



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

# erfrischende Getränke

RUNDEN JEDES BUFFET AB

Natürlich lassen wir Ihre Gäste nicht auf dem Trockenen sitzen. **Bei der Genussmanufaktur-Engelbertz bekommen Sie die passenden Getränke zu Ihrem Buffet geliefert.**

Weitere Biere/Getränke auf Anfrage. Alle Preise inkl. MwSt. / **ohne Pfand**

## Biere vom Fass

Früh-Kölsch vom Fass

pro Liter

**8,90 €**

Reissdorf-Kölsch vom Fass

pro Liter

**9,90 €**

weitere auf Anfrage!

## Sekt / Prosecco

Sekt Hausmarke

0,7 l

**16,90 €**

Prosecco Hausmarke trocken

0,75 l

**18,90 €**

Champagner, Spiritousen, Aperitif, Digestif, Cocktails.....

**weiteres auf Anfrage!**

**-Wir vermitteln Ihnen auch gern eine Bartender zu Ihrer Feier.  
weiteres auf Anfrage.**

**-Sie können auch gern einen Kühlanhänger ,Bierbock,Zapf  
Equipment etc. dazu buchen.**

siehe Equipment-Angebote.

-Das passende Personal zum vollen Genuss/Ausschank ist ebenfalls möglich.

siehe Angebote.

### Getränke Pauschale: (Ab.10 Personen)

(Bei feiern von unserem Haus,Gläser etc. inklusive )

Abo 1 Softgetränke(Cola,Fanta,Wasser,Apfelschorle..)

**1-2 Stunden pro Person 15,00€**

**Ab 3 Stunden 20,00€**

Abo 2 (Softgetränke,Bier,Wein-Hausmarke)

**1-2 Stunden pro Person 25,00€**

**Ab 3 Stunden 35,00€**

Abo 3 (Softgetränke,Bier,Weine-Hausmarke,Spritousen,2 Haus-Cocktails)

**Der Abend bis 5 Stunden 45,90€**

**- Spezielle Cocktails und Cocktailspezial-Abo auf Anfrage.**

Kaffee-Tee

**je Abo 5,90€**

Info: (Alle Abos gelten bis max 5 Stunden)

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet naturel / medium

0,7 l

**7,90 €**

Mineralwasser still / medium

1,0 l

**6,90 €**

Coca-Cola / Fanta / Sprite

1,0 l

**6,90 €**

Orangensaft 100%

1,0 l

**6,90 €**

Apfelsaft 100%

1,0 l

**6,90 €**

Apfelsaftschorle

1,0 l

**6,90 €**

Gaffel Fassbrause (Zitrone od. Orange)/Diverse Flaschenbiere

0,33 l

**4,50 €**

TIPP: Fritz-Kola versch. Sorten: Kola, Orange, Apfel, Zitrone, Mischmasch, Rhabarber, Melone, Kola-zuckerfrei,

Traubensaftschorle (rot), usw.

0,33 l

**4,50€**

## Weine

Preise pro Flasche 0,75 l

### **Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)**

Guter Begleiter zu **deftigen und kräftigen Speisen** voller Eigengeschmack, die einen Weißwein erfordern. Klassisch zu Gerichten von **Geflügel und Schwein**. Durch die volle Struktur ideal zu **Wildgerichten**, besonders zu **Wildgeflügel**. Ebenfalls geeignet zu **Räucherfischvarianten**.

Anbaubereich: Pfalz

Lage/Name: Frankweiler Königsgarten

Herkunft: Weingut Heinz Pfaffmann

Ausbauart: trocken

Rebsorte: Grauburgunder

**33,90 €**

### **Grauburgunder "Erz. Abfl. Weingut Köster-Wolf / Rheinhessen" (Weißwein)**

trocken, frisch, fruchtig

Leichter, frischer und durchweg sehr trocken ausgebauter Burgunder. Dadurch entsteht ein idealer Essensbegleiter zu den heute üblich leichten, feinen Speisen.

Ständiges Streben nach Verbesserung zeichnet die Familie Köster-Wolf aus. Die Erfahrung des Vaters gepaart mit der Energie des Sohnes bringen stets blitzsaubere, trinkreife Weine hervor. Durch den Neubau des Kelterhauses wird eine noch bessere Schonung des Lesegutes erreicht. Ziel ist immer eine überdurchschnittliche Qualität zu einem fairen Preis anbieten zu können.

In den letzten Jahren wurde das Weingut für seine guten Leistungen mit Preisen der DLG förmlich „überschüttet“.

In der Umgangssprache werden trockene Weine oft als herb angesprochen, was jedoch nicht ganz zutrifft. Ein Wein ist trocken, wenn er höchstens 2 g/l mehr Zucker als Säure, jedoch maximal 9 g/l Zucker enthält.

**35,50 €**

### **GRAUBurgunder - Markus Schneider**

In der Nase offenbart der Markus Schneider Grauburgunder Aromen von grünen Granny Smith Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen bringt der Grauburgunder vom Ellerstädter Winzer Markus Schneider dann **Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit Power zum Vorschein**. Der Abgang ist jetzt bereits lang und mit **schönem Nachhall**. Handlese von hochreifen Trauben mit einer Maischestandzeit von 12 Stunden. Schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o. Ä.) kontrollierte Vergärung im Edelstahl. Enthält Sulfite.

**29,90€**

### **Primitivo Doppio Passo "Gold Mundus Vini" (Rotwein)**

Dass es insbesondere im apulischen Salento noch gute Weine für wenig Geld gibt, war uns bekannt. Dass wir aber auf Tropfen stoßen würden, die ein derart sensationelles Preis-/Genussverhältnis aufweisen wie dieser Rotwein, war dennoch eine Überraschung. Wir sind ohne Übertreibung schlichtweg beeindruckt vom vollmundigen Doppio Passo Primitivo.

Der Südtaliener ist eine echte Spezialität. Mit Hilfe des speziellen Herstellungsverfahrens Ripasso entlockt man der Rebsorte Primitivo noch mehr von ihrem wunderbaren Aroma. Für den Doppio Passo wird eine Hälfte der Reben in der zweiten bzw. dritten Dekade geerntet und traditionell vinifiziert. Der Rest reift weitere 3–4 Wochen am Rebstock. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, erfolgt das "ripassare" oder "erneuter Durchgang" mit dem im August geernteten Primitivo. Diese zweite Gärung verhilft dem Wein zu mehr Intensität, Fülle und Charakter.

Unser Doppio Passo Primitivo besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. Ein meisterhaft gekelternes Gedicht zu einem sensationellen Preis!

**29,50 €**

### **URSPRUNG - Markus Schneider, 2014 - trocken**

Der „Ursprung“ Wein von Markus Schneider ist eine **Rotweincuvée**. Sie begeistert mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern. Neben dem Tohuwabohu und dem Black-Print ist der „Ursprung“ bei Markus Schneider inzwischen Kult. Viele kaufen und lieben diesen Wein. Die Reben des „Ursprung“ wachsen auf dem Feuerberg, dessen Böden von Kies, Sand und Schotter geprägt sind. Die Wurzeln dringen somit tief in den Boden ein und liefern den Trauben die Kraft, die man später im Wein schmeckt. Der Markus Schneider „Ursprung“ besteht zu 70% aus Cabernet Sauvignon, zu 15% aus Merlot und zu 15% aus Portugieser. Er passt hervorragend zu **dunklen Fleischgerichten, Kurzgebratenem und Gegrilltem** oder solo als abendlicher Entspannungsschluck. Enthält Sulfite.

**29,50 €**

**Weine : Rot und Weiss,Rose Hausmarke oder was süsses  
zum Abschluss z.b. ein  
Portwein,Beerenauslese,Eiswein,Wermot oder spezielle  
Schaumweine,Digestif**

**Auf Anfrage und Preise erfragen.Wir Bestellen dann bei  
unserem Exklusiven Weinhändler für Sie.**