



Hüttenzauber 2026

PerlenPaules knisternder Advent an der Oberhafenkantine
in Kooperation mit Cateringpartner »Gans und Gar«



Exklusive
Weihnachtsfeiern
auf dem eigenen
Weihnachtsmarkt



GANS & GAR
CATERING BERLIN



PerlenPaule
•EVENTS•



Hüttenzauber 2026

Exklusive Weihnachtsfeiern auf dem privaten Weihnachtsmarkt!

sechs Stunden feiern inkl. Speisen & Getränke

Sonntag bis Mittwoch:

- ab 100 Personen: 129,- €
- ab 160 Personen: 119,- €
- kleinere Gruppen feiern auf Anfrage, der Mindestumsatz liegt bei 12.900,- €

Donnerstag bis Samstag:

- ab 150 Personen: 129,- €
- ab 160 Personen: 119,- €
- kleinere Gruppen feiern auf Anfrage, der Mindestumsatz liegt bei 19.350,- €

Gemeinsam feiern:

Kleineren Gruppen (ab 40 Personen) bieten wir auch gemeinsame Feiern nach Verfügbarkeit an

Verlängerung:

pro Stunde & Person zzgl. 15,- €

Die Anmeldung ist nur für die gesamte Gruppe bis zwei Tage vor dem Event möglich.



Feiern und auf Weihnachten freuen!

- hausgemachter Oberhafenglühwein & Apfelpunsch zur Begrüßung, wer mag mit Schuss
- gemeinsam naschen und vorglühen – ein Abend voller Vorfreude
- feine Getränkeauswahl an der Leuchtturmbar & am Glühweinstand
- überdachte gemütliche Sitzecken mit Lagerfeuer, beheizte Innenräume mit loderndem Feuer und Holzofen
- Partyhits & Tanz in der lauschigen Oberhafenkantine





Hütten-Menü 2026

Grill- & Schlemmerhütte

Alles Wurst – Gänsebratwurst, bretonische Bratwurst, Salsiccia & vegane Bratwurst im kleinen Brötchen, dazu eine Auswahl an Senf & winterlichen Saucen

Gegrillter Geflügelspieß – mit aromatischer Tamarindenglasur

Gegrillter Rosenkohlspieß – mit Honig, Walnuss & Balsamico

Grillkartoffelspieß – mit Halloumi & gerösteten Zwiebeln

Flammkuchenbrot vom Grill – mit Tiroler Speck, Zwiebeln & Bergkäse

Vegetarisches Flammkuchenbrot vom Grill – mit Lauch, Zwiebeln & Bergkäse

Weihnachtsburger – mit Wildpatty, geschmolzenem Camembert & Birne

Vegetarischer Weihnachtsburger – mit Beyond-Meat-Patty, Preiselbeer-Rotkohl & geschmolzenem Camembert

Frisch gebackene Kartoffelchips – mit veganer Umami-Mayo & würzigem Käsedip



Zuckerhütte

Quarkbällchen – frisch gebacken mit Zimt & Zucker

Warmer Käsekuchen – mit Rumtopf-Grütze

Marshmallows – zum Selberrösten über dem Feuer

Add on

Lebkuchenherzen – zum Selberbeschriften (+ 10,- €)



Getränke

Glühütte

roter Winzerglühwein
weißer Glühwein (wahlweise mit Rum & Amaretto)
alkoholfreier Apfelpunsch

Wein

Grauburgunder
Grüner Veltliner
Fuchsrot Cuvée

Sekt

Pinot Rosé Sekt Brut

Bier

Ratsherrn Pilsener
Ratherrn Helles
Ratsherrn Pilsener alkoholfrei 0,0%

Wasser

Bad Liebenwerda classic/naturell

Softdrinks

fritz-kola, fritz-zitrone, fritz-spritz
bio-apfelschorle & Mio Mate

Kaffeespezialitäten +3,50€

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee

Schnäpse +5€

Marille, Haselnuss, Jägermeister,
Mexikaner & Obstler
(Williamsbirne, Grappa je nach Angebot)



3h nach Startschuss:

Longdrinks

WINTER WHISKEY MULE
Bulleit Bourbon, Thomas Henry Spicy Ginger,
Old Fashioned Bitters, Orange

GIN TONIC
Humboldt Gin, Thomas Henry
Tonic Water

OBERHAFEN RUMBLE
Dunkler Rum, Frischer Limettensaft
Thomas Henry Ginger Beer

zubuchbares
Extra:

Longdrinks
ab Start
+10,- €





im Preis inklusive

- eigener Weihnachtsmarkt
- 6 Stunden Veranstaltungslänge
- überdachter Weihnachtsmarkt rund um die Kantine mit drei Speisehütten, Glühweinstand und Stehtischen
- Bar & Tanzfläche in der Kantine
- Glühwein-Empfang
- beheizte Innenbereiche (Kantine, Kota-Indoorfeuer / zusätzlich unser Bootshaus ab 150 Personen)
- gemütliche Feuerstellen mit Sitzmöglichkeiten
- rustikal-gemütliches Mobiliar: alte Weinfässer, Holztische Holzstühle, sowie Baumstämme mit Sitzpolstern und Lammfellen
- Musikanlage für Innen- und Außenbereich
- Speisen laut Menü (3 Stunden)
- Service (Veranstaltungsleitung, Bar-/Servicepersonal und Köche)

zusätzlich buchbar

- SingSisySing – Mitsing-Gig (ab 1.200,- €)
- DJ (ab 150,- €/Stunde)
- Fotobox (Sofortdruck & digital) (480,- €)
- Im Duo: Roulette & Poker (2.200,- €)
- Karaoke mobil (580,- €)
- Lebkuchenherzen verzieren (10,- € p.P.)
- Märchenstunde (800,- €)
- Live-Musik mit Anne (700,- €)
- Heizpilz (pro Stück ab 85,- €)



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Security/
Einlasskontrolle:
obligatorisch
+ 500,- €



Exemplarischer Ablauf

- 18:00 Start und Einkehrschwung mit Winzerglühwein, Erkunden des Weihnachtsmarktes
- 18:30 Begrüßungsrede, Ehrungen, Danksagungen
- 19:00 Startschuss Wintergrillen und Eröffnung der Speisehütten
- 21:00 Startschuss für die Longdrinks an der Leuchtturmbar
- 21:30 Roulette, Karaoke, Sing Sisy Sing – die angemeldeten Attraktionen warten auf euch
- 22:00 Schließung der Speisehütten
- 22:30 Leinen los – tanzt und feiert in der Oberhafen-Clubkantine
- 24:00 die Kerzen werden ausgepustet und der gemütliche Nachhausweg steht an



Anfragen & Buchungen

Christoph Stein
Veranstaltungsmanagement

christoph@perlenpaule.de
Mobil 0178-9613317



Am Flutgraben 2
12435 Berlin
post@perlenpaule.de
www.oberhafenkantine-berlin.de

Besichtigungen können jederzeit mit uns
abgestimmt werden – wir freuen uns auf
eure Anfrage!

