

## GETRÄNKE – DRINK-MODULE

---

### DRINK-Modul 1 – Pauschale „Basic“

#### APERITIFS

Prosecco Frizzante D.O.C. Balbinot, 0,75l, Italien, Venezien, Conegliano-Valdobbiadene  
*Trockener, frischer, eleganter Geschmack, helle strohgelbe Farbe, zarter feinfruchtiger Duft nach Blüten und Obst (Apfel, Zitrusfrucht).*

Lillet Wild Berry

Sasse Amérie – Münsterländer Aperitif

#### WEINE

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Langenwalter, Pfalz  
Schmelzig, fein gelbtönig, wenig Säure

Blanc de Noir vom Spätburgunder feinherb  
Weingut Langenwalter, Pfalz  
Unser Globalplayer, elegant, crémig, typisch burgundisch mit verhaltener Säure

Terrai OVG

Garnacha alte Reben/ Spanien

Im Holzfass gereift für 3 Monate, handgeerntete Trauben, aromatische Düfte von roten Früchten, weicher Wein mit viel frucht

#### INFUSED WATER BAR

Beere | Minze

Limette | Ingwer | Zitronenmelisse

Melone | Basilikum

#### SOFTDRINKS

Gesaris medium, 0,66l

Gesaris still, 0,66l

Coca-Cola, 1,0l PET

Coca-Cola light, 1,0l PET

Fanta, 1,0l PET

Sprite, 1,0l PET

Lauwerth's Natursäfte, 1,0l

# SEE SCHEUNE

**DIE EVENTLOCATION**  
IM MÜNSTERLAND

## BIERE

Pott's Pils vom Fass  
Pott's Weizen, 0,33l  
Pott's alkoholfrei, 0,33l

## DIGESTIFS

Sasse Münsterländer Lagerkorn, 5l Blase, im Eichenfass ausgebaut  
Sasse 6er, 0,7l  
Sasse Kakao mit Nuss, 0,7l

## KAFFEE

Frisch gebrühter Kaffee

Die Pauschale gilt für 10 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde erlauben wir uns pro Person 2,50 EUR zu berechnen.

## DER PREIS

inkl. Servicepersonal

49,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen

44,90 EUR pro Person ab 120 Personen

inkl. gesetzlicher MwSt.



**SEESCHEUNE - DIE EVENTLOCATION IM MÜNSTERLAND**

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern  
+ 49 2594 86087-0 | mail@seescheune.de | seescheune.de



## GETRÄNKE – DRINK-MODULE

---

### DRINK-Modul 2 – Pauschale „Elegance“

#### APERITIFS

Crémant - Grande Cuvée 1531 Brut, 0,75l, Frankreich, Languedoc-Roussillon, Sieur d'Arques  
*Feinste Aromen nach grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten, Frische und Finesse, die die feine Perlage prägen.  
Einer der feinsten Crémants Frankreichs.*

Crémant - Grande Cuvée 1531 Rosé Brut, 0,75l, Frankreich, Languedoc-Roussillon, Sieur d'Arques  
*In der Nase knusprig, frisch, lebhaft und elegant. Feine Noten nach frischen weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten.*

Lillet Wild Berry

Amérie – Münsterländer Aperitif

#### WEINE

Klassik Sauvignon Blanc Kabinett feinfruchtig  
Pfaffenweiler Weinhaus, Baden  
Expressiver Typ, Ananas, Stachelbeere, grüngrasig, perfektes Säure- Zucker- Spiel

Grauburgunder QbA trocken  
Weingut Langenwalter, Pfalz  
Schmelzig, fein gelbtönig, wenig Säure

Rosé Terri du Midi  
La Grage, Languedoc/ Frankreich  
Grenache, Syrah  
Zarter, aber ausdrückstarker Rosé aus dem Süden Frankreichs , herrlich rotfruchtig

Blanc de Noir vom Spätburgunder feinherb  
Weingut Langenwalter, Pfalz  
Unser Globalplayer, elegant, cremig, typisch burgundisch mit verhaltener Säure

Neropasso Rosso IGT  
Cantina Mabis, Venetien  
Covina, Sauvignon , Corvinone im Appassimento Verfahren  
Pflaumenkompott und schwarze Kirsche, im Abgang leicht süßliche Tannine

Terrai OVG  
Garnacha alte Reben/ Spanien  
Im Holzfass gereift für 3 Monate, handgeerntete Trauben, aromatische Düfte von roten Früchten, weicher Wein mit viel frucht

# SEE SCHEUNE

**DIE EVENTLOCATION**  
IM MÜNSTERLAND

## INFUSED WATER BAR

Beere | Minze

Limette | Ingwer | Zitronenmelisse

Melone | Basilikum

## SOFTDRINKS

Gesaris medium, 0,66l

Gesaris still, 0,66l

Coca-Cola, 1,0l PET

Coca-Cola light, 1,0l PET

Fanta, 1,0l PET

Sprite, 1,0l PET

Lauwerth's Natursäfte, 1,0l

## BIERE

Pott's Pils vom Fass

Pott's Weizen, 0,33l

Pott's alkoholfrei, 0,33l

## DIGESTIFS

Sasse Münsterländer Lagerkorn, 5l Blase, im Eichenfass ausgebaut

Sasse 6er, 0,7l

Sasse Kakao mit Nuss, 0,7l

## KAFFEE

Frisch gebrühter Kaffee

Die Pauschale gilt für 10 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde erlauben wir uns pro Person 2,50 EUR zu berechnen.

## DER PREIS

inkl. Servicepersonal

55,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen

49,90 EUR pro Person ab 120 Personen

inkl. gesetzlicher MwSt.



**SEESCHEUNE - DIE EVENTLOCATION IM MÜNSTERLAND**

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern  
+ 49 2594 86087-0 | mail@seescheune.de | seescheune.de



## GETRÄNKE – DRINK-ADD-ONS

---

Die oben aufgeführten Getränke-Module lassen sich durch folgende Add-ons nach euren Wünschen ergänzen.

### DRINK-Add-on „Kaffeetafel“

Diese Auswahl servieren wir vom Beginn des Empfangs bis zum Ende eurer Feier.

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

3,95 EUR pro Person  
inkl. gesetzlicher MwSt.

### DRINK-Add-on „Longdrinks“

Cuba Libre | Havanna Club Anejo 3 Anos | Limette

Hendrick's Gin | Thomas Henry's Tonic | Gurke

Moscow Mule | Three Sixty Vodka | Spicy Ginger | Gurke | Limette

6,50 EUR pro Person  
inkl. gesetzlicher MwSt.