



WECC

WESTHAFEN EVENT &
CONVENTION CENTER
BY 40 SECONDS BERLIN



Weihnachten am Wasser

Das WECC Westhafen Event & Convention Center – buchen Sie Ihre Weihnachtsfeier in Berlins außergewöhnlicher Eventlocation direkt am Wasser

Wo früher mit der Produktion des „Tin Lizzie“ Industrie den Takt vorgab, wird heute Weihnachten gefeiert.

Das WECC am Berliner Westhafen verbindet den rauen Charme einer imposanten Lagerhalle mit festlicher Atmosphäre, hervorragendem Catering und viel Raum für besondere Weihnachtsfeiern.

Ob ausgelassene **Weihnachtsparty mit Weihnachtsbuffet, geselliges Dinner im Family Style mit Sharing-Platten** oder **elegantes Gala-Dinner** – wir gestalten den Abend passend zu Ihrem Unternehmen und Ihren Gästen.

Kulinarisch begleitet wird Ihre Weihnachtsfeier von den **Köchen von 40 SECONDS Catering** mit winterlichen Klassikern, modernen Interpretationen und selbstverständlich auch veganen Optionen.

Ab €99 pro Person zzgl. MwSt



Unsere Angebote für Ihre Weihnachtsfeier

Stellen Sie Ihre Weihnachtsfeier ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Festliches Dinner

Zur Begrüßung ein weihnachtliches Getränk

Glühwein Empfang, ein Glas Prosecco zur Begrüßung oder eine alkoholfreie Alternative

Fingerfood zur Begrüßung

- Berliner Boulette mit Senf
- Gebackene Kabeljau Brandrade mit Creme Fraîche und Lachskaviar
- Kleine Zucchini-Feta-Quiche

Weihnachtliches 3-Gang-Menü (vegane Option nach individueller Absprache)

- Feldsalat mit gebläutem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Himbeer-Dressing
- Konfierte Entenkeule mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Maronen und Kartoffelklößen
- Vanille-Mascarpone mit Bratapfelragout



Festliches Weihnachtsbuffet

Unsere Vorspeisen

- Feldsalat mit geflämmtem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Himbeer-Dressing
- Cesar Salat mit BBQ Hähnchenstreifen, Granatapfel, Kresse und Parmesan
- Geröstete Blumenkohlcreme mit gebeiztem Lachs, Friseé Salat und Honig-Senf-Dressing

Der Hauptgang zur Auswahl

- Konfierte Entenkeule mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Maronen und Kartoffelklößen
- Ochsenbackenragout mit Kartoffel-Karotten-Stampf und gebratenem Rosenkohl
- Geflämmter Kabeljau mit geschmortem Wirsing und Schupfnudeln
- Gebratenes Lachsfilet mit Orangen-Fenchel und Gnocchi
- Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit gebratenem Blumenkohl, Wurzelgemüse und Sour Cream (vegan)
- Nudelauflauf mit Riesling-Spitzkohl, Maronen und Creme Frâiche



Dessert zur Auswahl

- Vanille-Mascarpone mit Bratapfelragout
- Tonkabohnen-Panna Cotta mit Orange
- Kleines Schokoladenküchlein mit leichtem Rum-Beerenragout
- Rüblikuchen mit Zwetschgenröster
- Zimt-Creme Brûlée

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

anfrage@40seconds.de

Ihr 40 SECONDS BERLIN Team

