FLYING TAPAS P 17 WEINAUSWAHL  
P 18 KALTE & HEISSE GETRÄNKE

## KONFERENZ- PAUSCHALE

### KONFERENZPAUSCHALE GANZTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte  
Vitaminwasser  
Nespresso Maschine

### KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee & Wasser  
Orangensaft & Apfelsaft  
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena  
Koka Brot, Manchego-Käse und Trauben  
Vanille & Schokoladen-Éclair  
Hausgemachter Kuchen

### 2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)

inkl. Wasser & Kaffee

### KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee und Orangensaft  
Hausgemachter Kuchen  
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena  
Kokosnuss Milchreis

### AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke  
& kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

100,00 € pro Person

### KONFERENZPAUSCHALE HALBTAGS

Unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte  
Vitaminwasser  
Nespresso Maschine

### KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee & Wasser  
Orangensaft & Apfelsaft  
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena  
Koka Brot, Manchego-Käse und Trauben  
Vanille & Schokoladen-Éclair  
Hausgemachter Kuchen

### 2-GANG LUNCHMENÜ

(nach Wahl der Küche)

inkl. Wasser & Kaffee

### AUDIO VISUAL EQUIPMENT

TV Screen, Flipchart, Stifte, Blöcke  
& kostenloses Wlan

Weiteres Equipment kann gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

85,00 € pro Person



## KAFFEEPAUSEN À LA CARTE AUSWAHL

### KAFFEEPAUSEN

#### KLASSISCHE KAFFEEPAUSE 18,00 € pro Person

Kaffee, Tee & Wasser  
Orangensaft & Apfelsaft  
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena  
Koka Brot, Manchego-Käse und Trauben  
Vanille & Schokoladen-Éclair  
Hausgemachter Kuchen

#### KAFFEEPAUSE GESUND & FIT 22,00 € pro Person

Teeauswahl, Kaffee & Wasser  
Grapefruitsaft & Grüner Smoothier  
Ricotta & Avocado Toast  
Pumpenikeln, geräucherter Lachs & Meerrettich  
Fruchtjoghurt  
Saisonal Obstsalat

### FRÜHSTÜCKSPAUSE

#### KLASSISCHES FRÜHSTÜCK 32,00 € pro Person

Kaffee, Teeauswahl & Wasser  
Orangensaft & Rote Früchte Smoothie  
Auswahl an Plundergebäck  
Natur- und Fruchtjoghurt  
Marinierter Obstsalat mit Zitrone & Verbena  
Auswahl an Brötchen und Brot  
Butter und Marmelade  
Auswahl an Wurstaufschnitt  
Käseauswahl  
Büffelmozzarella & Tomatensalat  
Bircher Müsli

SO/ BERLIN *Das Stue*

## THE CASUAL MENÜ AB 9 PERSONEN

MENÜ 65,00 € pro Person

### VORSPEISEN PRO PERSON | ZUR AUSWAHL

Erbensuppe, Ziegenkäse & knuspriger Quinoa  
Thunfischtatar mit Himbeeren & Zitrone  
Hamachi crudo, Wasabi & Ponzu  
Steaktatar mit Eigelb & Bonito-Mayonnaise

### HAUPTGANG PRO PERSON | ZUR AUWAHL

"Arroz Meloso" Spanisches Reisgericht mit saisonalen Pilzen & Parmesan  
Fisch des Tages mediterranische Art  
Kalbsfilet mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree

### DESSERT PRO PERSON | ZUR AUSWAHL

"Tarte de Queso" Käsekuchen mit roten Früchten  
Zitronentarte  
Stracciatella

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.  
EINE AUSWAHL VOR ORT IST LEIDER NICHT MÖGLICH.



SO/ BERLIN *Das Stue*

## UPGRADE THE CASUAL MENÜ AB 9 PERSONEN

### VORSPEISE

Krabbe, Tomate & Mais

### REIS

"Arroz Mar y Montana" Spanisches Reisgericht

### FISCH

Fisch des Tages, Mandel & Kumquat

### FLEISCH

Wagyu Filet, Steinpilze & Kartoffelsoufflé

### DESSERT

Rote Früchte, Schwarzer Sesam & Joghurt

### 5-GANG MENÜ

120,00 € pro Person

### 4-GANG MENÜ

105,00 € pro Person

### 3-GANG MENÜ

90,00 € pro Person

Wir behalten uns das Recht vor, bestimmte Gerichte oder Zutaten je nach Verfügbarkeit anzubieten.

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.

SO/ BERLIN *Das Stue*

## LUNCH MENÜS AB 9 PERSONEN / MONTAGS - FREITAGS

MENÜ 45,00 € pro Person

### VORSPEISEN PRO PERSON | ZUR AUSWAHL

Saisonale Suppe

Thunfischtatar mit Himbeeren & Zitrone

Pochiertes Ei, saisonale Pilze & Trüffelmayonnaise

### HAUPTGANG PRO PERSON | ZUR AUSWAHL

"Arroz Meloso" Spanisches Reisgericht mit saisonalen Pilzen & Parmesan

Fisch des Tages mediterrane Art

Maishähnchenbrust, Salbei & Zwiebeln

### DESSERT

"Tarte de Queso" Käsekuchen mit roten Früchten

Stracciatella

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.



# SO/ BERLIN Das Stue

## FLYING TAPAS

### AUS DEN BERGEN

pro Stück

"Jamón Ibérico"	6,00 €
von Arturo Sánchez mit "Pan con Tomate"	
Chicken Caesar Salat	4,00 €
Römer-Salat mit Caesar Dressing serviert auf knuspriger Hühnchenhaut	
Steak Tartar vom "Vaca Gallega" Rind	6,00 €
mit eingelegtem Gemüse & Brunnenkresse	
Rindfleisch Tataki	6,00 €
mit Shiitake-Pilzen & Trüffel-Ponzu	
"Croquetas de Jamón Ibérico" (2 Stück)	5,00 €
Mini Hot Dog mit Curry Sauce	5,00 €
Vitello Tonnato	6,00 €
mit Kapern und roter Paprika	

### AUS DEM MEER

pro Stück

Austern	6,00 €
mit Ponzu Sauce	
Thunfischtatar	6,00 €
mit Himbeeren & Zitrone	
Kabeljau Croquetas	6,00 €
mit Kalamata-Oliven	
Gegrillter Oktopus	6,00 €
mit Mais	
"Andalusischer Calamar" (2 Stück) m	5,00 €
mit Yuzu-Mayonnaise	
Lachs Tataki	5,00 €
mit Miso & schwarzer Sesam-Mayonnaise	
Hamachi Crudo	5,00 €
mit Fingerlimette & Leche de Tigre	

### AUS DEM GARTEN

pro Stück

Grüne Tomaten Gazpacho	5,00 €
Pimientos de Padron	5,00 €
mit Romanesco Sauce	
Curry Nüsse "Garrapinyades"	4,00 €
4 Nussorten mit einer Kruste aus 4 verschiedenen Currys	
Nachos mit Guacamole	4,00 €
Risotto	5,00 €
mit Pilzen der Saison	
Totilla de Patata mit Aioli	5,00 €
Grüner Spargel in Tempura	5,00 €
mit Thymian-Mayonnaise	

### LIVE STATION

pro Stück

bei Buchung der gesamten Bar

Jamón Ibérico	6,00 €
Aufbau € 350,00	
Meeresfrüchte*	12,00 €
mit Garnelen und Ceviche	
Austern	10,00 €
mit Ponzu Sauce oder Natur	

\*Verfügbarkeit je nach Saison

# SO/ BERLIN Das Stue

## FLYING TAPAS

### SWEET EXPERIENCE "CORNETTOS"

pro Stück

Kokosnuss & Mango Sesamwaffel, pikante Mango, Kokosnuss Espuma, Basilikum und Maracujakerne	4,00 €
Schwarzwald Schokoladenwaffel, Ganache von dunkler Schokolade, marinierte Kirschen, Vanillecrème und Cranberries	5,00 €
Blauschimmelkäse Cabralescrème, marinierte Birne, Portweingelée, Birnenchips	5,00 €
Beeren gemischte Beeren, Baiser, Joghurtcrème & Minze	4,00 €

### PETIT FOURS

pro Stück

Schokoladen Trüffel	2,00 €
Maracuja-Bonbon	2,00 €
Florentiner Karamell & Mandel	2,00 €
Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen	3,00 €

### DESSERT

pro Stück

"Tarte de Queso" Spanischer Käsekuchen mit roten Früchten	4,00 €
Stracciatella & Pistazie	5,00 €
Zitronentarte mit Joghurteis	4,00 €
Kokosnuss, Mango & Maracuja	5,00 €

### LIVE STATION

bei Buchung der gesamten Bar

pro Stück

Käsevariation 6 verschiedene Käsesorten, Brotauswahl, Konfitüren & Trauben	11,00 €
Eis & Sorbet in sechs Sorten mit verschiedenen Toppings	9,00 €

# SO/ BERLIN Das Stue

## WEIN AUSWAHL

### SCHAUMWEINE CHAMPAGNE

0.75l

Champagne Bollinger Special Cuvée	119,00 €
Champagne Bollinger Rosé	149,00 €
2012 Cava "Relats" Gran Reserva brut nature Bodegas Recaredo, Penedes, Spanien	66,00 €
2013 Rosé brut Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	67,00 €

### WEISSWEINE

0.75l

2016 Xión Albariño Attis Bodegas y Viñedos, Rías Baixas, Spanien frisch, exotisch, leicht	42,00 €
2016 Riesling trocken Weingut Hexamer, Nahe, Deutschland klar, reife Frucht, harmonisch	45,00 €
2016 Sauvignon Blanc trocken Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland fruchtig, grün, sehr belebend	38,00 €
2015 Bourgogne Chardonnay Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich kräftig, Barrique, ausgewogen	68,00 €

### ROSÉ

0.75l

2016 Rosé trocken Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland spritzig, rote Beeren, verlockend	42,00 €
---	---------

### ROTWEINE

0.75l

2016 Spätburgunder Kaiserstuhl Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland puristisch, erdig, elegant	46,00 €
2013 Marqués de Cáceres Rioja Crianza Marqués de Cáceres Rioja, Spanien mittelkräftig, dunkle Früchte, würzig	58,00 €
2015 Finca Rableros Tempranillo & Cabernet Sauvignon Bodega Otto Bestué, Somontano, Spanien kräftig, süße Frucht, weiches Tannin	39,00 €
2012 Château Le Boscq Cru Bourgeois Château Le Boscq, Bordeaux, Frankreich elegant, rauchig, kraftvolles Tannin	78,00 €

# SO/ BERLIN *Das Stue*

## KALTE & HEISSE GETRÄNKE

### KALT

#### WASSER

Vöslauer still	0,75l / 8,00 €
Vöslauer medium	0,75l / 8,00 €

#### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

Apfelschorle natürtrüb	0,33l / 4,50 €
Rhabarberschorle	0,33l / 4,50 €
Apfelsaft	0,33l / 4,50 €

Coca Cola / Light / Zero	0,2l / 4,50 €
Fanta, Sprite	0,2l / 4,50 €
ACAO Energy	0,25l / 4,50 €
Vitaminwasser	0,2l / 6,50 €

Tonic Water	0,25l / 4,50 €
Soda Water	0,25l / 4,50 €
Bitter Lemon	0,25l / 4,50 €
Spicy Ginger	0,25l / 4,50 €
Ginger Ale	0,25l / 4,50 €

Gurkenlimonade	0,33l / 4,00 €
Lavendellimonade	0,33l / 4,00 €

#### BIER

Rollberg hell Lager	0,3l / 6,00 €
BRLO Pale Ale	0,3l / 6,00 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l / 6,00 €
BRLO Berliner Weisse	0,3l / 6,00 €
Maisels Weizen	0,5l / 7,00 €
Maisels alkoholfrei	0,3l / 6,00 €

### WARM

#### KAFFEE

Filterkaffee	1l / 9,00 €
Espresso / Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso/ Macchiato	5,00 €
Cappuccino	6,00 €
Latte Macchiato	7,00 €
Cafe Latte	6,00 €
Nespresso-Maschine	Pad / 2,50 €

#### TEEAUSWAHL

Weisser Tee	Kännchen / 8,00 €
Grüner Tee	Kännchen / 8,00 €
Schwarzer Tee	Kännchen / 8,00 €
Kräutertee	Kännchen / 8,00 €
Früchtete	Kännchen / 8,00 €

Weisser Tee	Tasse / 4,00 €
Grüner Tee	Tasse / 4,00 €
Schwarzer Tee	Tasse / 4,00 €
Kräutertee	Tasse / 4,00 €
Früchtete	Tasse / 4,00 €





# SO/ BERLIN DAS STUE KONTAKTDATEN

VIVIAN HUYNH  
GROUPS & EVENTS MANAGER

TEL +49 - 30 311 722 0  
DIRECT +49 - 30 208 472 54 2  
FAX +49 - 30 311 722 90  
VIVIAN.HUYNH@SO-HOTELS.COM

[so-berlin-das-stue.com](http://so-berlin-das-stue.com)