



WEINE & GETRÄNKE 2021

CATERING & EVENTS - BY RESTAURANT ALVIS

Getränkepauschalen

Catering 2021

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“

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

Dauer der Pauschale

1 Stunden 8,50 €
2 Stunden 14,50 €
3 Stunden 20,50 €
4 Stunden 24,50 €
5 Stunden 27,50 €
6 Stunden 30,50 €
Optional: Kaffeespezialitäten +2,00 € p.P.

„KOMFORT“

Spreequell 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 13,50 €
2 Stunden 18,50 €
3 Stunden 24,50 €
4 Stunden 28,50 €
5 Stunden 32,50 €
6 Stunden 35,50 €
Optional: Kaffeespezialitäten +2,00 € p.P.



Getränkekarte

Catering 2021

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	4,70 €
Riesling Sekt Brut Flaschengärung trocken	0,1 l	5,60 €

Bier vom Faß / draft beer

Berliner Kindl- Jubiläums Pilsener	0,3l	3,30 €
	30l	230,00 €
	50l	370,00 €
Radeberger Pilsener	0,3l	3,30 €
	30l	230,00 €
	50l	370,00 €

Flaschenbier / bottled beer

Berliner Weiße Waldmeister / Himbeere	0,33l	3,30 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,5l	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen alk.frei	0,5 l	4,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,30 €
Clausthaler alkoholfrei classic / extra herb	0,33l	3,30 €

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 2021

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	2,80 €
Bauer Apfelsaft	0,2l	2,80 €
Bauer Tomatensaft	0,2l	2,80 €
Bauer Bananennektar	0,2l	2,80 €
Bauer Johannisbeernektar	0,2l	2,80 €
Bauer Kirsch-Nektar	0,2l	2,80 €
Bauer Saft / Nektar divers	0,1l	8,40 €
Rhabarberschorle	0,33l	3,60 €

Limonaden / lemonades

Ingwer-Zitronenlimonade	0,33l	3,60 €
Coca Cola ^{3,1}	0,2l	2,80 €
Coca Cola Light/Zero ^{3,4,1}	0,2l	2,80 €
Sprite	0,2l	2,80 €
Fanta Orange	0,2l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2l	2,80 €
Limonaden divers	1,0l	8,40 €

mit Farbstoff ² chininhaltig ³ Coffeinhaltig Süßstoff

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

¹Achten Sie besonders auf unsere regionalen⁴Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Getränkekarte

Catering 2021

Kaffee, Tee und Spezialitäten / coffee, specialities and tea

Tasse Kaffee	2,50 €
Kanne Kaffee	20,10 €
Espresso / macchiato	2,80 € / 3,00 €
doppelter Espresso / macchiato	3,60 € / 3,80 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Tasse heiße Schokolade	3,20 €
Tasse Tee	2,50 €
Kanne Tee	20,10 €
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	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!



Weinkarte

Catering 2021

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus der Saale-Unstrut-Region Weingut Kloster Pforta

Naumburger-Weißburgunder Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich trocken	Weißburgunder	26,00 €
Grüner Silvaner leichte Fruchtnoten, Heu aromen trocken	Silvaner	25,00 €
Saalhäuser Blauer Spätburgunder Waldbeeren, Nuß aromen trocken	Spätburgunder	36,00 €
Blauer Zweigelt tiefrote Farbe, Weichselkirsche trocken	Zweigelt	29,00 €

Weine von den steilen Moselhängen Weingut Kallfelz

Riesling Hochgewächs 'Selection' fruchtig, mineralisch, verspielt, intensives Bukett feinherb	Riesling	26,00 €
Merler Adler filigran - elegantes Aroma, feine Beeren trocken	Riesling Kabinett	27,00 €

Weine aus Franken Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Silvaner zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne trocken	Silvaner	27,00 €
Iphöfer Mönchshütte frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten trocken	Müller Thurgau	24,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Catering 2021

Eine Weinreise durch Deutschland

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	46,00 €

Weingut Heger

Grauburgunder „Sonett“ Aprikosen, Mangos und Melone, cremige Textur trocken	Grauburgunder	28,00 €
Rosé „Sonett“ exotische Früchte, cremige Textur trocken	Spätburgunder	28,00 €
Spätburgunder „Sonett“ intensive feine Beerenaromen, orientalische Gewürze trocken	Spätburgunder	31,00 €

Weine aus Rheinhessen Weingut Dreissigacker

Weissburgunder Duft nach Wiesenblumen, saftiger Geschmack trocken	Weissburgunder	28,00 €
Pinot & Co. Rosé zartrosa, feine Säure, Kräuteraromen trocken	Spätburg. / St. Laurent	26,00 €

Weingut Robert Weil

Riesling Pfirsichduft, feine Säure, pikant trocken	Riesling	33,00 €
--	----------	---------

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Catering 2021

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus der Pfalz Weingut Hensel

Weissburgunder & Chardonnay-Aufwind Bukett von Aprikosen und Mandeln trocken	Weissb. / Chard.	33,00 €
Spätburgunder Aufwind Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote trocken	Spätburgunder	31,00 €
Merlot-Höhenflug Schattenmorellen, Holunder, Barriquenote trocken	Merlot	40,00 €

Weingut Philipp Kuhn

Freistil grüner Apfel, reife Stachelbeere trocken	Muskateller	26,00 €
Incognito Schwarzkirschen, feine Röstaromen trocken	Dornfelder / Merlot	29,00 €
Mano Negra schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter trocken	Blaufränk. / Cabernet	40,00 €

Weingut Fusser

Sauvignon Blanc Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder trocken	Sauvignon Blanc	29,00 €
Riesling Ruppertsberg weißer Pfirsich und Aroma von exotischen Früchten trocken	Riesling	28,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Sekt & Champagner

Catering 2021

Hausmarke Albrechtshof, Jahrgangssekt trocken	0,75l	29,00 €
Riesling Sekt brut, Flaschengärung Mosel-Saar-Ruwer, „Weingut Kallfelz“	0,75l	34,00 €
Champagner, Moet & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,375l	34,00 €
Champagner, Moet & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,75l	59,00 €
Champagner, Piper-Heidsieck brut Champagne, Frankreich	0,75l	57,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



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

#joyfoodwithfriends

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