

Hotel Villa Stokkum
Getränkete Karte für Ihre Feier



Liebe Gäste,
auf den nachfolgenden Seiten finden Sie auf unserer
Wein- und Getränkekarte:

*Dear guests, on the following pages you will find our wine and beverage
list:*

	Seite
Welcome drinks, Aperitifs, Sekt & Champagner <i>Welcome drinks, Aperitifs, sparkling wine & Champagne</i>	2
Mineralwasser / <i>mineral water</i> Säfte & Erfrischungsgetränke / <i>juices & soft drinks</i>	3
Biere / <i>beers</i>	4
Deutsche Weißweine & Französischer Weißwein / <i>German & French white wines</i>	5
Österreichischer & Italienischer & Australischer Weißwein <i>Austrian & Italian & Australian white wine</i>	6
Rosé Weine <i>Rosé wines</i>	7
Deutsche & Französische Rotweine <i>German & French red wines</i>	8
Italienische & Südafrikanische & Australische Rotweine <i>Italian & South African & Australian red wines</i>	9
Kaffee & Tee / <i>coffee & tea</i>	10
Obstbrände & Digestifs & Cognac & Wodka <i>Fruit spirits & Digestifs & Cognac & Vodka</i>	11
Whiskies	12
Gin	13
Rum & Longdrinks	14
Getränkepauschalen	15
ALL INKLUSIVE Pauschalen / ALL INCLUSIVE Packages	16-17

*Die Preise verstehen sich inkl. der z. Zt. gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.
All prices are including service and tax.*

*Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor.
The vintage years are subject to modifications.*

Aperitif, Sekt & Champagner

Reception, aperitif & sparkling wine and champagne

		0,75 ltr	
Sekt / <i>Sparkling wine</i> ⁱ			€ 29,00
Villa Stokkum Private Cuvée			
Riesling Sekt			
Rheingau			
Prosecco / <i>Sparkling wine</i> ⁱ			€ 35,00
Prosecco "Zonin"			
Vino Spumante Aromatico, brut			
Elaborato da Casa Vinicola Zonin			
Gambellara			
Champagner / Champagne			
Champ. Veuve Emille, brut ⁱ			€ 80,50
Laurent Perrier, brut			€ 99,00
Moet Chandon, brut			€ 131,00
Veuve Cliquot, brut			€ 138,00
Kir ^{1,i}	0,1 ltr		€ 7,50
Kir Royal ^{1,i}	0,1 ltr		€ 16,00
Sandemann dry Sherry ^{1,i}	5 cl		€ 4,50
Sandemann medium Sherry ^{1,i}	5 cl		€ 4,50
Martini bianco ^{1,i}	5 cl		€ 4,50
Martini dry ^{1,i}	5 cl		€ 4,50
Campari ^{1,3} Orange/Soda	0,3 ltr		€ 7,00
Aperol Spritz ^{1,i}	0,2 ltr		€ 8,00
Hugo ^{1,i}	0,2 ltr		€ 8,50
Lillet Wildberry	0,2 ltr		€ 8,00



Gerne kreieren wir Ihnen Ihren individuellen Empfangscocktail.
We are happy to create your individual reception cocktail.

Mineralwasser / mineral water



Selters classic (mit Kohlensäure) <i>sparkling water</i>	0,75 ltr	€ 6,90
Selters leicht (wenig Kohlensäure) <i>medium sparkling water</i>	0,75 ltr	€ 6,90
Selters naturell (ohne Kohlensäure) <i>still water</i>	0,75 ltr	€ 6,90

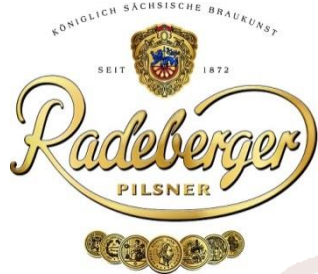
Säfte / juices

Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,20 ltr	€ 3,50
	1,00 ltr	€ 12,50
Orangensaft <i>orange juice</i>	0,20 ltr	€ 3,80
	1,00 ltr	€ 13,50
Cranberry <i>cranberry juice</i>	0,20 ltr	€ 3,80
	1,00 ltr	€ 13,50

Erfrischungsgetränke / soft drinks

Coca Cola ^{1,2}	0,20 ltr	€ 3,80
	1,00 ltr	€ 13,00
Coca Cola light ^{1,2,5,6}	0,20 ltr	€ 3,80
	1,00 ltr	€ 13,00
Fanta, Sprite ^{1,7}	0,20 ltr	€ 3,80
	1,00 ltr	€ 13,00
Schweppes Tonic dry ³	0,20 ltr	€ 3,50
Schweppes Russian Wild Berries ^{4,1}	0,20 ltr	€ 3,50

Biere / beers



Radeberger Pils vom Faß ^a <i>beer on tap</i>	0,30 ltr 0,50 ltr	€ 3,80 € 5,80
Progusta Craft Bier ^a <i>beer on tap</i>	0,30 ltr 0,50 ltr	€ 4,80 € 7,50
Allgäuer Büble hell vom Faß ^a <i>beer on tap</i>	0,30 ltr 0,50 ltr	€ 3,80 € 5,80
Radeberger (<i>alkoholfrei</i>) ^a <i>without alcohol</i>	0,33 ltr	€ 3,80

Schöffelhofer

Weizen

Schöffelhofer Weizen Hefe vom Faß ^a <i>beer on tap</i>	0,50 ltr 0,30 ltr	€ 5,80 € 3,80
Schöffelhofer kristall ^a	0,50 ltr	€ 5,80
Schöffelhofer dunkel ^a	0,50 ltr	€ 5,80
Schöffelhofer (<i>alkoholfrei</i>) ^a <i>without alcohol</i>	0,50 ltr	€ 5,80

Deutsche Weißweine / German white wines

Rheingau

0,75 ltr

Allendorf Riesling Save Water dry ⁱ

€ 28,50

Riesling, trocken, Qualitätswein

Weingut Fritz Allendorf, Winkel im Rheingau

Trocken; ein herrlich frischer Riesling der nach frischem Gras, Ananas und Aprikosen duftet. Dieser ehrliche Riesling entfaltet im Geschmack feine Fruchtaromen mit einem fruchtigen Spiel und einem weich rassigen Abgang.

Allendorf Riesling Save Water fruity ⁱ

€ 28,50

Riesling, feinherb, Qualitätswein

Weingut Fritz Allendorf, Winkel im Rheingau

Feinherb; ein herrlich frischer Riesling der nach frischem Gras, Ananas und Aprikosen duftet. Dieser ehrliche Riesling entfaltet im Geschmack feine Fruchtaromen mit einem fruchtigen Spiel und einem weich rassigen Abgang.

Hessische Bergstraße

Heppenheimer ⁱ

€ 31,00

Weißburgunder

Bergsträßer Winzer eG; Heppenheim

Feinherb; helles Goldgelb; frische, harmonische Säurestruktur; frische, elegante Aromen von weißen Blüten, Mandeln, frischen Kräutern, reifen Birnen; harmonisch-trockener Wein mit Schmelz und Charme.

Mosel

Wiltinger Alte Rebe ⁱ

€ 48,00

Riesling

Weingut Nik Weis - St. Urbans Hof, Leiwen

Feinherb; der VDP.Ortswein besticht durch sein Zusammenspiel von erdig-mineralischen Tönen mit reifen Früchten und kräutig-würzigen Aromen. Diese Komponenten verleihen ihm eine feste Struktur und vielschichtige Tiefe, die in Kombination mit der belebenden Säure Lust auf mehrere Gläser macht.



Französischer Weißwein / French white wine

Bordeaux

Sirius Blanc ⁱ

€ 32,00

Sémillon, Sauvignon blanc, AOP

Domaine La Croix Canat; F. Tinel – Blondelet; Pouilly – sur - Loire

Trocken; strahlendes Gelb mit grünem Schimmer; feine Noten von weißen Blüten, exotische, fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Mango, Maracuja; begleitet von einer Holznote; ein harmonischer Wein mit Stuhlkraft und Fülle

Languedoc

Picpoul de Pinet ^l

€ 29,50

Piquepoul

Domaine de Belle Mare – Côteaux du Languedoc AOP

Trocken; helles sonnengelb; frische, kräftige Säurestruktur; frische, zartfruchtig, blumig, mit Aromen von grünem Apfel, Birne, Limette und Grapefruit; der traditionelle Weißwein von der südwestfranzösischen

Lagune „Étang de Thau“ an der Mittelmeerküste

Italienischer Weißwein / Italian white wine

Friaul

Ca' Bolani ⁱ

€ 31,50

Pinot Grigio DOC Friuli Aquileia

Tenuta Ca' Bolani; Cervignano del Friuli (Udine)

Trocken; helles, klares Strohgelb; weiche, elegante Säure; feine Aromen von Akazienblüte, Mandeln, reifem Apfel und frischen Gewürzkräutern; eleganter, vollmundiger, nachhaltiger Wein.

GOLDMEDAILLE BERLINER WINE TROPHY 2019

Australischer Weißwein / Australian white wine

South Australia

Thomson Estate "Lookout Ridge" ⁱ

€ 31,50

Chardonnay Thomson Estate, Eastwood

Riverland / South Australia

Trocken; strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen; frische, weiche, fast cremige Säure, feine Aromen von Ananas, Birne, exotischen Früchten und einer Spur Vanille vom neuen Holzfass.



Rosé / Rosé wines

Deutschland - Pfalz

0,75 ltr

Münzberg ⁱ

€ 34,00

Spätburgunder Rosé Kabinett

Weingut Münzberg - Lothar Kessler & Söhne, Landau-Godramstein,

Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter VDP

Trocken; ausdrucksvolles Lachsrosa; elegante, weiche Säurestruktur; herrliche Aromen von frischen roten Beeren; feiner, ausgewogener Rosé mit Rasse und Finesse.



Frankreich - Provence

Rosace ^l

€ 28,00

Côtes du Ventoux AC - Grenache Noir-Syrah

Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues / Vaucluse

Trocken; glänzendes, klares Rosé mit orangenem Schimmer; elegante, frische Säurestruktur; im Duft Noten von roten Johannisbeeren, Himbeeren, auch etwas Veilchen und Iris, im Geschmack; sehr fruchtig und harmonisch; weicher, fruchtorientierter, aromatischer Wein aus der Region des Mont Ventoux in der Nähe der Côte d'Azur: Ein Geheim-Tipp für Südfrankreich - Fans!

Deutsche Rotweine / German red wines

Rheingau

0,75 ltr

Allendorf ⁱ

€ 34,00

Spätburgunder

Weingut Fritz Allendorf, Winkel im Rheingau

Trocken; die Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Die Rebsorte Spätburgunder ist dem Namen nach zwar männlich, aber in der Pflege und im Geschmack ist und wirkt der Wein eher feminin mit einer feinen Elegance. Vollaromatischer Duft nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.

Württemberg

Grossbottwar „Gips“ ⁱ

€ 27,00

Trollinger D.Q., Ortswein

Weingut Bruker; Großbottwar

Halbtrocken; helles Granatrot; weiches, samtiges Tannin; Aromen von Schlehe, Heidelbeere, etwas Kräuternoten, Kirsche; eleganter, beeriger, samtiger Rotwein; ideale Verschmelzung von Frucht, Saftigkeit und tänzelnder Säure.



Französischer Rotwein / French red wine

Rhône

Le Chêne Noir ⁱ

€ 31,50

Côtes du Rhône Villages AC

Grenache-Syrah-Vieux Carignan-Mourvèdre Cave de Cairanne; Cairanne - Rhône

Trocken; tiefdunkle Farbe mit granatroten Reflexen; samtweiches, seidiges Tannin; Aromen von schwarzer Johannisbeere, Schwarzkirsche, Anklänge von Pfeffer und Gewürznelke; ein Wein mit Tiefgang.

2019er GOLDMEDAILLE BRÜSSEL

Italienische Rotweine / Italian red wines

Apulien

0,75 ltr

Masseria Altemura "SASSEO" ⁱ

€ 35,00

Primitivo

Masseria Altemura; Torre Santa Susanna (BR)

Trocken; brombeerrote Farbe; lebendige Säure mit weichem Tannin; Aromen von Brombeere, Backpflaume, Cassis, leichter pfeffriger Anflug; ein einzigartiger, mediterraner Wein mit Struktur und Persönlichkeit.

GOLDMEDAILLE BERLINER WEIN TROPHY 2019

Sizilien

Mandrarossa "Costadune" ⁱ

€ 33,00

Nero d'Avola IGT

Cantine Settesoli; Menfi - Sicila

Trocken, dunkles Kirschrot; weiche, harmonische Gerbsäure; typische Aromen von Schwarzkirsche, Waldbeeren, mediterrane Kräuter und einer zarten Zimtnote; vollmundiger Rotwein, elegant und fruchtbetont. Nero d' Avola gilt als die authentischste der sizilianischen roten Rebsorten.

Südafrikanischer Rotwein / Southafrican red wine

Boland Cellar "Five Climates" ⁱ

€ 31,50

Cabernet Sauvignon

Boland Cellars; Noorder Paarl

Trocken; dunkles Kirschrot; angenehme Säure mit rundem Tannin; kräftige Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche, Backpflaume; Anklänge von Gewürzen, schwarzem Pfeffer, etwas Muskatnuss; kraftvoller aromenreicher Wein – ein klassischer Cabernet Sauvignon der neuen Welt!

YOUNG WINE AWARD: GOLD

Australischer Rotwein / Australian red wine

South Australia

Thomson Estate "Old Pumphouse" ⁱ

€ 31,50

Shiraz

Thomson Estate; Eastwood

Trocken; kräftiges Blaurot; weiches, geschmeidiges Tannin; elegante Aromen von reifen Beeren; Würzaromen; dunkle Schokolade; unkomplizierter, sehr typischer australischer Rotwein.



Kaffee & Tee / coffee & tea

Tasse Kaffee ²	€ 2,90
Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 2,90
Glas Tee (Auswahl an Schwarz-, Rooibos-, Kräuter & Früchtetee)	€ 3,80
Heiße Schokolade ^b	€ 3,90
Cappuccino ^{2,b}	€ 3,90
Milchkaffee ^{2,b}	€ 3,90
Espresso ²	€ 2,80
Doppelter Espresso ²	€ 5,10
Latte Macchiato ^{2,b}	€ 4,80



|

Obstbrände von Dirker / fruit brandy

2 cl

Haselnuss	€ 6,20
Waldhimbeer-Geist	€ 6,20
Williams-Christ-Birnenbrand	€ 6,20
Kräutergeist Grie Soos	€ 6,20
Sanddorn-Geist	€ 5,50

Digestif

Jägermeister	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Grappa Cardonnay	€ 5,80
Grappa Merlot	€ 5,80
Grappa Vuisinar Riserva	€ 4,80

Baileys	€ 3,50
Grand Marnier	€ 4,80
Sambuca	€ 3,00
Tequila Josè Cuervo	€ 3,00
Sierra Tequila Silver	€ 3,00

Cognac

Asbach Uralt	€ 3,60
Remy Martin V.S.O.P.	€ 7,50
Courvoisier V.S.O.P.	€ 6,00
Hennessy Fine	€ 7,00
Carlos I	€ 5,50

Wodka

360° Three Sixty	€ 3,50
Absolut	€ 3,80
Belvedere	€ 6,50

Whiskies

4 cl

Scotch

Johnnie Walker Black Label	€ 10,50
Chivas Regal	€ 9,80

Malt

The Singleton of Dufftown		Speyside	€ 10,50
The Glenlivet	15y	Speyside	€ 17,50
Cragganmore	12y	Speyside	€ 12,50
Knockando	12y	Speyside	€ 12,50
Cardu	12y	Speyside	€ 12,50
Laphroaig Select		Islay	€ 12,50
Ardberg	10y	Islay	€ 14,80
Caol Ila	12y	Islay	€ 15,80
Lagavulin	16y	Islay	€ 17,50
Talisker	10y	Isle of Skye	€ 14,50
Scapa Skiren the orcadien		Isle of Orkney	€ 15,80
Auchentoshan	12y	Lowlands	€ 13,80
Glenkinchie	12y	Lowlands	€ 14,80
Royal Lochnagar	12y	Highlands	€ 13,80
Dalwhinnie	15y	Highlands	€ 13,50
Oban	14y	Highlands	€ 15,80
Aberfeldy	16y	Highlands	€ 17,00
Slyrs 51		Deutschland	€ 14,80

Grain

Suntory the Chita Single Grain	Japan	€ 14,80
--------------------------------	-------	---------

Irish

Jameson Crested Ten	€ 8,80	
Red Breast	15y	€ 18,50

Bourbon

Four Roses	€ 8,50
Maker´s Mark	€ 8,50
Jefferson´s very small Batch	€ 15,50

Rye

Canadian Club	€ 6,50
---------------	--------



Gin

2 cl

Deutschland

Brick	€ 3,50
Dirker´s Original Gin	€ 6,80
Bembel Gin	€ 6,80
Adler Berlin	€ 6,80
Babba Rossas	€ 7,50
Gin Sieben	€ 7,50
Tonka	€ 7,80
Elephant London	€ 7,80
Gin Sul dry	€ 8,80
Monkey 47	€ 8,80
Ginstr	€ 8,50
Francois Gin	€ 9,50
Windspiel dry Gin	€ 11,50

England

Tanqueray Flora de Sevilla	€ 6,00
Mombasa	€ 6,00
Ophir Oriental Spiced Gin	€ 6,00
The Botanist	€ 6,80
Brockmans Intensely	€ 6,80
Hendricks Gin	€ 6,80
Bombay Sapphire	€ 7,50

Frankreich

Saffron	€ 6,50
---------	--------

Spanien

Gin Mare	€ 7,80
----------	--------

Japan

Roku Japanese Craft Gin	€ 6,00
-------------------------	--------



Rum

		2 cl
Havana Club Anejo	3 Anos	€ 3,50
Bacardi d´oro		€ 4,00
Havana Club Anejo	7 Anos	€ 6,50
Cachaça Velho Barreiro		€ 4,50
Ron Zacapa		€ 10,80

Longdrinks

Longdrinks mit Whisky, Rum, Gin oder Wodka € 9,00
je 4 cl mit 0,2 ltr Softgetränk

*Longdrinks with whiskey, rum, gin or vodka
4 cl each spirit with 0,2 ltr softdrink*



Gerne bieten wir für Ihre Feier auch Cocktails an.
Hierfür verweisen wir auf unsere Bar Karte.

We are happy to offer cocktails for your celebration. For this we refer to our bar card.

Allergene

1 mit Farbstoff

2 coffeinhaltig

3 chininhaltig

4 mit Konservierungsstoffen

5 enthält Cyclamat&Aspartam

6 mit Natriumcyclamat,
Aspartam, henylalaninquelle

7 mit Antioxidationsmittel

8 hefehaltig

a glutenhaltiges Getreide

b Milch, einschl. Laktose
(Milchzucker)

c Eier

d Soja

e Erdnüsse

f Schalenfrüchte (z.B. Nüsse,
Pistazien...)

g Sellerie

h Senf

i Schwefeldioxid und Sulfite

j Krebstiere

k Fisch

l Sesamsamen

m Lupinen

n Weichtiere (Mollusken)

o ohne Zutat Weizenmehl

Unsere Getränkepauschalen

Pauschale ohne Empfang

	<u>pro Person</u>
2 Stunden	€ 21,00
3 Stunden	€ 31,00
4 Stunden	€ 40,00
5 Stunden	€ 47,00
6 Stunden	€ 53,00
Jede weitere Stunde	€ 8,00

Inkludiert sind Bier, Hauswein, Softgetränke, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten

Sektempfang

	<u>pro Person</u>
ca. 1 Stunde	€ 14,50

Inkludiert sind Sekt „Hausmarke“, Mineralwasser, Bier und Orangensaft

Die Getränkepauschalen für Kinder berechnen wir wie folgt:

Kinder 6-16 Jahre	50% des gewählten Pauschalpreises
Kinder 0-5 Jahre	kostenfrei

ALL INKLUSIVE PAUSCHALEN

ALL INCLUSIVE Packages

Pauschale „small“ / Package „small“

<u>Leistungen:</u>	<u>Pro Person</u>
Sektempfang (Sekt Hausmarke, Biere, Softgetränke)	€ 14,50
Fingerfood zum Empfang (3 Teile/Person)	€ 12,00
Getränkepauschale nach dem Empfang (Weine, Biere, Softgetränke, Heißgetränke)	€ 83,50
Tellergeld (für Hochzeitstorte)	€ 3,00
Buffet ca.***	€ 50,00
Nachzuschlag für das Personal ab 00.00 Uhr	€ 6,00
Gesamtpreis Einzelleistungen	€ 169,00

Unser Pauschalangebot für diese Leistungen:

Erwachsene ab 16 Jahre	€ 149,00
Kinder 13-16 Jahre	€ 74,00
Kinder 6-12 Jahre	€ 44,00
Angebot für Kinder 0-5 Jahre	kostenfrei

Pauschale „medium“ / Package „medium“

<u>Leistungen:</u>	<u>Pro Person</u>
Sektempfang (Sekt Hausmarke, Biere, Softgetränke)	€ 14,50
Fingerfood zum Empfang (3 Teile/Person)	€ 12,00
Getränkepauschale nach dem Empfang (Weine, Biere, Softgetränke, Heißgetränke)	€ 84,50
Tellergeld (für Hochzeitstorte)	€ 3,00
Buffet ca.***	€ 51,00
Nachzuschlag für das Personal ab 00.00 Uhr	€ 6,00
Mitternachtssnack ca.	€ 17,00
Cocktail Pauschale (5 Stunden)*	€ 21,00
Gesamtkosten Einzelleistungen	€ 209,00

Unser Pauschalangebot für diese Leistungen:

Erwachsene ab 16 Jahre	€ 188,00
Kinder 13-16 Jahre	€ 74,00
Kinder 6-12 Jahre	€ 44,00
Kinder 0-5 Jahre	kostenfrei

Pauschale „large“ / Package „large“

<u>Leistungen:</u>	<u>Pro Person</u>
Champagner Empfang (Champagner Hausmarke, Biere, Softgetränke)	€ 29,00
Fingerfood zum Empfang (3 Teile pro Person)	€ 11,50
Getränkepauschale nach dem Empfang (Weine, Biere, Softgetränke, Heißgetränke)	€ 83,50
Tellergeld (für Hochzeitstorte)	€ 3,00
Buffet (Gourmet) ab	€ 70,00
Nachtzuschlag für das Personal ab 00.00 Uhr	€ 6,00
Mitternachtssnack ca.	€ 17,00
Cocktail Pauschale (7 Stunden)**	€ 29,00
Gesamtkosten Einzelleistungen	€ 249,00
<u>Unser Angebot für die Pauschale:</u>	
Erwachsene ab 16 Jahre	€ 228,00
Kinder 13-16 Jahre	€ 86,00
Kinder 6-12 Jahre	€ 56,00
Angebot für Kinder 0-5 Jahre	kostenfrei

Alle Pauschalen von 16:00 bis 04:00 Uhr (12 Stunden)

Die Leistungen aller Pauschalen können auch einzeln gebucht werden.

* Wir kalkulieren 2 Cocktails je Gast, weitere werden nach Verbrauch berechnet.

** Wir kalkulieren 3 Cocktails je Gast, weitere werden nach Verbrauch berechnet.

*** Hier sind alle Kombinationen der Buffets enthalten zzgl. individueller Wünsche außer beim Gourmet Buffet.