



EVENTS AUF LINDWERDER

Unvergessliche Hochzeitsfeiern, spannende Workshops und mitreißende Firmenveranstaltungen - LINDWERDER ist die perfekte Insel für einzigartige Events!

Unser Team ist offen für all deine Ideen: Neben Catering und Service aus unserem Restaurant kannst du mit unseren Agenturpartnern außerdem auf professionelle Unterstützung bei der Organisation zählen. Ob du 10 oder 2.000 Gäste einlädst, für uns gilt immer: **WIR MACHEN DEIN EVENT!**



FACTS AND FIGURES

Die gesamte Insel mit insgesamt 2,2 Hektar kann exklusiv gemietet werden.

GESAMTKAPAZITÄT:

- Outdoorveranstaltungsfläche: 22.000 m²
- Zeltbau auf dem gesamten Gelände möglich
- Gesamtzahl Sitzplätze innen: ca. 300

DAS RESTAURANT:

- Raumgröße: 235 m²
- Bodenbelag: Parkett
- Beleuchtung: indirekte Beleuchtung
- Kapazität: 72 Personen
- Bestuhlungsmöglichkeit: einzelne Tische, lange Tafeln



DER WINTERGARTEN:

- Raumgröße: 115 m²
- Bodenbelag: Steinplatten
- Beleuchtung: indirekte Beleuchtung
- Kapazität: 100 Personen (Stehempfang), 60 Personen (Restaurantbestuhlung)
- Bestuhlungsmöglichkeit: einzelne Tische, lange Tafeln



DER SAAL:

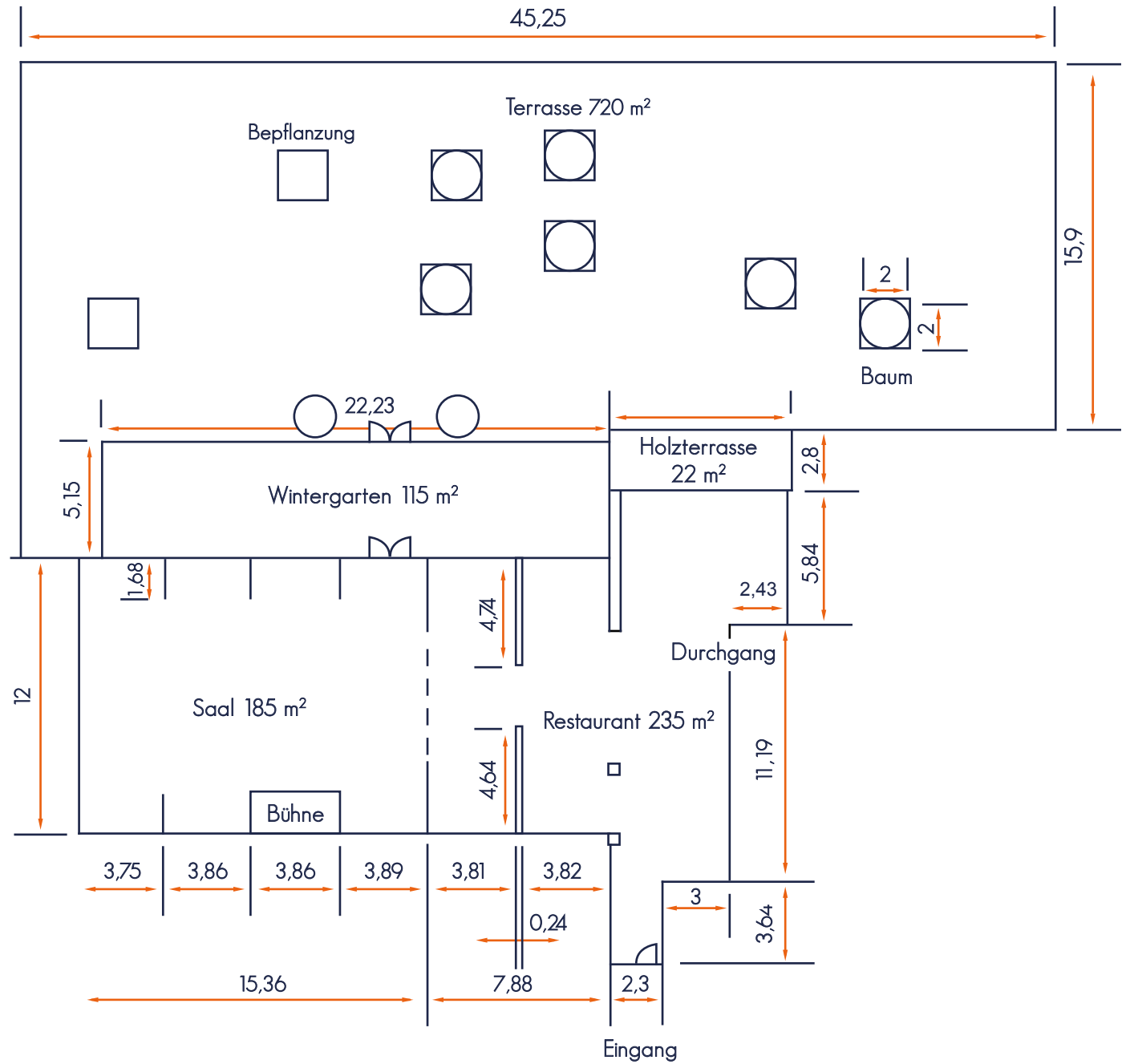
- Raumgröße: 185 m²
- Bodenbelag: Parkett
- Beleuchtung: indirekte Beleuchtung
- Kapazität: 300 Personen (Stehempfang), 135 Personen (Galabestuhlung)
- Bestuhlungsmöglichkeit: lange Tafeln, Galabestuhlung
- Specials: eigene Bar, eigener Terrassenzugang



DIE TERRASSE:

- Größe: 720 m²
- Bodenbelag: Waschbetonplatten
- Beleuchtung: kleine Lampen und Spots an den Bäumen
- Kapazität: 700 Personen (Stehempfang) oder 300+ Personen (Restaurantbestuhlung)

AUF EINEN BLICK



WAS DARF ES SEIN?

In unserer Küche verwandeln wir täglich frische Produkte aus der Region in leckere Gerichte.

Gern stellen wir für deine Abendveranstaltung ein klassisches Menü zusammen. Oder bevorzugst du ein rustikales Grillmenü auf unserer Terrasse? Egal wofür du dich entscheidest: Deine persönlichen Vorlieben stehen bei der Planung für uns im Vordergrund.

HIER FINDEST DU EINIGE
BEISPIELE:



Räucherlachstartar mit Kräuterschmand auf Kürbiskern-Karotten-Rösti, dazu Wildkräutersalat an einem leichten Hausdressing

Original Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

Coupe Romanow mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

Carpaccio vom Thunfisch mit Himbeer-Olivenöl-Dressing und Rucolasalat

Simmentaler Rinderfilet, am Stück gebraten, dazu Kartoffel-Gemüse-Gratin und sautierte Pfifferlinge

Mousse au Chocolat mit frischen Himbeeren

Vitello tonnato vom Milchkalb

Kross gebratenes Seesaiblingfilet auf Kresse-Kürbis-Schaum, dazu Babygemüse und Schlosskartoffeln

Erdbeeren mit Vanilleeis und grünem Pfeffer

Wildkräutersalat an leichtem Himbeer-Balsamico-Dressing mit angeröstetem Langustenschwanz und einem Löffel Belugakaviar

Rehrücken, zartrosa gebraten, mit Selleriepüree und Vichykarotten

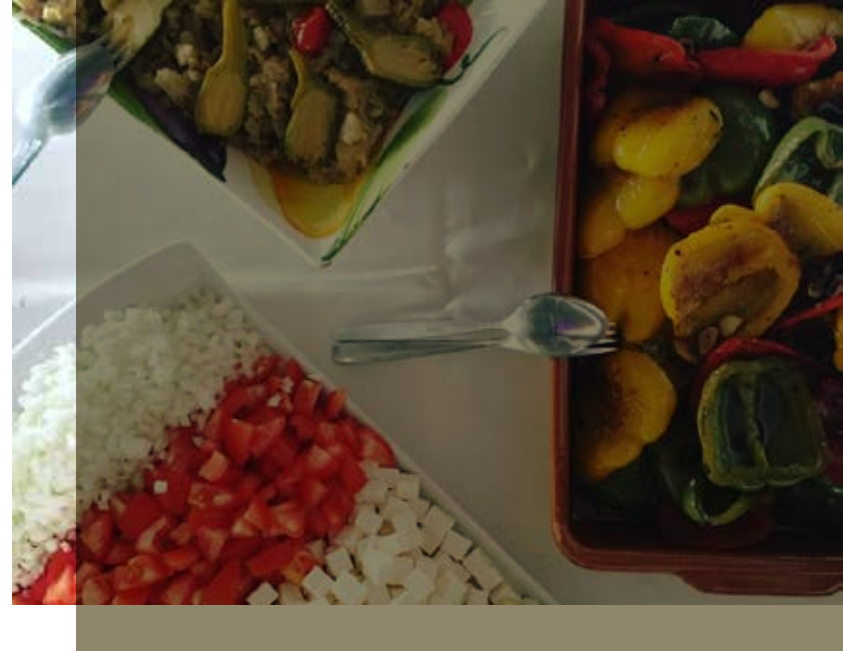
Sommerliche Beerenvariation an Soßenspiegel mit einer Eispraline aus weißer Schokolade mit Mokokakern



AM GRILL

VORSPEISENBUFFET

- in Olivenöl eingelegtes Gemüse und Oliven
- sonnengetrocknete Tomaten
- Baumartischocken, mit Kräutern eingelegt
- Cipolle, in Balsamicoessig eingelegt
- Riesenbohnen in Tomatensoße
- Champignons mit grünem Pfeffer
- Mozzarella und Tomate mit Basilikum
- Parmaschinken auf Honigmelonenspalten
- Nudelsalat „Bella Italia“
- Meeresfrüchtesalat mit kleinem Gemüse und Vinaigrette
- eingelegte Sardinen vom Grill (mediterran)
- Blattsalate der Saison mit Hausdressing oder Kräutervinaigrette
- große Brotauswahl mit Landbutter, Kräutercreme und Hummus



VON UNSEREM HOLZKOHLENGRILL

- Nackensteaks vom Landschwein
- Rindersteaks vom Schwarzen Rind
- Lammrückenfilet mit Knoblauch und Rosmarin
- Poulardenbruststeak mit Zitronenpfeffer
- deftige fränkische Bratwurst
- Merguez aus Lamm- und Kalbfleisch
- Halloumigrillkäse aus Zypern (vegetarisch)
- fangfrische Edelfische - nach Saison
- Paprika, gefüllt mit Gemüse Couscous (vegan)
- mediterranes Gemüse-Kartoffel-Gratin (vegetarisch)

Beilagen:

- gebackene Sweet-Potato-Fries
- Bratkartoffeln mit grobem Meersalz und Rosmarin
- Kräuterbutter, Guacamole, pikante Zwiebeln, Salsa, mild bis feurig, Aioli

NACHSPEISEN

- Obstsalat aus frischen Früchten und Käseauswahl mit Weintrauben
- Crema Catalana, Tiramisu und Mousse au Chocolat





LINDWERDER

RESTAURANT | EVENTS | SONNENLOUNGE

INSEL LINDWERDER | HAVELCHAUSSEE 1 | 14193 BERLIN

www.lindwerder.de | Follow us  



DEIN ANSPRECHPARTNER

Geschäftsleiter Moritz Hardieck betreut jeden Gast persönlich und freut sich über deine Anfrage unter:

Telefon: +49 30 8036584

E-Mail: info@lindwerder.de