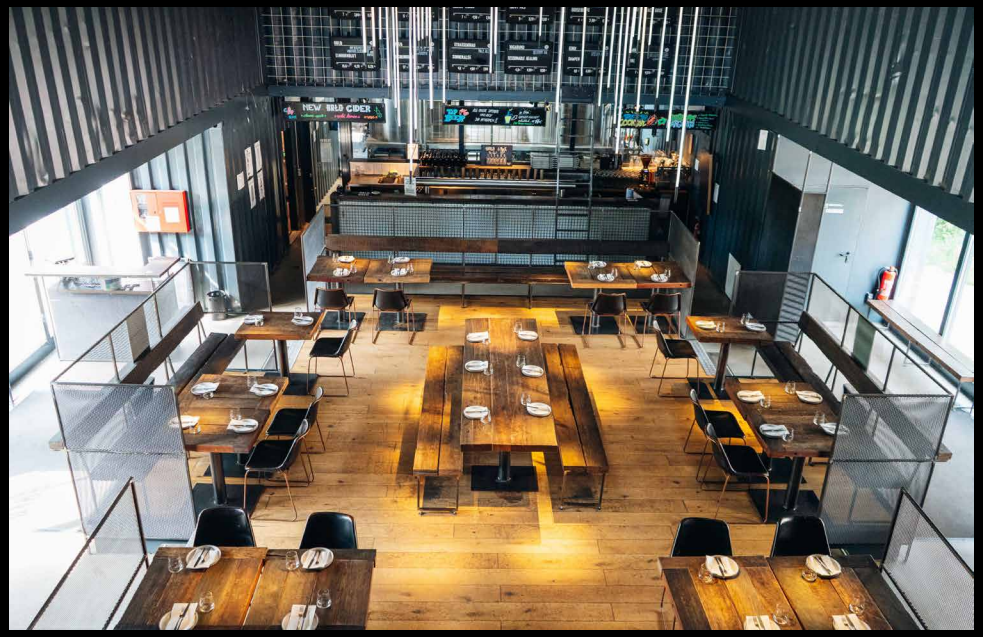
BRLO
BRAUHOUSE
CRAFT BEER | RESTAURANT | BRAUEREI | BIERGARTEN | EVENTLOCATION

BERLINS AUSSERGEWÖHNLICHE EVENTLOCATION

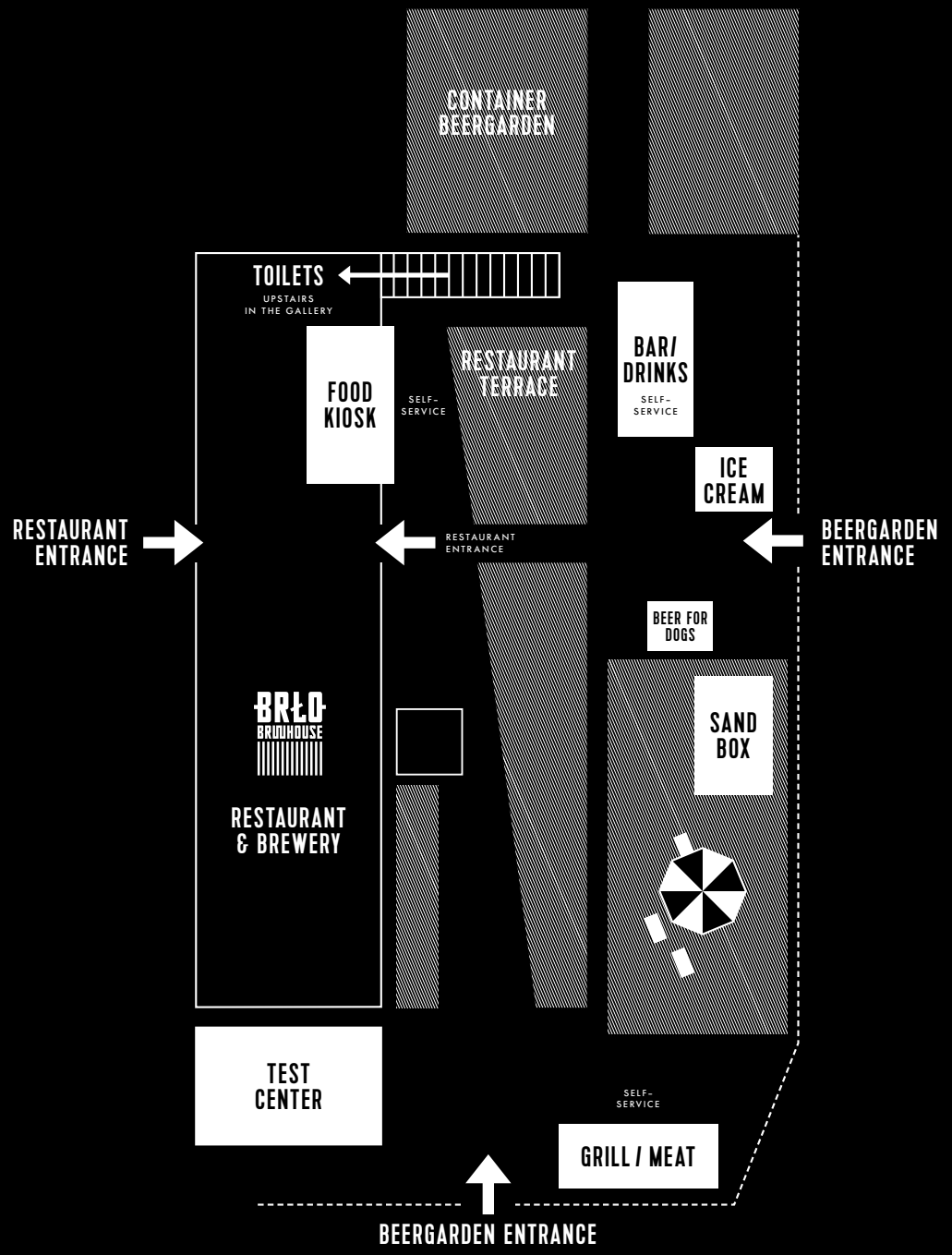
Das BRLO BRWHOUSE bietet mit seinem besonderen Aufbau & Interior, seiner herausragenden Küche, sowie nicht zuletzt seinem stets freundlichem und motiviertem Personal die perfekte Plattform für Euer Event.

Egal ob Firmen- oder B2B-Event, Weihnachtsfeier oder privater Geburtstag, sprecht uns an und unser Event-Team wird mit Euch Euer Event unvergesslich machen.



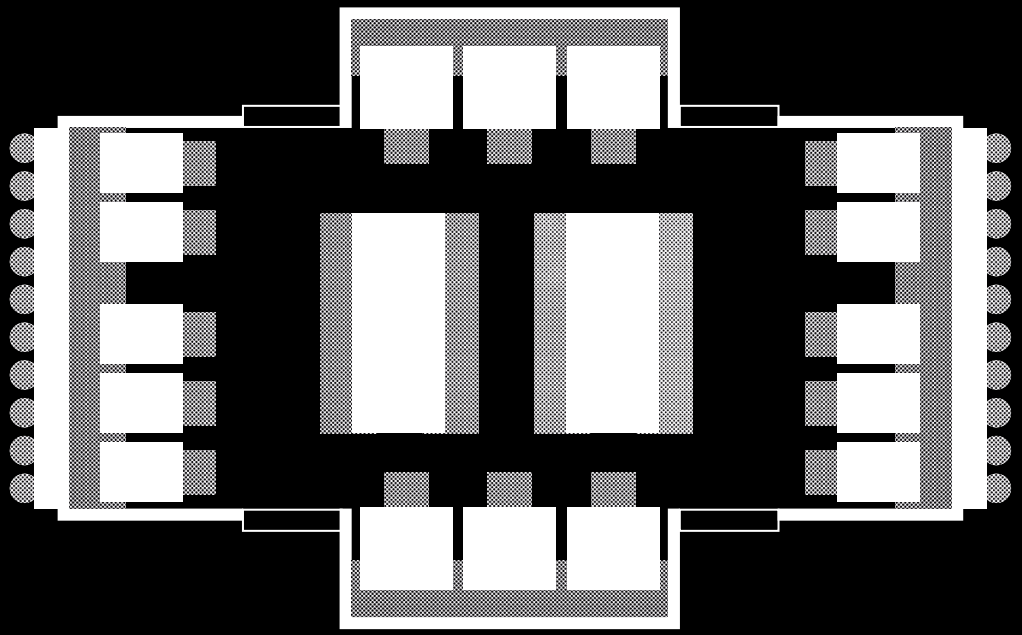
BERLINS AUSSERGEWÖHNLICHE EVENTLOCATION

LAGEPLAN

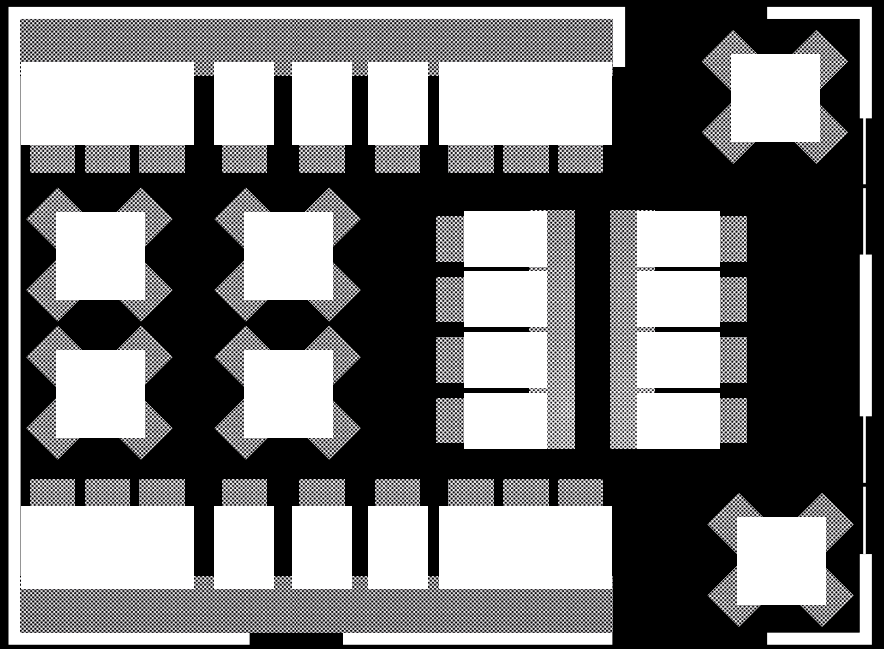

CONTAINER BEERGARDEN
TOILETS
UPSTAIRS IN THE GALLERY
FOOD KIOSK
SELF-SERVICE
RESTAURANT TERRACE
BAR/ DRINKS
SELF-SERVICE
ICE CREAM
RESTAURANT ENTRANCE
RESTAURANT ENTRANCE
BEERGARDEN ENTRANCE
BEER FOR DOGS
SAND BOX
BRŁO BRWHOUSE
RESTAURANT & BREWERY
TEST CENTER
SELF-SERVICE
GRILL / MEAT
BEERGARDEN ENTRANCE

AREAS / BESTUHLUNG RESTAURANT INNENBEREICH

Gut für jedes Event im Herbst / Winter



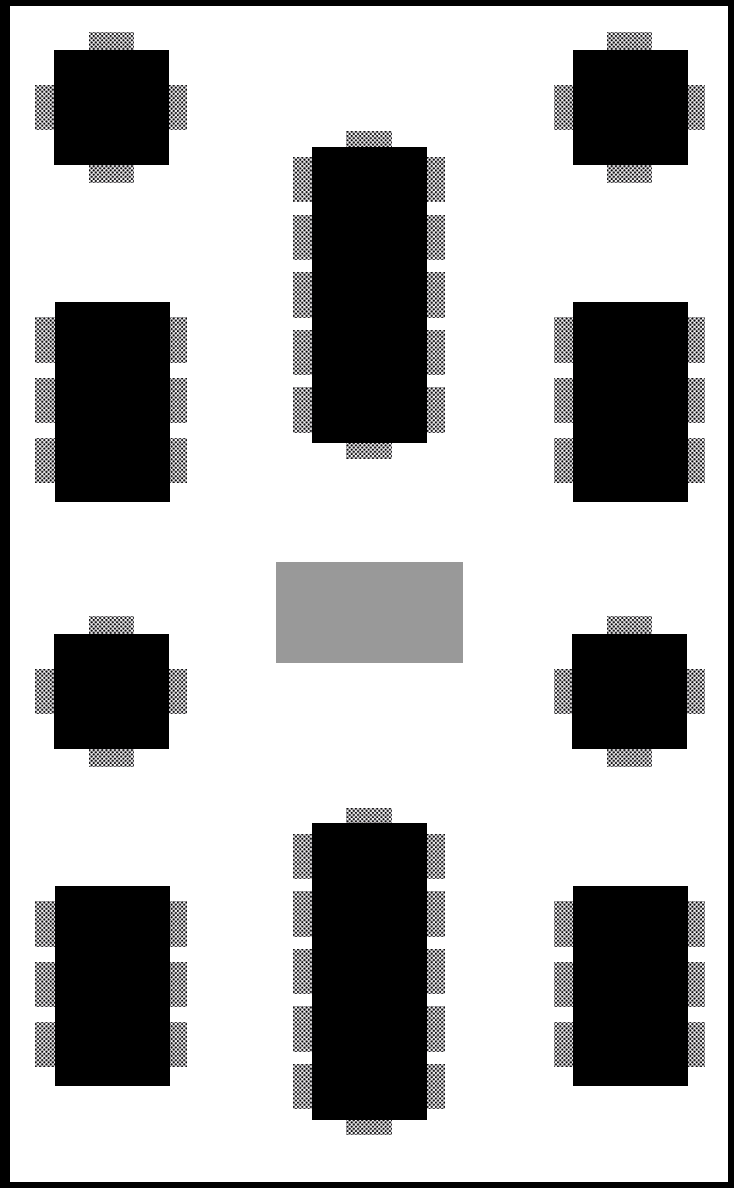
Bestuhlung Erdgeschoss, max. 50 Pax



Bestuhlung Galerie (1.OG), max. 70 Pax

RESTAURANT TERRASSE (AUSSENBEREICH)

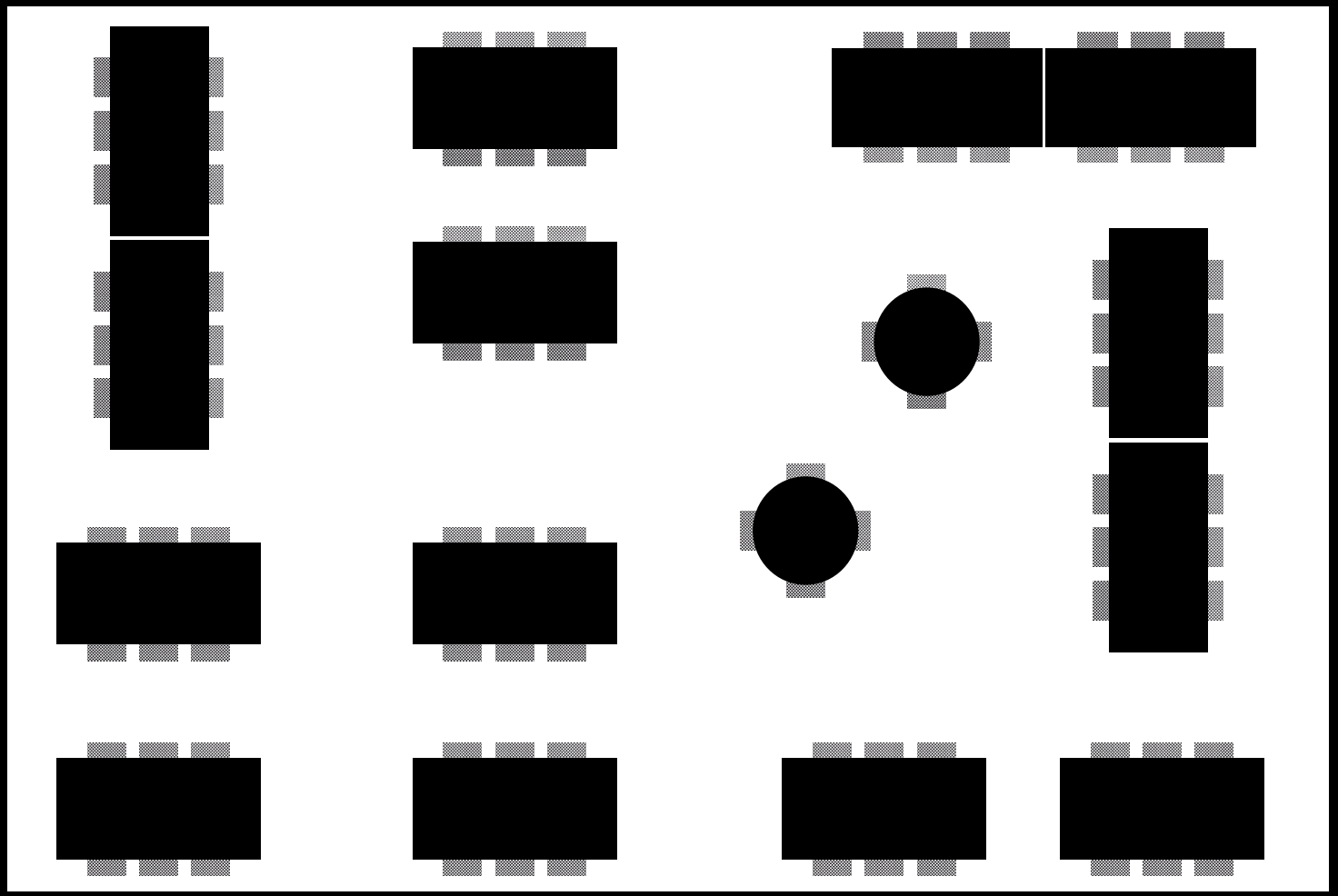
Mit Hilfe des Zeltes kann man zu jeder Jahreszeit diesen Bereich gut nutzen.



max. 70 Pax

CONTAINERBIERGARTEN

Eine schöne Fläche für ein Sommerfest
(Plane als Regenalternative)



max. 90 Pax

FACTS

SOMMER

Im Außenbereich müssen wir ab 22 Uhr
auf die Lautstärke achten.

WINTER

Im Innenbereich haben wir keine Auflagen.
Max. 200 Gäste finden dort Platz.
Es gibt eine Möglichkeit der Nutzung einer
Eisstockbahn mit Glühbier.

Für die musikalische Untermalung dürfen DJ oder Band nicht fehlen.
Ein weiterer Programmpunkt kann auch eine Brauereiführungen mit Tasting sein.

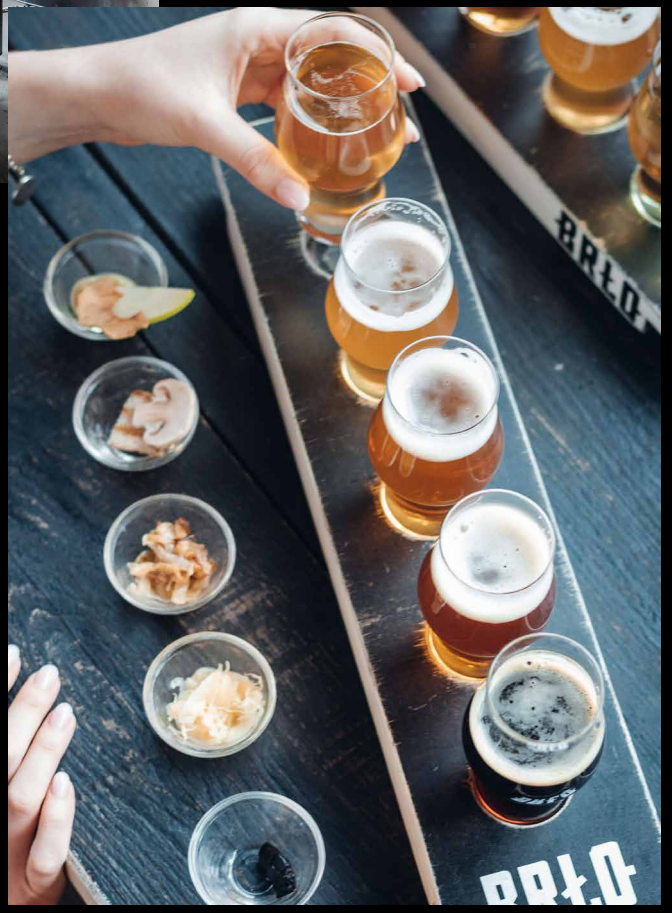
CATERING OPTIONEN

- Gesetzes Dinner bis max. 120 Pax
  entweder als Shared Plates oder Gang Menü
- BBQ im Sommer
- Flying Food ab 150 Pax

In unserer BRLO BRWHOUSE Küche verfolgen wir ein Ziel:
Wir wollen Bier und Food Pairing auf ein neues Level bringen und unsere ganz eigene Interpretation von Brauhausküche zeigen.

Der Star auf der Karte ist Gemüse – fermentiert, eingelegt, gesmoked, auf Salz oder in Salzkruste gegart. Denn für uns ist Gemüse nicht gleich Gemüse und hat das Hauptaugenmerk in der Küche eindeutig verdient. In den Smoker kommt auch herrliches Fleisch aus der Region, spielt aber eher eine Nebenrolle. Wie auch beim Bier achten wir im Restaurant sehr auf die Zutaten und setzen uns dafür ein lokale Produzenten aus der Region zu stärken. Daher wechselt unsere Karte auch mehrmals im Jahr und passt sich immer der aktuellen Saison an.

DIE BRLO BRAUEREI



ERKUNDE
unsere einzigartige Brauerei in einem Containerbau im Herzen Berlins

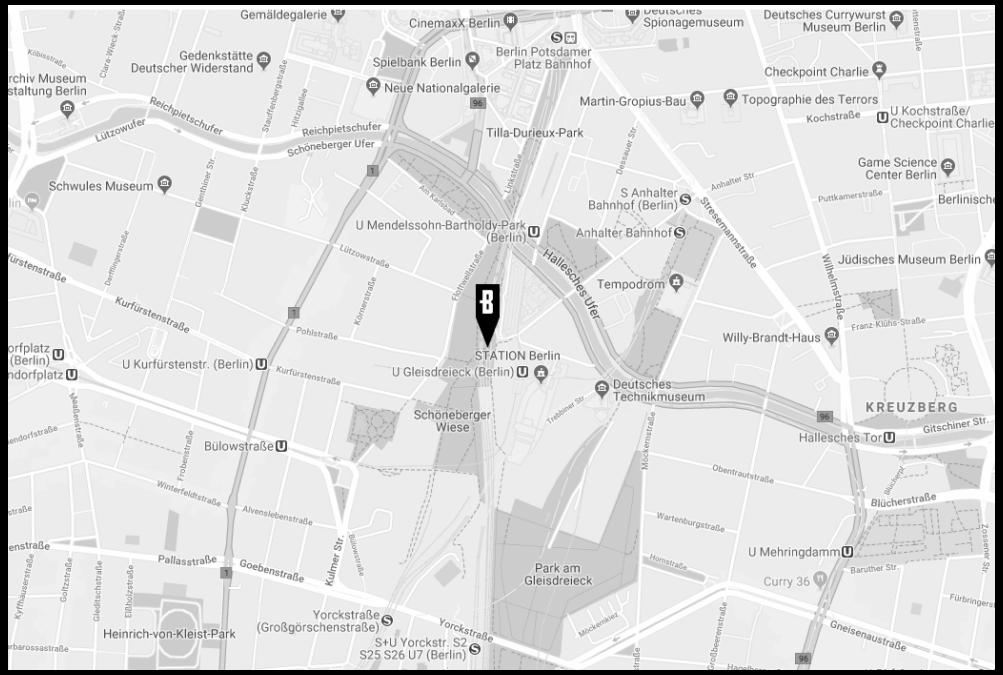
VERSTEHE
wie wir Bier mit unserer 20 Hektoliter Brauanlage produzieren

PROBIERE
unsere beliebtesten Biersorten zusammen

KONTAKT

Für Event-Anfragen geht's hier entlang:
brwhouse@brlo.de
oder telefonisch unter +49 (0)30 555 77 606

Exklusive Vermietung des ganzen Restaurants oder der Galerie als Teilbereich sind möglich.



ANFAHRT

BRLO BRWHOUSE
Schöneberger Straße 16
10963 Berlin

U-Bahnhof Gleisdreieck (U1/U2/U3)
2 Stationen vom Potsdamer Platz entfernt