



ALvis

Restaurant

WIR, BEI IHNEN ZU GAST.

ALvis *„to go“* **EVENT-CATERING**



WIR SIND IHR CATERINGPARTNER.

Auf den Teller gebracht!

„Berlin i(s)st nicht nur Currywurst“. Das ALvis ist ein authentischer Berliner Ort. Unser Küchenchef kocht mit „Charme und Schnauze“. Wie auch Berlin ist das ALvis ständig im Wandel und immer offen für Neues! Die regionale Küche bildet das Grundgerüst, ist dabei aber immer offen für Experimente und neue Kreationen und bleibt somit vielfältig, wie die Hauptstadt selbst.

Eventcatering in exklusivem Ambiente

Auch die Gestaltung anspruchsvoller Event-Caterings liegt in unseren Händen. So können wir Ihnen eine exquisite Auswahl spektakulärer Catering-Locations in Berlin anbieten, wie z.B. die Hörsaalruine der Charité oder den restaurierten Bärensaal im Alten Stadthaus, wo Sie je nach Wunsch stilvoll tagen, festlich dinieren oder ausgelassen feiern können. Unsere Locations bieten jede Menge Raum für kreative Ideen!

Von der Idee bis zur Durchführung.

Als Full Service-Caterer übernehmen wir auch das Gesamtarrangement Ihres Stehempfangs, Business-Lunchs oder Gala-Abends. Wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihr Event ein voller Erfolg wird! Sie liefern den Anlass, wir schaffen die Atmosphäre, zum Beispiel mit origineller Tischdekoration, stimmungsvollen Lichtkonzepten oder der passenden musikalischen Begleitung.

Werte und Tradition

Als Traditionshotel in Berlin Mitte, unter der Trägerschaft der Berliner Stadtmission, haben wir das Gesamte immer im Blick. Von der Nachhaltigkeit bei der Auswahl der Zutaten in unserem Restaurant, bis zur gelebten Gastfreundschaft in den Hotels und Veranstaltungen. Machen Sie sich selbst ein Bild!

Ihre Janin Krienke & Ihr Wolfgang Kanow
Restaurantleiterin & Küchenchef



SO KOCHEN WIR FÜR SIE.

Je nach Art der Veranstaltung haben Sie die Wahl zwischen erlesenen saisonal ausgerichteten Menüs, Buffets und Fingerfood-Variationen, die wir mit erstklassigen Weinen kombinieren. Innerhalb der einzelnen kulinarischen Komponenten können Sie Ihr eigenes Wunsch-Catering zusammenstellen.

Ob deftiges Wild im Winter, zartes Weidelamm im Frühling, leichter Fisch im Sommer oder Landentenbrust auf aromatischer Orangensauce im Herbst - Chefkoch Wolfgang Kanow und sein Küchenteam kreieren alle Speisen mit frischen, regionalen & saisonalen Zutaten.

Auch unsere reichhaltigen Buffets bieten für jeden Gaumen den passenden kulinarischen Genuss. So können Sie z.B. aus unseren regionalen oder saisonalen Buffetempfehlungen wählen oder sich Ihr eigenes, individuelles Catering Angebot zusammenstellen lassen. Probieren Sie auch unsere schmackhaften BBQ Grillbuffets mit saftigem Fleisch und frischem Fisch vom Grill.

Und wenn Sie einen ungezwungenen Stehempfang planen, reichen wir Ihnen gerne unser kreatives Fingerfood im Flying Service. Ob herzhaft, exquisit oder regional - hier finden Sie die passenden Häppchen für Ihre Veranstaltung.

Alle Speisen finden Sie auf unserer Homepage unter www.alvis-restaurant.de, gerne senden wir Ihnen auch Informationen per E-Mail zu.



...UNSERE MENÜS.



Unsere Menüs können Sie sich individuell zusammenstellen und wir erstellen für Sie ein Rundum-sorglos-Paket.

Finden Sie unter www.alvis-restaurant.de/catering-service das passende Menü!

...UNSER FINGERFOOD.



...UNSERE BUFFETS.







...UNSERE TOP EVENT-LOCATIONS.

Wir bieten Event-Locations für Ihre Hochzeit, Familienfeier, Firmenveranstaltung oder Tagung, die garantiert in Erinnerung bleiben.

Wählen Sie den Veranstaltungsort, der den Charakter Ihres Events am besten unterstreicht und erleben Sie kulinarische Hochgenüsse und erstklassigen Catering-Service aus einer Hand.

Auf unserer Webseite unter www.alvis-restaurant.de stellen wir Ihnen noch weitere Veranstaltungsorte vor.



DER BERLINER DOM

Für exklusive Anlässe mit eindrucksvoller Kulisse

Alvis Catering bietet Ihnen mit dem Berliner Dom einen imposanten und prächtigen Veranstaltungsort für gehobene Feierlichkeiten wie Hochzeitsfeiern und Jubiläen sowie für Pressekonferenzen, Tagungen und Seminare.

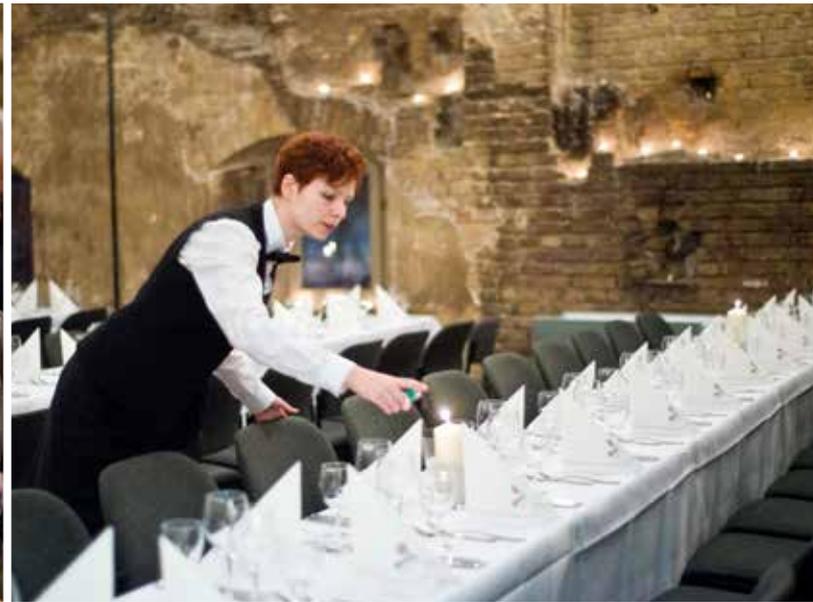
Sie können die Räumlichkeiten des Berliner Doms für geschlossene Veranstaltungen mieten und mit originellen Lichtkonzepten, kreativer Dekoration und einem individuell auf Sie zugeschnittenen Catering-Service persönliche Akzente setzen.

SOPHIE-CHARLOTTE-SAAL

Bestuhlungsmöglichkeiten:	Größe
Kapazität:	107m ²
Stehempfang:	bis zu 200 Personen
Stehempfang Buffet:	bis zu 120 Personen
Tagungsbestuhlung:	bis zu 100 Personen
Runde Tische:	bis zu 80 Personen
Empore:	bis zu 45 Personen

LUISE HENRIETTE-SAAL

Bestuhlungsmöglichkeiten:	Größe
Kapazität:	73,5m ²
Stehempfang:	bis zu 100 Personen
Tagungsbestuhlung:	bis zu 40 Personen



DIE HÖRSAALRUINE DER CHARITÉ

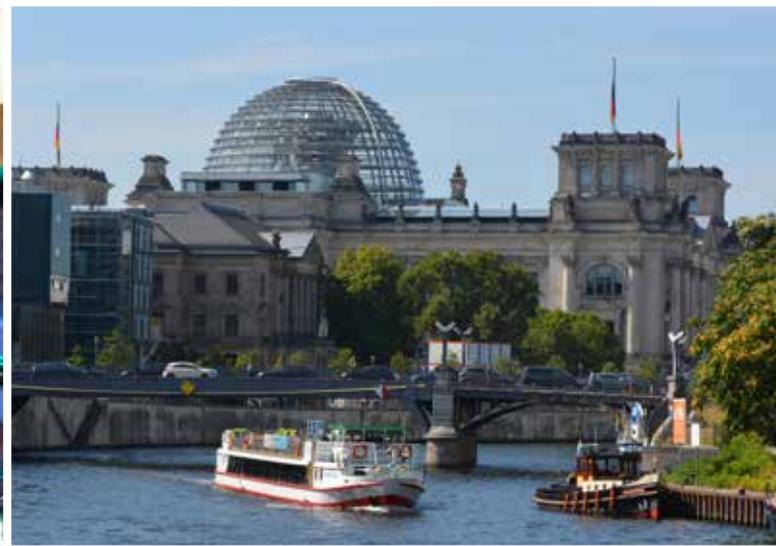
Festlich und Stilvoll mitten im Herzen von Berlin

In dieser Event-Location im Berliner Medizinhistorischen Museum verschmelzen Gegenwart und Geschichte zu einem einzigartigen Ambiente. Der ehemalige Rudolf-Virchow-Hörsaal der Charité mit seinem historischen Flair und moderner technischer Ausstattung ist ein idealer Veranstaltungsort für gehobene geschäftliche Anlässe, wie Pressekonferenzen und Kongresse, für kulturelle Veranstaltungen, wie Konzerte oder Lesungen.

Aber auch für private Feiern, wie Hochzeiten und Geburtstage, ist dieser kulturelle Ort bestens geeignet. Unser Catering-Service verwöhnt Sie während Ihrer Veranstaltung in der Hörsaalruine der Charité mit raffinierten Speisen aus der Küche des ALvis-Restaurants. Sie haben die Wahl zwischen leichtem Fingerfood, kreativen Catering-Buffets und festlichen Gala-Menüs, die jedes Event zu einem kulinarischen Erlebnis machen.

Bestuhlungsmöglichkeiten:	Kapazität:	Stehempfang:	Tagungsbestuhlung:	Runde Tische:	Tafel:
Größe:	124m ²	bis zu 120 Pers.	bis zu 100 Pers.	bis zu 70 Pers.	bis zu 120 Pers.





DIE SCHIFFE DER SPREE & HAVELSCHIFFFAHRT

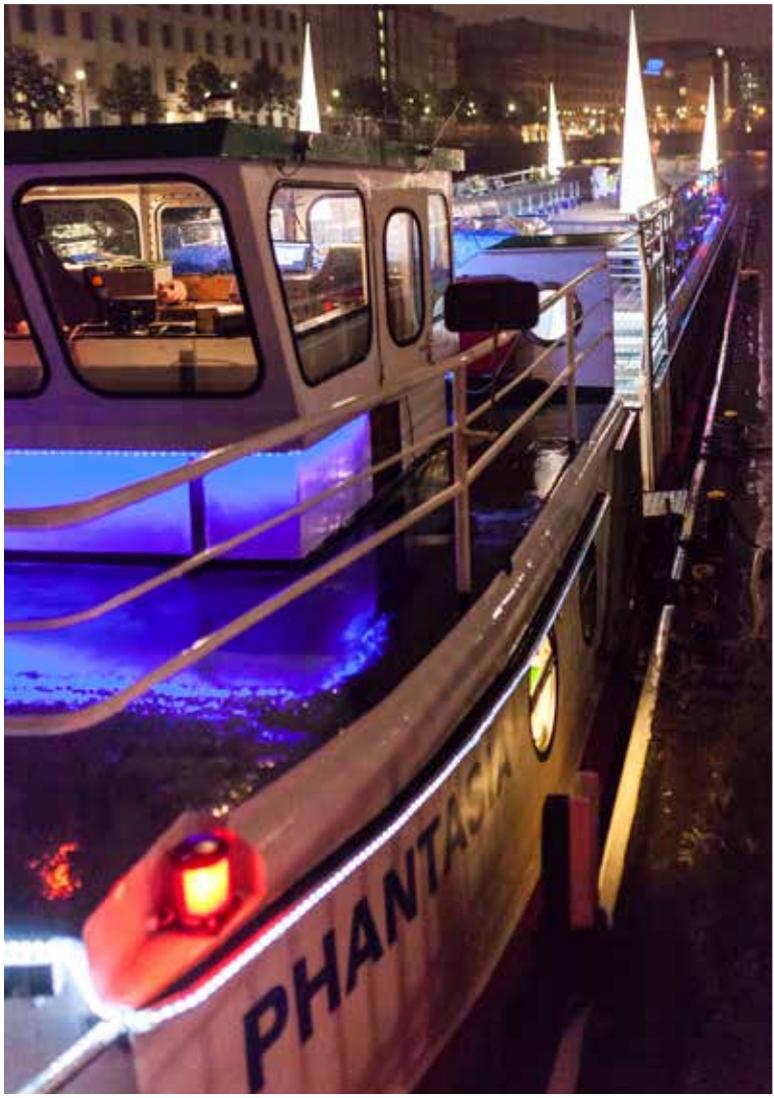
Unsere exklusiven Schiffscaterings

Unsere Catering-Locations sind außergewöhnlich und manchmal spektakulär, so wie die Schiffe der Reederei Grimm & Lindecke, die Sie mitnehmen auf Spree- oder Havelrundfahrten durch die malerischen Wasserstraßen Berlins.

Ob Hochzeit, Empfang, Dinner oder Party auf einer mehrstündigen Spree- oder Havelfahrt können Sie unseren erstklassigen Catering-Service genießen und dabei Berlin und seine Umgebung einmal aus einer ganz anderen Perspektive erleben.

Chefkoch Wolfgang Kanow verwöhnt Sie an Bord mit erlesenen Speisen aus der ALvis-Küche, die unser erfahrenes Service-Team Ihnen auf Wunsch als Fingerfood, Buffet oder Menü serviert.

	Salon	Salon mit Tanzfläche	Sonnendeck	Vorschiff	Länge	Breite
MS Pegasus	124m ²	bis zu 96 Pers.	bis zu 120 Pers.	-	35 m	5 m
MS Phönix	Kapazität	bis zu 70 Pers.	bis zu 99 Pers.	-	30 m	5,2 m
MS Pelikan	124m ²	bis zu 75 Pers.	bis zu 75 Pers.	bis zu 75 Pers.	32 m	6 m
MS Pinguin	Kapazität	bis zu 48 Pers.	bis zu 70 Pers.	bis zu 30 Pers.	30 m	5 m





UNSER TEAM. IHRE GENUSSBRINGER.

Was nützen einem die perfekten Zutaten aus aller Welt, wenn Sie niemand zubereiten kann? Und was heißt zubereiten. Es gehört viel mehr dazu. Wir pflegen einen respektvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln. Der regionale und saisonale Einkauf schont Tier, Mensch und Umwelt. Das Bewusstsein in der Zubereitung und die Leidenschaft am Kochen machen am Ende des Tages den Unterschied auf dem Teller. Das schmeckt man.

Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen kochen teilweise schon seit über 10 Jahren in unserer ALvis-Küche. Spaß im Team, respektvoller Umgang auf Augenhöhe und das Einbringen von kreativen Ideen machen unseren Job zum Genusshandwerk.

Wir freuen uns jeden Tag aufs Neue, unseren Gästen im Restaurant zum Mittag, am Abend, auf Caterings oder bei festlichen Veranstaltungen im Haus, unsere ALvis-Küche näher zu bringen und Ihnen Genussmomente zu verschaffen.





...UNSERE REFERENZEN.

Berliner-Dom-Stiftung
DeutscheBankAG
Landesvertretung
DeutscherPresseclub.e.V.
AmerikaHausBerlin
AtlantikBrücke
BVmed
Bundesaamt f. Bauwesen & Raumordnung
Steinrücke & Ich
Berliner Stadtmission
CTW Congress Organisation
Landesvertretung Brandenburg
Deutsche Physikalische Gesellschaft
Bundesministerium f. Verkehr, Bau & Stadtentwicklung
Bundesministerium f. Wirtschaft & Technologie
Charité Campus Mitte - "Hörsaalruine"
Landesvertretung Sachsen-Anhalt
Bundeschäftsstelle CDU
Landesvertretung Thüringen
Büro Richard v. Weizsäcker
Mecklenburg-Vorpommern
Meermann-Immobilien
Sanofi-Aventis
Rotary Club
ZDF-pressestelle
Deutsche Kreditbank AG
BCTX

IHR DIREKTER DRAHT ZU UNS.

UNSER VERKAUFS-TEAM

Sie haben Fragen? Gern beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und erstellen Ihnen, auf Wunsch, ein unverbindliches Angebot. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!



Olaf Arnold
Leiter Bankett- & Cateringverkauf
Tel.: +49(0)3030886-480
bankett@albrechtshof-hotels.de



Carsten Bobinski
Bankett- & Cateringverkauf
Tel.: +49(0)3030886-651
bankett@albrechtshof-hotels.de



Wolfgang Kanow
Küchenchef
Tel.: +49(0)3030886-540
wolfgang.kanow@alvis-restaurant.de



Janin Krienke
Restaurantleiterin
Tel.: +49(0)3030886-560
janin.krienke@alvis-restaurant.de



www.facebook.com/restaurantalvis

[#joyfoodwithfriends](https://www.facebook.com/restaurantalvis)

RESTAURANT **ALVIS** – EVENTCATERING

Albrechtstraße 8 | 10117 Berlin Mitte

Tel.: 030/ 30886-651 | catering@alvis-restaurant.de

www.alvis-restaurant.de/catering