

DINNERPAUSCHALEN

Alternativ zur Berechnung der einzelnen Getränke nach Verbrauch, bieten wir Ihnen auch unterschiedliche Getränkepauschalen pro Gast an. Alle Pauschalen beinhalten Weißwein, Rotwein, Mineralwasser, Kölsch, Limonaden und Schorlen ohne Limit für eine Dauer von sieben Stunden.

Zum Dessert servieren wir auf Anfrage pro Gast einen Espresso, Grappa und Ramazzotti.

PAUSCHALE MÂITRE

Weißwein: Grauburgunder QbA Weingut Genheimer Kiltz Nahe

Duft nach reifen, gelben Früchten, fein nuancierte Frucht, sehr harmonisch.

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: Weißburgunder - QbA - Nahe - Weingut Emmerich Koebernik

Ein Paradebeispiel für Weißburgunder mit überraschender, feiner Zitrusaromatik und gut eingebundener Säure.

Rotwein: Montepulciano D' Abruzzo DOP Teatro Latino Abruzzen Italien

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

PAUSCHALE LINDOR

Weißwein: Schellinger Chardonnay Ortswein QbA Baden Weingut Schätzle

Besticht durch intensive, exotische Fruchtaromen und eine lebendige Frische gepaart mit einem lang anhaltenden Schmelz.

Rotwein: Barbera D'Alba Mara DOC Dante Rivetti Piemont

Duft nach reifen roten Früchten, Kirschen, Beeren, intensives Rubinrot, tiefgehender, harmonischer Geschmack.

Diese Pauschalen können nach Wunsch erweitert werden.