

Getränkekarte

Die
BÜHNE
IHR EVENTLOKAL FÜR JEDEN ANLASS



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Tafelwasser (ohne) «Die Bühne»-Karaffe	100 cl	6.00
Tafelwasser (mit) «Die Bühne»-Karaffe (Tafelwasser ist kein Hahnenburger)	100 cl	6.00

San Pellegrino Mineral	100 cl	8.00
Evian	150 cl	9.00

Süssgetränke

Rivella rot/blau/grün, Grapefruit, Tonicwater, Sprite, Fanta Orange, Apfelschorle		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-Tea	150 cl	9.00

Fizzy Gazzosa Mirtillo / Citro / Mandarine Himbeer / Muskat	35 cl	5.50
--	-------	------

Fruchtgetränke

Orangensaft, Grapefruit, Tomate, Cranberry, Traubensaft	100 cl	9.00
--	--------	------

Kaffee & Tee

Kaffee crème, nature, koffeinfrei	Tasse	4.00
Espresso crème oder nature	Tasse	4.00
Tee (Div. Fruchtsorten, Minze, Lindenblüten, Schwarztee, Grüntee etc.) (laktosefrei/vegan muss vorher ausdrücklich bestellt werden, pro Liter 3.50)	Tasse	4.00

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST



Champagner & Schaumweine

Prosecco Brut Gemin	75 cl	46.00
Cremant Prestige A.Metz	75 cl	44.00
Senza Parole Spumante	75 cl	41.00
Moscato D'Asti	75 cl	45.00

Bowle mit Beeren oder Früchten

Ohne Alkohol	100 cl	32.00
Mit Alkohol	100 cl	37.00
„Forever in Love“ mit Glitter und Glamour	100 cl	45.00

Aperitifs & Bitters

Martini Bianco	15 % Vol.	100 cl	71.40
Campari Bitter	25 % Vol.	100 cl	72.60
Cynar Kräuterlikör	16.5 % Vol.	100 cl	69.30
Appenzeller Alpenbitter	29 % Vol.	100 cl	83.60
Aperol Bitter	11 % Vol.	100 cl	67.80

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST

Special „Pimp your Drink“

Div. Früchte, Gemüse, Kräuter, Gewürze, etc.

Pauschal je nach Wünschen und Aufwand
ab CHF 70.00

Der Partyspass „Äs het solangs het!“



Unsere Weine

Weissweine

Cote Floral Domaine Lafage
Frankreich-Cotes Catalanes
Rebsorten: Viognier, Muscat, 12.5 % Vol. 75 cl 43.00

Viognier Domaine De La Baume
Frankreich-Languedoc-Roussillon
Rebsorte: Viognier, 14 % Vol. 75 cl 41.80

Johannisberg Cave Du Rhodan
Schweiz-Salgesch, Wallis
Rebsorte: Johannisberg, 13 % Vol. 75 cl 46.00

Vermentino Saragat
Italien-Sardinien
Rebsorte: Vermentino, 13 % Vol. 75 cl 43.80

Barbic For Friends Weiss
Schweiz-Westschweiz
Rebsorte: Assemblage blanc, 12 % Vol. 75 cl 46.80

Fiora Colle Castagno
Italien-Maremma Toscana, 12.5 % Vol.
Rebsorten: Pinot Grigio, Sauvignon bl., Viognier 75 cl 46.30

Mariposa Blanco
Spanien-ohne Angabe
Rebsorte: Gewürztraminer, 13 % Vol. 75 cl 42.50

Rosé

Miraflores Rose Domaine Lafage
Frankreich-Côtes Catalanes
Rebsorte: Assemblage, 12.5 % Vol. 75 cl 45.20

Clos Culombu Rosé
Frankreich-Korsika
Rebsorte: Assemblage, 12.5 % Vol. 75 cl 45.80

Aire de Protos
Spanien- Duero-Tal
Rebsorte: Assemblage, 13 % Vol. 75 cl 44.50

Rotweine

Barbic For Friends Rot
Schweiz-Westschweiz
Rebsorte: Assemblage rouge, 12.5 % Vol. 75 cl 43.20

Pinot Perle Cave Du Rhodan
Schweiz-Salgesch Wallis
Rebsorte: Pinot Noir, 13 % Vol. 75 cl 46.50

L'Esprit De Geneve Domaine
Schweiz-Genf
Rebsorten: Gamay, Gamaret, 13.5 % Vol. 75 cl 52.90

Ripasso San Benedetto
Italien-Veneto, 15 % Vol.
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara 75 cl 50.80

Zismero Garnacha
Spanien-Campo de Borja, 16 % Vol.
Rebsorten: Garnacha 75 cl 43.20

Villae Taboadella
Portugal-Dão, 13.5 % Vol.
Rebsorten: Alfrocheiro Preto, Rufete, Tinta Roriz 75 cl 44.30

Vivus Colle Castagno
Italien-Maremma Toscana
Rebsorte: Sangiovese, 13.5 % Vol. 75 cl 47.00

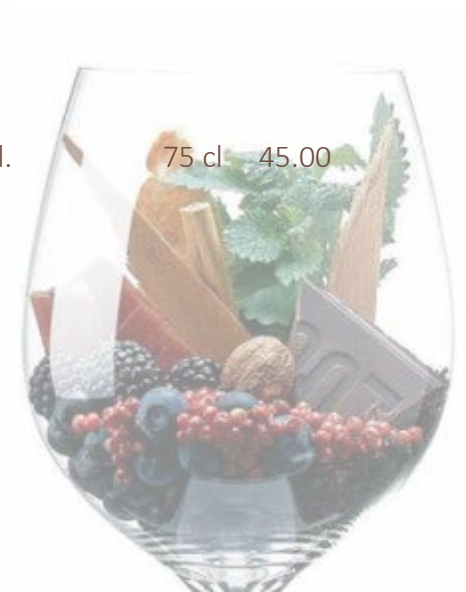
Solinita Colle Castagno
Italien-Maremma Toscana
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, 14 % Vol. 75 cl 54.60

Colle Castagno
Italien-Maremma Toscana
Rebsorte: Sangiovese, 14 % Vol. 75 cl 54.60

Mavrio Negroamaro
Italien-Apulien
Rebsorte: Negroamaro, 14 % Vol. 75 cl 48.00

Primitivo Senza Parole
Italien-Apulien
Rebsorte: Primitivo, 13.5 % Vol. 75 cl 41.80

Il Passo Vigneti Zabu
Italien-Sizilien
Rebsorte: Nerello Mascalese, 13.5 % Vol. 75 cl 45.00



Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST

Protos 27
Spanien-Ribera del Duero
Rebsorte: Tempranillo, 14.5 % Vol. 75 cl 54.70

Mario Vega Clara
Spanien-Ribera del Duero, 14.5 % Vol.
Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon 75 cl 57.00

Mariposa Roja
Spanien
Rebsorte: Tempranillo, 14 % Vol. 75 cl 41.00

Obac Bodegas Binigrau
Spanien-Mallorca
Mantonegro, Callet, Syrah, Merlot, 14 % Vol. 75 cl 49.40

Essencials
Spanien-Levante
Monastrell, Garnatxa, Syrah, 14.5 % Vol. 75 cl 44.00

Dona Santana Quinta de Lemos
Portugal-Dão
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, 14.5 % Vol. 75 cl 49.80

Desire Lush & Zin Primitivo
Italien-Apulien
Primitivo, 13.5 % Vol. 75 cl 45.50

Saragat Cannonau di Sardegna
Italien-Sardinien
Cannonau, 13.5 % Vol. 75 cl 44.30

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST



Unsere Salty & Candy Bar

Ein echter Hingucker und sehr beliebt!
Leckere Mischung aus Salzigem, Süßem & Saurem.
„Es het solangs het!“
Pauschal pro Gesellschaft CHF 95.00 (inkl. bis 2 Nachfüllungen)

Unsere Biere

Bärner Müntschi Bügel Felsensau	33 cl	4.90
Junker Bügel Felsenu	33 cl	4.90
Bärni Spezial Dunkel Bügel Felsenu	33 cl	4.90
Quöllfrisch Appenzeller trüb Bügel	33 cl	4.70
Jungfraubräu Helles Zwickel Bügel	33 cl	5.20
Birra Moretti*	33 cl	4.90
Calanda Edelbräu	33 cl	4.80
Calanda Radler	33 cl	4.80
Mein Emmental Plagööri	33 cl	6.00
Rugenbräu Spezial Hell	33 cl	4.50
Rugenbräu Alpenperle	33 cl	4.50
Rugenbräu Panaché	33 cl	4.50
Thun Bier Hazy Pale Ale	33 cl	5.80
Thun Bier New England Ipa	33 cl	5.80
Thun Bier Amber Ale	33 cl	5.80
Eve Litchi / Hugo / Passionsfrucht*	27 cl	5.50

Alkoholfreie Biere		
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	4.50
Schümli alkoholfrei Bügel Felsenu	33 cl	4.90
Mountain Twister	33 cl	4.60

*Bestellung muss im Ganzen bezogen werden.

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST



Digestif:

Matte Dry Gin	42 % Vol.	50 cl	98.50	Finesse Moor-Birne Scheibel	40 % Vol.	70 cl	94.00
Gin Sipsmith	41,6 % Vol.	70 cl	98.60	Finesse Marille Scheibel	40 % Vol.	70 cl	94.00
Granit Gin	42 % Vol.	70 cl	95.30	Finesse Aprikose Scheibel	40 % Vol.	70 cl	94.00
Mermaid Zest Gin	40 % Vol.	70 cl	96.20	Finesse Himbeere Scheibel	40 % Vol.	70 cl	94.00
				Premium Altes Pflümle Scheibel	43 % Vol.	70 cl	98.50
Wodka Trotzki white	37.5 % Vol.	70 cl	63.00				
Wodka Trotzki red	21 % Vol.	70 cl	61.00				
Wodka Trotzki green	20 % Vol.	70 cl	61.00	Highland Park 12Y Viking Honour	40 % Vol.	70 cl	106.00
Wodka Trotzki black	17 % Vol.	70 cl	61.00	Dalmore Whisky 12Y	40 % Vol.	70 cl	128.00
				The Hearach Whisky	46 % Vol.	70 cl	135.00
Marolo Grappa Di Amarone	45 % Vol.	70 cl	115.00	Teeling Wonders of wood Vol I	50 % Vol.	70 cl	130.00
Marolo Grappa Di Moscato Apres	42 % Vol.	70 cl	117.00	Guglhof Tauern Rogg	42 % Vol.	70 cl	127.00
Marolo Grappa Di Barolo 9 Jahre	50 % Vol.	70 cl	145.00				
Bailey's Irish Cream	17 % Vol.	70 cl	65.00				
Centenario 20Y Fundacion	40 % Vol.	70 cl	115.00				
Esclavo Xo Batch 8	65 % Vol.	50 cl	128.80				
El Pasador Rum	40 % Vol.	70 cl	111.50				
Amaretto	28 % Vol.	70 cl	64.40				
Meukow Icone Single Barrel Cognac	43.1 % Vol.	70 cl	107.00				

Gut zu wissen: Eis, Rahm, Schoggistreusel, Rührstäbchen inkl.

Gut zu wissen!

Unser Credo: Faire Preise, auch bei den Getränken und keine Mindestkonsumation!

Wie Du in unserer Getränkekarte gesehen hast, haben wir keinen Offenausschank und wir unterteilen somit z.B. Spirituosen nicht in 2 cl oder 4 cl, welche dann je z.B. mit CHF 11.- oder 15.- pro Drink zu Buche schlagen würden. Du kaufst von Anfang an die ganze Flasche und sparst so ein Heidengeld, was Du sonst bei einem anderen Gastro-Betrieb bezahlen müsstest.

So ergibt sich eine Win-Win-Situation: Unser Aufwand (Lieferung, Lagerung, Kühlung, Inventar, Retouren, Entsorgung) ist gedeckt und Du profitierst von nicht alltäglichen, guten Gastro-Preisen.

Praktisch dabei: Bleibt etwas von der Flasche übrig, so darfst Du diese selbstverständlich nach Hause nehmen und zu einem besonderen Anlass Deinen „Hochzeits-Grappa“ oder Dein „Geburts-Whiskey“ anbieten. Apropos: Kein Lager bedeutet auch Sicherheit. Jeder Gast erhält immer neue Ware!

Preise/Konsumation: Wir haben keine Mindestkonsumation bei uns. Im Gegenzug werden alle Getränke über uns bezogen. Zudem bezahlst du i.d.R. lediglich die konsumierten Getränke, resp. die angefangenen Flaschen. Möchtest Du aber eigene Weine/Digestif mitbringen, so berechnen wir pro Flasche die handelsüblichen Zapfenpreise zwischen CHF 30.- bis CHF 45.-, je nachdem, ob es sich um Wein oder um Spirituosen handelt. Dies gilt auch für Flaschen die du bereits offen mitbringst.

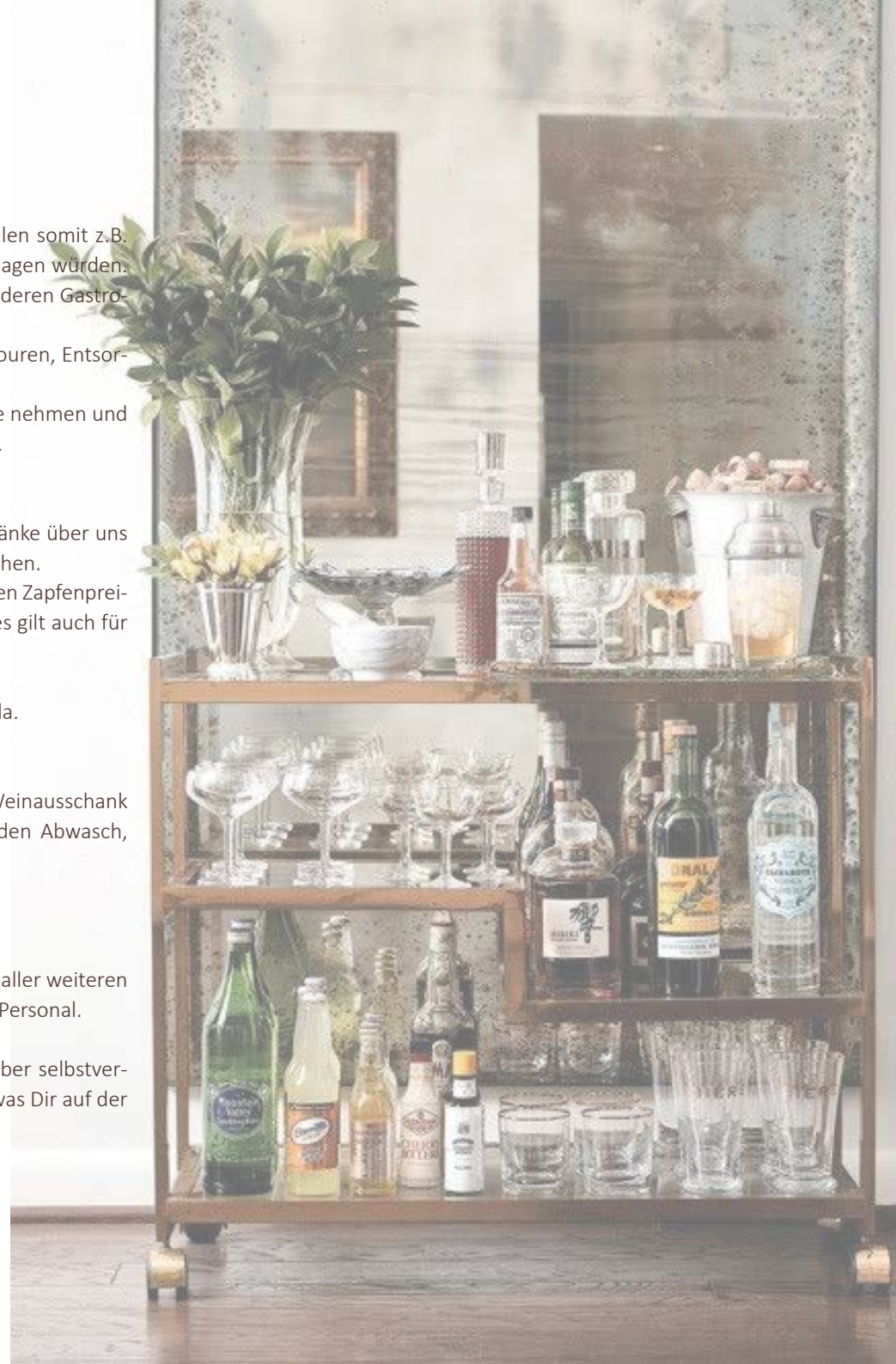
Service: Pro Anlass sind mind. 2 Personen/Personal für euch und eure Gäste von Anfang bis Schluss da. Hier hast Du zwei Möglichkeiten. Wähle entweder den „einfachen Service“ oder den „Full-Service“.

1. Der einfache Service beinhaltet die Wasserkaraffen auf den Tischen auffüllen und betreuen, den Weinausschank an den Tischen (damit nicht x-Flaschen offen sind), das Abräumen des dreckigen Geschirrs und den Abwasch, stetiges Auffüllen der Kühlschränke (Bier- und Süssgetränke), sowie das Betreuen der Kafi-Bar. Kosten für die ersten 8 Std. (inkl. 30 Min. Vorbereitung vor Eintreffen der Gäste) CHF 400.-/Pers. Jede weitere Stunde beträgt CHF 45.-/Pers. und werden viertelstündlich abgerechnet.

Die 2. Möglichkeit ist der Full-Service. Dieser beinhaltet alle Leistungen von Nr. 1, plus die Bedienung aller weiteren Getränke direkt an den Tischen und nach Wunsch auch den Tellerservice. Kosten CHF 65.-/h und pro Personal.

Suchst Du noch ein bestimmtes Produkt? In dieser Karte sind lediglich die Best-Seller aufgeführt, aber selbstverständlich verfügt unser Getränkelieferant über ein Riesenangebot und Top-Service. Lass uns wissen, was Dir auf der Karte noch fehlt.

Für weitere Fragen stehen wir Dir selbstverständlich sehr gerne zur Verfügung!
Wir freuen uns auf Dich und Deine Gäste!
Dein Bühne Event- Team





Was trinken die meisten Gäste bei uns? Hier die Top-Liste:

Welcome-Drink:

- Beeren-Bowle ohne-Alkohol
- Bier (oft Bärner Müntschi)
- Moscato D'Asti
- Wasser

Zum Fest und Essen:

- Wasser mit/ohne Kohlensäure, Bühne-Karaffen -es handelt sich nicht um „Hahnenburger“
- 4-5 Süssgetränke wie Rivella rot, Sprite, Cola und Cola Zero, Schorle
- Fizzys (das Frauen-Bügel-Getränk), meist Mirtillo & Mandarine
- 3 Biersorten (Bärner Müntschi/Junker/Quöllfrisch)
- 1 Alkoholfreies Bier (Schümli)
- Salty-Sweaty-Bar (sehr beliebt, wird den ganzen Abend aufgefüllt)

Hier kommt oft nur eine Sorte Rotwein und Weisswein zum Einsatz.

- Wir empfehlen je nach Essen, z.B. zum Mr. & Mrs. den allseits beliebten Primitivo Senza Parole. Er ist fruchtig und nicht so schwer und sein feiner Abgang wird bei Jung und Alt gleichermaßen geschätzt.

Zum Dessert:

Wir empfehlen „weniger ist mehr“, denn das Fest soll ja nicht wegen übermässigem Alkoholkonsum kippen ;-)

- Marolo Grappa Di Amarone oder Marolo Grappa Di Moscato Après
- Bailey's Irish Cream
(mit Eis oder Bailey's-Kafi mit Schlagsahne & „Schoggistreusel“)
- Kafi/Esspresso/Tee

Die Getränke-Kosten mit dieser Aufstellung betragen sich im Schnitt Total ab ca. CHF 35.- pro Gast, was aber manchmal schwierig abzuschätzen ist ;-)



Notizen

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten (Lieferanten/Höhere Gewalt)

Diese Bestellung ist Bestandteil des Eventvertrages vom: _____

Datum/Unterschrift: _____

Die
BÜHNE



Die Bühne Event GmbH
Hauptstrasse 89
CH-3646 Einigen

Phone: 079 600 10 13
info@diebuehne.ch
www.diebuehne.ch

© Copyright Die Bühne Event GmbH
Preisänderungen vorbehalten.