

SO/ BERLIN *Das Stue*



FESTTAGE

2023



THIS' THE SEASON TO BE JOLLY!

Mit der Familie, im Freundes- oder Kollegenkreis oder auch ganz für sich alleine - die Weihnachtszeit ist die Zeit der besonderen Momente.

Ob man einzigartige Erinnerungen schaffen möchte, ein kleines Stück Entspannung inmitten der Weihnachtshektik sucht oder einfach einem lieben Menschen eine ganz besondere Zeit schenken möchte, im SO/ Berlin Das Stue machen wir Weihnachtswünsche wahr.

PETIT FOURS IN DER STUE BAR

WÄHREND DER ADVENTS-
ZEIT IN UNSERER BAR
ERHÄLTlich

Innehalten, zur Ruhe kommen und sich bewusst Zeit nehmen - so wird dieser Advent zur schönsten Zeit des Jahres. Have yourself a merry little christmas.

Bacio di Dama - Haselnusskekse

Opéra-Torte

Bigné Craquelin | Pistaziencreme

Schokoladensablé | Sternanis | Kardamom
weißes Schokoladen-Namelaka | Zimt

14,00 €

Petit fours inkl. einem Heißgetränk



PLÄTZCHEN- BACKEN

3. DEZEMBER VON 14-17 UHR

Am 1. Adventssonntag starten wir in die Weihnachtszeit im SO/ Berlin Das Stue: Während wir mit Ihren Kindern Kekse backen und die Vorfreude auf Weihnachten immer größer wird, können Sie sich vom Adventsstress erholen und bei Petit Fours und Glühwein in unserer Bar entspannen.

Im Preis inkludiert sind Heiße Schokolade und Wasser für ein Kind sowie Petit Fours und Glühwein für zwei Erwachsene. Die Kekse können danach natürlich mit nach Hause genommen werden.

68,00 € pro Kind



WEIHNACHTSMENÜ 2023

24.-26. DEZEMBER AB 18 UHR

Das Herzstück der Feiertage ist seit jeher das Weihnachtsessen. Im Kreis seiner Liebsten zusammenkommen und in entspannter Atmosphäre gemeinsam kulinarische Köstlichkeiten zu geniessen, macht das Besondere dieser Tage aus.

Damit Sie das Weihnachtsessen ohne Hektik zelebrieren und sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren zu können, heissen wir Sie an den Feiertagen zu unserem weihnachtlichen Menü willkommen.

MENÜ 1

Aal | Topinambur | Teriyaki

Steinbutt | Trüffel | Kürbis

Entenkeulen-Confit | Raddicchio Tardivo | Kartoffeltarte | Enten-Orangen-Jus

Haselnussmousse | Schokoladenvariation

95,00 €

MENÜ 2

Kartoffeln | Deichkäse | Kohl

Kürbisvariation | Ziegenkäse | fermentierter Senf

Raddicchio Tardivo | Blutorangen-Beurre blanc | Macadamia | Blauschimmelkäse

Haselnussmousse | Schokoladenvariation

80,00 €





LAZY BREAKFAST AN WEIHNACHTEN

25. UND 26. DEZEMBER UND 01. JANUAR VON 12 BIS 15 UHR

Feiertage müssen nicht stressig sein - deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit, am 25. und 26. Dezember sowie am Neujahrstag ganz entspannt mit unserem Lazy Breakfast in den Tag zu starten. Geniessen Sie unser vielfältiges Frühstücksbuffet, unlimitiert Kaffeespezialitäten, Cava, Saft und Wasser und eine breite Auswahl an à la carte Spezialitäten.

AUSWAHL AUS UNSEREN SPEZIALITÄTEN:

Diverse Eierspeisen

Auster | Granatapfel | grüner Tabasco

Gebratenes Kalbscarpaccio | Steinpilze | Parmesan

Cardoncelli-Pilze | Pecorino | Minze | Pfeffer

Kürbisvariation: Kürbisuppe | gerösteter Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Gemischter Salat | Birne, | Walnuss | Gorgonzola

Beef Tatar | Kaviar | Ziegenkäse

Egg Royal: Räucherlachs | Sauce Hollandaise | Weizenbrötchen

Shakshuka: Pochiertes Ei | Spargel | Tomate | Labneh | Ciabatta

Dessertstation mit French Toast und Kuchenvariation

90,00 €

inkl. Wasser, Heißgetränke und Cava

SO/ BERLIN *DasStue*

SILVESTER 2 0 2 3

CHEERS TO A WONDERFUL
EVENING AND AN EVEN
BETTER NEW YEAR!

Beenden Sie das alte Jahr so wundervoll,
wie Sie das neue Jahr starten wollen. Wir im
SO/ Berlin Das Stue möchten dafür sorgen,
dass dieser Abend außergewöhnlich wird und
Ihnen den perfekten Start für 2024 bereiten.

Geniessen Sie den Abend bei einem
extravaganten Dinner und feiern Sie den
Jahreswechsel exklusiv und trotzdem
inmitten der Stadt.





SILVESTER MENÜ

31. DEZEMBER UM 18.30 UHR

1. GANG

Pluma Iberico | fermentierter Senf | Grünkohl

2. GANG

Jakobsmuschel | Steinpilze | Petersiliensauce

3. GANG

Raviolo | Trüffel-Kartoffel | Prosciutto-Consommé

4. GANG

Sorbet | Sanguinello-Orange | Champagner

5. GANG

Sebastes-Fisch | Stängelkohl | Fischsuppe

6. GANG

Maisbiskuit | Rotweinbirne | Eggnog | Pistazieneis

230,00 €

inkl. Pralinen und Kaffee



SILVESTER MENÜ

31. DEZEMBER UM 18.30 UHR
VEGETARISCHE ALTERNATIVE

1. GANG

Kürbisvariation

2. GANG

Rohes und gegartes saisonales Gemüse

3. GANG

Ei | Pecorino | Topinambur

4. GANG

Sorbet | Sanguinello-Orange | Champagner

5. GANG

Raviolo | Trüffel-Kartoffel | Parmesan

6. GANG

Maisbiskuit | Rotweibirne | Eggnog | Pistazieneis

230,00 €

inkl. Pralinen und Kaffee

FEIERN WIE DIE FESTE FALLEN

Gemeinsam lachen, reden, anstoßen und ein wunderbares Weihnachtsessen zusammen genießen - nichts ist so wertvoll wie die Zeit, die wir gemeinsam verbringen können.

Sie konzentrieren sich auf die Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, und wir kümmern uns um den Rest. Ob in gemütlicher, kleiner Runde im Restaurant oder exklusiv in einem unseren stilvoll eingerichteten separaten Räumen, richten wir für Sie genau die Weihnachtsfeier aus, die Sie sich wünschen.

Ein gemütlicher Glühweinempfang, ein elegantes Dinner, eine ausgelassene Party oder alles zusammen - den Möglichkeiten sind hier keine Grenzen gesetzt. Und alles, was Sie dabei tun müssen, ist zu feiern!

Für Anfragen und Buchungen kontaktieren Sie uns gerne unter sales.berlin@so-hotels.com.



WEIHNACHTSMENÜ

AB 10 PERSONEN

3-GANG-MENÜ

Safranrisotto | Ossobuco | Gremolata

Entenconfit | Kartoffeltarte | Endivie | Bigarade Sauce
oder

Seeteufel | Dashi Beurre blanc | Mangold | Anchovis

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Haselnuss | Kakao

70,00 € pro Person



4-GANG-MENÜ

Kalbstatar | Ziegenkäse | Haselnuss | Austernkresse

Safranrisotto | Ossobuco | Gremolata

Entenconfit | Kartoffeltarte | Endivie | Bigarade Sauce
oder

Seeteufel | Dashi Beurre blanc | Mangold | Anchovis

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Haselnuss | Kakao

85,00 € pro Person

5-GANG-MENÜ

Kalbstatar | Ziegenkäse | Haselnuss | Austernkresse

Safranrisotto | Ossobuco | Gremolata

Orangensorbet | Champagner

Entenconfit | Kartoffeltarte | Endivie | Bigarade Sauce
oder

Seeteufel | Dashi Beurre blanc | Mangold | Anchovis

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Haselnuss | Kakao

95,00 € pro Person



SO/ BERLIN *Das Stue*

WEIHNACHTSMENÜ

AB 10 PERSONEN - VEGETARISCHE ALTERNATIVE

3-GANG-MENÜ

Stracciatellakäse | Puttanescasauce | blanchierte Tomate | Parmesankeks | Oliventapenade

Gebratener Radicchio mit Rotweinsirup | Blutorange | Blauschimmelkäse | Macadamianuss

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Haselnuss | Kakao

70,00 € pro Person



4-GANG-MENÜ

Stracciatellakäse | Puttanescasauce | blanchierte Tomate | Parmesankeks | Oliventapenade

Orzo Pasta | Kürbis | Kürbiskern | Rosmarin

Gebratener Radicchio mit Rotweinsirup | Blutorange | Blauschimmelkäse | Macadamianuss

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Haselnuss | Kakao

85,00 € pro Person

5-GANG-MENÜ

Stracciatellakäse | Puttanescasauce | blanchierte Tomate | Parmesankeks | Oliventapenade

Orzo Pasta | Kürbis | Kürbiskern | Rosmarin

Orangensorbet | Champagner

Gebratener Radicchio mit Rotweinsirup | Blutorange | Blauschimmelkäse | Macadamianuss

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Kaffee | Haselnuss | Kakao

95,00 € pro Person



SO/ BERLIN *Das Stue*



WEIHNACHTLICHES FLYING FINGERFOOD

AB 10 PERSONEN

Kalbstartar | Tapioca | Trüffelmayonnaise | Brunnenkresse

Schweinenacken | Pecorino | geräucherter Schweinebauch

Thunfisch | Ricotta | Ponzusauce

Oktopus | Teriyaki | Kimchi Mayonnaise | Meeresspargel

Auberginen-Kroketten | Tomaten-Chili-Creme

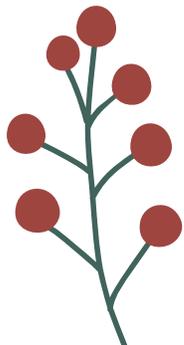
Kürbisvariation

Tiramisu

Praliné-Profiteroles | Schlagsahne | Haselnusspaste

3 Stück 20,00 € pro Person

5 Stück 31,00 € pro Person



BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTABNAHME VON 10 STÜCK PRO SORTE.
BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL BIS 7 TAGE VOR EVENTBEGINN MIT.

SO/ BERLIN *DasStue*

GLÜHWEIN- EMPfang

AB 10 PERSONEN

Als optimaler Absacker oder perfekter Start in die Weihnachtsfeier bietet sich unser Glühweinempfang an.

Auf unserer Terrasse oder im Außenbereich des Hotels können Sie auf den gemeinsamen Abend anstossen. Das Angebot beinhaltet 2 Gläser Glühwein und 3 Canapés nach Wahl des Küchenchefs pro Person.

Bei einem gemütlichen Glühweinempfang können Sie nicht nur bereits Weihnachtsstimmung aufkommen lassen, sondern Ihrem Abend auch das gewisse Etwas verleihen.

18,00 € pro Person



SO MERRY CHRISTMAS

Ein Wochenendausflug, ein Tag im Spa, ein kulinarisches Erlebnis im Restaurant oder einfach nur eine kleine Auszeit in der Bar: das SO-Feeling kann Ihnen nicht nur die Weihnachtszeit versüßen.

Ob für sich selbst, für den Adventskalender oder als perfektes Last-Minute-Geschenk, extravagante Momente können Sie sich das ganze Jahr mit unseren Gutscheinen nach Hause holen.

Kontaktieren Sie uns gerne für unsere vielfältigen Gutscheinvarianten oder verschaffen Sie sich selbst einen Überblick in unserem Gutscheinshop:

[SO-BERLIN-DAS-STUE.COM/GUTSCHEINE](https://www.so-berlin-das-stue.com/gutscheine)

SO/ BERLIN *Das Stue*



SO/ BERLIN *Das Stue*

DRAKESTRASSE 1
D-10787 BERLIN

TEL +49 - 30 311 722 0
FAX +49 - 30 311 722 90
STAY@DAS-STUE.COM



so-berlin-das-stue.com