

A large, industrial-style kitchen with a long wooden table, hanging plants, and a decorative metal gate. The space is characterized by its raw, concrete and brick walls, exposed pipes, and a polished concrete floor. A long wooden table is surrounded by colorful plastic chairs. A decorative metal gate with intricate scrollwork is positioned in the foreground. A lamp with a textured shade sits on a wooden cabinet to the right. The overall atmosphere is rustic and modern.

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.

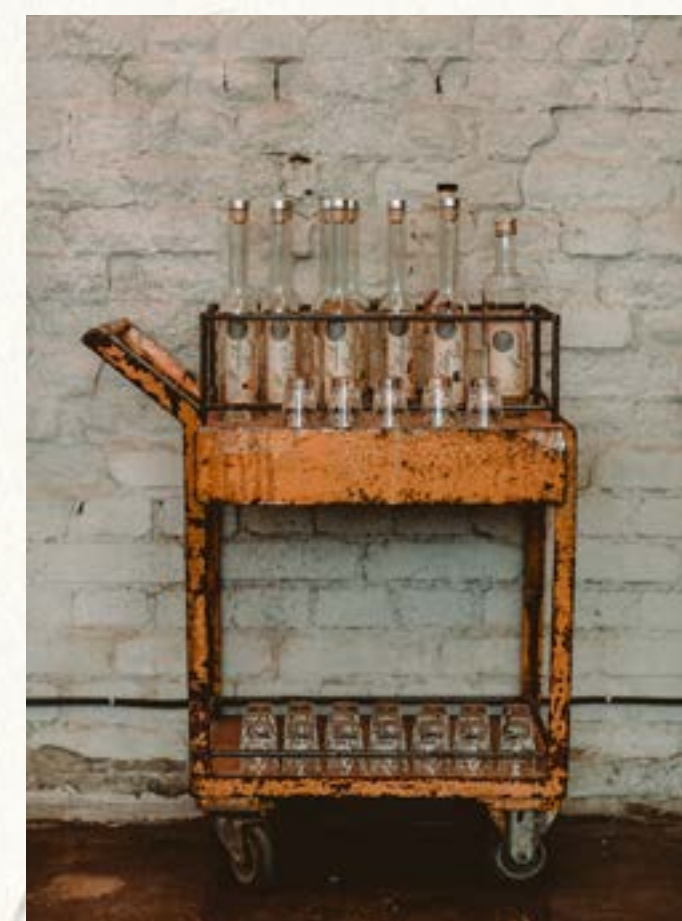
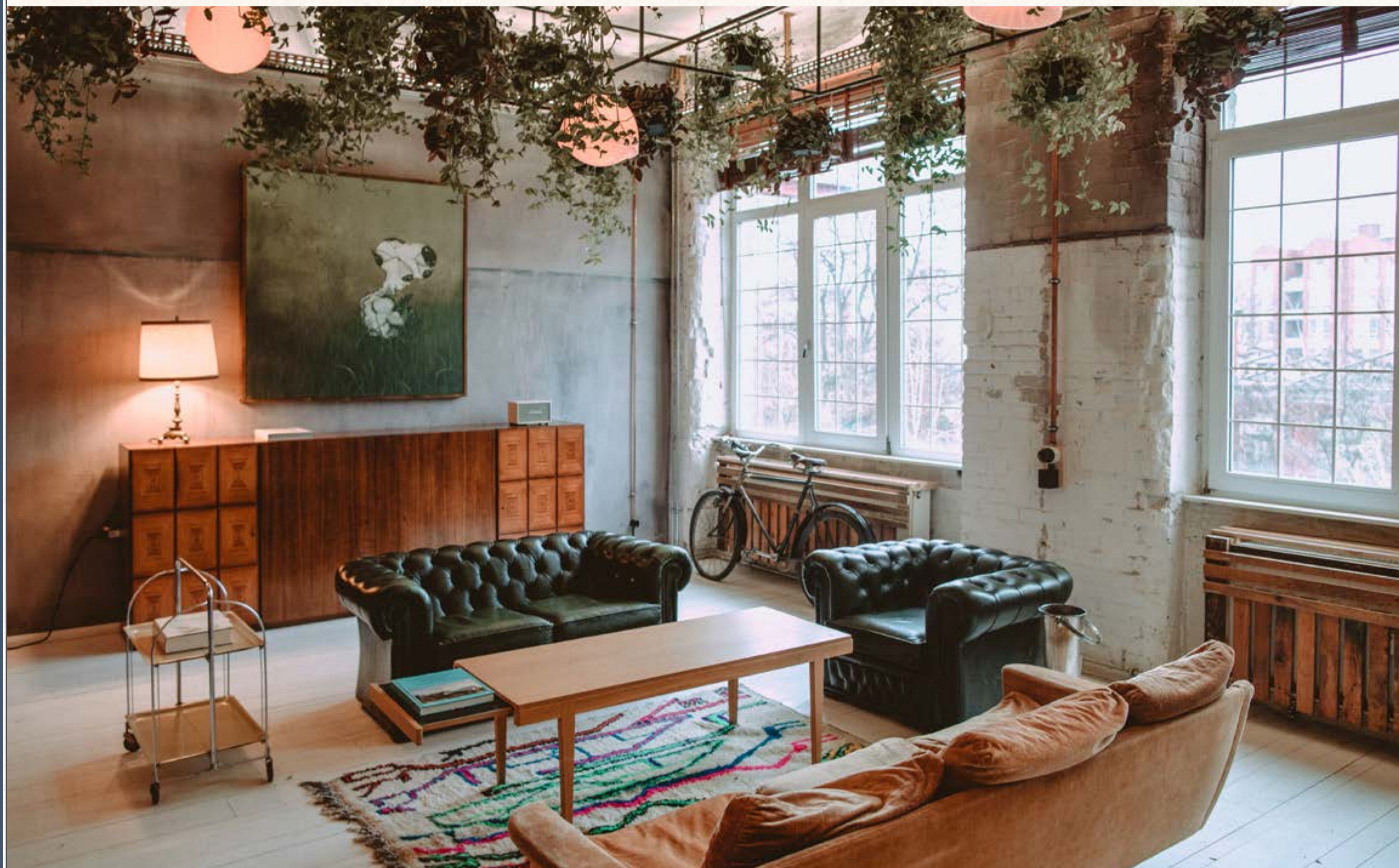
Angelehnt an italienische Vorbilder, übersetzt in die zeitgemäße Sprache und den Anspruch Berlins.

158

Quadratmeter

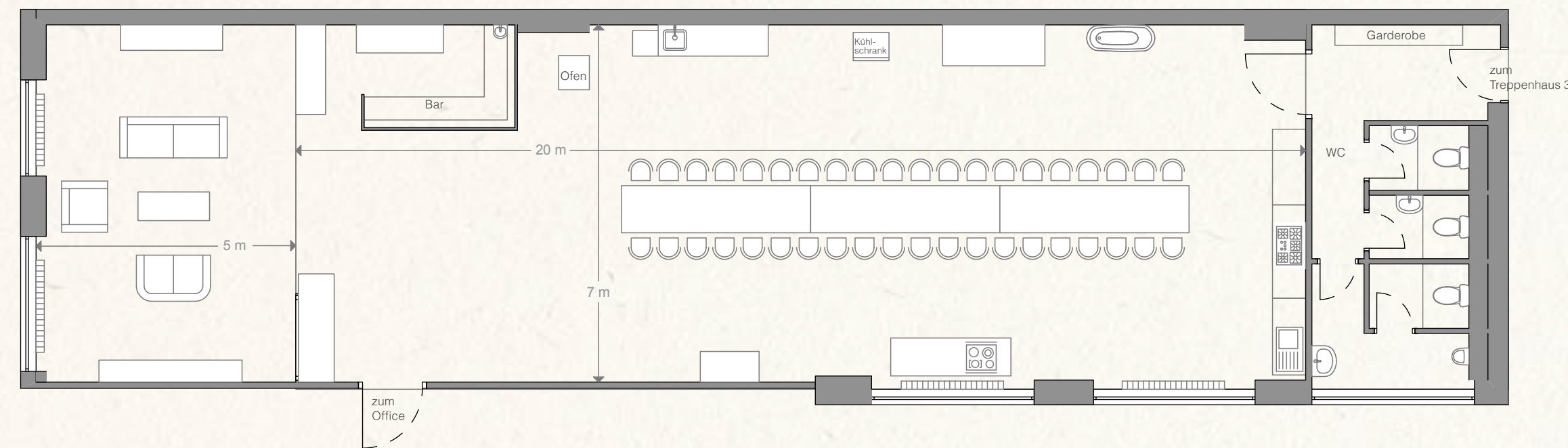
80

Personen max.



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

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