



All you need is love

Eure Hochzeitsfeier 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!

Mila Scholz



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

8 Stunden

Getränke | Mobiliar | Personal | Upgrades - siehe nachfolgende Beschreibung

Preis pro Person

Ab 34,65 netto | ab 41,23 brutto

Live Cooking BBQ pro Person

„Aloha“ ab 50 Personen

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

„Signature“ ab 50 Personen

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

„Premium“ ab 50 Personen

ab 51,90 EUR netto | **ab 55,53 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.



Aloha

Vorspeisen

Saisonal mariniertes Gemüse | Putenschinken | Mozzarella
Chicken Skewer | Mango | Sesam
Garten-Tomaten | Mozzarella | Rucola Pesto
Rustikale Brotauswahl | Kräuterbutter

Dips

Smoked BBQ Sauce | Chillisauce | Senf | Basilikum Ketchup

Vom Grill

Thüringer Rostbratwurst
Pulled Turkey
Roasted Mango Chicken
Ofenkartoffel | Kräuterquark

Beilagen

Nudelsalat | Paprika | Artischocke
Süßkartoffel Salat | Curry | Traube | Cashew

Desserts

Joghurt-Limetten Mousse | Erdbeersalat
Ananas Carpaccio | Kokos | Granola | Limette | Landhonig
Fruit Skewer | Ananas | Melone | Traube



Signature

Vorspeisen

Sommerlicher Zucchini-Chili-Minze-Salat

Rustikaler Pellkartoffel-Salat | rote Zwiebeln | Gartenkräuter

Bulgursalat | Spitzpaprika | Ras el Hanout

Mediterranes Gemüse | Ital. Landschinken

Berliner Bauernbrot | gesalzene Butter | Griebenschmalz

Dips

Hickory Sauce | Basilikum-Ketchup | Chili-Mayo

Vom Grill

Sous Vide Roastbeef

Gegrillter Chicken Skewer | Jerk Seasoning

Spanische Merguez

Thüringer Rostbratwurst

Gefüllte Süßkartoffel | Artischocke | Champignons

Beilagen

Kartoffel-Lauchgratin

Limonen Duftreis

Bohnen Casoulet | rote Zwiebeln

Desserts

Blaubeer Tiramisu

Madagaskarcrème | Erdbeeren | Haselnusskrokant



Premium

Vorspeisen

Römersalat | bunte Tomaten | Gurke | Olive | hausgemachte Crôutons | zweierlei Dressing

Bulgur Salat | eingelegter Feta | Cashew Kernen | Räucherpaprika Dip

Spinat Quiche | rote Spitzpaprika | Ras el Hanou

Marinierte Champignons | dicke Bohnen | getrocknete Tomaten

Brotauswahl | Kräuterbutter | Guacamole

Dips

Smoked BBQ Sauce | Chillisauce | Senf | Basilikum Ketchup

Vom Grill

Roastbeef Tranchen vom Weiderind

Chicken Cajun - Style

gezapfter Teriyaki Lachs

Thüringer Rostbratwurst

Grillkäse

Süßkartoffeln | Spinat | Champignons

Beilagen

Rosmarin Kartoffeln

Grillgemüse | Mojo

Desserts

Himbeer Tiramisu

Madagaskar Crème | frische Erdbeeren | Haselnusskaramell



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



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 Seite Upgrade



Set-Up Package

Exklusiver Aufbau-tag am Tag vor der Veranstaltung
Betreuung durch den direkten Ansprechpartner
Heiß-, & Softgetränkeversorgung für das Setup Team
sowie Sektrunde (maximal 10 Personen)

Pauschalpreis

2058,82 EUR netto | **2450,00 EUR brutto**

Nice to Have Package

Ambient lights indoor
Stehtische 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