

SPIRITUOSEN- SORTIMENT

Preisliste 2024


Miesbacher
GASTROSERVICE
NÄHER AM KUNDEN GEHT NICHT



APERITIF



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
4423	Aperol Rhabarber-Bitter	11,0 %	6 x 1 l	15,40 €
4202	Campari Bitter Aperitiv	25,0 %	6 x 1 l	16,99 €
3063	Lillet Rosé	17,0 %	6 x 0,75 l	13,70 €
4258	Martini Bianco Bacardi	14,4 %	6 x 1 l	8,99 €
3069	Martini Extra Dry	15,0 %	6 x 1 l	8,99 €
4259	Martini Rosso Bacardi	14,4 %	6 x 1 l	8,99 €
4598	Noilly Prat Dry Vermouth	18,0 %	6 x 1 l	15,40 €
4436	Pampelle Ruby L'Apero	15,0 %	6 x 0,7 l	19,50 €
4597	Pernod Frankreich	40,0 %	12 x 1 l	21,99 €
4390	Ramazzotti Aperitivo Rosato	15,0 %	6 x 1 l	16,20 €
3062	Sarti Rosa	14,0 %	6 x 0,75 l	15,60 €

Campari Summer Breeze

Bitter-süße Aperitif-Mixgetränke mit Campari.

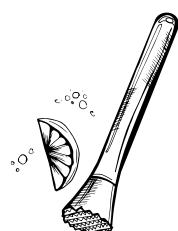
Kommt immer gut an!

ZUTATEN

3 cl Campari Bitter Aperitiv
10 cl Weißwein
Tonic Water
Orangenschale

ZUBEREITUNG

Campari und Weißwein in ein Weinglas auf Eiswürfel gießen und umrühren. Mit Tonic Water auffüllen und Orangenscheibe dazugeben.

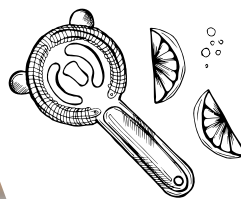


GIN



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
4360	Bombay Sapphire London Dry Gin	40,0 %	6 x 1 l	21,99 €
3328	Gin Szene	38,0 %	6 x 1 l	9,80 €
3329	Gordons Gin	38,0 %	6 x 1 l	13,99 €
3327	Hendricks Gin	44,0 %	6 x 0,7 l	27,90 €
VB 3330	Monkey 47 Gin	47,0 %	6 x 0,5 l	29,50 €

Gin Mule



Der Mule wird traditionell mit Wodka gemixt, doch Gin verpasst diesem Cocktailklassiker einen erfrischend anderen Dreh: Feurige Ingwernoten treffen auf die spritzigen Wacholder- und Zitrusaromen von z. B. Bombay Sapphire, aufgepeppt mit einem Spritzer frischer Limette.

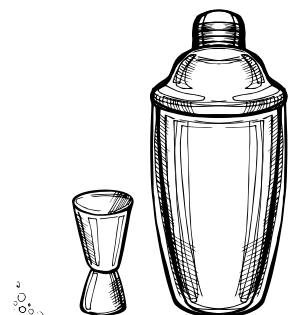
Herrlich!

ZUTATEN

50 ml Bombay Sapphire London Dry Gin
 15 ml Limettensaft
 100 ml Ginger Beer (gekühlt)
 2 frische Minzweige
 2 Limettenspalten
 frische dünne Ingwerscheibe (optional)

ZUBEREITUNG

Einen Kupferbecher bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. 50 ml Gin darüber gießen. Zwei Limettenspalten auspressen und in den Becher geben. Mit Ginger Beer auffüllen. Mit frischer Minze und einer dünnen Ingwerscheibe garnieren.



RUM

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
5199	A.H.Riise Non Plus Ultra Very Rare	42,0 %	6 x 0,7 l	69,95 €
5198	A.H.Riise Xo Reserve Copenhagen Medal	40,0 %	6 x 0,7 l	29,95 €
2829	Bacardi Rum	38,0 %	6 x 1 l	15,99 €
5420	Cachaca 51	40,0 %	6 x 1 l	17,50 €
4389	Captain Morgan Spiced Gold	35,0 %	12 x 1 l	13,99 €
4650	Havana Club - 3 Jahre	40,0 %	6 x 1 l	17,40 €
2830	Havana Club - 7 Jahre	40,0 %	6 x 0,7 l	20,99 €
4567	Jamaica Rum Verschnitt "Hanse-Kogge"	37,5 %	6 x 0,7 l	6,99 €
3956	Jamaica Rum Verschnitt	37,5 %	6 x 1 l	12,99 €
2831	Kraken Black Spiced Rum	40,0 %	6 x 0,7 l	18,99 €
4555	Myers Original Jamaica Rum	40,0 %	6 x 0,7 l	13,50 €
2832	Old Pascas Jamaica Dark Rum	73,0 %	6 x 1 l	21,99 €
3331	Pitu	38,0 %	6 x 1 l	12,99 €
2833	Ron Zacapa Centenario Rum - 23 Jahre	40,0 %	6 x 0,7 l	44,99 €
4435	Stroh Rum Original	80,0 %	6 x 1 l	26,99 €

Strawberry Daiquiri

ZUTATEN

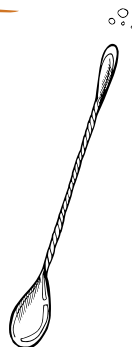
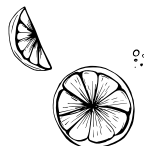
5 cl Havana Club - 3 Jahre
3 cl Limettensaft
1,5 EL brauner Rohrzucker

Erdbeeren (frisch oder TK)
Thymianzweige

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Eiswürfel in einen Mixer geben und solange mischen, bis ein homogener Drink entsteht. Mit einer Erdbeere und Thymianzweigen dekorieren.

Genießen!

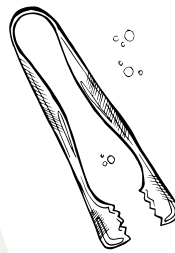


WHISKEY



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
4388	Ballantine's Finest	40,0 %	6 x 1 l	15,99 €
3316	Chivas Regal - 12 Jahre	40,0 %	6 x 0,7 l	21,99 €
2840	Dimple Scotch Gold	40,0 %	6 x 0,7 l	19,99 €
2839	Four Roses Whiskey	40,0 %	6 x 1 l	23,99 €
VB 3315	Glenfiddich - 12 Jahre	40,0 %	6 x 0,7 l	26,99 €
4216	Jack Daniel's Whiskey	40,0 %	6 x 1 l	23,95 €
3317	Jameson	40,0 %	6 x 0,7 l	17,99 €
2835	Jim Beam White	40,0 %	6 x 1 l	17,99 €
3314	Johnnie Walker Red Label	40,0 %	6 x 1 l	16,80 €
3318	Slyrs Single Malt	43,0 %	6 x 0,7 l	40,99 €
3313	Tullamore Dew	40,0 %	6 x 1 l	18,70 €

Apple Pop



Belebend, frisch und leicht:

Der Apple Pop ist ein Cocktail, der auch mit niedrigen Umdrehungen richtig gut schmeckt.

ZUTATEN

20 ml Ballantine's Finest
25 ml Apfelsaft
75 ml Sodawasser
Minzezweig

ZUBEREITUNG

Füllen Sie ein Highball-Glas mit Eis.
Fügen Sie Whiskey und den Apfelsaft hinzu.
Füllen Sie das Glas mit Sodawasser auf und rühren Sie um.
Garnieren Sie den Drink mit einem Zweig Minze.



TEQUILA



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
3097	Sierra Tequila Reposado	38,0 %	6 x 1 l	16,40 €
3321	Sierra Tequila Weiß	38,0 %	6 x 1 l	16,40 €

WODKA



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
4655	Rubenkov Wodka	37,5 %	6 x 1 l	10,99 €
3324	Smirnoff Wodka	38,0 %	6 x 1 l	14,99 €
2837	Wodka Absolut	40,0 %	6 x 0,5 l	10,90 €
2838	Wodka Absolut	40,0 %	6 x 1 l	16,80 €
3325	Wodka Maroska	38,0 %	6 x 1 l	9,50 €

Bloody Mary

ZUTATEN

5 cl Rubenkov Wodka
 10 cl Tomatensaft
 1 cl Zitronensaft
 1 Spritzer Tabasco
 1 Spritzer Worcestersauce
 Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Anschließend in ein Longdrinkglas füllen, wobei die Eiswürfel im Shaker bleiben.
 Mit einer Limettenscheibe am Glasrand und einem Stück Selleriestaupe garnieren.



Cheers!





KRÄUTER- LIKÖR

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
4268	Amaro Montenegro	23,0 %	6 x 0,7 l	13,99 €
4234	Amaro Siciliano Averna	29,0 %	6 x 1 l	17,99 €
4651	Cynar	17,0 %	6 x 1 l	11,99 €
2877	Enzian-Kräuter	35,0 %	6 x 1 l	15,90 €
4206	Fernet Branca	35,0 %	6 x 1 l	19,99 €
4445	Jägermeister	35,0 %	6 x 1 l	17,75 €
4233	Ramazzotti Amaro	30,0 %	6 x 1 l	15,50 €
4622	Vecchio Amaro Del Capo Caffo	35,0 %	6 x 1 l	17,99 €



KLOPFER

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
3957	Erdbeer Limes	16,0 %	25 x 0,02 l	0,59 €
2827	Jägermeister	35,0 %	24 x 0,02 l	0,67 €
4227	Kleiner Feigling	20,0 %	30 x 0,02 l	0,54 €
2848	Kleiner Feigling Coco Biscuit	15,0 %	12 x 0,02 l	0,55 €
4228	Kuemmerling	35,0 %	25 x 0,02 l	0,44 €
4894	Underberg	44,0 %	30 x 0,02 l	0,99 €

LIKÖR

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Hersteller	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
6482	Absinth		77,7 %	6 x 0,5 l	18,50 €
4200	Amaretto Casella		21,5 %	6 x 0,7 l	5,89 €
3061	Andaloe Sanddorn		15,0 %	6 x 0,7 l	9,99 €
4387	Baileys		17,0 %	6 x 1 l	16,30 €
3326	Bailoni Marillenlikör		30,0 %	6 x 0,7 l	12,99 €
3293	Batida De Coco		16,0 %	6 x 0,7 l	8,49 €
2846	Berentzen Apfel		18,0 %	6 x 1 l	8,99 €
2847	Berentzen Saurer Apfel		16,0 %	6 x 1 l	8,99 €
3830	Berliner Bärensiegel Pfeffi		18,0 %	6 x 0,7 l	5,99 €
2828	Berliner Luft Pfefferminzlikör		18,0 %	6 x 1 l	9,99 €
3953	Blue Curacao Orangenlikör		25,0 %	6 x 1 l	11,50 €
2841	Bols Apricot Brandy		24,0 %	6 x 0,7 l	9,40 €
2845	Bols Blue Curacao		21,0 %	6 x 0,7 l	9,40 €
2842	Bols Cherry Brandy		24,0 %	6 x 0,7 l	9,99 €
2843	Bols Red Orange		17,0 %	6 x 0,7 l	9,40 €
2844	Bols Triple Sec Curacao		38,0 %	6 x 0,7 l	10,90 €
3954	Cassis Schwarze Johannisbeerlikör		20,0 %	6 x 0,7 l	9,99 €
4237	Cointreau		40,0 %	6 x 0,7 l	17,99 €
3079	Disaronno Amaretto		28,0 %	6 x 1 l	17,99 €
6485	Dos Mas Zimtlikör		15,0 %	6 x 0,7 l	8,90 €
4972	Eierlikör	NORDBRAND	14,0 %	6 x 0,7 l	4,99 €
4205	Eierlikör	STETTNER	20,0 %	6 x 1 l	10,99 €
4238	Grand Marnier Orangenlikör Gelb		40,0 %	6 x 0,7 l	19,99 €
2876	Haselnuss-Likör		20,0 %	6 x 1 l	17,80 €



LIKÖR

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
3110	Kahlua Kaffeelikör	16,0 %	6 x 0,7 l	14,80 €
101810	Kirschlikör	16,0 %	6 x 1 l	9,99 €
4437	Licellino Limoncello Zitronenlikör	28,0 %	6 x 0,7 l	15,99 €
2826	Likör 43	31,0 %	6 x 1 l	17,99 €
4361	Limoncello "Gagliano"	28,0 %	6 x 0,7 l	10,99 €
3959	Limoncello	18,0 %	6 x 1 l	11,50 €
4483	Limoncello	30,0 %	6 x 2 l	21,50 €
4624	Limun'I Limoncello Del Sud	28,0 %	6 x 1 l	13,99 €
2793	Malibu	21,0 %	6 x 1 l	14,99 €
2825	Pfefferminzlikör	18,0 %	6 x 0,7 l	4,35 €
3955	Pfirsichlikör	16,0 %	6 x 1 l	9,99 €
3831	Puschkin Black Berries	16,6 %	6 x 1 l	8,99 €
3323	Puschkin Black Berries	16,6 %	6 x 0,7 l	5,99 €
6481	Puschkin Red Orange	17,5 %	6 x 0,7 l	6,60 €
3322	Puschkin Vodka	37,5 %	6 x 0,7 l	6,99 €
4232	Sambuca Molinari	40,0 %	6 x 1 l	17,99 €
3932	Schwarze Kirsche Likör	15,0 %	6 x 1 l	9,99 €
3085	Sourz Apfel	15,0 %	6 x 0,7 l	8,20 €
3081	Sourz Blackcurrant	15,0 %	6 x 0,7 l	8,20 €
3086	Sourz Red Berry	15,0 %	6 x 0,7 l	8,20 €
3319	Southern Comfort	35,0 %	6 x 1 l	18,99 €
6480	Szene Sambuca	38,0 %	6 x 1 l	10,99 €
2792	Tia Maria	20,0 %	6 x 0,7 l	13,99 €
2824	Xuxu Erdbeer Limes	15,0 %	6 x 1 l	10,99 €

BRÄNDE

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Hersteller	Region	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
6486	Alpenschnaps Haselnuss			33,0 %	6 x 1 l	13,99 €
4368	Calvados			40,0 %	6 x 0,7 l	18,99 €
2875	Enzian	GRASSL	BAYERN	40,0 %	6 x 1 l	17,99 €
3944	Gebirgs-Enzian	STETTNER	BAYERN	38,0 %	6 x 1 l	15,20 €
4512	Haselnuss-Schnaps	STETTNER	BAYERN	36,0 %	6 x 0,5 l	9,99 €
2879	Haselnusser Schroffen	GRASSL	BAYERN	30,0 %	6 x 1 l	18,80 €
3929	Himbeergeist	STETTNER	BAYERN	40,0 %	6 x 1 l	17,50 €
3592	Marillenschnaps	FREIHOF	ÖSTERREICH	35,0 %	6 x 1 l	16,99 €
4511	Marillenschnaps	STETTNER	BAYERN	36,0 %	6 x 0,5 l	9,99 €
2878	Meisterwurz	GRASSL	BAYERN	40,0 %	6 x 1 l	22,99 €
3060	Obstbrand Aus Dem Fass	LANTENHAMMER	BAYERN	40,0 %	6 x 0,7 l	26,99 €
4684	Obstler	STETTNER	BAYERN	38,0 %	6 x 1 l	10,99 €
3951	Obstler In Der Schlegelflasche	STETTNER	BAYERN	38,0 %	6 x 1 l	13,75 €
4969	Schwarzwälder Kirschwasser	FIES	BAYERN	40,0 %	6 x 1 l	14,50 €
VB 3930	Schwarzwälder Zwetschgenwasser	STETTNER	BAYERN	40,0 %	6 x 1 l	16,20 €
VB 3952	Vogelbeer Brand Platin	STETTNER	BAYERN	42,0 %	6 x 0,5 l	34,80 €
3591	Williams-Birne	FREIHOF	ÖSTERREICH	35,0 %	6 x 1 l	16,99 €
3931	Williams-Christ-Birnenbrand Schlegelflasche	STETTNER	BAYERN	40,0 %	6 x 1 l	20,90 €
4510	Williamsschnaps	STETTNER	BAYERN	35,0 %	6 x 0,5 l	7,99 €
2917	Zirbener Schroffen	GRASSL	BAYERN	30,0 %	6 x 1 l	21,40 €

Brände oder Wässer (meist synonym benutzt) werden aus vergorenen Maischen der jeweiligen Frucht erzeugt, d. h. der Alkohol entsteht bei der Gärung aus den vorhandenen Kohlenhydraten. Die entstandene alkoholhaltige Flüssigkeit wird nachfolgend destilliert. Angewendet wird diese Technik des Vergärens bei allen Rohstoffen, die ausreichend Zucker enthalten, um diesen wirtschaftlich sinnvoll zu Alkohol zu vergären. Beispiele sind Birnenbrand oder Kirschwasser.



LIKÖRWEIN



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
3078	Gran Cucina Marsala Fine	17,0 %	6 x 0,75 l	7,99 €
3064	Justinos Madeira Fine Rich	19,0 %	6 x 0,75 l	10,50 €
4653	Madeira Fine Dry	19,0 %	6 x 0,75 l	10,50 €
4666	Marsala Sicilia	17,0 %	6 x 0,75 l	8,20 €
4620	Portwein Rot Delaforce	20,0 %	6 x 0,75 l	7,50 €
4621	Portwein Weiss Delaforce	20,0 %	6 x 0,75 l	7,50 €
4654	Sandeman Sherry Medium Dry	15,0 %	6 x 0,75 l	5,79 €
4456	Sandeman Tawny Porto	19,5 %	6 x 0,75 l	10,50 €
4457	Sandeman White Porto	19,5 %	6 x 0,75 l	10,50 €
3074	Shandem Sherry Fino	15,0 %	6 x 0,75 l	5,99 €
6483	Tio Pepe Sherry Palamino Fino	15,0 %	6 x 0,75 l	7,99 €

SÜSSE VERSUCHUNG

WAS HABEN SPANISCHER SHERRY, MADEIRA, PORTUGIESISCHE PORTWEINE UND ITALIENISCHER MARSALA GEMEIN?

Sie alle sind Likörweine, also Weine, die während des Gärprozesses alkoholisch verstärkt wurden. Ob süß oder trocken, besonders typisch sind Likörweine in Südeuropa, weshalb sie manchmal auch Südweine genannt werden. Ein Likörwein muss laut EU-Vorgaben zwischen 15 und 22 Volumenprozent Alkohol haben.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Weinen wird der Gärprozess bei Likörweinen durch die Anreicherung mit zusätzlichem Alkohol wie geschmacksneutralem Weinbrand und anderen neutralen Alkoholen aus der Weindestillation unterbrochen. Dieser Vorgang ist auch als Aufspriten bekannt. Ein Likörwein ist nicht das Gleiche wie ein Süßwein! Ein Süß- oder Dessertwein muss nur mindestens 12,5 Prozent Vol. Alkohol haben und ist nicht ganz so samtig-cremig wie ein Likörwein.

WIE TRINKT MAN LIKÖRWEIN?

Süße und trockene Likörweine können nicht nur allein probiert werden, sondern auch zum Essen. Dabei gibt es je nach Sorte empfohlene Paarungen: Portwein und Lebkuchen, Sherry und Fischgerichte, Madeira und Weichkäse haben sich beispielsweise bewährt.

Beim Trinken gilt: Am besten werden die Likörweine leicht gekühlt serviert. Daher ist es am besten, einen Likörwein vor dem Genuss für etwa eine halbe Stunde bis eine Stunde im Glas bei Zimmertemperatur aufwärmen zu lassen. Die Flasche sollten Sie sofort nach dem Ausschöpfen wieder verschlossen in den Kühlschrank stellen, um die fettenreichen Aromen optimal zu bewahren.

Prost!



WEINBRAND

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
4444	Asbach Uralt	36,0 %	6 x 1 l	16,99 €
3080	Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40,0 %	6 x 0,7 l	42,50 €
6479	Hennessey Cognac	40,0 %	6 x 0,7 l	32,99 €
4599	Napoleon Brandy Klarglas V.S.O.P.	36,0 %	6 x 0,7 l	8,50 €
4231	Vecchia Romagna	38,0 %	6 x 0,7 l	14,50 €
4895	Weinbrand Mariacron	36,0 %	6 x 1 l	11,75 €

WAS IST EIGENTLICH WEINBRAND?

Weinbrand ist ein EU-weit geschützter Begriff für eine Spirituose, deren Alkoholinhalt vollständig aus Wein stammt. Der Alkoholgehalt des ursprünglichen Weindestillats beträgt 52 bis 86 % Vol. Alkohol.

Er muss mindestens ein Jahr in Eichenholzfässern oder aber zumindest sechs Monate, wenn das Fassungsvermögen der Eichenholzfässer unter 1.000 Litern liegt, reifen.

Nach der Reifung wird der Alkoholgehalt mittels destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von zumindest 36 % Vol., beim „Deutschen Weinbrand“ auf zumindest 38 % Vol. herabgesetzt.

Aromazusätze sind verboten, sofern diese nicht nach traditionellen Verfahren in den jeweiligen Herstellungsländern erlaubt sind. So können teilweise Auszüge aus Vanilleschoten zur Abrundung des Geschmacks beigegeben werden. Ebenfalls erlaubt ist der Zusatz von bis zu 3 Vol.-% Zucker sowie von Zuckercouleur. Die Farbe ist daher kein Qualitätsmerkmal.

Ein Weinbrand deutscher Provenienz ist der seit 1892 in Rüdesheim am Rhein hergestellte „Asbach Uralt“.

Weinbrände aus Weinen der französischen Departements Charente und Charente-Maritime können als Cognac bezeichnet werden. Der Brennvorgang erfolgt in zwiebel-förmigen Brennblasen. Die Mindestlagerung beträgt 30 Monate in Holzfässern aus Eichenholz aus den Wäldern des Limousin. Cognac muss einen Alkoholgehalt von mindestens 40 % Vol. aufweisen.

Spanien ist das Land mit der wahrscheinlich längsten Brandy-Tradition Europas und der größte Brandy-Produzent der Welt. 90 % der spanischen Brandys kommen aus der Region um Jerez de la Frontera an der Atlantikküste.

In Italien wird seit Jahrhunderten Weinbrand hergestellt; sehr bekannt ist der Vecchia Romagna. Er wird seit 1820 in Bologna destilliert, die Grundlage bilden Weißweine aus der Emilia-Romagna, gekeltert aus der Trebbiano-Traube.

GRAPPA

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Hersteller	Region	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
3958	Grappa	CORMONS	FRIULI	40,0 %	6 x 0,7 l	22,99 €
4581	Grappa Amarone Barrique	ZANIN	VENETO	40,0 %	6 x 0,7 l	16,99 €
4243	Grappa Ambrata Castello	ZANIN	VENETO	40,0 %	6 x 0,7 l	10,50 €
4321	Grappa Chardonnay Barrique	NONINO	FRIULI	41,0 %	6 x 0,7 l	34,50 €
4236	Grappa Di Prosecco	ANDREA DA PONTE	VENETO	42,0 %	6 x 0,7 l	27,95 €
4242	Grappa Di Vinacce Bianca Castello	ZANIN	VENETO	40,0 %	6 x 0,7 l	10,50 €
4235	Grappa Riserva	ZANIN	VENETO	40,0 %	6 x 1,5 l	26,80 €
4328	Grappa Vuisinar 24 Mon.	NONINO	FRIULI	41,0 %	0,7 l	22,99 €

7 FAKTEN ÜBER GRAPPA

1. Grappa hat seinen Ursprung in Norditalien. Nur in Italien oder in der italienischsprachigen Schweiz produzierter Tresterbrand darf Grappa genannt werden.
2. Grappa wird aus Trestern hergestellt. Das sind Pressrückstände von Trauben, die bei der Weinherstellung zurückbleiben. Um genauer zu sein Schalen und Fruchtfleisch, sowie zum Teil auch Kerne und Stiele der bereits gepressten Trauben.
3. Es gibt sowohl sortenreinen Grappa als auch Tresterbrand von verschiedenen Rebsorten.
4. Grappa ist im Normalfall eine farblose Spirituose. Es gibt aber auch goldenen oder dunklen Grappa Riserva. Dieser reifte für mehrere Monate/Jahre in Eichenfässer, wodurch die Farbe erzeugt wird.
5. Der klassische klare Grappa überzeugt mit einem fruchtigen Geschmack und einer angenehmen Säure.
6. Der Alkoholgehalt liegt bei mindestens 37,5 % Vol.
7. Grappa wird in den meisten Fällen als Digestif serviert.





KUKKI – DER ERSTE COCKTAIL, DER GETOASTET WIRD!

Mit dem neuen kukki Toaster sind die tiefgekühlten Getränke in ca. 30 Sekunden ready to serve.

Einfach die Flasche in den Toaster stellen, schütteln und servieren. Dabei bleibt das Eis in der Flasche für weitere 30-45 Minuten gefroren. Der Toaster wurde eigens für die Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt.



ANTAUEN

Die tiefgekühlten kukkis ca. 30 Sekunden im kukki Toaster antauen.



SCHÜTTELN

Kräftig kopfüber schütteln, damit sich der Alkohol wieder mit den frischen Säften vermischt.



SERVIEREN

Nach dem Schütteln noch einen Trinkhalm rein und schon kannst du einen eiskalten Cocktail servieren!

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Alkoholgehalt	FL / KRT	Preis / FL
33629	kukki TK-Cocktail "Colada"	8,0 %	24 x 275 ml	2,69 €
33602	kukki TK-Cocktail "El Presidente"	14,1 %	24 x 275 ml	2,69 €
33626	kukki TK-Cocktail "Mojito"	14,1 %	24 x 275 ml	2,69 €
33628	kukki TK-Cocktail "Pink Grapefruit"	8,0 %	24 x 275 ml	2,69 €
33681	kukki TK-Cocktail "Red Berry"	8,0 %	24 x 275 ml	2,69 €
33603	kukki TK-Cocktail "Sex on the Beach"	14,1 %	24 x 275 ml	2,69 €
33627	kukki TK-Cocktail "Wild Passion Fruit"	8,0 %	24 x 275 ml	2,69 €



183
MAISON ROUTIN
FRANCE



REZEPT HAUSGEMACHTE LIMONADE

NEU

- 1/2 Limette oder Zitrone
- 6 cl Sirup nach Wahl
- Eiswürfel
- Mit Soda/Tafelwasser auffüllen
- Garnieren

REZEPT POPCORN OLD FASHIONED

- 6 cl Whiskey
- 1 cl 1883 Popcorn Sirup
- 1 ds Angostura Bitter



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	FL / KRT	Preis / FL
3851	CHAI TEA SIRUP	6 x 1l	8,99 €
4473	EISTEE HIMBEER SIRUP	6 x 1l	8,99 €
4474	EISTEE MANGO SIRUP	6 x 1l	8,99 €
3896	ERDBEERE SIRUP	6 x 1l	8,99 €
4475	GERÖSTETER HASELNUSS SIRUP	6 x 1l	8,99 €
4476	GRENADINE SIRUP	6 x 1l	6,99 €
5193	HEIDELBEERE SIRUP	6 x 1l	7,99 €
4477	HOLUNDERBLÜTE SIRUP	6 x 1l	7,99 €
5403	KARAMELL SIRUP	6 x 1l	7,49 €
3894	KOKOSNUSS SIRUP	6 x 1l	7,49 €
5194	LAVENDEL SIRUP	6 x 1l	8,99 €
4478	LIME JUICE CORDIAL SIRUP	6 x 1l	5,49 €
394	MANDELN ORGEAT SIRUP	6 x 1l	7,99 €

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	FL / KRT	Preis / FL
3866	MARACUJA SIRUP	6 x 1l	9,99 €
3999	PFIRSICH SIRUP	6 x 1l	7,49 €
3850	PINK GRAPEFRUIT SIRUP	6 x 1l	8,49 €
4479	POPCORN SIRUP	6 x 1l	9,99 €
185	PUMPKIN SPICE SIRUP	6 x 1l	9,59 €
3895	ROHRZUCKER SIRUP	6 x 1l	6,99 €
4988	TOASTED MARSHMALLOW SIRUP	6 x 1l	7,49 €
4989	VANILLE SIRUP	6 x 1l	7,49 €
5195	VEILCHEN SIRUP	6 x 1l	8,49 €
5190	WASSERMELONE SIRUP	6 x 1l	7,49 €
5196	YUZU ZITRONE SIRUP	6 x 1l	9,99 €
5191	ZIMT SIRUP	6 x 1l	7,49 €
5192	ZITRONEN SIRUP	6 x 1l	7,49 €

Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen

1. Allgemeines

Alle Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen auf der Grundlage unserer allgemeinen Zahlungs- und Lieferbedingungen. Vereinbarungen mit unserem Außendienst, die von unserer Preisliste und unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen abweichen, haben keine Gültigkeit, sofern sie nicht von der Geschäftsleitung schriftlich bestätigt werden. Der Besteller erkennt diese Bedingungen durch seine Auftragserteilung (mündlich oder schriftlich) in vollem Umfang an. Hiervon abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich bestätigt werden.

2. Preise

Die in unseren Preislisten ausgewiesenen Preise sind Nettopreise (zzgl. der ges. MwSt.). Irrtümer, Druckfehler oder Preisänderungen behalten wir uns vor. Die Preise verstehen sich in unserem LKW-Auslieferungsbereich frei Haus.

3. Bestellung und Lieferung

Es ist ein Mindestbestellwert von 150,00 Euro einzuhalten. Die Lieferung erfolgt nach Absprache werktags. Zusätzlich erheben wir pro Liefertag einen Logistikaufschlag von € 5,00.

4. Lieferfristen

Um eine termingerechte Lieferung gewährleisten zu können, muss die Bestellung am Werktag vor dem Ihnen bekannten Liefertag bis spätestens 20:00 Uhr (Vorbestellartikel ausgeschlossen) bei uns eingegangen sein. Für Lieferverzögerung, welchen wir nicht zu vertreten haben, z. B. alle Ereignisse höherer Gewalt, Arbeitskämpfe, Verkehrsstörungen oder Zwischenfälle in der Energie- und Rohstoffversorgung, haften wir nicht.

5. Zahlungsbedingungen

Barzahlung, Abbuchung oder per Überweisung ist im Vorfeld schriftlich zu vereinbaren. Rücklastschriften berechnen wir mit € 5,00 Bearbeitungsgebühr.

Wenn nicht anders angegeben, stammen die verwendeten Bilder vom jeweiligen Hersteller.

Illustrationen: xxx/stock.adobe.com

S. 2: © Sonykamo ; Uliab/stock.adobe.com

S. 3: © Igor Normann ; TheBigL/stock.adobe.com

S. 4: © CCKing ; petrrogoskov/stock.adobe.com

S. 5: © tbralnina ; irina/stock.adobe.com

S. 6: © stockfotocz ; anaumenko/stock.adobe.com

S. 7: © Igor Normann ; Kira/stock.adobe.com

S. 8/9: © Maksim Shebeko/stock.adobe.com

S. 10: © Lumixera/stock.adobe.com

S. 11: © barmalini ; Yaruniv-Studio/stock.adobe.com

S. 12: © RHJ ; vectorizer88/stock.adobe.com

S. 13: © denio109/stock.adobe.com

6. Leergut

Als Leergut können nur einwandfreie und saubere Gebinde zurückgenommen werden. Leergutabrechnungen erfolgen mit der nachfolgenden Rechnung.

7. Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum, dies gilt auch bei Weiterveräußerung. Erlöse aus dieser Weiterveräußerung gelten als an uns abgetreten.

8. Beanstandungen

Beanstandungen wegen Menge oder Beschaffenheit der Waren müssen unmittelbar bei Lieferung erhoben werden. Eine Rücknahme bereits gelieferter Waren zu einem späteren Zeitpunkt ist laut Lebensmittelgesetz nicht möglich. Nachlieferungen evtl. Fehlmengen erfolgen ausschließlich durch uns.

9. Haftung

Nach ordnungsgemäßer Übergabe der Ware haften wir nicht für evtl. später auftretende Mängel.

10. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen sowie Gerichtsstand ist Sitz des Lieferanten.

BESTELLSERVICE

Unsere Logistik arbeitet im Schichtbetrieb. Per Fax, Telefon oder E-Mail können Sie rund um die Uhr bestellen!

Bitte beachten Sie:

Bestellschluss für den Folgetag ist 20.00 Uhr

Mindestbestellwert 150 €

Bestelltelefon: +49 8025 7003 – 0

Bestellfax: +49 8025 7003 – 50

Bestell-E-Mail: order@mbgastro.shop



Miesbacher Gastroservice GmbH
Am Windfeld 44 + 46
83714 Miesbach
Deutschland

Mo – Do: 07:30 – 16:30 Uhr

Fr: 07:30 – 13:00 Uhr

Tel.: +49 8025 7003 – 0

Fax: +49 8025 7003 – 50

mail@miesbacher-gastroservice.de

www.miesbacher-gastroservice.de

Für aktuelle Infos und Ideen rund um das Thema "Gastronomie" folgen Sie uns doch auf:



Bio-Kontroll-Stelle: DE-ÖKO-003

MSC-Kontroll-Nr.: MSC-C-53059

EU-Zulassungs-Nr.: BY 14023

