

DINNERPAUSCHALEN

Unsere Dinnerpauschale bildet die Basis der Getränkeauswahl und kann durch unsere Empfangs- und Longdrinkpauschale ergänzt werden. Die Dinnerpauschalen unterscheiden sich in geschmacklicher Vielfalt, Qualität und Anzahl der Weinauswahl. Jede Variante beinhaltet Weißwein, Rotwein, Mineralwasser, Kölsch, Limonaden, Schorlen für eine Dauer von sechs Stunden. Zum Dessert servieren wir Kaffee oder Espresso, sowie einen Digestif aus unserer wechselnden Auswahl.

PAUSCHALE MÂITRE

Weißwein: Sauvignon Blanc Camas - Anne de Joyeuse - Languedoc

Intensive Aromen von Zitrusfrüchten in der Nase. Am Gaumen frische Fruchtaromen, nachhaltig durch einen reichen Körper führt zu einem langen, mineralischen und knackigen Abgang.

Rotwein: Tempranillo Tierra de Castilla, Torre de Barreda, La Mancha

Feines und elegantes Aroma von roten und schwarzen Früchten, angenehme Frucht, voller, harmonischer Geschmack.

PAUSCHALE EXCELLENCE

Weißwein: Grauburgunder QbA Weingut am Nil – Pfalz

Feine Aromen von Walnuss und Birne, am Gaumen reife heimische gelbe Früchte bis hin zu exotischen Aromen von reifen Mangos

Rotwein: Montepulciano D' Abruzzo DOP Teatro Latino Abruzzo Italien

Fruchtige Aromen, gut strukturiert, schön abgerundet mit würzigen Aromen, die hervorgehoben werden durch den kurzen Ausbau in großen Holzfässern.

PAUSCHALE LINDOR

Weißwein: Just Riesling - Nahe - Gut Hermannsberg

Pikanter Pfirsichduft, belebende Frische, feines Fruchtspiel, gute Balance.

Weißwein: Lugana „Luna“ - Venetien - Bennati

Der Lugana wächst auf Lehm Böden am Gardasee. In der Nase zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab.

Rotwein: Beaujolais Rouge „Bien élevé“ - Beaujolais - Domaine Perol

Leicht, frisch und saftig beschreiben diesen Wein perfekt. Wenige Tannine und Aromen von Kräutern machen den Wein samtig aber dennoch spannend.

Rotwein: Flavino Sangiovese Rosso Toscano - Toscana - La Palazzetta

Die Farbe ist brillant rubinrot. In der Nase sind feine Aromen von roten Früchten mit Anklängen von mediterranen Gewürzen. Im Geschmack ist eine gut eingebunden Säure mit einem langen Abgang.

Diese Pauschalen können nach Wunsch erweitert werden.