PIER 13

Hochzeits Portfolio

BERLIN

STAND 2021

DIE LOCATION
für deine Hochzeit

ÜBER UNS

Das Pier 13 bietet ein einmaliges Ambiente vor wunderschöner Kulisse. Eure Hochzeitsfeier findet hier Platz für kreative Ideen – mitten im Herzen von Berlin. Nutzt die Holz-Terrasse mit Blick auf den Tempelhofer Hafen und bietet Euren Gästen eine Atmosphäre, die sie so schnell nicht wieder vergessen werden.

WIR FÜR EUCH

Unser erfahrenes Team vom Pier13 sorgt von der Planung bis zur professionellen Umsetzung eurer Hochzeit dafür, dass ihr euch voll und ganz auf euren schönsten Tag im Leben konzentrieren könnt. Gerne übernehmen wir die Individuelle Dekoration, kümmern uns um den Fotografen oder auch um das Rahmenprogramm. Die kulinarische Begleitung eurer Feier ist durch unsere hauseigene Küche und qualifiziertes Personal ein Garant für eure unvergessliche "Traumhochzeit"

FAKTEN

PERSONENANZAHL

Damit ihr entspannt Platz habt und die Location auf euch und eure Gäste wirken kann, liegt die Maximale Personenanzahl bei 100 Gästen

LAGE

Zu finden in Berlin Tempelhof, mitten im Tempelhofer Hafen auf einer Landzunge umgeben von Wasser und architektonischen Krähnen eines Hafens

ANFAHRT

Zu erreichen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln wie die U6 (Haltestelle Ullsteinstraße) Taxi, Auto oder auf dem Wasserweg. Einen eigener Anleger ist vorhanden

LEISTUNGEN

01

LOCATION

Die gesamte Location steht euch exklusiv zur Verfügung, dazugehörig eine überdachte Terrasse. Um den Sommer noch mehr genießen zu können, steht die Hohe Düne zur Anmietung bereit. Auch für eure Freie Trauung ist ausreichend Platz vorhanden.

02

FOOD & BEVERAGE

Unsere Küche bietet euch eine hervorragende Mitte aus mediterraner & deutscher Küche

03

DEKORATION & EQUIPMENT

Verschiedenste Bestuhlungsvarianten stehen euch in der Location zur Verfügung. Zusätzlich sorgen wie für eine atemberaubende Dekoration

KAFFEE & KUCHEN

Sweets

NACHMITTAGSPAUSCHALE ZWEI STUNDEN

Zum Empfang
Scavi & Ray Prosecco
Orangensaft

Alkoholfreie Getränke
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Orangensaft, Apfelsaft
Kaffee, Tee

Kuchen
Verschiedene Blechkuchen & Petit Fours

19,90 €
PRO PERSON

CANDYBAR AM ABEND

Ein Highlight für Jung & Alt.

Verwöhnt euch und eure Gäste mit einer hübsch hergerichteten Sweet & Saltybar, inkl. Cakepops, Süßigkeiten, Chips und weiterem Nachzeug

210,00 €
PAUSCHAL

HOCHZEITSTORTE

Wedding Cake

EMPFEHLUNGEN KONDITOREI/ PATISSERIE

Johanna Behrends
Verzuckert Berlin

Werkstatt der Süße
Patissier Guido Fuhrmann

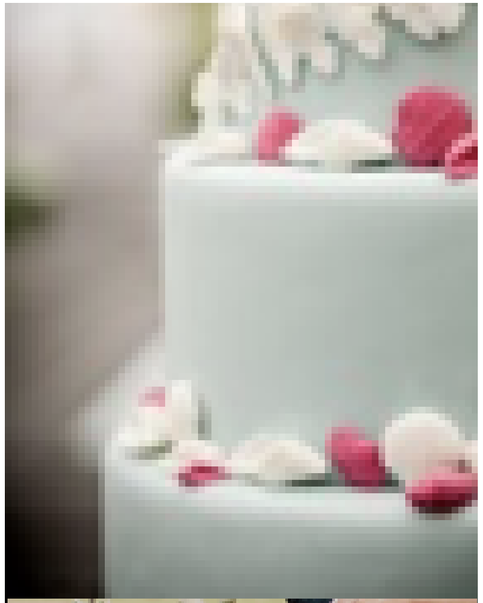
Franziska Scholze
Süße Flora

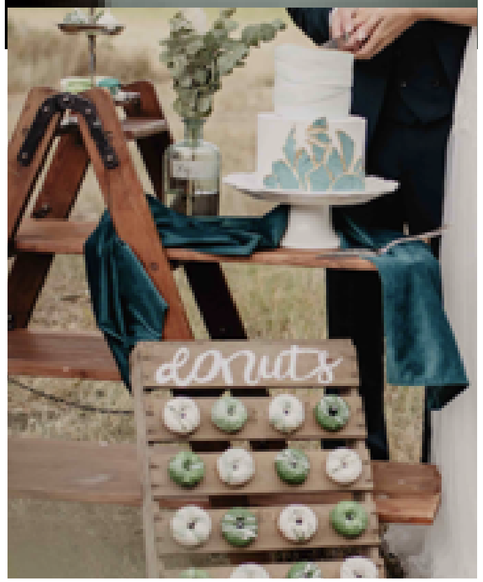
INDIVIDUELLE PREISE JE NACH VORSTELLUNG

TELLERGELD

Beim Mitbringen einer eigenen Hochzeitstorte, die nicht von unseren Empfehlungen kommt, berechnen wir eine Tellerpauschale

2,00 €
PRO PERSON





BUFFETS

Denn Liebe geht durch den Magen

01

FLYING FINGERFOOD

Ob zum Eintreffen der Gäste oder nach einer Zeremonie, ein kleines Häppchen um den kleinen Hunger zu stillen kommt nie ungelegen.

02

BBQ BUFFET MEDITERRAN

Mediterran angehaucht mit den besten Kompositionen aus Fleisch, Fisch und Vegetarisch, ist für jeden Gast ein Highlight zu finden.

03

BBQ BUFFET SPEZIELL

Wer sich ein wenig Urlaubsfeeling auf den Teller holen möchte, ist bei diesem Buffet gut aufgehoben. Exotischer Fisch, abgerundet mit regionalen Fleischspezialitäten.

04

MITTERNACHT SNACK

Ob Currywurst, Pizza, oder doch Gulaschsuppe und Käsespezialitäten auf dem Holzbrett. Denn Essen kann man immer etwas.

FINGERFOOD *Flying*

ZWEI BIS DREI TEILCHEN PRO PERSON

Berliner Mini-Boulettchen mit
Kartoffelsalat

Scampis im Teigmantel
auf Wasabicreme

Zucchiniröllchen mit Tomate
Mozzarella Füllung

Grillgemüse provencalisch mit
Honig Ziegenfrischkäse

11,40 €
PRO PERSON

BBQ BUFFET *Mediterran*

VORSPEISEN

Wildkräutersalat mit Waldbeeren, Ziegenfrischkäse und
Walnüssen an Erdbeerdressing

Mozzarella di Bufala mit Olivetti-Tomaten,
Balsamico und Basilikum-Oliven-Öl

Erfrischender Salat mit grünem Spargel,
Erdbeeren, Honigmelone und getrockneten Tomaten

Tranchen vom Kalbsrücken rosa gebraten, mit mediterranem
Vinaigrette von weißem Balsamico

Mediterraner Nudelsalat mit Olivenöl und Basilikum-Pesto

Kartoffelsalat nach Mutters Rezept mit Gewürzgurken,
Zwiebeln, Kräutern und leichter Mayonnaise

Gurkensalat nach eigenen Rezepten zubereitet

Tomatensalat mit frischen Frühlingszwiebeln und Balsamico-Dressing

BBQ BUFFET *Mediterran*

GRILL STATION

Freiland Maishähnchen
Rinderfilet leicht gewürzt
Thüringer Mini-Roster
Mariniertes Lammcarree
Scampi-Spieße
Gemüße-Spieße

FISCH STATION

Zanderfilet-Stückchen auf der Haut gebraten, an Blattspinat mit Zwiebeln, leicht in Butter angeschwitzt, umschlossen von einer leichten Rahmsauce

BBQ BUFFET *Mediterran*

BEILAGEN

In Butter angeschwitzte frische Möhren,
Zuckerschoten und grüner Spargel

Maiskolbenstückchen in Salzwasser
mit Kräutern abgerundet

Paprika-Zucchini-Tomatengemüse

Drillingskartoffeln mariniert mit
hausgemachtem Basilikum-Öl

DESSERT

Eisspezialitäten
mit verschiedenen Toppings

Dessertvariation
in Gläschen angerichtet

BBQ BUFFET *Speziell*

VORSPEISEN

Geeistes Gurkensüppchen

Wildkräutersalat mit Waldbeeren und Walnüssen an Erdbeerdressing

Babyspinat mit pochierten Birnen und Roquefortkäse

Erfrischender Salat mit grünem Spargel, Erdbeeren,
Honigmelone und getrockneten Tomaten

Ragout von feinen Gemüsewürfelchen mit einer Wasabicreme
verfeinert, ummantelt von Roastbeef

Tranchen vom Kalbsrücken rosa gebraten, mit mediterranem
Vinaigrette von weißem Balsamico

Mediterraner Nudelsalat mit Olivenöl und Basilikum-Pesto

Kartoffelsalat nach Mutters Rezept mit Gewürzgurken, Zwiebeln,
Kräutern, verfeinert mit leichter Mayonnaise

Gurkensalat aus der
Brandenburger Salatmanufaktur

Tomatensalat mit frischen Frühlingszwiebeln
und Balsamico-Dressing

BBQ BUFFET

Speziell

GRILL STATION

Maishähnchen in Teriyakisauce mariniert

Entrecote leicht gewürzt

Rinderfilet

Kalbsfilet

Red Snapper im Bananenblatt

Gegrillte Dorade, mit Spinat,
Fetakäse und Pinienkernen

Gegrillte Gemüsespieße

Halloumi

13

BBQ BUFFET *Speziell*

BEILAGEN

In Butter angeschwitzte frische Möhren,
Zuckerschoten und grüner Spargel

Maiskolbenstückchen in Salzwasser
mit Kräutern abgerundet

Paprika-Zucchini-Tomatengemüse

Drillingskartoffeln mariniert mit
hausgemachtem Basilikum-Öl

DESSERT

Eisspezialitäten
mit verschiedenen Toppings

Dessertvariation
in Gläschen angerichtet

MITTERNACHTSNACK *Buffet*

CURRY I KÄSE

Berliner Currywurstpfanne im Porzellanschälchen

Käsespezialitäten

Brotvariation

Kräuterbutter

GULASCH I KÄSE

Gulaschsuppe nach Hausmannsart - feurig pikant

Käsespezialitäten

Brotvariation

Kräuterbutter

VEGETARISCH/ VEGAN

Veganes Tomatensüppchen

Käsespezialitäten

Brotvariation

Kräuterbutter

KÄSE-LAUCH/ GULASCHSUPPE

Veganes Tomatensüppchen

Käsespezialitäten

Brotvariation

Kräuterbutter

9,90 €
PRO PERSON

15

DRINKS

Because you are the Gin to my Tonic

01

ERDBEERBOWLE ZUM EMPFANG PRO PERSON

Ein sommerliches Highlight.
Beim Eintreffen werden Eure Gäste mit einer fruchtigen Erdbeerbowle begrüßt. Diese Variante ist sowohl alkoholfrei als auch mit Alkohol möglich.

7,90 €

02

EINFACHE PAUSCHALE - 6 STD PRO PERSON

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic Water, Kaffee, Tee

Carlsberg - Premium Pils, Erdinger Weißbier, Lübzer - alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier

Weiß: Riesling & Cuvee aus Weißburgunder und Chardonnay, Rosé: Pinot Grigio, Rot: Merlot Cabernet, Prosecco

+ BBQ MEDITERRAN 101,40 €
+ BBQ SPEZIELL 114,40 €

03

LONGDRINK PAUSCHALE - 6 STD PRO PERSON

siehe Einfache Pauschale

zzgl. Longdrinks:

Aperol-Sprizz
Vodka-Orange, Cola, Lemon
Bacardi-Cola, Jim Beam-Cola,
Gin Tonic, Cuba Libre

+ BBQ MEDITERRAN 108,80 €
+ BBQ SPEZIELL 121,70 €

04

COCKTAIL PAUSCHALE - 6 STD PRO PERSON

siehe Longdrink Pauschale

zzgl. Cocktails:

Sex on the Beach, Mojito, Caipirinha, Caipiroshka, Alkoholfrei:
Virgin Caipirinha, Virgin Mojito, Sunshine

+ BBQ MEDITERRAN 115,40 €
+ BBQ SPEZIELL 129,30 €

EQUIPMENT *In & Outdoor*

Ausgelegt auf die Personenanzahl werden in
eurem exklusiven Bereich (Innenbereich und Holzterrasse)
ausreichend Sitzmöbel, Tische
und Cateringequipment bereitgestellt. Ihr habt die Wahl zwischen
rustikalen Holzstühlen & Holzbänken mit weißen Sitzkissen, sowie
weiß eingehussten Bankettstühlen.

Die Bereitstellungspauschale beträgt **680,00** € pauschal,
inkludiert ist die Endreinigung und die Nutzung der Hauseigenen
Licht- & Tonanlage.

Die Tische werden zudem mit weißen Läufern, Platzsets, Besteck,
Servietten, Wasser- und Weingläsern eingedeckt.

Unseren Strandbereich könnt ihr exklusiv dazu mieten für 950,00 €

FREIE TRAUUNGEN

Zeremonie

Für die Bestuhlung, sowie den Auf- und Abbau des Traupavillons berechnen wir eine Pauschale von 790,00 €.

Ihr wünscht euch einen Traubogen oder weitere Dekoration eurer Zeremonie, dann sprecht mit unserem Partner Your Wedding AG.

19

& DEKORATION

Die Tische werden mit Wasserflaschen (je eine Flasche still und Sprudel) in Kühlern, frischen Blumenarrangements (Farbe und Blume kann individuell besprochen werden) und Schwimmkerzen in Vasen, sowie Stumpenkerzen oder Kerzenleuchtern eingedeckt und dekoriert. Die Absprache & Abrechnung erfolgt separat mit unserem Partner Your Wedding AG.

DEKORATION
AB 19,80 € PRO PERSON

ERFOLGT DIE DEKORATION EIGENSTÄNDIG, BERECHNEN WIR EINE AUFWANDSPAUSCHALE VON 180,00 € FÜR UNSEREN AUFWAND VOR UND HINTERHER

Mindestumsatz

Für eure Hochzeit liegt der Cateringmindestumsatz bei **9.500,00** *Euro*
Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz als Bereitstellungspauschale in Rechnunug.

ENTERTAINMENT

Programmteile zur Unterhaltung Ihrer Gäste, Künstler sowie
DJ´s können problemlos über uns angefragt werden.
Hostessen und zusätzliches Sicherheitspersonal ist
ebenfalls über uns zu buchen.

Für Inspirationen und weitere Informationen besucht bitte unsere
Internetseite und vereinbart einen Termin vor Ort.

www.pier13-eventlocation.com

Schaut auch gerne bei Instagram vorbei

@pier13_berlin

IMPRESSIONEN

PIER13 BERLIN WEDDINGS

LET'S WORK TOGETHER

EMAIL

kontakt@tempelhoferhafen-location.de

MOBILE

+49 30 72017667

MAILING ADDRESS

Tempelhofer Damm 227, 12099 Berlin

ZAHLUNGS- & STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Zahlungsbedingungen
75% Vorkasse 2 Wochen vor der Veranstaltung
25% Restzahlung spätestens 10 Tage nach der Veranstaltung

Stornobedingungen/Pauschalierter Schadenersatz:
nach Vertragsunterschrift
Bis 180 Tage vor der Veranstaltung 25 % der Gesamtsumme
179. – 30. Tag vor der Veranstaltung 50 % der Gesamtsumme
ab dem 29. Tag 80 % der Gesamtsumme.