

Programm zur Weihnachtsfeier 2014

Freitag, 12.12.

08:00 Uhr

Start Büro Rudolf-Krahl-Str. 11
SAXUM Bus: DH, FN, KZ, AM, KS, JF, Asch
JANKO Bus: FS, MS, BS, AL, CP, SA, AS



saxum
frohe weihnachten



AL - bitte Fahrtproviant bis 05.12. bei KS bestellen
JF - bitte Getränke/Foto bereitstellen

ca. 11:00 Uhr

Kaffeepause im Büro Berlin

ca. 11:30 Uhr

Objektbesichtigung ADK

12:45 Uhr

Mittagessen im „BAMBOO Bistro“, Rhinstr. 17
(bei Kaiser´s)



NH - bitte bis 05.12. Vorbestellung an BAMBOO
(Alle TN: bitte bis 04.12. gewünschtes Essen an NH)
Speisekarte: siehe Seite 5

ca. 14:45 Uhr

Checkin „InterContinental“ Berlin, Budapester Str. 2
Zimmerbelegung: siehe Seite 3
An die Fahrer: Tiefgarage hat eine Höhe von 2,50 m,
also kein Problem für unsere Busse.

Zeit zur freien Verfügung
z. B. Weihnachtsmarkt am Kudamm (10 min zu Fuß)

„TeamEscape Berlin“ Muskauer Str. 27
DEUTSCHLANDS ERSTES LIVE ESCAPE GAME
(ein Raum – eine Stunde – ein Team)

18:00 Uhr

Abfahrt Team „SAW I“ & Team „SAW II“ (18:30 - 20:00 Uhr)

19:30 Uhr

Abfahrt Team „SAW III“ & Team „SAW IV“ (20:00 - 21:30 Uhr)
Dresscode bitte „locker“ a la Kreuzberg :-)

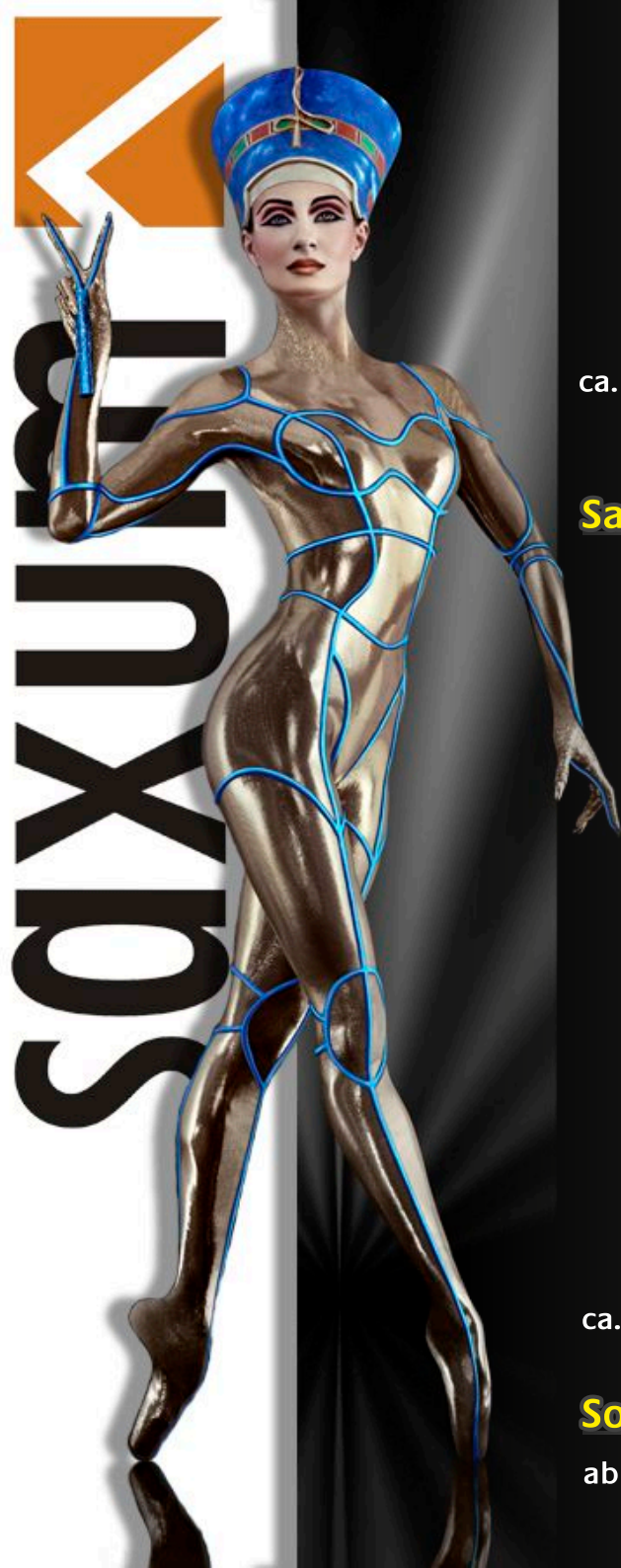
Team „SAW I“ & „SAW II“ entspannt sich 20:00 - 21:30 Uhr
bei „Tante Lisbeth“, Muskauer Str. 49 (10 min Fußweg)

Teamaufstellung: siehe Seite 3 und Route Seite 4



INTERCONTINENTAL
BERLIN





21:45 Uhr

leckeres Gourmet-Menü im „SAGE“ Restaurant,
Köpnicker Str. 18-20



**wer statt Rinderfilet vegetarische Kost bevorzugt
bitte umgehend bei ASch melden,
da das Menü vorbestellt werden muss**

gemütlicher Ausklang mit Musik, Cocktails & Co
im Kaminzimmer

ca. 00:00 Uhr

Alternative für die „Jungen & Wilden“:
„Techno Club Fiese Remise“
(befindet sich im gleichen Objekt)

Samstag 13.12.

07:00 Uhr
bis
11:00 Uhr

grandioses Frühstücks-Bufett - Café L.A. InterContinental
(bis 09:00 Uhr gemeinsam im Saxum-Bereich, wer nach
09:00 Uhr erscheint, muss sich freie Plätze suchen)

Zeit zur freien Verfügung
Freizeitbeispiele (ca. 800m, 10 min Fußweg)

Shopping:

Kudamm
Europa-Center / 70 Shops
KaDeWe

Kraft tanken im SPA InterContinental:

1.000 m² großer Wellnessbereich, Pool, Sauna & Fitnesscenter
(Sauna gegen zusätzlich Gebühr, bei
Interesse bitte aufs Zimmer buchen lassen)

17:00 Uhr

Abfahrt zum Friedrichstadt Palast - Dresscode „a la schick“

17:30 Uhr



Weihnachtsmenü im Friedrichstadt Palast Restaurant „La Diva“
Vegetarier bitte wieder melden, Menü wird vorbestellt

19:30 Uhr

The WYLD
Nicht von dieser Welt

Die aufwändigste Show
außerhalb von Las Vegas.

ca. 23:00 Uhr

Start zum „ADAGIO im neuem Design“, Marlene Dietrich Pl. 1
(kein Zwang)

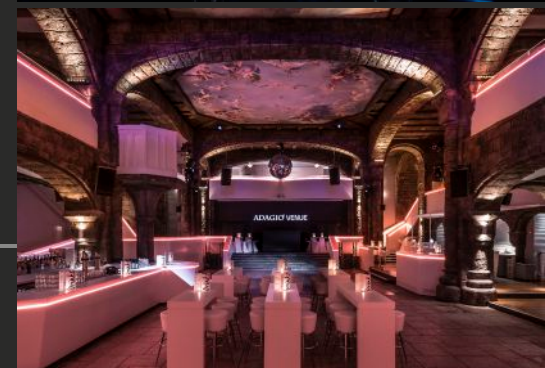
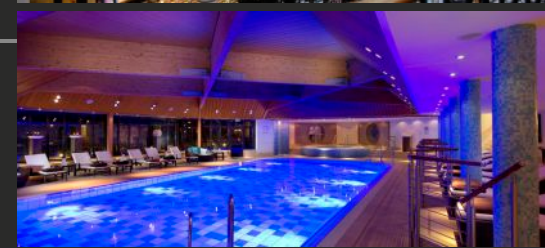
Sonntag 14.12.

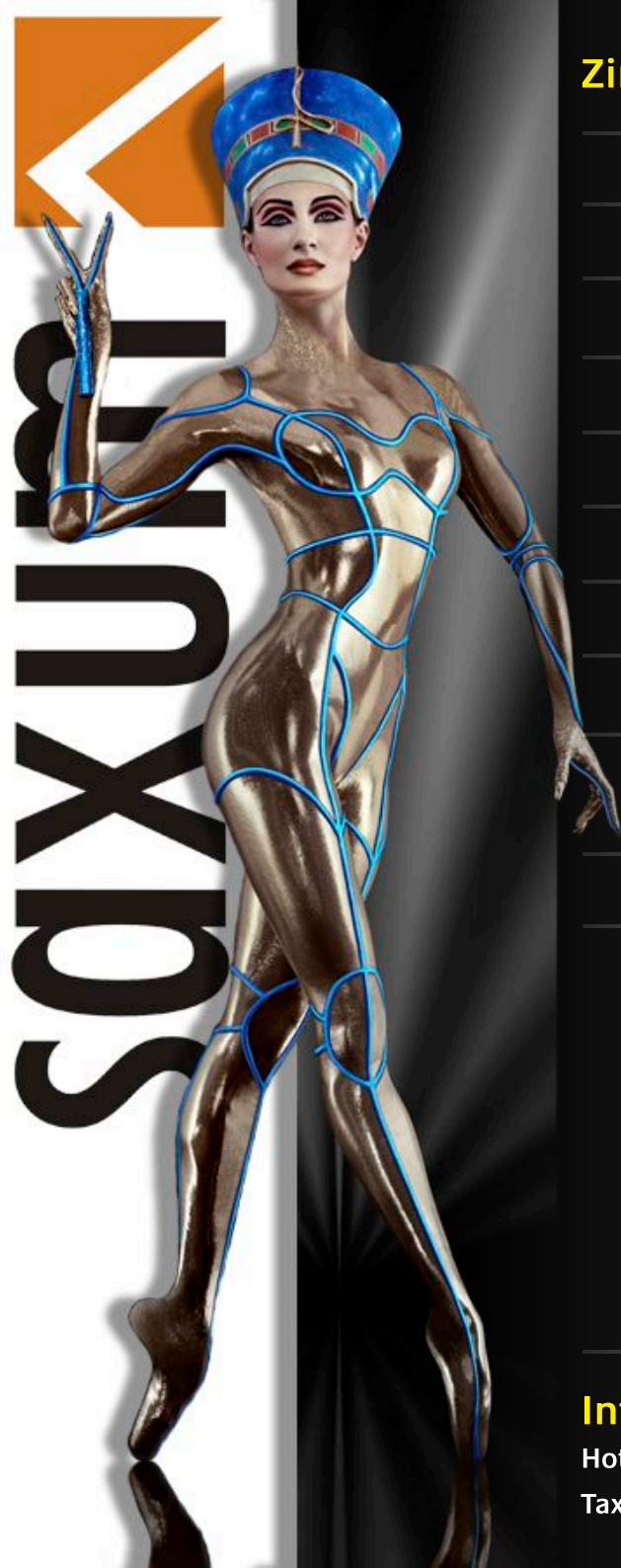
ab 07:00 Uhr

Frühstücks-Bufett - Café L.A. InterContinental

11:00 Uhr

Checkout und Heimreise





Zimmerbelegung

Nicole Höhme / Carmen Agoston	Jan Friedrich / Frank Seidel
Kristina Zetzsche / Katharina Wirth	Marco Siebler / Mike Seidel
Andrea Fink-Stopcke / Sandy Arnold	Sven Bretschneider / Isabell Nürnberger
Andrea Mader / Kristin Schönherr	Sven Schädlich
Claudia Petzsch / Antje Langguth	Jens Lemmel
Andrea Scheer	Diethardt Holstein
	Frank Neumann
	Bernhard Seckendorf

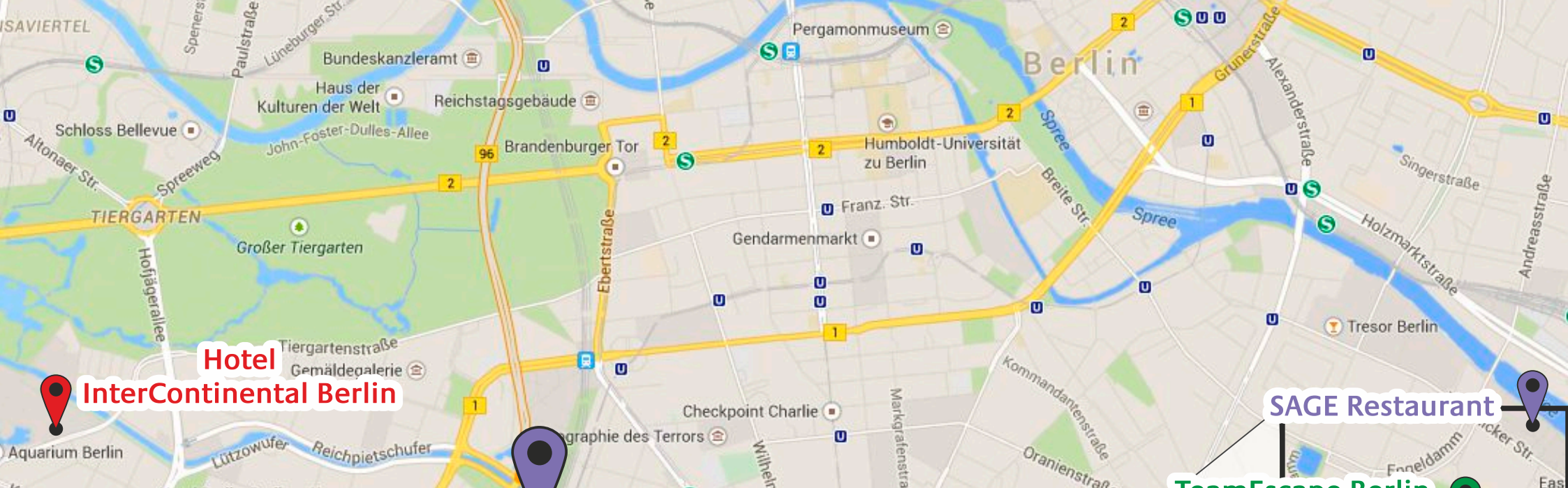
Teamaufstellung „TeamEscape Berlin“

Team SAW I	Team SAW II	Team SAW III	Team SAW IV
Andrea Scheer Andrea Fink-Stopcke Marco Siebler Carmen Agoston Claudia Petzsch	Sven Bretschneider Isabell Nürnberger Frank Seidel Kristina Zetzsche Diethardt Holstein	Jens Lemmel Nicole Höhme Katharina Wirth Jan Friedrich Frank Neumann Antje Langguth	Sven Schädlich Bernhard Seckendorf Kristin Schönherr Andrea Mader Sandy Arnold Mike Seidel

Infos:

Hotel: Kosten für die Minibar sind selber zu tragen.

Taxi-Heimfahrten: Bitte wenn möglich Grüppchen bilden und per Quittung nach dem Wochenende bei AS abrechnen.

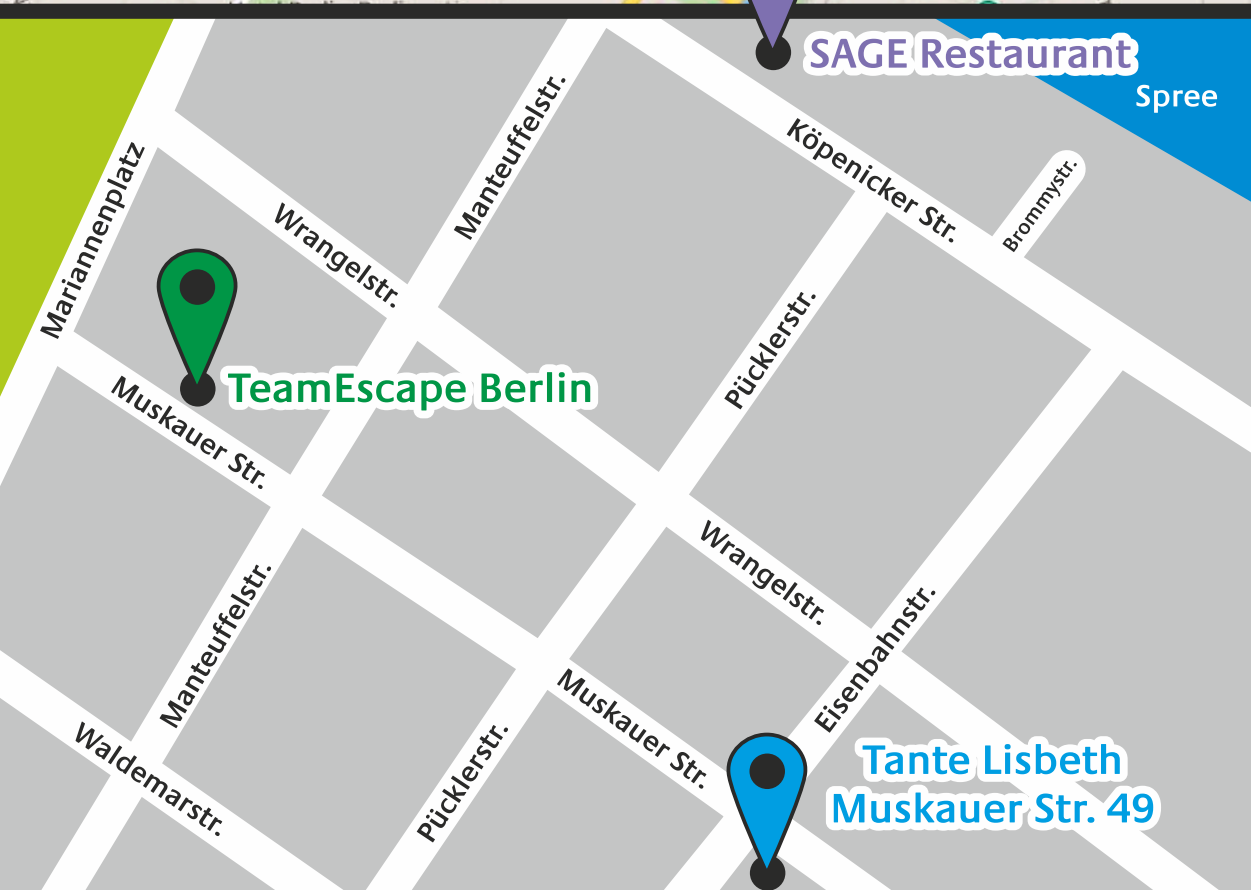


**Hotel
InterContinental Berlin**



SAGE Restaurant

Spree



TeamEscape Berlin



**Tante Lisbeth
Muskauer Str. 49**

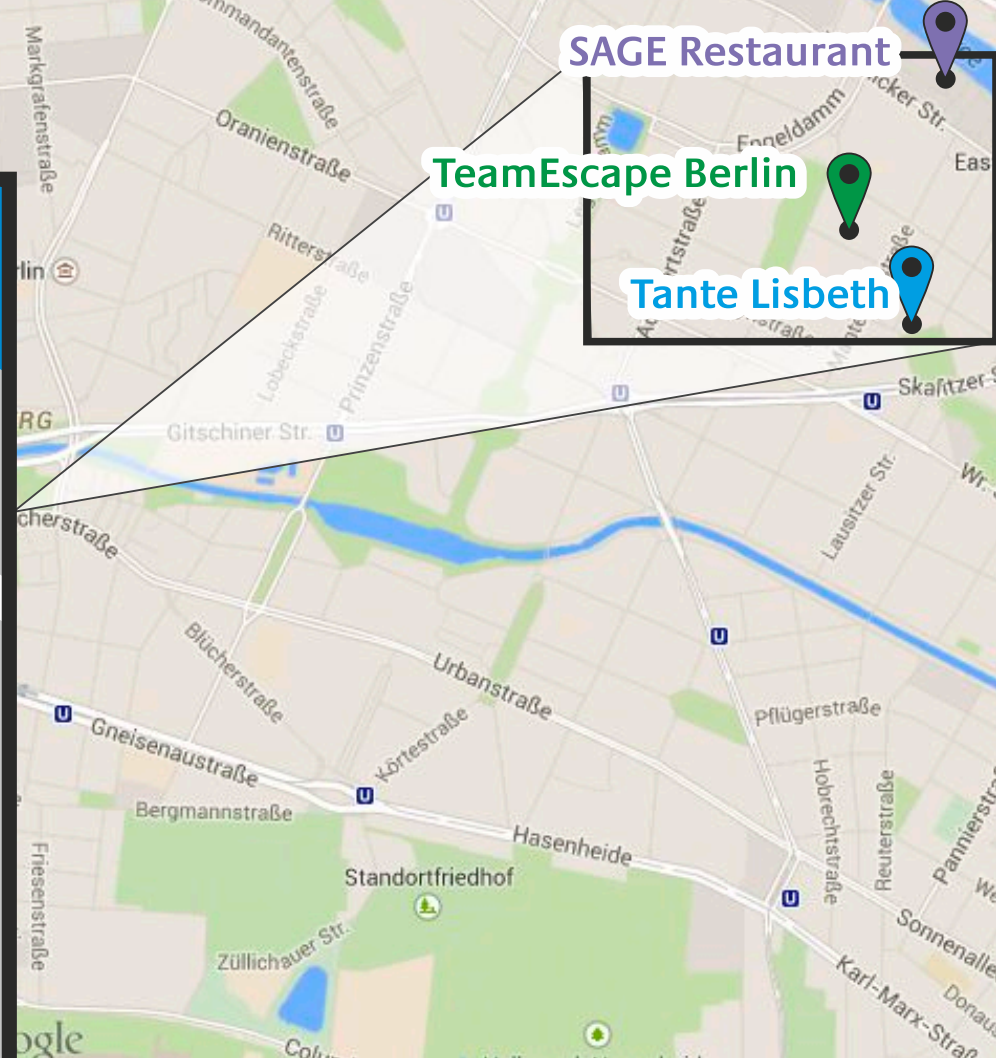
SAGE Restaurant



TeamEscape Berlin



Tante Lisbeth



VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

PHO (BANDNUDELN)

- 20 **Pho Ga Hanoi** 5,00€
Bandnudelsuppe mit Hühnerfleisch und vietnamesischen Kräutern
- 21 **Pho Bo Hanoi** 5,00€
Bandnudelsuppe mit Rindfleisch und vietnamesischen Kräutern
- 22 **Pho Xau Rau** 5,00€
gebratene Bandnudeln mit Gemüse und asiatischen Kräutern
- 23 **Pho Xao Tofu** 5,00€
gebratene Bandnudeln mit Tofu, Gemüse und vietnamesischen Kräutern
- 24 **Pho Xao** 5,90€
gebratene Bandnudeln mit wahlweise Hühner-, Schweine oder Rindfleisch, dazu Gemüse und vietnam. Kräuter



Nr.21

BUN (REISNUDELN)

Nr.32

- 30 **Bun Ga Mang** 5,00€
Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Bambus, abgeschmeckt mit Kräutern
- 31 **Bun Cha** 6,50€
Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, in würziger Nuoc-Mam-Soße, dazu Salat
- 32 **Bun Bo Nam Bo** 6,50€
Reisnudeln mit Rindfleisch in würziger Nuoc-Mam-Soße mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat und vietnam. Kräutern
- 33 **Bun Nem** 6,50€
Reisnudeln mit Glücksrollen in würziger Nuoc-Mam-Soße dazu Salat
- 34 **Bun Xao Chay** 4,00€
gebratene Reisnudeln mit wahlweise Gemüse oder Tofu, dazu vietnamesische Kräuter
- 35 **Bun Xao Thit** 5,00€
gebratene Reisnudeln mit wahlweise Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch, dazu Gemüse und vietnamesische Kräuter
- 36 **Bun Vit** 6,50€
gebratene Reisnudeln mit knusprigem Entenfleisch, dazu Gemüse und vietnamesische Kräuter



MIEN (GLASNUDELN)

Nr.43

- 40 **Mien Ga** 5,00€
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Bambus & vietnamesischen Kräutern
- 41 **Mien Xao Rau** 4,50€
gebratene Glasnudeln mit Gemüse
- 42 **Mien Xao Tofu** 4,50€
gebratene Glasnudeln mit Tofu, Gemüse & vietnam. Kräutern



HAUPTGERICHTE

- 43 **Mien Xao Ga** 4,50€
gebratene Glasnudeln mit Gemüse & Hühnerfleisch
- 44 **Mien Xao Heo** 4,50€
gebratene Glasnudeln mit Gemüse & Schweinefleisch
- 45 **Mien Xao Bo** 4,50€
gebratene Glasnudeln mit Gemüse & Rindfleisch

EIERNUDELN

gebratene Eiernudeln & wahlweise mit:

- 50 **Gemüse** 3,00€
- 51 **Tofu** 3,00€
- 52 **Hühnerfleisch** 3,50€
- 53 **Schweinefleisch** 3,50€
- 54 **Rindfleisch** 4,00€
- 55 **Ente kross** 6,50€
- 56 **Hühnchen kross** 5,50€



Nr.55

EIERREIS

gebratene Eierreis & wahlweise mit:

- 60 **Gemüse** 4,00€
- 61 **Tofu** 4,00€
- 62 **Hühnerfleisch** 4,00€
- 63 **Schweinefleisch** 4,00€
- 64 **Rindfleisch** 4,50€
- 65 **Ente kross** 6,50€
- 66 **Hühnchen kross** 5,50€



Nr.66

ENTE

- 70 **Vit Thuong Hai** 6,50€
gebackenes Entenfleisch nach Shanghai-Rezept, dazu asiatisches Gemüse und Reis
- 71 **Vit Hong-Kong** 6,50€
Entenfleisch kross gebraten in Spezial-Soße, dazu asiatisches Gemüse und Reis
- 72 **Vit Curry** 6,90€
gebackenes Entenfleisch in grünem Curry & Kokos-Milch, dazu Gemüse und Reis
- 73 **Vit Chua Ngot** 6,90€
gebackenes Entenfleisch in Süß-Sauer-Soße mit asiatischem Gemüse und Reis
- 74 **Vit Vung Toi** 6,90€
Entenfleisch abgeschmeckt mit Gemüse, Sesam, Knoblauch & Hoi-Sin-Soße, dazu Reis
- 75 **Vit Cam** 6,90€
Entenfleisch kross gebraten mit asiatischem Gemüse in fruchtiger Orangen-Soße, dazu Reis



Nr.75

HAUPTGERICHTE

HÜHNERFLEISCH

- 80 **Ga Thuong Hai** 6,50€
Hähnchenfleisch nach Shanghai Kochkunst, dazu Gemüse und Reis
- 81 **Ga Xa Ot** 6,50€
gebratenes Hähnchenfleisch mit Chili, Knoblauch, asiatischen Kräutern & Gemüse, dazu Reis
- 82 **Ga Curry** 6,90€
gebratenes Hähnchenfleisch in rotem Curry & Kokos-Milch, dazu vietnamesisches Gemüse und Reis
- 83 **Ga Chua Ngot** 6,90€
Hähnchenfleisch in Süß-Sauer-Soße mit asiatischem Gemüse und Reis
- 84 **Ga Cong Bao** 6,90€
gebratenes Hähnchenfleisch in Hoi-Sin-Soße, dazu Gemüse und Reis



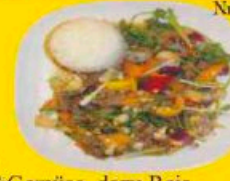
Nr.82

SCHWEINEFLEISCH

- 90 **Heo Xau Rau** 5,90€
Schweinefleisch gebraten mit allerlei Gemüse, dazu Reis
- 91 **Heo Xa Ot** 5,50€
gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Knoblauch, Kräutern & Gemüse, dazu Reis
- 92 **Heo Curry** 5,90€
Schweinefleisch in grünem Curry & Kokos-Milch gebraten, dazu vietnamesisches Gemüse und Reis
- 93 **Heo Chua Ngot** 5,90€
Schweinefleisch in Süß-Sauer-Soße mit Kräutern & asiatischem Gemüse, dazu Reis
- 94 **Heo Cong Bao** 5,90€
gebratenes Schweinefleisch in Hoi-Sin-Soße mit asiatischem Gemüse, dazu Reis

RINDFLEISCH

- 100 **Bo Xao Rau** 5,90€
Rindfleisch gebraten mit allerlei Gemüse, dazu Reis
- 101 **Bo Xa Ot** 5,90€
gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, asiatischen Kräutern & Gemüse, dazu Reis
- 102 **Bo Curry** 5,90€
gebratenes Rindfleisch in grünem Curry & Kokos-Milch, dazu vietnamesisches Gemüse und Reis
- 103 **Bo Chua Ngot** 5,90€
Rindfleisch in Süß-Sauer-Soße mit asiatischem Gemüse und Reis
- 104 **Bo Cong Bao** 5,90€
gebratenes Rindfleisch in Hoi-Sin-Soße, dazu Gemüse und Reis



Nr.101