



Weihnachtsfeier 2026



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 Ihre 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

„Christmas Dinner“ ab 50 Personen

ab 26,69 EUR netto | ab 28,56 EUR brutto

Location

1008,40 EUR netto | 1200,00 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 150 Personen

(runde Tische & Stuhl Cross-back Florini braun)

Bar- & Buffet Tresen

Kinderecke

Must Have Package

Glühweinempfang

Inkl. Softgetränke, Glühwein, Punsch, 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 Seite Upgrade



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, siehe Seite Upgrades

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