



STRANDBAD PLÖTZENSEE

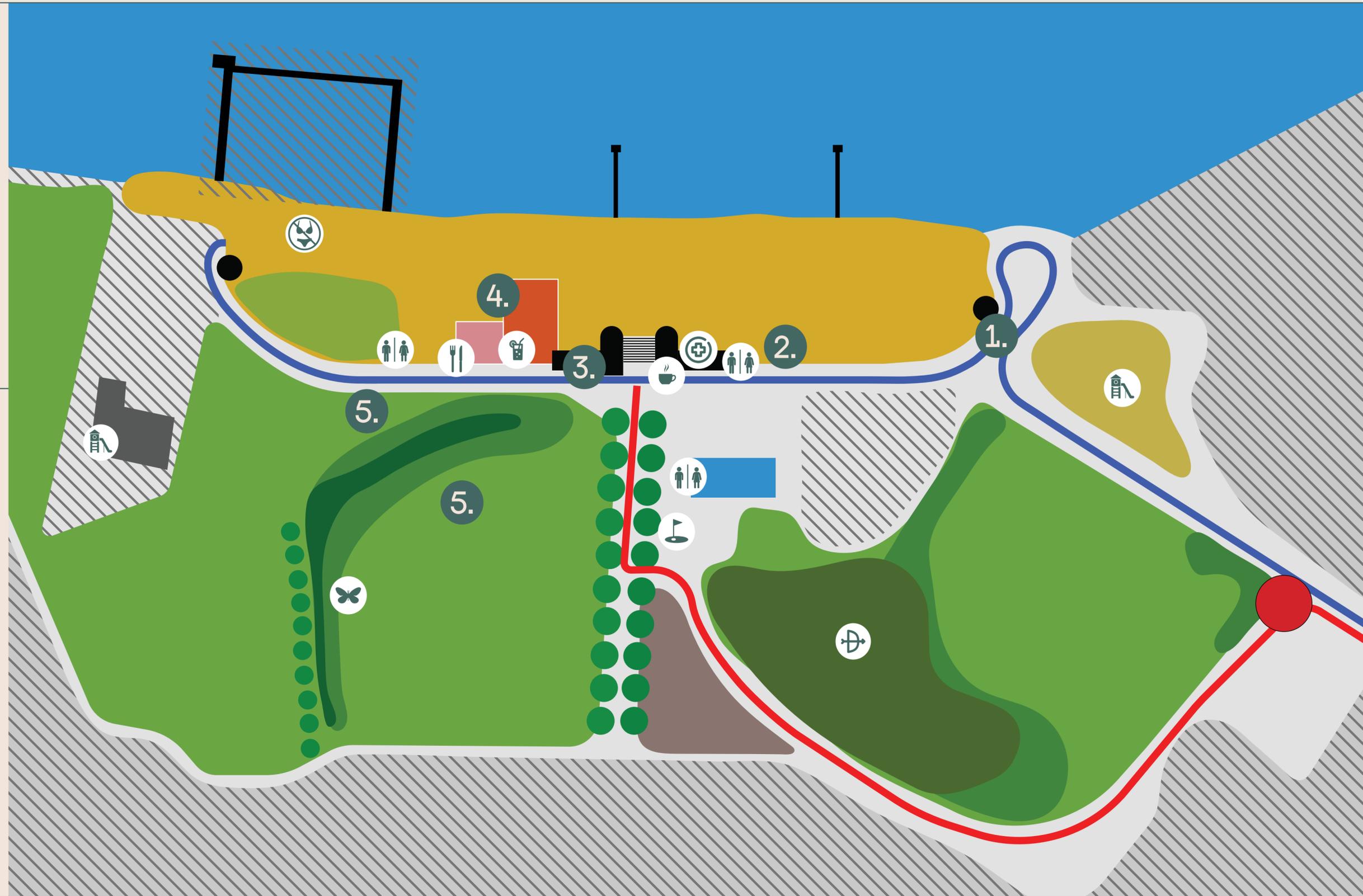
Winter Broschüre

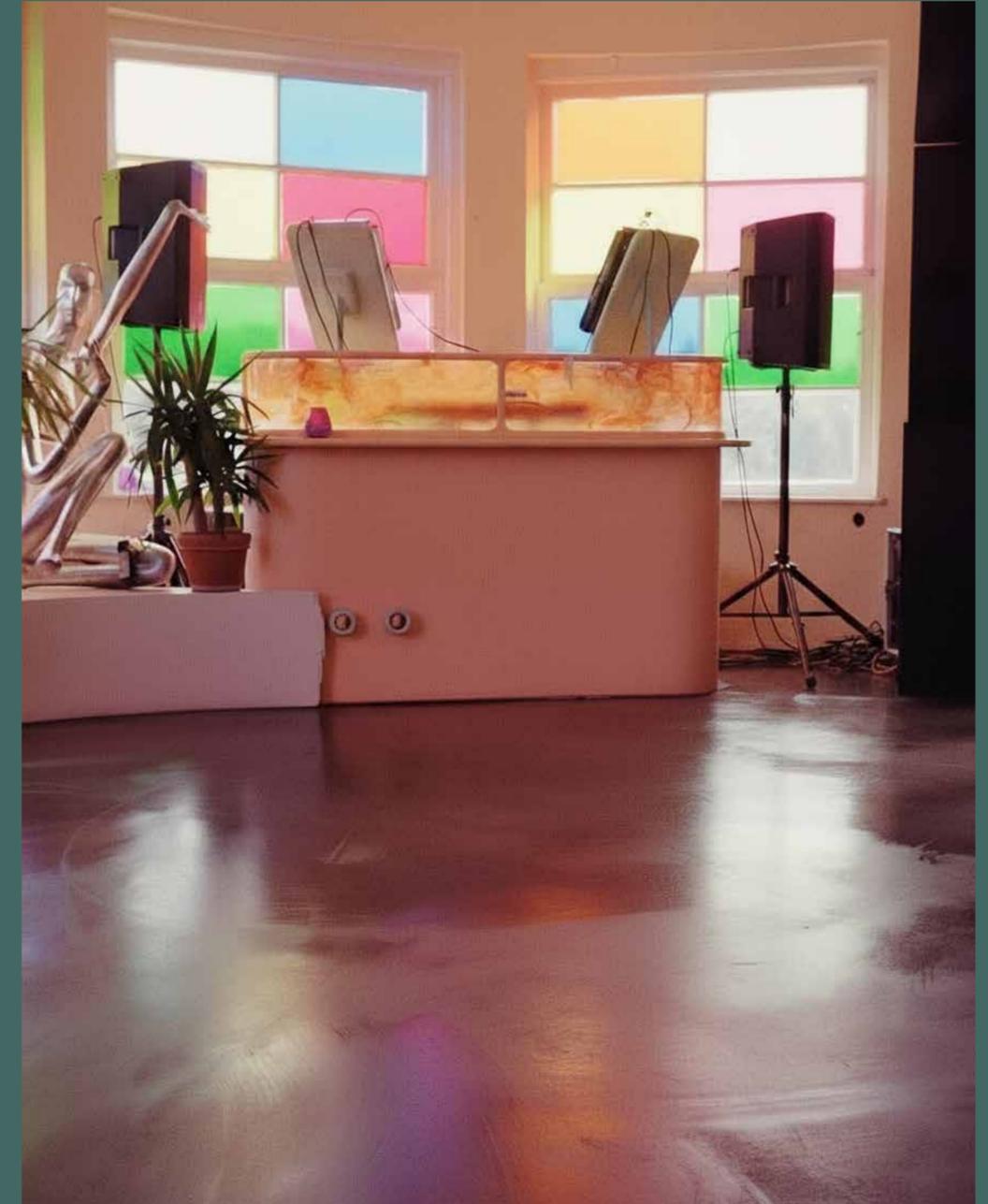


Flächen:

- 1. MÄRCHENTURM
- 2. FESTZELT AM STRAND
- 3. ROOFTOP TERASSE & LEUCHTTURM
- 4. BEACH CLUB
- 5. SECRET OASE & WIESE

-  BEACH BAR
-  RESTAURANT
-  BISTRO
-  SURVI CAMP
-  SPIELPLATZ
-  ERLEBNIS-PARCOURS
-  BIOTOP
-  ERSTE HILFE
-  NUDIST AREA





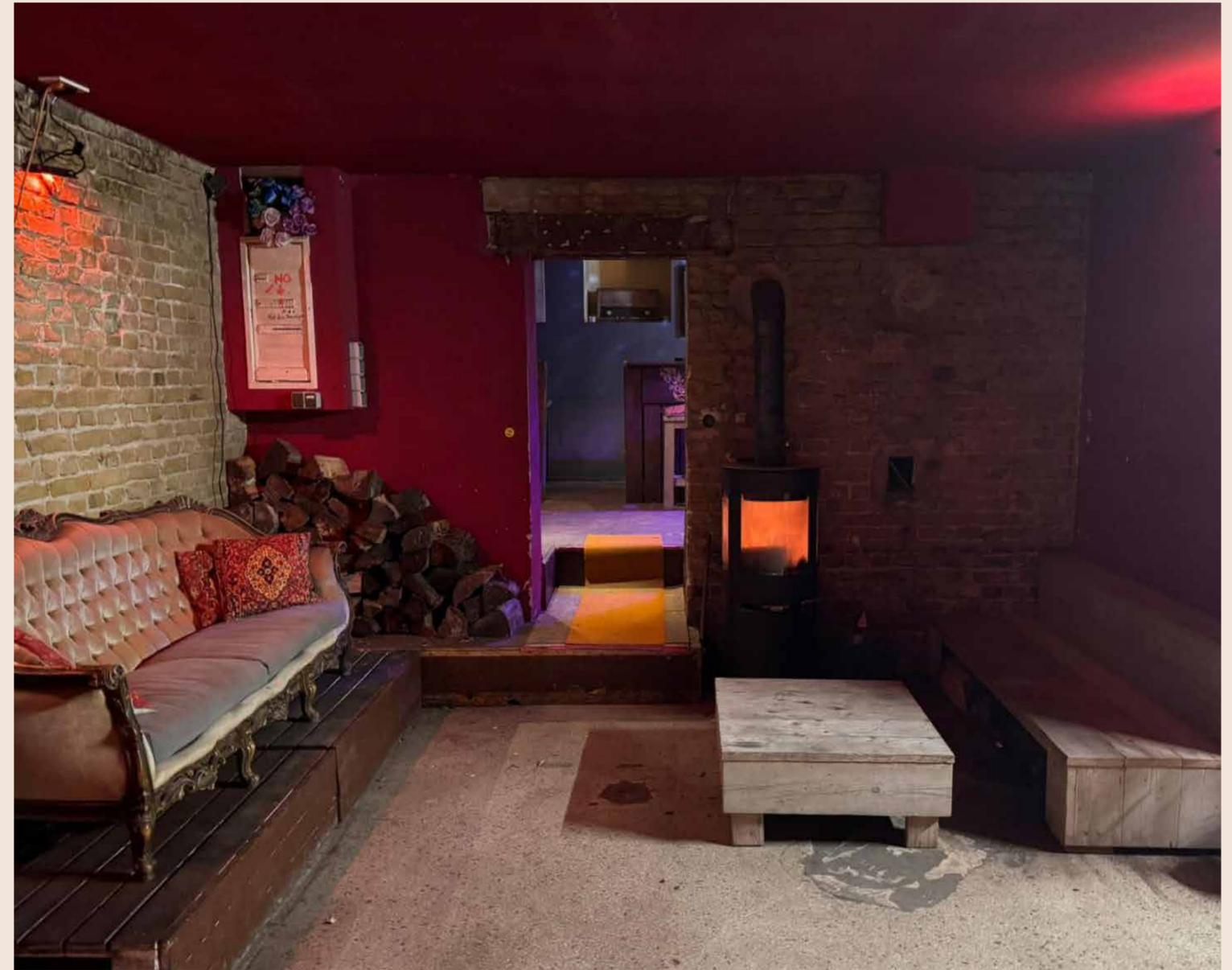
LIGHTHOUSE & ROOFTOP

Inklusive
Dekoration und Lagerfeuer

Benötigtes Personal: Bar-/Servicekraft,
Einlassmanagement, Security, Reinigung,
Eventleitung (ab 100pax verpflichtend)

Miete: € 850 (kein Mindestverzehr)
Kapazität: 80 Indoor, 120 Outdoor

Sound: Hi-Fi Cinema Soundsystem
from 1989 (JBL 4675)



KAMINZIMMER

Miete: € 700
Kapazität: 100–150 (100 Indoor /150 Outdoor)

Sound: Customized Hi-Fi-System
(Club Quality)

Inklusive Licht- & Tontechnik,
Dekoration und Lagerfeuer

Benötigtes Personal: Bar-/Servicekraft,
Einlassmanagement, Security, Reinigung,
Eventleitung (ab 100pax verpflichtend)

ENTHALTENE TECHNIK: BESCHALLUNG:

- o PA: JBL horngeladene PA (JBL 4648A + JBL 4645B + JBL 2446H)
- o Verstärker: QSC USA 900 + Pronomic XA-1400 + Pronomic XA-800
- o Monitoring

ABSPIEL-TECHNIK (MUSIK/ZUSPIELUNG):

- o DJ-Setup Digital: 2x Pioneer XDJ 1000 MK2 + Allen&Heath Xone 92 Mixer
- o DJ Setup Vinyl: 2x Technics SL1210 MK2 + Allen&Heath Xone 92 Mixer
- o DJ Setup Vinyl + Digital: Alle oben genannte Medienabspieler und Mixer
- o Anschlussmöglichkeit für Laptop/Tablet/Handy (3,5 mm Klinke, 6,3mm)

MIKROFONIERUNG:

- o 1x Shure SM58
- o Weitere Mikrofone auf Anfrage

BETREUUNG & AUFBAU:

- o Inklusive Aufbau & Soundcheck am Veranstaltungstag
- o Technische Betreuung vor Ort

PREISPAUSCHALE:

Nutzung PA-Anlage: 100€

DJ-Setup Digital: 150€

DJ Setup Vinyl: 130€

DJ Setup Vinyl + Digital: 230€

Technische Betreuung inklusive Auf- und Abbau: 150€



Erlebt im Team den perfekten aktiven Auftakt zur gelungenen Weihnachtsfeier im Strandbad Plötzensee: stellt euch mit Teamwork, Geschicklichkeit, Schnelligkeit, Taktik, jeder Menge Spaß und Glühwein den spannenden Aktivstationen auf dem winterlichen Erlebnis-Parcours. Tretet einzeln oder in Teams miteinander oder gegeneinander an bei Herausforderungen, wie LED Disc Golf, Zielschießen an der Shooting Range, SubSoccer, Lochwand, WinterGolf und vielen mehr.

Erfahrt mehr zum aktiv spaßigen Glühwein trinken unter:
www.puravida-event.com/ihre-weihnachtsfeier-in-berlin/erlebnis-parcours-weihnachtsfeier





Genießt die Weihnachtsfeier im Strandbad Plötzensee mit unserem winterlichen Spielepaket Upgrade in eurer Location am See. Bringt mit interaktiven Elementen das Team auf unterhaltsame Art und Weise zusammen und pimpt eure Weihnachtsfeier mit spaßigen Highlights auf! Hier steht der Spaß im Vordergrund!

Nach dem Motto "jeder kann - niemand muss" können die Aktivstationen miteinander oder gegeneinander erprobt werden. Hierbei ist vom legendären Le Passe Trappe bis zum klassischen Tischkicker alles dabei.

Erfahrt mehr zu unserem Team Play unter:

www.puravida-event.com/teamevent/indoor-teamevents/team-play/ps://survicamp.de





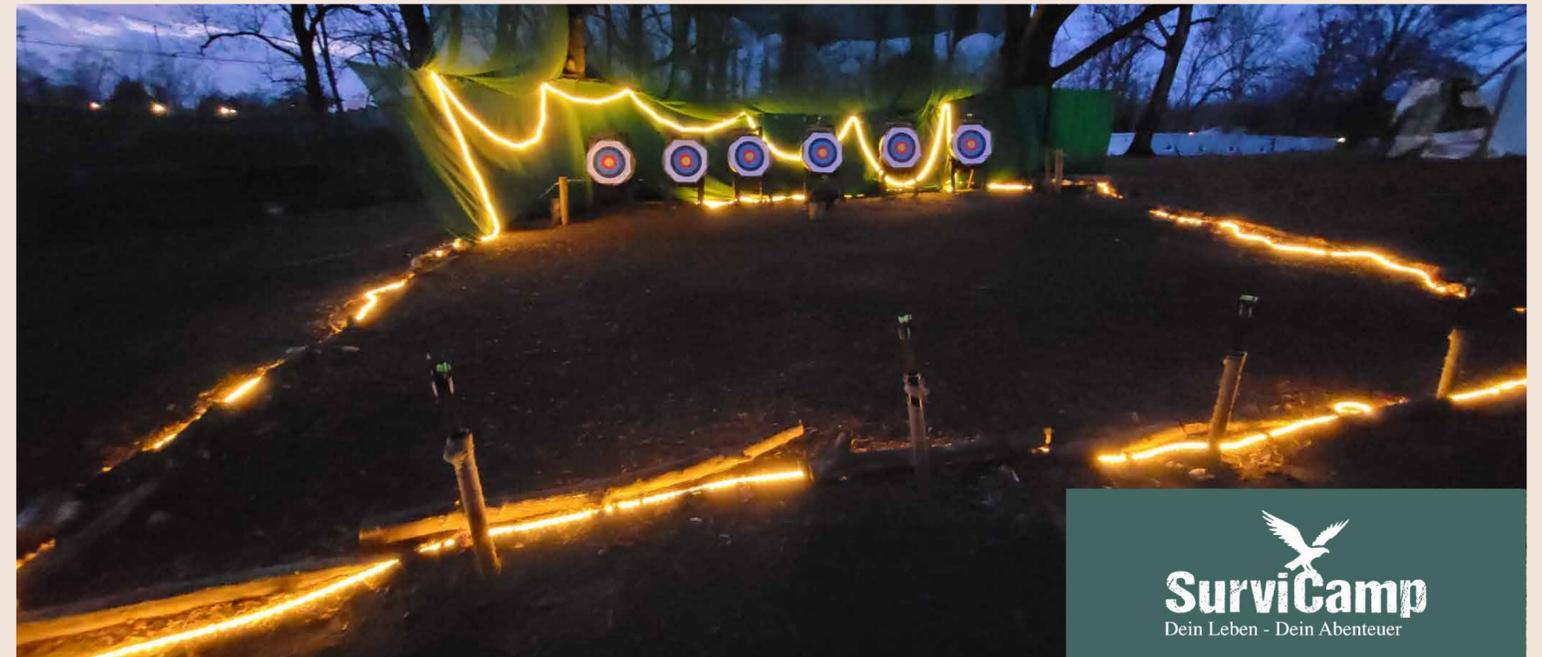
SurviCamp – Erlebnisse im neuen Zelt & Tipi

Unser neues 4x10 m Zelt bietet wettergeschützten und beheizten Raum für Abenteuer und Spaß. Hier erwartet euch ein abwechslungsreicher Schießparcours mit Luftgewehr, Zille und Blasrohr – alles überdacht.

Für Kindergeburtstage und Familienfeste binden wir auch unser gemütliches Tipi stärker ein: mit spannenden Feuer-Workshops, Stockbrot am offenen Feuer und kleinen Holztischen für kreative Runden. Ein Erlebnis, das Wärme, Natur und Abenteuer vereint. Highlights für Groß und Klein:

- Brotbacken auf heißen Steinen
- Feuer-Workshops für Kinder & Erwachsene
- Gemütliches Sitzen auf kuscheligen Fellen

Weitere Infos: <https://survicamp.de/>



PERSONALKOSTEN:

Servicekraft	30€ /std.
Runner, Ranger	30€ /std.
Security	40€ /std.

GETRÄNKE:

Kinder (4-12 Jahre)	15€ p.P.
Alkoholfrei (Wasser, Softdrinks, Säfte, Schorlen, Punsch)	18€ p.P.
Basic (Wasser, Softdrinks, Bier, Sekt, Glühwein)	36€ p.P.
Classic (Wasser, Softdrinks, Säfte, Bier, Sekt, Weine, Aperol, Glühwein)	40€ p.P.
Premium (Wasser, Softdrinks, Säfte, Bier, Sekt, Weine, Aperol, Longdrinks, Glühwein)	50€ p.P.

Weihnachtscatering: Siehe Broschüre



Herzlich willkommen am Strandbad Plötzensee

Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr, Ihnen unser
Wintermenü vorstellen und Sie bei uns
begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle
und entspannte Zeit in der angenehmen und
einzigartigen Atmosphäre an unserem Strand

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass ein gefüllter Shafing Dish ca. 30 Portionen
beinhaltet. Es kann durchaus vorkommen, dass einzelne Personen
mehrere Portionen einer Speisesorte
wählen und somit einige Gäste nicht zum Genuss dieser Einheit kommen können.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass aufgrund der momentanen
Situation es zu einer Erhöhung des Kostenvoranschlags
von bis zu 10% kommen kann. In solch einem Fall, benachrichtigen wir Sie
selbstverständlich zwei Wochen vor dem Event.
Die Anpassung erfolgt nicht willkürlich.

Die toskanischen Rinder haben viel Raum zum Auslauf und ernähren
sich ganz natürlich mit unterschiedlichen Gräsern.
Dies sorgt für zartes und saftiges Fleisch.

Roastbeef - Menü

Dieses Menü ist ab 30 Personen buchbar

42,50 €

ROASTBEEF - STEAK

Das Roastbeef besteht aus dem Rumpsteak,
der Vorderrippe und dem flachen Roastbeef,
welches aus dem hinteren Rinderrücken stammt.
Wir servieren Ihr Beef mit einer BAROLOSAUCE.

KARTOFFELN

Wählen Sie zwischen
im Ofen gebackenen ROSMARINKARTOFFELN, gekochten SALZKARTOFFELN
oder KARTOFFELKLÖSSE

BEILAGE

Wählen Sie zwischen
ROTKOHL, GRÜNKOHL oder SAUERKRAUT
Unsere selbstgemachten Kohl-Varianten verfeinern wir mit
weihnachtlichen Gewürzen.

GRANDE FINALE

Ein Feingebäck als gelungenem Abschluss
TARTLETTES oder TIRAMISU

Die Auswahl des richtigen Fleischstückes
ist entscheidend für die Qualität des Schweinebratens,
da sie den Geschmack, die Textur und die Saftigkeit beeinflusst.

Braten - Menü

Dieses Menü ist ab 30 Personen buchbar

39,50 €

SCHWEINEBRATEN

Diesen köstlichen, knusprigen Schweinebraten ,
bereiten wir Ihnen besonders saftig zu.
Wir servieren Ihren Braten mit einer BRATENSAUCE.

KARTOFFELN

Wählen Sie zwischen
im Ofen gebackenen ROSMARINKARTOFFELN, gekochten SALZKARTOFFELN
oder KARTOFFELKLÖSSE

BEILAGE

Wählen Sie zwischen
ROTKOHL, GRÜNKOHL oder SAUERKRAUT
Unsere selbstgemachten Kohl-Varianten verfeinern wir mit
weihnachtlichen Gewürzen.

GRANDE FINALE

Ein Feingebäck als gelungenem Abschluss
TARTLETTES oder TIRAMISU

Durch langsames schmoren im Ofen,
werden die Gänse- oder Entenkeulen
wunderbar zart und saftig.

Gänse - Menü

Dieses Menü ist ab 30 Personen buchbar

45,50 €

GÄNSE- ODER ENTENKEULE

Die Gänse- oder Entenkeule ist ein sehr aromatisches Fleisch und wird daher von
uns sehr klassisch mit Lorbeer, Piment, Wachholder, Majoran, Thymian,
Koriander und Beifuß gewürzt.
Wir servieren Ihre Keule mit einer BAROLOSAUCE.

KARTOFFELN

Wählen Sie zwischen
im Ofen gebackenen ROSMARINKARTOFFELN, gekochten SALZKARTOFFELN
oder KARTOFFELKLÖSSE

BEILAGE

Wählen Sie zwischen
ROTKOHL, GRÜNKOHL oder SAUERKRAUT
Unsere selbstgemachten Kohl-Varianten verfeinern wir mit
weihnachtlichen Gewürzen.

GRANDE FINALE

Ein Feingebäck als gelungenem Abschluss
TARTLETTES oder TIRAMISU

Durch langsames schmoren im Ofen,
werden die Gänse- oder Entenkeulen
wunderbar zart und saftig.

Veganes - Menü

Dieses Menü ist ab 30 Personen buchbar

42,50 €

(WIE) GÄNSEKEULE ODER (WIE) ROASTBEEF

Die Gänsekeule oder das Roastbeef sind köstlich, festlich. und unwiderstehlich.

Die beste vegane Alternative für ein traditionelles Weihnachtsessen :

Unsere vegane Gänsekeule und das Roastbeef basieren auf Seitan

Wählen Sie Ihren Favorieten. Wir servieren Ihre Keule mit einer BAROLOSAUCE

KARTOFFELN

Wählen Sie zwischen

im Ofen gebackenen ROSMARINKARTOFFELN, gekochten SALZKARTOFFELN

oder KARTOFFELKLÖSSE

BEILAGE

Wählen Sie zwischen

ROTKOHL, GRÜNKOHL oder SAUERKRAUT

Unsere selbstgemachten Kohl-Varianten verfeinern wir mit

weihnachtlichen Gewürzen.

GRANDE FINALE

Ein Feingebäck als gelungenem Abschluss

VEGANE TARTLETTES

Gerne können Sie zu Ihrem zu Menü Ihre Extraportion dazu wählen.
Die Extras gelten ab 10 Portionen und können nur als
Ergänzung zum Menü dazugebucht werden.

Extras

HAUPTSPEISE

Roastbeef - pro Portion ca. 180g – €14,80

Schweinebraten - pro Portion ca. 180g – €11,80

Gänsekeule - pro Portion ca. 400g – €17,50

Entenkeule - pro Portion ca. 300g – €16,50

KARTOFFELN

Rosmarinkartoffeln - pro Portion ca. 200g – €8,50

gekochten Salzkartoffeln - pro Portion ca. 200g – €7,50

Kartoffelklöße - pro Portion ca. 200g – €8,50

OFENGEMÜSE

Saisonales Gemüse - pro Portion ca. 150g – €9,50.

BEILAGEN

Rotkohl - pro Portion ca. 150g – €7,80

Grünkohl - pro Portion ca. 150g – €8,00

Sauerkraut - pro Portion ca. 150g – €8,50

SAUCE

Bratensauce - pro Portion ca. 100g – €4,50

GRANDE FINALE

Tartlettes - pro Portion – €6,50

Tiramisu - pro Portion – €6,50

WIE LANGE KÖNNEN WIR FEIERN?

Wir sind eine Tages-Location und haben für euch von 10:00 Uhr bis 00:00 Uhr geöffnet.

KÖNNEN WIR INDIVIDUELLE WÜNSCHE ÄUSSERN?

Sehr gerne! Wir unterstützen euch dabei, euer Event ganz nach euren Vorstellungen zu gestalten.

WIE FUNKTIONIERT DIE BEZAHLUNG?

Die Zahlung erfolgt ausschließlich bargeldlos per Karte. Wir berechnen 50 % des Gesamtbetrags als Anzahlung vor dem Event, die restlichen 50 % sind nach dem Event fällig.

WIE LÄUFT DER EINLASS AB?

Für eure Gäste stellen wir am Eingang des Bades eine gut sichtbare Beschilderung auf, sodass alle bequem den Weg finden.

HABT IHR NACHBARN, AUF DIE RÜCKSICHT GENOMMEN WERDEN MUSS?

Ja, wir befinden uns sowohl in einem Landschaftsschutzgebiet als auch in direkter Nachbarschaft zu Anwohner:innen. In den Innenräumen gibt es kein Lautstärkelimit.

WIE FUNKTIONIERT DIE BUCHUNG?

Auf Basis eurer Anfrage erstellen wir ein individuelles Angebot und schließen eine schriftliche Vereinbarung ab. Die Bezahlung erfolgt wie oben beschrieben ausschließlich per Karte (50 % Anzahlung vorab, 50 % nach dem Event).

WAS PASSIERT IM FALLE EINER STORNIERUNG?

- Bis 30 Tage vor dem Event: kostenfreie Stornierung möglich.
- 29 bis 14 Tage vor dem Event: 50 % des Gesamtbetrags werden berechnet.
- Ab 13 Tagen vor dem Event oder bei Nicht-Erscheinen: 100 % des Gesamtbetrags werden berechnet.