



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

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