

Getränkeliſte für „all inklusive“

Heiße Getränke

Espresso	Taſſe
Kaſſee	Pott
Kaſſee koffeinfrei	Taſſe
Cappuccino	Taſſe
Latte Macchiato	Glaſ
Milchkaſſee	Pott
Schokolade mit Sahne	Pott
Tee	Glaſ
Earl Grey, Pfefferminz-, Hagebutte-, Früchte-, Grüner-, Kamille - und Waldbeeren - Tee	

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta und Sprite
Wasser (Flaſche Auburg Quelle)
Apfelsaft - Schorle

Bier

Einbecker Premium Pils vom Faſſ
Alſter
Weißenſtephaner Weizen hell/ dunkel/ alkoholfrei

Weine

2014er Rheinhessen Jakob Gerhardt Dornfelder
trocken und lieblich QbA (12%), dichte Struktur, mit feiner Kiſchnote

2014er Pino Grigio,
weiß, trocken (12,5%), (ein leichter Wein aus Italien)

Weinſchorle, weiß

2 Wahlſpirituosen

5 Stunden: 22,90 Euro pro Person

Jede weitere Stunde Verlängerung, wird mit 6 Euro pro angemeldete Person berechnet
oder der Verbrauch einzeln abgerechnet.

Bei abendlichen Feierlichkeiten wird ab 24:00 Uhr 75,00 Euro pro angefangene Stunde
für Personalaufwand berechnet.

Getränkeliſte für „all inklusive“

Spirituosenauswahl

Weinbrand und Cognac

Weinbrand (42%)	2cl
Osborne Veterano (45%)	2cl

Obstler und Tresterbrände

Obstler (40%)	2cl
Williams (40%)	2cl
Himbeergeist (40%)	2cl
Grappa (38%)	2cl

Klare Brände und Schnäpse

Malteser (40%)	2cl
Jubiläums Aquavit (40%)	2cl
Linie Aquavit (43,5%)	2cl
Korn (37,5%)	2cl
Fürst Bismarck (38%)	2cl
Ouzo (38%)	2cl

Liköre

Amaretto mit Sahne	2cl
Campari (5) (20%)	2cl
Eierlikör (1)(20%)	2cl
Baileys (1) (17%)	2cl
Sambuca (40%)	2cl

Bitter und Kräuter

Ramazotti (30%)	2cl
Averna (1) (32%)	2cl
Fernet Branca (1) (40%)	2cl
Lockstedter (45%)	2cl
Jägermeister (35%)	2cl
Meyer's - Bitter (38%)	2cl

Wodka

Wodka (37%)	2cl
-------------	-----