



Weihnachtsfeier 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

„Christmas Dinner“ ab 50 Personen

ab 84,03 EUR netto | ab 100,00 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.



Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Feldsalat | Granatapfel | Süß-Saurer Kürbis | Laugen Croûtons
Puten Carpaccio | Tomaten-Orangensalsa | Meerrettich Aioli
Gebackener Ricotta | Zwiebel-Feigenchutney | Crostini
Perlen Cous Cous | Ahornsirup | Mandarine
Brotkorb | gesalzene Butter | Tomaten Dip

Suppe

Sellerie-Maronenschaumsuppe | Apfel

Hauptgänge

Geschmortes Weiderind | Bohnencasoulet | gratinierte Kartoffeln
Honig-Zimt Hähnchen | Süßkartoffel | Rosenkohl
Kabeljau | Limonen-Senfkruste | Schwarzwurzel | Zitronengras
Semmelknödel | Waldpilze | Kürbis | Spinat

Desserts

Nougatcrème | Marille
Spekulatius Tiramisu | Gewürz Kirschen



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