

Bei Auswahl eines Buffets bieten wir auch **Getränke Pauschalen** an.

Normal oder **Premium**, selbstverständlich aber auch die **Einzelabrechnung a la carte**

Variation Getränkepauschale NORMAL: 6,00 € pro angefangener Stunde

Enthalten sind der Aperitif zum Empfang, offene Weine, Bier und Weizen, alkoholfreie Getränke sowie Filterkaffee.

4 Std (Mittags) 25,00€/Person 6 Std Abends 36,00€/Person

8 Std (z.B. für Hochzeiten) 48,00€/Person

Weitere Getränke aus der Karte bieten wir in der Normalen Pauschale wie „Kurze“ danach zusätzlich preiswerter an.

Variation Getränkepauschale PREMIUM: 9,00€ pro angefangener Stunde

Es sind während der kompletten Feier enthalten: Der Aperitif, offene Weine, Bier und Weizen, alkoholfreie Getränke, Spirituosen & Kaffee.

4 Std (Mittags) 35,00€/Person 6 Std Abends 54,00€/Person

8 Std (z.B. für Hochzeiten) 72,00€/Person

Variation A la carte: Einzelabrechnung aller Getränke nach Ihrem Verbrauch

Zu der **A la carte** Abrechnung kommt ein Mitarbeiterzuschlag von 2,00€ pro Gast pro angefangene Stunde.

Alle Preisangaben sind inklusive Service und Mehrwertsteuer.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover,

0511 58 65 98 45 event@klausschoenemann.de



Zum Aperitif

Sherry, Medium oder Dry	
Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut	
Risecco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%	
Aperol-Sprizz, Aperol, Risecco, auch alkoholfrei	
Sanddorn-Sprizz, Sanddorn Likör, Risecco, auch alkoholfrei	
Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Risecco	
Lillet Wild Berry	
Noilly Prat, dry, aromatischer Wermut	

Getränke

Gilde Ratskeller vom Fass (ab 50 Personen)	
Gilde Ratskeller, Free oder Radler bis 50 Personen	
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	
Bad Pyrmont Gourmet, Medium oder Still	
Coca Cola, Cola Light, Fanta,	
Rhabarber- oder Apfelschorle	
Apfel- oder Orangensaft	
fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Orange	
fritz bio Rhabarber- oder bio Apfelschorle	
Red Bull	

Warme Getränke

Schümli/ Filterkaffee	
Espresso	
Cappuccino	

A la carte

0,05 l	4,00
0,10 l	9,00
0,10 l	7,00
0,20 l	9,00
0,20 l	9,00
0,20 l	9,00
0,20 l	9,00
0,05 l	4,00

A la carte

30 l	350,00
0,33 l	4,00
0,5 l	6,00
0,75 l	6,00
1,0 l	15,00
0,33 l	4,50
0,33 l	4,50
0,25 l	4,00

A la carte

Tasse	3,50
Tasse	3,50
Tasse	4,00

Getränkepauschale

Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive.
Inklusive
Inklusive
Inklusive

Getränkepauschale

Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive

+1,00/Person

Getränkepauschale

Inklusive
2,50/Stk.
3,00/Stk.

PREMIUM

Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive

PREMIUM

Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive

PREMIUM

Inklusive
Inklusive
Inklusive



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover,

0511 58 65 98 45

event@klausschoenemann.de



Spirituosen

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner
Grappa von Psenner
Grappa *Riserva* von Psenner
Averna
Linie Aquavit
Jägermeister
Osborne Veterano
Gin
Vodka
Havanna Club Rum 3 Jahre
Havanna Club Rum 7 Jahre

A la carte

38% 0,02 l 4,50
40% 0,02 l 4,50
40% 0,02 l 5,50
30% 0,02 l 4,00
41,5% 0,02 l 5,00
40% 0,04 l 5,50
40% 0,04 l 5,50
40% 0,04 l 5,50
40% 0,04 l 5,50
40% 0,04 l 5,50
40% 0,04 l 8,50

Getränkepauschale

3,30/Stk.
3,30/Stk.
4,00/Stk.
3,00/Stk.
3,60/Stk.
Flasche 0,75l 60,00
Flasche 0,75l 60,00
Flasche 0,75l 60,00
Flasche 0,75l 60,00
Flasche 0,75l 60,00
Flasche 0,75l 95,00

PREMIUM

Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Inklusive
Flasche 0,75l 35,00

Unser Hauswein

Flasche 22,00

Glas 0,2l 6,00

In den Getränkepauschalen enthalten

Rotweincuvée 13% trocken

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

Riesling QbA Feinherb 11,5%

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

Müller-Thurgau & Scheurebe QbA Trocken 11,5%

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

Rosewein QbA Feinherb 11,5% besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen. Pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir 20,00€ Korkgeld,

Pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir 40,00€ Korkgeld.

Das Korkgeld beinhaltet den Service und das Glas zum ausschenken.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover,

0511 58 65 98 45

event@klausschoenemann.de



A la carte

Unsere Flaschenweinauswahl

Flasche 0,75l

Alle Weine des Weingutes Axel Müller

Preis A la carte

Weißweine

Grauburgunder -R- trocken 12,5% 30,00

Ein Grauburgunder der Extraklasse! Kraftvoller Körper, umhüllt von einer ausdrucksstarken Mineralität

Triologie vom Burgunder trocken 12,5% 30,00

Cuvée aus Grauburgunder, Weissburgunder und Spätburgunder Blanc de Noir.

0Riesling -S- Alte Reben trocken 13,5% 33,00

Mineralisch geprägter Riesling aus über 45 Jahren alten Rebstöcken. Ein Riesling der Extraklasse!

Huxelrebe, Süß 10,5% 30,00

Fruchtige Säure, vollmundig zartblumiger Wein mit edler Süße

Rosewein Flasche 0,75l

Rotling feinherb 12,0% 30,00

Cuvée aus Portugieser und Müller-Thurgau

Rosado trocken 12,0% 30,00

Rosé vom Dornfelder, ausgeprägte Fruchtnote nach reifen Beeren

Rotwein

Flasche 0,75l

Cuvée X-clusive trocken 13,5% 33,00

Eine Komposition aus Cabernet-Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Ein Wein mit Ausdruck & Tiefgang, Farbintensiv mit feinen Röst-Aromen. Leichtigkeit von Barrique-Strukturen sowie Vanille im Duft.

Saint-Laurent trocken 13,0% 30,00

Außerordentlich fruchtig, weiche runde Kirschfrucht. Elegant und frisch am Gaumen.

Spätburgunder -R- Feinherb 13,5% 30,00

Kräftige Burgunderstruktur, weiche Tannine

Merlot trocken 13,5% 30,00

Weich, fruchtig, körperreich und vollmundig



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover,

0511 58 65 98 45

event@klausschoenemann.de

