



**RAUM**  
FÜR SEHR VIEL  
**GUTES**

PAKETE FÜR IHRE  
**HOCHZEITS-  
FEIER**

2021



## LOCATION

Die EventKantine Berlin ist der perfekte Ort mit Berliner Historie für Ihren Event. Wo einst bis zu eintausend Mitarbeiter der Orenstein & Koppel AG versorgt wurden, fanden wir eine ideale Event-Location mit einzigartigem, industriellem Flair. Der trendige Charme der 90er Jahre macht dieses Industriegebiet und diese Location zu einem außergewöhnlichen Veranstaltungsort, an dem unser Team Sie und Ihre Gäste verwöhnt.

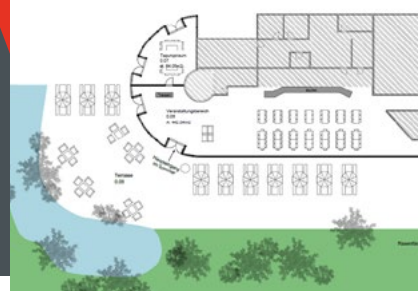
Bis zu 250 Personen finden im Innenbereich des eleganten Festsaals Platz, im Sommer ruft das einladende Grün rund um die großzügige Terrasse und ein Bachlauf zum Zusammensein und Feiern ein. Unsere kulinarischen Kreationen sind von außergewöhnlicher Qualität und lassen Ihren Event zu einem unvergesslichen Ereignis werden.

Und das Beste: Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Unsere Servicepakete und Pauschalen bieten Ihnen alles, was Sie und Ihre Gäste glücklich macht - zu einem bezahlbaren Preis.

### TRAILER & RUNDGANG



### GALERIE



### GRUNDRISS



# RAUM FÜR SEHR VIEL GUTES

## PAKET

VERANSTALTUNGSDAUER	7 Stunden
GETRÄNKEPAUSCHALE	Schaumwein, Rotwein, Weißwein, Bier, Mineralwasser, A-Saft, O-Saft, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Filterkaffee und Tee Hausgemachte Limonade
BUFFET	Siehe nachfolgende <u><a href="#">Buffet-Beschreibungen</a></u>
MOBILIAR	Sitzmobiliar (rechteckige Tische mit weißer Tischwäsche & Holzstühle mit weißer Husse) für 115 Personen 2 Stehtische mit weißer Husse Garderobenständer- und Bügel 3 Loungemobiliar Outdoor oder auch Indoor
PERSONAL	Veranstaltungsleitung, Service-, Koch- und Logistikmitarbeiter
ENTERTAINMENT	Teufel Musik Hausanlage (Bluetooth Kopplung via Kunde)
LOCATION	<b>350,00 €</b> anteilige Raummiete inkl. Nebenkosten und Reinigung + Außenbereich Für außerordentliche Verunreinigungen der Location, wie z.B. durch Konfetti-Kanonen, wird nach entsprechendem Aufwand eine zusätzliche Summe berechnet.
UPGRADES	Hinzubuchbar, siehe Seite <u><a href="#">Upgrades</a></u>
PAKET „BASIC“	<b>75,00 € pro Person brutto</b>   ab 50 Personen
PAKET „CLASSIC“	<b>80,00 € pro Person brutto</b>   ab 50 Personen
PAKET „PREMIUM“	<b>85,00 € pro Person brutto</b>   ab 50 Personen
	Kinder ab 6 bis 12 Jahren werden mit 50% des Erwachsenenpreises berechnet.



**RAUM**  
FÜR SEHR VIEL  
**GUTES**

## HOCHZEITS-BUFFET „BASIC“

<b>VORSPEISEN</b>	Knackiger grüner Salat mit Cherry Tomaten, Gurken, Croûtons und Joghurt Dressing Frischer Gurkensalat mit Schmand, Dill, Ingwer und Radieschen Gegrilltes Gemüse mit Mini Mozzarella und Rucola Kartoffel-Petersiliensalat mit Mini Buletten Rustikales Brot mit Salzbutter
<b>SUPPE</b>	Käse-Lauchsuppe mit Gartenkresse
<b>HAUPTGÄNGE</b>	Schweine-Kräuterbraten mit einer Thymian Jus Gefüllte Spinat-Hähnchenbrust Plattfisch im Backteig mit Limetten-Estragon Dip Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Butter-Brösel
<b>BEILAGEN</b>	Duftreis Rosmarin-Kartoffeln Spätzle Honig-Karotten Brokkoli
<b>DESSERT</b>	Mascarponecreme mit Zimt-Birne Bananenkuchen mit Mango und Limone Frischer Obstsalat mit Melisse und Holunder



**RAUM**  
FÜR SEHR VIEL  
**GUTES**

## HOCHZEITS-BUFFET „CLASSIC“

### VORSPEISEN

Feldsalat mit geschmolzene Tomaten, Bacon Würfel, geröstete Erdnüsse, Rosmarin-Croûtons und Kartoffel Kräuter Dressing  
Marinierte Gemüse mit Feta, Tomaten-Olivensalsa und Crostini  
Quiche Lorraine mit Zwiebelmarmelade  
Kartoffel Gurkensalat  
Puten Carpaccio mit Kräuter-Limonensauce und Granatapfel  
Brotstation mit gesalzener Butter und Gurken-Joghurt Dip

### SUPPE

Kokos - Süßkartoffelsüppchen mit Zitronengras

### HAUPTGÄNGE

Parmesan Hähnchen mit Basilikum  
Putenrollbraten mit Räucherpaprika  
Gebratener Zander mit Sternanis und Ingwer  
Spinat-Knödel in Pfifferlingsrahm und geröstete Erdnüsse

### BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln  
Bandnudeln  
Spätzle  
Honig-Karotten  
Brokkoli

### DESSERTS

Schokoladen Crème Brûlée  
Mini Muffins  
Geschnittene Früchte mit Erdbeeren



**RAUM**  
FÜR SEHR VIEL  
**GUTES**

## HOCHZEITS-BUFFET „PREMIUM“

### VORSPEISEN

Junger Salat mit Sprossen, Kräuter-Champignons, Oliven, Tomaten, Radieschen, mildem Ziegenfrischkäse, Pinienkerne, Sesam Dressing und Balsamico Vinaigrette  
Tomaten und Mozzarella mit grünem Pesto  
Gebeizter Lachs mit Rösti und Limonenschmand  
Süßkartoffelsalat mit Mangosprossen, Chili und Cashewnuss  
Roastbeef mit Wasabi und grüne Bohnen-Paprikasalat  
Brotstation mit gesalzener Butter und Kräuterquark

### SUPPE

Spinat-Ingwersuppe mit Hähnchen und Keniabohnen

### HAUPTGÄNGE

Sous Vide gegartes Rind mit Indischem Langpfeffer  
Schweinefilet mit Dijon Senf  
Miso Kabeljau mit Limonenblättern  
Gefüllte Süßkartoffel mit Zucchini, Mozzarella und Beluga Linsen

### BEILAGEN

Kartoffel-Lauchgratin  
Gnocchi in Nussbutter  
Spätzle  
Ofengemüse  
Speckbohnen  
Orangen-Wirsing

### DESSERTS

Vanille Panna Cotta mit Rhabarber-Erdbeersalat  
Nougatcreme mit Himbeere  
Käse Variation mit Feigen-Zwiebelchutney



# FÜR SIE DA

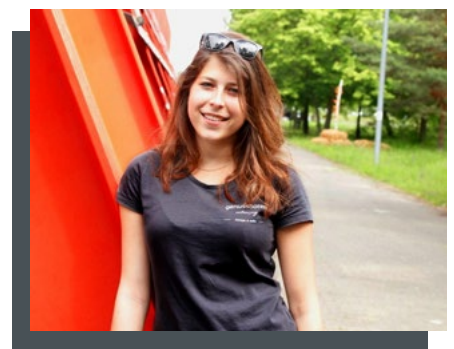
Caroline Feldbinder freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

**BESUCHEN** Staakener Straße 53-63, 13581 Berlin

**E-MAILEN** [events@eventkantine-berlin.de](mailto:events@eventkantine-berlin.de)

**ANRUFEN** +49 (0)30 364 364 71

**INSTAGRAM**  @eventkantineberlin



*CAROLINE FELDBINDER*