

**Firmenfeier
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.

Genieß 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

6 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. Veranstaltungstag, Location Aufsicht, Nebenkosten und Reinigung

Innen- & Außenbereich

Für außerordentliche Verunreinigungen der Location wie z.B. durch Konfetti-Kanonen wird nach entsprechenden Aufwand eine zusätzliche Summe berechnet.



Firmenfeier | 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



Firmenfeier | September – Mai 2027

Vorspeisen

Feldsalat | gebackener Kürbis | Trauben | Kichererbsen | gehacktes Ei
Süßkartoffel | Pflaumen | Spinat | Ahornsirup | rote Bete Sprossen
Yakitori Hähnchen | Buchweizen | Mango
Glasnudel-Shrimpsalat | Sesam | Koriander
Rustikale Brotauswahl | Spinat-Artischocken Dip | geschlagene Butter

Suppe

Steckrüben-Kokossuppe

Hauptgänge

Sous Vide gegartes Rind | Rübchen-Ofengemüse | Honig | Esskastanien | Drillinge
Gebratenes Lachsfilet | Beluga-Linsengemüse | Wasabi-Apfel Dip
Tagliatelle | Kürbis | Kichererbse | Parmesan | Pinienkerne

Desserts

Orangen-Quarkcrème | Lebkuchenstreusel
Delice von Schokolade | Vanille | Himbeere



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



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

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