

Geburtstag &  
Jubiläum  
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.

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

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

Saisonal, regional und abgestimmt auf deinen Anlass, erwarten wir dich mit schmackhaften Kreationen.

Genieße persönlichen und umfassenden Service und erlebe unvergessliche Momente.

Ich freue mich auf deine Kontaktaufnahme!

Joséphine Feldbinder



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**

7 Stunden

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

siehe nachfolgende Beschreibung

### **Preis pro Person**

**Mai – September 2025 ab 50 Personen**  
ab 81,51 EUR netto | ab 97,00 EUR brutto

**September – Mai 2025 ab 50 Personen**  
ab 81,51 EUR netto | ab 97,00 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.



## Geburtstag & Jubiläum | Mai – September 2025

### 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 | September – Mai 2025

### 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  $\frac{3}{4}$  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

Kicker Tisch | inkl. Bälle

1 Marktwagen | 2 X-Tische

**Preis pro Person**

8,40 EUR netto | 10,00 EUR brutto

**Weitere Upgrades**

hinzu buchbar, siehe Seite Upgrade