



# WEINE & GETRÄNKE 2019

CATERING & EVENTS - BY RESTAURANT ALVIS

# Getränkepauschalen

## Catering 2019

Mit unseren Getränkepauschalen können Sie sich auf Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung bei oder mit uns 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.

### „ALKOHOLFREI“

Spreequelle Mineralwasser  
Bauer Fruchtsäfte  
Softgetränke  
Alkoholfreies Bier  
Alkoholfreier Sekt  
Gepa Kaffee / Althaus Tee

Dauer der Pauschale

1 Stunden 7,50 €

2 Stunden 12,50 €

3 Stunden 17,50 €

4 Stunden 21,50 €

Folgestunde 4,00 € p.P.

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

### „KOMFORT“

Sreequelle Mineralwasser  
Bauer Fruchtsäfte  
Softgetränke  
Bier vom Fass, Weizenbier, Alkoholfreies Bier  
Sekt Hausmarke  
Hauswein (nach Angebot des Restaurants)  
Gepa Kaffee / Althaus Tee

Dauer der Pauschale

1 Stunden 12,50 €

2 Stunden 17,50 €

3 Stunden 22,50 €

4 Stunden 27,50 €

Folgestunde 5,00 € p.P.

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



# Getränkete Karte

## Catering 2019

### Aperitif

Lillet blanc	4 cl	6,00 €
Pimm's No1	4 cl	6,00 €
Martini Bianco	5 cl	7,00 €
Martini Extra dry	5 cl	7,00 €
Martini Rosso	5 cl	7,00 €
Campari	4 cl	6,00 €
Campari Orange / Soda		8,00 €
Sherry dry	5 cl	6,00 €
Sherry Medium	5 cl	6,00 €
Portwein rot 10 Jahre	5 cl	9,00 €
Portwein weiss	5 cl	7,00 €

Hausmarke Sekt halbtrocken	0,1 l	4,60 €
	0,75 l	27,50 €
Riesling Sekt Brut Flaschengärung trocken	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	32,00 €

### Bier vom Faß / draft beer

Berliner Kindl- Jubiläums Pilsener	0,3l	3,00 €
	30l	190,00 €
	50l	270,00 €
Radeberger Pilsener	0,3l	3,00 €
	30l	190,00 €
	50l	270,00 €

### Flaschenbier / bottled beer

Berliner Weiße Waldmeister / Himbeere	0,33l	3,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	3,60 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,60 €
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,5l	3,60 €
Schöfferhofer Hefeweizen alk.frei	0,5 l	3,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,20 €
Clausthaler alkoholfrei classic / extra herb	0,33l	3,20 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
 Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!  
 Please, pay attention on our regional products!



# Getränkekarte

## Catering 2018

### Mineralwasser / mineral water

Spreequell classic	0,25l	2,50 €
Spreequell naturell	0,25l	2,50 €
Spreequell classic	0,75l	5,20 €
Spreequell medium	0,75l	5,20 €
Spreequell naturell	0,75l	5,20 €

### Säfte / juices

Bauer Orangensaft	0,2l	2,70 €
Bauer Apfelsaft	0,2l	2,70 €
Bauer Tomatensaft	0,2l	2,70 €
Bauer Bananenektar	0,2l	2,70 €
Bauer Johannisbeernektar	0,2l	2,70 €
Bauer Kirsch-Nektar	0,2l	2,70 €
Bauer Saft / Nektar divers	0,1l	7,20 €
Rhabarberschorle	0,33l	3,60 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2l / 0,4l	4,20 € / 6,40 €

### Limonaden / lemonades

Ingwer-Zitronenlimonade	0,33l	3,60 €
Coca Cola <sup>3,1</sup>	0,2l	2,70 €
Coca Cola Light/Zero <sup>3,4,1</sup>	0,2l	2,70 €
Sprite	0,2l	2,70 €
Fanta Orange	0,2l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2l	2,70 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	2,70 €
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	0,2l	2,70 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>2</sup> chininhaltig <sup>3</sup> Coffeinhaltig <sup>4</sup> Süßstoff

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

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

Please, pay attention on our regional products!



# Getränkemenu

## Catering 2018

### Kaffee, Tee und Spezialitäten / coffee, specialities and tea

Tasse Kaffee		2,40 €
Espresso / macchiato		2,60 € / 2,80 €
doppelter Espresso / macchiato		3,40 € / 3,60 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		3,40 €
Latte Macchiato		3,40 €
Tasse heiße Schokolade		3,00 €
Tasse Tee		2,40 €
Sorten:		
Earl Grey, Darjeeling, Assam, Grün Matinee, Sencha Supreme		
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	6,00 €
Averna	4cl	6,00 €
Jägermeister	4cl	6,00 €
Underberg	2cl	3,50 €
Berliner Kümmel	4cl	5,60 €
Brandstifter Berlin dry Gin	4cl	7,50 €
Brandstifter Korn	4cl	6,50 €
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!



# Weinkarte

## Catering 2018

### Eine Weinreise durch Deutschland Weine aus der Saale-Unstrut-Region

#### Weingut Klaus Böhme

Burgscheidunger Veitsgrube feingliedrige Säure, Zitrus und reifer Apfel feinherb	Kerner Spätlese	31,00 €
Schloss Neuenburg-Dornfelder Intensive Farbe und Kirscharomen trocken	Dornfelder	30,00 €

#### Weingut Kloster Pforta

Naumburger-Weißburgunder Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich trocken	Weißburgunder	26,00 €
Grüner Silvaner leichte Fruchtnoten, Heuaromen trocken	Silvaner	25,00 €
Saalhäuser Blauer Spätburgunder Waldbeeren, Nußaromen trocken	Spätburgunder	34,00 €
Blauer Zweigelt tiefröte Farbe, Weichselkirsche trocken	Zweigelt	30,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

# Weinkarte

## Catering 2018

### Eine Weinreise durch Deutschland Weine von den steilen Moselhängen

#### Weingut Kallfelz

Riesling Hochgewächs 'Selection' fruchtig, mineralisch, verspielt, intensives Bukett feinherb	Riesling	24,00 €
Merler Adler filigran - elegantes Aroma, feine Beeren trocken	Riesling Kabinett	25,00 €

#### Weine aus Franken Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Silvaner zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne trocken	Silvaner	23,00 €
Iphöfer Mönchshütte frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten trocken	Müller Thurgau	24,00 €

#### Weine aus Baden Weingut Abril

Weißburgunder Honigduft, Lindenblüte trocken	Weißburgunder	28,00 €
Enselberg Grauburgunder reife Birnen, süsse Pflaumen trocken	Grauburgunder	28,00 €
Enselberg Reserve Pinot Noir dunkles Kirschrot, samtige Himbeeren trocken	Pinot Noir	47,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

# Weinkarte

## Catering 2018

### Eine Weinreise durch Deutschland Weine aus Rheinhessen

#### Weingut Dreissigacker

Weissburgunder Duft nach Wiesenblumen, saftiger Geschmack trocken	Weissburgunder	27,00 €
Pinot & Co. Rosé zartrosa, feine Säure, Kräuteraromen trocken	Spätburg. / St. Laurent	25,00 €

#### Weingut Erich Michel

Blauer Spätburgunder & Dornfelder kräftige rote Beeren mit samtigem Bukett feinherb	Spatburgunder / Dornfelder	22,00 €
Dornfelder rosé fruchtiges Aroma, säurearm feinherb	Dornfelder	21,00 €

#### Weingut Robert Weil

Riesling Pfirsichduft, feine Säure, pikant trocken	Riesling	31,00 €
--	----------	---------

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



# Weinkarte

## Catering 2018

### Eine Weinreise durch Deutschland Weine aus der Pfalz

#### Weingut Hensel

Weissburgunder & Chardonnay-Aufwind Bukett von Aprikosen und Mandeln trocken	Weissb. / Chard.	28,00 €
Spätburgunder Aufwind Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote trocken	Spätburgunder	30,00 €
Merlot-Höhenflug Schattenmorellen, Holunder, Barriquenote trocken	Merlot	37,00 €

#### Weingut Philipp Kuhn

Freistil grüner Apfel, reife Stachelbeere trocken	Muskateller	24,00 €
Incognito Schwarzkirschen, feine Röstaromen trocken	Dornfelder / Merlot	26,00 €
Mano Negra schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter trocken	Blaufränk. / Cabernet	35,00 €

#### Weingut Fusser

Sauvignon Blanc Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder trocken	Sauvignon Blanc	26,00 €
Riesling Ruppertsberg weißer Pfirsich und Aroma von exotischen Früchten trocken	Riesling	24,00 €
No1 Mäushöhle Spätburgunder Beeren- und Mandelaromen, Rauch und Pflaume trocken	Spätburgunder	40,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



[www.facebook.com/albrechtshofhotels](https://www.facebook.com/albrechtshofhotels)  
[www.facebook.com/restaurantalvis](https://www.facebook.com/restaurantalvis)

**#joyfoodwithfriends**

ALVIS TO GO EVENTCATERING  
Albrechtstraße 8 | 10117 Berlin Mitte  
Tel.: 030/ 30886-480 | [bankett@albrechtshof-hotels.de](mailto:bankett@albrechtshof-hotels.de)  
[www.albrechtshof-hotels.de](https://www.albrechtshof-hotels.de)  
[www.alvis-restaurant.de](https://www.alvis-restaurant.de)