

LECKERSCHMECKER
WEIHNACHTSPAKET
X-mas 2018/2019



DIE LOCATION

Die EventKantine Berlin ist der perfekte Ort mit Berliner Historie für Ihre Weihnachtsfeier!

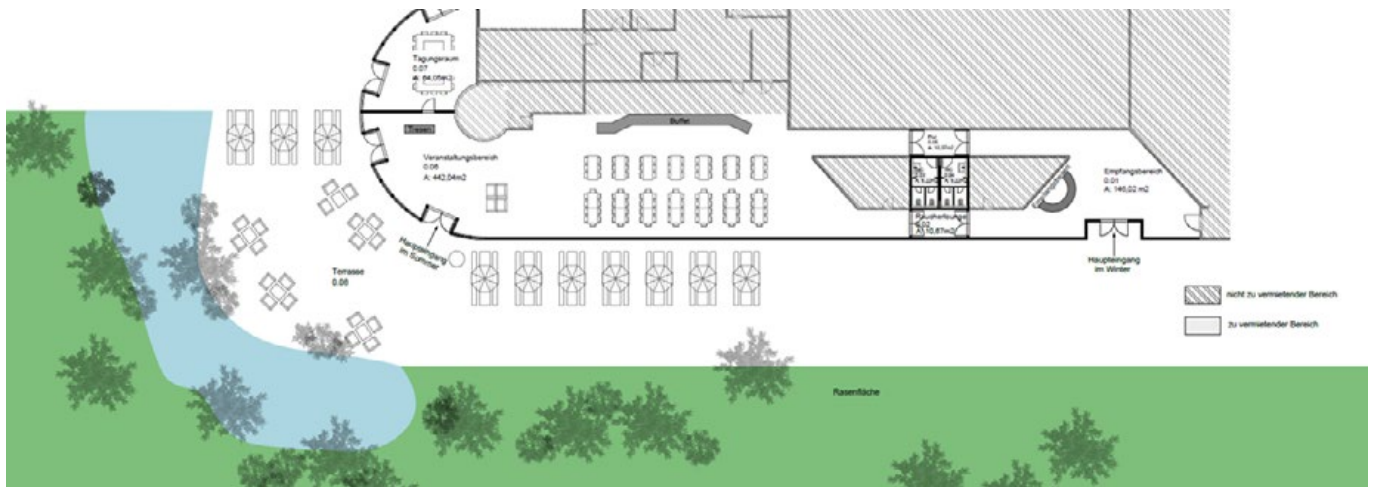
Wo einst bis zu eintausend Mitarbeiter der Orenstein & Koppel AG versorgt wurden, fanden wir eine ideale Event-Location mit einzigartigen und industriellem Flair. Mit dem Charme der frühen 90er Jahre, bietet dieses Industriegebiet einen außergewöhnlichen Veranstaltungsort.

Sie suchen eine Location mit ausreichend Platz und das zu einem bezahlbaren Preis? Die EventKantine hat selbstverständlich auch einen Außenbereich mit toller Grünanlage und eigenem Bachlauf. Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier, in ruhiger und dennoch verkehrsgünstigen Lage, zu einem unvergesslichen Jahresabschluss werden.

Gerne möchten wir Ihnen folgendes **LECKERSCHMECKER Weihnachtspaket** (ab 50 Personen) vorstellen:

WEIHNACHTSPAKET = **49,00 Euro** netto pro Person

Für eine Verlängerungstunde berechnen wir 350,00 Euro brutto pauschal.



DAS WEIHNACHTSPAKET

| | | |
|---------------------|---|---|
| Veranstaltungsdauer | : | 7 Stunden |
| Getränkepauschale | : | Schaumwein, Rotwein, Weißwein, Bier, Mineralwasser, Tonic Water, Energy Drink, A-Saft, O-Saft, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Filterkaffee und Tee 3 Spirituosen (Vodka Absolut, Ron Vacilon 3 Jahre, Finsbury London Dry Gin) |
| Buffet | : | Klassisches weihnachtliches Buffet |
| Mobiliar | : | Sitzmobiliar (rechteckige Tische & Holzstühle) 5 Stehtische mit schwarzer Stretchhülle Garderobenständer Loungemobiliar Outdoor |
| Personal | : | Veranstaltungsleitung, Service-, Koch- und Logistikmitarbeiter |
| Unterhaltung | : | DJ inkl. Musikanlage Kicker-Tisch Tischtennisplatte |
| Location | : | Raummiete inkl. Nebenkosten und Reinigung + Außenbereich |



WEIHNACHTLICHES BUFFET

VORSPEISEN

Schwarzwurzel-Salat mit Cranberries und Mandelcrunch
Feldsalat mit Himbeer-Dressing, Granatapfel und Thymian-Croûtons
Kürbissuppe mit Orange und Cannellini Bohnen
Brotauswahl und Butter

HAUPTGÄNGE

Glattbuttröllchen mit Kardamom-Estragon-Sauce, Fenchelgemüse und 5-Spice-Kartoffeln
Konfierte Entenkeule mit Birnen-Rotkohl, Serviettenknödel, Pflaumen und Kirsch-Jus
Vegetarischer Strudel mit Kürbis, Ricotta, Pilzragout, Birne und Walnusskrokant

DESSERTS

Orangen Panna Cotta mit Vanille-Kirschen
Schokoladencreme mit winterlichen Zwetschgen

WIR FREUEN UNS
AUF SIE!