

**Geburtstag &
Jubiläum
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 77,31 EUR netto | ab 92,00 EUR brutto

September – Mai 2024 ab 50 Personen
ab 77,31 EUR netto | ab 92,00 EUR brutto

Location

420,17 EUR netto | **500 EUR brutto**

anteilige Raummiete inkl. Nebenkosten und Reinigung Innen-& Außenbereich

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



Geburtstag & Jubiläum | Mai – September 2024

Vorspeisen

Kartoffelsalat „Bauern Style“ | rote Zwiebeln | Radieschen

Sommerlicher Salat | Basilikum | Rucola | Trauben | Erdnuss

Orientalischer Bulgur Salat | Cherry Tomaten | Orangenabrieb | Kreuzkümmel

Rustikale Brotstation | Butter | Petersilienquark | Räucherpaprika Aioli | Tomaten Chili Salsa

Vom Grill

Puten Steaks | Red Capsikum

Hähnchenbrustfilet Cajun Style

Thüringer Rostbratwurst

Pulled Pork

Saisonales Grillgemüse

Gratinierte Ofenkartoffel | Spinat | Emmentaler

Desserts

Vanille Mascarpone Crème | Erdbeer-Rhabarber Salat



Geburtstag & Jubiläum | Mai – September 2024

Vorspeisen

Junge Blattsalate | Gartenkresse | bunte Tomaten | Thymian Croutons | Sesamöl Dressing
Kürbis | Waldhonig | Spinat | geröstete Haselnüsse
Landschinken | grüne Bohnen | Champignons
Cajun Chicken Skewer | Mango Panko Crunch
Brotstation | Butter | Petersilienquark

Hauptgänge

Schweinefilet | Romanesco | gratinierte Kartoffeln
Miso Kabeljau | Tomaten-Fenchelgemüse | Kreuzkümmel Reis | Mandarin Öl
Kräuter Gnocchi | getrocknete Tomaten | Zucchini | Parmesan

Desserts

Nougatcrème | Himbeere
Vanille Panna Cotta | Lavendel | Zimt-Birne
Schokoladen Brownie



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 ¾ Liter

Weißburgunder | Grüner Veltiner

WG Lang | 0,75l

Weißwein ¾ Liter Cuvée weiß

Weißburgunder | Riesling | Silvaner

WG Lang | 0,75l

Roséwein ¾ Liter

Blauer Portugieser

WG Lang | 0,75l

Rotwein ¾ 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 Upgrade