

LA CUCINA





LA CUCINA

Nehmen Sie Platz an einer 11 Meter langen Tafel aus den Dielen einer ehemaligen Kreuzberger Offizierswohnung von 1848. Gekocht wird an Kochinseln auf restaurierten Werkbänken. Selbstverständlich haben wir zum Beispiel auch traditionelle Kupfertöpfe und eine legendäre Schwungrad- Aufschnittmaschine von Berkel. Aber nun zum Herzstück des Lofts: Die imposante Kochstation der Firma Lacanche, die seit 1796 auf Kundenwunsch individuelle Kochgeräte in Handarbeit maßfertigt, wird Sie in ihren Bann ziehen und jeden Ihrer Sinne anstoßen.

Angelehnt an italienische Vorbilder, übersetzt in die zeitgemäße Sprache und den Anspruch Berlins.

158

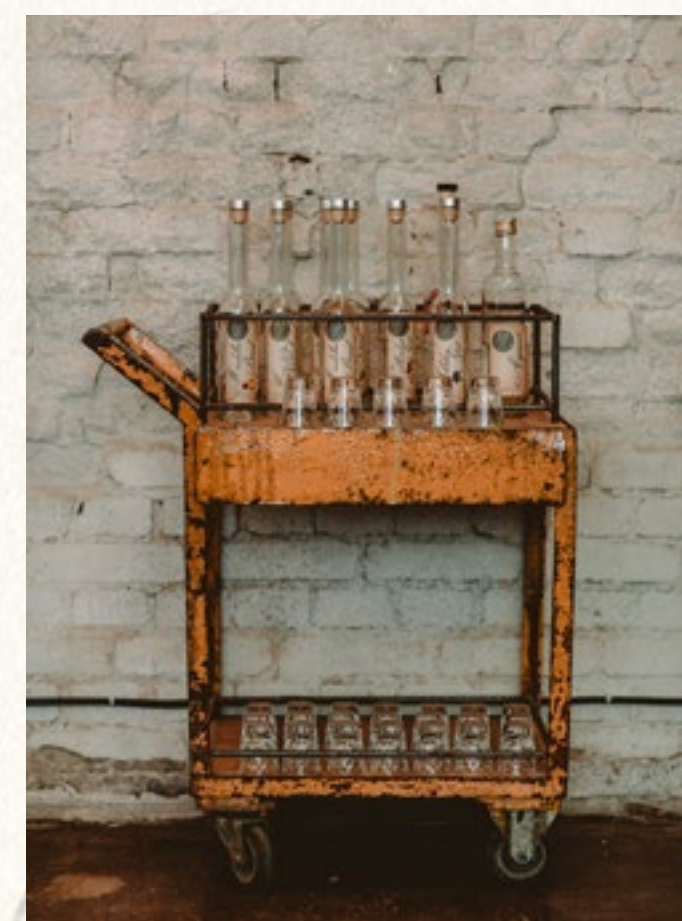
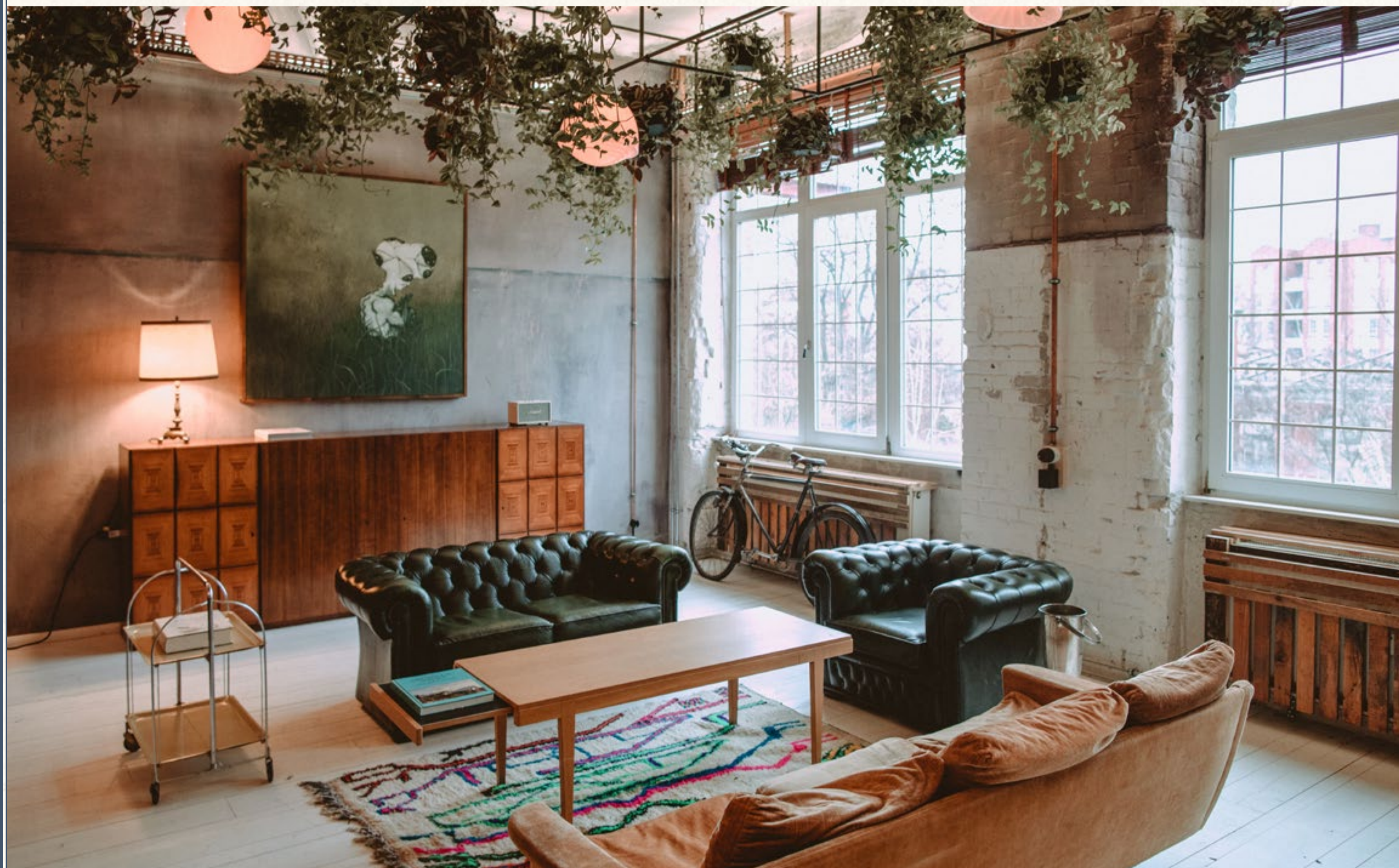
Quadratmeter

80

Personen max.

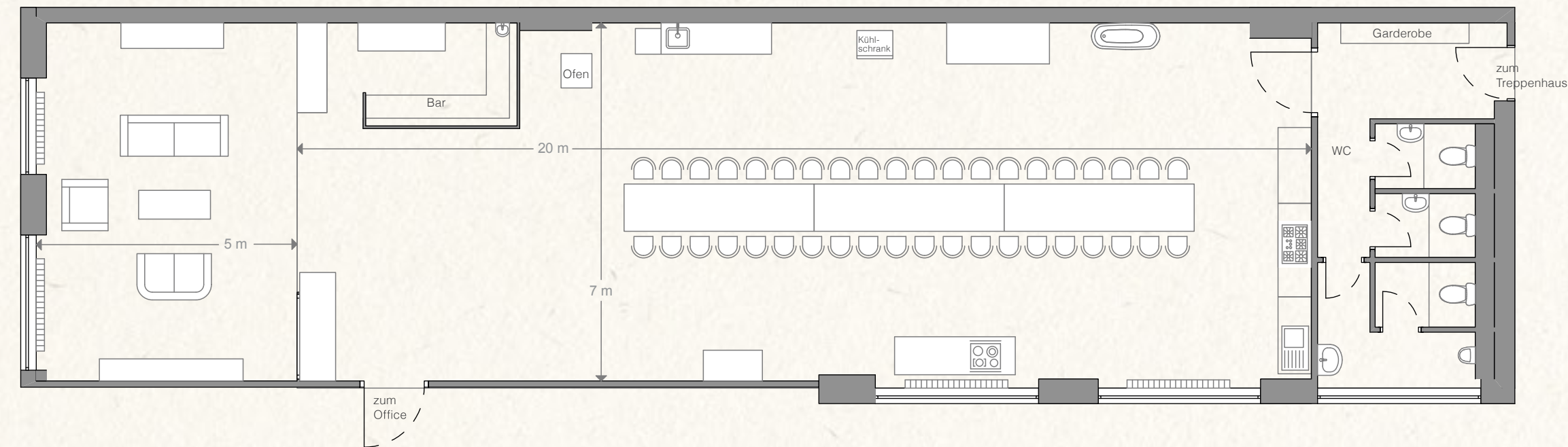
ab **1200**

€ / Tag



LA CUCINA

HOF 4 | AUFANG 3 | 2. OG



FAKTEN

Fläche	158 m ²
Raumhöhe	4 m
Raumaufteilung	Eingangsbereich mit WC Hauptraum mit Bar

SITZPLAN

Reihe	⋮⋮⋮⋮	bis 50 Personen
Tafel	▬	bis 36 Personen
Stehend		bis 80 Personen

KONDITIONEN

Raumrente inkl. Endreinigung pro Tag ab 1200,00 €

Getränkepauschale mit Alkohol (ab 4 Stunden) (pro weitere Stunde zzgl. 4 €) pro Person ab 30,00 €

inklusive Wasser, Softdrinks, lokales Bier, einen Weiß- & Rotwein, Bio-Tee & Bio- Filterkaffee

Getränkepauschale ohne Alkohol (ab 4 Stunden) (pro weitere Stunde zzgl. 3,00 €) pro Person ab 15,00 €

inklusive Wasser, Softdrinks, Bio-Tee & Bio-Filterkaffee

Servicepersonal pro Person ab 36,00 €

Wir sind eine Full-Service Location und bieten grundsätzlich Veranstaltungen inklusive Catering, Getränken, Technik und Personal an.

Alle Preisangaben verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer.