



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

Buffetpreis pro Person

„Romantik“ ab 50 Personen

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

„Veggie“ 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.



Romantik

Vorspeisen

Römersalat | bunte Tomaten | marinierte Champignons | Croutons | zweierlei Dressing

Gartentomaten | Mozzarella | Rucola Pesto

Eingelegtes Gemüse | Chorizo | Ziegenfrischkäse

Bulgur Salat | eingelegter Feta | Cashew Kerne | Räucherpaprika Dip

Hähnchenspieß | Mango | Sesam

Brotstation | Kräuterbutter | Schnittlauch Quark

Suppe

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Koriander

Hauptgänge

Schweinefilet | Balsamico Jus

Geschmorte Putenkeule

Kabeljau | Teriyaki-Sesam Glace

Spätzle | glasierte Pilze | Spinat | Frühlingslauch

Beilagen

Kartoffel-Lauchgratin | Gnocchi mit Cajun Spice

Limonen Duftreis | Gartengemüse

Sautierte Speckbohnen

Desserts

Himbeer Tiramisu

Schokoladencrème | Mango



Veggie

Vorspeisen

Römersalat | bunte Tomaten | marinierte Champignons | Croutons | zweierlei Dressing

Gartentomaten | Mozzarella | Rucola Pesto

Eingelegtes Gemüse | Honig Kürbis | Ziegenfrischkäse

Bulgur Salat | eingelegter Feta | Cashew Kerne | Räucherpaprika Dip

Spinat Quiche | rote Spitzpaprika | Ras el Hanout

Brotstation | Kräuterbutter | Schnittlauch Quark

Suppe

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Koriander

Hauptgänge

Grünes Curry | Spargel | Zuckerschoten | Zitronengras

Frühlingsgemüsepudding | Kreuzkümmel | Tomaten-Fenchelragout | Gurken Aioli

Spätzle | glasierte Pilze | Spinat | Frühlingslauch

Beilagen

Kartoffel-Lauchgratin

Limonen Duftreis

Bohnen Casoulet | rote Zwiebeln

Desserts

Himbeer Tiramisu

Schokoladencreme | Mango



Premium

Vorspeisen

Rucola Salat | Salatherzen | geröstete Pinienkerne | Balsamico Tomaten | Feta | Oliven | Radieschen | Croutons | zweierlei Dressings

Provenzalisch eingelegtes Gemüse | gesalzener Schinken | Fenchel Salami

Kartoffel-Gurkensalat | Mini-Kalbsbällchen

Geräucherter Lachs | Dill | Schmand

Hähnchenspieß | Mango | Sesam

Brotstation | gesalzene Butter | Schnittlauch Quark | Tomaten Aioli | Crostinis

Suppe

Petersilienwurzel-Apfelsuppe | Liebstöckel | sautierte Pilze

Hauptgänge

Zartes Rind | Kreuzkümmel Jus

Hähnchenbrust in Panko-Kräutermantel

Lachsfilet | Estragon | Zitronensauce

Thai Gemüsecurry | Süßkartoffel | Blumenkohl | Kenia Bohnen | Sesam

Beilagen

Rosmarin Kartoffeln | Bandnudeln in Nussbutter

Basmati Reis mit Kreuzkümmel | Glasiertes Gemüse

Bohnencasoulet | Blumenkohl mit Brösel-Butter

Desserts

Crème Brûlée | Tonkabohne | Erdbeer- Minz Salat

Gjanduja Nougatcrème | Haselnusskrokant

Geschnittene Früchte



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