Geburtstag &
Jubiläum
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 ausgefallen 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

EVENT KANTINE BERLIN

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 2026 ab 50 Personen

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

September – Mai 2026 ab 50 Personen

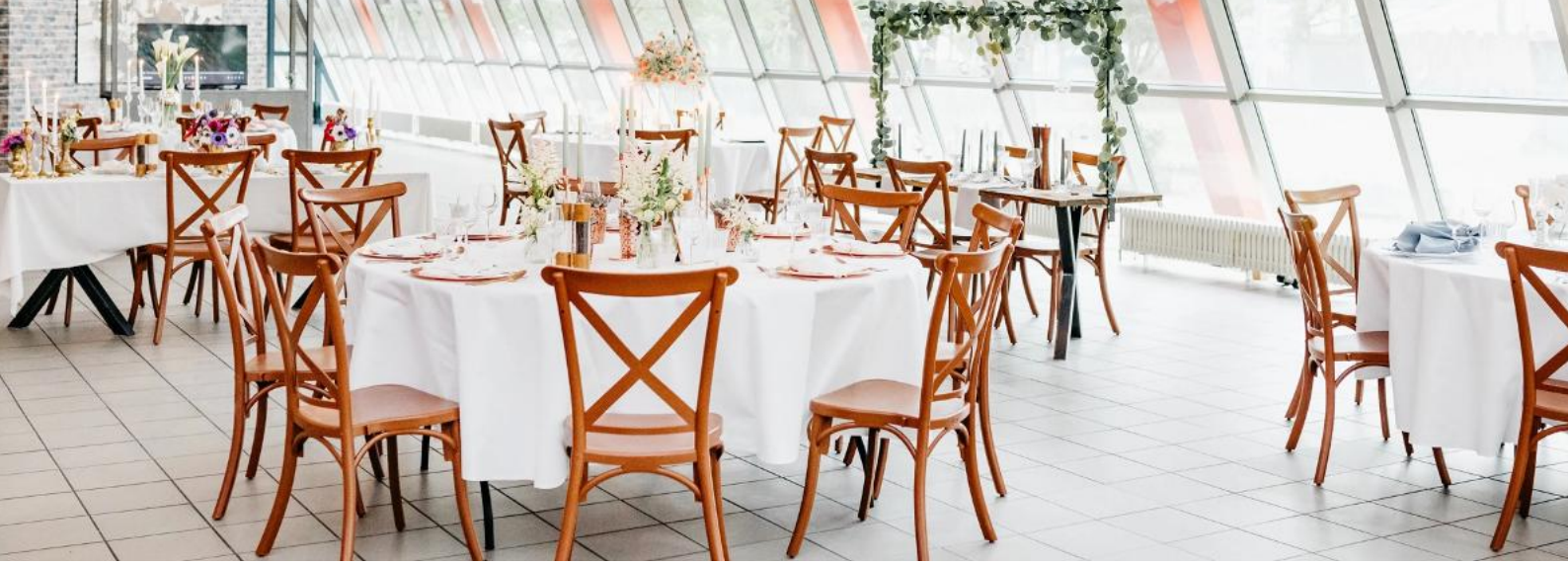
ab 48,54 EUR netto | **ab 51,94 EUR brutto**

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.



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

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**

EVENT KANTINE BERLIN

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 2026

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 2026

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