

pier36eins

BANKETT MAPPE 2025

 **USE**
Im Unionhilfswerk



Stand: Februar 2025

PAUSCHALEN & SONSTIGE PREISE

RAUMPAUSCHALEN

TAGUNGSPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALEN

TRANSPORTPAUSCHALEN

GESCHIRRPAUSCHALE / GLÄSERPAUSCHALE

PERSONAL / MOBILIAR / WÄSCHE

Bereitstellungskosten

In den Räumlichkeiten des >pier36eins< bieten wir Ihnen einen Rahmen für

Firmenevents und Tagungen,
Vereinsfeiern und Trauerfeiern,
Hochzeiten, Geburtstage und Brunchsonntage,
Jugendweihe, Jubiläumsfeiern u.v.m.

Die Bereitstellungskosten umfassen u.a. Service- und Küchenpersonal, die Raumvor- und Nachbereitung sowie die Nebenkosten (Strom, Wasser und Heizung).

Beispiel: Trauerfeier (max. 4 Std. *)

Rücksichtsvoller und flexibler Service

Individuelle Beratung und Planung der Trauerfeier
Räumlichkeiten, Technik, Musik
Floristik
Verpflegung und Service

Preis auf Anfrage

Vorschlag des Küchenchefs für Ihre Trauerfeier

Suppe
Belegte Brötchen
Blechkuchen nach Wahl des Chef Patissiers
Kaffee und Mineralwasser

19,90 € p.P.

* Ein Verlängerung - über die 4 Std. hinaus - ist nur nach vorheriger Absprache möglich.

Räumlichkeiten

Wir bieten Ihnen drei versch. Räumlichkeiten an, die je nach Verfügbarkeit für Ihre Veranstaltung genutzt werden können.
Müggelsee | Wannsee | Tegeler See

Je nach Bestuhlung stehen unsere Räumlichkeiten für folgende Kapazitäten zur Verfügung:

1 Raum	bis zu 20 Personen	200,00 €
2 Räume	bis zu 40 Personen	400,00 €
3 Räume	bis zu 80 Pers. mit Tanzfläche	450,00 €
3 Räume	bis zu 100 Pers. ohne Tanzfläche	450,00 €

Für Veranstaltungen in der Zeit von Mo-Do 8-16 Uhr entfallen automatisch 50 % der Bereitstellungskosten.

Zuschläge (pro angefangene Stunde)

Nachtzuschläge ab 22 Uhr	125,00 €
Nachtzuschläge ab 24 Uhr	250,00 €

Bei groben Verschmutzungen, die über das übliche Maß hinausgehen, behalten wir uns vor, eine zusätzliche Reinigungsgebühr ab 250,00 € zu berechnen.

Tagungspauschalen

(ab 10 Personen)

Basic

(mind. 4 Stunden)

1 Flipchart, 1 Pinnwand

Mineralwasser, Filterkaffee, Apfelsaft, Orangensaft und Tee

17,50 € p.P.

Economy

(mind. 6 Stunden)

1 Flipchart, 1 Pinnwand

Mineralwasser, Filterkaffee, Apfelsaft, Orangensaft und Tee

1. Kaffeepause mit belegten Brötchen und Handobst

Lunch als Buffet laut Küchenchef

2. Kaffeepause mit Blechkuchen

39,90 € p.P.

Die angegebenen Preise gelten für Veranstaltungen von Mo-Fr zwischen 8-16 Uhr. Bei Terminwünschen außerhalb dieses Zeitrahmens kontaktieren Sie uns bitte.

Bei Überschreitung der vereinbarten Tagungszeit berechnen wir Ihnen pro weitere angefangene Stunde 75,00 €.

Zusatzoptionen

Flipcharts, Pinnwände, Moderationskoffer mit Moderationsutensilien

Leinwand, Beamer, Laptop und Mikrophon

70,00 €

Der Preis für die Zusatzoption wird einmalig pro Veranstaltungstag berechnet.

Getränkepauschalen

*Basic-Paket**

Gourmet-Wasser aus der Güstrower Schlossquelle
(naturell oder feinperlig)
Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Säfte

Filterkaffee und Tee 4,00 € p.P./Std.

*Barista-Paket**

Espresso, Cappuccino

Latte Macchiato, Milchkaffee

Kakao 2,00 € p.P./Std.

*Bier und Wein**

Radeberger Pilsner vom Fass, Erdinger Hefe

Köstritzer, Jever Fun (alkoholfrei)

Riesling, Grauer Burgunder

Prosecco, Spätburgunder 3,50 € p.P./Std.

*Longdrinks und Spirituosen**

3 Longdrinks und 2 Spirituosen

Ihrer Wahl aus der Getränkekarte 3,50 € p.P./Std.

*Cocktail-Paket**

3 alkoholische und 1 alkoholfreien Cocktail

Ihrer Wahl aus der Getränkekarte 4,50 € p.P./Std.

**Getränkepauschalen (einzeln oder im Paket) können ab einer Mindestdauer von 3 Stunden gebucht werden. Wird eine Kombination aus 3 Paketen gewählt, reduziert sich der Paketgesamtpreis um 1,00 € p.P. Bei Auswahl aller Pakete beträgt der Gesamtpreis 15,50 €.*

Pauschalen & Sonstige Preise

(für externe Veranstaltungen)

Transportpauschalen (pro Fahrt und pro Fahrzeug)

Transportpauschale 1: Umkreis Grünau & Treptow	40,00 €
Transportpauschale 2: Bis Stadtmitte	60,00 €
Transportpauschale 3: Ab Stadtmitte bis Stadtrand	90,00 €

Geschirrpauschale

Große Teller, kleine Teller, Menümesser, Menügabel, Dessertbesteck, Kuchengabeln und Papierservietten inkl. Ständer	6,00 €
--	--------

Gläserpauschale

Sektgläser, Weingläser, Biergläser und AFG Gläser	6,00 €
---	--------

Personal (Mindestmietdauer 4 Std.)

Koch pro Stunde	49,00 €
Servicekraft pro Stunde	49,00 €

Bitte beachten Sie: Eine Speisenlieferung erfolgt erst ab 50 Personen. Sie beinhaltet den Aufbau der Chafing Dishes und Vorleger. Biertischgarnituren, Marktstände, Pavillons und Betreuungspersonal sind nicht enthalten und können separat angefragt werden.

Wäsche (weiß)

Stoffserviette		1,50 €
Tischdecke	100 x 100 cm	2,00 €
Tischdecke	130 x 130 cm	3,00 €
Tischdecke	130 x 170 cm	3,50 €
Tischdecke	130 x 220 cm	4,50 €
Stuhlhusse		7,50 €
Stehtischhusse		15,00 €
Stehtisch inkl. Husse		22,00 €

BUFFETS

ZUR AUSWAHL STEHENDE SPEISEN

VORSPEISEN

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

BEILAGEN

DESSERTS

SPECIALS

Buffets

(zur Auswahl stehende Speisen ab S. 10)

Berlin

Vorspeisen

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings^{G,O,2,13}
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl^{A,N,G}
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptspeisen

Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersoße^{A,L,M}
Gebratenes Zanderfilet mit Senfsoße^{D,G,M,L}
1x Vegetarisch / Vegan Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Desserts

Käseauswahl mit Bio-Feigen-Senf^{FG,M,2}
2 Desserts Ihrer Wahl

37,90 € p.P.

Frankreich

Vorspeisen

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings^{G,O,2,13}
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl^{A,N,G}
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptspeisen

Mit Kräutern gefüllte Maispouardenbrust in Portwein-Jus^{G,L,O}
Boeuf Bourguignon mit Perlzwiebeln und Speck^{O,1,3}
Gebratenes Buntbarschfilet mit Beurre Blanc^{G,L,O}
1x Vegetarisch / Vegan Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Desserts

Käseauswahl mit Bio-Feigen-Senf^{FG,M,2}
2 Desserts Ihrer Wahl

40,90 € p.P.

Buffets

(zur Auswahl stehende Speisen ab S. 10)

Mediterran

Vorspeisen

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings^{G,O,2,13}
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl^{A,N,G}
2 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptspeisen

Saltimbocca vom Kalb auf Tomatensugo^{L,13}
Auswahl von gebratenen Fischfilets^D
1x Vegetarisch / Vegan Ihrer Wahl
4 Beilagen Ihrer Wahl

Desserts

Käseauswahl mit Bio-Feigen-Senf^{FG,M,2}
2 Desserts Ihrer Wahl

38,90 € p.P.

Hochzeit

Vorspeisen

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings^{G,O,2,13}
Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl^{A,N,G}
3 Vorspeisen Ihrer Wahl

Hauptspeisen

Kalbsragout Stroganoff^{FG,M,4}
Geschmorte Ochsenbacke mit Kräuterseitlingen^{L,O}
Kabeljau in Nussbutter pochiert mit Zitronen-Pfeffersauce^{D,G,L}
1x Vegetarisch / Vegan Ihrer Wahl
5 Beilagen Ihrer Wahl

Desserts

Käseauswahl mit Bio-Feigen-Senf^{FG,M,2}
3 Desserts Ihrer Wahl

46,90 € p.P.

Buffets

(zur Auswahl stehende Speisen ab S. 11)

Grill

Vorspeisen

Salatbar mit 2 verschiedenen Dressings und Toppings^{G,O,2,13}

Kartoffelsalat, Tomaten-Avocado-Salat,^{M,P,O,3,4}

Wassermelonensalat mit Feta und Minze^G

Brotauswahl mit zweierlei Butter, Dip und Olivenöl^{A,N,G}

BBQ-Sauce, Hausgemachte Aioli, Ketchup, Senf, Chutney, Kräuterquark^{G,L,M,1}

Hauptspeisen

Rostbratwurst, mariniertes Nackensteak, marinierte Hähnchenbrust⁸

Lachsfilet im Pergament mit Kräutern und Olivenöl^D

Creamed Corn, Grillkäse^G

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Desserts

Käseauswahl mit Bio-Feigen-Senf^{G,M,2}

2 Desserts Ihrer Wahl

Rindersteakhälfte +2 € p.P. | Entrecôte +3 € p.P. | Rinderfilet +7 € p.P. | Pulled Pork^L +2 € p.P.

Mariniertes Hähnchensteak aus der Oberkeule +2 € p.P. | Garnelenspieße^G +2 € p.P. | Vegane Bratwurst^F +1 € p.P.

39,90 € p.P. *

*zzgl. 4 Std. Koch

Info zu allen Buffets: Kinder bis **einschließlich 5 Jahre** speisen kostenfrei vom gebuchten Buffet. Für Kinder **zwischen 6 und 12 Jahren** berechnen wir 50% des Buffetpreises. Auf Anfrage können individuelle Speisen für unsere kleinen Gäste zubereitet werden.

Vorspeisen

01. Salatauswahl (Kartoffelsalat, Tomate-Avocado od. saisonal)^{M,P,O,3,4}
02. Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone¹
03. Räucherfischauswahl mit Meerrettich^{D,M,O,3,4}
04. Cocktail von Flusskrebse und Melone^{B,G,1,4}
05. Mediterrane Aufschnittplatte^{1,3}
06. Geräucherte Entenbrust, Preiselbeeren, Linsensalat^O
07. Glasnudelsalat mit Teriyaki Tofu^{A,F,O}
08. Geflügelsalat mit Ananas und Curry^G
09. Kalbsfleischbällchen mit Kartoffelsalat^{A,M,O,3,4}
10. Antipasti Auswahl^O
11. Gefüllte Champignons^G
12. Falafel mit Tomatensalsa^{N,13}
13. Humus mit Gemüse^N
14. Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Selleriesalat^{G,L}
15. Caprese (Büffelmozzarella + 1 € p.P.)^G
16. Vitello Tonnato (+ 1 € p.P.)^{C,D,G}

Vegetarisch / Vegan

17. Gemüsestrudel^{A,C,G,L} *vegetarisch*
18. Gefüllte Riesenchampignons^{A,L} *vegan*
19. Gemüsepaella mit Tofu^{F,L} *vegan*
20. Mediterrane Gemüselasagne^{A,G} *vegetarisch*
21. Süßkartoffelgnocchipfanne^C *vegetarisch*
22. Kichererbsen-Süßkartoffelragout^L *vegan*
23. Gemüseravioli^A *vegan*

Sättigungsbeilagen

24. Pasta mit Pesto & Pinienkernen^G
25. Gefüllte Ravioli mit Salbeibutter^{A,G}
26. Butterreis^G
27. Bio-Duftreis mit Zitronengras
28. Kräuterkartoffeln^G
29. Rosmarinkartoffeln
30. Kartoffelgratin^G
31. Kartoffelklöße^{1,3}
32. Kartoffelgnocchi^A
33. Semmelknödel^{A,C,G}

Gemüsebeilagen

34. Saisonales Marktgemüse
35. Spreewälder Sauerkraut^O
36. Bohnen (wahlweise mit Speck)^{1,3}
37. Saisongemüse (Spargel, Pfifferlinge + 4 € p.P.)
38. Rahmpilze^G
39. Rosenkohl (wahlweise mit Speck)
40. Buntes Möhrengemüse^G
41. Spitzkohlpfanne^G
42. Rotkohl⁴
43. Gebratene Pilze^G

Desserts

44. Tiramisu^{A,C,G,11}
45. Obstsalat
46. Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G}
47. Philadelphia Cheesecake mit Passionsfrucht^{A,C,G,H}
48. Sao Tome-Schokoladenpudding mit Vanillesahne^{A,G,P,2}
49. Bayerische Creme mit Zitronengras & Himbeeren^{C,G}
50. Gianduja-Pudding mit Birnen-Chutney^{A,C,G,H}
51. Weiße Schokoladenganache m. Eisenkrautkirschen^{A,C,G,1}
52. Erdbeergrütze* mit griech. Joghurt & Pistazienkrokant^{A,G}
53. Kokos-Pannacotta mit Ananassalat^{A,G}
54. Karamell-Griesflammerie mit Brombeerkompott^{A,C,G}
55. Veganes Schokoküchlein mit Cranberries^{A,9}
56. Vegane Schokoladenmousse^A
57. Vegane Kirschcreme mit Haselnusskrokant^{A,H}

Specials (auf Anfrage)

58. Rosa gebratenes Roastbeef
59. Ganzes Spanferkel
60. Ganzer Puter
61. Ganzer Fisch in Salzkruste
62. Burger-Station
63. Falafel-Station

**saisonal*

FINGERFOOD

Fingerfood

(Mindestabnahme 100 Teile)

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone^l
Cocktail von Flusskrebsen und Melone^{B,G,1,4}
Geräucherte Entenbrust, Preiselbeeren, Linsensalat^o
Glasnudelsalat mit Teriyaki Tofu^{A,F,O}
Geflügelsalat mit Ananas und Curry^G
Kalbsfleischbällchen mit Kartoffelsalat^{A,M,O,3,4}
Tomate-Mozzarella-Spieß^G
Käse-Traube-Spieß^G
Mini-Wrap (verschieden gefüllt)^{A,G}
Falafel mit Tomatensalsa
Humus mit Gemüse
Canapés (verschieden belegt)^{A,G,N}
Quiche Lorraine (auch vegetarisch)^{A,G,1,3}
Tiramisu^{A,C,G,11}
Philadelphia Cheesecake mit Passionsfrucht^{A,C,G,H}
Vegane Schokoladenmousse^A
Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G}

3,50 € pro Stück

Für eine Bestellung sind mindestens 100 Teile erforderlich, davon mind. 20 Teile pro Sorte.

SÜSSE VARIATIONEN

Süsse Variationen

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Tellergeld

Eine Geburtstagstorte kann mitgebracht werden. Jedoch fällt bei Nicht-Inanspruchnahme unserer hauseigenen Patisserie und Confiserie ein Tellergeld i.H.v. 3,00 € p.P. an.

Süße Miniaturen

Florentinerberg ^{A,G,H}	1,90 €
Zitronenfour mit Pistazien ^{A,C,G,H}	1,90 €
Mini-Eclair ^{A,C,G,2}	1,90 €
Mini-Windbeutel ^{A,C,G}	1,90 €
Kardinalschnitte mit Kaffee crème ^{A,C,G}	2,50 €
Tartelette mit frischen Früchten ^{A,C,G}	2,50 €
Schwedische Mandelfour ^{A,C,G,H}	2,50 €
Erdbeer-Mascarpone-Tartelette ^{A,C,G,H}	2,80 €
Tiramisu ^{A,C,G,11}	3,00 €
Joghurtmousse mit Früchten ^{C,G}	2,80 €
Rote Grütze mit Vanillesauce ^{A,C,G}	2,50 €
Salat von frischen Früchten	2,80 €

Blechkuchen

Kirsch-Schokokuchen ^{A,C,G,P}	3,30 €
Apfelkuchen mit Streusel ^{A,C,G,P}	3,30 €
Pflaumenkuchen mit Streusel ^{A,C,G,P}	3,30 €
Veganer Obststreusel ^A	3,50 €
Butterstreusel ^{A,C,G}	3,30 €
Donauwelle ^{A,C,G,P}	3,30 €
Eierschecke ^{A,C,G,2}	3,30 €
Erdbeerschnitte (saisonal) ^{A,C,G,P,2}	3,80 €
Himbeerschnitte ^{A,C,G,P,2}	3,50 €
Kalter Hund ^{A,C,G}	2,90 €
Petits fours ^{A,C,E,G,H}	2,80 €
Brownies ^{A,C,G,H}	3,30 €
Vegane Schokobrownies ^{A,E,H}	3,50 €
Schlagsahne (pro Portion) ^G	1,50 €

Torten

Gebackene Mohntorte ^{A,C,G,H}	32,00 €
Apfel-Schmand-Torte ^{A,C,G,H,O}	35,00 €
Nusstorte ^{A,C,G,H}	35,00 €
Käsetorte ^{A,C,G}	32,00 €
Obstkuchen (frische Früchte der Saison) ^{A,C,G,P}	39,00 €
Vegane Blaubeertorte	50,00 €
Russischer Zupfkuchen ^{A,C,G}	32,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte ^{A,C,G,I}	39,00 €
Sahnetorten (Latte Macchiato, Mango oder Orange) ^{A,C,G}	39,00 €
Schokoladentorte ^{A,C,G}	39,00 €
Schwedische Mandeltorte (glutenfrei) ^{A,C,G,H}	35,00 €
Schwedische Nusscrèmetorte (glutenfrei) ^{A,C,G,H}	35,00 €
Käse-Kirsch-Torte ^{A,C,G,I}	35,00 €
Mascarponetorte (Himbeere oder Erdbeere) ^{A,C,G,H}	45,00 €
Marzipantorte ^{A,C,G,H}	45,00 €
Torte nach Ihren Wünschen gestaltet, z.B. für Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag u.v.m.	Preis auf Anfrage

GETRÄNKE

Getränke

Kalte Getränke

Gourmet-Wasser aus der Güstrower	0,2l	2,50 €
Schlossquelle, <i>naturell oder feinperlig</i>	0,75l	5,50 €
Coca Cola ^{2,3,11}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Coca Cola light ^{2,3,6,8,11}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Fanta ^{2,3}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Sprite ³	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Fassbrause ^{A,3}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Ginger Ale ^{2,3}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Tonic Water ¹¹	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Orangensaft	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Kirschnektar ³	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Bananennektar ³	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,00 €
Saftschorle ³	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee, <i>auch entkoffeiniert</i>		2,80 €
Kanne Kaffee ^{H,11}	1,0l	8,50 €
Cappuccino ^{A,1,4,8}		3,50 €
Espresso ^{A,11} , <i>normal</i>		2,30 €
Espresso, <i>doppelt</i> ^{A,4}		4,20 €
Latte Macchiato ^{A,G,2,11}		4,20 €
Milchkaffee ^{A,G,2,11}		4,20 €
Heiße Schokolade ^{A,G,2,11}		4,20 €
Glas Tee, <i>verschiedene Sorten</i>		3,00 €
Kanne Tee, <i>verschiedene Sorten</i>	1,0l	8,50 €
 <i>Bier vom Fass</i>		
Radeberger Pilsner ^A	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Alster, <i>Bier mit Sprite</i> ^A	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Radler, <i>Bier mit Fanta</i> ^{A,2,3}	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
Diesel, <i>Bier mit Cola</i> ^{A,2,3,11}	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,80 €
 <i>Flaschenbiere</i>		
Erdinger Kristall ^A	0,5l	4,80 €
Erdinger Hefe ^A	0,5l	4,80 €
Erdinger Hefe, <i>alkoholfrei</i> ^A	0,5l	4,80 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	0,5l	4,80 €
Jever Fun, <i>alkoholfrei</i> ^A	0,33l	3,30 €
Berliner Weiße, <i>rot oder grün</i> ^{A,G,6}	0,5l	4,80 €

Getränke

Weißweine

Riesling , Gut Barth	0,2l	6,00 €
Nahe, Deutschland, <i>trocken / feinherb</i> ^o	1,0l	28,50 €
Grüner Veltiner , Gut Hofstetter	0,2l	6,50 €
Fels, Wagram, Österreich, <i>trocken</i> ^o	1,0l	30,50 €
Grauer Burgunder , Gut Adam Müller	0,2l	6,00 €
Baden, Deutschland, <i>trocken</i> ^o	1,0l	28,50 €
Müller-Thurgau & Bacchus , Gut Barth	0,2l	5,50 €
Gut Barth, Nahe, Deutschland, <i>lieblich</i> ^o	1,0l	24,50 €

Roséwein

Spätburgunder , Gut Adam Müller	0,2l	6,00 €
Baden, Deutschland, <i>trocken</i> ^o	1,0l	28,50 €

Rotweine

Cabernet Sauvignon , Terres Noires	0,2l	6,00 €
Languedoc, Frankeich, <i>trocken</i> ^o	0,75l	28,50 €
Blauer Zweigelt , Gut Hofstetter	0,2l	6,00 €
Fels, Wagram, Österreich, <i>trocken</i> ^o	1,0l	28,50 €
Tempranillo , Bodegas Eguren	0,2l	5,50 €
Rioja, Spanien, <i>trocken</i> ^o	1,0l	28,50 €
Portugieser , Gut Adam Müller	0,2l	5,50 €
Baden, Deutschland, <i>fruchtig</i> ^o	0,75l	26,50 €
Weinschorle ^o	0,2l	5,50 €

Schaumweine

Prosecco Frizzante , Casa Defra	0,1l	3,70 €
Venetien, Italien, <i>trocken</i> ^o	0,75l	25,50 €
Sekt Wegehaupt , Gut Adam Müller	0,1l	4,20 €
Baden, Deutschland, <i>trocken</i> ^o	0,75l	27,50 €

Aperitifs

Aperol Spritz ^{o,2,10,14}	0,2l	7,50 €
Hugo, <i>mit Sekt</i> ^o	0,2l	7,50 €
Hugo, <i>mit alkoholfreiem Sekt oder Ginger Ale</i> ^{2,3}	0,2l	6,50 €

Cocktails (ohne Alkohol)

Ipanema , <i>Ginger Ale, Rohrzucker, Limette</i> ²	8,50 €
Virgin Mai Tai , <i>Ananassaft, Mandelsirup, Limette</i> ^{G,H,O,1,2}	8,50 €
Virgin Colada , <i>Ananassaft, Sahne, Kokossirup</i> ^{G,1,3}	8,50 €

Cocktails (mit Alkohol)

Caipirinha , <i>Cachaca, Rohrzucker, Limette</i>	9,50 €
Mojito , <i>Havanna, Rohrzucker, Limette, Minze</i>	9,50 €
Mai Tai , <i>Havanna, Ananassaft, Mandelsirup, Limette</i> ^{G,H,O,1,2}	9,50 €
Pina Colada , <i>Havanna, Ananassaft, Sahne, Kokossirup</i> ^{G,1,2,3}	9,50 €
Sun on the Beach , <i>Vodka, Orangensaft, Grenadinesirup</i> ^{H,1,2}	9,50 €

Getränke

<i>Longdrinks</i>	4 cl	7,50 €
Amaretto Kirsch	4 cl	7,50 €
Campari Orange ¹	4 cl	7,50 €
Vodka Lemon ^{A,3,7}	4 cl	7,50 €
Bacardi Cola ^{2,3,11}	4 cl	7,50 €
Gin Tonic ¹¹	4 cl	7,50 €
Whisky Cola ^{2,3,11}	4 cl	7,50 €
Havana Cola, 3 Jahre ^{2,3,11}		

Spirituosen

Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
Baileys ^{C,G,2,11}	2 cl	3,00 €
Kirschlikör	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Berliner Luft	2 cl	3,00 €
Havana Club, 3 Jahre	2 cl	3,00 €

Weinbrand und Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Hennessy VS	2 cl	4,00 €

Whisk(e)y

Jim Beam, Bourbon	2 cl	4,00 €
Jack Daniels, Tennessee	2 cl	4,00 €
Tullamore Dew, Irish	2 cl	4,00 €
Johnnie Walker Red Label, Irish	2 cl	4,00 €

Premium Single Malts

Lagavulin, Single Islay Malt, 16 Jahre	2 cl	6,50 €
Talisker, Single Malt, 10 Jahre	2 cl	5,50 €

Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erheben wir je Flasche folgende Gebühren:

Alkoholfreie Getränke Wein Sekt Bier	15,00 €
Spirituosen	60,00 €

Diese Gebühren decken den Serviceaufwand und Bereitstellung von Gläsern und Zubehör ab.

**Alle Preise der Bankettmappe in EUR sind inkl. der gesetzlichen MwSt.*

Allergene

- A **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O **Schwefeldioxid und Sulfite** (SO_2 und SO_3^{2-} > 10mg/kg bzw. 10mg/l)
- P **Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 Mit Konservierungsstoff
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 Mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 Mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 Mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 Mit Phosphat
- 9 Geschwefelt
- 10 Chininhaltig
- 11 Koffeinhaltig
- 13 Geschwärzt
- 14 Gewachst

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von Nüssen und andere Allergene dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.