

DRINK - Modul I

65,00 EUR p. Pers.

inkl. des kompletten Equipments & Service-Personals



Getränkepauschale BASIC

Hier finden Sie alles für eine runde Veranstaltung; mit

- PROSECCO, APEROL und VINTONIC zum Empfang
- italienischem MERLOT Rotwein und süffigem PINOT GRIGIO Weißwein
- frisch gezapftem KROMBACHER PILS und alkoholfreien Getränken

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 I im Detail:

DIE GETRÄNKE

18,50 EUR p. Pers.

>>> APERITIFS

PROSECCO PRIMO FRIZZANTE DOC 0,75 L

Helles Strohgelb mit fruchtig-süßem Duft. Feine Perlage, frisch und sauber, schöne Säure, erfrischend, trockener Abgang

APEROL SPRITZ

VINTONIC – ein leichter, süffiger Sommerdrink

Weißwein | Tonic | Zitrone

>>> WEINE

Weißwein – Principato MERLOT IGT

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 – Principato MERLOT IGT

Kräftiges weinrot, im Bukett würzig mit Anklang an Kräuter. Im Geschmack ausgewogen und nicht zu schwer.

Passt zu Fleischgerichten aller Art, pikanten Salaten, sowie Wurst- und Schinkenplatten.

>>> 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

Bad Meinberger Mineralwasser classic, 0,7 l

Bad Meinberger 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

12,00 EUR p. Pers.

Inklusivleistung Getränkematerial:

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

Anteil Service-Personal

34,50 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

12,00 EUR p. Pers.

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



Kaffeetafel

9,80 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.



Limo-Bar

2,50 EUR p. Pers.

- Big Berry-, Ginger Lime-, Green Garden-Limonade
- Retro-Getränkespender, 8,0l mit Zapfhahn
- Limo-Gläser