

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der **EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF**

Wir bieten Ihnen an:

Getränkepreise nach Einzelabrechnung – Basic-

Es kommt pro Gast und angebrochener Stunde
ein Mitarbeiterzuschlag von 2,30€ dazu.

oder

Getränke Pauschale Normal

Pro Person und Stunde 6,00€
ab 6 Stunden
ab 36,00€

oder

Getränkepauschale Premium

Pro Person und Stunde 9,00€
ab 6 Stunden
ab 54,00€

Garantie:

Nach einer Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)
bezahlen Sie nie mehr wie die Getränkepauschale pro Stunde+Person!




Slow Food®
Chef Alliance feiern@eventscheune-kastanienhof.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der

EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF

Getränkepreise 2024 für Feiern - Basic

Es kommt pro Gast und Stunde ein Mitarbeiterzuschlag von 2,30€ dazu.

Zum Aperitif

Sherry , Medium oder Dry	0,05 l	4,00
Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut	0,10 l	9,00
Risecco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%	0,10 l	7,00
Aperol-Sprizz , Aperol, Risecco, auch alkoholfrei	0,20 l	8,00
Sanddorn-Sprizz , Sanddorn Likör, Risecco, auch alkoholfrei	0,20 l	8,00
Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Risecco	0,20 l	8,00
Lillet Wild Berry , Lillet, Risecco, Wild Berry	0,20 l	8,00
Noilly Prat , dry, aromatischer Wermut	0,05 l	4,00

Getränke

Gilde Ratskeller vom Fass (ab 50 Personen)	0,30 l	4,00
Hanöversch Pilsener BIO	1,0 l	18,00
Gilde Ratskeller , Free oder Radler bis 50 Personen	0,33 l	4,00
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	6,00
Bad Pyrmont , Medium oder Naturell	0,75 l	6,00
fritz BIO Rhabarber- oder BIO Apfelschorle	0,33 l	4,50
Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,00
fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Orange	0,33 l	4,50
Red Bull	0,25 l	4,00
Schweppes; Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	3,00

Warme Getränke

Schümli/ Filterkaffee	Tasse	3,50
Espresso	Tasse	3,50
Cappuccino	Tasse	4,00
Kanne Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.	Kanne	14,00



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der

EVEN 🌳 **SCHEUNE - KAS** 🌳 **ANIENHOF**

Getränkepreise 2024 für Feiern – Basic

Es kommt pro Gast und Stunde ein Mitarbeiterzuschlag von 2,30€ dazu.

Spirituosen

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	38% 0,04 l	4,00
Grappa von Psenner	40% 0,04 l	4,00
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	40% 0,04 l	5,00
Averna	30% 0,04 l	4,00
Linie Aquavit	41,5% 0,04 l	5,00
Jägermeister	40% 0,04 l	5,00
Osborne Veterano	40% 0,04 l	5,00
Gordons Gin	40% 0,04 l	5,00
Absolut Vodka	40% 0,04 l	5,00
Havana Club Rum 3 Jahre	40% 0,04 l	5,00
Havana Club Rum 7 Jahre	40% 0,04 l	8,00
Lokaler GIN	40% 0,04 l	8,00

Unsere Weine des Weingutes Axel Müller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

St.Laurent 13% trocken

Besticht durch seine Frucht und Eleganz 0,75l 29,00

Chardonnay & Weissburgunder Feinherb 11,5%

Ein Wein zum Verweilen 0,75l 30,00

Grauburgunder -R- Trocken 13%, Silberne Kammerpreismünze

Aromen umhüllen den kraftvollen Körper 0,75l 34,00

Huxelrebe Spätlese Lieblich 8,50%

Fruchtige Säure, vollmundig zartblumiger Wein mit edler Süße 0,75l 26,00

Rosado trocken 12,5%

Rose vom Dornfelder, harmonische Fruchtnote 0,75l 29,00

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen.

Pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir 25,00€ Korkgeld,

Pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir 50,00€ Korkgeld.

Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschanken.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der

EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF

Getränkepauschale Normal 2024

Alle Schwarz geschriebenen Getränke
sind während der Getränkepauschale „Normal“ **INKLUSIVE**

Zum Aperitif

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

Getränke

Gilde Ratskeller vom Fass (ab 50 Personen) 0,00

Hanöversch *Pilsener* BIO 0,00

Gilde Ratskeller, Free oder Radler bis 50 Personen 0,00

Weizen, Hefe oder Alkoholfrei 0,00

Bad Pyrmont, Medium oder Still 0,00

Coca Cola, Cola Zero 0,00

Orangen- oder Zitronenlimonade 0,00

Rhabarber- oder Apfelschorle 0,00

Red Bull +1,00/Pers

Schweppes: Lemon, Tonic, Ginger 0,00

Warme Getränke

Schümli/ Filterkaffee Tasse 0,00

Espresso Tasse 2,00

Cappuccino Tasse 2,50

Kanne Filterkaffee Kanne 0,00

Garantie:

Nach einer Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)

bezahlen Sie nie mehr wie die Getränkepauschale pro Stunde+Person!




Slow Food®
Chef Alliance feiern@eventscheune-kastanienhof.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der

EVEN 🌳 **SCHEUNE - KAS** 🌳 **ANIENHOF**

Getränkepauschale Normal 2024

Spirituosen, auch als Longdrink, jeweils 0,04 l Flasche 0,7l/17 Stk.

Bei 50 Personen 1 Spirituose, ab 70 Personen 2 Spirituosen inklusive

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	3,30/Stk.
Grappa von Psenner	3,30/Stk.
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	4,00/Stk.
Averna	3,00/Stk.
Linie Aquavit	3,60/Stk.
Jägermeister	Flasche 0,70l 60,00
Osborne Veterano	Flasche 0,70l 60,00
Gordons Gin	Flasche 0,70l 60,00
Absolut Vodka	Flasche 0,70l 60,00
Ouzo	Flasche 0,70l 60,00
Havana Club Rum 3 Jahre	Flasche 0,70l 60,00
Havana Club Rum 7 Jahre	Flasche 0,70l 95,00
Lokaler Gin	Flasche 0,70l 95,00

Unsere Hausweine

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

Grauburgunder QbA Trocken 11,5%

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

Scheurebe QbA Lieblich 12,00%

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 Ausschänken.




Slow Food®
Chef Alliance feiern@eventscheune-kastanienhof.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der **EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF**

Getränkepauschale Premium 2024

Alle Schwarz geschriebenen Getränke
sind während der Premium-Getränkepauschale **INKLUSIVE**

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, Lillet, Risecco, Wild Berry

Noilly Prat, dry, aromatischer Wermut

Getränke

Gilde Ratskeller vom Fass (ab 50 Personen)

Hanöversch Pilsener BIO

Gilde Ratskeller, Free oder Radler

Weizen, Hefe oder Alkoholfrei

Bad Pyrmont, Medium oder Still

Apfel- oder Orangensaft

fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Orange

fritz BIO Rhabarber- oder BIO Apfelschorle

Schweppes; Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Red Bull

Warme Getränke

Schümli/ Filterkaffee

Espresso

Cappuccino

Kanne Filterkaffee

Garantie:

Nach einer Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)
bezahlen Sie nie mehr wie die Getränkepauschale pro Stunde+Person!




Slow Food
Chef Alliance feiern@eventscheune-kastanienhof.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Die Getränke für Ihre Feier 2024 in der

EVEN  SCHEUNE - KAS  ANIENHOF

Getränkepauschale Premium 2024

Spirituosen 0,04l, auch als Longdrink

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner

Grappa von Psenner

Grappa *Riserva* von Psenner

Averna

Linie Aquavit

Jägermeister

Osborne Veterano

Gordons Gin

Absolut Vodka

Ouzo

Havana Club Rum

Unsere Hausweine 0,2l

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

Grauburgunder QbA Trocken 11,5%

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

Scheurebe QbA Lieblich 12,00%

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 KEIN Korkgeld, Pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir KEIN Korkgeld. Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschänken.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.