



All you need is love  
Eure Hochzeitsfeier 2025



## 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 euch zu dem unsere Festwiese. Hier werden emotionale Trauungen zelebriert, ausgefallene Konzepte serviert und unvergessliche Momente erlebt.

Saisonal, regional und abgestimmt auf euren Anlass, erwarten wir euch mit schmackhaften Kreationen.

Genießt persönlichen und umfassenden Service an eurem schönsten Tag.

Ich freue mich auf eure Kontaktaufnahme!

Tobias Plaschna



Wo?

Staakener Straße 53-63, 13581 Berlin

E-Mail?

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

Anrufen?

030 36436471

Instagram?

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



## **Paket**

### **Veranstaltungsdauer**

10 Stunden

### **Buffet | Getränke | Mobiliar | Personal | Upgrades**

siehe nachfolgende Beschreibung

### **Preis pro Person**

#### **„Romantik“ ab 50 Personen**

ab 79,83 EUR netto | ab 95,00 EUR brutto

#### **„Veggie“ ab 50 Personen**

ab 79,83 EUR netto | ab 95,00 EUR brutto

#### **„Premium“ ab 50 Personen**

ab 83,19 EUR netto | ab 99,00 EUR brutto

### **Location**

420,17 EUR netto | 500,00 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.



## **Romantik**

### **Vorspeisen**

Römersalat | bunte Tomaten | marinierte Champignons | Croutons | zweierlei Dressing  
Gartentomaten | Mozzarella | Rucola Pesto  
Eingelegtes Gemüse | Chorizo | Ziegenfrischkäse  
Bulgur Salat | eingelegter Feta | Cashew Kerne | Räucherpaprika Dip  
Hähnchenspieß | Mango | Sesam  
Brotstation | Kräuterbutter | Schnittlauch Quark

### **Suppe**

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Koriander

### **Hauptgänge**

Schweinefilet | Balsamico Jus  
Geschmorte Putenkeule  
Kabeljau | Teriyaki-Sesam Glace  
Spätzle | glasierte Pilze | Spinat | Frühlingslauch

### **Beilagen**

Kartoffel-Lauchgratin | Gnocchi mit Cajun Spice  
Limonen Duftreis | Gartengemüse  
Sautierte Speckbohnen

### **Desserts**

Erdbeer Tiramisu  
Schokoladen Triflé | Mango  
Wassermelone



## **Veggie**

### **Vorspeisen**

Römersalat | bunte Tomaten | marinierte Champignons | Croutons | zweierlei Dressing  
Gartentomaten | Mozzarella | Rucola Pesto  
Eingelegtes Gemüse | Honig Kürbis | Ziegenfrischkäse  
Bulgur Salat | eingelegter Feta | Cashew Kerne | Räucherpaprika Dip  
Spinat Quiche | rote Spitzpaprika | Ras el Hanout  
Brotstation | Kräuterbutter | Schnittlauch Quark

### **Suppe**

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Koriander

### **Hauptgänge**

Grünes Curry | Spargel | Zuckerschoten | Zitronengras  
Frühlingsgemüsepuffer | Kreuzkümmel | Tomaten-Fenchelragout | Gurken Aioli  
Spätzle | glasierte Pilze | Spinat | Frühlingslauch

### **Beilagen**

Kartoffel-Lauchgratin  
Limonen Duftreis  
Bohnen Casoulet | rote Zwiebeln

### **Desserts**

Erdbeer-Tiramisu  
Schokoladen Triflé | Mango  
Geschnittene Früchte



## Premium

### Vorspeisen

Rucola Salat | Salatherzen | geröstete Pinienkerne | Balsamico Tomaten | Feta | Oliven | Radieschen | Croutons | zweierlei Dressings

Provenzalisch eingelegtes Gemüse | gesalzener Schinken | Fenchel Salami

Kartoffel-Gurkensalat | Mini-Kalbsbällchen

Geräucherter Lachs | Dill | Schmand

Hähnchenspieß | Mango | Sesam

Brotstation | gesalzene Butter | Schnittlauch Quark | Tomaten Aioli | Crostinis

### Suppe

Petersilienwurzel-Apfelsuppe | Liebstöckel | sautierte Pilze

### Hauptgänge

Zartes Rind | Kreuzkümmel Jus

Hähnchenbrust in Panko-Kräutermantel

Lachsfilet | Estragon | Zitronensauce

Thai Gemüsecurry | Süßkartoffel | Blumenkohl | Kenia Bohnen | Sesam

### Beilagen

Rosmarin Kartoffeln | Bandnudeln in Nussbutter

Basmati Reis mit Kreuzkümmel | Glasiertes Gemüse

Bohencasoulet | Blumenkohl mit Brösel-Butter

### Desserts

Crème Brûlée | Tonkabohne | Erdbeer-Minze Salat

Nougat Crème | Haselnusskrokant



## 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