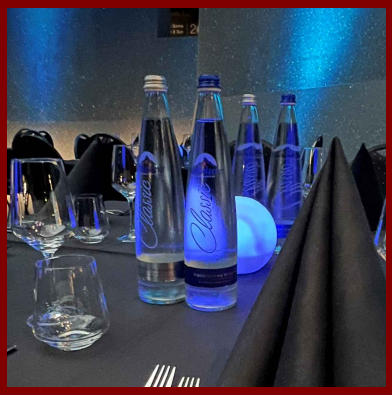
GETRÄNKE

ADMENA
Catering & Event
Einheit



Wir stellen Ihnen die Getränke auf Kommission zur Verfügung.
Die Abrechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Verbrauch.
Nicht geöffnete Flaschen sowie das Leergut werden von uns nach der Veranstaltung wieder mitgenommen.
Gerne besorgen wir Getränke Ihrer Wahl, Preis auf Anfrage.

Softgetränke

Adelholzener Mineralwasser Gastroflasche classic + naturell	0,75 l
Dietz Apfelsaft	1 l
Dietz Orangensaft	1 l
Dietz Johannisbeersaft	1 l
Exotische Nektare und Säfte z.B. Maracuja, Mango etc.	1 l
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	1 l
Zitronenlimonade	0,5 l
Adelholzener Mineralwasser Gastroflasche classic + naturell	0,25 l
Dietz Apfelsaft	0,2 l
Dietz Orangensaft	0,2 l
Coca Cola, Fanta	0,33 l
Now Bio-Limonade z.B. Fresh Lemon, Hollerblüte, Golden Peach, Pink Rhabarber, Red Berry, Sunny Orange	0,33 l

Limonade

mit hausgemachtem Sirup

Holunderblüte-Zitrone-Minze, Ingwer-Orange, Ingwer-Zitrone, Granatapfel-Johannisbeere oder Green-Elderflower Ice Tea

Hausgemachte Smoothies

Waldbeeren-Joghurt oder Mango-Orange	1 l

Bier

Augustiner Hell	0,5 l
Tegernseer Hell	0,5 l
König Ludwig Weißbier hell	0,5 l
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l

Bier klein

Tegernseer Hell	0,33 l
König Ludwig Weißbier hell	0,33 l
Lammsbräu Bio alkoholfrei	0,33 l

Bier vom Fass

Augustiner Hell	30 l
Tegernseer Hell	30 l
König Ludwig Weißbier hell	30 l

GETRÄNKE

ADMENA
Catering & Event
Einheit

Zum Empfang / Aperitif

Sekt/Prosecco

Sacchetto Vino Frizzante Argento, Veneto IGT — 0,75 l
Spritzig frischer leichter Perlwein

VALDO Valdobbiadene Prosecco Superiore Marca Oro — 0,75 l
Helle Farbe, elegante Frucht, exquisiter Duft von Wildapfel

Champagner

Champagne Taittinger Brut Réserve — 0,75 l
Die klassische Champagner-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir verzaubert mit beschwingter Eleganz und Finesse.
Einfach unvergesslich!

Sparkling-Cocktails

mit hausgemachtem Sirup

„Ralf“
Prosecco, Rhabarbersirup, Sternfrucht, Eis

„Hugo“
Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Eis

„Melli“
Prosecco, Melonensirup, Melonenkugeln, Eis

„Inge“
Prosecco, Ingwersirup, Zitrone, Eis

„Quirin“
Prosecco, Quittensirup, Rosmarin, Eis

„Greta“
Prosecco, Granatapfelsirup, Johannisbeeren, Eis

„Aperol Spritz“
Prosecco, Aperol, Orange, Eis

„Aperol Maracuja Spritz“
Aperol, Maracujasaft, Eis

„Almspritz“
Prosecco, Almdudler, Limette, Thymian, Eis

„Lillet Berry“
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, gefrorene Beeren, Eis

„Balis Spritz“
Prosecco, Balis, Basilikum, Limette, Eis

„Limoncello-Spritz“
Limoncello, Prosecco, Wasser, Zitrone, Basilikum Eis

mit alkoholfreien Varianten

Sparkling-Cocktails auch im Reagenzglas möglich

GETRÄNKE

ADMENA
Catering & Event
Einheit

Weißwein

„Bei Nacht Grauburgunder QbA trocken“ 0,75 l
Markus Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)

Kühle Nase nach frischem Kernobst,Ananas, salziger Meeresluft, Mirabelle und frischen Kräutern. Klar und feinsaftig;lebendig und frisch; leicht prickelnd; Apfel,frische Kräuter, leichte Haselnussnote,feine salzige und kräuterige Mineralität; leicht herb; ein Hauch sanfte Ex-traktsüße; langes Finale mit Kräutern und frischer Frucht

Chardonnay, „Tormaresca-Antinori Bianco Pulgia IGT“, 0,75 l
Tormaresca, Italien (Apulien)

Der reinsortige Tormaresca Chardonnay begeistert mit einer hellgoldenen Farbe und ist ein lebhafter, erfrischender Wein mit einem Bukett, das an reife Birnen und Äpfel erinnert. Nur minimal mit Eichenholz in Berührung gekommen, zeigt dieser ausdrucksvolle, attraktive Weißwein seinen mittleren Körper mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil.

Weißburgunder 0,75 l
Walter Glatzer, Österreich (Carnuntum)

Klar und hellgolden glänzend mit duftigem Bouquet von Blüten, Sommerobst und einem Hauch frischer Brioche, den ihm die verlängerte Reife auf den Feinhefen verleiht. Am Gaumen saftig frisch und lebendig mit feiner Balance von Frucht und zarter Mineralität.

Roséwein

Dornfelder, „Dornfelder Rosé MP trocken“, 0,75 l
Markus Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)

Sehr charmante Pinkfarbe. Kräuterwürzige Nase mit zarten Fruchtnoten. Sehr feinsaftig, nicht allzu schwer mit viel Mandarinen und Aprikosenfrucht in Balance mit Mineralität, elegante Säure, etwas Restsüße, tolle Harmonie, wirkt sehr leicht und angenehm fruchtig, zartfruchtiger Abgang.

Rotwein

Dornfelder, „Dornfelder MP“ 0,75 l
Markus Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)

Dunkles Purpurrot. Würzige schwarze Beerenfrucht mit etwas Kakao. Würzige Kirschfrucht und Brombeere im Mund, ziemlich konzentriert und kraftvoll am Gaumen, dichter Saft, gut integrierte Säure, recht lebendig, fruchtbetonter Wein, kühle Holzwürze, im Hintergrund gute Balance. Sehr würzige Brombeerfrucht im

Chapeau „Merlot QbA trocken“ 0,75 l
Markus Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)

Leicht vegetabile Nase mit etwas Efeu, roten und schwarzen Johannisbeeren, Kräuterwürze und Röstnoten. Klar und feinsaftig; lebendig und frisch; ein Cocktail aus roten und dunklen Johannisbeeren etwas Kräuter und Würze; leichte Tanninnoten am Gaumen; wirkt ziemlich trocken;gute Balance; im Abgang dunklen Johannisbeeren, etwas Biskuit und Kräuterwürze

Neprica Primitivo, Tormaresca 0,75 l
Antinori, Italien (Apulien)

Der NePriCa Primitivo hat eine intensive rubinrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. In der Nase dominieren Noten von roten Früchten vor allem Sauerkirschen, Pflaumen und Waldbeeren in perfekter Harmonie mit zarten süßen Noten. Am Gaumen ist er reichhaltig und vollmundig, mit einem weichen Einstieg und einem angenehmen fruchtigen Abgang.

Zweigelt, „Zweigelt Rebencuvée“, 0,75 l
Walter Glatzer, Österreich (Carnuntum)

Ein süffiger, fruchtbetonter Wein, rubinrot mit jugendlichem Glanz, feinen Kirsch- und Beerenaromen und samtweich gereiftem Tannin im Finale.

GETRÄNKE

ADMENA
Catering & Event
Einheit

Cocktails / Longdrinks

kleine Cocktailkarte

klassische Cocktails

Rote Zora
Gin, Limettensaft, Gurkensirup, Cranberrysaft, Gurkenstick, Eis

Caipirinha
Cachaça, Limettensaft, Limette, Rohrzucker, crushed ice

Munich Mule
Gin, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Eis

Moscow Mule
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Eis

Caipi Ginger (alkoholfrei)
Ginger Ale, Limettensaft, Limette, Rohrzucker, crushed ice

Cranberry Lime (alkoholfrei)
Cranberrysaft, Gurkensirup, Limettensaft, Eis

Longdrinks

Vodka Lemon
Vodka, Bitter Lemon, Zitrone, Eis

Vodka Soda
Vodka, Mineralwasser, Eis

Gin Tonic
Gin, Tonic, Zitrone, Eis

Cuba Libre
Havana Club, Cola, Limette, Eis

große Cocktailkarte

Ab 100 Gästen mixt unser professioneller Barkeeper verschiedene Cocktails vor den Augen Ihrer Gäste. Auswahl und Preise auf Anfrage.

Digestif

Sibona Grappa di Barolo	0,5 l
Schladerer Williams Christ Birnenbrand	0,7 l
Ramazzotti	0,7 l
Frangelico (Haselnusslikör)	0,7 l

GETRÄNKE

ADMENA
Catering & Event
Einheit

Heißgetränke

Kaffee

Kaffee in Thermoskanne inkl. Milch, Zucker, Zitrone 1 l

Kaffeevollautomat, Espressomaschine, Kaffeemaschine

Siebträgermaschine mit Barista

Tee

Diverse Sorten inkl. Milch, Zucker, Zitrone 1 l

alkoholisch

Glühwein 0,2 l
Kräftiger Rotwein mit winterlichen Gewürzen (Nelken, Zimt)

mit Schuss
Amaretto 0,7 l

Heißer Hugo 0,2 l
Weißwein mit Holunderblütensirup, Limetten, Weintrauben, Haselnüssen

Scharfe Inge 0,2 l
Weißwein mit Ingwersirup und Zitrone

Punsch 0,2 l
Tee mit Apfelsaft, Orangensaft und Schnaps

alkoholfrei

Hausgemachter Punsch 0,2 l
Rote Fruchtsäfte mit winterlichen Gewürzen (Nelken, Zimt)

Green Hugo 0,2 l
Grüner Tee mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Limettenecken, winterliche Gewürze

Scharfe Inge 0,2 l
Traubensaft mit Ingwersirup und Zitrone