



In allerMUNDE!

„Kreativität, die begeistert!“

FEINKOST KULINARIS-Catering krönt Ihr Event mit Genuss. Event heißt übersetzt nicht nur Veranstaltung, sondern auch "Ereignis" – und genau das ist es was wir mit unserer persönlich geprägten Handschrift erreichen wollen. Denn eine perfekte Veranstaltung ist kein Zufall, sondern das Ergebnis detaillierter Planung.

KULINARIS-Catering inszeniert unvergessliche Augenblicke, organisiert mit höchster Perfektion, kocht mit Leidenschaft und setzt Ihre Ideen mit Kreativität um. Lassen Sie sich von unserem Catering-Angebot begeistern.

Wir kreieren kulinarische Erlebnisse, die bei Ihnen und Ihren Gästen „Lust auf mehr“ wecken. Als Full-Service-Caterer planen, organisieren und setzen wir Veranstaltungen aller Größenordnungen um – von Fingerfood und Buffets für private Einladungen, über Pressecatering und Galadiners bis zu Hochzeiten, Jubiläen und Großveranstaltungen.

In einem persönlichen Beratungsgespräch tauschen wir Vorstellungen, Wünsche, Erfahrungen und Ideen gemeinsam aus, die wir für Ihr Event individuell zusammenstellen & einfließen lassen.

Nehmen Sie noch heute Kontakt mit uns auf, wir beraten Sie gerne unverbindlich bei Ihnen zu Hause oder bei uns im Klostergut Besselich.

Ihr Kulinaris-Catering Team

„Wir sind die Eventmacher!“



Preistafel / Inhalte



In allerMUNDE!

„All Inclusive“ Angebote

(Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.)

<u>Buffet 99er:</u>	pro Person 99,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Buffet 109er:</u>	pro Person 109,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Menü 119er:</u>	pro Person 119,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Menü 129er:</u>	pro Person 129,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Kombi 109er:</u>	pro Person 109,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Kombi 119er:</u>	pro Person 119,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Kombi 129er:</u>	pro Person 129,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>BBQ 119er:</u>	pro Person 119,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen
<u>Leistungen:</u>	Erklärung & Preise der Inklusiv-Leistungen & Geschäftsbedingungen
<u>Zusatzleistungen:</u>	3 verschiedene Wein & Sekt Pauschalen zur Wahl Longdrinkbar & Highlights für den Sektempfang Candybar, Saltybar, Eiswagen, Hot Shots
<u>Probeessen:</u>	Terminierung nach Vereinbarung – pro Person 50,00 € inkl. Getränke Das Brautpaar bleibt bei anschließender Auftragserteilung kostenfrei!

Buffet 99er



In allerMUNDE!

„All Inclusive“ Angebot – Buffet 99er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00 -5.00 Uhr

Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) **pro Person 8,00 €**

Vorspeisenbuffet

Brot & Butteraufstriche

Blattsalate mit Rohkost, Parmesanspänen, gerösteten Kernen und 2 Dressings

Tomaten – Mozzarella Spieße mit Basilikum

Melonenschiffchen mit Wiedtaler Rinderschinken

Geräucherter Lachs im Crepé

Pastrami mit Tomaten-Honig-Meerrettichdip (Rinderbrust geräuchert)

Hauptgangbuffet

Bardierte Schweinemedallions in Morchelrahmsauce

Involtini von der Putenbrust mit Ratatouillesauce

Gebackene Lachstranchen in Kapern-Rieslingsauce

~~~

Butterspätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis

Gnocchi mit geschmorten Waldpilzen & frischen Kräutern

Saisonales Gartengemüse

### Dessertbuffet

frischer Obstsalat im Gläschen

Marinierte Beeren mit Vanillesauce im Gläschen

Mousse au chocolat mit Maracujasauce im Gläschen

Limetten Panna Cotta mit Himbeersauce im Gläschen

~~~

Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf

Brotsortiment

Preis pro Person 29,50 €

Inkl. Küchenpersonal Vorort

Mitternachtssnack

Chili con Carne mit Brot

Pro Person 2,50 €

Weitere Inklusiv- Leistungen

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

Pro Person 59,00 €

„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen

pro Person 99,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen

Buffet 109er



In allerMUNDE!

„All Inclusive“ Angebot – Buffet 109er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00 – 5.00 Uhr

Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) **pro Person 8,00 €**

Vorspeisenbuffet

Brot & Butteraufstriche

Blattsalate mit Rohkost, Parmesanspänen, gerösteten Kernen und 2 Dressings

Tomatenchutney & Büffelmozzarella mit frischem Basilikum & Crema di Balsamico

Heißgeräucherte Maishähnchenbrust auf Pak Choi Salat

Rindercarpaccio „Classico“ mit feinem Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne & Meersalzflakes

Erlesene Fisch-Variation „ala Kulinaris“ mit marinierten Crevettes & 2erlei Dips

Hauptgangbuffet

Tranchen von der rosa gebratenen US Rinderhüfte mit Balsamico-Rotwein-Reduktion

Tranchen vom Lachs unter der Pfefferkruste mit Petersilieschaum & Schmortomaten

Maishähnchenbrust „Salami Felino“ auf Ratatouille

Gebratene Riesengarnelen in mediterraner Aromabutter

~~~~

Ricotta-Ravioli mit Blattspinat in Rahm

Reisduett, Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln

Saisonales Gartengemüse & Speckbohnenbündel

## **Dessertbuffet**

Schokoladen-Tiramisu im Gläschen

Frischer Obstsalat im Gläschen

Basilikum Panna Cotta mit Tomatenmarmelade im Gläschen

Cremé Brûlée

~~~~

Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf

Brotsortiment

Preis pro Person 38,50 €

Inkl. Küchenpersonal Vorort

Mitternachtssnack „Bar“

Currywurst „Klassik“ mit Brot **oder** Mini Hamburger **oder** Mini Hot Dogs

Pro Person 3,50 €

Weitere Inklusiv- Leistungen

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

Pro Person 59,00 €

„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen

pro Person 109,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen

Menü 119er



In allerMUNDE!

„All Inclusive“ Angebot – Menü 119er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00- 5.00 Uhr

Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) **pro Person 8,00 €**

4 Gang Menü

Brot & Butteraufstriche

~~~

#### **Vorspeisenteller**

Rindercarpaccio „Classico“, gebackener Ziegenkäse im Haselnussmantel mit Honig, Tatar von geräuchertem Lachs mit Sauerrahm und Crosstini, knackiger Blattsalat im Zucchinierring

~~~

Cappuccino vom Krustentier mit Gambaspieß im Glas serviert

~~~

„Saltim Bocca“ vom rosa gebratenen Kalbsfilet an Salbeijus, dazu saisonales Minigemüse - Bouquet & Backkartoffel am Spieß  
(Nachservice)

~~~

Dessertbuffet

frischer Obstsalat im Gläschen

Mousse au chocolat mit Mangosauce im Gläschen

Limetten Panna Cotta mit Himbeersauce im Gläschen

Cremé Brûlée

Cheese cakes mit Früchten

~~~

Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf  
Brotsortiment

**Preis pro Person 45,50 €**

Inkl. Küchenpersonal Vorort

#### **Mitternachtssnack „Bar“**

Currywurst „Klassik“ mit Brot **oder** Mini Hamburger **oder** Mini Hot Dogs

**Pro Person 3,50 €**

#### **Weitere Inklusiv- Leistungen**

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

**Pro Person 62,00 €**

**„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen**

**pro Person 119,00 €** ohne Wein, Sekt & Spirituosen

## Menü 129er



# In allerMUNDE!

**„All Inclusive“ Angebot – Menü 129er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00 -5.00 Uhr**

**Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) pro Person 8,00 €**

### **4 Gang Menü**

Brot & Butteraufstriche

~~~~

Vorspeisenteller

Tatar vom US Beef mit Wachtelei und grüner Sauce, Mille feuille von mediterranem Gemüse & Pesto, Black Tiger „Tempura“ & Orangensenfsauce, knackiger Blattsalat im Zucchinierring

~~~~

Pochiertes Steinbuttfilet mit Gemüeschuppen behaut in einem Safran – Tomatenfumet

~~~~

Tranchen vom rosa gebratenen Angus - Rinderfilet an einer Balsamico-Rotwein-Reduktion, dazu saisonales Minigemüse - Bouquet & getrüffelt Kartoffelpüree (Nachservice)

~~~~

#### **Dessertbuffet**

Exotisches Obstbuffet

Passionsfruchtcremè mit Valrhona-Schokosauce im Gläschen

Thymian Cremé Brûléé

Basilikum Panna Cotta mit Tomatenmarmelade im Gläschen

Tiramisu im Gläschen

Petit fours

~~~~

Erlesene Käseauswahl mit Mini-Roquefort-Birnentartes, Trauben, Feigensenf Brotsortiment

Preis pro Person 53,50 €

Inkl. Küchenpersonal Vorort

Mitternachtssnack „Bar“

Pesto-Spaghettini aus dem Parmesanlaib (Frontcooking)

Pro Person 5,50 €

Weitere Inklusiv- Leistungen

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

Pro Person 62,00 €

„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen

pro Person 129,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen

Kombi 109er



In allerMUNDE!

„All Inclusive“ Angebot – Kombi 109er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00 – 5.00 Uhr

Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) **pro Person 8,00 €**

2 Gänge serviert

Brot & Butteraufstriche

~~~

### **Vorspeisenteller**

Pastrami mit Tomaten-Honig-Meerrettichdip im Crêpe, Anti Pasti Spieß, Gamba im Kartoffelmantel mit Zitronen-Ingwerdip, knackiger Blattsalat im Zucchini- und Gurkenring

~~~

Hochzeitssuppe (Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und feinen Nudeln)

~~~

## **Hauptgangbuffet**

Bardierte Schweinemedallions in Morchelrahmsauce

Involtini von der Putenbrust mit Ratatouillesauce

Gebackene Lachstranchen in Kapern-Rieslingsauce

~~~

Butterspätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis
Gnocchi mit geschmorten Waldpilzen & frischen Kräutern
Saisonales Gartengemüse

Dessertbuffet

frischer Obstsalat im Gläschen

Cheese cake mit Früchten

Mousse au chocolat mit Maracujasauce im Gläschen

Limetten Panna Cotta mit Himbeersauce im Gläschen

~~~

Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf

Brotsortiment

**Preis pro Person 36,50 €**

Inkl. Küchenpersonal Vorort

## **Mitternachtssnack**

Chili con Carne mit Brot

**Pro Person 2,50 €**

## **Weitere Inklusiv- Leistungen**

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

**Pro Person 62,00 €**

**„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen**

**pro Person 109,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen**

Kombi 119er



In allerMUNDE!

**„All Inclusive“ Angebot – Kombi 119er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00 – 5.00 Uhr**

**Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) pro Person 8,00 €**

**2 Gänge serviert**

Brot & Butteraufstriche

~~~

Vorspeisenteller

Rindercarpaccio „Classico“, gebackener Ziegenkäse im Haselnussmantel mit Honig, Tatar von geräuchertem Lachs mit Sauerrahm und Crosstini, knackiger Blattsalat im Zucchiniiring

~~~

Ravioli mit Ricotta & Waldpilzen an Kräuterschaum, gebratenen Waldpilzen & krossem Schinkenchip

~~~

Hauptgangbuffet

Tranchen von der rosa gebratenen US Rinderhüfte mit Balsamico-Rotwein-Reduktion

Tranchen vom Lachs unter der Pfefferkruste mit Petersilieschaum & Schmortomaten

Maishähnchenbrust „Salami Felino“ auf Ratatouille

Gebratene Riesengarnelen in mediterraner Aromabutter

~~~

Ricotta-Ravioli mit Blattspinat in Rahm

Reisduett, Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln

Saisonales Gartengemüse & Speckbohnenbündel

**Dessertbuffet**

Schokoladen-Tiramisu im Gläschen

Frischer Obstsalat im Gläschen

Basilikum Panna Cotta mit Tomatenmarmelade im Gläschen

Cremé Brûlée

~~~

Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf

Brotsortiment

Preis pro Person 45,50 €

Inkl. Küchenpersonal Vorort

Mitternachtssnack „flying Art“

Currywurst „Klassik“ mit Pommes frites **oder** Mini Hamburger **oder** Mini Hot Dogs

Pro Person 3,50 €

Weitere Inklusiv- Leistungen

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

Pro Person 62,00 €

„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen

pro Person 119,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen



Kombi 129er



In allerMUNDE!

„All Inclusive“ Angebot – Kombi 129er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00- 5.00 Uhr

Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) **pro Person 8,00 €**

2 Gänge serviert

Brot & Butteraufstriche

~~~

**Vorspeisenteller**

Tatar vom US Beef mit Wachtelei und grüner Sauce, Mille feuille von mediterranem Gemüse & Pesto,  
Black Tiger „Tempura“ & Orangensenssauce, knackiger Blattsalat im Zucchinierring

~~~

Krustentier-Ravioli in Hummerschaum und gebratenen Riesengarnelen

~~~

**Hauptgangbuffet**

Tranchen vom rosa gebratenen Angus-Rinderfilet mit Schalottenjus

Trilogie aus dem Meer (Loup de mer, Rote Meerbarbe, gebratene Riesengarnelen in mediterraner Aromabutter)

Maishähnchenbrust „Saltim Bocca“ in Salbeibutter

~~~

Pesto-Spaghetti aus dem Parmesanlaib (Frontcooking)
Gebratene Schupfnudeln, Reisduett, Rosmarinkartoffeln
Saisonales Gartengemüse & mediterranes Gemüse

Dessertbuffet

Exotisches Obstbuffet

Passionsfruchtcrémé mit Valrhona-Schokosauce im Gläschen

Thymian Crémé Brûlé

Basilikum Panna Cotta mit Tomatenmarmelade im Gläschen

Tiramisu im Gläschen

Petit fours

~~~

Erlesene Käseauswahl mit Mini-Roquefort-Birnentartes, Trauben, Feigensenf  
Brotsortiment

**Preis pro Person 55,50 €**

Inkl. Küchenpersonal Vorort

**Mitternachtssnack „flying Art“**

Currywurst mit Pommes frites **oder** Mini Cheeseburger mit Trüffelmajo **oder** Mini Hot Dogs mit krossem Serranochip

**Pro Person 4,50 €**

**Weitere Inklusiv- Leistungen**

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

**Pro Person 62,00 €**

**„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen**

**pro Person 129,00 €** ohne Wein, Sekt & Spirituosen

**BBQ 119er**



**In allerMUNDE!**

**„All Inclusive“ Angebot – BBQ 119er“ Basis kalkuliert für ab 80 Personen/ Beginn 15.00 – 5.00 Uhr**

**Empfang mit saisonalem Fingerfood (4 Teile p.P.) pro Person 8,00 €**

Brot & Butteraufstriche

**Tapas-Bar**

Minischnitzel auf feinem Kartoffelsalat im Gläschen

Tramezzini Sandwich mit Lachstatar und Schnittlauchdip

Tramezzini Sandwich mit Pastrami und Tomate-Honig-Meerrettichdip

Mediterraner Gemüsesalat im Gläschen

Wiedtaler Rinderschinken und Melonenschiffchen gespießt im Gläschen

~~~~

Salatbar

Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rohkost, Parmesanspäne, geröstete Ölsaaten, 2erlei Dressings

Ligurischer Tortellinisalat, bayerischer Kartoffel-Gurkensalat, Rote Bete Salat

Brotsortiment

~~~~

**BBQ (Outdoor – 2 Pavillon 3x3m)**

Hüftsteaks vom US Beef, Hähnchenspieße „Orient“, Merguez (franz. Lammbratwurst) & Bratwurst

Doradenfilets „Mediterran“, Gambaspieß

Pulled Pork mit Krautsalat & BBQ Sauce im Burgerbrötchen

Mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocchi & Grillkäse

Rosmarinkartoffeln

Süße Orangen-Senfsauce, BBQ Sauce, Dijonsenf, Pestocrème, Ketchup & Senf

~~~~

Präsentation flying Dessertbuffet

frischer Obstsalat im Gläschen

Cheese cake mit Früchten

Mousse au chocolat mit Maracujasauce im Gläschen

Limetten Panna Cotta mit Himbeersauce im Gläschen

~~~~

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brotsortiment

**Preis pro Person 45,50 €**

Inkl. Köche, Grill & Gas Vorort

**Mitternachtssnack „Bar“**

Currywurst „Klassik“ mit Brot **oder** Mini Hamburger **oder** Mini Hot Dogs

**Pro Person 3,50 €**

**Weitere Inklusiv- Leistungen**

+ Eindeckservice + permanenter Kaffee- & Teeservice + Servicepauschale + Getränkepauschale

**Pro Person 62,00 €**

**„All Inclusive“ Angebot inkl. aller oben aufgeführten Leistungen**

**pro Person 119,00 € ohne Wein, Sekt & Spirituosen**



# In allerMUNDE!

## Leistungen/ Erklärung

### Die Kalkulationsbasis bezieht sich auf folgende Kriterien:

- + Eventlocations – Kloostergut Besselich, Schloss Liebieg
- + 80 Personen
- + Beginn des Events: 15.00 – 5.00 Uhr

**Je nach Gästezahl, Beginn der Veranstaltung und Ihren individuellen Wünschen, kann sich das Preisgefüge verändern. Nach einem ausführlichen Beratungsgespräch, werden wir Ihnen stets ein personalisiertes Angebot erstellen.**

### Erklärung/ Preise der Inklusiv- Leistungen

#### + Eindeckservice pro Person 6,00 €

(Herstellung der Tischkultur, Faltung der Servietten, Stationsaufbau der Location, 10 Floorspots)

#### + Permanenter Kaffee- & Tee Service pro Person 5,00 € ( inkl. Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee)

#### + Servicepauschale

#### + Buffet - pro Person 29,00 € (Basis kalkuliert für 80 Personen)

(Kalkulation für Komplettangebot: 7 Servicekräfte (Stundenlohn 26,00 €/h) kalkuliert ab 14.00 -6.00 Uhr)

#### + Menü & Kombi - pro Person 32,00 € (Basis kalkuliert für 80 Personen)

(Kalkulation für Komplettangebot: 8 Servicekräfte (Stundenlohn 26,00 €/h) kalkuliert ab 14.00 – 6.00 Uhr)

#### + Getränkepauschale pro Person 19,00 € (kalkuliert ab 15.00 – 5.00 Uhr)

#### Inhalte

+Cola, Fanta, Sprite, Cola light

+OSaft, ASaft

+ Wasser still & medium

+Bitburger Pils **oder** Reissdorf Kölsch vom Fass (weitere Bier- oder Kölsch-Sorten mit Aufpreis)

+ alkoholfreies Bier – Bitburger 0,0%

+ Erdinger Weizenbier mit & ohne Alkohol

### Geschäftsbedingungen

Ihre Buchung ist erst verbindlich nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung.

Eine Vorauszahlung von 25% der zu erwartenden Gesamtsumme wird bei Auftragserteilung fällig. Weitere 25% sind bis spätestens 2 Monate vor der Veranstaltung zu überweisen. Für beide Zahlungsmaßnahmen erhalten Sie entsprechende Rechnungen. Eine Abschlussrechnung mit dem zu zahlenden Restbetrag erhalten Sie, postalisch, nach Ihrer Veranstaltung. Bei Zahlung von 50% der zu erwartenden Gesamtsumme bei Auftragserteilung gewähren wir 3% Skonto.

Alle Bruch- & Schwundkosten werden in Rechnung gestellt.

Des Weiteren bitten wir Sie, uns Änderungen der Personenzahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Alle Preise sind Bruttopreise, inkl. der gesetzlichen MwSt.





# In allerMUNDE!

## Zusatzleistungen/ Optionen

**Leistungen die Sie zusätzlichen buchen können:**

### **Highlight für den Sektempfang**

+ 3 Getränkespender aus Glas mit Zapfhahn für kreative Mixgetränke zum Empfang

1x Hugo (Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Sekt, Eis)

1x Aperitivo Rosato (Ramazotti, Orangen, Basilikum, Sekt, Eis)

1x Wild Berry alkoholfrei (Schweppes, Waldbeeren, Mineralwasser, Minze, Eis)

**Paket – pro Person 3,00 €**

**+ Longdrinkbar-Pauschale:** Cuba Libre, Gin Tonic & Moscow Mule (weitere Longdrinks auf Anfrage)

+ inkl. Barkeeper, allem Zubehör & Leuchttheke in RGB

**pro Person 6,00 €** (kalkuliert ab 22.00- 5.00 Uhr)

Berechnung nach Verbrauch ist möglich – je Getränk 4,00 €

### **3 Wein & Sekt Pauschalen zur Wahl**

**+Wein & Sekt-Pauschale „Basic-Line“ pro Person 8,50 €** (kalkuliert ab 15.00- 5.00 Uhr)

**(Inhalte: 2 Weißwein, 1 Rotwein, „Feinkost-Kulinaris“ Secco weiß & rosé)**

**+ Secco:** Weißer Secco & Rosé Secco „Feinkost-Kulinaris“ Hausmarke 0,75l

**+ Weißwein:** „Fritz Fisk“ Riesling trocken/ Mosel 0,75l

„Weingut Flick“ Weißer Burgunder Spätlese feinherb 0,75l

**+ Rotwein:** „La Siluetta“ Montepulciano trocken/ Italien 0,75l

**Wein & Sekt-Pauschale „Standard-Line“ pro Person 12,50 €** (kalkuliert ab 15.00 – 5.00 Uhr)

**(Inhalte: 2 Weißweine, 1 Roséwein, 1 Rotwein, „Feinkost-Kulinaris“ Secco weiß & rosé)**

**+ Secco:** Weißer Secco & Rosé Secco „Feinkost-Kulinaris“ Hausmarke 0,75l

**+ Weißwein:** „Weingut Wegeler“ Riesling Kabinett feinherb 0,75l

„Reichsgraf von Kesselstatt“ Weißer Burgunder trocken 0,75l

**+ Rosé:** „Weingut Müller“ Roséwein trocken 0,75l

**+ Rotwein:** „Talamonti“ Montepulciano trocken/ Italien 0,75l

**+Wein & Sekt-Pauschale „Premium-Line“ pro Person 16,50 €** (kalkuliert ab 15.00 – 5.00 Uhr)

**(Inhalte: 2 Weißweine, 1 Roséwein, 2 Rotweine, 1 Crémant)**

**+ Sekt:** „Gratien & Meyer“ Crémant Rosé Brut 0,75l

**+ Weißwein:** „Robert Weil“ Rheingau Riesling trocken 0,75l

„Weingut Spiess“ Weissburgunder trocken 0,75l

**+ Rosé:** „Cascina Castlet“ Roséwein trocken Italien 0,75l

**+ Rotwein:** „ÁN/2“ Anima Negra Falanis trocken Mallorca 0,75l

Saisonal können Änderungen im Jahrgang auftreten. Ebenso sind limitierte Auflagen u.U. nicht mehr darstellbar!

Hier sorgen wir für eine vergleichbare Alternative!

**Sollten Sie Weine & Sekte eigenständig bereitstellen, berechnen wir Ihnen eine Logistik- & Entsorgungspauschale in Höhe von 100,00 €.**



# In allerMUNDE!

## Sekt-, Wein- & Spirituosenliste

**Stellen Sie sich Ihr eigenes Wein- & Sektangebot für Ihr Event zusammen!**  
**(Auf Wunsch berechnen wir nach Verbrauch – flaschenweise)**

### **Sekt/Secco/ Champagner**

- + Weißer Secco „Feinkost-Kulinaris“ Hausmarke trocken fruchtig 0,75l á 9,90 €
- + Rosé Secco „Feinkost-Kulinaris“ Hausmarke trocken fruchtig 0,75l á 9,90 €
- + Mionetto Prosecco frizzante extra dry /Italien 0,75l á 10,90 €
- + „Gratien & Meyer“ Crémant Rosé Brut trocken / France 0,75l á 18,90 €
- + „Veuve Clicquot“ Brut Champagner trocken / France 0,75l á 59,90 €

### **Weißweine**

- + „Fonte Della Vigna“ Pinot Grigio trocken/ Italien 0,75l á 9,90 €
- + „Fritz Fisk“ Riesling trocken / Mosel 0,75l á 9,90 €
- + „Weinhaus Flick“ Weißer Burgunder Spätlese feinherb 0,75l á 9,90 €
- + „Weingut Schwaab“ Riesling feinherb 0,75l á 10,90 €
- + „Weingut Wegeler“ Riesling Kabinett feinherb 0,75l á 11,90 €
- + „Reichsgraf von Kesselstatt“ Weißer Burgunder trocken 0,75l á 11,90 €
- + „Weingut Spiess“ Weissburgunder trocken 0,75l á 12,90 €
- + „Robert Weil“ Rheingau Riesling trocken 0,75l á 16,90 €

### **Roséweine**

- + „Weingut Müller“ Roséwein trocken 0,75l á 10,90 €
- + „Weingut Schwaab“ Blanc de noir feinherb 0,75l á 10,90 €
- + „Cascina Castlet“ Roséwein trocken / Italien 0,75l á 11,90 €
- + „Passion Z“ Weinhaus Zahn Rosé trocken 0,75l á 12,90 €
- + „Héritages“ Côtes du Rhône Rosé trocken / France 0,75l á 12,90 €

### **Rotweine**

- + „La Siluetta“ Montepulciano trocken/ Italien 0,75l á 9,90 €
- + „Bistrot Chic“ Cuvée Vin de Rouge trocken / France 0,75l á 9,90 €
- + „Luna“ Argenta trocken / Sizilien 0,75l á 11,90 €
- + „Talamonti“ Montepulciano trocken/ Italien 0,75l á 11,90 €
- + „ÁN/2“ Anima Negra Falanis trocken / Mallorca 0,75l á 16,90 €

**Weitere Weine & Sekte gern auf Anfrage!**

### **Spirituosen**

- + Aperol Aperitif 1l á 16,90 €
- + Lillet Blanc Aperitif 0,7l á 16,90 €
- + Aperitivo Rosato Ramazotti 1l á 19,90 €

**Whiskey, Rum, Obstbrände, Gin, Grappa uvm. Gern auf Anfrage!**



# In allerMUNDE!

## *Candybar, Saltybar, Eiswagen & HotShots*

Leistungen die Sie zusätzlichen buchen können:

### Candybar – süßes braucht der Mensch...

- + 3erlei Gummibärchen
- + 3erlei Marshmallow
- + Schokoladenriegel
- + 3erlei Macarons
- + Zuckerstangen
- + 3erlei Frucht-Bonbons
- + 3erlei Popcakes
- + Minimuffins

**Paket – pro Person 5,00 €** (ganztägig) inkl. allem Zubehör

### Saltybar – die nächtlichen Knabbereien...

- + Chips, Salzstangen, Erdnüsse gesalzen, Cracker
- + Käsewürfel mit Trauben & Oliven gespießt
- + Blätterteigpastetchen mit Ziegenfrischkäse
- + Minisalami, Gewürzgurken & Minifrikadellchen
- + Brez'n, Käsestangen

**Paket – pro Person 4,00 €** (ab 22.00 Uhr) inkl. allem Zubehör

### Retro-Eiswagen – „eGelosia“ das beste Eis aus der Region ...

- + Retro Eiswagen – flexibel aufstellbar
- + 3 Sorten bestes Eis aus dem Hause „eGelosia“ (aus dem Sortiment frei wählbar)
- + inkl. Bedienung für 4h – danach SB möglich
- + Waffel, Becher & Löffel

**Paket – pro Person 5,00 €** (ganztägig) inkl. allem Zubehör

### + HotShots – Icebowl

- + „White Shot 43“ 5cl – Rum 43, Rohrzucker, Milch
- + „Blue Kamikaze“ 5cl – Wodka, Blue Curacao, Limettensaft
- + „Erdbeermund“ 5cl – Erdbeeren, Erdbeersirup, Eierlikör
- + „Baby Guinness“ 5cl – Baileys, Kahlua

**pro Person 6,00 €** (ab 22.00 Uhr) inkl. allem Zubehör

**Weitere Shots gern auf Anfrage!**