

Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Unser Getränke Angebot

Normal

Getränke nach Einzelabrechnung

Es kommt nach 3 Stunden pro Gast
und angebrochener Stunde
ein Mitarbeiterzuschlag von 3,00€ dazu.

oder Basic

Getränke Pauschale, meine Empfehlung
pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 7,00€,
über 8 Stunden 6,50€ für jede weitere Stunde
Alle nicht inkludierten Getränke werden zusätzlich
berechnet

oder Premium

Getränke Pauschale
Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 10,00€,
über 8 Stunden 9,50€ für jede weitere Stunde

Garantie:

Nach einer **Getränke Pauschale**
(Sie und Ihre Gäste bleiben länger)

bezahlen Sie nur die Getränkepauschale pro Stunde & Person!




Slow Food[®]
Chef Alliance event@klausschoenemann.de

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Getränke nach Einzelabrechnung *Normal*

Es kommt nach 3 Stunden pro Guest und angebrochener Stunde
ein Mitarbeiterzuschlag von 3,00€ dazu.

Zum Aperitif

Sherry , Medium oder Dry	0,05 l	4,00
Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut	0,10 l	9,00
Risecco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%	0,10 l	7,00
Aperol-Sprizz , Aperol, Risecco,	0,20 l	8,00
Sanddorn-Sprizz , Sanddorn Likör, Risecco,	0,20 l	8,00
San Bitter- ZeroSecco , alkoholfrei, Orange, H ² O	0,20 l	8,00
Limoncello Sprizz , Risecco, Zitrone, H ² O	0,20 l	8,00
Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Risecco	0,20 l	8,00
Lillet Wild Berry , Lillet, Risecco, Wild Berry	0,20 l	8,00
Noilly Prat , dry, aromatischer Wermut	0,05 l	4,00

Getränke

Gilde Ratskeller	0,30 l	4,50
Gilde Ratskeller , Free oder Radler	0,33 l	4,50
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	6,50
VILSA BIO , Medium oder Naturell	0,75 l	8,00
Rhabarber- oder Apfelschorle	0,33 l	5,00
Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta	0,33l	5,00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger	0,2 l	4,00
RedBull	0,25 l	5,00

Warme Getränke

BIO Schümli/ Filterkaffee	Tasse	4,00
BIO Espresso	Tasse	4,00
BIO Cappuccino	Tasse	5,00
Kanne BIO Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.	Kanne	20,00
Tee , diverse Sorten	Glas	2,50



Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Getränke nach Einzelabrechnung **Normal**

Es kommt nach 3 Stunden pro Guest und angebrochener Stunde
ein Mitarbeiterzuschlag von 3,00€ dazu.

Spirituosen

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	38%	0,04 l	6,00
Grappa von Psenner	40%	0,04 l	6,00
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	40%	0,04 l	8,00
Averna	30%	0,04 l	6,00
Linie Aquavit	41,5%	0,04 l	6,00
Jägermeister	40%	0,04 l	6,00
Osborne Veterano	40%	0,04 l	6,00
Gordons Gin	40%	0,04 l	6,00
Absolut Vodka	40%	0,04 l	6,00
Whisky (Scotch, USA, Irish)	40%	0,04 l	6,00
Havanna Club Rum 3 Jahre	40%	0,04 l	6,00
Havanna Club Rum 7 Jahre	40%	0,04 l	8,00
Lokaler GIN	40%	0,04 l	8,00

Unser Hauswein

Glas 0,2l 6,00

Rotweincuvee 13% trocken

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

Riesling QbA Feinherb 11,5%

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

Grauburgunder QbA Trocken 11,5%

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

Scheurebe QbA Lieblich 12,00%

Rosewein QbA Feinherb 11,5% besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen.

Pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir 25,00€ Korkgeld,

Pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir 50,00€ Korkgeld.

Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschenken.



Slow Food[®]

Chef Alliance event@klausschoenemann.de



Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Basic Getränke Pauschale

**pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 7,00€,
über 8 Stunden 6,50€ für jede weitere Stunde**

Alle nicht inkludierten Getränke werden zusätzlich berechnet

Zum Aperitif

Sherry , Medium oder Dry	Zum Empfang
Risecco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%	Zum Empfang
Aperol-Sprizz , Aperol, Risecco, auch alkoholfrei	Zum Empfang
Sanddorn-Sprizz , Sanddorn Likör, Risecco, auch alkoholfrei	Zum Empfang
Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Risecco	Zum Empfang
Lillet Wild Berry , Lillet, Risecco, Wild Berry	Zum Empfang
Noilly Prat , dry, aromatischer Wermut	Zum Empfang

Getränke

Gilde Ratskeller	0,30 l	inklusive
Gilde Ratskeller , Free oder Radler	0,33 l	inklusive
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	inklusive
VILSA BIO , Medium oder Naturell	0,75 l	inklusive
Rhabarber- oder Apfelschorle	0,33 l	inklusive
Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	inklusive
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta	0,33l	inklusive
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger	0,0 l	inklusive
RedBull	0,25 l	4,00

Warme Getränke

BIO Schümli/ Filterkaffee	Tasse	inklusive
BIO Espresso	Tasse	3,50
BIO Cappuccino	Tasse	4,00
Kanne BIO Filterkaffee, 6 Tassen/1litr.	Kanne	inklusive
Tee , diverse Sorten	Glas	inklusive

Garantie:

Nach einer Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)

bezahlen Sie nur die Getränkepauschale pro Stunde &Person!



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0152 3190 2680

Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Basic Getränke Pauschale

**pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 7,00€,
über 8 Stunden 6,50€ für jede weitere Stunde**

Alle nicht inkludierten Getränke werden zusätzlich berechnet

Spirituosen, auch als Longdrink, jeweils 0,04 l + „Verlängerung“

Spirituosen

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	38%	0,04 l	5,00
Grappa von Psenner	40%	0,04 l	5,00
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	40%	0,04 l	7,00
Averna	30%	0,04 l	5,00
Linie Aquavit	41,5%	0,04 l	5,00
Jägermeister	40%	0,04 l	5,00
Osborne Veterano	40%	0,04 l	5,00
Gordons Gin	40%	0,04 l	5,00
Absolut Vodka	40%	0,04 l	5,00
Whisky (Scotch, USA, Irish)	40%	0,04 l	5,00
Havanna Club Rum 3 Jahre	40%	0,04 l	5,00
Havanna Club Rum 7 Jahre	40%	0,04 l	7,00
Lokaler GIN	40%	0,04 l	7,00

Unser Hauswein

Inklusive

Rotweincuvee 13% trocken

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

Riesling QbA Feinherb 11,5%

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

Grauburgunder QbA Trocken 11,5%

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

Scheurebe QbA Lieblich 12,00%

Rosewein QbA Feinherb 11,5% besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen. Pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir 20,00€ Korkgeld,

Pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir 40,00€ Korkgeld.

Das Korkgeld beinhaltet den Service und das Glas zum Ausschenken.



Slow Food®

Chef Alliance event@klausschoenemann.de



Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Premium Getränke Pauschale

Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 10,00€,
über 8 Stunden 9,50€ für jede weitere Stunde

Alle Schwarz geschriebenen Getränke
sind während der Premium-Getränkepauschale INKLUSIVE

Zum Aperitif

Sherry, Medium oder Dry

Risecco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%

Aperol-Sprizz, Aperol, Risecco, auch alkoholfrei

Sanddorn-Sprizz, Sanddorn Likör, Risecco, auch alkoholfrei

Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Risecco

Lillet Wild Berry, Lillet, Risecco, Wild Berry

Noilly Prat, dry, aromatischer Wermut

Getränke

Gilde Ratskeller

0,30 l inklusive

Gilde Ratskeller, Free oder Radler

0,33 l inklusive

Weizen, Hefe oder Alkoholfrei

0,5 l inklusive

VILSA BIO, Medium oder Naturell

0,75 l inklusive

Rhabarber- oder Apfelschorle

0,33 l inklusive

Apfel- oder Orangensaft

0,2 l inklusive

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta

0,33l inklusive

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger

0,33 l inklusive

RedBull

0,25 l inklusive

Warme Getränke

BIO Schümli/ Filterkaffee

Tasse inklusive

BIO Espresso

Tasse inklusive

BIO Cappuccino

Tasse inklusive

Kanne **BIO** Filterkaffee, 6 Tassen/1litr.

Kanne inklusive

Tee, diverse Sorten

Glas inklusive

Garantie:

Nach einer Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)

bezahlen Sie nur die Getränkepauschale pro Stunde & Person!



Slow Food®

Chef Alliance event@klausschoenemann.de



Die Getränke für Ihre Feier 2026 in der

EVEN⁺SCHEUNE - KAS⁺ANIENHOF

Premium Getränke Pauschale

Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 10,00€,
über 8 Stunden 9,50€ für jede weitere Stunde

Alle Schwarz geschriebenen Getränke
sind während der Premium-Getränkepauschale INKLUSIVE

Spirituosen 0,04l, auch als Longdrink

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	38%	0,04 l	inklusive
Grappa von Psenner	40%	0,04 l	inklusive
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	40%	0,04 l	inklusive
Averna	30%	0,04 l	inklusive
Linie Aquavit	41,5%	0,04 l	inklusive
Jägermeister	40%	0,04 l	inklusive
Osborne Veterano	40%	0,04 l	inklusive
Gordons Gin	40%	0,04 l	inklusive
Absolut Vodka	40%	0,04 l	inklusive
Ouzo Plomari	40%	0,04 l	inklusive
Whisky (Scotch, USA, Irish)	40%	0,04 l	inklusive
Havanna Club Rum 3 Jahre	40%	0,04 l	inklusive

Unser Hauswein 0,2l

Rotweincuvee 13% trocken

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

Riesling QbA Feinherb 11,5%

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

Grauburgunder QbA Trocken 11,5%

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

Scheurebe QbA Lieblich 12,00%

Rosewein QbA Feinherb 11,5% besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen. Pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir KEIN Korkgeld, pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir KEIN Korkgeld. Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschenken.

