



## Cocktail Clubbing.

In den historischen Siemenshöfen ist die Anhalter Bar einer der schönsten Treffpunkte beim Potsdamer Platz und ein innenarchitektonisches Gesamtkunstwerk: Der Charme der Vergangenheit verbindet sich hier mit moderner Leichtigkeit. Extravagante Farben, bequeme Sitzgruppen, edle Ledersessel und ein Glastresen getragen von Hochspannungsisolatoren sowie Videoprojektionen bieten Individualität mit Stil.

Ganz nah beim Potsdamer Platz, im Zauber des Atmosphärischen, springt der Funke der Faszination sogleich über. Exotische Blütenpracht, loungige Klänge, bequeme Ledersessel, gut gemixte Cocktails, ausgesuchte Weine, Champagner und eine außergewöhnliche Whisky-Karte sind die idealen Begleiter für den Abend. Sie machen den lässigen, ungezwungenen Charme dieses besonderen Ortes aus: Ein Platz zum Genießen und Verweilen.

In den gebauten Träumen ist die Bar-Kultur vergangener Zeiten wieder entstanden. Vielfalt wird individuell interpretiert und mit Fingerspitzengefühl das Historische in das moderne Leben integriert, um einen der aufregendsten Schauplätze des modernen gesellschaftlichen Lebens neu zu erfinden. Hier können Sie in Bequemlichkeit versinken, Freunde und Geselligkeit finden, einfach den Alltag zur Seite schieben oder gar vergessen.

Aufmerksamkeit und Wertschätzung jedes Einzelnen sind ein erklärtes Ziel, und so fühlt man sich hier gut aufgehoben wie bei Freunden.

Machen Sie diesen außergewöhnlichen Ort zu Ihrem Club für eine Nacht. Buchen Sie die Anhalter Bar exklusiv für Ihre Veranstaltung. Sie treten ein in Ihre eigene V.I.P Lounge. Im historischen Siemenstreppehaus können Ihre Gäste Ihre Garderobe abgeben und das atemberaubende Lichtspiel bewundern bevor Sie in die wohl einmaligste Bar Berlins eintreten. Unser Barchef empfängt Sie und Ihre Gäste mit einem auf Ihr Motto abgestimmten Cocktail.

### Optional buchbar zu allen Cocktail Clubbing Angeboten:

Vor der Tür stehen 2 überdimensional große Fackeln. Ein Doorman mit Zylinder und Cut empfängt Ihre Gäste.

Aufpreis für 4 Stunden:       EUR 300,00

Nachfolgend finden Sie unsere Cocktail Clubbing Angebote. Sprechen Sie mit unseren Veranstaltungsplanern, gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Arrangement zusammen.

## Cocktail Clubbing: Comfort.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 4 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 58,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **100 Hügel Riesling**

Qualitätswein trocken

Weingut Wittmann, Westhofen

*Zarter Duft von frischem Wiesenheu.*

*Elegante, frische Frucht von Melone und Birne.*

##### **Alentejo**

Vinho TintoHerdade dos Lagos

*Rubinrot, Aroma von roten, reifen Früchten, Kirsche,*

*Veilchen, Kaffee, Karamell und Vanille.*

*Weiche Tannine und eine erfrischende Säure.*

### Cocktails

#### **Mango Nr.5**

Brauner Rum, Crème de Bananes, Mango purée, Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft

#### **Lemon Melon**

Smirnoff lemon twist, Melonenlikör, Maracujanektar, Sahne

#### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

#### **Ipanema**

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker (alkoholfrei)

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Meerrettich

Gazpachosalat

Baguette gefüllt mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto

Bagel belegt mit gebeiztem Lachs und Dill-Senf Crème

#### Warmes Fingerfood

Marokkanische Linsensuppe mit einem Lammspieß

Offene Teigtasche gefüllt mit Zitronenhuhn

Schaschlik von der Schweinelende auf Madagaskar-Pfeffersauce

Knusprig gebratener Zander auf Thymian-Pepperonata

#### Dessert

Vanille-Crème Brûlée

Quarkcreme mit Mangomark

Fruchtspieß mit Grand Marnier-Glasur

## Cocktail Clubbing: Superior.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 5 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 68,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **Gutsriesling**

Riesling Qualitätswein, trocken  
Weingut Heinz Schmitt

*Dieser Wein ist ein trockener, fruchtiger, intensiver Riesling-Typ mit Anklängen von Mirabellen und vollreifen Pfirsichen, der am Gaumen mit einer tollen Länge und einer belebenden Säure ausgestattet ist.*

##### **Carmenére Estate**

Vina Errazuriz

*Aromen von Brombeeren, Röstmandeln, Leder, reifen schwarzen Oliven und intensive erdige Töne tragen zu seiner Komplexität bei, weiche Tannine schaffen einen seidigen Körper und verweilen im langen Abgang.*

### Cocktails

#### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

#### **Pussy Cat**

Gin, Safari, Grenadine, Maracujanektar, Tonic Water

#### **Solero**

Smirnoff Vanilla, Licor43, Karamellsirup, Coco Tara, Maracuja, Sahne

#### **Gin Tonic**

Gin, Tonic Water, Limettenspalte

#### **Vodka Lemon**

Smirnoff, Bitter Lemon

#### **Abrahams Cooler**

Mandelsirup, Zitronensaft, Pfirsichnektar, Maracuja (alkoholfrei)

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Geröstetes Ciabatta mit mariniertem Mittelmeergemüse

Putencocktail mit Ananas, Frühlingszwiebeln und Currysauce

Tomate-Mozzarella mit Vincotto

Grissini umwickelt mit Parmaschinken

Thunfischtatar auf gegrilltem Baguette mit Basilikum

Bagel belegt mit geräuchertem Lachs und Estragon-Crème Fraîche

#### Warmes Fingerfood

Minestrone mit Gemüse und Ricotta

Hähnchen-Cannelloni mit feuriger Tomatensauce

Samoosa gefüllt mit Rindfleisch auf knackigem Gemüse mit Sojasauce

Lachs auf Limonchello-Gemüse

Mit Kaffee glasiertes Lammkotelett auf Zitronen-Minz-Risotto

Garnelenspieß mit Sesam

#### Dessert

Orangencrème mit Erdbeeren

Tiramisu

Pinienkerntarte mit Aprikosenglasur

## Cocktail Clubbing: Deluxe.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke **ohne Zeitlimit**
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 101,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Champagner

##### **Champagner Cuvée Mövenpick Brut**

Caves Mövenpick

#### Weine

##### **Heger Grauburgunder**

Qualitätswein trocken

Weinhaus Heger, Ihringen

*Elegantes, duftiges und diskretes Bouquet, vollmundig, schöne Harmonie von Frucht und Säure. Anklänge von Muskat und frischen Mandeln.*

##### **Allesverloren Tinta Barocca**

Allesverloren Wine Estate/Südafrika

*Ein Zusammenspiel von reifer Pflaume und Tabak, kompaktes Tannin. Mit diesem Jahrgang hat sich Danie Malan selbst übertroffen*

##### **Cabernet Sauvignon Max Reserva**

Vina Errazuriz

*Dieser komplexe, fruchtige Cabernet Sauvignon besitzt ein feines Aromaspiel von schwarzen Kirschen und Pflaumen sowie kräftige, würzige Noten von Tabak und Zedernholz.*

## Cocktails

### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

### **Mai Tai**

Drei Sorten Rum, Dry Orange, Limettensaft, Mandelsirup

### **White Russian - Lebowski Style**

Smirnoff Vodka, Kahlua, Milch

### **Burbon Ginger Ale oder Cola**

Four Roses Burbon, Coca Cola oder Ginger Ale

### **Cuba Libre**

Weißer Rum, Limette, Cola

### **Wodka Long**

Smirnoff Vodka mit Softdrink nach Wahl

### **Solerini**

Vanille, Coco Tara, Karamellsirup, Sahne, Maracujasaft (alkoholfrei)

### **Ipanema**

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker (alkoholfrei)

## **Flying Fingerfood-Auswahl:**

### Kaltes Fingerfood

Bagel belegt mit Serranoschinken und Melonenkonfitüre

Crostini belegt mit Rindertatar und Chili

Flusskrebsscocktail mit Limetten-Mascarpone

Pumpernickel belegt mit in Cachaca gebeiztem Lachs und Avocadocrème

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und getrüffelter Balsamico-Vinaigrette

Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Tomatenpesto

### Warmes Fingerfood

Safran-Mandelsuppe mit einer Garnele

In Tempura gebackene Jacobsmuschel auf orientalischer Sauce

Saibling auf Spargel-Risotto mit Barolo-Nage

Lollipop vom Stubenküken auf Chorizo-Graupen

Saltim-Bocca vom Kalbsrücken mit Marsala-Sauce

Kartoffelkräpfen mit Waldpilzen

Miniatur Flammkuchen mit Büffelmozzarella, Tomate und Parmaschinken

Lackiertes Medaillon vom Schweinerücken auf rotem Zwiebelconfit

Dessert

Zitronengras-Crème Brûlée

Cappuccino-Panna Cotta mit Baileys-Sauce

Marmor von Schokolade mit Mangomark

Grießflammerie mit marinierten Beeren

Sorbet von weißem Pfirsich

## Cocktail Clubbing: Hot´n´Spicy.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 4 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 65,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenaauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **100 Hügel Riesling**

Qualitätswein trocken

Weingut Wittmann, Westhofen

*Zarter Duft von frischem Wiesenheu.*

*Elegante, frische Frucht von Melone und Birne.*

##### **Alentejo**

Vinho TintoHerdade dos Lagos

*Rubinrot, Aroma von roten, reifen Früchten, Kirsche,*

*Veilchen, Kaffee, Karamell und Vanille.*

*Weiche Tannine und eine erfrischende Säure.*

### Cocktails

#### **The Heat**

Galiano, Crème de Cacao, Tabasco, Traubensaft, Ginger Ale

#### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

#### **Ipanema**

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker (alkoholfrei)

#### **Vicious Cherry Blossom**

Pampero, Crème de Cacao, Sahne, Jalapeno, Sauerkirschnektar

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Marsala-Lachs auf Naanbrot

Tomatenbaguette gefüllt mit Salsiccia und gegrilltem Paprika-Relish

Gurken-Apfel-Raita-Joghurt mit Roti-Cracker

Maguro-Thunfisch mit knackigen Gemüsen im Reisblatt, Yuzu Dip

Getrüffelter Cocktail von drei Bohnen mit Chorizo

Salat von Kirschtomate, Feta, Olive und Pepperocini

#### Warmes Fingerfood

Krabben-Samosa mit gerösteten Gewürzen

Seeteufelspießchen mit Mojo

Tortilla mit Pancetta und roten Zwiebeln, Romesco-Sauce

Argentinische Rindfleischstreifen mit Chimichuri

Polentasuppe mit Champagner-Muscheln

Pizza mit Merguez-Oliven und Tomate

#### Dessert

Katalanische Crème mit Zimt und Cayenne

Passionsfrucht-Mousse im Glas

Gazpacho von Waldbeeren

Mousse von dunkler Schokolade mit Sternanis

## Cocktail Clubbing: Aromen der Welt.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 4 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 65,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenaauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **Sauvignon Blanc**

Giesen Estate

*Ein sehr eleganter, packender Sauvignon Blanc, der ein tolles Spektrum an Fruchtnoten von Stachelbeeren, Zitrus, Johannisbeere und floralen und leicht grasigen Noten bietet.*

##### **Carmenère Estate**

Vina Errazuriz

*Aromen von Brombeeren, Röstmandeln, Leder, reifen schwarzen Oliven und intensive erdige Töne tragen zu seiner Komplexität bei, weiche Tannine schaffen einen seidigen Körper und verweilen im langen Abgang.*

### Cocktails

#### **Armonioso**

Wodka, KwaiFeh, Kirschsafft, Ingwer, Ginger Ale

#### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

#### **Sparkling Vanilla**

Galliano, Rose Syrup, Zitrone, Prosecco

#### **Solerini**

Vanille, Coco Tara, Karamellsirup, Sahne, Maracujasaft (alkoholfrei)

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Scheiben von der Poulardenbrust auf Koriander-Orangen

Zitronengras-Gelee mit Garnele und Zucchini

Nuss-Ciabatta gefüllt mit Bündnerschinken

Cassis-Ingwer-Canapée

Getrüffelter Ziegenfrischkäse mit Grissini

Cous Cous-Salat mit Trockenfrüchten und Minze

#### Warmes Fingerfood

Lachswürfel auf Vanille-Risotto

Gemüse Tempura mit Soja-Honig

Rindfleischeintopf mit Speck, Pommery-Senf und Wurzelgemüse

Feigen-Pizza mit Schweinefilet und Balsamico-Tomaten

Rosmarin-Ente auf gequetschten Oliven

Escabeche vom Barsch mit Knoblauch und Thymian

#### Dessert

Zitronencrème

Lavendel-Crème Brûlée

Barolo Zabaione

Weißes Kaffee-Mousse

## Cocktail Clubbing: Seafood.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 4 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 65,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenaauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **Riesling „W“**

Qualitätswein

Weingut Molitor

*Ein großartiger Riesling aus alten Steinlagen der Mittelmosel. Enorme Tiefe und Komplexität garantiert puren Trinkspaß. Herrliche Aprikosenfrucht, moderate Süße.*

##### **Oberrotweiler Käsleberg**

Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein

Kaiserstühler Winzerverein.

*Gehaltvoll, mit fruchtartiger Burgunderart, kräftig und säurebetont im Geschmack*

### Cocktails

#### **Cucumber**

Gin, Melonenlikör, Limettensaft, Sprite, Gurke

#### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

#### **Lemon Melon**

Smirnoff lemon twist, Melonenlikör, Maracujanektar, Sahne

#### **Ipanema**

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker (alkoholfrei)

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Safran-Miesmuscheln auf Knoblauch-Crostini

Calamarettisalat mit Paprika, Oliven und Thymian

Eismeergarnelen mit Romanosalat, Kerbel-Crème Fraiche

Tramezzini mit Räucherlachs und Gurke

Pumpnickel mit gebeiztem Heilbutt, Radieschen und Schnittlauch

Flusskrebs-Sülze mit Meerrettich-Schmand

#### Warmes Fingerfood

Panko-Garnele mit Zitrone

Paella mit Sherry und Petersilie

Karamalisierte Jakobsmuschel auf Basilikum-Graupen

Miniaturn Hummer-Eintopf

Gebratener Zander auf Erbspüree, Noilly Prat-Sauce

Gebackener Lachswürfel auf Ratatouille

#### Dessert

Waldbeeren-Tiramisu

Topfen-Palatschinken mit Vanille

Mocca-Panna Cotta

Spanischer Mandelkuchen

## Cocktail Clubbing: Raw.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 4 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 65,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenaauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **100 Hügel Riesling**

Qualitätswein trocken

Weingut Wittmann, Westhofen

*Zarter Duf von frischem Wiesenheu.*

*Elegante, frische Frucht von Melone und Birne.*

##### **Cabernet Sauvignon Max Reserva**

Vina Errazuriz

*Dieser komplexe, fruchtige Cabernet Sauvignon besitzt ein feines Aromaspiel von schwarzen Kirschen und Pflaumen sowie kräftige, würzige Noten von Tabak und Zedernholz.*

## Cocktails

### **Molekularcocktail des Tages**

#### **Watermelon Man**

Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Pfirsichnektar, Orangensaft

#### **Ginseng Samurai**

Ginseng, Gurke, Apfelsaft, Vanille

#### **Cucumber**

Gurke, Gin

#### **Ipanema**

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker (alkoholfrei)

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Ziegenfrischkäse im Zucchinimantel

Salat von grünem Spargel und Grapefruit

Lachs Chevice

Avocado-Mousse mit Cashew-Nüssen

Chicoree-Schiffchen mit Blauschimmelkäse, Honig und Walnuss

Rosmarin-Tofu auf Balsamico-Tomaten

Hausgebeiztes Kalbsfilet mit Safran-Aioli

Ratatouille-Salat im Gurkenbecher

Rindertatar mit Cognac, roten Zwiebeln und gehobeltem Sbrinz

Carpaccio-Safran-Aioli

Thunfisch-Sashimi mit Sprossensalat und eingelegten Ingwer

Melonen-Chardonnay-Suppe

Cesar´s Salad mit Paprika und Parmesan-Dressing

Apfel-Sellerie-Salat mit Pinienkernen und Ahornsirup

Gazpacho-Salat mit Parmaschinken

#### Dessert

Fruchtsalat parfümiert mit Zitronengras

Johannisbeer-Champagner-Süppchen

Marinierte Birne mit Zimt-Crème Fraiche

Nougat-Mousse mit Weißer Schokolade

## Cocktail Clubbing: Swiss Passion.

### Das Angebot beinhaltet:

- Exklusive Bereitstellung der Anhalter Bar ([www.anhalterbar.de](http://www.anhalterbar.de))
- Bar-Lounge Bestuhlung (Steh- und Sitzplätze)
- V.I.P. Abtrennung im Kreuzgang inklusive V.I.P. Entrance
- Menükarten
- Die unten aufgeführten Getränke für die Dauer von 4 Stunden
- Ein Empfangscocktail nach Wahl des Barchefs
- Die unten angeführte Flying Fingerfood-Auswahl

Preis pro Person: EUR 68,00

### Getränkeauswahl:

#### Softdrinks

Bad Brückenaauer Mineralwasser 0,75 l, Orangen- & Apfelsaft, Berliner Kindl Pils vom Fass, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle, Mövenpick Kaffee und Espresso

#### Weine

##### **Swiss Blanc Selection**

Staatskellerei Zürich

*Diese Cuveé präsentiert sich mit feingliedriger Rosenaromatik untermalt von dezentem, süßlichem Muskatduft. Am Gaumen entfaltet sich ein elegantes und saftiges Fruchtspiel.*

##### **Dôle „La Mouette“**

Sélection Mövenpick

*Dieser Dôle besteht aus einer harmonischen Verbindung von Pinot Noir und Gamay, die zusammen gekeltert werden. Der Wein degustiert sich fein und elegant mit einem subtilen, aromatischen Bouquet.*

### Cocktails

#### **Swiss Mountain Man**

Apfelsaft, Mandelsirup, Zitronensaft, Bitter Lemon

#### **Heidis Revenge**

Grenadine, Pfirschkör, weißer Rum, Orangensaft, Kirschsahne

#### **Züri Wäscht**

Rum, Mandel, Pfirsichsaft, Xellent Vodka, Sprite

#### **Lago di Lugano**

Blue Curacao, Xellent Vodka, Zitrone, Orangensaft, Tonic Water

### **Flying Fingerfood-Auswahl:**

#### Kaltes Fingerfood

Engadiner Nuss-Ciabatta gefüllt mit Bündner Rohschinken

Salm-Tatar mit Sauerrahm und Schnittlauch

Gerauchte Entenbrust mit Appenzeller-Crème

Raclette-Canapées

Tete Moine-Röschen mit eingelegten Trauben

Omelette jurassienne

#### Warmes Fingerfood

Papet vaudois (Waadtländer Laucheintopf)

Basler Ziibelewäie (Basler Zwiebelkuchen)

Geschmorter Saibling Genfer Art

Pollo alla di Ascona (Asconeser Hühnchen)

Äpler Makkaronen (Gabelnudeln mit Speck und Emmentaler)

Bündner Gerstensuppe mit Bürli Cracker

#### Dessert

Karamellköppli

Tessiner Maronitorte

Zuger Kirschnitte

Chriesilatwäri (Kirschmus)