

TRENDS

DRINKS & COCKTAILS



THE WEDDING BAR

MARLENE VINTAGE CARAVAN BAR
MARLENEFEIERT.DE | MUNICH

WER SIND WIR

SERVUS.

*Marlene Vintage Caravan Bar –
zwei Freundinnen (Anja und Jessi),
eine Oldtimer Caravan Bar namens
„Marlene“ und viele leckere Drinks.*



Mit diesem kleinen Heft möchten wir unsere persönlichen Erfahrungen und praktische Planungstipps mit Euch teilen und zeigen, wie Ihr Eure Hochzeit zu einer unvergesslichen Feier macht!

INHALT

*Servus // Das Konzept Pop-up Bar
Rezept Waldbeeren Mojito // Good to know // Sektempfang
Hoch die Gläser - Style your Drink
Drink Local // Mocktails Baby // Whiskey Bar
Signature Drinks // Grapefruit Thymian Vodka*

**CHEERS!
BECAUSE EVERY
GREAT
LOVESTORY
STARTS WITH A
DRINK**

POP-UP BAR

INDIVIDUELL, MOBIL & FLEXIBEL



CHEERS!

Moderne Brautpaare setzen stark auf Individualität und möchten keine fertigen, einheitlichen Konzepte übergestülpt bekommen, die nicht zu ihnen passen.

Ob Festivalhochzeit auf der grünen Wiese am Waldrand, DIY Wedding im Garten, in einer alten Scheune oder vor einem Tipi: POP-UP Bars wie unsere Vintage Caravan Bar oder Foodtrucks sind der Trend auf Hochzeiten.

Mobil und flexibel einsetzbar, kannst Du mit uns feiern, wie und wo Du willst!



Foto : 1 +2 Kathleen John

WALDBEEREN MOJITO

PERFEKTER SOMMERDRINK

5 cl Rum
2 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup
Saisonale Beeren
4-5 Zweige Minze
Soda
Eiswürfel

Waldbeeren zusammen mit der Minze im Shaker
mit einem Stößel kurz zerdrücken.

Limettensaft, Sirup, Eis und Rum dazu. Shake it!

Den Drink durch ein Sieb in ein Glas mit Eiswürfeln gießen und mit
Soda nach Geschmack auffüllen.

Zum Schluss mit Minze und übrigen Beeren dekorieren....enjoy!

GOOD TO KNOW

WIEVIEL WIRD GETRUNKEN?

SIP SIP HOORAY!

Damit die Kosten für Getränke nicht unkontrolliert wachsen, empfehlen wir die Cocktails als Highlight auf eine Happy-Hour von zwei bis drei Stunden am Abend nach dem Essen zu begrenzen.



**JEDER GAST
TRINKT
PRO STUNDE
DURCHSCHNITTlich
ETWA
1,5 GETRÄNKE.**

Tagsüber ist es völlig ausreichend, wenn Du neben Softdrinks, verschiedenem Wein und Bier oder Craftbeer zur Auswahl hast. Zum Anstoßen mit den Gästen nach der Trauung eignet sich ein kleiner Empfang mit Welcome-Drink und ggf. vor dem Abendessen ein Aperitif. Es lohnt sich in kompetenten Service zu investieren, damit Ihr Euch auf das Wichtigste konzentrieren könnt - das Feiern!



SEKTEMPFANG

PIMP YOUR DRINK



Angesagt sind derzeit auch sogenannte "DIY-Mimosa-Bars": Mit frischem Obst, sowie diversen Sirups und Säften können sich die Gäste ihre Drinks nach Lust und Laune selber pimpen.



Ein Sektempfang darf gerne ausgefallener sein. Überrasche Deine Gäste doch mit einem etwas anderen Sektempfang! Fruchtis am Stiel im Champagner oder essbare Blüten im Sekt sind nicht nur ein optischer Leckerbissen.





HOCH DIE GLÄSER

STYLE.

Aus Vintage Gläsern, schönen Marmeladengläsern oder ausgefallenen Kupferbechern schmeckt jeder Drink gleich doppelt so gut.



Foto: Katinka Stone

Mit Federn und Namensschildern dekoriert, kommt es nicht zu Verwechslungen, wenn der Drink kurz zum Tanzen abgestellt wird. Oder man verwendet die Gläser am jeweiligen Tisch als Namensschild.



Foto: Katinka Stone

DRINK LOCAL

NACHHALTIGES TRINKEN

UNSERE PHILOSOPHIE

ist DRINK LOCAL.



Foto: Katinka Stone

Das bedeutet, wir legen bei der Auswahl der Cocktailzutaten großen Wert auf Qualität und Regionalität. Unsere Spirituosen und Getränke beziehen wir von Herstellern & kleinen Manufakturen aus der Region. Sirup für die Drinks machen wir selbst und wir arbeiten gerne mit saisonalen Kräutern.

Wir lieben Cocktails mit Thymian, Rosmarin oder Basilikum oder experimentieren gerne mit allem was der heimische Obstgarten so hergibt.

Ein guter Drink besteht aus guten Zutaten und daran sollte man nicht sparen. Qualität geht vor Quantität!

Übersüßte Diskocktails waren gestern. Ein hochwertiger Drink kommt mit wenigen Zutaten aus. Besondere Spirituosen - wie sehr guter Whiskey - sollte man des Geschmackes wegen am Besten gleich nur auf Eis trinken. Apropos nachhaltiges Trinken: Ein guter Drink will gebührend und in aller Ruhe genossen werden!



Foto: Luis Barreiro

MOCKTAILS BABY!

FEIERN OHNE ALKOHOL



Denkt an ansprechende alkoholfreie Alternativen für Eure Gäste.



Kinder, Schwangere & Autofahrer möchten nicht nur mit Wasser oder Saft mit euch anstoßen! Zumindest 1-2 Mocktails solltet Ihr auf Eurer Cocktailkarte als alkoholfreies Pendant zum Cocktail haben.

Oder gleich eine ganze Limonaden Bar mit verschiedenen selbst gemachten Sorten zum Auswählen & Abfüllen in kleine Milchfläschchen.

Die Gäste werden es Euch danken, wenn schon vor der Trauung alkoholfreie Getränke bei heißem Wetter gereicht werden.



Foto : 1 Monika Schweighardt
2 Katinka Stone 3 Kathleen John

WHISKEY BAR

STATT CANDY BAR



WHISKEY ODER GIN
TASTINGS SIND EIN
TOLLES HIGHLIGHT.



*Was den Mädles ihre Candy Bar
ist den Männern ihre Whiskey
Bar! Der Bräutigam und seine
Freunde sollten auf eurer
Hochzeit nicht zu kurz kommen.*

*Bierliebhaber freuen sich
bestimmt über unser kleines
"Männerbuffet" : verschiedene
Craftbiere und lokale
Flaschenbiere auf Eis in einer
Zinnwanne.*



Foto : 1+3 Katinka Stone 2 Barbara Meyer-Selinger

SIGNATURE DRINKS

IHR HABT EINEN ABSOLUTEN LIEBLINGSDRINK UND WOLLT,
DASS ALLE IHN PROBIEREN?

EIN HANDGESCHRIEBENES BAR MENÜ AUF EINER TAFEL MIT
EUREN SIGNATURE DRINKS IST HERVORRAGEND ALS
PERSÖNLICHE EMPFEHLUNG FÜR EURE GÄSTE UND NOCH DAZU
EIN TOLLER EYECATCHER!

SIGNATURE DRINKS EIGNEN SICH AUCH HERVORRAGEND ALS
WELCOME-DRINK ZUR BEGRÜSSUNG DER GÄSTE NACH DER
TRAUUNG.

LEGT DAS REZEPT EURES LIEBLINGSDRINKS AM BESTEN GLEICH
ALS WILLKOMMENSDEKO AUF DEN JEWEILIGEN SITZPLATZ ZUM
MITNEHMEN.

AUCH NETT: REZEPT IM NACHGANG AUF DIE DANKESKARTEN
FÜR EURE GÄSTE ZUM AUSPROBIEREN UND IN ERINNERUNGEN
SCHWELGEN ZU HAUSE.

GRAPEFRUIT THYMIAN VODKA

5 cl Vodka
4 cl Grapefruitsaft
2 cl Zuckersirup
ein Schuss Soda
Eis
einige Zweige Thymian

*Dieser Drink ist hervorragend, wenn man keine zu süßen Drinks mag!
Alle Zutaten zusammen in einem großen Glas auf Eis mit einem
Cocktailöffel verrühren.*

*Besonders toll schmeckt der Drink, wenn man statt dem normalen
Zuckersirup gleich einen selbstgemachten
Thymiansirup verwendet. Ein Zuckerrand am Glas als Deko sieht nett
aus und mildert die Säure der Grapefruit.
Als Deko ein paar Zweige Thymian. Fertig!*



Foto: Kathleen John



- SEIT 2015 -

MARLENE VINTAGE CARAVAN BAR
MOBILE BAR ZUM MIETEN
MARLENEFEIERT.DE | MUNICH

MEHR INSPIRATIONEN AUF



#MARLENEVINTAGECARAVANBAR