



DIE LEGENDÄRE GASTHAUSBRAUEREI IN CHARLOTTENBURG





Danke für dein Interesse

Über das Luisenbräu	3
Gruppengrößen	5
Das Luisenbräu exklusiv buchen	6
Menüs	8
Buffets	10
Getränkepauschalen	13
Highlights	14
Weitere Services	15
Angebot & Preise	16
Bedingungen	17



PLATZ FÜR
220
PERSONEN

EIN RESTAURANT, DAS HERZEN HÖHER SCHLAGEN LÄSST

Das sonnige Luisenbräu liegt direkt am Schloss Charlottenburg.

Gäste fühlen sich hier in das Alt-Berlin des späten 19. Jahrhunderts zurückversetzt. Traditionell eingerichtet überzeugt das Wirtshaus mit seiner deftigen Küche und einer außergewöhnlich gemütlichen und familiären Atmosphäre.

Unser Clubraum bietet Platz für bis zu 70 Personen (gesetzt), das gesamte Restaurant für bis zu 220 Personen. Clubraum bzw. das gesamte Restaurant sind exklusiv buchbar.



IN UNSEREM SEPARATEN CLUBRAUM KÖNNEN 70 GÄSTE SITZEN.



FÜR JEDE GRUPPENGROÖBE DAS OPTIMALE SPEISENANGEBOT

À LA CARTE 3-GÄNGE-MENÜS BUFFETS

BIS ZU 25 PERSONEN

26-35 PERSONEN

ÜBER 36 PERSONEN

Vorauswahl aus unserer
Speisekarte 3 Tage vorher





LUISENBRÄU

EXKLUSIV BUCHEN, 2 OPTIONEN:

1. Clubraum – dieser separate Raum mit Blick zum Schloss Charlottenburg ist für bis zu 70 Personen exklusiv verfügbar.
2. Gesamtes Restaurant – bis zu 220 Personen (gesetzt) oder 250 Personen (erweitert mit Stehtischen).

Für Exklusivbuchungen erstellen wir immer ein individuelles Angebot!



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

Beispiel-Menüs für Gruppen ab 26 und bis 35 Personen

Ausflug nach Bayern

- Vorspeise
Hausgemachte Grießnockerlsuppe, Markklößchen und Wurzelgemüse
- Hauptgang
Rinderbraten mit Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

oder
Gebratene Schupfnudeln mit Ratatouille, frischen Kräutern und Rauke
- Dessert
Apfelstrudel mit Vanilleeis

45 € p.P.

Deftige Tradition

- Vorspeise
Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Creme und Bauernbrot
- Hauptgang
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, tournierten Kartoffeln und glasierten Möhren

oder
Gebackene Maultaschen mit Tomatensugo und Basilikum
- Dessert
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

52 € p.P.

UNSERE 3-GÄNGE-MENÜS

Beispiel-Menüs für Gruppen ab 26 und bis 35 Personen

Landhaus-Küche

- Vorspeise
Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern
- Hauptgang
Krustenbraten mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen

oder
Herzhafte Pilzpfanne, Linguine, confierte Cherrytomaten, frische Kräuter
- Dessert
Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

49 € p. P.

Kraut & Rüben

- Vorspeise
Klare Gemüsesuppe mit Gießnocken
- Hauptgang
Gebratene Polenta mit Pilzragout & mariniertem Wildkräutersalat
- Dessert
Mandel-Grießpudding mit karamellisierten Äpfeln

50 € p. P.

UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 36 Personen

BERLINER HEIMATGENUSS

Vorspeisen

Samtige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Aromatische Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Berliner Bouletten nach Hausrezept mit IPA-Senf (selbstgemachter Biersenf mit Lemke India Pale Ale)

Frischer Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl-Vinaigrette

Grüner Bohnensalat mit Bohnenkraut und Essig-Öl-Dressing

Sülzwurst mit feiner hausgemachter Remoulade

Frische, abwechslungsreiche Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen

Bierbratwürste, nach eigener Rezeptur mit dunklem Lagerbier und Treber verfeinert

Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken

Käsespätzle mit würziger Käsemischung und Röstzwiebeln (vegetarisch)

Sauerkraut, ganz klassisch

Kartoffelstampf

Röstkartoffeln mit Kräutern aus dem Ofen

Ofen-gegartes saisonales Röstgemüse

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Topfenmousse mit marinierten Beeren

54 € p. P.

UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 36 Personen

CHARLOTTENBURGER SCHLOSS-BUFFET

Vorspeisen

Fruchtige Tomatensuppe mit Thymiancroûtons

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Hausgebeizter und geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und
Sahnemeerrettich (werden separat gereicht)

Gegrilltes Antipasti-Gemüse

Tomatensalat mit Schafskäse, Frühlingszwiebeln und Balsamico-
Vinaigrette

Couscous-Salat mit buntem Gemüse-Mix aus Paprika, Tomaten und Gurke

Frische, abwechslungsreiche Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen

Rindergulasch, zart geschmort und mit Portwein abgeschmeckt

Gebratenes Kabeljaufilet auf Rahmporree

Veganes Geschnetzeltes aus Sonnenblumenfleisch mit Champignonrahm
(mit Sojamilch, vegan)

Glasiertes Marktgemüse der Saison

Butterspätzle

Salzkartoffeln

Knusprige Kartoffelrösti

Desserts

Frische saisonale Obstauswahl

Mousse von der dunklen Schokolade

57 € p. P.

UNSERE BUFFETS

für Gruppen ab 36 Personen

LUISENBÄU FESTTAGS-BUFFET

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne

Auswahl an geräucherten Fisch-Spezialitäten mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich (werden separat gereicht)

Vitello Tonnato (zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Wurstsalat mit Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurken, frischer Petersilie und Essig-Öl-Dressing

Bunter Linsensalat mit Paprika, Tomaten und Gurke

Karottensalat mit Äpfeln und Mandeln

Frische, abwechslungsreiche Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen

Medaillons vom Schwein, kurz gebraten und auf Champignonrahm serviert

Gebratenes Lachsfilet auf Wurzelgemüse

Kräftiges Waldpilzragout mit frischen Kräutern (vegan)

Serviettenknödel

Kartoffeldrillinge mit Rosmarin und Thymian im Ofen gegart

Butterspätzle

Glasiertes Marktgemüse der Saison

Desserts

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Luftige Mango-Mousse mit marinierten Beeren

62 € p. P.

GETRÄNKEPAUSCHALEN



Getränkepauschale S

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

14 € p.P.

Getränkepauschale M

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

2 Stunden: 28 € p.P.

3 Stunden: 38 € p.P.

4,5 Stunden: 48 € p.P.

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

Getränkepauschale L – Rundum-sorglos-Paket

Unsere Getränkepauschale 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 € p.P.

3 Stunden: 49 € p.P.

4,5 Stunden: 69 € p.P.

(jede weitere Stunde wird mit 15 € 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 das Luisenbräu?

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

Nenne uns deinen Wunschtermin und eine ungefähre Personenzahl, damit wir dir ein konkretes, auf dich zugeschnittenes Angebot unterbreiten können. Im Idealfall weißt du auch schon, ob du eines unserer Bier-Highlights (S. 14), Getränkepauschalen (S. 13) 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.lemke.berlin/luisenbraeu/karte>

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

Kontakt

E-Mail: sales@lemkeberlin.com

Telefon: +49 (0)30 30 87 89 79

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 vorher) gemeldete Gästeanzahl abrechnen.

Mindestumsatz

Für die exklusive Buchung gilt ein Mindestumsatz von 5.000 € netto im Clubraum oder 12.000 € 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

Eine Anzahlung in Höhe von 50% der gebuchten Leistungen ist spätestens 14 Tage nach Bestätigung zu leisten.

Rechnungsstellung

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

Stand: 22.07.2026 / AS



KOMM VORBEI, AUF EIN BIER ODER ZWEI!

