



Hebeis

Event & Messe Catering

Getränke



Hebeis

Event & Messe Catering

Kaffee, Tee und heiße Schokolade

An unseren original italienischen Siebträger-Kaffeemaschinen bereiten wir mit eigens für uns hergestellten Kaffeeröstungen alle Spezialitäten zu. Aus der **Wiener Kaffeehaus-Mischung** stellen wir **Café au Lait** und **Café Creme** her. **Espresso Super Bar Crema** ist die Basis für **Espresso**, **Cappuccino** und **Latte Macchiato**. Unsere Kaffees sind schonend geröstet, säurearm und sehr bekömmlich. Der Kaffee wird portionsweise frisch gemahlen und direkt aufgebraut.

Um die hohe Qualität bundesweit zu gewährleisten, verwenden wir ausschliesslich Quellwasser aus der Bad Mündler „Klein Süntel Quelle“.

Um so gut wie jeden Wunsch zu erfüllen bieten wir **laktosfreie**-, **Mandel**- und **Soyamilch** an. Alle Kaffeespezialitäten können auch **koffeinfrei** zubereitet werden.

Selbstverständlich möchten wir auch beim **Tee** nicht enttäuschen. Deshalb verwenden wir die exklusiven Tees von Althaus. Unter anderem **Darjeeling**, **Sencha Supreme**, **Fruit Berry**,... insgesamt neun Sorten stehen zur Auswahl.

Unsere heiße **Schokolade** wird mit Kuvertüre von **Original Beans** zubereitet und rundet das Angebot ab. Gerne servieren wir die heiße Schokolade mit Marshmallows

Die Heißgetränke servieren wir in Einweg-Bechern oder Porzellan. Auf Wunsch können die Becher auch individuell bedruckt werden. Unsere Einwegbecher sind mit erdölfreier PLA Beschichtung und gemäß DIN13432 biologisch abbaubar.





Hebeis

Event & Messe Catering

Trendige, alkoholfreie Erfrischungen

Schorlen

Maracuja-Minz-Schorle
Grapefruit-Schorle mit Zitronenmelisse
Cranberry-Ingwer-Schorle

Hausgemachte Limonaden

Ingwer-Gurken-Limonade
Holunder-Hibiskus-Limo
Himbeer-Thymian-Limo
Zitrone-Basilikum-Limo

Hausgemachte Eistees

Grüner Eistee mit Ingwer, Limette & Zitronengras
Klassischer Eistee auf Darjeeling Basis
Bio-Waldbeer Eistee mit Zitrone
Mate Eistee mit Orange & Yuzu

Smoothies

Fred& Ginger mit Erdbeere, Ingwer, Basilikum und Ananas
Green Dream mit Minze, Kiwi, Apfel, Zitrone, Gurke und Birne
Purple Rain mit Waldbeeren, Kokosmilch, Banane und Blutorange
Anti-Oxi mit Apfel, Kürbiskernöl, Limette, Orange & Mango
Blueberry Cheesecake mit Blaubeeren, Vanille, Himbeere, Banane und Buttermilch
Energy mit Karotte, Rote Beete, Ingwer, Orange, Apfel und Rapsöl

Die Kaltgetränke servieren wir in Clear Cups oder Gläsern.
Die Clear Cups sind aus Biokunststoff PLA, erdölfrei und
gemäß DIN13432 biologisch abbaubar





Hebeis

Event & Messe Catering

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 2.0

Frische Limetten, frischer Ingwer, Rohrzucker & Ginger Beer

Moskito

Frische Limetten, frische Minze, naturtrüber Apfelsaft, Rohrzucker & Sodawasser

Mango Tango

Kokosmilch, Kokossirup, Mango & Maracuja

Bright Eyes

Zitrone, Limette, Thai-Basilikum, Palmzuckersirup, Sodawasser

Chilli Willi

Rhabarber, Zitrone, Himbeere, Vanille & ein Hauch Chili

Safer Sex On The Beach

Pfirsich, Zitrone, Ananas & Cranberry

Ruby

Gurke, Limette, Hibiskus, Holunder & Ginger Ale

Miss Saigon

Guave, Ananas, Zitronengras, Limone & Agave

Caramel Cheesecake

Caramel, Haselnuss, Vanille, Buttermilch, Crumble & Fleur de Sel





Hebeis

Event & Messe Catering

Longdrinks

Dark & Stormy

Dunkler Rum, frische Limetten, frischer Ingwer & Thomas Henry Ginger Beer

Moscow Mule

Wodka, frische Limetten, frischer Ingwer & Thomas Henry Ginger Beer

Sicilian Sunset

Aperol, Grapefruit, Zitrone & 7up

Eastern Tonic

Bombay Sapphire East Gin, Yuzu, Limette & Zitronengras, Schweppes Pink Pepper Tonic

Roji (taubedeckter Waldweg)

Jinzu Gin, Lillet Rose, Hibiskus, Cherry-Blossom Tonic

Drunken Sailor

Spiced Rum, Limette & Thomas Henry Mango Limonade

Dirty Old Bastard

Drambuie, Scotch Whisky, Milch & Tonkabohne

Summer Americano

Belsazar Rosé, Campari, Orangentwist & Soda

Freshmaker

Ingwer-Geist, Limette, Ginger Beer & frische Minze





Hebeis

Event & Messe Catering

Klassiker

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Zucker, Soda

Negroni

Gin, Campari, Belsazar Vermouth rot, Orangentwist

Gimlet

Gin, Lime Juice & Limette

Whisky Sour

Bourbon Whiskey, Zitrone & Zucker

Kentucky Mint Julep

Minze, Bourbon Whiskey, Zitrone & Zucker

Block and Fall

Calvados, Cointreau, Brandy & Pernod

Rusty Nail

Scotch Whisky & Drambuie

White Russian

Wodka, Kahlua & Sahne

Pimm's No.1 Cup

Pimms, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone & Minze





Hebeis

Event & Messe Catering

Klassiker, modern interpretiert

Metropolitan

Johannisbeerwodka, Lillet Blanc, Zitronensaft & Twist

Negroni

Gin, Campari, Belsazar Vermouth rot, Orangentwist

Gimlet new Fashioned

Gin, Lime Juice & Limettensaft & Twist, Cointreau

Whisky Sour next Level

Bourbon Whiskey, Zitrone, Syrop de Gomme mit Orangenblüte, Orangenstaub

Black Russian

Wodka mit Cafe-Infusion, Kahlua

Double Ginger Mule

Ingwergeist, Ginger Beer, Limette, Gurke & Minze





Hebeis

Event & Messe Catering

Signature Drinks

Shark's Thooth

Bombay Sapphire Gin, Apricot Brandy, Mango- und Maracujanektar, Zitrone

Vitali-Tea

Güner Tee, Maracuja, Himbeer und Limone

Chateaux Royale

Framboise, Chambord Brombeerlikör, Cranberry & Zitrone

Rosehip

Wodka, Rosenwasser, Hibiskus, Lime Juice

Mango Tango

Goldener Rum, Mango, Maracuja, Vanille & Kokos





Hebeis

Event & Messe Catering

Basic's

Mojito

Frische Minze, Rum, Limetten & Rohrzucker

Caipirinha

Cachaca, Limetten & Rohrzucker

Pina Colada (laktosefrei mit Kokosmilch)

Rum, Ananas, Kokosmilch und Kokossirup

Swimming Pool

Wodka, Rum, Ananas, Kokosmilch Blue Curacao

Planter's Punch

Dunkler Rum, Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine & Muskatnuss

Tequila Sunrise

Tequila, Orange, Zitrone & Grenadine

Alle Drinks auf dieser Seite können auch alkoholfrei zubereitet werden

