



# Barformat

## WEINE

### RIESLING

Der trockene 2018er Riesling ist einer, den alle mögen. Zur soliden, riesling-typischen Säure gesellt sich eine dezente süßliche Note, die seiner Trockenheit keinen Abbruch tut. Lieblich ist anders - angenehm ist er aber auf jeden Fall.

### WEISSBURGUNDER

Ein richtiger Frühlingwein. Aber was für einer! Ein russig-fruchtiger Duft in der Nase, der sich am Gaumen mit präsenzer, aber gut eingebundener Säure zeigt.

### SANKT LAURENT ROSÉ

Einer unser All-Time-Favoriten: Ein frischer Rosé aus Sankt Laurent-Trauben. Der 2018er Sankt Laurent macht im Glas ordentlich was her: Viel Rückgrat, Körper und Kraft - ein Genuss für alle Sinne.

## BOWLE

### ERDBEERBOWLE

Nach eigener Rezeptur!

### SANGRIA

Nach eigener Rezeptur!

## APPERITIF

### HUGO

Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup, Limette

### APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

### LILLET BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Beeren

### FIERO SPRITZ

Martini Fiero, Tonic Water, Blutorange

### LILLET FIZZ

Lillet Blanc, Soda, Limette

## ZUGABE

### BARFORMAT LIMONADEN

Hausgemachte Limonaden mit frischen Früchten und Kräutern

### KAFFEE

### PROSECCO

von deutschen Winzern

Ihr Lieblingswein oder Lieblingsgetränk ist nicht dabei? Sprechen Sie uns bei der Eventplanung gern darauf an. Die Getränkekarte ist für Ihr Event individuell anpassbar!