



FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN



Kulinarische Highlights

Kulinarische Highlights



FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

MÄRZ 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



TEA ACADEMY

Unsere Tea Master Gold und Silber, Roland und Leroy, nehmen Sie mit auf eine spannende Reise rund um den Tee, von Japan bis nach England. Entdecken Sie die Philosophie der japanischen Teezeremonie, des Chanoyu: Respekt, Reinheit, Ruhe und Stille. Lüften Sie zusammen mit unseren Experten die Geheimnisse der Duchess of Bedford und testen Sie Teebeutel gegen lose Teesorten mit überraschenden Ergebnissen.

Das Seminar beinhaltet den Royal Afternoon Tea mit Tee, warmen Scones, hausgemachter Erdbeermarmelade und original Clotted Cream aus Devonshire, eine Auswahl an Sandwiches, Fruchtekuchen und Kleingebäck sowie ein Glas Champagner.

EUR 89,00 pro Teilnehmer

Am Sonntag, den 26.03.2017 von 14.00 - 18.00 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights


FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

APRIL 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



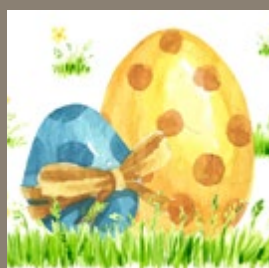
KINDER KNIGGEKURS

Auch im Jahr 2017 heißt es „Benimm ist in“. Bei unserem „Kinder-Knigge-Kurs“ können maximal fünfzehn Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren auf altersgerechte Weise erfahren, wer oder was Knigge war und ist, warum Umgangsformen wichtig sind und wie sie uns im Alltag weiter bringen. Stil & Etikette Expertin Jacqueline Schröder führt ihre gespannten Zöglinge in die ersten Geheimnisse der Tischkultur ein: Tischdecken, Serviettenfalten und die richtige Platzierung von Besteck und Gläsern sowie ein 3-Gang Menü stehen auf dem Programm.

EUR 89,00 pro Teilnehmer

Inkl. Stiltrainerin, 3-Gänge-Menü, Getränke, Urkunde, Sektempfang für die Eltern im Anschluss an das Seminar (die Kinder sind Gastgeber)

Am Sonntag, den 02.04.2017 von 11.00 - 14.30 Uhr



OSTERMENÜ IM FISCHERS FRITZ

Genießen Sie ein exklusives und frühlingshaftes Menü in unserem Restaurant Fischers Fritz.

3-Gänge Menü EUR 120,00

4-Gänge Menü EUR 140,00

5-Gänge Menü EUR 160,00

Vom 14.04.2017 - 17.04.2017 ab 18.30 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights



FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

APRIL 2017



OSTERBRUNCH IM REGENT BERLIN

Unser Osterbrunch ist eine beliebte und schöne Tradition. Im Regent Berlin können Sie am Ostermontag zusammen mit Ihrer Familie klassische Eierspeisen, ein reichhaltiges Brunchbuffet inklusive Champagner, Austern und Live-Musik genießen.

EUR 98,00 pro Person

Inklusive eines Begrüßungschampagners, aller Soft- und Heißgetränke sowie Pianomusik

Am 17.04.2017 von 11.30 Uhr - 14.30 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights


FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

MAI 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



WINZERINNENDINNER

Verbringen Sie einen Abend rund um das Thema Wein und entdecken Sie erfrischende Weine mit einem eigens auf sie abgestimmten Menü.

4-Gänge Menü EUR 210,00 pro Gast

Inkl. einem korrespondierenden Glas Wein pro Gang, Wasser und Heißgetränke

Am Sonntag, den 07.05.2017 und Montag, den 08.05.2017 jeweils ab 18.30 Uhr



SUMMER LOUNGE ORANGE

Wir eröffnen offiziell die Vorsommer-Saison mit der Öffnung unserer Sommer Lounge Orange. Genießen Sie erfrischende Cocktailkreationen auf unserer sonnigen Terrasse mitten im Grünen. Begleitet von leichter Küche ist die Summer Lounge Orange ein Muss an heißen Tagen und lauen Sommerabenden.

An allen sonnigen Tagen von 10.00 - 22.00 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights


FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

JUNI / JULI / AUGUST / SEPTEMBER 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



EISZEIT

Gemäß unserem Motto „Süße Sünden by Regent Berlin“, gibt es das fruchtig-cremige Eis der Berliner Manufaktur Florida Eis mit leckeren Toppings. So schmeckt der Sommer!

Kugel EUR 1,50 pro Stück

An allen sonnigen Tagen von 14.00 - 17.00 Uhr vor dem Haupteingang



SUMMER LOUNGE ORANGE

Genießen Sie erfrischende Cocktailkreationen auf unserer sonnigen Terrasse mitten im Grünen. Begleitet von leichter Küche ist die Summer Lounge Orange ein Muss an heißen Tagen und lauen Sommerabenden.

An allen sonnigen Tagen von 10.00 - 22.00 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights



FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

OKTOBER 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



KINDER KNIGGEKURS

Auch im Jahr 2017 heißt es „Benimm ist in“. Bei unserem „Kinder-Knigge-Kurs“ können maximal fünfzehn Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren auf altersgerechte Weise erfahren, wer oder was Knigge war und ist, warum Umgangsformen wichtig sind und wie sie uns im Alltag weiter bringen. Stil & Etikette Expertin Jacqueline Schröder führt ihre gespannten Zöglinge in die ersten Geheimnisse der Tischkultur ein: Tischdecken, Serviettenfalten und die richtige Platzierung von Besteck und Gläsern sowie ein 3-Gang Menü stehen auf dem Programm.

EUR 89,00 pro Teilnehmer

Inkl. Stiltrainerin, 3-Gänge-Menü, Getränke, Urkunde, Sektempfang für die Eltern im Anschluss an das Seminar (die Kinder sind Gastgeber)

Am Sonntag, den 15.10.2017 von 11.00 - 14.30 Uhr



TEA ACADEMY

Unsere Tea Master Gold und Silber, Roland und Leroy, nehmen Sie mit auf eine spannende Reise rund um den Tee, von Japan bis nach England. Entdecken Sie die Philosophie der japanischen Teezeremonie, des Chanoyu: Respekt, Reinheit, Ruhe und Stille. Lüften Sie zusammen mit unseren Experten die Geheimnisse der Duchess of Bedford und testen Sie Teebeutel gegen lose Teesorten mit überraschenden Ergebnissen.

Das Seminar beinhaltet den Royal Afternoon Tea mit Tee, warmen Scones, hausgemachter Erdbeermarmelade und original Clotted Cream aus Devonshire, eine Auswahl an Sandwiches, Fruchtekuchen und Kleingebäck sowie ein Glas Champagner.

EUR 89,00 pro Teilnehmer

Am Sonntag, den 15.10.2017 von 14.00 - 18.00 Uhr

RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights


FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

NOVEMBER / DEZEMBER 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



KÜCHENPARTY

Blicken Sie einmal hinter die Kulissen des mit 2 Michelin-Sternen prämierten Restaurants Fischers Fritz. Lassen Sie sich von unseren Köchen Tipps geben und Tricks zeigen, während Sie dabei kulinarisch auf das Beste verwöhnt werden.

EUR 189,00 pro Teilnehmer

Am Sonntag, den 05.11.2017 um 18.30 Uhr



KINDER KNIGGEKURS

Auch im Jahr 2017 heißt es „Benimm ist in“. Bei unserem „Kinder-Knigge-Kurs“ können maximal fünfzehn Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren auf altersgerechte Weise erfahren, wer oder was Knigge war und ist, warum Umgangsformen wichtig sind und wie sie uns im Alltag weiter bringen. Stil & Etikette Expertin Jacqueline Schröder führt ihre gespannten Zöglinge in die ersten Geheimnisse der Tischkultur ein: Tischdecken, Serviettenfalten und die richtige Platzierung von Besteck und Gläsern sowie ein 3-Gänge Menü stehen auf dem Programm.

EUR 89,00 pro Teilnehmer

Inkl. Stiltrainerin, 3-Gänge-Menü, Getränke, Urkunde, Sektempfang für die Eltern im Anschluss an das Seminar (die Kinder sind Gastgeber)

Am Sonntag, den 17.12.2017 von 11.00 - 14.30 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights


FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

ADVENT 2017



KITCHEN TABLE IM RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Verzichten Sie für einen Donnerstagabend auf den luxuriösen Service und das bequeme Interieur im Restaurant und essen Sie am Kitchen Table in der Küche, während Ihnen die „fangfrischen“ Speisen direkt vom Küchenteam serviert werden.

4-Gänge-Menü à la Chef EUR 240,00

Champagner als Aperitif, Weinbegleitung via Sommelier, Wasser & Kaffee oder Tee inklusive

Vom 19.01.2017 - 28.12.2017 immer donnerstags ab 18.30 Uhr, auf Anfrage



ADVENTS TEA TIME & FEUERZANGENBOWLE

Während es draußen längst ungemütlich und kalt ist, erwarten Sie Momente behaglicher Wärme und geschmackvollen Miteinanders an unserem Kamin. Unsere Feuerzangenbowle à la Heinz Rühmann bereiten wir für Sie traditionell vor Ihren Augen zu. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen.

Klassischer Afternoon Tea EUR 41,00 pro Person

Feuerzangenbowle EUR 12,00 pro Person

An allen Adventswochenenden

Jeweils von 14.00 - 15.30 Uhr sowie von 16.00 - 18.00 Uhr



GANS TO GO

Wenn das Fest eine kulinarische Herausforderung bereithält, dann ist es wohl die perfekte Weihnachtsgans. Überlassen Sie doch in diesem Jahr die Zubereitung einfach unserem Sternekoch und seinem Team. Wir zaubern Ihnen eine Gans für vier Personen mit Apfelrotkohl, Maronen und Klößen, die Sie im Fischers Fritz abholen und zu Hause genießen können.

EUR 185,00 pro Gans

Inklusive Beilagen für 4 Personen in der Regent Thermotasche

Vom 27.11.2017 bis 26.12.2017, letzte Bestellannahme 18.12.2017



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthotels.com

www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthotels.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights


FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

ADVENT 2017



WEIHNACHTSMENÜ

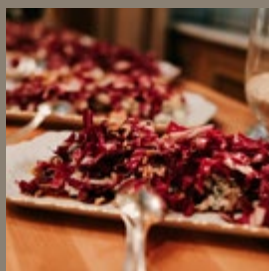
Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns an den Weihnachtsfeiertagen so richtig verwöhnen. Wir haben ein spezielles Weihnachtsmenü für Sie kreiert, welches wir Ihnen gern im Restaurant Fischers Fritz servieren.

3-Gänge Menü EUR 120,00

4-Gänge Menü EUR 140,00

5-Gänge Menü EUR 160,00

Vom 24.12.2017 - 26.12.2017 ab 18.30 Uhr mit Live Pianomusik



WEIHNACHTSBRUNCH

Schenken Sie sich ein bisschen Besinnlichkeit und genießen Sie am ersten Weihnachtsfeiertag einen himmlischen Weihnachtsbrunch in unseren Salons Gontard und Langhans. Besuchen Sie uns mit der ganzen Familie oder Freunden und lassen Sie sich verwöhnen. Nach einem Glas Champagner zur Begrüßung servieren wir Ihnen von 11.30 - 14.30 Uhr Spezialitäten an Buffets und Live Cooking Stations.

EUR 98,00 pro Person

Inklusive eines Begrüßungschampagners, aller Soft- und Heißgetränke und weihnachtlicher Pianomusik

Am Montag, den 25.12.2017 von 11.30 - 14.30 Uhr im Salon Gontard und Salon Langhans.



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthoteles.com

www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthoteles.com/regent-berlin

Kulinarische Highlights



FISCHERS FRITZ

Regent

BERLIN

SILVESTER 2017



SILVESTERMENÜ

Zelebrieren Sie einen glamourösen Jahresausklang und begrüßen Sie das neue Jahr 2017 zusammen mit dem Regent Berlin. Wir haben ein spezielles Silvestermenü für Sie kreiert, welches wir Ihnen gern im Restaurant Fischers Fritz servieren.

6-Gänge-Galadinner EUR 480,00

Inklusive Begrüßungschampagner, Weinbegleitung, Wasser und Heißgetränken und Live-Musik

Am 31.12.2017 mit Seatings zwischen 18.30 und 21.00 Uhr



RESERVIERUNG:

T. +49 (0) 30 - 2033 6363 | E-Mail fischersfritz.berlin@regenthoteles.com
www.fischersfritz-berlin.de | www.regenthoteles.com/regent-berlin