

# Die Getränke für Ihre Feier 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF**

Wir bieten Ihnen an:

## Getränkepreise nach Einzelabrechnung

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

**oder**

## Getränke Pauschale Normal

Pro Person und Stunde 6,50€  
ab 6 Stunden  
ab 39,00€

**oder**

## Getränkepauschale Premium

Pro Person und Stunde 9,50€  
ab 6 Stunden  
ab 57,00€

## 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](mailto: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 2025 in der

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

### Getränkpreise 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	0,30 l	4,50
Hanöversch Pilsener <b>BIO</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50</b>
Gilde Ratskeller, Free oder Radler	0,33 l	4,50
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	6,50
VILSA <b>BIO</b> , Medium oder Naturell	0,75 l	7,00
<b>BIO</b> Rhabarber- oder <b>BIO</b> Apfelschorle	0,33 l	5,30
<b>BIO</b> Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,50
fritz Kola, Kola Zuckerfrei	0,33l	5,50
fritz Zitronen- oder Orangenlimonade	0,33l	5,50
<b>BIO</b> Bitter Lemon	0,33 l	4,50

#### Warme Getränke

<b>BIO</b> Schümli/ Filterkaffee	Tasse	3,50
<b>BIO</b> Espresso	Tasse	3,50
<b>BIO</b> Cappuccino	Tasse	4,00
Kanne <b>BIO</b> Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.	Kanne	16,00



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 2025 in der EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF

## 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

### Unser Hauswein **Glas 0,2l 6,00**

#### 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 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 2025 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	0,30 l	Inklusive
Hanöversch Pilsener <b>BIO</b>	<b>0,25 l</b>	Inklusive
Gilde Ratskeller, Free oder Radler	0,33 l	Inklusive
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	Inklusive
VILSA <b>BIO</b> , Medium oder Naturell	0,75 l	Inklusive
<b>BIO</b> Rhabarber- oder <b>BIO</b> Apfelschorle	0,33 l	Inklusive
<b>BIO</b> Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	Inklusive
fritz Kola, Kola Zuckerfrei	0,33l	Inklusive
fritz Zitronen- oder Orangenlimonade	0,33l	Inklusive
<b>BIO</b> Bitter Lemon	0,33 l	Inklusive

### Warme Getränke

<b>BIO</b> Schümli/ Filterkaffee	Tasse	Inklusive
<b>BIO</b> Espresso	Tasse	3,50
<b>BIO</b> Cappuccino	Tasse	4,00
Kanne <b>BIO</b> Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.	Kanne	Inklusive

### 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](mailto: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 2025 in der EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF

## 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 0,7l 60,00
Osborne Veterano	Flasche 0,7l 60,00
Gordons Gin	Flasche 0,7l 60,00
Absolut Vodka	Flasche 0,7l 60,00
Ouzo	Flasche 0,7l 60,00
Havana Club Rum 3 Jahre	Flasche 0,7l 60,00
Havana Club Rum 7 Jahre	Flasche 0,7l 95,00
Lokaler Gin	Flasche 0,7l 95,00

Als Mixgetränk kostet das nicht extra, da die alkoholfreien Zutaten inklusive sind.

### Unser Hauswein

**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 Ausschanken.



  
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 2025 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

Hanöversch Pilsener **BIO**

Gilde Ratskeller, Free oder Radler

Weizen, Hefe oder Alkoholfrei

VILSA **BIO**, Medium oder Naturell

**BIO** Rhabarber- oder **BIO** Apfelschorle

**BIO** Apfel- oder Orangensaft

fritz Kola, Kola Zuckerfrei

fritz Zitronen- oder Orangenlimonade

**BIO** Bitter Lemon

#### Warme Getränke

**BIO** Schümli/ Filterkaffee

**BIO**-Espresso

**BIO**-Cappuccino

Kanne **BIO** Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.

### Garantie:

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



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 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF**

## 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

Havanna Club Rum

### Unser Hauswein 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.