

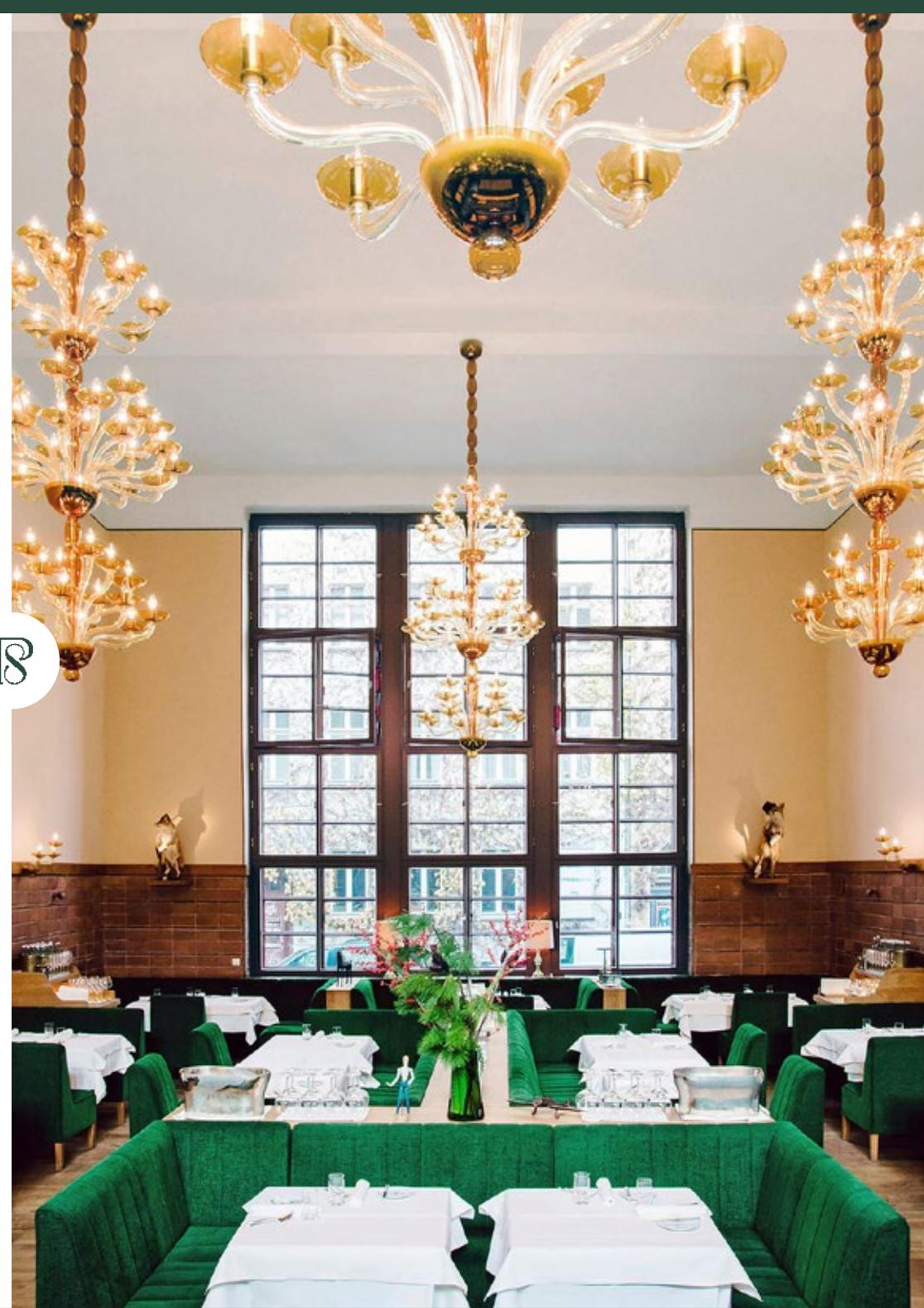


PAULY SAAL

Der Pauly Saal in der ehemaligen jüdischen Mädchenschule ist bekannt für sein mondänes Restaurant, die hauseigene Bar und seine großzügige Terrasse. Der exklusive Fine Dining Room komplettiert das Ensemble und macht ihn zu einem einzigartigen Ort für besondere Anlässe.

Dirk Gieselmann & Team überraschen kontinuierlich mit einzigartigen Kombinationen er modernen französischen Küche und sorgen so für geschmackliche wie optische Freuden. Sie lieben das Spiel mit verschiedenen Konsistenzen, eindrucksvollen Farben und ungewöhnlichen Aromen.

In den Räumlichkeiten des Pauly Saals können private Feierlichkeiten wie Hochzeiten und Geburtstage sowie erstklassige Firmenevents wie Weihnachtsfeiern zelebriert werden. Darüber hinaus bietet der Private Dining Bereich Raum für vertrauliche Meetings und kleine Gesellschaften.



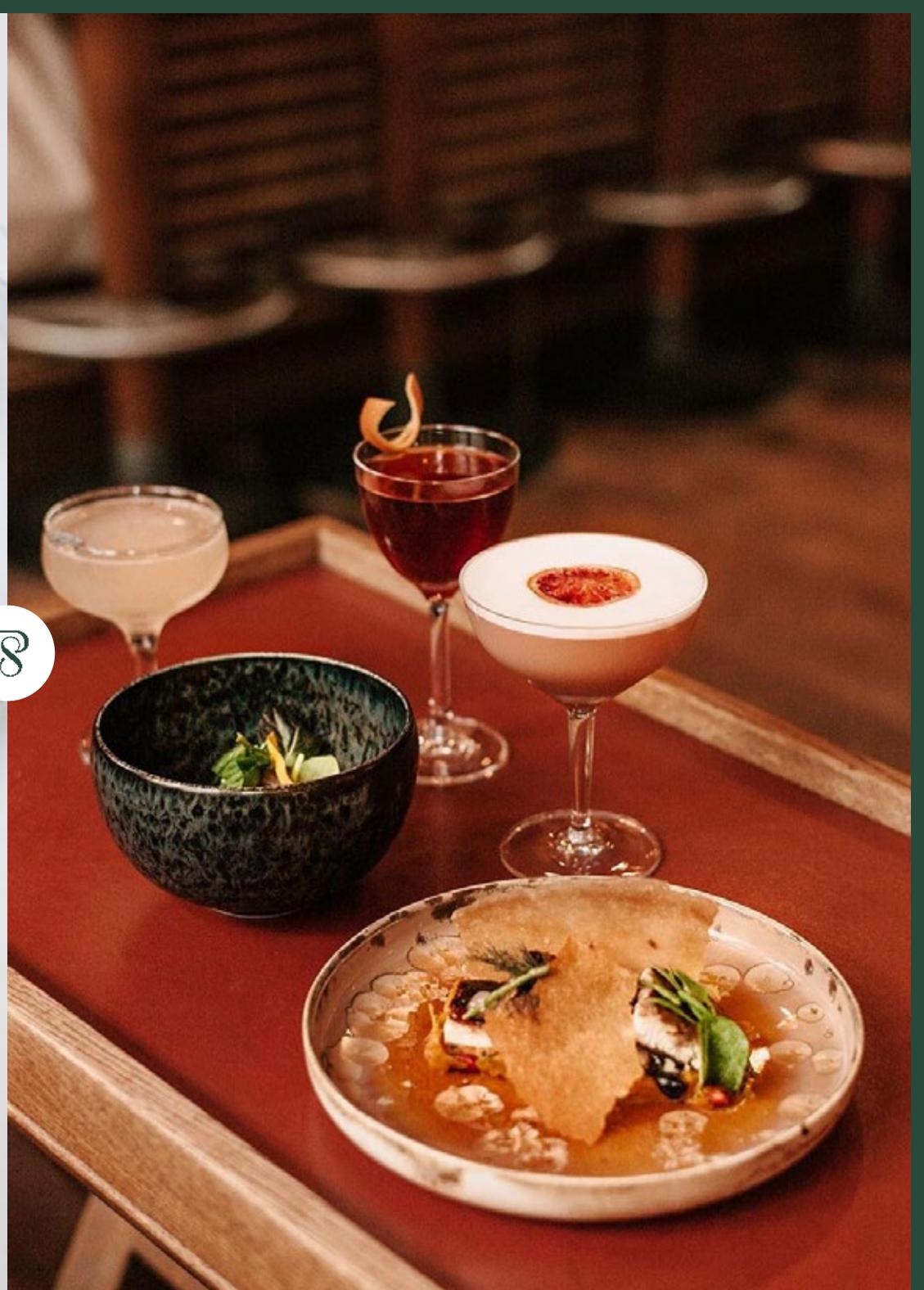
PAULY SAAL KÜCHE *und* CATERING

Der kulinarische Leiter des Pauly Saal *Dirk Gieselmann* verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in einigen der renommiertesten Restaurants weltweit. Er war acht Jahre lang Küchenchef in der elsässischen Institution Auberge d'Ill, die während seiner Zeit dort mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Er schätzt und pflegt die klassische, bodenständige und moderne französische Küche, die auf erstklassigen Zutaten und solidem Handwerk basiert.

Die Menükarte des Pauly Saal entwickelt sich mit den Jahreszeiten und basiert auf klassischen Komponenten wie Steinbutt, Taube, Kalbsbries und Terrinen. Einen ebenso wichtigen Platz nimmt die französische Käseauswahl von der Fromagerie Bernard Antony zum Abschluss des Menüs ein.

Das eigens kreierte Barfood reicht von Lachs Tatar mit knusprig pochiertem Ei und Avocado, hin zum Teriyaki glasierten Schweinebauch Streifen mit Sesam-Ingwer-Mayo. Auf Wunsch konzipiert das Pauly Saal Küchenteam ein individuelles kulinarisches Angebot exklusiv für Ihren Anlass in unserem Restaurant oder auch als Catering.





BEISPIELMENÜ

5 GÄNGE

Gebeizte Jakobsmuschel

rote Bete, grüner Apfel, Wasabi,
Tobiko, Passe Pierre

oder

Paté en Croute truffé

getruffelte Pastete von Maispoularde,
Kalbsbries und Foie Gras, Granatapfelreduktion,
Sellerie Remoulade, schwarze Walnüsse

Kabeljau

Beluga Linsen, Kalamar, Chorizo,
Wodka-Limetten Emulsion

oder

Hummer Mousseline

Spinat, Hummerbisque,
Tomaten Concassée

Kastanienvelouté

Royale von Borettane Zwiebeln, eingelegte Pilze, Blumenkohl
mit weißem Trüffel, am Tisch für Sie gehobelt 8€/g

Zander aus dem Heu

Lauch, Flammkuchen mit geräuchertem Aal,
Rotweinbutter

oder

Gebratener Rehrücken

Pastinake, Haferwurzel, Haselnüsse,
Pariser Gnocchi, Sauce Grand Veneur

Krokant Parfait

Macadamia, Mandarine, Bricelet

oder

Birnen in der Knusperhülle

Mandelcreme, Karamell, Birnensorbet

Kleine Käseauswahl

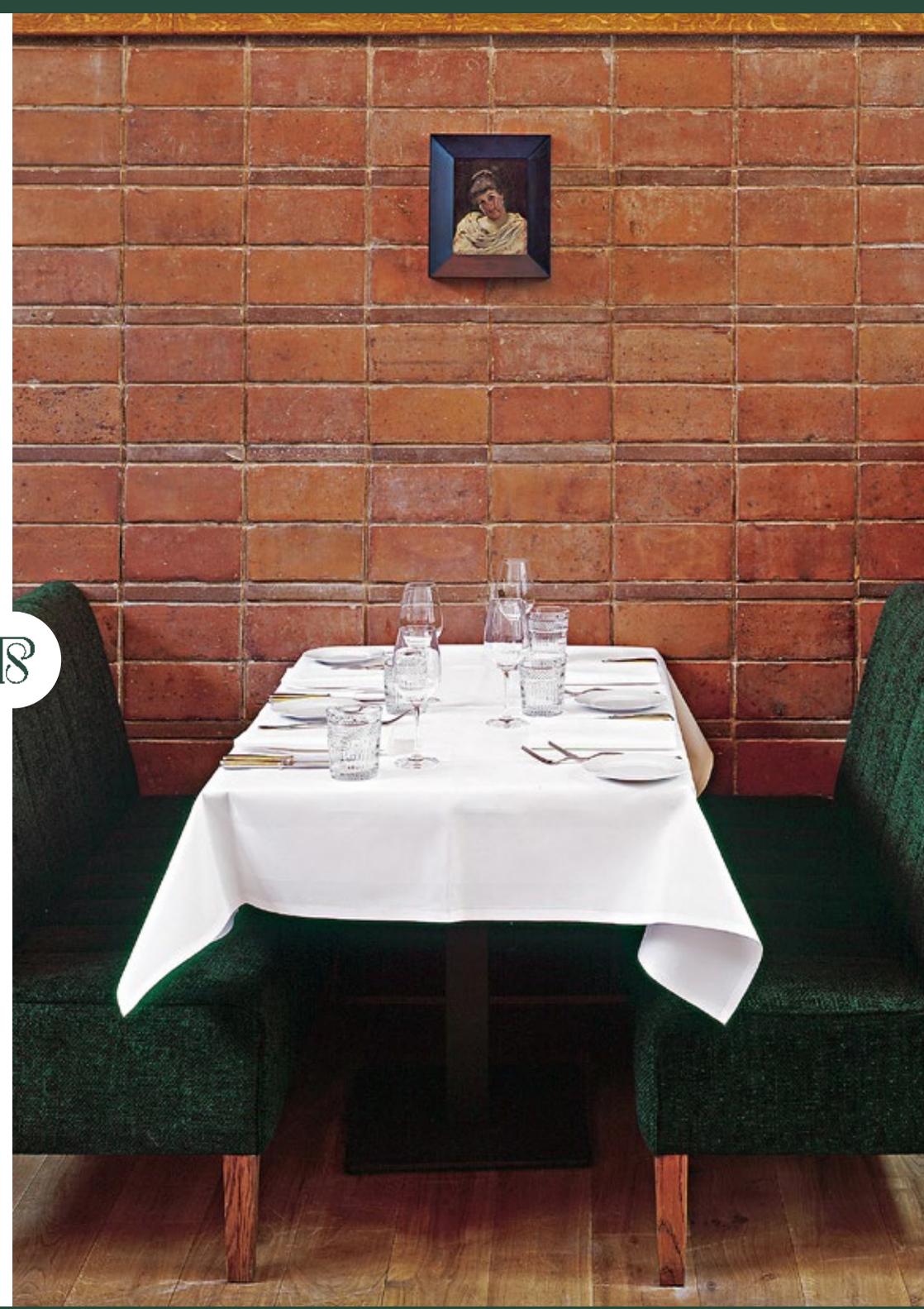
Maitre Antony

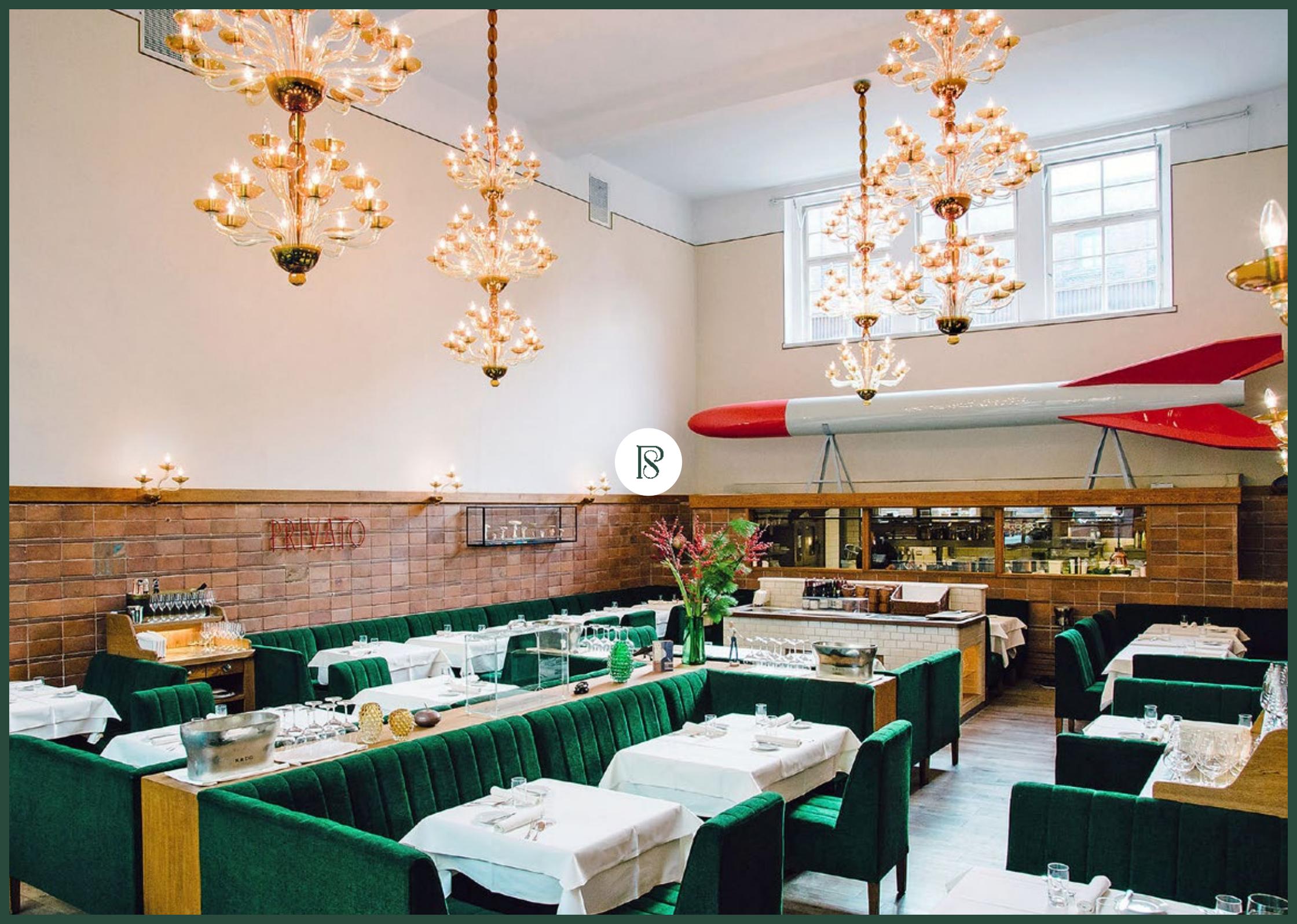
PAULY SAAL: *das* RESTAURANT

Der imposante Speisesaal in der ehemaligen Turnhalle der Mädchenschule beeindruckt durch seine einzigartige Atmosphäre: Acht Meter hohe Wände, eine große Fensterfront und eindrucksvolle Murano-Leuchter schmücken den Raum.

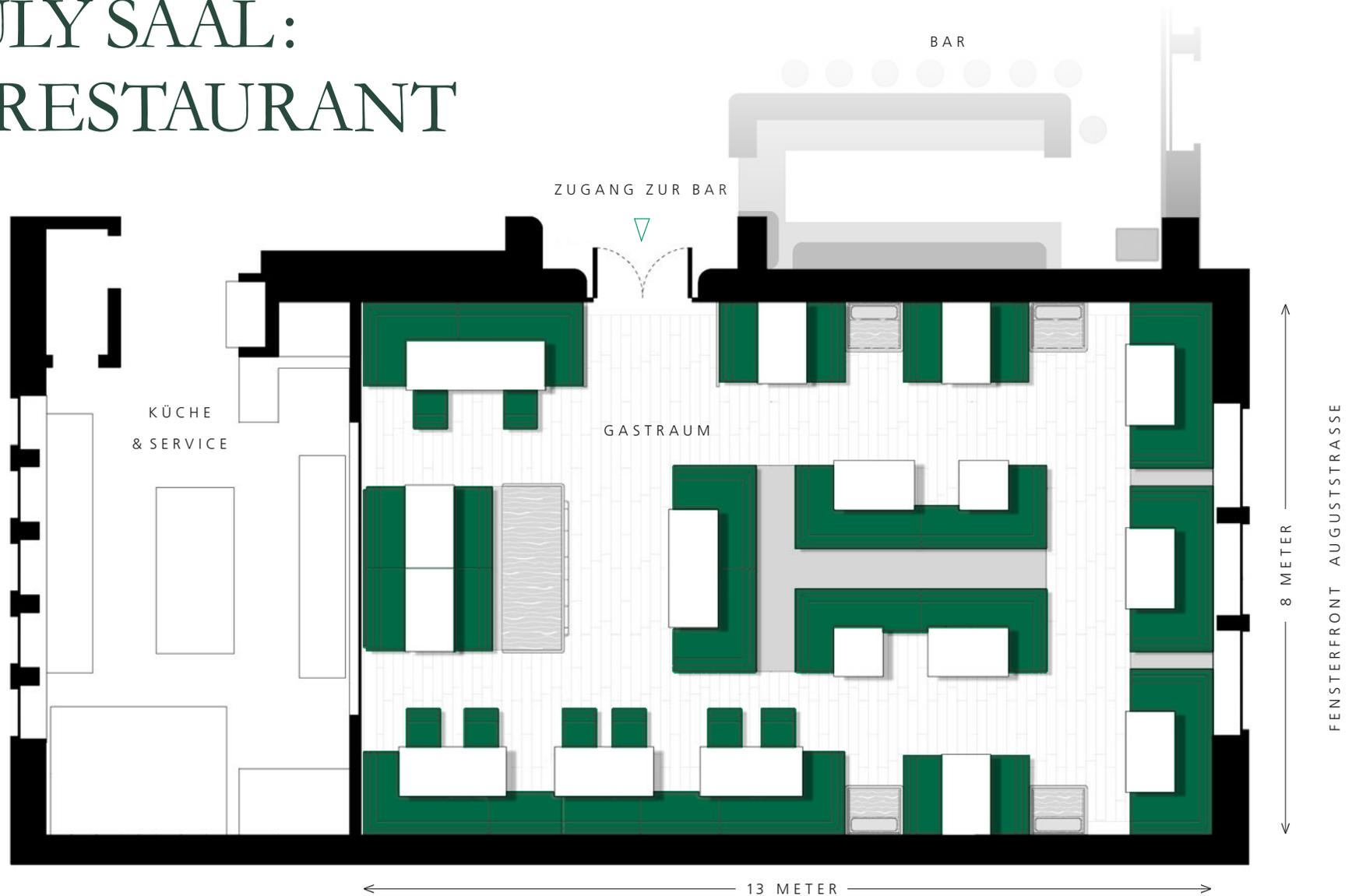
Alle Materialien sind eigens für dieses Restaurant gefertigt, ob Keramik-Kacheln aus Berlin, das Glas der Spiegel und die mit dunkelgrünem Stoff bezogenen Sessel. Eine speziell angefertigte Tranchierstation mitten im Raum ermöglicht das gemeinsame Zelebrieren der Gerichte und die durch eine Glasfront einsehbare Küche können die Gäste in der eleganten und gleichzeitig intimen Atmosphäre Feste feiern und sich wohlfühlen. Flexible Bestuhlungsvarianten ermöglichen Veranstaltungen unterschiedlichster Art.

18





PAULY SAAL: *das* RESTAURANT



GRUNDRISS RESTAURANT
SPEISESAAL / BESTUHLUNG

GÄSTEKAPAZITÄT **45-110 SITZEND**
GESAMTFLÄCHE **160 QM**

PAULY SAAL: *die* BAR

In der Pauly Bar wird der Gast zum zeitlosen Verweilen eingeladen. Mit stilvollen, braunen Lederbänken, ausgewählten Kunstwerken, warmen Holzelementen und einer angenehmen Lichtstimmung können erstklassige Drinks und exzellentes Barfood aus der Küche *Dirk Gieselmanns* genossen werden. Der perfekte Ort für den Aperitif vor dem Dinner, einen Empfang, eine private Festivität oder einen entspannten After Work Drink.

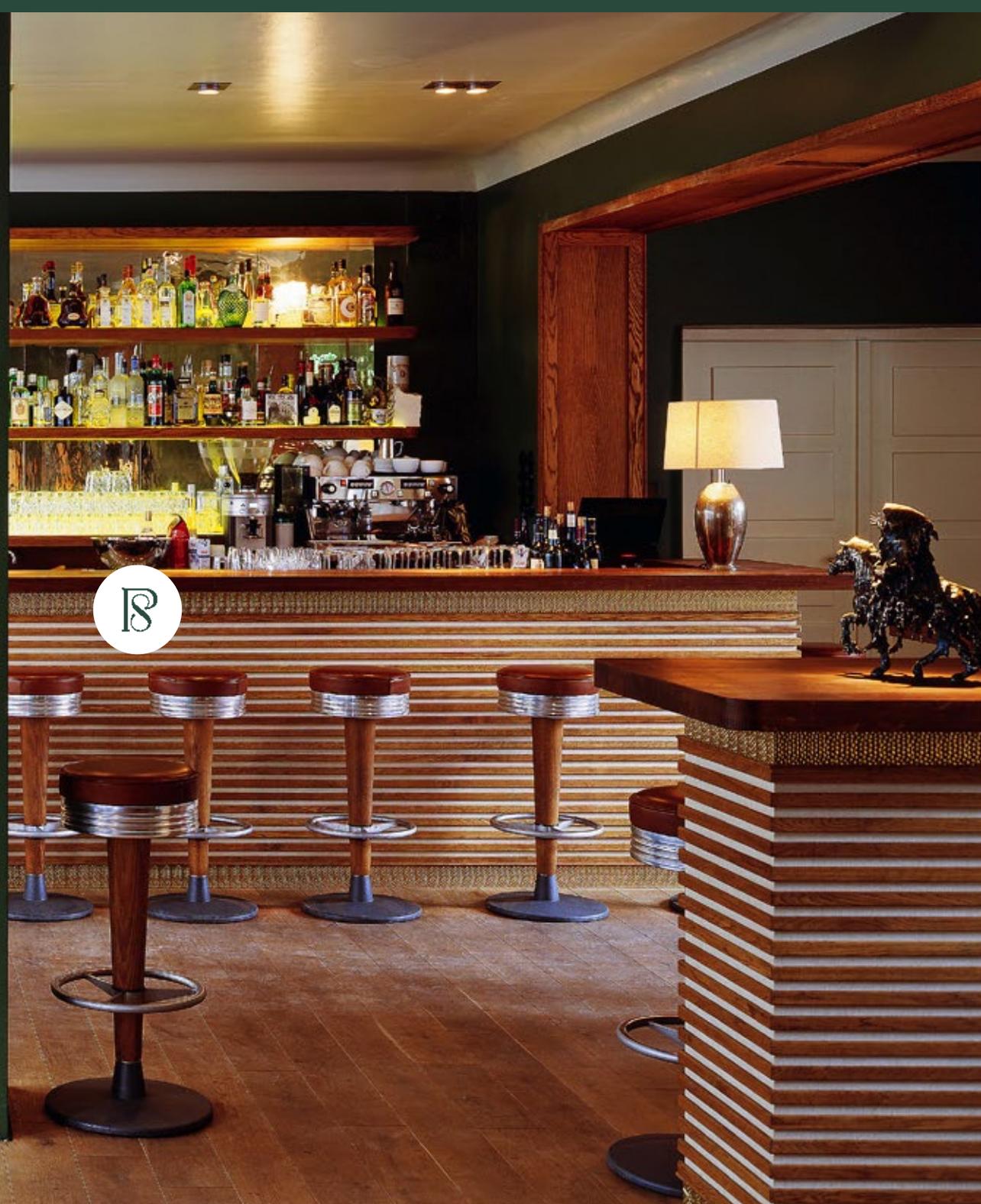
Unser Sommelier empfiehlt Ihnen aus der Weinkarte mit 700 Positionen gerne den passenden Wein für Ihre Veranstaltung.

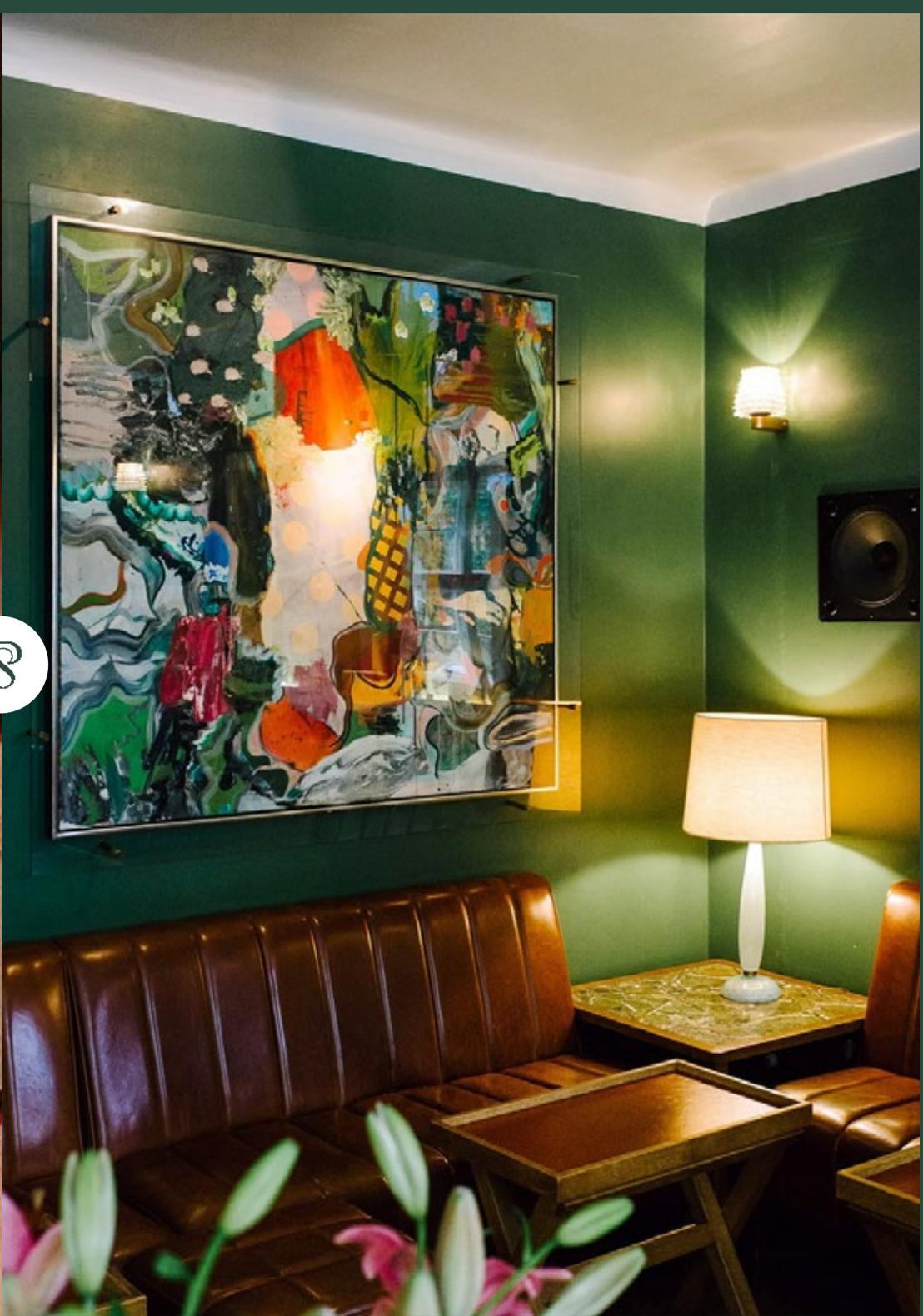
Zu den Drinks können köstliche Bar- und Fingerfood Menüs gebucht werden.



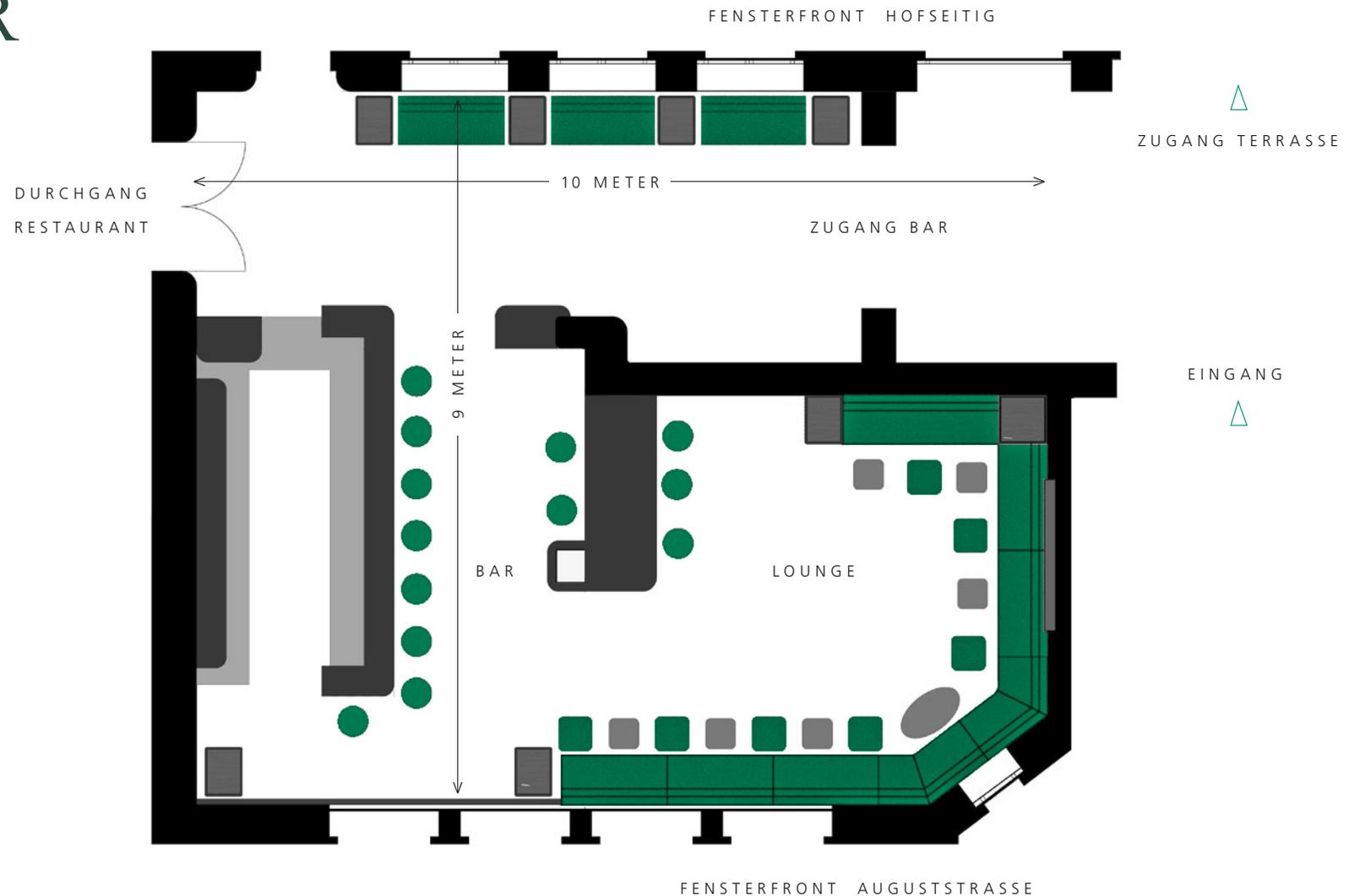
18







PAULY SAAL: *die BAR*



GRUNDRISS BAR & LOUNGE
BESTUHLUNG

GÄSTEKAPAZITÄT **45 SITZEND, 80 STEHEND**

GESAMTFLÄCHE **85 QM**

AUSSTATTUNGSDETAILS **W-LAN, MUSIKANLAGE, PLATTENSPIELER & MISCHPULT**

PAULY SAAL: *die* TERRASSE



18

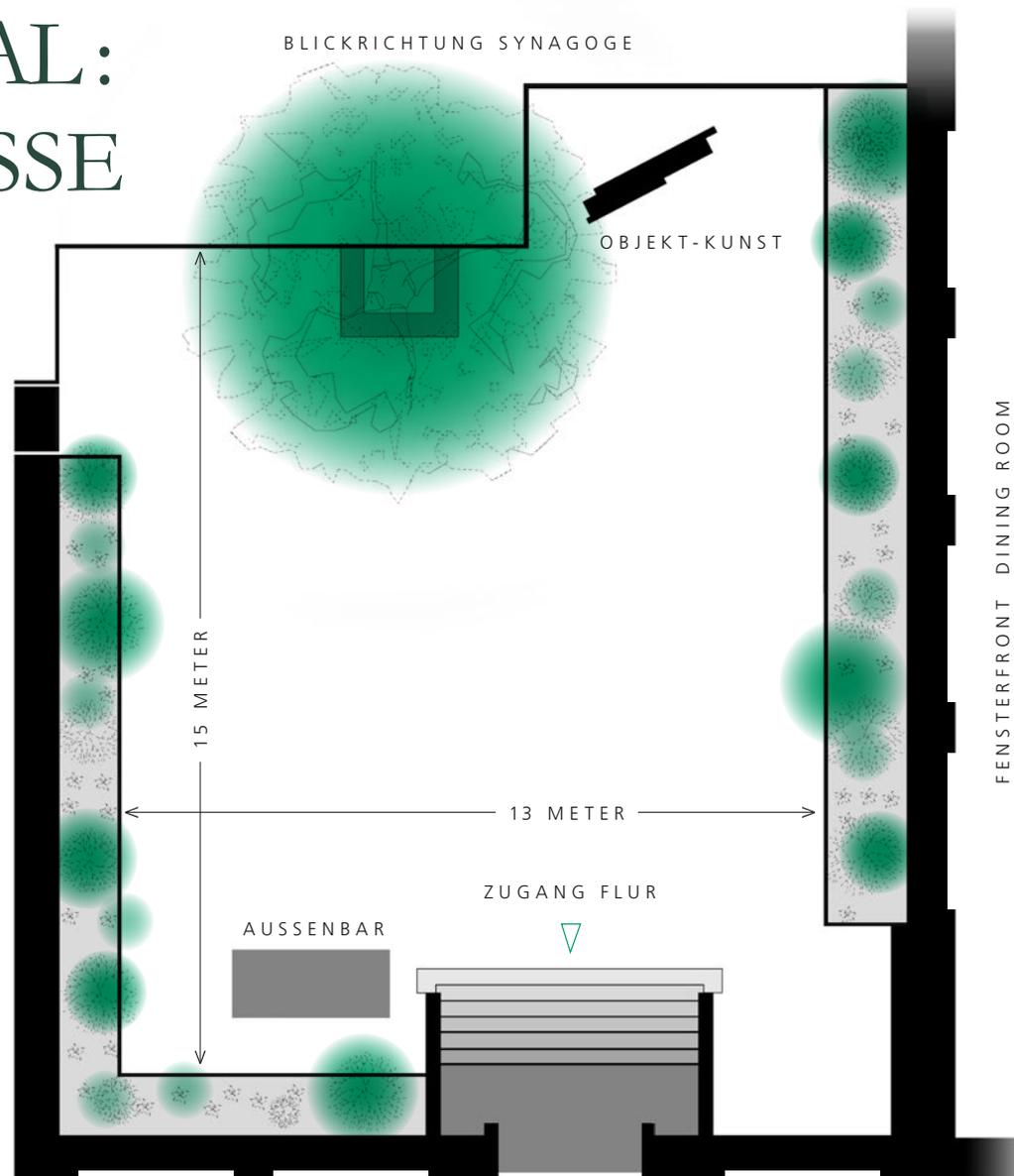
Eines der Highlights des Pauly Saals ist der womöglich ruhigste Ort in Berlin-Mitte: die Pauly Saal Terrasse. Der Innenhof der ehemaligen Mädchenschule ist ideal für festliche Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Lunch- oder Dinnerfeiern und Empfänge. Unter einem großen Baum und umgeben von Backsteingebäuden können die Gäste ungestört essen, trinken und ihren jeweiligen Anlass zelebrieren.

Variable Bestuhlungen und die kulinarische Versorgung aus der feinen Pauly Saal Küche werden an Ihre Wünsche angepasst.





PAULY SAAL: *die* TERRASSE



GRUNDRISS HOF & TERRASSE
BESTUHLUNG

GÄSTEKAPAZITÄT **120 SITZEND, 250 STEHEND**

GESAMTFLÄCHE **200 QM**

AUSSTATTUNGSDETAILS **AUSSENBAR, BBQ GRILL, MOBILE MUSIKANLAGE,**

5 SONNENSCHIRME JE 4X4 METER, FLEXIBLES MOBILIAR BUCHBAR

PAULY SAAL: *der* PRIVATE DINING ROOM

Der Private Dining Room liegt wie der Pauly Saal im Erdgeschoss der ehemaligen Mädchenschule in Berlin Mitte. Der separate Raum durch einen eigenem Eingang zugänglich mit kleiner Lounge im stilvollen Pauly Saal Design ist ideal für private Feiern, gesetzte Dinner für 10 bis 30 Personen, diskrete Geschäftsbesprechungen und Tagungen.

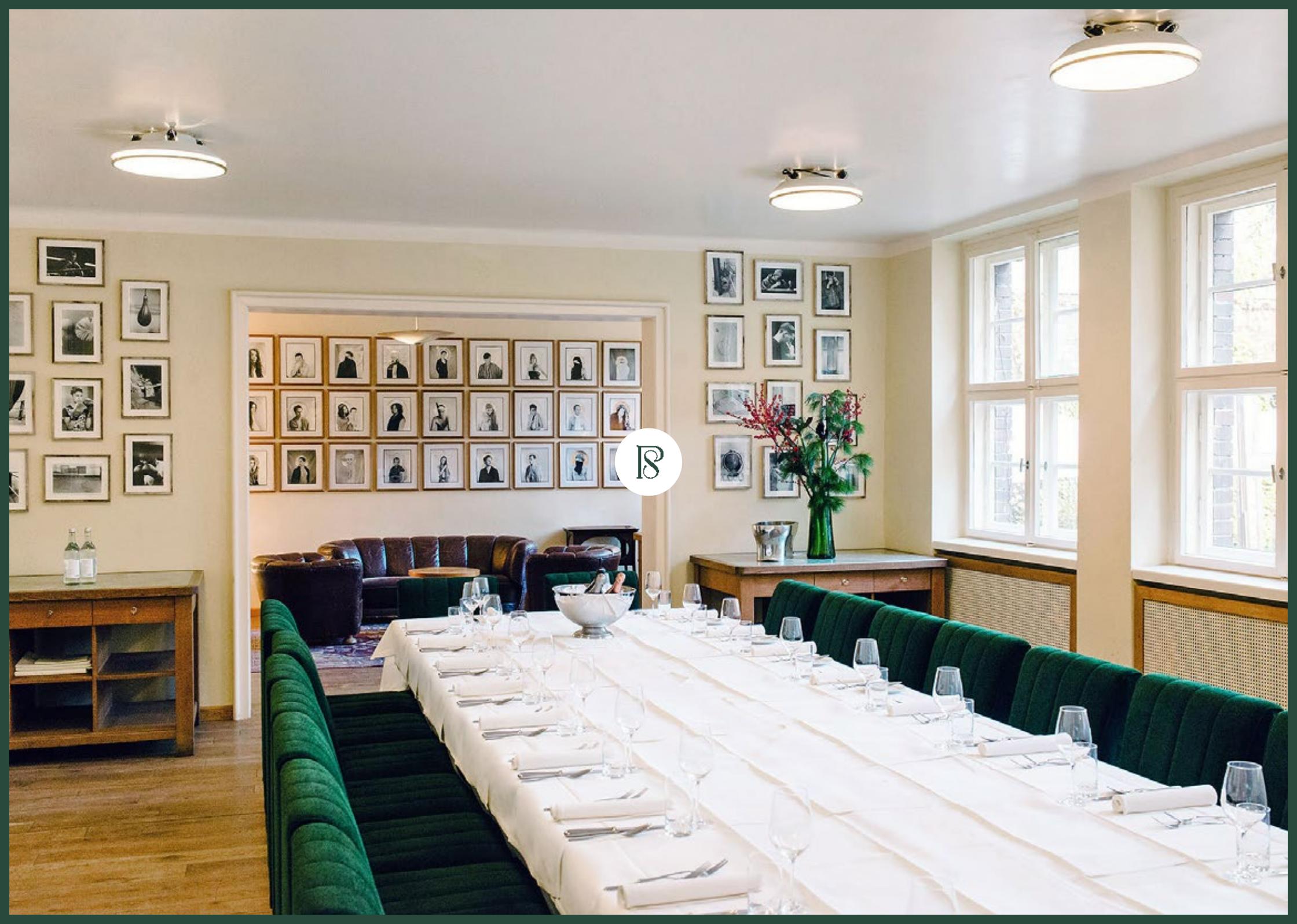
Für geschäftliche Meetings und Präsentationen bietet der Private Dining Room einen besonderen Clou: Der integrierte Flachbildfernseher lässt sich hinter einer Schultafel verstecken und stellt so das stimmige Ambiente des Raums für einen anschließenden Lunch oder ein Dinner wieder her.

Die Bestuhlung des Raumes ist individuell planbar und reicht von Tafeln, über Einzeltische hin zur Theaterbestuhlung. Ob Frühstück, Kaffee und Kuchen, Saftbar, Fingerfood, Gerichte und Menüs – wir bieten Ihnen hier das gesamte Spektrum der Pauly Saal Küche an.



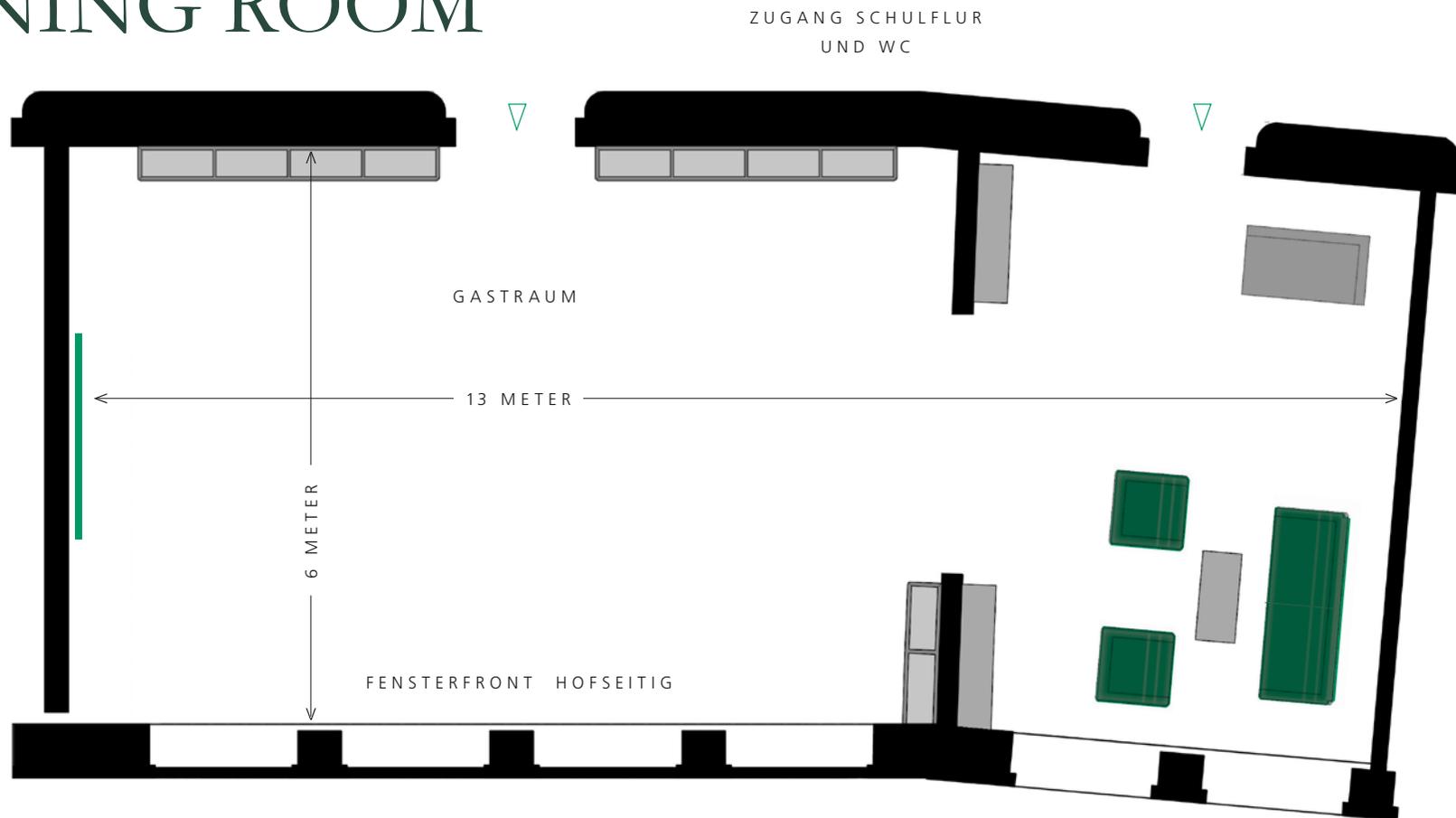
18





B

PAULY SAAL: *der* PRIVATE DINING ROOM



GRUNDRISS DINING ROOM

BESTUHLUNG

GÄSTEKAPAZITÄT **40 SITZEND, 80 STEHEND**

GESAMTFLÄCHE **80 QM, ERWEITERBAR DURCH NUTZUNG DES SCHULFLURS**

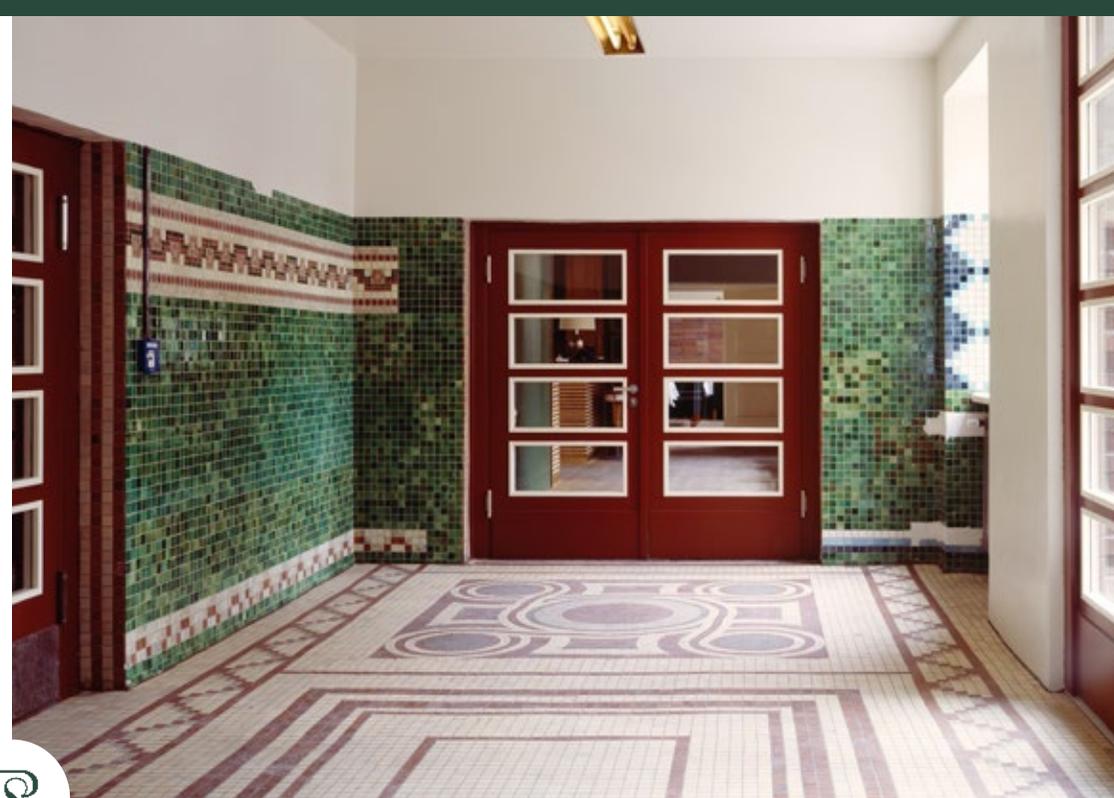
AUSSTATTUNGSDETAILS **MOBILE BAR, MUSIKANLAGE, W-LAN, SCHULTAFEL,**

FLACHBILDSCHIRM (VERSENKBAR), FLEXIBLES MOBILIAR BUCHBAR

EHEMALIGE JÜDISCHE MÄDCHENSCHULE: *das* HAUS:

Das Gebäude in Berlin Mitte wurde 1928 vom jüdischen Architekt *Alexander Beer* im Stil der Neuen Sachlichkeit erbaut. 1942 wurde die Schule geschlossen und diente darauf als Militärkrankenhaus. Nach Gründung der DDR wurde das Haus als Berthold-Brecht-Schule bis 1996 genutzt. Nach der behutsamen Instandsetzung wurde das Architektur-Juwel 2011 wiedereröffnet. Achtzig Jahre nach seiner Errichtung vereint das Bauwerk seine historische Bedeutung mit der Funktion als Treffpunkt für Kunst, Kultur und kulinarische Erlebnisse. Heute sind in den oberen Stockwerken die Galerien Michael Fuchs und Frieder Burda ansässig.

Auf Wunsch organisieren wir gerne im Rahmen Ihrer Veranstaltung eine Führung durch das Haus. Für größere Konferenzen oder Empfänge vermitteln wir Ihnen die Nutzung von weiteren Flächen im Haus, gastronomische Begleitung inklusive.



18



PAULY SAAL: *der* KONTAKT

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag ab 18:30 Uhr

Pauly Saal

Auguststrasse 11-13

10117 Berlin

Für Anfragen und weitere Informationen stehen
wir Ihnen gern zur Verfügung:

Telefon: +49 30 33 00 60 70

office@paulysaal.com

www.paulysaal.com

