

Der **GLS EVENT CAMPUS BERLIN** ist eine einmalige Event-Location mitten im Berliner Szene-Bezirk Prenzlauer Berg und einer der außergewöhnlichsten Veranstaltungsorte in Berlin.

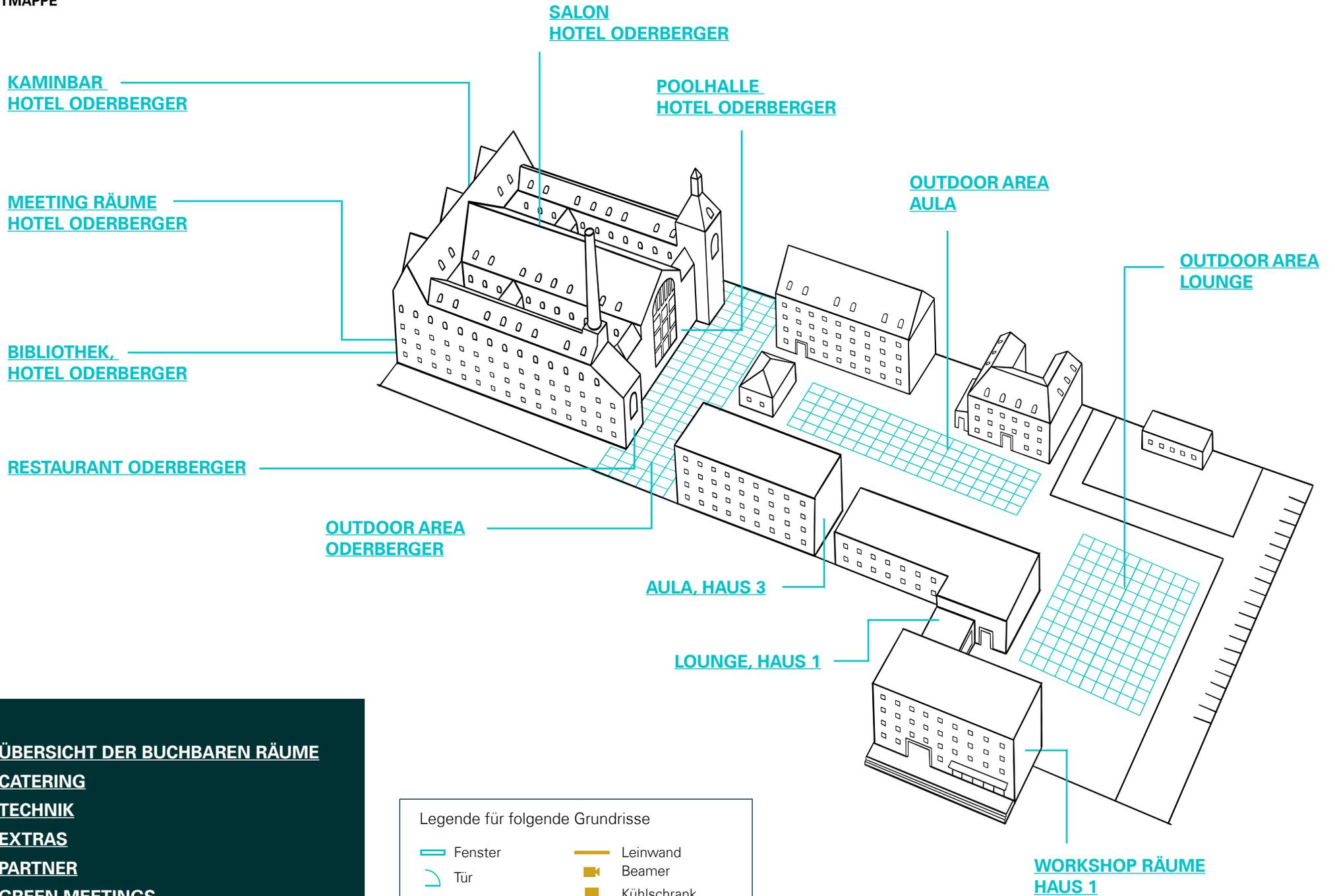
Auf dem Gelände finden Sie alles, was Sie brauchen: großzügige Seminarräume, zwei Hotels, ein Restaurant – last but not least – unser Herzstück, die Poolhalle in dem unter Denkmalschutz stehenden Hotel Oderberger.

Ob für 10, 50 oder 600 Personen – der **GLS EVENT CAMPUS BERLIN inkl. Hotel Oderberger** ist aufgrund seiner Vielfältigkeit, Ausstattung und zentralen Lage ein außergewöhnlich attraktiver Veranstaltungsort für Konferenzen, Seminare, Tagungen und Feiern.

Catering kann individuell mit unseren Partnern zusammengestellt und an Ihre Wünsche angepasst werden.

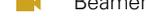
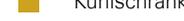
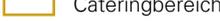
Der **GLS EVENT CAMPUS BERLIN** ist mit modernster Veranstaltungstechnik ausgestattet, die wir je nach Ihren Bedürfnissen individuell auf Sie anpassen können. Natürlich sind auch hybride oder digitale Formate bei uns umsetzbar.

MEHR ÜBER GLS



-  **ÜBERSICHT DER BUCHBAREN RÄUME**
-  **CATERING**
-  **TECHNIK**
-  **EXTRAS**
-  **PARTNER**
-  **GREEN MEETINGS**
-  **BUCHUNGSMODALITÄTEN**

Legende für folgende Grundrisse

- | | | | |
|---|-----------------|--|-----------------|
|  | Fenster |  | Leinwand |
|  | Tür |  | Beamer |
|  | Außenbereich |  | Kühlschrank |
|  | Nicht enthalten |  | Cateringbereich |
| | |  | Treppe |



RAUMGRÖSSE	ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG							RAUMMIETE	
									HIGH SEASON MAI-JUN+SEP-NOV
SCHULRÄUME 30m ² nur an Wochenenden buchbar	20	30	-	-	-	-	-	400,00€	250,00€
RAUM 111 39m ²	20	30	25	16	18	-	500,00€	350,00€	
RAUM 123/129 48m ²	22	35	30	22	24	-	600,00€	450,00€	
RAUM 121 54m ²	30	45	40	24	26	-	700,00€	500,00€	
RAUM 112 63m ²	45	50	45	30	34	-	800,00€	550,00€	
LOUNGE 107m ²	70	100	60	50	50	60	1.400,00€	950,00€	
AULA 165m ²	120	210	100	50	60	120	2.100,00€	1.500,00€	
RAUM 611/612 20m ²	-	22	15	-	8	-	400,00€	250,00€	
SALON 60m ²	-	30	25	-	8	-	750,00€	550,00€	
KAMINBAR 60m ²	-	40	-	-	-	-	750,00€	550,00€	
BIBLIOTHEK 60m ²	40	50	35	24	24	30	1.000,00€	700,00€	
RESTAURANT 225m ²	-	-	-	-	150	-	1.500,00€ pro Tag		
POOLHALLE 483m ²	180	300	-	-	200	290	9.950,00€ pro Tag		

20%

auf die Raummiete - Rabatt Code „**SmartMeetings**“
Für Buchungen an Montagen oder Freitagen, sowie von
mehrtägigen Veranstaltungen wochentags

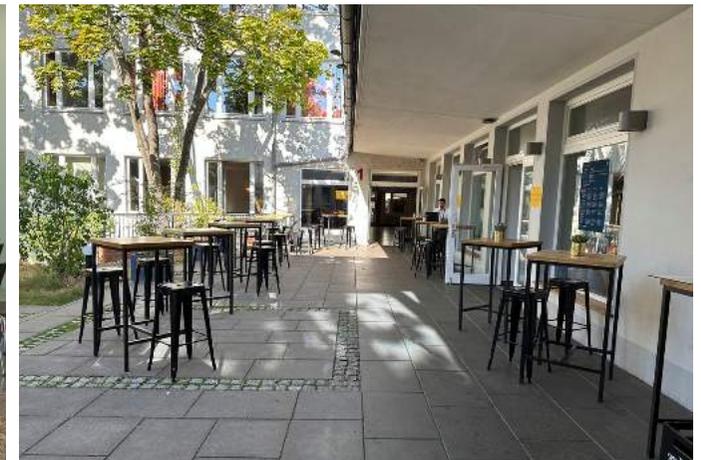
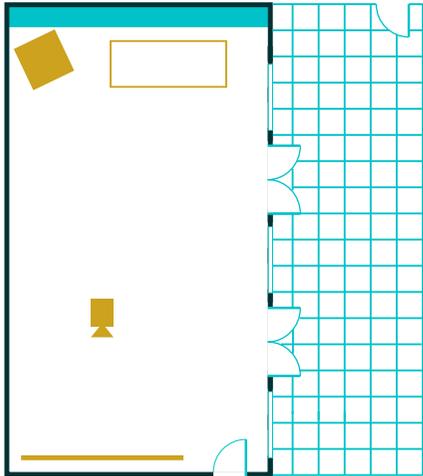
50%

auf die Raummiete - Rabatt Code „**LateMeetings**“
Für Buchungen von Meetings, Tagungen, Vorträgen, o.
ä. ab 18 Uhr.

HAUS 1

LOUNGE

Die Lounge ist zentral gelegen als Verbindungsstück zwischen Haus 1 und 2. Die angrenzende Terrasse ist überdacht, sodass man sie auch bei Regen wunderbar nutzen kann.



RAUMGRÖSSE

LOUNGE 107m² **17 x 6,1 x 3,2m**

ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG

70

120

60

50

55

60

RAUMMIETE

HIGH SEASON
MAI-JUN+SEP-NOV

LOW SEASON

1.400,00€

950,00€

FOYER/LOBBY

Cateringbereich
Ausstellungsfläche

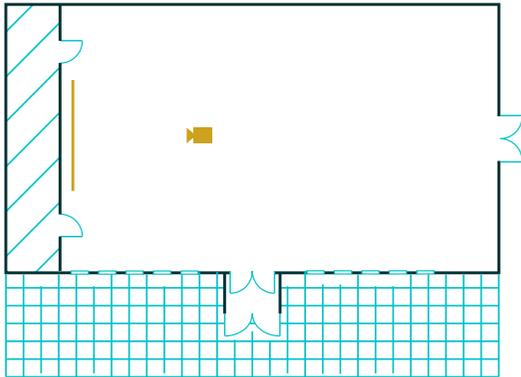
IN RAUMMIETE ENTHALTEN

Stifte und Blöcke
Beamer (Deckeninstallation)
direkter Zugang zum Außenbereich

HAUS 3

AULA

Die Aula wurde ursprünglich als Turnhalle gebaut, daher das sportlich-klassische Fischgrät-Parkett und 5 Meter Deckenhöhe. Mit dem überdachten Außenbereich und dem angrenzenden Foyer für Catering ist die Aula sehr ruhig gelegen und hat so einen ganz besonderen Charme.



RAUMGRÖSSE

AULA 165m² **17 x 9,5 x 5,1m**

ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG

120

220

100

50

60

120

RAUMMIETE

HIGH SEASON
MAI-JUN+SEP-NOV

LOW SEASON

2.100,00€

1.500,00€

IN RAUMMIETE ENTHALTEN

Stifte und Blöcke
Beamer (Deckeninstallation)
direkter Zugang zum Außenbereich

OUTDOOR AREAS

-  LOUNGE
-  AULA
-  ODERBERGER

Mieten Sie einen unserer wunderschönen Außenbereiche zusätzlich zum Raum.

SET-UP PAUSCHALE

Pro Tag

ab 1.500,00€



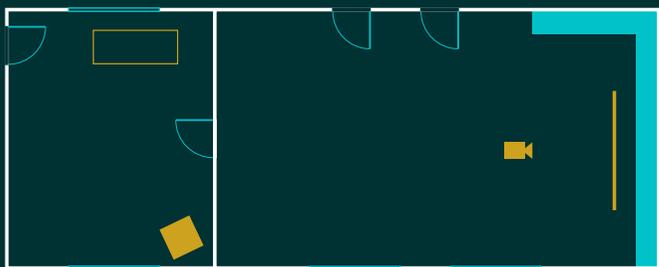
HOTEL ODERBERGER
BIBLIOTHEK

Früher noch ein Wartebereich der Volksbadeanstalt Prenzlauer Berg – heute unsere gemütliche und moderne Bibliothek. Die historische Architektur wurde belassen und durch moderne Designakzente ergänzt, so entsteht eine einzigartige Atmosphäre.



KASSENHAUS

BIBLIOTHEK



RAUMGRÖSSE

BIBLIOTHEK 60m² **10 x 5m**

KASSENHAUS 24m²

ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG

40 50 35 24 24 30

RAUMMIETE

HIGH SEASON **LOW SEASON**
MAI-JUN+SEP-NOV

2.100,00€ 1.500,00€

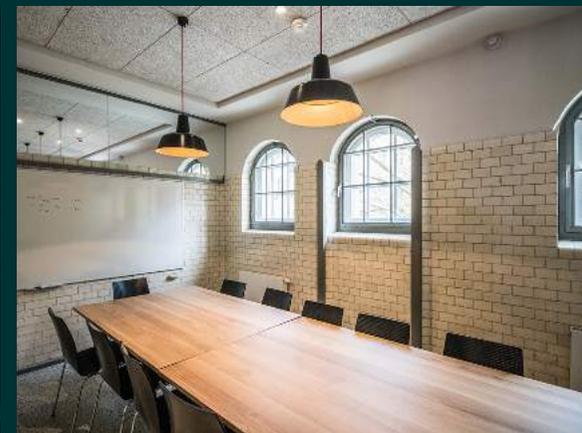
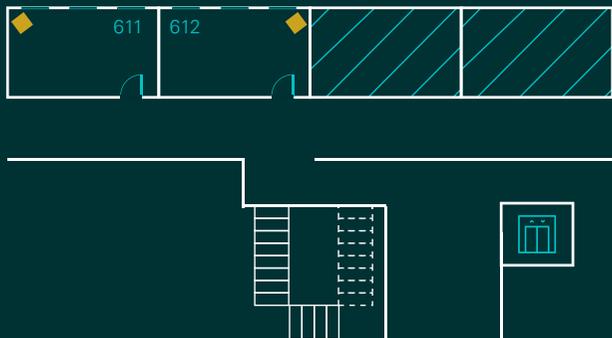
IN RAUMMIETE ENTHALTEN

Individuelle Lichteinstellung mit Farbwunsch
Separater Cateringbereich im Kassenhaus
Stifte und Blöcke
Beamer (Deckeninstallation)

HOTEL ODERBERGER
MEETING RÄUME

Unsere Meeting Räume im Hotel Oderberger versprühen durch den original Waschkabinen-Flair eine historische und besondere Stimmung.

1. ETAGE



RAUMGRÖSSE	ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG						RAUMMIETE		
							HIGH SEASON MAI-JUN+SEP-NOV	LOW SEASON	
RAUM 611	20m ²	5,7 x 3,3m	-	22	15	-	8	400,00€	250,00€
RAUM 612	18m ²	4,9 x 3,3m	-	22	15	-	8	400,00€	250,00€

IN RAUMMIETE ENTHALTEN

- Whiteboard (inkl. Marker und Magnete)
- Stifte und Blöcke
- Smartboard

HOTEL ODERBERGER
RESTAURANT ODERBERGER

Das ehemalige Heizkraftwerk der Volksbadeanstalt, verteilt auf drei Ebenen mit insgesamt 15 Metern Raumhöhe und einer Terrasse, besticht durch seine Einzigartigkeit. Die Atmosphäre ist ein Highlight für Dinner Abende oder die Lunchpause. Die integrierte Leinwand kann für Präsentationen zusätzlich gebucht werden.

SERVICEPAUSCHALE LUNCH

PERSONENANZAHL	SERVICEPAUSCHALE
bis 30	190,00€
bis 50	290,00€
ab 51	390,00€

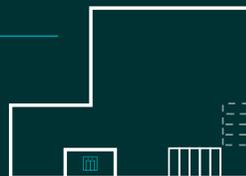
RAUMMIETE EVENTS

pro Tag	1.500,00€
---------	-----------

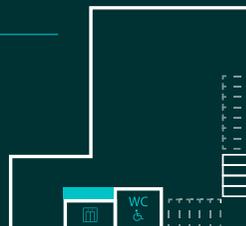
SET-UP

PERSONENANZAHL	
Dinner Table	120
Cocktail / Stehend	250

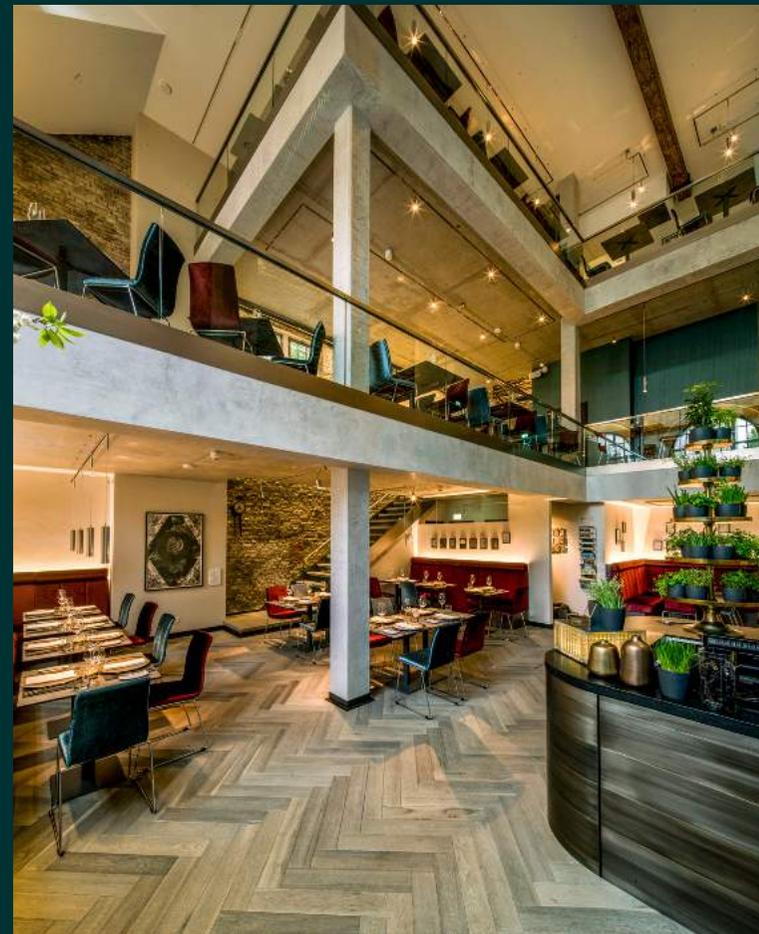
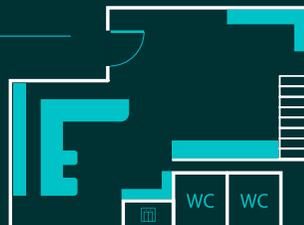
2. ETAGE



1. ETAGE



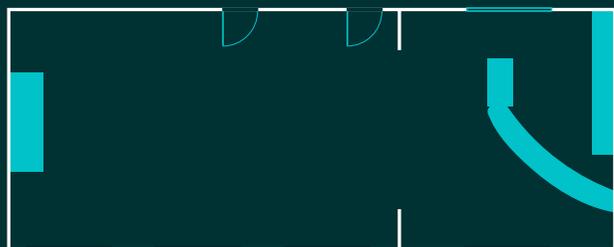
ERDGESCHOSS



HOTEL ODERBERGER

KAMINBAR

Die Kaminbar beeindruckt durch ein mondänes Ambiente. Ursprünglich als Wartebereich der Volksbadeanstalt Prenzlauer Berg gebaut – heute eine Cocktail Bar mit Klasse und schöner Terrasse die täglich ab 17 Uhr für Sie geöffnet hat.



RAUMMIETE

RAUMGRÖSSE

ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG

HIGH SEASON **LOW SEASON**
MAI-JUN+SEP-NOV

KAMINBAR 60m²

-

40

-

-

-

-

750,00€

550,00€

INFO

Mieten Sie die Kaminbar täglich bis 16 Uhr für Ihre Veranstaltung.

HOTEL ODERBERGER

SALON

Halboffener Bereich im Obergeschoss der ehemaligen Volksbadeanstalt Prenzlauer Berg. Durch die Kombination von Foyer und gemütlicher Nische bietet der Salon sowohl Privatsphäre als auch einen zentralen Ort in nobler Atmosphäre.



1. ETAGE



RAUMMIETE

RAUMGRÖSSE

ANZAHL PAX JE NACH BESTUHLUNG

HIGH SEASON LOW SEASON
MAI-JUN+SEP-NOV

SALON	60m ²	-	30	25	-	8	-	750,00€	550,00€
-------	------------------	---	----	----	---	---	---	---------	---------

HOTEL ODERBERGER

POOLHALLE

Die Poolhalle ist das Herz des Hotel Oderberger. Das kathedralenhafte Bad im Neorenaissance-Stil bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 700 Personen und ist eine außergewöhnliche Event-Location für Galas, Firmenfeiern, Tagungen, Partys oder Konzerte. Ein Hubboden mit Hydrauliktechnik ermöglicht es den Schwimmbadboden nach oben zu fahren: Sie feiern sprichwörtlich auf dem Wasser..!

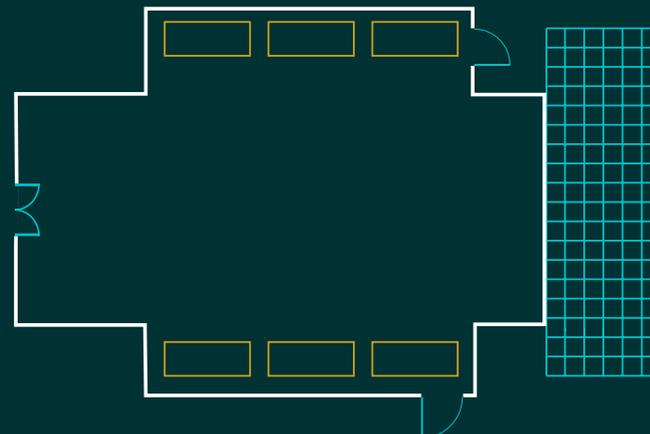
LOCATIONMIETE & SET UP

Locationmiete*	pro Tag 9.950,00€
Set-Up Gebühr	pro Set-Up 5.500,00€
Set-Down Gebühr	pro Set-Down 2.750,00€
Küchenmiete	ab 700,00€

* gilt nicht an Sonntagen und Feiertagen, sowie Donnerstags und Freitags im Zeitraum Mitte November bis Jahresende.

WEITERE KOSTEN

Personal	pro Stunde 41,50€
Service, Bar, Garderobe, Security, Brandschutz Kraft	
Serviceleitung	pro Stunde 49,00€
Veranstaltungsbetreuung	Tagessatz 500,00€
Tagessatz bis zu 10 Stunden	
jede weitere Stunde	50,00€
Techniker	Tagessatz 900,00€
Tagessatz bis zu 10 Stunden	
jede weitere Stunde	115,00€
Grundtechnik	pro Tag 4.700,00€
Inklusive Detailabsprachen, Auf- und Abbau, Bühnenausleuchtung, Beschallungsanlage, Mikrofonierung bis zu 4 Redner, Ausleuchtung und Inszenierung der Architektur	
Hochleistungsprojektor inkl. Leinwand	pro Tag 2.800,00€
Verdunklung	pro Tag 500,00€



CATERING



GETRÄNKEPAKETE (NUR AUF VORBESTELLUNG BUCHBAR)

TAGUNG

Tagungsgetränkpaket (p. P.) 25,00€ / 8h
für 8 Stunden

Bauer Säfte, regionales Mineralwasser (still/sprudel), diverse Limonaden, Kaffeespezialitäten und Tee aus dem Vollautomaten

pro Stunde EUR 3,20 €
buchbar ab 4 Stunden (12,80 €)

Zusätzlicher Getränkeaufbau je Seminarraum (p. P.) 2,50€ / Tag

nur bei Buchung des Tagungsgetränkpaketes

(Bauer Säfte, regionales Mineralwasser (still/sprudel), Kaffee, Tee)

Sie wünschen Ihren Kaffee (Filterkaffee) direkt im Raum aufgebaut? 20,00€ / Tag

Ab einer Personenanzahl von 35 inklusive

EMPFANG

Sekt Standard (p. P.) 6,60€ / 30min
Berlinsky Sekt, verschiedene Säfte, Mineralwasser, Fassbier

Sekt Premium (p. P.) 8,50€ / 30min
Buhl Riesling Sekt, verschiedene Säfte, Mineralwasser, Fassbier

Crémant (p. P.) 9,50€ / 30min
Crémant, verschiedene Säfte, Mineralwasser, Fassbier

Aperitif Standard* (p. P.) 10,50€ / 30min
Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Limoncello Spritz

Alkoholfreie Variante
Diverse Säfte
Veneziano Spritz
Mineralwasser

Aperitif Premium* (p. P.) 11,50€ / 30min
Aperol Spicy Ginger
Himbeer Basilikum Mule

Alkoholfreie Variante
Beerenlimonade
Beeren, Cranberry, Tonic, Zitrone
Spritz Veneziano
Alkoholfreier Bitter, Orange, alkoholfreier Sekt

*Bitte wählen Sie eine alkoholische und eine alkoholfreie Variante

DINNER

Getränkepauschale (p. P.) 9,50€ / 1h
Berlinsky Sekt

Weißwein Auswahl aus:
Oderberger Chardonnay Q.b.A. Weingut Michel, Rheinhessen

oder
Oderberger Grauburgunder, Q.b.A. Weingut Rinck, Pfalz

Rotwein Auswahl aus:
Oderberger Cabernet Sauvignon Q.b.A., Weingut Langenwalter, Pfalz

oder
Oderberger Spätburgunder, Weingut Michel, Rheinhessen

Bier
Bier vom Fass, BRLO Pale Ale, BRLO Naked (alkoholfrei), Erdinger Weizen

Softgetränke & Mineralwasser
Fritz Limos (Kola, Kola zuckerfrei, Zitrone), Rauch Eistee (Pfirsich), Ostmost Schorle, Bauer Säfte, Mineralwasser (regional) still/spritzig

Heißgetränke
Espresso, Cappuccino, Café Creme, Milchkaffee, Latte Macchiato

+ Aperitif Upgrade 3,00€ / 1h
Wählen Sie je 1 alkoholische und alkohol freie Option

alkoholisch: Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Hugo
alkoholfrei: Veneziano Spritz, Beerenlimonade, Hugo

+ Longdrink Upgrade 5,00€ / 1h
Tanqueray Gin, Three Sixty Vodka, Havana 3 Rum & Famous Grouse
Thomas Henry Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water Spicy Ginger
inkl. Aperitif Upgrade

BERECHNUNG ERFOLGT NACH ANGEBROCHENER FLASCHE

Bitte beachten Sie, dass unsere Kühlschränke standardmäßig mit Mineralwasser, Säften und Fritz Limonaden bestückt sind. Sollten Sie davon etwas Ihren Gästen nicht anbieten wollen, kommunizieren Sie das bitte intern. Andernfalls berechnen wir Ihnen die angebrochene Flasche.

MINERALWASSER

Regionales Mineralwasser 1,0 l (Hotel Oderberger)	8,00€
Regionales Mineralwasser 0,75 l	7,50€
Regionales Mineralwasser 0,33 l	3,50€

SÄFTE/SOFTGETRÄNKE

Fritz (Kola, Zitrone, Zuckerfrei, Rhabarber) 0,33 l	3,50€
Rauch Eistee (Pfirsich)	3,50€
Ostmost Schorle	3,50€
Bauer Saft 0,2 l verschiedene Sorten	3,50€
Thomas Henry (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water) 0,2 l	3,50€
Thomas Henry (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water) 1 l	10,00€

HEISSGETRÄNKE

Unser Kaffee- und Teesortiment besteht zu 100% aus BIO und Fair Trade Produkten.

Filterkaffee (10 Tassen) (Campus)	25,00€
Tee (8 Tassen) (Campus)	16,00€
heißes Wasser mit einem Sortiment an verschiedenen Teesorten	
Filterkaffee (5 Tassen) (Oderberger)	12,50€
Tee (5 Tassen) (Oderberger)	8,00€
Kaffeespezialitäten (pro Tasse)	2,50€
aus der FRANKE-Spezialitätenmaschine in der Lobby des GLS Campus Berlin sowie im Salon des Hotel Oderberger	
Sie wünschen Ihren Kaffee (Filterkaffee) direkt im Raum aufgebaut? Ab einer Personenanzahl von 35 inklusive	20,00€ / Tag

BIER

Bier vom Fass 0,3l	4,00€
Rollberg vom Fass 0,3l	4,50€
BRLO Pale Ale (Flaschenbier) 0,33l	4,00€
Heineken (Flaschenbier) 0,33l	4,00€
Erdinger Weizen (Flaschenbier) 0,5l	4,50€
BRLO Naked (alkoholfrei)	4,00€

APERITIF

Aperol Spritz	6,50€	Alkoholfreie Variante
Limoncello Spritz	6,50€	Hugo
Lillet Wild Berry	6,50€	Beerlimonade
Aperitif Hugo	6,50€	Veneziano Spritz
Aperol Spicy Ginger	7,50€	
Himbeer Basilikum Mule	8,00€	

SCHAUMWEIN

Berlinsky 0,1l	5,00€
Buhl Riesling Sekt 0,1l	6,00€
Berlinsky 0,75l	35,00€
Buhl Riesling Sekt	42,00€
Pinot Rose Sekt „Oderberger Gold Edition“	42,00€
R d Ruinard Blanc de Blancs 0,75l	120,00€
Oderberger Chardonnay Q.b.A. 0,75l	28,00€
Exklusive Abfüllung vom Weingut Michel, Rheinhessen Trocken, weicher eleganter Körper, angenehme fruchtig-mineralische Frische	

WEISSWEIN

Oderberger Chardonnay Q.b.A. 0,75l	28,00€
Exklusive Abfüllung vom Weingut Michel, Rheinhessen Trocken, weicher eleganter Körper, angenehme fruchtig-mineralische Frische	
Oderberger Grauburgunder 0,75l	28,00€
Exklusive Abfüllung vom Weingut Rinck, Pfalz trocken, klassischer Grauburgunder mit reintoniger Nase mit Zitrusnoten, nussigen Nuancen und einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen angenehm frisch und gut strukturiert	
Riesling Q.b.A. 0,75l	37,00€
Weingut Robert Weil, Rheinhessen trocken, mineralisch, fruchtig, elegant	

ROTWEIN

Oderberger Cabernet Sauvignon Q.b.A. 0,75l	29,00€
Exklusive Abfüllung vom Weingut Langenwalter, Pfalz trocken, Trilogie aus dem einheimischen Portugieser, dem zugereisten Cabernet Sauvignon und dem neu gezüchteten Carbernet Dorsa	
Oderberger Spätburgunder 0,75l	29,00€
Exklusive Abfüllung vom Weingut Michel, Rheinhessen trocken, klassischer Grauburgunder mit reintoniger Nase mit Zitrusnoten, nussigen Nuancen und einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen angenehm frisch und gut strukturiert	
Incognito (vegan) Weingut Phillip Kuhn, Pfalz 0,75l trocken / 15 Monate Ausbau in älteren Barrique-Fässern aus französischer Eiche ergeben einen mittelschweren Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten	38,00€

ROSÉWEIN

Rotling Q.b.A. Weingut Max Müller, Franken trocken / animierender Wein, der an Früchte wie Johannisbeeren und Kirschen erinnert. Ob als Speisenbegleiter oder als Solist macht dieser Wein große Freude.	29,00€
--	--------

GIN TONIC

Tanqueray mit Thomas Henry Tonic	8,50€
Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic	9,50€
Ferdinand's Gin mit Fever Tree Tonic	13,00€

MOSCOW MULE

Three Sixty mit Thomas Henry Spicy Ginger	8,50€
Stolichnaya mit Thomas Henry Spicy Ginger	9,50€
Belvedere mit Thomas Henry Spicy Ginger	12,00€

RUM KOLA*

Havanna 3 mit Fritz Kola	8,50€
Rum Kola* Havanna 7 mit Fritz Kola	9,50€
Botucal Reserva Exclusiva mit Fritz Kola	11,00€

WHISKEY KOLA*

Famous Grouse mit Fritz Kola	8,50€
Bulleit Bourbon mit Fritz Kola	9,50€
Talisker mit Fritz Kola	11,00€

VODKA LEMON

Three Sixty mit Thomas Henry Bitter Lemon	8,50€
Stolichnaya mit Thomas Henry Bitter Lemon	9,50€
Belvedere mit Thomas Henry Bitter Lemon	12,00€

*alternativ auch mit Coca Cola möglich

BITTER LIKÖRE

Campari 1,0l	80,00€
Aperol 1,0l	80,00€

VODKA

Three Sixty 1,0l	100,00€
Stolichnaya 0,7l	120,00€
Grey Goose 0,7l	150,00€
Belvedere 0,7l	180,00€

GIN

Tanqueray 1,0l	100,00€
Ferdinand's Gin 0,7l	150,00€
Monkey 47 0,5l	160,00€
Hendricks Gin 0,7l	190,00€

RUM

Brugal Anejo 0,7l	80,00€
Havanna 3 1,0l	100,00€
Ron Pampeo Blanco 1,0l	105,00€
Havanna 7 0,7l	130,00€
Botucal Reserva Exclusiva 0,7l	155,00€

WHISKEY

Famouse Grouse 0,7l	100,00€
Bulleit Bourbon 0,7l	116,00€
Talisker 0,7l	182,00€
Lagavulin 0,7l	267,00€

TAGUNGSSPEISEN (NUR AUF VORBESTELLUNG BUCHBAR)



Partner für
größere Gruppen

BIS 30 PERSONEN

Aveato Catering

Pausenbrote & Obstkorb (p. P.)* 9,50€

leicht sättigend 200-250g p. P.

2 Stück (unterschiedlich) pro Person |
z.B. rote Beete & Mozzarella, Hummus
& Linse | bunter Obstkorb | Vegetarisch
und Vegan

Süße Pause & Obstkorb (p. P.)* 7,50€

Snack 100-150g p. P.

süßes Fingerfood | z.B. Blechkuchen,
Mini Croissants, Brownies | bunter
Obstkorb | Vegetarisch und Vegan

Snacklunch (p. P.)* 19,00€

sättigend 400-450g p. P.

Suppe | herzhaft Belegtes | Dessert |
z.B. Lisentopf, Apfel-Kürbissuppe,
Kartoffelrahmsuppe mit Brot /
Brötchenauswahl und Dessert im Glas |
Vegetarisch und Vegan

BIS 30 PERSONEN

Aveato Catering

Bowls (p. P.)* 19,00€

sättigend 400-450g p. P.

50% Reis-Bowl mit plantes chicken |
50% Quinoa-Bowl mit Süßkartoffeln |
Vegetarisch und Vegan

Imbissbuffet (p. P.)* 22,00€

sättigend 300-350g p. P.

Curry Wurst mit Brot (auch vegan)
| herzhafte Fingerfood Auswahl im
Streetfood Style und ein süßes Dessert |
z.B. Quiche, Chili sin Carne, Röstitaler

Grab & Eat Buffet (p. P.)* 13,00€

sättigend 300-350g p. P.

Auswahl an herzhaftem Fingerfood und
belegtem Brot & Brötchen | z.B. Mini
Tartelette, Mini Gratin, Laugengebäck
belegt, Gemüseballchen Platte

*Mindestbestellwert 100,00€ brutto

PAKETE AB 31 PERSONEN

Gans & Gar Catering

Tagungspaket 1 (p. P.) 52,00€**

Lunchbuffet mit Salat, Dessert und
2 Hauptgerichten |
1 Pause (vorm./nachm.)

Tagungspaket 2 (p. P.) 59,50€**

Lunchbuffet mit Salat, Dessert und
2 Hauptgerichten |
2 Pausen (vorm./nachm.)

Frühstück (p.P.) 22,90€

Gebackenes:

Laugenkonfekt mit Topping | kleine belegte
Vollkornstullen | Ofenfrische Gebäckteilchen

Warmes im Glas:

z.B. Ei, Bacon, Toastwürfel & Baked Beans oder
Pancakes, marinierte Beeren & Ahornsirup

Fruchtiges:

geschnittenes Obst | Healthy Smoothies |
Overnight Oats, Apfelmark, Dörrobst & Nüssen

**Lunch im Restaurant Oderberger (bei Verfügbarkeit)
mit Zusatzkosten in Höhe von 190,00-390,00€ je nach
Gruppengröße | 50% vegetarisch / 50% nicht vegetarisch
- auf Anfrage auch vegan möglich | inkl. Aufbau | Inkl.
Besteck und Geschirr



TECHNIK

EINZELLEISTUNGEN

Smartboard in allen Seminarräumen nach Verfügbarkeit buchbar, (teilweise in Raummiete enthalten)	125,00€ Stück / Tag
Laptop	170,00€ Stück / Tag
Laptopboxen	20,00€ Stück / Tag
Mikrofonanlage Aula inkl. einem Mikrofon (schnurlos); Einweisung, technische Betreuung optional buchbar	630,00€ Raum / Tag
Mikrofonanlage Lounge/Bibliothek inkl: einem Mikrofon (schnurlos); Einweisung, technische Betreuung optional buchbar	550,00€ Raum / Tag
Mikrofon schnurlos (inkl. Stativ)	70,00€ Stück / Tag
Headset	80,00€ Stück / Tag
Tonmitschnitt nur auf Vorbestellung möglich; zzgl. Lieferkosten	90,00€ Stück / Tag
Techniker (Betreuung) Minstdauer 4 Stunden	115,00€ / Stunde 900,00€ Tagessatz (max 10 Stunden)
Logistiker Als Auf- und Abbauhilfe	41,00€ / Stunde
Rednerpult	52,00€ Stück / Tag
Moderationskoffer	37,00€ Stück / Tag
Pinnwand Auf Wunsch mit Papier bespannt	27,00€ Stück / Tag
Flipchart inkl. Papier und Stiften in 4 Farben	27,00€ Stück / Tag
Bühnenteil 2 x 1m, 45cm Höhe	52,00€ Stück / Tag

INTERNET

Netzwerk: GLS-EVENT
Passwort: event29netzwerk

INTERNET

bis zu 20Mbit/s Bandbreite von bis zu 20 Mbit/s (Download und Upload)	kostenfrei
simultane Bandbreite (Upload/Download) benutzeridentifizierter WLAN-Name Eigenes VLAN (keine Fremdgeräte im Netzwerk, gesicherte Bandbreite)	
bis zu 30Mbit/s	500,00€
bis zu 40Mbit/s	650,00€
bis zu 50Mbit/s	800,00€
bis zu 60Mbit/s	950,00€
bis zu 70Mbit/s	1.100,00€
bis zu 80Mbit/s	1.250,00€
LAN Verbindung	150,00€

EXTRAS

DINNER TABLE

Tischnummernständer (p. St.) inkl. Nummer	4,50€
Menükarte (p. Stück – ab 50 Stück)	
» Standard (Hotel Oderberger Layout)	2,50€
» mit individuellem Logo	3,50€
Stuhlhülle (p. St.)	8,50€

DRINKS

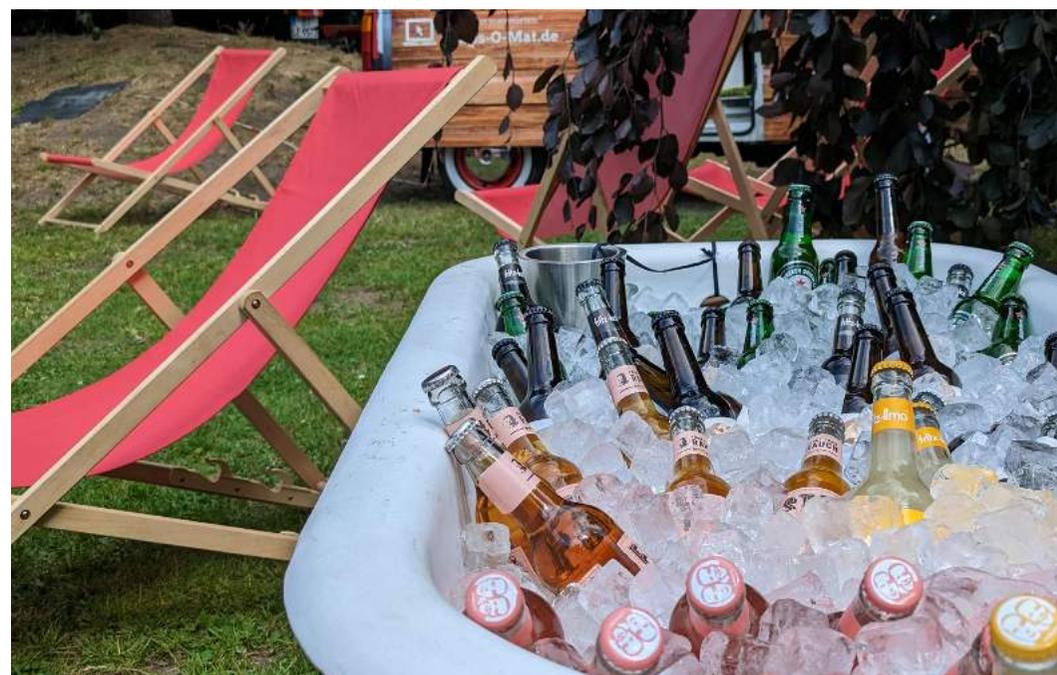
Schwimmbadwanne (p. St.) inkl. Eis zzgl. Getränke	90,00€
Mobile Bar Für Tastings (Gin, Bier, Wein, Limonade...) oder einfach als atmosphärisches Highlight	500,00€

ENTERTAINMENT

Photokabine im Hotel Oderberger	1.050,00€
Photokabine Transport (falls gewünscht)	120,00€
Feuerschale (p. St.) inkl. Holz	50,00€
Gobo (p. St.) Ihr Logo an der Decke/ Hauswand oder auf dem Weg. Wir lassen ihnen eine individuelle Lichtschablone anfertigen, welche Sie nach der Veranstaltung auch gern mitnehmen können	180,00€

INFO

Ausschilderung (p. Weg) bis zu 5 Schilder im Innen und Außenbereich als Wegweiser für Ihre Gäste inkl. individuellem Logo und Name der Veranstaltung	50,00€
Ausschilderung (p. Raum) 1 Schild direkt an der Raamtür mit dem Namen des Workshops oder Raumes laut Ihrem Programm	10,00€



PARTNER

Einige Leistungen bieten wir nicht direkt an – hierfür haben wir einige fantastische Partner, welche sich mit Leib und Seele um Sie und Ihre Gäste kümmern. Sie kennen unsere Räumlichkeiten, unser Team und im Laufe der Zeit sind sie zu echten Kollegen geworden.

- » Unterstützung in der Planung & Angebotserstellung
- » Kreative Ideengeber für ein einzigartiges Event
- » mit Persönlichkeit und eigenem Stil

SPEISEN CATERING

Die Nutzung **unserer Küchenflächen** wird für unsere Partner mit 700,00€ pro Tag/ Küche berechnet. Für „nicht“ Partner berechnen wir 2.000,00€ pro Tag. Unter Umständen ist die Küchennutzung nicht notwendig (z.B. wenn das komplette Catering fertig angeliefert wird) – in diesem Falle fällt keine Gebühr an.



GANS & GAR

✉ buero@gansundgar.de

ab 30 Personen



FUCHS + GANS

✉ info@fuchsundgans.com

ab 70 Personen



WILD & WIESE

✉ anfragen@wildundwiese.de

ab 30 Personen (nur Dinner)



DIE HOFLIEFERANTEN

✉ anfrage@hoflieferanten.berlin

ab 50 Personen



AVEATO

✉ info@gls-campus-berlin.de

ab 100 Mindestbestellwert



DALLMAYR CATERING

✉ catering-berlin@dallmayr.de

ab 10 Personen



FLORIS Catering GmbH

✉ anfrage@floris-catering.de

ab 50 Personen



BERLIN CUISINE

✉ Franziska.doederlein@berlin-cuisine.com

ab 100 Personen

TECHNIK & ENTERTAINMENT

Wir haben ein breites Spektrum an hauseigener Technik vor Ort. Für besondere Wünsche oder Anforderungen arbeiten wir mit unseren Partnern zusammen. Vor Ihrer Anfrage bei unseren Partnern halten Sie bitte immer Rücksprache mit unserer Veranstaltungsabteilung.



LAV

✉ we@lav.events



EVENT LOBBY

✉ technik@eventlobby.de



BMU

✉ martin.baum@bmu-vt.de

BLUMEN



CARLA MAGNOLIA

✉ info@carlamagnolia.de



ZINNOBER

✉ we@zinnober-blumen.de



BLUMENFISCH FLORISTIK

✉ info@blumenfisch-floristik.de



Alle ausführlichen und weit-
erführenden Informationen zu
unseren nachhaltigen Veranstaltun-
gen haben wir für Sie in unserem
Dokument Green Meetings.

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmens-
strategie – wir möchten als Unternehmen und Team unseren Beitrag
dazu leisten. Unsere Bemühungen im Bereich Nachhaltigkeit haben wir
für das Hotel Oderberger mit dem Green Sign Nachhaltigkeitsiegel zer-
tifizieren lassen.

CATERING

Nach den Prinzipien bio, regional,
saisonal und fair. Frische Produkte
aus der Region schonen die Um-
welt durch kurze Transportwege
und unterstützen die regionale
Wirtschaft.

SOZIALE VERANTWORTUNG

Die Bandbreite der Maßnah-
men reicht von Lärm- und
Jugendschutz über Gleichbere-
chtigung bis hin zu barriere-
freien Zugängen.

BESCHAFFUNG

Bei der Beschaffung von Pro-
dukten und Dienstleistungen
achten wir auf eine möglichst
umweltschonende und sozial
verträgliche Herstellung und
Anlieferung.

KOMMUNIKATION

Informationen über Nachhaltig-
keitsmaßnahmen erzeugen nicht
nur ein Bewusstsein für das The-
ma Nachhaltigkeit, sondern regen
auch zur Nachahmung an.

ABFALLMANAGEMENT

Durch ein gut durchdachtes
Beschaffungs- und Abfallkonzept
lassen wir Müll erst gar nicht
entstehen. Alle nicht vermeid-
baren Abfälle werden durch eine
getrennte Entsorgung recycelt.

ENERGIE

Faktoren wie Gebäudedämmung,
der Bezug von Ökostrom, Be-
leuchtung, Beschallung, Medi-
en- und Bühnentechnik, Heizung
sowie Klimaanlage bieten
zahlreiche Ansatzpunkte die
Energieeffizienz zu steigern und
Energie zu sparen.

WASSER & REINIGUNG

Verantwortungsvoller Umgang
mit der Ressource Wasser
vor, während und nach der
Veranstaltung.

MOBILITÄT

Veranstaltungen führen Men-
schen zusammen – durch An-
und Abreise und Warentransport
entstehen jedoch auch Emis-
sionen. Unsere Location liegt
im Herzen von Berlin und ist mit
öffentlichen Verkehrsmitteln sehr
gut zu erreichen.

BE- UND ENTLADEN FÜR VERANSTALTUNGEN

Das Be- und Entladen für Ihre Veranstaltung ist nach vorheriger Rücksprache innerhalb der gesetzlichen Zeiten immer möglich. Da nicht alle Bereiche und Gebäude direkt mit dem PKW angefahren werden können, stellen wir Ihnen gerne Pritschenwagen zur Verfügung.

SPRACHKURSE FÜR IHRE MITARBEITER

Wir organisieren auch gern Fremdsprachenkurse für Sie – ob inhouse in Ihren Firmenräumen oder auf dem GLS Campus. Informationen zu unseren Sprachkursen finden Sie unter:

gls-sprachschule.de

LAGERKAPAZITÄTEN

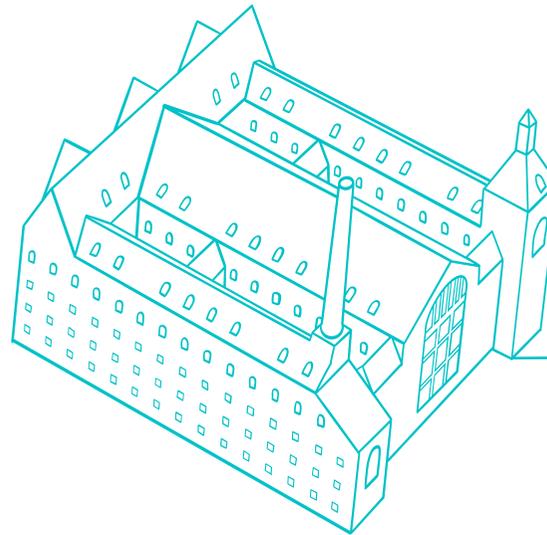
Falls Sie uns im Vorfeld schon Materialien für Ihre Veranstaltung zukommen lassen möchten, bitten wir Sie dies zeitnah vor Ihrem Event zu tun, da wir nur über sehr geringe Lagerkapazitäten verfügen. Bitte informieren Sie uns und senden Sie Ihr Paket entsprechend gekennzeichnet an die Location:

Veranstaltungen GLS Campus Berlin

GLS Campus Berlin, z. Hd. Frau / Herr (ihre Veranstaltungsbetreuung vom Haus)
VA Name + VA Datum Kastanienallee 82
10435 Berlin
oder

Veranstaltungen Hotel Oderberger

Hotel Oderberger, z. Hd. Frau / Herr (ihre Veranstaltungsbetreuung vom Haus)
VA Name + VA Datum Oderberger Str. 57– 59
10435 Berlin



UNTERKUNFT

Gerne können Sie auch auf dem Campus übernachten:

Hotel Oderberger

☎ 030 / 7800 89 760

✉ info@hotel-oderberger.berlin

Weitere Hotels ganz in unserer Nähe empfehlen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

PARKPLÄTZE IN DER UMGEBUNG

Wir empfehlen das [Parkhaus in der Kulturbrauerei](#) in der Sredzkistraße, da auf unserem Gelände sehr eingeschränkt Parkplätze verfügbar sind.

PARKPLÄTZE AUF DEM GELÄNDE

25,00 € pro Tag nach Verfügbarkeit und durch vorherige Anmeldung inklusive KFZ-Kennzeichen.

Campus: Zufahrt über die Choriner Straße gegenüber der Nummer 36, auf dem Gelände links halten.

Hotel Oderberger: Zufahrt links vom Gebäude, bitte an der Schranke klingeln und anmelden, Sie erhalten dann einen Parkplatz zugewiesen.

Fahrzeuge aller Teilnehmer und anderer Gäste, die keine Parkplatzanmeldung mit KFZ - Kennzeichen haben, werden kostenpflichtig abgeschleppt. Wir bitten dringend, dies Ihren Teilnehmern mitzuteilen. Danke für Ihr Verständnis.

BUCHUNGSMODALITÄTEN UND AGB

Stornierungsbedingungen Zahlungsbedingungen Zusätzliche Informationen Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Für Details zu den obigen Inhalten haben wir für Sie Buchungsmodalitäten und AGB — GLS Campus Berlin

BRUTTOPREISE

Alle Preisangaben verstehen sich brutto inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

KONTAKT

GLS Event Management

📍 Kastanienallee 82
10435 Berlin – Prenzlauer Berg

☎ 030 / 7800 89 551

✉ info@gls-campus-berlin.de

🌐 gls-campus-berlin.de