



DIE TIERGARTENQUELLE: ECHT BERLINER KNEIPENKULTUR SEIT MEHR ALS 80 JAHREN





Danke für dein Interesse!

Über die Tiergartenquelle	3
Tiergartenquelle exklusiv buchen	5
Gruppengrößen	6
Menüs	8
Buffets	9
Getränkepauschalen	12
Highlights	13
Weitere Services	14
Angebot & Preise	15
Bedingungen	16





URSPRÜNGLICH, URIG, UR-BERLIN: DIE „QUELLE“ AM S-BAHNHOF TIERGARTEN

**PLATZ FÜR
120
PERSONEN**

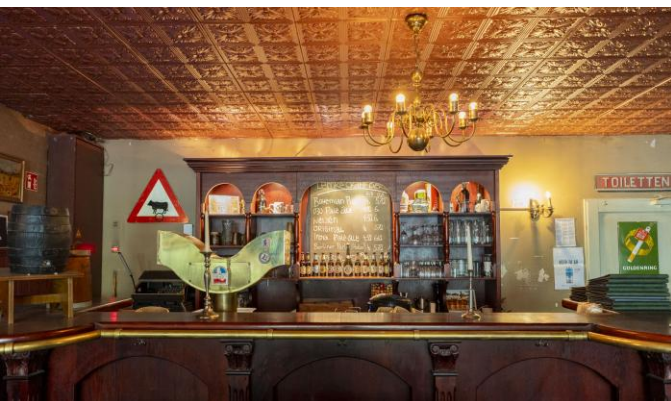
Wir haben den passenden Rahmen für eure Veranstaltung: ob ihr exklusiv die ganze Tiergartenquelle bucht, nur einen Teilbereich (2. Bogen) oder im Sommer im Biergarten feiert – wir sind flexibel und unsere Räumlichkeiten auch!

Im gesamten Restaurant ist Platz für bis zu 120 Personen (gesetzt), der 2. Bogen mit eigenem Bar-Tresen und kleiner Terrasse zur Straße ist ideal für Gruppen bis ca. 65 Personen. Im Biergarten kann auch größer gefeiert werden: Rund 200 Gäste können dort bei gutem Wetter unter grünen Platanen bewirtet werden.





DER 2. BOGEN IST EXKLUSIV BUCHBAR – MIT BAR, TERRASSE UND DISCOKUGEL





1. Du buchst nur den 2. Bogen – dieser Raum mit eigenem Bartresen und separatem Zugang über eine kleine überdachte Terrasse ist für maximal 65 Personen exklusiv verfügbar.
2. Gesamtes Restaurant – bis zu 120 Personen (gesetzt) oder im Biergarten bis zu 200 Personen (nur im Sommer möglich).

Für Exklusivbuchungen erstellen wir immer ein individuelles Angebot!



FÜR JEDE GRUPPENGROÖÖE DAS OPTIMALE SPEISENANGEBOT

À LA CARTE 3-GÄNGE-MENÜS BUFFETS

BIS ZU 25 PERSONEN



26-40 PERSONEN



40-50 PERSONEN



ÜBER 50 PERSONEN



Vorauswahl aus unserer
Speisekarte 3 Tage vorher





WIR KOCHEN SO, DASS ES ALLEN SCHMECKT.

VERSprochen!



Alle angegebenen Preise verstehen sich als Nettopreise, d.h. die gesetzliche Mehrwertsteuer wird zusätzlich ausgewiesen und berechnet.
Alle Preisangaben sind vorbehaltlich Änderungen und Irrtümern.



UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

für Gruppen ab 26 und bis 50 Personen

Baue dir dein Wunschmenü, ganz nach deinem Geschmack:

Feines Käse-Lauchcreme-Süppchen

Süßkartoffelsuppe

kleiner gemischter Salat, Landbrot

Schäufele vom Brandenburger Landschwein
mit Rotkohl und Kartoffelklößen sowie dunkler Biersauce mit Lemkes "Berliner Original" (dunkles Lager)

Schweinefilet im Sesammantel
auf Tagesgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Veganes Gulasch
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Rote-Bete-Salat

Vegetarisches Geschnetzeltes
mit Soja, Wildpilzen, Paprika und dazu Spätzle

Limettencreme mit Himbeersauce

Rote Grütze, Crumble mit Vanillesauce

2-Gang-Menü: 30 € netto pro Person

3-Gang-Menü: 36 € netto pro Person



UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 26 Personen

RUSTIKALES QUELLE-BUFFET

Tomatensalat mit Basilikum

Karottensalat mit Mandelsplittern

Spreewälder Gurken

Ofenknuspriges Baguette

Fassbutter

Schäufele vom Brandenburger Landschwein

dunkle Biersauce, verfeinert mit Lemke "Berliner Original" (dunkles Lager)

Saftiges Rindergulasch

Hausgemachte Berliner Mini-Bouletten mit geschmolzenen Senf-Zwiebeln

Schwenk-Kartoffeln mit Rosmarin

Kartoffelklöße

Rotkohl

Mediterrane Gemüsepfanne

Rote Grütze an Vanillesauce

Zweierlei Mousse au Chocolat

43,50 € netto pro Person



UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 26 Personen

FEINES QUELLE-BUFFET „DIETER & RALLE“

Frischer Gurkensalat mit Dill
Ofenfrisches Baguette & Landbutter
Kartoffel-Käse-Lauch-Süppchen

Zarte gebratene Hähnchenfilets
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinjus
Apfelrotkohl
Mediterrane Gemüsepfanne
Kräuterspätzle
Rosmarin-Kartoffeln
Gebackener Gemüsestrudel

Limettencreme
Rote Grütze mit Crumble

41 € netto pro Person



UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 26 Personen

VEGETARISCHES/ VEGANES QUELLE-BUFFET

Feldsalat mit Mango, roten Zwiebeln & Malz-Croutons

Strauchtomatensalat mit Basilikum

Ofenknusprige Baguette-Variation mit Landbutter

Tomatensuppe

Veganes Soja-Gulasch

Veganes Geschnetzelte mit Wildpilzen

Spätzle

Rotkohl

Mediterrane Gemüsepfanne

Gemüsemaultaschen auf Spinat

Brownie mit Vanillesoße

Limettencreme

41,50 € netto pro Person



GETRÄNKEPAUSCHALEN



Getränkepauschale S

2 Getränke, wähle zwischen unseren selbstgebrauten Bieren vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.

14 € netto p.P.

Getränkepauschale M

Alle unsere selbstgebrauten Biere vom Fass, Hauswein (rot oder weiß), Prosecco, div. Softgetränke, Säfte, Filterkaffee und Tee.

2 Stunden: 28 € netto p.P.

3 Stunden: 38 € netto p.P.

4,5 Stunden: 48 € netto p.P.

(jede weitere Stunde wird mit 11 € netto p.P. berechnet)

Getränkepauschale L – Rundum-sorglos-Paket

Unsere Getränkpauschale L bietet die volle Auswahl unserer Bar- und Getränkekarte inkl. Longdrinks und Shots (außer Whisky). Sie ist ideal für längere Veranstaltungen mit gehobenem Anspruch.

2 Stunden: 39 € netto p.P.

3 Stunden: 49 € netto p.P.

4,5 Stunden: 69 € netto p.P.

(jede weitere Stunde wird mit 15 € netto p.P. berechnet)





UNSER BIER, GEBRAUT IN DER MITTE BERLINS

BIER-ERLEBNISSE FÜR DEINE GÄSTE

Sommerlierstand

Ein Sommelierstand ist ideal für größere Veranstaltungen. Hier lädt unser Biersommelier mit einer kleinen Bar zur Verkostung ein. Interessierte Gäste können gezielt verschiedene Biere probieren. Dabei erläutert unser geschultes Personal die verschiedenen Biersorten und -stile und beantwortet dir und deinen Gästen alle Fragen rund ums Brauen im Allgemeinen, die Lemke Historie und unsere Biere im Besonderen. (Abrechnung nach Stunden)

Moderiertes Bier-Tasting

Unser Biersommelier nimmt euch mit auf eine Reise durch die geschmackliche Vielfalt des Bier-Universums. Ihr werdet fünf verschiedene Lemke-Biere verkosten und alles über den Stil und die Herstellung erfahren. Die geleitete Verkostung dauert eine Stunde und eignet sich für Gruppen bis maximal 30 Personen.



WEITERE SERVICES

Rundum sorglos – wir arbeiten mit Profi-Partnern zusammen und können (fast) alles organisieren!

Dekoration

Gerne bieten wir euch individuelle Dekoration für ein ganz besonderes Ambiente an. Eurer und unserer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Technik und Ton

Wir haben Lautsprecher, Fernseher, Mikrofone, Beamer usw. Für weitere Wünsche findet unser Technikpartner für jede Veranstaltung die passende Lösung.

Security

Für exklusive Veranstaltungen ist der Einsatz von Sicherheits-Mitarbeitern zu empfehlen, die den Einlass koordinieren und einen ungestörten Ablauf eurer Veranstaltung gewährleisten. Der genaue Preis richtet sich nach den Erfordernissen der jeweiligen Veranstaltung und wird individuell kalkuliert.

Musik

Bei einer exklusiven Buchung kann gerne eigene Musik über unsere Soundanlage gespielt werden. Soll es lieber Livemusik sein? Wir haben Musiker und DJ-Repertoire für jeden Musikgeschmack.

Garderobe

Für exklusive Veranstaltungen ab 100 Personen empfehlen wir die Buchung einer Garderobe, auf Wunsch mit oder ohne Personal.

Torten

Ist eure Veranstaltung ein besonderes Ereignis, bei dem eine hübsche Torte gewünscht ist? Kein Problem, unsere Tortenpartner hat für jedes Event eine passende Torte. Preise nach Anfrage.

Spiele

Gerne stellen wir euch Cornhole oder weitere Unterhaltungsspiele zur Verfügung, wie z.B. Riesen-Jenga. Ihr sucht was anderes zur Unterhaltung, dann hätten wir noch ein paar Ideen!



ANGEBOT & PREISE

Dir gefällt die Tiergartenquelle?

Super, wir würden uns freuen,
dir ein konkretes Angebot unterbreiten zu können!

Nenne uns deinen Wunschtermin und eine ungefähre Personenzahl, damit wir dir ein auf dich zugeschnittenes Angebot unterbreiten können. Im Idealfall weißt du auch schon, ob du eines unserer Bier-Highlights (S. 13), Getränkepauschalen (S. 12) oder weitere Services nutzen möchtest. Ist kein Muss, das können wir im Zweifel auch einfach später klären.

Und was wird das kosten?

Seid ihr eine kleinere Gruppe, die à la carte essen möchte? Dann findest du alle aktuellen Brutto-Preise auf unserer Website unter

<https://www.tiergartenquelle.de/speisen-getraenke/>

Für Exklusiv-Veranstaltungen im 2. Bogen oder im gesamten Restaurant sowie für Zusatzleistungen und weitere Services erstellen wir immer ein individuelles Angebot.

Kontakt

E-Mail: sales@lemkeberlin.com

Telefon: +49 (0)30 392 76 15 oder +49 (0)30 247 287 27

Telefonisch sind wir immer werktags von 9 bis 16 Uhr für
Veranstaltungsanfragen erreichbar, ansonsten gerne per E-Mail.

Wir freuen uns auf deine Nachricht!



BEDINGUNGEN

Preisangaben

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, d.h. sie verstehen sich zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Alle Angaben sind vorbehaltlich Änderungen und Irrtümern.

Stornierung der gesamten Veranstaltung

Bei einer kompletten Stornierung einer gebuchten Veranstaltung fallen folgende Stornierungskosten an:

- **Bis 4 Kalenderwochen vor der Veranstaltung:** kostenfrei
- **Bis 2 Kalenderwochen vor der Veranstaltung:** 25 % der gebuchten Leistungen
- **Bis 7 Kalendertage vor der Veranstaltung:** 50 % der gebuchten Leistungen
- **Weniger als 7 Kalendertage vor der Veranstaltung:** 100 % der gebuchten Leistungen

Teilnehmerzahl und Abrechnungsgrundlage

Pläne ändern sich, Teilnehmer können kurzfristig zu- oder absagen – das wissen wir. Für ein perfektes Event benötigen wir eure finale Gästeanzahl bis 7 Kalendertage vor dem Termin. Sie gilt als feste Basis für unseren Einkauf, das Personal und die spätere Abrechnung.

- **Es werden mehr?** Gebt uns bitte einfach Bescheid – wenn es die Kapazitäten erlauben, machen wir es gerne möglich.
- **Es werden weniger?** Bei kurzfristigen Absagen nach Ablauf der Frist müssen wir die zum Stichtag (7 Tage vor Veranstaltung) gemeldete Gästeanzahl abrechnen.

Mindestumsatz

Für die exklusive Buchung gilt ein Mindestumsatz von 2.400 € netto im 2. Bogen oder 6.500 € netto für das gesamte Restaurant. Dieser wird rein über Speisen und Getränke erreicht. Zusatzleistungen wie Technik, externe Dienstleister oder freiwillige Trinkgelder zählen nicht zum Mindestumsatz.

Anzahlung

Spätestens 14 Tage nach Buchungsbestätigung ist eine Anzahlung von 50 % der gebuchten Leistungen fällig. Diese Regelung gilt für Gäste mit Firmensitz bzw. Rechnungsempfänger in Deutschland. Für internationale Gäste ist eine Vorkasse in Höhe von 100 % des Gesamtbetrags erforderlich.

Rechnungsstellung

Die Restzahlung kann entweder vor Ort (in bar, mit EC-Karte oder mit Kreditkarte) oder auf Rechnung beglichen werden.

Stand: 15.10.2026 / AS





KOMM VORBEI, AUF EIN BIER ODER ZWEI!

