

DRINK - Modul II

inkl. des kompletten Equipments & Service-Personals

78,00 EUR p. Pers.



Getränkepauschale ELEGANCE

Der gehobene Anspruch findet sich schon in der dieser Getränkeauswahl wieder:

- CRÉMANT DE LOIRE und LILLET WILD BERRY zum Empfang
- PRIMITIVO aus Apulien, süffiger SAUVIGNON BLANC aus NEUSEELAND und ein fruchtiger Rosé aus den Gärten Italiens
- frisch gezapftem KROMBACHER PILS und alkoholfreie Getränke

Das Servicepersonal vom Servieren der Getränke bis zum Ausheben des Geschirrs von den Esstischen ist in diesem Modul bereits für eine fixe Dauer von 10 Std. enthalten. Eine Verlängerung kostet 3,50€ pro Std. pro Person.

DRINK – Modul II im Detail:

DIE GETRÄNKE

24,50 EUR p. Pers.

>>> APERITIFS

CRÉMANT DE LOIRE

LILLET WILD BERRY

Lillet blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Himbeere

>>> WEINE

Weißwein – FERNWAY SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEUSEELAND 0,75 l

Helles Gelb, ausgesprochen frisch mit schönem, intensiv duftigem Aroma von exotischen Früchten. Leicht und ausgewogen im Geschmack. Sehr angenehme, gut eingebundene Säure.

Passt zu hellen Fleischsorten, Gemüsegerichten, außerdem zu gekochtem und gebratenem Geflügel.

Rotwein – PRIMITIVO IGT APULIEN PRINCIPI SANI 0,75 l

Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bukett mit Noten von dunklen Beeren. Vollmundig und fruchtig.

Rosé – ROSATO DEL SALENTO IGT 0,75 l

Helles Pfingstrosenrot. Reicher, intensiver Duft. erinnert an rote Früchte, bes. Erdbeeren und Kirschen, die sich mit aromatischen Kräutern mischen. Schmackhaft, anhaltend, mit angenehmem, fruchtigem Nachgeschmack.

>>> BIERE

Krombacher Pils, vom Fass

Krombacher Pils, alkoholfrei 0,33 l Fl.

Krombacher Weizen 0,5 l

Krombacher Weizen, alkoholfrei 0,5 l Fl.



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

>>> SOFTDRINKS

MORELLI Mineralwasser classic, 0,7 l

MORELLI Mineralwasser still, 0,7 l

Coca-Cola, 1,0l PET

Coca-Cola light, 1,0l PET

Fanta, 1,0l PET

Sprite, 1,0l PET

Granini Apfelsaft 100%, 1,0l

Granini Orangensaft 100%, 1,0l

Anteil Getränke-Equipment

12,60 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Getränkematerial:

- Alle erforderlichen Gläser inkl. Reinigung
- Komplettes Thekenequipment, wie Zapftechnik, Thekenelemente, Kühlschränke, etc.

Anteil Service-Personal

40,90 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Getränkepersonal und Logistik:

- Transport sowie Auf- und Abbau des Getränke-Equipments
- Service-Team (Serviceleitung als ständiger Ansprechpartner; Thekenservice; Getränke- und Tischservice (Schlüssel: eine Servicekraft/ 30 Gäste))
- Servicepersonal-An- und Abfahrtszeiten zum/ vom Veranstaltungsort
- Pauschale gilt für 10 Stunden
- Kosten für Verlängerung: 3,50 EUR/Std. pro Person

DRINK - Add-ons



Digestifs

3,50 EUR p. Pers.

- Sasse Münsterländer Lagerkorn, im Eichenfass ausgebaut
- Ramazzotti | Eis | Zitrone



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Digestifs & Longdrinks

13,00 EUR p. Pers.

- Sasse Münsterländer Lagerkorn, im Eichenfass ausgebaut
- Ramazzotti I Eis I Zitrone
- Cuba Libre I Havana Club Anejo 3 Anos I Limette
- Hendrick's Gin I Thomas Henry's Tonic I Gurke
- Moscow Mule I Three Sixty Vodka I Spicy Ginger I Gurke I Limette



Kaffeetafel

10,50 EUR p. Pers.

- Frisch gebrühter Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato
 - Zucker, H-Milch, Sojamilch
 - Erforderliches Geschirr
 - Kaffeemaschinen, Kaffeevollautomaten und weiteres Zubehör
- Diese Auswahl servieren wir vom Beginn des Empfangs bis zum Ende eurer Feier.



Infused Water Bar

2,50 EUR p. Pers.

- Beere I Minze - infused water
- Limette I Ingwer I Zitronenmelisse - infused water
- Melone I Basilikum - infused water
- Retro-Getränkspender, 8,0l mit Zapfhahn
- Limo-Gläser