

# CLÄRCHENS BALLHAUS

THIS IS US - BANKETTMAPPE 2025



Clärchens Ballhaus

# MIT UNS FEIERN

Clärchens Ballhaus

Über Clärchens Ballhaus	3
Das Team	4
Räumlichkeiten	
Spiegelsaal	5
Luna D'Oro	7
Menü Klassiker	9
Getränke	17
Zubehör	18
Personal	19
Zusätzliches	20
Allgemeine Informationen	21
Kontakt	22

# ÜBER UNS

Nirgends werden Emotionen so erlebbar wie in Berlins geschichtsträchtigstem Lokal – dem Clärchens Ballhaus im Herzen von Berlin Mitte.

Als Berliner Institution feierten wir im Herbst 2024 unser 111-jähriges Jubiläum und erfinden uns mit jeder Veranstaltung mit individuellem Charme neu: Das Haus ist eine echte Perle für ihren Anlass! Egal, ob im Private Dining-Room im Wintergarten, Willkommensgetränk im Weingarten, große Festgesellschaft im Luna D'Oro oder ein Event der Extra Klasse im eindrucksvollen Spiegelsaal: Wir haben hier eine Location, die jeder Gesellschaft gerecht wird.



# DAS TEAM



**CLAUDIA STEINBAUER**  
General Managerin



**TOBIAS BECK**  
Küchenchef



**NELE SPECKMANN**  
Event & Operationsmanagerin



**TABEA HOFFMANN**  
Eventkoordination & Sales

# LOCATION: SPIEGELSAAL



# LOCATION: SPIEGELSAAL

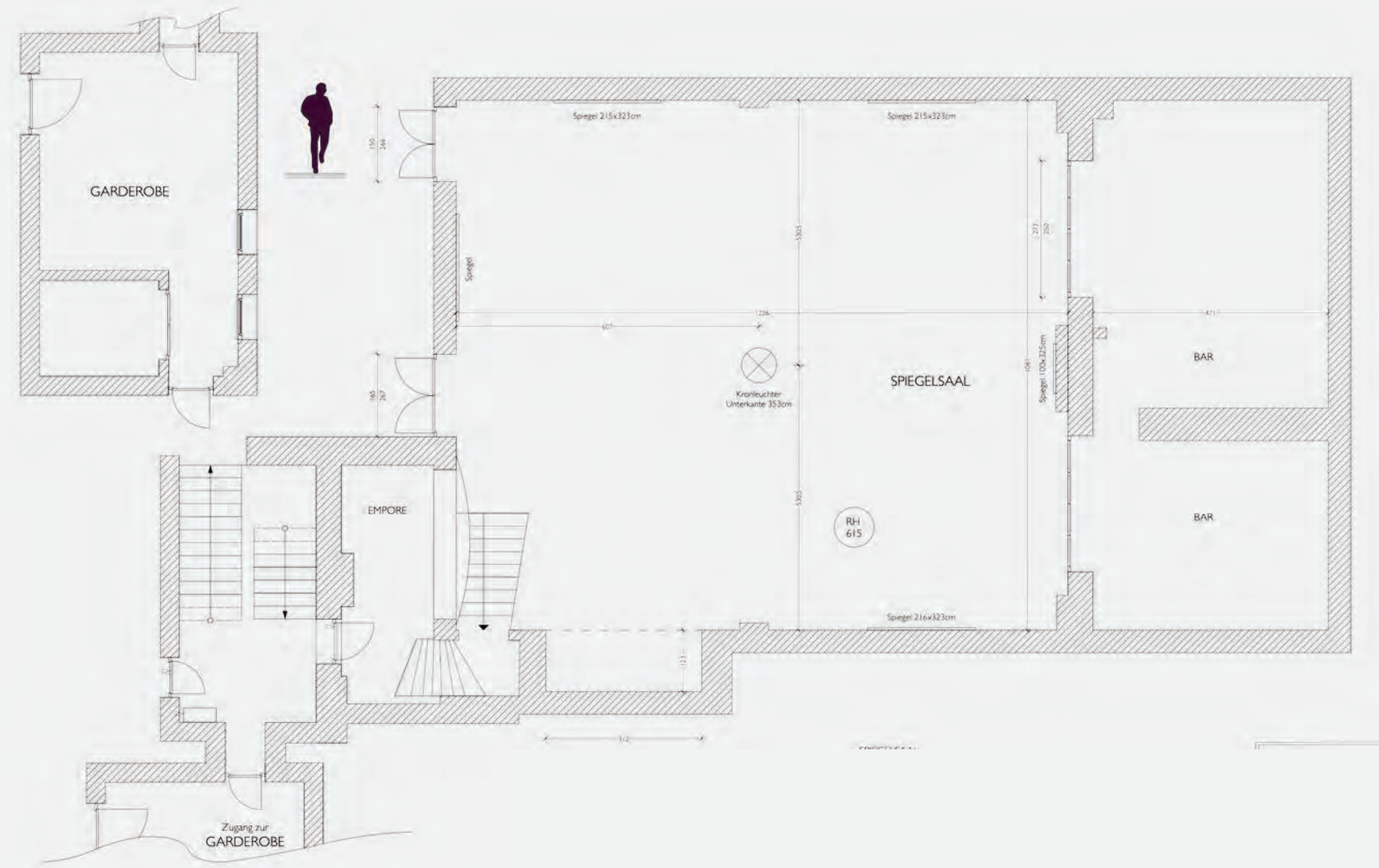
## KAPAZITÄT

120 Personen	Gesetztes Dinner
120 Personen	Konzert/Lesung/Vortrag
199 Personen	Stehend/Party

## MIETE

ab 2.500€ pro Tag  
Motivmiete für Drehs 10.000€

Hinzu kommen die Kosten für Personal,  
Getränke, Essen & Technik.  
Das übliche Veranstaltungsende ist  
02:00 Uhr.



*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# LOCATION: LUNA D'ORO

Clärckens Ballhaus



# LOCATION: LUNA D'ORO

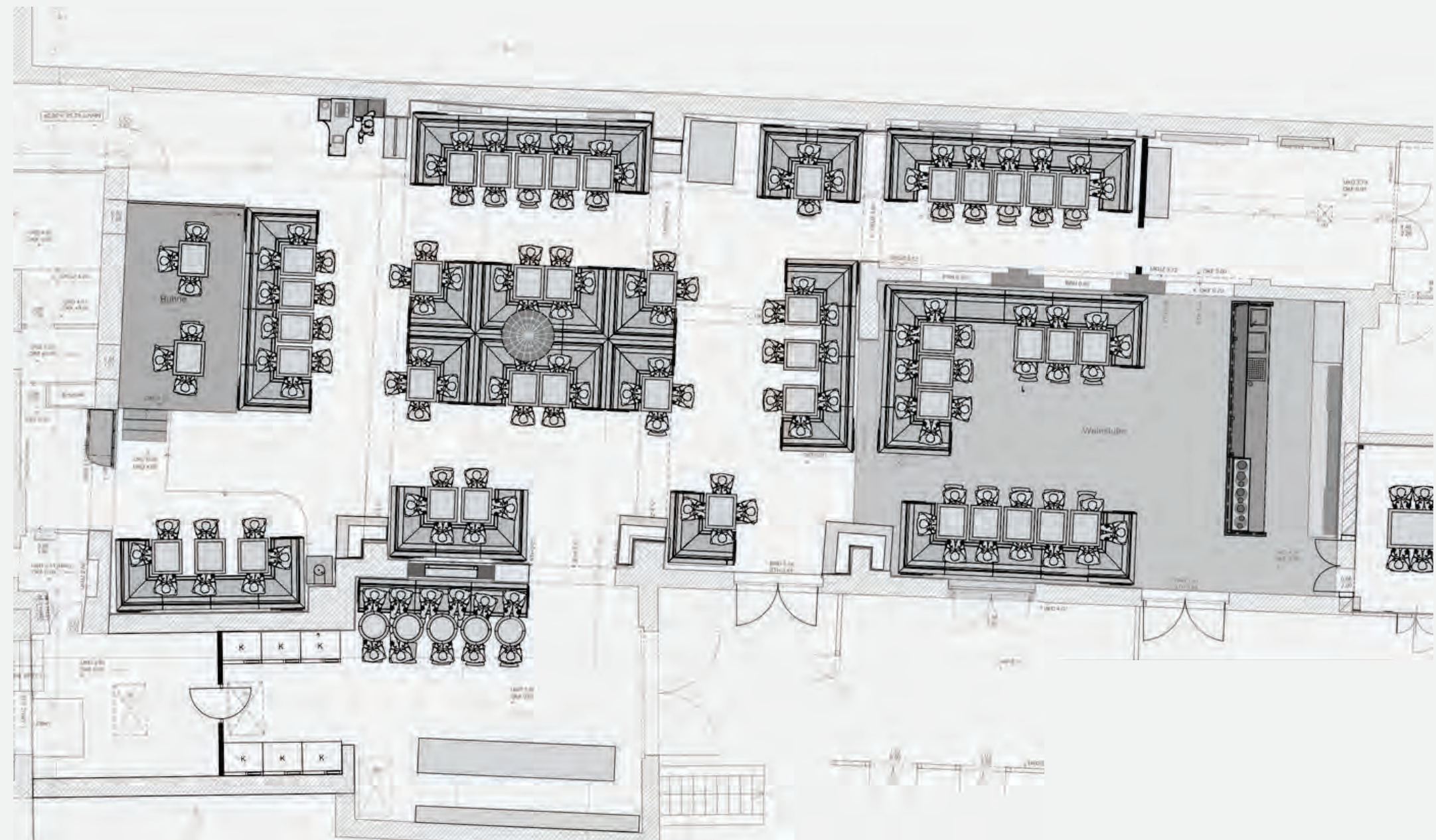
## KAPAZITÄT

156 Personen	Gesetztes Dinner
136 Personen	Konzert/Lesung/Vortrag
199 Personen	Stehend/Party

## MIETE

ab 11.900€ pro Tag  
Motivmiete für Shootings 30.000€

Hinzu kommen die Kosten für  
Personal, Getränke, Essen & Technik  
Veranstaltungsende ist 02:00 Uhr.



*Alle Preise sind in netto zu verstehen*



# FLYING FINGERFOOD ONE BITE

Clärchens Ballhaus



## FLEISCH

Rinderkrokette, Dijonnaise und Gewürzgurke  
Geräuchertes Apfelkompott auf Blutwurst  
Rindertatar mit Heringsrogen auf Knäckebrot

7,00 €

7,00 €

7,00 €

## FISCH

Nordseekrabben mit Schmand und Brioche  
Matjes mit Kräuterquark auf Pumpernickel

7,00 €

6,00 €

## VEGETARISCH

Liptauer auf Knäckebrot  
Back-Camembert mit Preiselbeeren auf Toast

5,00 €

6,00 €

## VEGAN

Auf Salz gebackene Beete, Cashewcreme und  
Brombeeren auf Tartlette (glutenfrei)  
Schmorgurke & Räuchertofu mit Senfsaat und  
Dill auf Tartelette

5,00 €

5,00 €

*Alle Preise sind netto zu verstehen*

# FLYING MENÜ

47,00 € p.P

*Bestehend aus jeweils zwei Gerichten pro  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert.*



Clärchens Balkhaus

## Vorspeise

Bulette mit Kartoffelsalat und Senf

Rindertatar mit Heringsrogen und Kartoffelstroh

Matjes mit Kräuterquark und Pumpernickel

Auf Salz gebackene Beete, Cashewcreme und Brombeeren (vegan, glutenfrei)

Gebackener Ziegenkäse mit Wildkräutersalat

## Hauptgang

Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Jus +3,00 € p.P.

Wiener Saftgulasch mit Kartoffelpüree

Gedämpfter Kabeljau mit Kartoffelpüree und Estragon-Soße

Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Leindotter-Öl (veggie)

Geschmorte Aubergine mit Kräuterquark und Kartoffelstroh (vegan)

## Nachspeise

Schoko-Pudding mit Sahne

Rote Grütze mit Vanillesoße

Gratinierter Milchreis (vegan)

*Alle Preise sind in Stückpreisen und netto zu verstehen*

# CLÄRCHENS 3-GANG MENÜ

45,00 € p.P

Clärchens Balkhaus



## Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse mit Wildkräutersalat

## Hauptgang

Gedämpfter Kabeljau mit Kartoffelpüree und Estragon-Soße

## Nachtisch

Schokoladen-Pudding mit Sahne

## Für Veganer:innen

V: Auf Salz gebackene Bete & Cashewcreme, Brombeeren und Wildkräuter

H: Geschmorte Aubergine mit Kräuterquark und Kartoffelstroh (vegan)

N: Milchreis & Rote Grütze

*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# GLÄRCHENS DELUXE 3-GANG MENÜ

49,00 € p.P

Glärchens Ballhaus



## Vorspeise

Saiblingstatar mit Sellerie und Apfel

## Hauptgang

Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Jus

## Nachtisch

Rote Grütze mit Vanillesoße

## Für Veganer:innen

V: Auf Salz gebackene Beete & Cashewcreme, Brombeeren und Wildkräuter

H: Geschmorte Aubergine mit Kräuterquark und Kartoffelstroh

N: Milchreis & Rote Grütze

*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# GLÄRCHENS 4-GANG MENÜ

57,00 € p.P



*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

Glärchens Ballhaus

## Vorspeise

Saiblingstatar mit Sellerie und Apfel

## Zwischengang

Kartoffelsuppe mit Pilz-Crostini

## Hauptgang

Gedämpfter Kabeljau mit Kartoffelpüree und Estragon-Soße

## Nachtisch

Rote Grütze mit Vanillesoße

## Für Veganer:innen

V: Auf Salz gebackene Bete & Cashewcreme, Brombeeren und Wildkräuter

Z: Kartoffelsuppe mit Pilz-Crostini

H: geschmorte Aubergine mit Kräuterquark und Kartoffelstroh (vegan)

N: Milchreis & Rote Grütze

# 3-GANG X-MAS MENÜ

November & Dezember

49,00 € p.P

Clärchens Ballhaus



## Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Pilz-Crostini

## Hauptgang

Konfierte Gänsekeule mit Bratensauce, Klößen und Rotkohl

## Nachtsch

Rote Grütze mit Vanillesoße

## Für Veganer:innen

V: Auf Salz gebackene Bete & Cashewcreme, Brombeeren und Wildkräuter

H: Wirsing-Roulade mit Kartoffelpüree und Röstjus

N: Milchreis & Rote Grütze

*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# MITTERNACHTS SNACK

Clärchens Balkhaus



CURRYWURST  
*mit Baguette*

6,00 €

VEGANE CURRYWURST  
*mit Baguette*

6,00 €

*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# LOW BUDGET KITCHEN PARTY



Alle Preise sind netto zu verstehen

## Kitchen Party

für alle die wenig Budget haben bieten wir unsere Küchenparty an. Die Gäste gehen selbstständig in die Küche und holen sich dort das Essen.

Wahlweise:

Gebackene Kartoffelecken  
mit Zitronen-Aiolo

5,00 €

Leberkäse-Semmel  
mit süßem Senf

6,50 €

vegane Buletten-Semmel  
mit Senf und Ketchup

6,50 €

Brezel

4,00 €



# GETRÄNKE

## SEKTEMPFANG

Wir servieren für eure Empfangsphase unseren Haussekt

*pro Person 4,50 €  
für eine Stunde*

## STANDARD-PAUSCHALE

WASSER (still/sprudel)

HAUSWEIN

WEIN Rot, Weiß und Rosé

BIER Berliner Pilsner, König Ludwig Helles, Warsteiner alkoholfrei

SOFTDRINKS Fritz Kola, Kola Light, Apfelschorle

*pro Person 7,50 €  
für eine Stunde*

## PREMIUM-PAUSCHALE

WASSER (still/sprudel)

HAUSWEIN von Jörg Bretz aus dem Burgenland

WEIN Rot, Weiß und Rosé

BIER Berliner Pilsner, König Ludwig Helles, Warsteiner alkoholfrei

SOFTDRINKS Fritz Kola, Kola Light, Apfelschorle

LONGDRINKS Gin Tonic, Aperol Spritz, Vodka Soda, Moscow Mule

*pro Person 12,50 €  
für eine Stunde*



*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# ZUBEHÖR



## MOBILIAR

Bankett Tische 180 x 75 cm  
Stühle

14,50 €  
5,54 €

## TISCHWÄSCHE

Tischdecke weiß  
Stoffservietten weiß

12,00€  
3,50€

## DEKORATION

von unserer tollen Partnerin Olga von Blumenbett

Blumenschmuck und Tischdekoration  
Kerzen

Preise auf  
Anfrage

*Alle Preise sind netto zu verstehen*

# PERSONAL



Das Personal wird nach tatsächlicher Einsatzzeit berechnet.  
Bei Veranstaltungen an gesetzlichen Feiertagen fallen zusätzlich noch Zuschläge an, die wir Ihnen im Angebot konkret aufschlüsseln.  
Nicht mehr benötigtes Personal ziehen wir selbstverständlich ab.

## STUNDENSÄTZE

Veranstaltungsleiter	45,00 €
Menüservicekraft	34,00 €
Barpersonal	34,00 €
Runner	31,00 €
Garderobepersonal	31,00 €
Aufbaupersonal	31,00 €
Chefkoch	55,00 €
Koch	45,00 €
Sicherheitspersonal	40,00 €

*Alle Preise sind in netto zu verstehen*

# ZUSÄTZLICHES



Alle Preise sind in netto zu verstehen

## KAFFEE & KUCHEN

Kuchengedeck (Tellergeld)

3€

## MITGEBRACHTE WEINE

Falls Weine von Ihnen selbst gestellt werden, berechnen wir ein Korkgeld  
(pro konsumierter 0,75 l Flasche)

20€

*Flaschen anderer Größe werden entsprechend umgerechnet*

## MITGEBRACHTE SPIESEN

Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen, da wir die Einhaltung der HACCP-Vorschriften, insbesondere der Kühlkette, nicht überwachen können.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir auch keine Haftung bei Verlust und Beschädigung Ihrer mitgebrachten Gegenstände übernehmen.



## ANZAHLUNG & PERSONENANZAHL

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir eine Anzahlung in Höhe von mindestens 70 % der Auftragsbestätigung erheben. Der Betrag sollte spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsdatum eingegangen sein. Bitte teilen Sie uns die Personenanzahl für die Speisen bis spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung mit. Sie gilt als fixe Abrechnungsgrundlage.

## EMISSIONSSCHUTZ

Ab 22:00 Uhr bitten wir Sie, die ausgewiesenen Raucherplätze einzuhalten.

Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke ab 22:00 Uhr gedrosselt, bzw. angepasst werden muss.



# KONTAKT

Bitte beachten Sie, dass manche Produkte nicht immer zur Verfügung stehen und die Nettopreise als Richtwerte zu verstehen sind.  
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

## KONTAKT

[events@claerchensball.haus](mailto:events@claerchensball.haus)

## SALES

Tabea Hoffmann  
Nele Speckmann

## ADRESSE

Clärchens Ballhaus  
Auguststrasse 24/25  
10117 Berlin

# SPIEGELSAAL MEETS TANZ

