



LIVING HOTEL®

WEISSENSEE · BERLIN



BERLIN/BONN/DÜSSELDORF/FRANKFURT/KAPSTADT/MÜNCHEN/NÜRNBERG/WEIMAR/WIEN

LIVING HOTEL WEISSENSEE BERLIN

Parkstraße 87
D-13086 Berlin
+49 (0)30-96247-0
convention.wei@living-hotels.com
living-hotels.com

[weitere Infos](#)

Berlin und Ruhe. Geht das? Und ob! Das Living Hotel Weißensee liegt in einer idyllischen Parkanlage, abseits des Trubels der Weltstadt. Bei uns leben Sie im Grünen. Bei uns finden Sie die Ruhe und den Raum für Ihren Alltag. Ganz gleich, ob Sie zum Arbeiten kommen oder Berlin entdecken wollen: Bei uns können Sie sein.

Ob Produktpräsentation, Konferenz oder Seminar: In unserem modernen Tagungszentrum stehen Ihnen 10 Veranstaltungsräume zur Verfügung, gemacht für Ihr besseres Arbeiten. Freuen Sie sich auf Komplettausstattungen, feine Bewirtung und ein Eventteam, das fast alles möglich macht. Und wenn die Arbeit dann getan ist, wartet in den Sommermonaten schon unser Biergarten darauf, Ihnen und Ihren Gästen den Tag zu versüßen. Oder Sie arbeiten gleich dort: Unter dem Motto „Tagen im Grünen“ kümmern wir uns gerne um Ihre Veranstaltung im Biergarten. Arbeit ist immerhin das halbe Leben. Dann sollte sie auch Spaß machen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Jan Schimmelpfennig
Direktor



Allgemeine Informationen

RAUM 1

82 m²
Raumgröße

80 Pers.
Belegung max.

RAUM 2

70 m²
Raumgröße

60 Pers.
Belegung max.

RAUM 3

44 m²
Raumgröße

20 Pers. Be-
legung max.

RAUM 4

76 m²
Raumgröße

60 Pers.
Belegung max.

RAUM 5

36 m²
Raumgröße

20 Pers.
Belegung max.

GRUPPENRAUM 1

18 m²
Raumgröße

10 Pers.
Belegung max.

GRUPPENRAUM 2

18 m²
Raumgröße

10 Pers.
Belegung max.

GRUPPENRAUM 3

25 m²
Raumgröße

12 Pers.
Belegung max.

SAAL WEISSENSEE

108 m²
Raumgröße

100 Pers.
Belegung max.

KLEINER FESTSAAL

30 m²
Raumgröße

30 Pers.
Belegung max.

KONFERENZ CENTER

369 m²
Raumgröße

200 Pers.
Belegung max.

RAUM 1-2

152 m²
Raumgröße

160 Pers.
Belegung max.

RAUM 2-3

114 m²
Raumgröße

90 Pers.
Belegung max.






RAUM 1-3

196 m²
Raumgröße

200 Pers.
Belegung max.



Tagungsräume und Fakten

RAUM	RAUMGRÖSSE				AUSSTATTUNG			BESTUHLUNG					MIETEN	
	m ²	Höhe	Breite	Länge	Tageslicht	Verdunkelung	Klimaanlage						Miete Tag	
Raum 1	82	3,24	6,70	12,10	✓	✓	✓	35	80	35	38	60	550 €	
Raum 2	70	3,24	6,70	10,30	✓	✓	✓	30	60	30	26	50	450 €	
Raum 3	44	3,24	6,70	6,40	✓	✓	✓	20	20	15	20	20	300 €	
Raum 4	76	3,48	6,70	11,30	✓	✓	✓	30	60	60	26	50	500 €	
Raum 5	36	3,48	5,00	6,80	✓	✓	✓	10	20	12	20	20	250 €	
Raum 1-2	152	3,24	6,70	22,40	✓	✓	✓	90	160	70	70	110	950 €	
Raum 2-3	114	3,24	6,70	16,70	✓	✓	✓	60	90	50	40	80	700 €	
Raum 1-3	196	3,24	6,70	28,80	✓	✓	✓	140	200		110	150	1200 €	
Gruppenraum 1	18	3,48	5,00	3,40	✓	✓	✓						125 €	
Gruppenraum 2	18	3,48	5,00	3,40	✓	✓	✓						125 €	
Gruppenraum 3	25	3,48	5,00	3,50	✓	✓	✓						150 €	
Saal Weissensee	108	2,60	6,50	14,30	✓	✓	✓	40	100	40	40	80	750 €	
Kleiner Festsaal	30	3,20	4,00	7,50	✓	✓	✓		30		16	22	200 €	
Konferenz Center	369				✓	✓	✓					200	2500 €	

STANDARDAUSSTATTUNG DER RÄUME

In Tagungspauschalen und Raummieten inkludiert.

- / 1 Flipchart
- / 1 Pinnwand
- / 1 Leinwand
- / 1 Beamer
- / 1 Moderatorenkoffer
- / Blöcke und Stifte

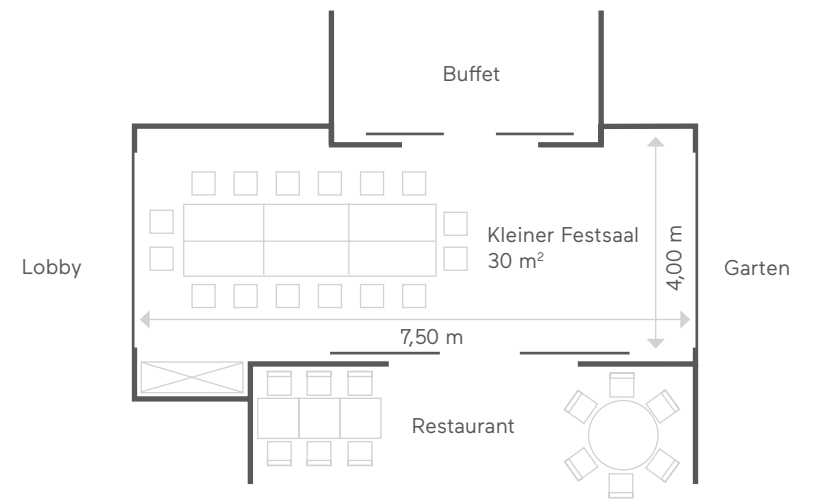
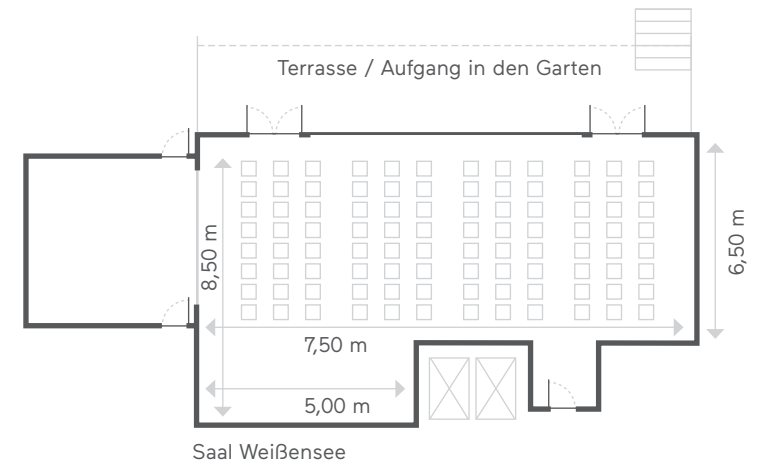
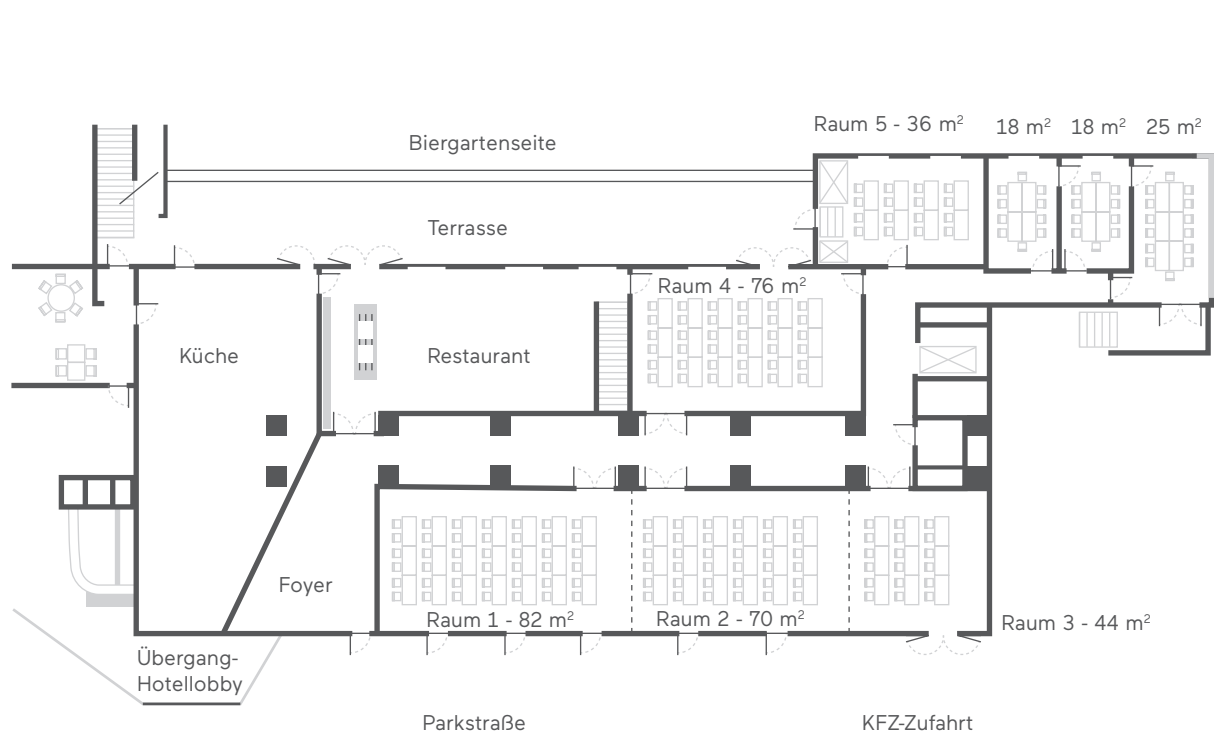
ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Zusatzkosten möglich.

/ Beamer	90 €
/ Flipchart	15 €
/ Flipchart-Block	10 €
/ Leinwand	10 €
/ Metaplanwand	15 €
/ Moderatorenkoffer	25 €



Grundriss Tagungsräume



Tagungspauschalen

LEISTUNG	STANDARD	BUSINESS	EXKLUSIV
Kaffeepause Vormittag Snack oder Gebäck, Milchprodukte, Obst	✓	✓	✓
Kaffeepause Nachmittag Snack oder Gebäck, Milchprodukte, Obst	✓	✓	✓
Mittagspause 2-Gang Menü oder Imbiss	✓	✓	
Mittagessen 3-Gang Menü oder Buffet (ab 20 Personen)			✓
Abendessen (optional) 2-Gang Menü (ab 10 Personen) Buffet (ab 20 Personen)	Anfrage	Anfrage	Anfrage
Tagungsraum Bereitstellung eines Tagungsraumes	✓	✓	✓
Tagungstechnik Beamer, Leinwand, Flipchart, Blöcke und Stifte, Pinnwand, Moderatorenkoffer	✓	✓	✓
Tagungsgetränke Alkoholfreie Getränke		2 Getränke pro Person	all inclusive
Restaurantgetränke Ein alkoholfreies Getränk zu den Mahlzeiten (Alkoholische Getränke auf Anfrage)		✓	all inclusive
Pauschale pro Person inkl. MwSt (ab 10 Personen)			
Preise ohne Übernachtung inkl. Übernachtung im Einzelzimmer exkl. Frühstück	ab 54,00 € ab 144,00 €	ab 59,00 € ab 149,00 €	ab 67,00 € ab 157,00 €

Preise gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

TAGUNGSGETRÄNKE

Begrüßungskaffee (inkl. Kaffee- und Teebuffet)		3,00 €
Kaffee- und Teebuffet (inkl. Snack o.ä.)		8,50 €
Softgetränk	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
Apfelsaft	1,0 l	9,50 €
Sonstige Säfte	1,0 l	9,50 €
Kanne Kaffee/Tee	1,0 l	10,00 €

SONDERPAUSEN UND -PAUSCHALEN

FITNESSPAUSE

Kaffee- und Teebuffet, 2 verschiedene Fruchtsäfte,
Joghurt, Müsli, frischer Obstsalat

pro Person 10,50 €

MOTIVATIONSPAUSE

Glas Prosecco, Traubensaft, Käseplatte, Weintrauben,
Baguette

pro Person 12,50 €

LUNCHMENÜ

VORSPEISEN

/ Salate der Saison mit Kräutercroutons und
hausgemachteS Dressing
/ Gemüsecarpaccio mit Kräutervinaigrette
/ Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchen

Speisen und Getränke

SUPPEN

/ Süßkartoffel-Orangen-Süppchen
/ Cocos-Curry-Limetten-Süppchen
/ Waldpilzconsomé mit Thyminannocken

HAUPTSPEISEN

/ Geschmorte Schweinebäckchen auf
Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kartoffelkrapfen
/ Gegrilltes Lachssteak auf Fenchel-Orangen-Gemüse
und Zitronenkartoffeln
/ Schweinebraten auf geschmortem Spitzkohl
und Schwenkkartoffeln
/ Hähnchencurry an Gemüserisotto
/ Kartoffelgnocchi an Tomaten-Oliven-Sugo

DESSERTS

/ Hausgemachtes Parfait an Fruchtspiegel
/ Im Zucker-Zimtmantel gebackener Vanillepudding
mit Schokoladensauce
/ Waldbeerenragoût an Vanillesauce
/ Griesflammerie an karamellisierten Orangen



BUFFET 1

/ Variation von Blattsalaten mit zweierlei Dressing
/ Tomaten-Ingwer-Suppe
/ Gebratenes Fischfilet auf Broccoligemüse und Wildreis
/ Hähnchengeschnetzeltes
/ Tagliatelle mit Basilikumpesto, Ruccola und Kirschtomaten
/ Waldbeerenragoût mit Vanillesauce

BUFFET 2

/ Auswahl von Rohkostsalaten
/ Blumenkohlcremesuppe
/ Gebratene Schweinesteaks auf Champignonrahm und Kroketten
/ Gedünstetes Fischfilet auf Gemüsejulienne
/ Kartoffel-Lauch-Gratin
/ Mousse au chocolate

BUFFET 3

/ Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
/ Consommé mit Markklößchen
/ Fischfilet in Eihülle auf Karotten-Lauch-Gemüse und Petersilienkartoffel
/ Kassler mit Sauerkraut
/ Gemüselasagne

BUFFET 4

/ Tomatencremesuppe
/ Auswahl an Rohkostsalaten, Blattsalaten und zweierlei Dressing
/ Brot,Butter
/ Hähnchenbrustfilet auf bunten Paprikagemüse und Basmatireis
/ Quinoarisotto mit knackigem Gemüse
/ Doradenfilet auf Zucchinigemüse
/ Griesflammerie mit heißen Kirschen

Kontakt

Parkstraße 87
D-13086 Berlin
+49 (0)30-96247-0

convention.wei@living-hotels.com
living-hotels.com



LIVING-HOTELS.COM