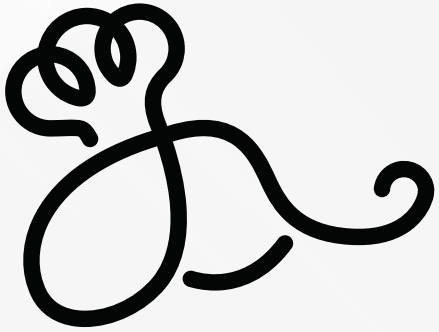


ELEPHANT CATERING

GETRÄNKE- & COCKTAILKARTE

ANTI ALKOHOLISCH

MINERAL & SODA		
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,33L	2,90
RÖMERQUELLE PRICKELND / STILL	0,75L	6,90
SODA	1,50L	5,90
HEISSGETRÄNKE		
KAFFEE		3,90
TEE / KAKAO		3,50
LIMONADEN		
COCA-COLA CLASSIC / LIGHT / ZERO	0,33L	3,90
MAKAVA ICED TEA	0,33L	4,00
KINLEY TONIC/BITTER LEMON	0,20L	4,00
RED BULL		
CLASSIC / SUGARFREE	0,25L	4,90
BITTER LEMON ORGANICS	0,25L	4,90
GINGER ALE ORGANICS	0,25L	4,90
TONIC WATER ORGANICS	0,25L	4,90
FRUCHTSÄFTE		
CAPPY ORANGE / APFELSAFT	1,00L	6,90
CAPPY ORANGE / APFELSAFT	0,25L	3,90
APFELSAFT NATURTRÜB	1,00L	7,90
CRANBERRYSAFT	1,00L	6,90

BIER

BIER		
OTTAKRINGER	0,33L	3,90
OTTAKRINGER ALKOHOLFREI	0,33L	3,90
FASSBIER	30,0L	298,00

Alle Preise in € und Nettoangaben.

SPIRITUOSEN

VODKA		
ERISTOFF	0,70L	65,00
42 BELOW	0,70L	69,00
GREY GOOSE	0,70L	105,00
GREY GOOSE	0,35L	69,00
GIN		
BOMBAY ORIGINAL	0,70L	65,00
BOMBAY SAPPHIRE	0,70L	69,00
STAR OF BOMBAY	0,70L	105,00
RUM		
BACARDÍ CARTA BLANCA	0,70L	69,00
BACARDI CARTA ORO	0,70L	69,00
TEQUILA		
CAMINO REAL	0,70L	69,00
GRAPPA		
GRAPPA NONINO MERLOT	0,70L	69,00
WHISKEY		
JACK DANIEL'S	0,70L	69,00
APEROL		
APEROL	1,00L	69,00
VERMOUTH		
MARTINI EXTRA DRY	0,75L	49,00
MARTINI BIANCO	0,75L	49,00
MARTINI ROSSO	0,75L	49,00
MARTINI D'ORO	0,75L	49,00

SCHAUMWEINE

PROSECCO

PROSECCO KATTUS	0,75L	32,90
MARTINI PROSECCO	0,75L	32,90
MARTINI BRUT	0,75L	32,90
MARTINI ASTI SPUMANENTE	0,75L	32,90

CHAMPAGNER

LAURENT PERRIER BRUT	0,75L	95,00
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ	0,75L	150,00
LAURENT PERRIER BRUT MAGNUM	1,50L	190,00
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ MAGNUM	1,50L	300,00

SEKT

KATTUS CUVÉE NO 1	0,75L	39,00

Alle Preise in € und Nettoangaben.

WEIN

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER STACHER Schankwein	1,00L	19,50
GRÜNER VELTLINER MUSCHELKALK WEINVIERTEL GMEINBÖCK	0,75L	26,90
Grüner Veltliner Federspiel Loiben 2024 GATTINGER	0,75L	26,90
WELSCHRIESLING SÜDSTEIERMARK DAC POLZ Helles Grüngelb; frischer Apfel in der Nase; am Gaumen saftig und frisch, sehr ausgewogen, perfekt trinkanimierende Säure.	0,75L	26,90
RIESLING DER ELEGANTE REHBOCK DONABAUM SIGHARDT Duftig und mineralisch zugleich. Das Aroma bilden Steinobst, Ringlotten und Zitronat, weißer Pfirsich und Zitronen. Am Gaumen ordentliche Fülle und pikante Säure.	0,75L	26,90
RIESLING FURTH TERRASSEN KREMSTAL DAC UNGER Feine gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig und Orangenzesten. Saftig, elegant, frisches Steinobst, finessenreicher Säurebogen, bleibt gut haften, mineralisch und anhaltend.	0,75L	26,90
GELBER MUSKATELLER HAGN	0,75L	26,90
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC BIO „MAUER“ ZAHEL In der Nase duftet er reif mit exotischen Anklängen. Fruchtig und elegant mit sympathischer Würze und unvergesslichem Abgang.	0,75L	26,90
SAUVIGNON BLANC TRADITION SÜDSTEIERMARK POTZINGER	0,75L	26,90
CHARDONAY MARKOWITSCH	0,75L	26,90
GELBER MUSKATELLER SAND & SCHIEFER BIO TEMENT Blumige Muskateller-Aromen, am Gaumen glasklare Frucht und harmonische Säurestruktur.	0,75L	32,90

WEIN

ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ BIO JURTSCHITSCH — 0,75L 26,90
Rote Beeren, Kirschen, florale Noten im Duft, feinfruchtig auch am Gaumen, knackig balanciert

CLOS MIREILLE ROSÉ DOMAINE OTT — 0,75L 79,90
mineralisches Bouquet, frische und leichte Fruchtaromen von Mandarine, Pfirsich, Mango und ein Hauch von Babybanane. Schöne Harmonie der Fruchtaromen mit Cremigkeit und Frische der Grapefruit. Feines, langes Finale

ROTWEIN

ZWEIGELT STACHER — 1,00L 19,50
Schankwein

ZWEIGELT RUBIN CARNUNTUM MARKOWITSCH — 0,75L 26,90
Verführerisch nach Kirschen und dunklen Beeren duftend, weich und füllig am Gaumen, mit einem Hauch von Schoko und einem langen Abgang.

ZWEIGELT BIO HEINRICH G&H — 0,75L 26,90
Feine Röstaromen und Kräuterwürze, unterlegte schwarze Kirschen, dunkles Beerenkonfit, tabakige Anklänge sowie Noten von Orangenzesten. Saftig, elegant, balancierte Säurestruktur, zarte Tannine, Kirschfrucht im Abgang, Holzwürze im Nachhall.

PINOT NOIR BIO REINISCH — 0,75L 26,90
Fruchtbetont mit einem vielschichtigen Duft nach Himbeeren, ein Hauch von Extraktsüße rundet das Aromabild ab. Lang und eindrucksvoll am Abgang.

CABERNET SAUVIGNON SCHEIBLHOFER — 0,75L 26,90
Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, totale Fruchtigkeit. Am Gaumen mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

ROTWEIN

CUVÉE HEIDEBODEN (ZW/BF/SL) KERINGER — 0,75L 26,90
Feine Nuancen von Gewürznelken unterlegte dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Dörrfeigen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, seidige Tannine, frisch und anhaftend

CUVÉE BIG JOHN (ZW/CS/PN) SCHEIBLHOFER — 0,75L 32,90
In der Nase totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, am Gaumen komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

CUVÉE AMAROK (ZW/BF/ME/SY) ARTNER — 0,75L 43,90
Rote Beerenfrucht, feine tabakige Nuancen unterlegt mit einem Hauch von Cassis. Saftig, elegant, finessenreiche Struktur, trinkanimierender Stil, zarte Kirschnoten im Abgang, bleibt lang haften.

BLAUFRÄNKISCH EISENBERG DAC KRUTZLER — 0,75L 26,90

Alle Preise in € und Nettoangaben.

COCKTAILS

BEGRÜSSUNGSCOCKTAILS

BAMBOO 10,50
Sherry Dry, Vermouth Dry, orange Bitters, bamboo sprout
Clear as a morning sky served in a Martini-glass

SCROPPINO TROPICALE **BARTENDER'S BALL ORIGINAL** 10,50
Kattus Prosecco, Zitronen-Sorbet, frischer Limettensaft*, Passionsfrucht Sirup
(helles Weiss) sehr geschmacksvoll im Champagner-Glas

BASILIKUM FRAGOLINO 10,50
Sekt, Erdbeer-Basilikummark*, Hollersirup, frischer Limettensaft*
(Dunkelrot) Keine Deko auf den Sektgläsern vorgesehen Sektflöte

FRENCH 75 **(FRANZÖSICHER CHAMPAGNER)** ODER **AUSTRIAN 65/68** **(ÖSTERR. SCHAUM-WEIN)** 10,50
Franz. Champagner oder Österr. Schaumwein, frischer Zitronensaft*, Rohzuckersirup*
& ein Tropfen Gin
(trüb) serviert in einem Champagner-Glas (die Champagner-Version berechnen wir zusätzlich)

SGROPPINO VALENTINA 10,50
Sekt, Zitronensorbet, frischer Limettensaft*, Veilchensirup
(Weiß mit einem Hauch von Veilchen) serviert in einer Champagnerflöte

Alle Preise in € und Nettoangaben.

*... hausgemacht

COCKTAILS

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

RASPBERRY ROCK 10,50
Himbeermark*, Limetten, Ginger Beer-Limonade
Crushed Ice-Haube auf tiefrotem Drink im Caipirinha-Glas

LITTLE CUCUMBER 10,50
frischer Gurkensaft*, Kardamomsirup*, Ginger Beer-Limonade, frisch gepresster Limettensaft*, Pfeffer
dunkelgrün im Caipirinha-Glas & als Deko ein mit Pfeffer bestreutes „Gurkenschiffchen“

BERGAMOTTE VIRGINIA (BARTENDERS BALL ORIGINAL) 10,50
Minze, Bergamotte-Essenz, Rohrzuckersirup*, frisch gepresster Limettensaft*, Soda
Mojito-grün im Longdrink-Glas

COCONUT-KISS 10,50
Ananassaft, frischer Orangensaft, Kokoscreme*, Grenadine
Tropisch, serviert in einem Hurricane-Glas

Alle Preise in € und Nettoangaben.

SIGNATURE COCKTAILS

FRANKE (BARTENDERS BALL ORIGINAL) 12,50
Bacardi Rum Gold, Rohrzuckersirup*, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft*, Bergamotte Essenz
ein Earl Gray- Mojito, cloudy green in der Martini Schale serviert

14 HOURS AHEAD (EVERYBODY‘S DARLING - ANDERS ALS ALLES, WAS SIE JE PROBIERT HABEN) 12,50
Bombay Sapphire Gin oder Tequila Blanco 100% de Agave, Honigsirup*, frischer Limetten- und Zitronensaft* Matcha-Pulver!, l-freie Sahne & Soda
(Grün) serviert im Longdrinkglas

TOUGH GIRL (BARTENDERS BALL ORIGINAL) 12,50
Wermut Spirit, Amarenakirschsirup, frisch gepresster Zitronensaft, Selters Ein starker kleiner Cocktail, lecker wie Hubba-Bubba
(rötlich) serviert im Tumbler on the rocks

BANGKOK VODKATINI 12,50
42 Below Vodka, Triple Sec Orangenlikör, Holunderblütensirup, frischer Limettensaft*, frischer Koriander
(trübgrün) serviert im Martiniglas – eine Variante des beliebten Cocktailklassikers

OPIUM! (BARTENDERS BALL ORIGINAL) 12,50
42 Below Vodka, Mohn-Tonkabohnensirup* frische Passionsfrucht, frischer Limettensaft* - das mystische goldene Dreieck in einem Cocktail
wie Opium (angeblich), serviert im Martini-Glas oder on the rocks im Tumbler

PERSIAN BEEZINESS 12,50
Bombay Sapphire Gin, Safran-Honig-Sirup*, frischer Limetten- & Zitronensaft*
(Leuchtendes Gold) mit einem Kurkuma-Zucker-Riff, serviert in einem Martini-Glas

OYSTER MARTINI 12,50
Vodka, dry Vermouth, pickled capers, fresh ginger
a dirty Martini! Served in a Martini glass

A STAR IS BORN (BARTENDERS BALL ORIGINAL) 12,50
Gin, fresh fig, fresh carrot, fresh pressed lemon*- & lime juice*, Chili -Vanille syrup*, tonka bean syrup*

Alle Preise in € und Nettoangaben.

KLASSISCHE COCKTAILS

THAI MESSAGE 12,50
hausangesetzter Zitronengras-Ingwer-Gin*, frische Limette, Vanille-Honig Chili-Sirup
Leicht trübes gelb mit frischer Chilischote in der Martinischale serviert.

MANHATTAN 12,50
Bourbon, trockener Wermut, roter Wermut, Angostura
Whiskey-braun bis rötlich mit Orangenzeste oder Amarena Kirsche in der Martinischale.

ESPRESSO MARTINI „DE LA MAISON“ 12,50
42 Below Vodka, Espresso*, Kardamom- Karamellsirup*
kaffeebraun in der Martinischale

WHITE CINNAMON COLADA 12,50
Cinnamon Whisky, Coco-Obers*, 100% Cocowater
milchig-weiß mit Limette im Fancy-Glas

LYCHEE MARTINI 12,50
Lychee-Püree*, 42 Below Vodka, frisch gepresster Limettensaft*
milchig-weiß in der Martinischale, garniert mit Lychee-slice

VALENTINE 12,50
Bombay Sapphire Gin, frische Salatgurke, Veilchensirup, Limettensaft*
helles violett mit Gurken-Scheibchen im Longdrink-Glas

GIN BASIL SMASH 12,50
Bombay Sapphire Gin, frischer Basilikum, frischer Limettensaft*, Rohrzuckersirup*
(Grünlich) on the rocks, serviert im Tumbler

VODKA ODER LONDON MULE 12,50
42 Below Vodka oder Bombay Sapphire Gin, frische Limetten, Gurke, Ginger Beer Limonade
(hellgrün) sehr leicht im Geschmack, Hauch von frischem Apfel, serviert im Longdrink-Glas

WHISKEY SOUR 12,50
Bourbon, frisch gepresster Zitronensaft*, frisch gepresster Orangensaft*, Rohrzuckersirup*
Leichte Noten eines kräftigen Bourbons, fein abgeschmeckt und wie alle Drinks, eiskalt serviert. orange, mit Orange & Amarenakirsche im kleinen Tumbler

Alle Preise in € und Nettoangaben.

KLASSISCHE COCKTAILS

NEGRONI UND / ODER NEGRONI WINTER EDITION 12,50
Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter, roter Wermut
roter Drink mit Orangenspalte im kleinen Tumbler gerne erweitert durch Wiener Weintrauben & geriebenen Zimt

MARTINI COCKTAIL / VODKATINI
Bombay Sapphire Gin und/ oder 42 Below Vodka, french Vermouth 12,50
kristallklar mit Olive oder Zitronenzeste als Dekoration des Klassikers aller Klassiker, serviert in der Martinischale

PORNSTAR MARTINI „DE LA MAISON“
Mit Zitronengras angereicherter Vodka*, Vanille-Chili-Sirup*, frische Passionsfrucht, frischer Limettensaft* 12,50
kristallklar mit Olive oder Zitronenzeste als Dekoration des Klassikers aller Klassiker, serviert in der Martinischale

COSMOPOLITAN 12,50
42 Below Vodka, Limettenlikör*, frischer Limettensaft*, Triple Sec Orangenlikör, Cranberrysaft
(hellrot) serviert in einem Martini-Glas

MANGO-CHILI MARGARITA
Mit Mango-Chili angereicherter Tequila*, Orangenlikör, frischer Limettensaft* 12,50
(Trübes Gelb, je nach Mango) serviert im Martini-Glas mit unseren hauseigenen Salzkräutern am Glasrand!

NEGRONI / AMERICANO AND SBAGLIATO
The classic: Gin, Martini Bitters, red Vermouth 12,50
The Americano: water instead of Gin
The Sbagliato: sparkling wine instead of gin
tiefrot, serviert im Tumbler

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail oder -geschmack nicht in dieser Liste finden, zögern Sie bitte nicht, uns zu informieren. Wir versorgen Sie mit der bestmöglichen Lösung! Alle unsere Drinks sind laktosefrei und werden aus frisch gepressten Zitrusfruchtsäften und Premium-Spirituosen hergestellt!

Alle Preise in € und Nettoangaben.

LONGDRINKS

KLASSISCHE LONGDRINKS

GIN TONIC 10,50
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

VODKA LEMON / ORANGE / RED BULL / CRANBERRY 10,50
42 Belo Vodka

WHISKEY COLA 10,50
Jack Daniel's, Coca Cola

RUM COLA 10,50
Baccardi, Coca Cola

Alle Preise in € und Nettoangaben.

GLÄSER

EXKLUSIVE GLASAUSWAHL FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Die „Riedel Extreme“ Gläser verdanken ihren Namen ihren extremen Konturen. Die Kelche erinnern an geschliffene Diamanten, die weit ausladen, um sich dann nach oben zu verjüngen. So bekommt der Wein ausgesprochen viel Platz zum Atmen, wodurch die angenehme Weichheit und die fruchtige Note der Weine verstärkt und hervorgehoben wird.

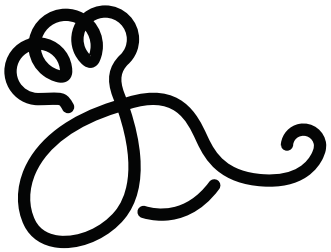
Die Nachtmann Serien „Highland“ und „Noblesse“ aus Bleikristall, mit den zeitlosen und eleganten Designs, sind in vielen top Bars und Restaurants weltweit in Verwendung.

Beide Gläserserien die wir im Palais Berg anbieten sind sowohl optisch ein Highlight auf jedem eingedeckten Tisch, als auch eine optimale Unterstützung der Aromen und der Trinkfreude. Die Gläser liegen perfekt in der Hand und sorgen für exklusive Momente.

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

Nachtmann
A Division of Riedel Glassworks

Gläserpauschale pro Person € 3,71 | Gläserpauschale pro Person und Punschtassen € 3,99
(Preise in Nettoangaben)



ELEPHANT CATERING

Canovagasse 1a, 1010 Wien
www.elephant.catering

MARKETING & VERKAUF | MARKUS SURITSCH
Tel: +43 664 315 10 52 · eMail: office@elephant.catering