



GETRÄNKEPAUSCHALEN



HYATT REGENCY™

KÖLN

Pauschale Klassik

FÜNF STUNDEN PAUSCHALE BEINHALTET:
SEKTEMPFANG MIT ORANGENSAFT UND WASSER
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
HEIßGETRÄNKE
SION KÖLSCH VOM FASS
WEISSWEIN UND ROTWEIN NACH WAHL DES OBERKELLNERS

69,00 EURO
PRO PERSON

WÄHLEN SIE GERNE IHRE WEINE AUS DER AUSWAHL DES OBERKELLNERS

JEDE WEITERE ANGEFANGENE STUNDE WIRD MIT 10 EURO PRO PERSON BERECHNET.
DER BERECHNUNG LIEGT IMMER DIE VOLLE PERSONENANZAHL DER
VERANSTALTUNG ZU GRUNDE.



Pauschale Deluxe

VIER STUNDEN PAUSCHALE BEINHALTET:
SEKTEMPFANG MIT ORANGENSAFT UND WASSER
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
HEIßGETRÄNKE
SION KÖLSCH VOM FASS
WEISSWEIN UND ROTWEIN NACH WAHL DES OBERKELLNERS
GIN, WODKA, WHISKEY, RAMAZZOTTI

85,00 EURO
PRO PERSON

WÄHLEN SIE GERNE IHRE WEINE AUS DER AUSWAHL DES OBERKELLNERS

JEDE WEITERE ANGEFANGENE STUNDE WIRD MIT 15 EURO PRO PERSON BERECHNET.
DER BERECHNUNG LIEGT IMMER DIE VOLLE PERSONENANZAHL DER
VERANSTALTUNG ZU GRUNDE.



Auswahl des Oberkellners

WEISSWEIN

Weißburgunder Fußer

Deutschland, Rheinhessen

Trocken, leicht holziges Aroma mit Spuren von Quitte und Melone. Die handverlesenen Trauben stammen aus den besten Lagen rund um die pfälzer Weinorte Ruppertsberg und Deidesheim. Ideal zu leichten Vorspeisen, Antipasti und Spargel.

Grauburgunder Terra Blanc Brogsitter

Deutschland, Rheinhessen

Würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos, Birnen und Grapefruits. Der frische Grauburgunder passt vorzüglich auch zu pikanten Speisen.

Lungarotti Rondo Bianco

Italien, Umbrien

Angenehmes Aroma mit Noten von Früchten und Blumen. Im Geschmack ist er erfrischend und balanciert, mit einer angenehmen Säure und einem langen fruchtigen Abgang. Dieser Wein ist ein großartiger Begleiter zu leichten Gerichten, Meeresfrüchten und Geflügel.

Cuvée aus Grecchetto, Chardonnay, Pinot Grigio

Sauvignon Blanc Vina Valdivieso

Chile, Valle Central

Feinwürzige Düfte nach Limonen und Stachelbeeren. Komplexe Frucht mit Länge, viel Geschmack und Finesse. Hierzu empfehlen wir Meeresfrüchte, wie Flusskrebse und Langusten, Pasta mit Gemüse und Geflügelgerichte.

ROTWEIN

Cabernet Merlot Mosaik

Deutschland, Rheinhessen

Feiner Duft nach Kräutern und reifen Tomaten, kompakt im Mund, saftig und voll, frisch und lebendig, feine Tannine, gute Länge. Dieser Cuvée passt hervorragend zu Speisen wie Roastbeef, Wildfleisch und Käse.

Cuvée, Cabernet Sauvignon, Merlot

Malbec Reserva Vina Valdivieso

Chile, Valle de Curicó

Würzig und kräftig mit einer milden Säure sowie intensiven Kirsch- und Brombeeraromen. Er ist tiefrot mit violetten Reflexen. Zu dem Wein empfehlen wir kräftige Fleischgerichte, Wildbraten oder Hirschgulasch und Käse.

Château Monplaisir AOC

Frankreich, Bordeaux

Kraftvoller Bordeaux, vollmundig, klar und gut strukturiert. Die Trauben dieser bordeaux-typischen Assemblage wachsen in der Entre-Deux-Mers-Region. Passt hervorragend zu Lammbraten oder Blauschimmelkäse.

Cuvée, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Blauer Zweigelt Steinschaden

Österreich, Niederösterreich

Ein Rotwein mit kühler Aromatik. Nicht zu kräftig, leicht samtig mit sanften Tanninen offenbart er seine Kirscharomen. Ein idealer Speisebegleiter zu Geschmortem oder Gemüsegerichten mit Tomaten.