



Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

Lorenz Adlon

Esszimmer

LORENZ ADLON ESSZIMMER

im Hotel Adlon Kempinski Berlin | Unter den Linden 77 | 10117 Berlin
+49 30 2261 1960 | lorenz.adlon@kempinski.com | lorenzadlon-esszimmer.de

Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

diese Seiten sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die vielfältigen und individuellen Möglichkeiten geben, die wir im Lorenz Adlon Esszimmer anbieten können.

Gerne übersenden wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.

Von unserer langjährigen Berufserfahrung werden Sie profitieren. Vertrauen Sie uns!

Wir freuen uns, Ihr Koch & Gastgeber sein zu dürfen.

Ihr
Jonas Zörner & Oliver Kraft



Philosophie

Lassen Sie sich von uns begeistern.

Auf Basis der klassischen französischen Küche mit asiatischen Einflüssen, kreiert Zörner eine überraschende und moderne Aromaküche, die nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch mit äußerster Ästhetik und Liebe zum Detail.

Ein Spiel von Temperaturen,
Texturen und Aromen.
Kulinarik, für alle Sinne.

Maître Oliver Kraft, Chef Sommelier Hans-Martin Konrad und das Team, begleiten Sie mit einem zeitgemäßen und ungezwungenen Service, der höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Geschichte

Seit nunmehr einem viertel Jahrhundert setzt das Lorenz Adlon Esszimmer, ganz im Sinne des Hotelgründers Lorenz Adlon, die Tradition und die Leidenschaft für kulinarische Hochgenüsse fort.

Bereits im ersten Jahr seiner Eröffnung, im Jahr 2000, erhielt das Restaurant seinen ersten Michelin Stern.





Das Team



Jonas Zörner
KÜCHENCHEF

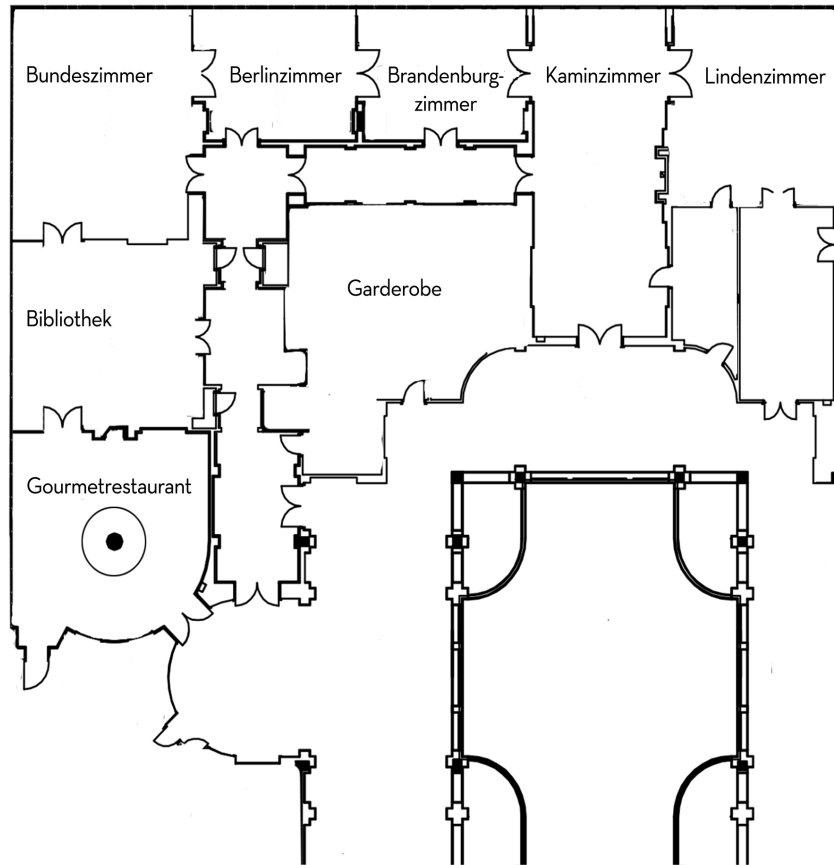


Oliver Kraft
RESTAURANTMANAGER



Hans-Martin Konrad
CHEF SOMMELIER

Kapazitäten



Von 10 Personen bis 300 Personen.

Lorenz Adlon Esszimmer exklusiv und weitere Optionen

Ab einem Mindestumsatz von:

Mittwoch & Donnerstag: EUR 12.000

Freitag bis Dienstag: EUR 14.000

Lorenz Adlon Esszimmer (Esszimmer + Bibliothek) exklusiv

Ab einem Mindestumsatz von EUR 14.000

6 runde Tische à 8 Personen oder 5 runde Tische à 10 Personen

Bibliothek (Maximal 24 Personen)

Mittwoch bis Samstag: ab einem Mindestumsatz von EUR 6.500

3 runde Tische à 8 Personen oder 2 runde Tische à 10 Personen

1 Tafel à 20 Personen

Ohne Exklusivbuchung max. 10 Personen pro Tisch möglich

Bundeszimmer (Maximal 50 Personen)

Mittwoch bis Samstag: ab einem Mindestumsatz von EUR 8.000

Ab 30 Personen exklusiv möglich

5 runde Tische à 10 Personen oder 1 Tafel à maximal 22 Personen

Berlinzimmer & Brandenburgzimmer

Mittwoch bis Samstag: jeweils ab einem Mindestumsatz von EUR 6.000

1 runder Tisch à 10 Personen oder 1 Tafel à maximal 12 Personen

Selbstverständlich sind die Räume entsprechend kombinierbar.

Maximale Kapazität zum gesetzten Dinner in allen Räumen ca. 120 Personen.

Weitere Möglichkeiten bis 300 Personen im Hotel Adlon Ballsaal und Palaissaal.

Anmerkung zum Mindestumsatz:

Mindestumsätze gelten für Speisen und Getränke und beinhalten keine Technik, Menükarten, Equipment, oder ähnliches. Sollte ein Mindestumsatz aus Speisen und Getränken nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete berechnet.

Menüs

Gourmet Menü I April bis September

Bio-Entenleber
Périgord Trüffel | Banane | Haselnuss

Hiramasa Kingfish
grüne Erdbeere | Bohnenkraut
Imperial Caviar

Zander
Fenchel | Salsa | Paprika

Jakobsmuschel - handgetaucht -
Erbse | Shiso | Kopfsalat

Rinderfilet - dry aged -
Polenta | Bergpfirsich | Kimchi

Himbeere
Pistazie | Eukalyptus | Crème Cru

5-Gang-Menü EUR 275
(ohne Hiramasa Kingfish)
inklusive Weinbegleitung EUR 430

6-Gang-Menü EUR 295
inklusive Weinbegleitung EUR 475

Gourmet Menü II Oktober bis März

Bio-Entenleber
Périgord Trüffel | Banane | Haselnuss

Hiramasa Kingfish
grüne Erdbeere | Bohnenkraut
Imperial Caviar

Zander
Fenchel | Salsa | Paprika

Bretonischer Hummer
Gänseleber | Eigelb | Spinat

Ochsenbäckchen
Rosenkohl | Quitte | Räucheraal

Bergamotte
Dill | Marone | Vanille

5-Gang-Menü EUR 275
(ohne Hiramasa Kingfish)
inklusive Weinbegleitung EUR 430

6-Gang-Menü EUR 295
inklusive Weinbegleitung EUR 475

Kurzfristige Änderungen aufgrund der Marktlage oder saisonalen Bedingungen sind vorbehalten.





3-Gang-Menü Business Package

Inklusive Menü, 2 Gläser Wein, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso
und Menükarten.

Details

- ♦ Menükarten inklusive
- ♦ Buchbar mittwochs bis samstags, mindestens 2 Wochen im Voraus
- ♦ Reservierungszeit ab 18:00 bis 21:00 Uhr möglich
- ♦ Platzierung und Raumauswahl erfolgt nach Personenzahl und wird von uns festgelegt
- ♦ Ab 15 Personen, bis maximal 50 Personen möglich
- ♦ Speisenfolge kann einheitlich für alle Gäste aus der nebenstehenden Auswahl zusammengestellt werden
- ♦ Die Weine werden entsprechend der ausgewählten Gerichte von unserem Sommelier festgelegt
- ♦ Auf Wunsch des Gastgebers, kann selbstverständlich über die inkludierte Menge von 2 Gläsern Wein hinaus ausgeschenkt werden. Ein dadurch entstehender Mehrverbrauch wird Flaschenweise berechnet
- ♦ Aperitif auf Wunsch buchbar

EUR 199 pro Person

- ♦ Ein Glas Champagner inklusive zwei kleine Appetizer

EUR 225 pro Person

Menüauswahl

Vorspeisen

VEGETARISCH

Geeiste Paprika
Kerbel | Müsli

Geröstete Karotte
Topinambur | Kaffirlimette

FISCH

Marinierter Saibling
Gurke | Dill

FLEISCH

Glasierter Raviolo
Perlhuhn | Trüffel

Geräuchertes Beeftatar
Schnittlauch | Crème Cru

Hauptgänge

VEGETARISCH

Tagliolini
Eigelb | Old Groendal

FISCH

Wildfang Zander
Fenchel | Limette

Wolfsbarsch
Risotto | Portulak

FLEISCH

Dry aged Rinderfilet
Polenta | BBQ Jus

Geschmorte Rinderwange
Kartoffel | Waldpilze

Desserts

VEGETARISCH

Crème Brûlée
Bergamotte | Dill

Mango
Shiso | Kokos

Eisbombe
Cassis | Pecannuss

Valrhona Manjari
Himbeere | Tonkabohne

Schwarze Tomate
Valrhona Opalys | Aloe Vera



Lorenz Adlon Esszimmer Easy Style

Ab 40 Personen und einer Exklusivbuchung unseres Restaurants,
bieten wir unser Easy Style Event an.

Details

- ♦ Sonntag bis Montag buchbar
- ♦ Exklusiv in den Räumen (je nach Auswahl)
- ♦ Ab einem Mindestumsatz von EUR 14.000
- ♦ Beindruckender Blick auf das Brandenburger Tor und Unter den Linden
- ♦ Buchbar ab 40 Personen. Maximal 150 Personen möglich
- ♦ Speisenfolge wird als Flying Buffet serviert
- ♦ Stehtische inklusive
- ♦ Auf Wunsch können Barhocker und/oder eine komplette Möblierung mit Loungemöbeln zusätzlich gebucht werden
- ♦ Auch für einen Abend nur mit Getränken buchbar (Ausklang, Get together)

Flying Buffet

Hierbei handelt es sich um ein Menübeispiel. Gerne übersenden wir Ihnen im entsprechenden Zeitraum vor der Veranstaltung einen individuellen Menüvorschlag.

Carpaccio Carabinero, Wodka-Limonenschmand
Salat von Beten, Traube, gedörrtem Obst, Buchweizen
Gebackene Polenta, Malz, Zitrone, geräucherte Paprika
“Berliner Senfei” – Wachteleier, Kartoffelcrème, Meaux Senf
Lachs, Fenchelsalat, Currysauce
Jakobsmuschel, Selleriecrème, confierte Zitrusfrucht, Kräuteröl
Risotto, Feige, Speck, Rosmarin
Serviettenknödel, geschmolzener Speck, Kräutersalat, Kümmeljus
Confierte Kaninchenkeule, Fenchel-Kapern-Tomatencrème
Limonen-Buttermilchparfait
Gedörrte Sauerkirschen, Topfenschaum, Basikikumsorbet
Schokoladenkaramell, Estragon, Ananasgel, Orangen-Sauerrahmeis

Jeder Gang EUR 35 | Mindestauswahl: 5 Gänge

Getränkepauschale

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne eine Getränkepauschale an.
Diese ist nur bei einer Exklusivbuchung des Restaurants und bei einer
Mindestteilnehmerzahl von 40 Gästen möglich.

Pauschale I

Alkoholfreie Getränke / Kaffeespezialitäten
Weißwein (Empfehlung von unserem Sommelier)
Rotwein (Empfehlung von unserem Sommelier)
Bier

2 Stunden | EUR 115 pro Person
3 Stunden | EUR 140 pro Person
4 Stunden | EUR 165 pro Person

Pauschale II

Champagner Billecart – Salmon Brut oder Riesling Sekt Saarfelser Brut
Alkoholfreie Getränke / Kaffeespezialitäten
Weißwein (Empfehlung von unserem Sommelier)
Rotwein (Empfehlung von unserem Sommelier)
Bier

2 Stunden | EUR 135 pro Person
3 Stunden | EUR 160 pro Person
4 Stunden | EUR 185 pro Person

Pauschale III

Champagner Billecart - Salmon Brut oder Riesling Sekt Saarfelser Brut
Alkoholfreie Getränke / Kaffeespezialitäten
Weißwein (Empfehlung von unserem Sommelier)
Rotwein (Empfehlung von unserem Sommelier)
Bier
Auswahl an Longdrinks / Cocktails (nach Absprache)

2 Stunden | EUR 165 pro Person
3 Stunden | EUR 190 pro Person
4 Stunden | EUR 215 pro Person

*Alle weiteren Getränke sowie zusätzlicher Konsum über die vereinbarte Zeit hinaus,
werden nach Verbrauch berechnet*

Getränkeempfehlung

Gerne übersenden wir Ihnen auf Wunsch weitere Empfehlungen aus unserem Keller mit ca. 1400 Positionen. Kurzfristige Änderungen aufgrund der Marktlage oder saisonalen Bedingungen sind vorbehalten.



Aperitif

Champagner Le Réserve Extra Brut Billecart - Salmon Mareuil Su Ay / Champagne A.O.P. - Frankreich (innerhalb Pauschale)	0,75 l	145
Champagner Cuvee Prestige Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Diebolt-Vallois Cramant / Champagne A.O.P. - Frankreich	0,75 l	180
Champagner Rosé Brut Ruinart Reims / Champagne A.O.P. - Frankreich	1,50 l	510
Riesling Jahrgangssekt b.A. Saarfeilser Brut Leiwen / Mosel - Deutschland	0,75 l	115

Weisswein

Riesling Hochgewächs Hotel Adlon Edition QWt trocken Weingut Kees-Kieren Graach / Mosel - Deutschland (innerhalb Pauschale)	0,75 l	55
Weißburgunder Herrenstück QWt trocken Holger Koch Vogtsburg-Bickensohl / Baden-Deutschland	0,75 l	80
Chablis A.O.P. 1er Cru Alain Geoffroy Chablis / Burgund - Frankreich	0,75 l	155
Sancerre A.O.P. Daniel Chotard Crézancy-en-Sancerre / Loire - Frankreich	0,75 l	90

Roséwein

Rosato Rosé Nervi - Giacomo Conterno Gattinara D.O.C.G. / Piemont - Italien (innerhalb Pauschale)	0,75 l	65
--	--------	----

Alle Preise in Euro. Jahrgangswechsel sowie kurzfristige Änderungen aufgrund der Marktlage oder saisonalen Bedingungen sind vorbehalten.

Rotwein

Côteaux - du - Languedoc A.O.P. Les Obriers de La Pèira Domaine La Pèira en Damaisèla Jonquières / Languedoc - Frankreich (innerhalb Pauschale)	0,75 l	65
Bourgogne A.O.P. Pinot Noir “Haute Côtes-de-Beaune - Clos de la Perrières“ Domaine Sébastien Magnien Meursault / Burgund - Frankreich	0,75 l	95
Chianti Classico D.O.C.G. Castello di Fonterutoli Castellina / Toskana - Italien	0,75 l	85
Les Terrasses D.O.C.a Velles Vinyes Álvaro Palacios Gratallops / Priorat - Spanien	0,75 l	110

Digestif

Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine Auswahl an Digestifs an.
Der Preis beginnt bei EUR 24 pro 4cl.

Bier

Stauder Pils vom Fass	0,3 l	8
Hefe Weizen	0,5 l	10

Longdrinks

Gin Tonic Wodka Lemon Cuba Libre	jeweils pro Glas ab	18
--------------------------------------	---------------------	----

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, div. Säfte		8
--------------------------------------	--	---

Mineralwasser / Kaffee:

Mineralwasser (Preussenquelle)	0,75 l	13
Kaffeespezialitäten		
Espresso	pro Tasse	6
Kaffee	pro Tasse	8
Cappuccino	pro Tasse	8

Annehmlichkeiten

Getränke- und Menükarten

Menükarten: klassisch mit Firmenlogo	EUR 12.50 pro Stück
---	---------------------

Getränkekarten: klassisch mit Firmenlogo	EUR 12.50 pro Stück
---	---------------------

Dekoration & Blumen

Tischgesteck	EUR 70 pro Stück
Unterglasgesteck (Stehtische)	EUR 25 pro Stück

Give-aways für Ihre Kunden und Gäste

Hausgemachte Pralinen (4er/8er Box)	EUR 5 pro Stück
Handtaschenhalter „Lorenz Adlon Esszimmer“	EUR 25 pro Stück



LORENZ ADLON ESSZIMMER

at Hotel Adlon Kempinski Berlin | Unter den Linden 77 | 10117 Berlin
+49 30 2261 1960 | lorenz.adlon@kempinski.com | lorenzadlon-esszimmer.de