



Firmenfeier 2024



Location

Willkommen in der Eventkantine Berlin!

Wo einst tausende Mitarbeiter der Orenstein & Koppel AG verköstigt wurden, haben wir einen Ort für besondere Anlässe geschaffen. Industrie Charme & Historie treffen im Grünen zusammen und verschmelzen im Licht durchfluteten Festsaal.

75 bis 200 Gäste finden bei uns Raum zum Feiern und ausgelassenen beisammen sein am angrenzenden Weiher.

Vis à vis der Eventkantine, unter freiem Himmel erwartet Sie zu dem unsere Festwiese. Hier werden ausgefallene Konzepte serviert und mitreißende Reden gehalten.

Saisonal, regional und abgestimmt auf Ihren Anlass, erwarten wir Sie mit schmackhaften Kreationen.

Genießen Sie persönlichen und umfassenden Service und erleben Sie unvergessliche Momente.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Tobias Plaschna



Wo?

Staakener Straße 53-63, 13581 Berlin

E-Mail?

events@eventkantine-berlin.de

Anrufen?

030 36436471

Instagram?

[@eventkantineberlin](https://www.instagram.com/eventkantineberlin)



Paket

Veranstaltungsdauer

7 Stunden

Buffet | Getränke | Mobiliar | Personal | Upgrades

siehe nachfolgende Beschreibung

Preis pro Person

Mai – September 2024 ab 50 Personen

ab 73,94 EUR netto | **ab 88,00 EUR brutto**

September – Mai 2024 ab 50 Personen

ab 73,94 EUR netto | **ab 88,00 EUR brutto**

Location

420,40 EUR netto | **500,00 EUR brutto**

anteilige Raummiete inkl. Aufbau am Vortag, Veranstaltungstag, Abbau am Folgetag

Location Aufsicht, Nebenkosten und Reinigung Innen- & Außenbereich

Für außerordentliche Verunreinigungen der Location wie z.B. durch Konfetti-Kanonen wird nach entsprechenden Aufwand eine zusätzliche Summe berechnet.



Firmenfeier | Mai – September 2024

Vorspeisen

Grüner Salat | Radicchio | rote Bete | Kräuter Pilze | Granatapfel | Orangen Dressing

Toskanischer Brotsalat | Cherry Tomaten | Paprika | Mozzarella

Bauernschinken | Schwarzwurzel | Cranberry

Mini-Frikadelle | Kartoffel-Radieschen Salat | Senfcrème

Rustikale Brotauswahl | Paprika Aioli | geschlagene Butter

Suppe

Karotten-Süßkartoffelsuppe | Bacon Bites

Hauptgänge

Puten Involtni | Spinat | Kürbis | Kartoffel-Pastinaken Püree

Tilapia | Wok Gemüse | Sesam | Basmati Reis

Süßkartoffel-Spitzkohlröllchen | Tomaten-Bulgur | Gurken-Limonen Dip

Desserts

Nougatcrème | Zimt | Birne | Haselnusskaramell

Vanille Panna Cotta | Gewürz Kirschen



Firmenfeier | September – Mai 2024

Vorspeisen

Feldsalat | gebackener Kürbis | Trauben | Kichererbsen | gehacktes Ei
Süßkartoffel | Pflaumen | Spinat | Ahornsirup | rote Bete Sprossen
Yakitori Hähnchen | Buchweizen | Mango
Glasnudel-Shrimpsalat | Sesam | Koriander
Rustikale Brotauswahl | Spinat-Artischocken Dip | geschlagene Butter

Suppe

Steckrüben-Kokossuppe

Hauptgänge

Sous Vide gegartes Rind | Rübchen-Ofengemüse | Honig | Esskastanien | Drillinge
Gebratenes Lachsfilet | Beluga-Linsengemüse | Wasabi-Apfel Dip
Tagliatelle | Kürbis | Kichererbse | Parmesan | Pinienkerne

Desserts

Orangen-Quarkcrème | Lebkuchenstreusel
Delice von Schokolade | Vanille | Himbeere



Getränkepauschale

Softgetränke

Tafelwasser laut & leise

F.J. Rauch Apfelsaft & Orangensaft

Coca-Cola & Coca-Cola Zero

Hausgemachte Limonade | Granatapfel x Passionsfrucht

Bier, Weine & Schaumwein

Berliner Pilsner Pils | Radler | 0,33l

Berliner Kindl alkoholfrei | 0,33l

Secco $\frac{3}{4}$ Liter

Weißburgunder | Grüner Veltiner

WG Lang | 0,75l

Weißwein $\frac{3}{4}$ Liter Cuvée weiß

Weißburgunder | Riesling | Silvaner

WG Lang | 0,75l

Roséwein $\frac{3}{4}$ Liter

Blauer Portugieser

WG Lang | 0,75l

Rotwein $\frac{3}{4}$ Liter Cuvée rot

St. Laurent | Dornfelder | Spätburgunder

WG Lang | 0,75l



Inklusive:

Sitzmobiliar für 180 Personen

(runde Tische & Stuhl Cross-back Florini braun)

Bar- & Buffet Tresen

Kinderecke

Must Have Package

Ambient lights Indoor

Stehische mit weißer Husse

Lounge Mobiliar In- & Outdoor Mix

Euro-Paletten Style mit Polster | 11 Stück | 30 Plätze

Teufel Musik Hausanlage | Kopplung via Bluetooth

Garderobenständer und Bügel

Tischwäsche

Dekoration für das Buffet

Kaffeespezialitäten

Preis pro Person

8,40 EUR netto | 10,00 EUR brutto

Weitere Upgrades

hinzu buchbar, siehe Seite Upgrades