

WEINE & GETRÄNKE 2021

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF



Getränkepauschalen

Mit unseren Getränkepauschalen können Sie sich auf Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung entspannt zurücklehnen und die köstlichen Drinks genießen. Im Vorfeld wird die Dauer der Veranstaltung und Getränkewünsche besprochen und festgelegt, wobei ein Pauschalbetrag pro Gast kalkuliert wird. Somit gibt es am Ende keine unerfreulichen Überraschungen. Egal wieviel konsumiert wird, der Preis hält. Für jede weitere Stunde gibt es dann einen überschaubaren Zuschlag.

„APERITIF BAR“

- Sekt Hausmarke
- Sherry Medium & Dry
- Martini
- Campari / Aperol
- Gin
- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte / Limonaden

30 Min. 12,50€ p.P.
60 Min. 16,50€ p.P.

„ALKOHOLFREI“

- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte
- Softgetränke
- Alkoholfreies Bier
- Alkoholfreier Sekt
- Gega Kaffee / Althaus Tee

Optional:
Kaffeespezialitäten +2,00€ p.P.

1 Std. 9,50€ p.P.
2 Std. 15,50€ p.P.
3 Std. 21,50€ p.P.
4 Std. 26,50€ p.P.
5 Std. 29,50€ p.P.
6 Std. 32,50€ p.P.

„KOMFORT“

- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte
- Softgetränke
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Weizenbier
- Sekt Hausmarke
- Hauswein
(nach Angebot des Restaurants)
- Gega Kaffee / Althaus Tee

1 Std. 15,50€ p.P.
2 Std. 21,50€ p.P.
3 Std. 27,50€ p.P.
4 Std. 32,50€ p.P.
5 Std. 35,50€ p.P.
6 Std. 38,50€ p.P.

Optional: Kaffeespezialitäten +2,00€ p.P.

„EXKLUSIV- OPEN BAR“

- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte / Softgetränke
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Weizenbier
- Sekt Hausmarke
- Hauswein
gemäß Angebot Bar
- Longdrinks
gemäß Angebot der Bar
- Gega Kaffeespezialitäten /
Althaus Tee

1 Std. 21,50€ p.P.
2 Std. 28,50€ p.P.
3 Std. 35,50€ p.P.
4 Std. 42,50€ p.P.
5 Std. 46,50€ p.P.
6 Std. 49,50€ p.P.



Getränkekarte

Aperitif

Pimm's No1	4 cl	6,00 €
Belsazar Vermouth white	5 cl	7,00 €
Belsazar Vermouth dry	5 cl	7,00 €
Belsazar Vermouth red	5 cl	7,00 €
Campari	4 cl	6,00 €
Campari Orange / Soda		8,00 €
Sandemann Sherry dry	5 cl	6,00 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl	6,00 €
Sandemann Portwein rot	5 cl	9,00 €
Sandemann Portwein weiss	5 cl	7,00 €
Hausmarke Sekt halbtrocken	0,1 l	5,50 €
Riesling Sekt Brut Flaschengärung trocken	0,1 l	6,80 €

Bier vom Faß / draft beer

Berliner Kindl - Jubiläums Pilsener	0,3l	3,60 €
Berliner Kindl - Jubiläums Pilsener	0,4l	4,60 €
Radeberger Pilsener	0,3l	3,60 €
Radeberger Pilsener	0,4l	4,60 €

Flaschenbier / bottled beer

Berliner Weiße Waldmeister / Himbeere	0,33l	3,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,5l	4,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen alk.frei	0,5 l	4,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei classic / extra herb	0,33l	3,80 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Getränkekarte

Mineralwasser / mineral water

Spreequell classic	0,25l	2,90 €
Spreequell naturell	0,25l	2,90 €
Spreequell classic	0,75l	6,00 €
Spreequell medium	0,75l	6,00 €
Spreequell naturell	0,75l	6,00 €

Säfte / juices

Bauer Orangensaft	0,2l	3,20 €
Bauer Apfelsaft	0,2l	3,20 €
Bauer Tomatensaft	0,2l	3,20 €
Bauer Bananennektar	0,2l	3,20 €
Bauer Johannisbeernektar	0,2l	3,20 €
Bauer Kirsch - Nektar	0,2l	3,20 €
Bauer Saft / Nektar divers	0,4l	4,90 €
Rhabarberschorle	0,33l	4,40 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,90 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2l / 0,4l	5,20 € / 6,80 €

Limonaden / lemonades

Ingwer-Zitronenlimonade	0,33l	4,40 €
Coca Cola ^{3,1}	0,2l	3,20 €
Coca Cola Light / Zero ^{3,4,1}	0,2l	3,20 €
Sprite	0,2l	3,20 €
Fanta Orange	0,2l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,20 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2l	3,20 €

¹ mit Farbstoff ² chininhaltig ³ Coffeinhaltig ⁴ Süßstoff

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Getränk Karte

Kaffee, Tee und Spezialitäten/ coffee, specialities and tea

Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso / macchiato	2,90 € / 3,20 €
doppelter Espresso / macchiato	3,80 € / 4,10 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,60 €
Tasse heiße Schokolade	3,40 €
Tasse Tee	2,90 €
Sorten:	
Earl Grey, Darjeeling, Assam, Grün Matinee, Sencha Surpreme	
Milde Minze, Chamomile, Classic Herbs, Fruit Berry	

Digestif

Lantenhammer Obstbrände	4cl	8,50 €
Birne / Mirabelle / Himbeere / Kirsch		
Liköre aus der Preussischen Spirituosenmanufaktur	4cl	8,00 €
Quitte, Pflaume, Minze, Nuß, Ingwer, Kräuter		
Grappa di Prosecco	4cl	7,50 €
Grappa Barbera di Asti	4cl	14,00 €
Ramazotti	4cl	7,00 €
Averna	4cl	7,00 €
Jägermeister	4cl	7,00 €
Underberg	2cl	3,90 €
Berliner Kümmel	4cl	6,00 €
Brandstifter Berlin dry Gin	4cl	7,50 €
Brandstifter Korn	4cl	7,00 €
Remy Martin VSOP	4cl	9,00 €
Hennessy Fine	4cl	9,00 €
Hennessy X.O.	4cl	14,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Offene Weine

Weissburgunder, trocken fruchtiger Duft nach Birnen Rheinhessen, Weingut „Dreissigacker“	0,1l 3,80 €	0,2l 7,20 €	0,5l 18,00 €
Gelber Muskateller und Grüner Silvaner, trocken Grüner Apfel und reife Stachelbeere Pfalz, Weingut „Phillip Kuhn“	3,70 €	7,00 €	17,80 €
Riesling, trocken angenehme frische Säure Mosel-Saar-Ruwer, Weingut „Albert Kallfelz“	3,90 €	7,40 €	18,40 €
Grauburgunder, trocken feinwürzig, fruchtig Baden, Weingut „Konrad Salwey“	3,60 €	6,80 €	17,60 €
Chardonnay, trocken Zitrusfrüchte, samtiges Bukett Frankreich, Weingut „Bouchard Ainé & Fils“	3,20 €	6,40 €	16,40 €
Pinot & Co Rosé, trocken zarte Beeren, frische Säure Rheinhessen, Weingut „Dreissigacker“	3,70 €	7,00 €	17,80 €
Spätburgunder, trocken feinfruchtig, elegantes Aroma Baden, Weingut „Konrad Salwey“	3,60 €	6,80 €	17,60 €
Dornfelder & Merlot, trocken Schwarzkirsche, feine Röstaromen Pfalz, Weingut „Philipp Kuhn“	4,00 €	7,60 €	18,80 €
Chateau Lestage-Chevillon Waldbeeren, schwarze Johannisbeere, Rauch Frankreich, Weingut „Chateau Lestage-Chevillon“	4,60 €	8,90 €	22,40 €
Cotes du Rhône, Grenache & Syrah, trocken dichte Frucht von Kirschen, würziges Bukett Frankreich, Weingut „E.Guigal“	4,40 €	8,80 €	22,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Sekt & Champagner

Hausmarke Albrechtshof, Jahrgangssekt trocken	0,1l	5,50 €
Hausmarke Albrechtshof, Jahrgangssekt trocken	0,75l	34,00 €
Riesling Sekt brut, Flaschengärung Mosel-Saar-Ruwer, „Weingut Kallfelz“	0,1l	6,50 €
Riesling Sekt brut, Flaschengärung Mosel-Saar-Ruwer, „Weingut Kallfelz“	0,75l	39,00 €
Champagner, Moët & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,2l	24,00 €
Champagner, Moët & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,375l	39,00 €
Champagner, Moët & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,75l	69,00 €
Champagner, Piper-Heidsieck brut Champagne, Frankreich	0,75l	66,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus der Saale-Unstrut-Region Weingut Kloster Pforta

Naumburger-Weißburgunder Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich trocken	Weißburgunder	30,00 €
Grüner Silvaner leichte Fruchtnoten, Heu aromen trocken	Silvaner	29,00 €
Saalhäuser Blauer Spätburgunder Waldbeeren, Nuß aromen trocken	Spätburgunder	42,00 €
Blauer Zweigelt tiefrote Farbe, Weichselkirsche trocken	Zweigelt	34,00 €

Weine von den steilen Moselhängen Weingut Kallfelz

Riesling Hochgewächs 'Selection' fruchtig, mineralisch, verspielt, intensives Bukett feinherb	Riesling	30,00 €
Merler Adler filigran - elegantes Aroma, feine Beeren trocken	Riesling Kabinett	31,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus Baden Weingut Abril

Weißburgunder Honigduft, Lindenblüte trocken	Weißburgunder	32,00 €
Enselberg Grauburgunder reife Birnen, süsse Pflaumen trocken	Grauburgunder	32,00 €
Enselberg Reserve Pinot Noir dunkles Kirschrot, samtige Himbeeren trocken	Pinot Noir	54,00 €

Weingut Heger

Grauburgunder „Sonett“ Aprikosen, Mangos und Melone, cremige Textur trocken	Grauburgunder	32,00 €
Rosé „Sonett“ exotische Früchte, cremige Textur trocken	Spätburgunder	32,00 €
Spätburgunder „Sonett“ intensive feine Beerenaromen, orientalische Gewürze trocken	Spätburgunder	36,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus Rheinhessen Weingut Dreissigacker

Weissburgunder Duft nach Wiesenblumen, saftiger Geschmack trocken	Weissburgunder	32,00 €
Pinot & Co. Rosé zartrosa, feine Säure, Kräuteraromen trocken	Spätburg. / St. Laurent	30,00 €

Weine aus dem Rheingau Weingut Robert Weil

Riesling Pfirsichduft, feine Säure, pikant trocken	Riesling	38,00 €
--	----------	---------

Weine aus Franken Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Silvaner zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne trocken	Silvaner	31,00 €
Iphöfer Mönchshütte frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten trocken	Müller Thurgau	28,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus der Pfalz Weingut Hensel

Weissburgunder & Chardonnay-Aufwind Bukett von Aprikosen und Mandeln trocken	Weissb. / Chard.	34,00 €
Spätburgunder Aufwind Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote trocken	Spätburgunder	36,00 €
Merlot-Höhenflug Schattenmorellen, Holunder, Barriquenote trocken	Merlot	46,00 €

Weingut Philipp Kuhn

Freistil grüner Apfel, reife Stachelbeere trocken	Muskateller	30,00 €
Incognito Schwarzkirschen, feine Röstaromen trocken	Dornfelder / Merlot	34,00 €
Mano Negra schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter trocken	Blaufränk. / Cabernet	46,00 €

Weingut Fusser

Sauvignon Blanc Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder trocken	Sauvignon Blanc	34,00 €
Riesling Ruppertsberg weißer Pfirsich und Aroma von exotischen Früchten trocken	Riesling	32,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



www.facebook.com/albrechtshofhotels
www.facebook.com/restaurantalvis

#joyfoodwithfriends

ALBRECHTSHOF HOTELS
Albrechtstraße 8 | 10117 Berlin Mitte
Tel.: 030/ 30886-480 | bankett@albrechtshof-hotels.de
www.albrechtshof-hotels.de
www.alvis-restarant.de