




MAURITIUS & Eventlocation  
THE BEACH RESTAURANT

# Kulinarik

## Speisen & Getränke

Alle Preise verstehen sich Brutto  
inkl. der gesetzlichen MwSt.



## Einleitung

Wie auch die Liebe geht eine gute Veranstaltung durch den Magen. Deshalb ist es uns wichtig, Dich mit erstklassiger Gastronomie zu verwöhnen. Unser professionelles Küchenteam kreiert vielfältige, kulinarische Highlights aus frischen, hochwertigen Produkten in unserer hauseigenen Küche.

**Diese Bankettmappe bietet einen Überblick über unser vielseitiges Speisenangebot.**

Von Fingerfood über Vorspeisen, Hauptgänge, Beilagen und Desserts findest Du ebenso einige von uns für Dich bereits vorab erstellte Buffetvorschläge. Gerne kannst Du aber auch Dein persönliches Buffet aus unserem Speisenangebot, dem Budgetrahmen Deines gewählten Arrangements entsprechend, zusammenstellen. Ebenso sind Zusatzbuchungen zum gewählten Arrangement möglich.

Des Weiteren erhaltst du auch einen Einblick in unser erweitertes Speisenangebot, wie zum Beispiel eine Late Night Imbiss Auswahl.

Die meisten Gerichte können, wenn nicht bereits deklariert, vegetarisch, vegan, halal und auch unter Berücksichtigung diverser Unverträglichkeiten oder Allergien zubereitet werden. Dein Projektleiter steht auch hier für alle Fragen und Wünsche als Ansprechpartner zur Verfügung.

Abschließend haben wir unser Standard-Getränkeangebot aufgeführt. Besonders empfehlen möchten wir unsere große Cocktail- und Longdrink Auswahl, welche bereits ab 7,00€ pro Stück in einem Angebot buchbar ist.



# INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung .....	2
Inhaltsverzeichnis .....	3
Speisenangebot .....	4
Buffetvorschläge .....	4
Zu 30,- € .....	4
Zu 35,- € .....	5
Zu 50,- € .....	6
Zu 60,- € .....	7
Vorspeisen .....	8
Hauptgänge .....	10
Beilagen .....	11
Desserts .....	12
Fingerfood, Snacks & Late Night Imbiss .....	13
Getränkeangebot .....	14
Getränkepauschale .....	14
Softdrinks .....	14
Kaffee & Tee .....	14
Biere .....	14
Wein .....	15
Cocktails & Longdrinks .....	15
Alkoholische Cocktails .....	15
Alkoholfreie Cocktails .....	16
Mix and Match - Gin Bar .....	17
Sonstiges .....	18
Tellergeld .....	18
Hochzeitstorte .....	18
Separates Kaffee- & Kuchenbuffet .....	18
Fingerfood & Snacks .....	18
Erweitertes Getränkeangebot Handling .....	18
Selbstmitgebrachte Getränke .....	18
Sonderwein & Sonderbier über Mauritius Events .....	18

# Speisenangebot

## Buffetvorschläge

Zu 30,- €

### Fingerfood Buffet I

#### 1x Tomaten-Mozzarella-Spieß

- 1x Mürbteig Tartelette mit Olivencreme
- 1x Mürbteig Tartelette mit Frischkäse und Garnele
- 1x Antipasti-Spieß
- 2x Vegane Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
- 1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß
- 1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven
- 2x Teriyaki Spieße (in Kokossauce)

\*\*\*

- 1x Obstsalat mit Zitronencreme
- 1x Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen

### Fingerfood Buffet II

- 1x Mini-Zigarrenbörek
- 1x Mürbteig Tartelette mit Tomate-Mozzarella
- 1x Mürbteig Tartelette mit Lachscreme
- 1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas
- 1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung
- 2x Vegane Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
- 2x Teriyaki Spieße (in Kokossauce)
- 2x Gefüllte Weinblätter

\*\*\*

- 1x Mini-Schokoladen-Fruchtspieße
- 1x Himbeertiramisu (ohne Ei)

Zu 35,- €

### *Euro-ASIATISCHES BUFFET*

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika

Teriyaki Spieße (in Kokossauce)

Vegane Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce

Falafel (vegan)

Fleischkühle (mit Asia Dip)

Kartoffelsalat mit Rucola

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen

\*\*\*

Hähnchen Piri Piri

Gemüsecurry (vegan)

\*\*\*

Asiatisches Wokgemüse

Rosmarinkartoffeln

Spicy Quinoa-Reismischung

Dips: Sweet Chili, Wasabi, Cayenne

\*\*\*

Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen

Obstsalat mit Zitronencreme

### *Sommerliches Grillbuffet I*

Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse

Karotten-Weißkraut-Salat

Kartoffelsalat mit Rucola

Toskana Salat - Fusilli Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum

Fleischkühle (mit Asia Dip)

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen

\*\*\*

Holzfallersteak

Hähnchen Piri Piri

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln

Gemüsespieße

Auswahl von 5 verschiedenen Dips

\*\*\*

Himbeertiramisu (ohne Ei)

Obstsalat mit Zitronencreme

Zu 50,- €

## Sommerliches Grillbuffet II

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika

Rucola Salat mit Balsamico-Dressing

Kartoffelsalat mit Rucola

Teriyaki Spieße (in Kokossauce)

Toskana Salat - Fusilli Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum

Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen

5 verschiedene Dips

\*\*\*

Fischauswahl (Lachs, Zander, Pangasius)

Hähnchen Piri Piri

Steaks vom argentinischen Roastbeef

Grillfeta (paniert oder in Alufolie)

\*\*\*

Mauritius Quinoa-Reismischung

Gemüsespieße

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen

Himbeertiramisu (ohne Ei)

Obstsalat mit Zitronencreme

## Schwäbisches Buffet

Karotten-Weißkraut-Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Zwiebeln

Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken

Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce

Maultaschensuppe

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen

\*\*\*

Paniertes Schnitzel mit Soße (Pute oder Schwein)

Lachsfilet in Spinatrahm

\*\*\*

Frisches Marktgemüse

Rosmarinkartoffeln

Mauritius Quinoa-Reismischung

\*\*\*

Obstsalat mit Zitronencreme

Mini-Schokoladen-Fruchtspieße

Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis

Zu 60,- €

## MEDITERRANES BUFFET

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika

Vitello Tonnato

Toskana Salat - Fusilli Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum

Italienische Wurstspezialitäten

Rucola Salat mit Champignons und Parmesansplittern

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen mit Pinsabrot

\*\*\*

Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz

Geflügelpicatta

Frittierte Calamari mit Aioli

Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola

\*\*\*

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Green Herbs Quinoa-ReisMischung

Tomatisierte Orzcchiette mit Antipasti und Parmesan

\*\*\*

Obstsalat mit Zitronencreme

Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis

Panna Cotta mit Himbeersauce



## VORSPESIEN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Dips	Wasabi Dip	0,40 €	
Dips	Cayenne Dip	0,40 €	
Dips	Joghurt Dip	0,40 €	
Dips	Joghurt-Knoblauch Dip	0,40 €	
Dips	Ketchup	0,40 €	
Dips	Mayonnaise	0,40 €	
Dips	Sambal Olek	0,40 €	
Dips	Guacamole	0,40 €	
Dips	Süß-saure Sauce	0,40 €	
Dips	Barbecue Sauce	0,40 €	
Dips	Salsa	0,40 €	
Dips	Senf	0,40 €	
Vegan	Vegane Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Karotten-Weißkraut-Salat	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Kartoffelsalat mit Rucola	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Schwäbischer Kartoffelsalat	1,20 €	
Salat (Vegan)	Rucola Salat mit Balsamico-Dressing	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Tomatensalat mit Zwiebeln	1,20 €	
Salat (Vegan)	Blattsalate der Saison mit Hausdressing	1,20 €	
Brot	Brot und Brötchen	1,20 €	
Vegan	Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika	2,00 €	
Geflügel	Teriyaki Spieße (in Kokossauce)	2,00 €	
Schwein	Fleischküchle (mit Asia Dip)	2,00 €	
Vegetarisch	Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)	2,00 €	
Vegan	Falafel (vegan)	2,00 €	
Salat	Rucola Salat mit Champignons und Parmesansplittern	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Toskana Salat - Fusilli Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Bulgur Salat mit Gemüse	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	2,00 €	
Dips	5 verschiedene Dips	2,00 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken	2,80 €	
Fisch	Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce	2,80 €	
Geflügel	Marinierte Hähnchen Spieße mit Chilischoten	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Gavurdagi Salat	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse	2,80 €	
Vegan	Gefüllte Weinblätter	2,80 €	
Salat (Schwein)	Feldsalat mit Speck und Ei, dazu Walnussdressing	2,80 €	
Schwein	Italienische Wurstspezialitäten	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Kürbis-Ingwer-Suppe	3,60 €	
Suppe	Maultaschensuppe	3,60 €	

Salat (Meeresfrüchte)	Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange	3,60 €	
Kalb, Fisch	Vitello Tonnato	3,60 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili	3,60 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,60 €	

**Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir eine Auswahl von mindestens 4 bis 6 Vorspeisen.**



## Hauptgänge

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Schwein	Holzfallersteak	3,50 €	
Fisch	Fischauswahl (Lachs, Zander, Pangasius)	3,50 €	
Geflügel	Hähnchen Piri Piri	3,50 €	
Vegetarisch	Grillfeta (paniert oder in Alufolie)	3,50 €	
Wurst	Rote Wurst/Käsewurst vom Grill	3,50 €	
Vegan	Gemüsecurry (vegan)	3,50 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,50 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	3,50 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,50 €	
Schwein	Paniertes Schnitzel mit Soße (Pute oder Schwein)	5,00 €	
Geflügel	Geflügelpicatta	5,00 €	
Fisch	Zanderfilet	5,00 €	
Fisch	Seelachs	5,00 €	
Fisch	Lachfilet in Spinatrahm	5,00 €	
Geflügel	Thai-Curry mit Geflügel	5,00 €	
Meeresfrüchte	Garnelenspieße	6,50 €	
Rind	Steaks vom argentinischen Roastbeef	6,50 €	
Vegetarisch	Pasta mit Kürbis, Ziegenkäse und Pesto	6,50 €	
Geflügel	Mauritius Putenspieße	6,50 €	
Schwein	Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce	6,50 €	
Schwein	Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz	6,50 €	
Rind	Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus	8,00 €	
Geflügel	Gänsekeule mit Soße	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	8,00 €	
Geflügel	Entenbrust an Orangensauce mit Cashewkernen	8,00 €	

**Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir eine Auswahl von mindestens 2 bis 3 Hauptgängen, bitte beachtet hierbei die separaten Beilagen.**

## Beilagen

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Reis	Mauritius Quinoa-Reismischung	2,00 €	
Gemüse	Speckbohnen	3,00 €	
Gemüse	Frisches Marktgemüse	3,00 €	
Gemüse	Mediterranes Gemüse	3,00 €	
Kartoffel	Rosmarinkartoffeln	3,00 €	
Gemüse	Gemüsespieße	4,00 €	
Gemüse	Asiatisches Wokgemüse	4,00 €	
Gemüse	Honig-Zimt-Gemüse	4,00 €	
Pasta	Tomatisierte Orschiette mit Antipasti und Parmesan	4,00 €	
Knödel	Semmelknödel	3,00 €	
Gemüse	Apfel-Rotkohl mit Rosinen	4,00 €	
Gemüse	Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce	5,00 €	
Gemüse	Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce	5,00 €	
Kartoffel	Süßkartoffeln	5,00 €	

**Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir eine Auswahl von mind. 2 bis 3 Beilagen. Bei einer Auswahl von 2 Beilagen sind eine Sättigungsbeilage (Kartoffeln etc.) sowie eine Gemüsebeilage empfehlenswert.**



## DESSERTS

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,50 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,50 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,50 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	3,20 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	3,20 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen	3,20 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,90 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,60 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,60 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,60 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,60 €	

**Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir eine Auswahl von mind. 2 Desserts.**



## FINGERFOOD, SNACKS & LATE NIGHT IMBISS

Fingerfood und Snacks empfehlen sich wunderbar zum Empfang der Gäste, sowie für einen Late-Night- bzw. Mitternachtssnack, auf Platten oder Etageren angerichtet und präsentiert. Alternativ kannst Du ein individuelles Fingerfoodbuffet zusammenstellen.

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,20 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,20 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	2,00 €	
Vegetarisch	2x Vegane Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	2,40 €	
Meeresfrüchte	1x Garnele im Kartoffelmantel	2,40 €	
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	2,80 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	2,80 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mürbteig Tartelette mit Olivencreme	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mürbteig Tartelette mit Tomate-Mozzarella	2,80 €	
Vegan	1x Antipasti-Spieß	2,80 €	
Vegetarisch	1x belegtes Mini-Brötchen mit Käse/ Antipasti	2,80 €	
Schwein	1x belegtes Mini-Brötchen mit Schinken/Salami	3,20 €	
Schwein	100gr Currywurst mit Brot & Brötchenauswahl (Pappteller)	3,20 €	
Schwein	2x Teriyaki Spieße (in Kokossauce)	3,60 €	
Fisch	1x Mürbteig Tartelette mit Lachscreme	3,60 €	
Meeresfrüchte	1x Mürbteig Tartelette mit Frischkäse und Garnele	3,60 €	
Gebäck	100gr süße und salzige Leckereien (Gummibärchen, Salzstangen, Chips, Nüsse ...)	3,60 €	
Vegetarisch	50gr Käseauswahl mit frischen Früchten, dazu Brot und Brötchen	4,50 €	
Schwein	100gr Currywurst mit Pommes	5,60 €	
Schwein	50gr Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich, Essiggurken und Brot	5,60 €	
Schwein	50gr Italiensche Wurstspezialitäten, Grana Panado und Brot	6,80 €	

**Wir empfehlen eine Auswahl zwischen 3 und 5 Stück pro Person.**



# GETRÄNKEANGEBOT

## GETRÄNKEPAUSCHALE

In allen Arrangements ist bereits eine 4-stündige Getränkepauschale inkludiert. Diese beinhaltet Soft Drinks, Wasser, Säfte, „Good Vibes“ Weine, Prosecco, Flaschenbiere. Je nach Arrangement beinhaltet die Getränkepauschale auch Filterkaffee, Cappuccino und Espresso.

Die Getränkepauschale kann zu 6,00 € pro Person und Stunde verlängert werden.

Vor Beginn und nach Ablauf der Getränkepauschale werden Getränke, je nach Absprache, nach Verzehr abgerechnet.

## SOFTDRINKS

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Wasser (0,75l)	Viva Con Agua (laut und leise)	7,50 €
Wasser (0,25l)	Viva Con Agua (laut und leise)	3,00 €
Softdrinks (0,25l)	Coca-Cola / Cola-Zero / Fanta / Spezi	3,30 €
Saft (0,25l)	Saftschorlen	3,10 €
Softdrinks (0,25l)	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Tonic Water	3,30 €
Saft (0,25l)	Apfel-, Orangen-, Ananas-, Maracuja-, Johannisbeersaft	3,00 €

## KAFFEE & TEE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Kaffee	Filterkaffee	3,10 €
Tee	Verschiedene Teesorten (auf Anfrage)	3,20 €
Kaffee	Cappuccino/Milchkaffee	3,40 €
Kaffee	Espresso	2,60 €
Kaffee	Doppelter Espresso	3,80 €

## BIERE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Bier (0,33l)	Beck's Pils / Beck's Naturradler / Beck's alkoholfrei	3,90 €
Bier (0,33l)	Wulle	3,90 €
Hefeweizen (0,5l)	Sanwald Hefeweizen / Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	4,50 €

## Wein

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Prosecco (0,1l)	Prosecco Montelvini, extra trocken Veneto, Italien	5,00 €
Rotwein (0,15l)	Good Vibes Cuvee (Ellermann Spiegel, Pfalz, Deutschland)	5,90 €
Rosewein (0,15l)	Good Vibes Windy Rosé (Ellermann Spiegel, Pfalz, Deutschland)	5,90 €
Weißwein (0,15l)	Good Vibes Sauvignon Blanc	5,90 €
Prosecco (0,2L)	Prosecco Montelvini, extra trocken, auf Eis Veneto, Italien	6,00 €

## COCKTAILS & LONGDRINKS

Mindestabnahme von 50 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 7,00.  
*Bitte entscheide Dich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails*

### ALKOHOLISCHE COCKTAILS

#### HAKUNA-MATATA

Vodka, Maracuja, Wassermelonensirup, Limette,  
Cranberry, Minze, Absolut Vodka Raspberry

#### APEROL / PEACH CONNECTION

Aperol, Peachtree, Maracuja, Zitrone,  
Lime Juice, Erdbeersirup

#### THAI FRUIT PUNCH

Brauner Rum, Maracujalikör, Maracuja, Ananas,  
Orange, Zitrone, Mangosirup

#### MAI TAI

Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy,  
Ananas, Lime Juice, Mandelsirup, Limette

#### SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, Zitrone, Lime Juice,  
Cranberry, Orange, Grenadine

#### (MANGO) CAIPIRINHA

Cachaça, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limette, (Mangopüree)

#### (MANGO) MOJITO

Weißer Rum, frische Minze, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Soda, (Mangopüree)

#### TOUCH DOWN

Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Maracuja, Grenadine

#### UNDER THE PALMS

Gin, Maracujalikör, Apricot Brandy, Maracuja, Mangosirup, Mangowürfel

### **MELONBALL**

Vodka, Wassermelonensirup, Zitrone, Ananas, Mangosirup

### **BUFFALO SOLDIER**

Brauner Rum, Wassermelonensirup, Ananas, Orange, Zitrone, Mangopüree, Erdbeersirup

### **PACIFIC SUNDOWN**

Weißer Rum, Ananas, Cranberry, Zitrone, Mangosirup, Grenadine

### **SEX MACHINE**

Weißer Rum, Vodka, Wassermelonensirup Maracuja, Ananas, Mangopüree, Mangosirup

### **FLORIDA**

Weißer Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

### **APEROL SPRITZ**

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

### **HUGO**

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda

### **MOSCOW MULE**

Vodka, Ginger Beer, Lime Juice, Gurke

### **LILLET WILD BERRY (SPRITZ)**

Lillet Blanc, (Prosecco), Schweppes Russian Wild Berry, gefrorene Beeren

## ***ALKOHOLFREIE COCKTAILS***

### **VIRGIN MOJITO**

Ginger Ale, weißer Rohrzucker, Lime Juice, frische Minze, Limette

### **FLORIDA**

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

### **AIR JORDAN**

Zitrone, Ananas, Mangopüree, Erdbeersirup

### **IPANEMA**

Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

## ***LONGDRINKS***

### **VODKA LEMON**

Russian Standard Vodka, Bitter Lemon

### **GIN TONIC**

Finsbury Gin, Schweppes Tonic Water

### **WHISKY COLA**

Jack Daniel's, Coca Cola

### **RUM COLA**

Ron Vacilon Anejo 3 Anos Rum  
oder Old Pascas Barbados Dark Rum, Coca Cola

## MIX AND MATCH - GIN BAR

GIN + TONIC DEINER WAHL = 10,90 €

### GIN AUSWAHL

Hendrick 's/ The Botanist/ Gin Mare/ Monkey 47/ Beefeather pink Gin (je 4cl)

### TONIC AUSWAHL

Thomas Henry/Shweppes (je 0,2l)

### BOTANICALS

Rosmarin, Basilikum, Pfefferkörner, Wacholderbeeren,  
Grapefruit, Zitrone, Limette, Gurke

### AUFBAU GIN BAR

Aufbaupauschale 149,- €



# SONSTIGES

## Tellergeld

### Hochzeitstorte

Tellergeld Hochzeitstorte pro Person 1,80 €  
Torten Handling Pauschale 50,00 €  
Tortenpräsentation auf Gueridon mit Tischfeuerwerk 45,00 €

### SEPARATES KAFFEE- & KUCHENBUFFET

Tellergeld Kaffee- und Kuchenbuffet 3,50 €  
Handling Pauschale pro Kuchen 14,00 €

### FINGERFOOD & SNACKS

Handling Pauschale für mitgebrachtes Fingerfood & Snacks, je nach Aufwand 38,00 €  
Tellergeld für mitgebrachtes Fingerfood & Snacks 1,80 € pro Person

## ERWEITERTES GETRÄNKEANGEBOT HANDLING

### SELBSTMITGEBRACHTE GETRÄNKE

Selbstmitgebrachte Spirituosen, jede mitgebrachte Flasche Korkgeld:  
0,5l = 20,00 € / 0,75l = 30,00 € / 1,0l = 40,00 €  
Zzgl. Handlingpauschale 50,00 €

### SONDERWEIN & SONDERBIER ÜBER MAURITIUS EVENTS

Preisabhängiger Aufpreis pro Flasche  
Abnahme geöffneter Gebinde  
Handling Pauschale 50,00 €

