

**Geburtstag &
Jubiläum
2027**





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

Anrufen?

030 36436471

Instagram?

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



Paket

Veranstaltungsdauer

7 Stunden

Getränke | Mobiliar | Personal | Upgrades -siehe nachfolgende Beschreibung

Preis pro Person

Ab 34,65 netto | ab 41,23 brutto

Buffetpreis pro Person

Mai – September 2027 ab 50 Personen

ab 48,54 EUR netto | ab 51,94 EUR brutto

September – Mai 2027 ab 50 Personen

ab 48,54 EUR netto | ab 51,94 EUR brutto

Location

504,20 EUR netto | **600,00 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.



Inklusive:

Sitzmobiliar für 150 Personen

(runde Tische & Stuhl Cross-back Florini braun)

Bar- & Buffet Tresen

Kinderecke

Must Have Package

Sektempfang

Inkl. Softgetränke, Schaumwein, Kaffeespezialitäten,
Personal & Gläser

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 & Beschilderung

1 Marktwagen | 2 X-Tische

Preis pro Person

9,24 EUR netto | 11,00 EUR brutto

Weitere Upgrades

hinzu buchbar, siehe nächste Seite



Nice to Have Package

Ambient lights indoor
Stehische mit weißer Husse
Kaffeespezialitäten
Kicker Tisch | inkl. Bälle
Sitzpolster beige
Hygienekörbchen auf den Toiletten
2x Staffeleien

Preis pro Person

6,72 EUR netto | **8,00 EUR brutto**

Weitere Upgrades

hinzu buchbar

Verlängerungsstunde

Location inklusive Personal je Stunde

344,54 EUR netto
410,00 EUR brutto

+ Getränkepauschale je Stunde

6,30 EUR netto pro Person
7,50 EUR brutto pro Person



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



Geburtstag & Jubiläum | Mai – September 2027

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 2027

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