



Die Rooftop Bar am Mercedes Platz

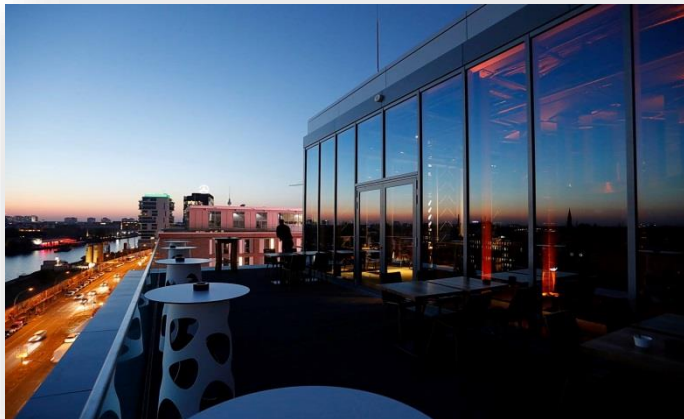


260 Grad Panorama

260°

Die pulsierende Hauptstadt zu Füßen, ein grandioser Ausblick über ganz Berlin, die Spree und die East-Side-Gallery – das 260 Grad am Mercedes Platz ist ebenso urban und stylisch wie gemütlich und bietet Platz für bis zu 170 Gäste. Die Bar ist täglich geöffnet und exklusiv buchbar.

Ob gesetztes Dinner, Flying Buffet oder Barbecue in großer oder kleiner Runde – mit diesem Blick von der Dachterrasse und dem gemütlichen Interieur verzaubern Sie Ihre Gäste auf jeden Fall! Unsere talentierten Bartender verwöhnen Sie mit Ihren Teecocktails.



Allgemeine Informationen



Gesamtfläche Innenraum: 186 m²

Bestuhlung innen/ außen: 80 Sitzplätze/ 40 Sitzplätze

Zuwegung: 1 x Express-Aufzug/ Fluchttreppenhaus

Kapazitäten & Catering:

- 80 Personen: sitzend (Getränke & Menü*, Buffet, Barbecue)
- 100 Personen: sitzend/stehend (Getränke & Buffet, Barbecue)
- 130 Personen: sitzend/stehend (Getränke & Fingerfood)
- 150 Personen: Steh-Empfang (nur Getränkeservice)

*) ab 30 Personen Menüservice alternatives Mobiliar erforderlich

Weitere Details:

- Barrierefrei
- Eigene Eingangslobby mit Counter – hier empfehlen wir eine Hostess
- Umfangreiche vorhandene Veranstaltungstechnik

Veranstaltungstechnik



Tontechnik:

- d&b audio Beschallungsanlage
- 2 x Sennheiser Handfunkmikrofone

DJ Equipment:

- 2 x Pioneer CDJ 2000 NXS2 CD-Player und DJM-900 NXS2 Mischpult

Lichttechnik:

- 10 x Movinglights mit Presets für eine farbige Raumillumination
- 6 x LED-Blinder für eine weiße Bühnenausleuchtung

Videotechnik:

- Projektor 12.000 ANSI-Lumen mit Laptop-Anschluss (HDMI)
- Leinwand 16:9, 3,10 x 1,74 m

Konditionen

Exklusive Veranstaltungen

Entgelt für die exklusive Nutzung der Bar:

- | | |
|---|--------------|
| • Sonntag – Donnerstag (16:00 – 03:00 Uhr*) | EUR 3.900,00 |
| • Freitag – Samstag (16:00 – 03:00 Uhr*) | EUR 5.300,00 |

* inklusive Auf- und Abbau

Zusatzkosten:

- | | |
|--|------------|
| • Zusatzstunde(n) an Veranstaltungstagen | EUR 490,00 |
|--|------------|

Veranstaltungstechnik:

- | | |
|--|------------|
| • Tontechnik, Lichttechnik, DJ Equipment | inklusive |
| • zzgl. Videotechnik | EUR 300,00 |

Alle weiteren Kosten, wie z.B. Catering, Equipment, Personal, Sonderbestuhlung werden je nach Aufwand berechnet. Die oben aufgeführten Preise verstehen sich zuzüglich der Umsatzsteuer.

Catering



Das Catering-Team hat sich mit Leib und Seele dem Genuss verschrieben. Wir produzieren selbst – unsere Genusswerkstatt garantiert Saisonalität, Frische, Regionalität und eine ausgewogene Vielfalt auf höchstem Niveau.

Unser authentischer und erstklassiger Cateringservice möchte Ihr Event mehr als nur garnieren, sondern es rundum zum Genuss machen. Für Ihre Sinne, für Ihr leibliches Wohl: Unser Catering als kulinarische Krönung Ihres Events.



Catering



Impression - Saisonales Fingerfood

Herzhaftes Fingerfood:

Falafel mit Babar Ghanoush auf eingelegtem Rettich & saurer Gurke

Mango Papaya-Salat mit Passionsfrucht-Vinaigrette

Dreierlei Linsensalat mit Rauke & Sellerie

Curry-Hähnchen-Bällchen mit Ananas-Mango Relish

Roggen Kastel mit rosa gebratenem Roastbeef, Chilli-Creme & Kerbelspitzen

Kräutertramezzini mit Rauchlachs, Honig-Senf & Dill

Süßes Fingerfood:

Erdbeertiramisu

Schokoladenmousse mit Beeren-Ragout und Kokos

- pro Teilchen ca. 4,00€ netto



Catering



Impression – Saisonales Buffet

Vorspeisen:

Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne & Pilzen

Tomatensalat, mit Avocado & Sesam

Ceviche vom Pulpo, parfümiert mit Maracuja, Mango-Karottenwürfel, Avocado Schwarzbrot-Croûtons

Hauptgänge:

Gebratene Hähnchenbrust mariniert mit Zitronenthymian, Caponata, gebackenem Rucola & Drillinge

Rotbarbenfilet mit Zitrone, mediterranes Gemüse und Kräuter-Gnocchi

Tricolor von der Pasta mit Brokkoli, getrockneten Tomaten, Rahm und römischer Pecorino

Dessert:

Karamellcreme mit Kaffee-Sirup und geröstetem Nuss Crunch

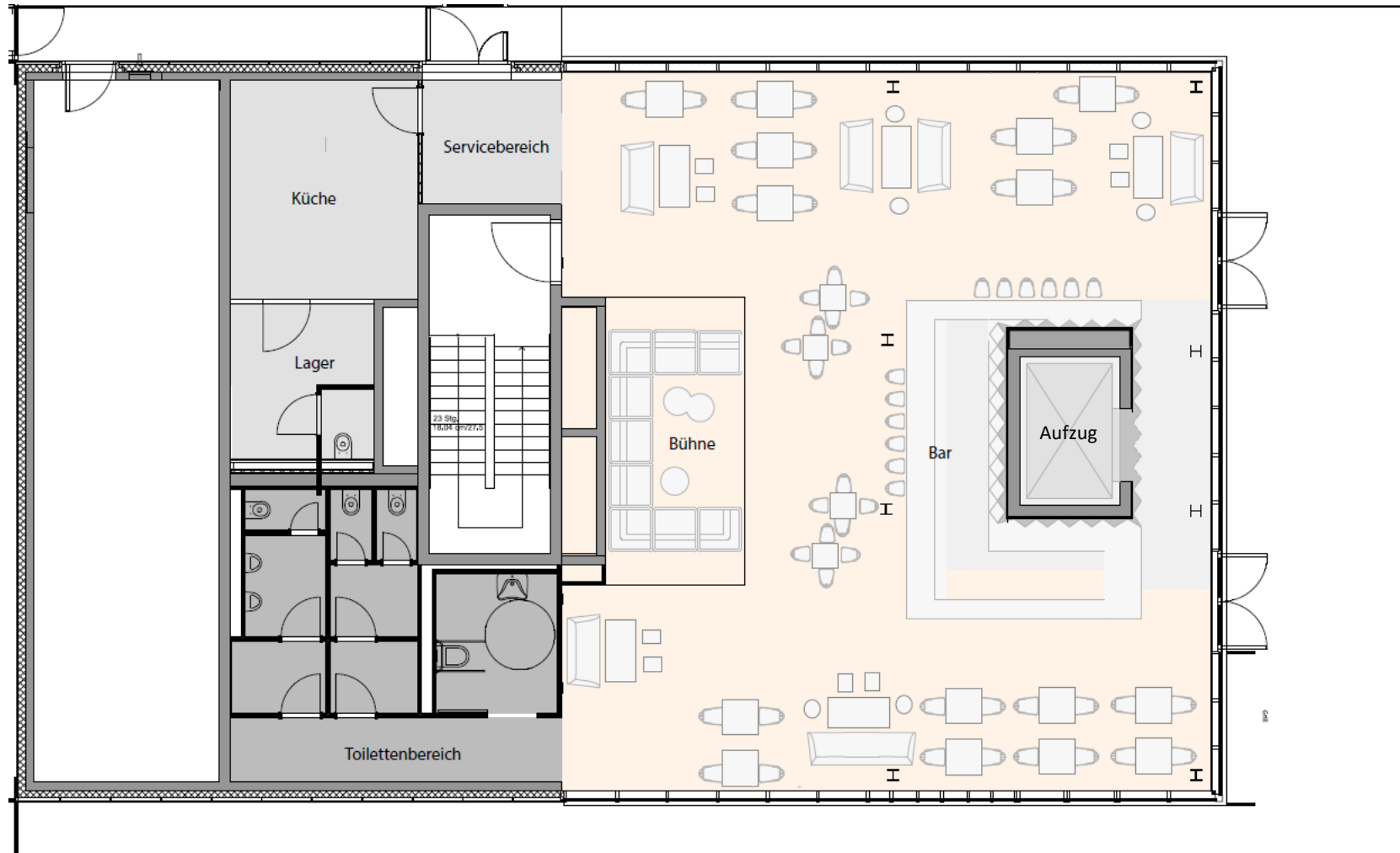
Mango-Mousse mit Erdbeersauce und gebrannter Banane

- Saisonales Buffet ca. 43,00€ netto pro Person



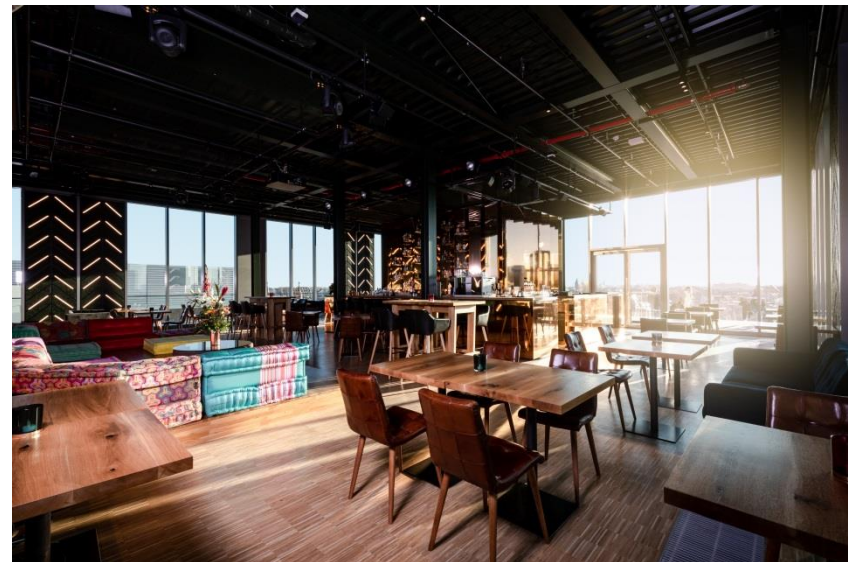
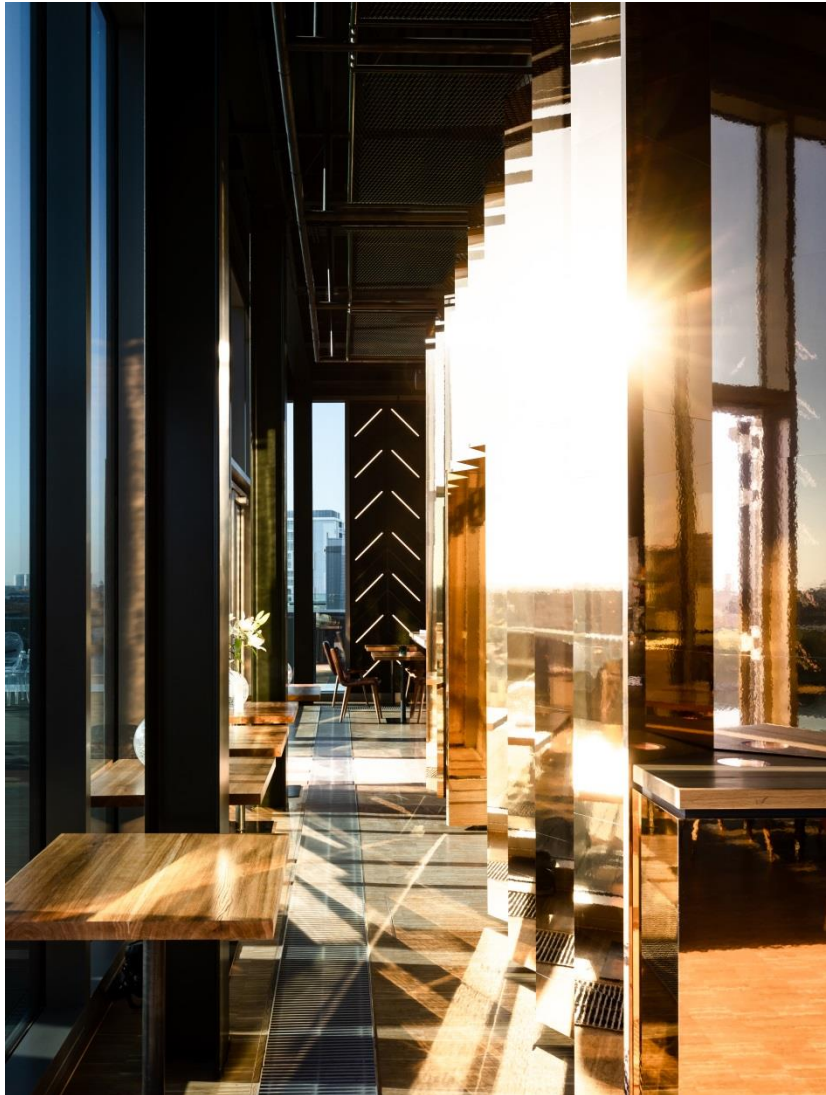
Grundriss

250°



Impressionen

250°



Ihre Ansprechpartner



Team-Genusskombinat für Vermietungen

E-Mail: 260grad@genusskombinat.com

Genusskombinat GmbH

Grolmanstraße 48
10623 Berlin

www.260grad.de

www.genusskombinat.com

250°

