



Grandhotel Griesbach

BRIENZ

Einführung in den Service: Gläser | Introduction to service: Glasses

Index

Heiße Getränke Hot drinks

3 - 5

Weitere Getränke Soft drinks

6 - 9

Hotel Bar

10

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

1.1



Espresso (oben) | Espresso (top)
Kaffee, Cappuccino (unten | botom)
Outside | Draußen

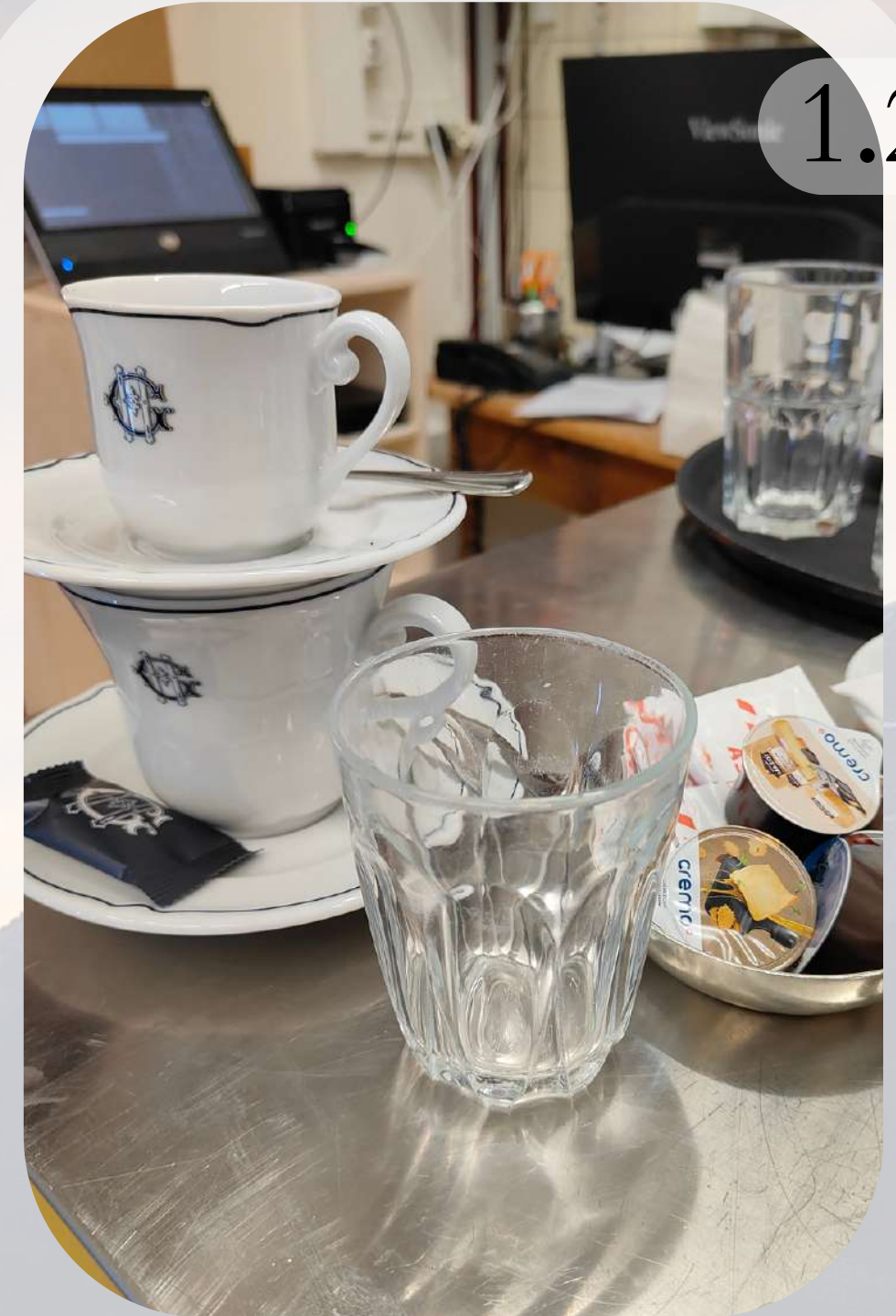
Der Kaffee wird nur mit einem Löffel und einer Untertasse serviert; der Kunde nimmt den Rest nach Wunsch, Zucker, Süßstoff...

The coffee will be served only with a spoon and a saucer; the customer will take the rest to their liking, sugar, sweetener...

Der Kaffee wird mit einem Löffel und einem Keks serviert, und auf dem Unterteller werden Zucker und Milch bereitgestellt

The coffee will be served with a spoon and a cookie, and on the saucer, sugar and milk will be provided

1.2



Espresso (oben) | Espresso (top)
Kaffee, Cappuccino (unten | botom)
Interior | Innere

Große heiße Getränkes draußen
Large hot drinks outside



2.1

2.2



Große heiße Getränkes innen
Large hot drinks inside

Links sehen wir das Glas für große heiße Getränkes wie
heiße Schokolade, kalte Schokolade, Latte Macchiato

Es wird nur mit einem Serviette
darunter und einem Löffel serviert

On the left, we can see the glass for large drinks such
as hot chocolate, cold chocolate, latte macchiato

It will be served only with a
napkin underneath and a spoon

Hier in 2.3 können wir den Tee Tasse, in der er
zubereitet wird, zusammen mit einem Unterteller
mit einem Löffel und dem entsprechenden Tee ,
neben der Krug mit heißem Wasser

Here in 2.3 we can see the tea, the cup where it's
prepared, along with a saucer with a spoon and
its respective tea, next to the pitcher of hot water



2.3

Innen

Draußen

Inside

Outside

Kaffee

Kaffee 1.1 1.2

Ristretto 1.1 1.2

Espresso 1.1 1.2

Doppelter Espresso 1.1 1.2

Cappuccino 1.1 1.2

Milchkaffee 2.1 2.2

Latte Macchiato

Espresso Macchiato 1.1 1.2

Kaffee Bailey's

Corretto Grappa

Café Melange

Tee & Kräuterein infusionen

von Länggass-Tee in Bern

Portion serviert in der Kanne

Schwarztee Assam Halmari
Indian Chai
Earl Grey

Oolong Tie Guan Yin

Grüntee Sencha Yamato

2.1 2.3

Weisstee White Needle

Kräuter Edelweiss
Verveine
Menthe du Maroc
Mélange Rouge

Früchtetee Rooibos Bourbon
Ginger Lemon
Berner Rose

WEITERE GETRÄNKE| SOFT DRINKS

1.1



Links können wir die 2 Wasserkrüge sehen, den glatten für stilles Wasser und den strukturierten für Wasser mit Kohlensäure

Die glatten werden im Office des Parkrestaurants gelagert und die strukturierten werden oben für das Frühstück gelagert

On the left, we can see the 2 water pitchers, the smooth one for still water and the textured one for sparkling water

The smooth ones are stored in the office of the Parkrestaurant, and the textured ones are stored upstairs in the breakfast zone

Rechts befinden sich die Ausgießer zum Servieren aller Arten von Weinen, von 1 dl bis 2 dl für den kleinen und von 3 dl bis 5 dl für den großen

Draußen werden alle Weine und Eistees direkt in Gläsern serviert, Drinnen wird der Eistee von 5 dl in der großen Kanne serviert

On the right are the pourers for serving all types of wines, from 1 dl to 2 dl for the small one and from 3 dl to 5 dl for the large one

Outside, all wines and ice tea will be served directly in the glasses, inside, the 5 dl ice tea will be served in the large pitcher

1.2



2.1



Hier können wir alle Gläser für die Terrasse sehen. In 2.1 können wir das Glas für alkoholfreie Getränke sehen, sowohl in kleiner, 3 dl, als auch in großer, 5 dl

In 2.2 sehen wir das Glas, in dem wir jeden offenen Wein draußen servieren werden, zusammen mit dem Krug, der ihn begleiten wird oder nicht, je nach bestellter Menge 2.3

Here we can see all the glasses for the terrace. In 2.1, we can see the glass for non-alcoholic beverages, available in small size, 3 dl, and large size, 5 dl

In 2.2, we can see the glass where we will serve any type of "open wine" outside, along with the pitcher that will accompany it or not, depending on the quantity ordered 2.3

2.2



2.3



3.1



Links sehen wir Gläser für Aperitifs, einige Cocktails und Softdrinks

Im hohen Glas werden alle Aperitifs, die gemischt werden müssen, serviert, während Zigarren im niedrigen Glas platziert sind. Der Bereich des niedrigen Glases wird auch für Softdrinks und einige Cocktails verwendet

On the left, we can see glasses for appetizers, some cocktails, and soft drinks

In the tall glass, any appetizer requiring mixing is served, while cigars are placed in the low glass. The low glass area is also used for soft drinks and some cocktails

Rechts sehen wir die 3 Arten von Gläsern für offenen Wein. In 3.2 haben wir das Glas für Weißwein, in 3.3 das Glas für Rotwein und in 3.3 das Glas für Sekt. Diese werden ausschließlich im Innenbereich, im Parkrestaurant, in der Bar oder bei Elisa verwendet

On the right, we can see the 3 types of glasses for bulk wine. In 3.2 we have the glass for white wine, in 3.3 the glass for red wine, and in 3.3 the glass for cava. These will be used exclusively indoors, in the Parkrestaurant, Bar, or Elisa

3.2



3.3



3.3



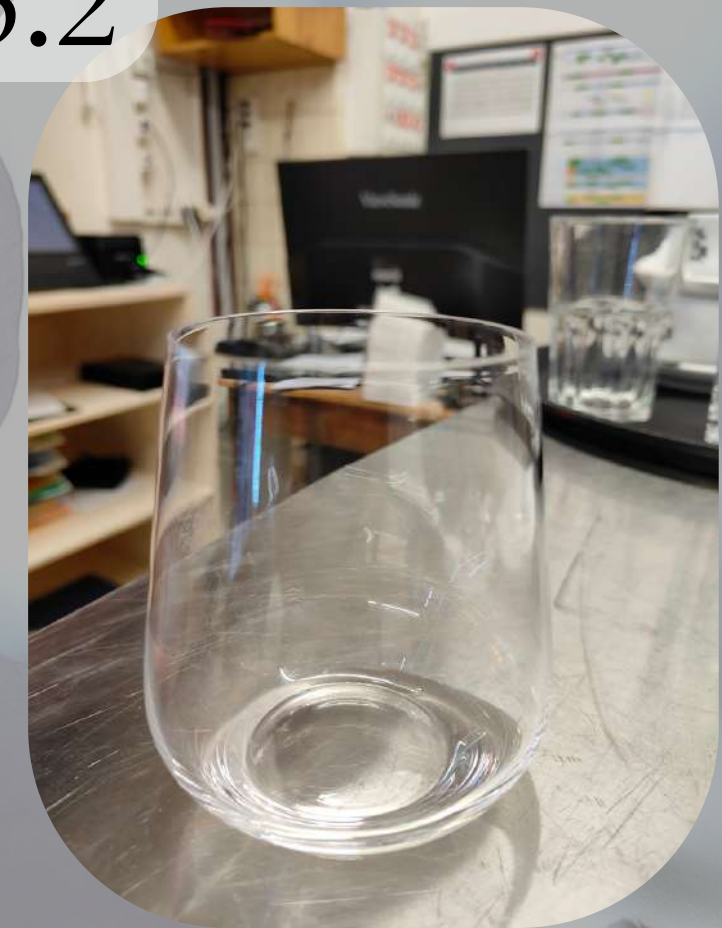
3.1



Links sehen wir die typischen Biergläser mit 0.25l, 0.5l , die sowohl drinnen als auch draußen problemlos verwendet werden können

On the left, we can see the typical 0.25l, 0.5l beer glasses, which are used both indoors and outdoors without any problem

3.2



Rechts sehen wir in 3.2 das Glas, das für Wasser verwendet wird, und in 3.3 das Glas für 'Saft vom Fass', sowohl mit als auch ohne Alkohol

On the right, we can see in 3.2 the glass used for water, and in 3.3 the glass for 'Saft vom Fass

3.3



1.1



1.2



HOTEL BAR

Auf den Bildern links können wir die handgefertigten Getränke sehen, dies sind bekannte Getränke, die von uns hergestellt wurden. Die 1.1 ist ein Negroni und die 1.2 ist ein Giessbach Mull

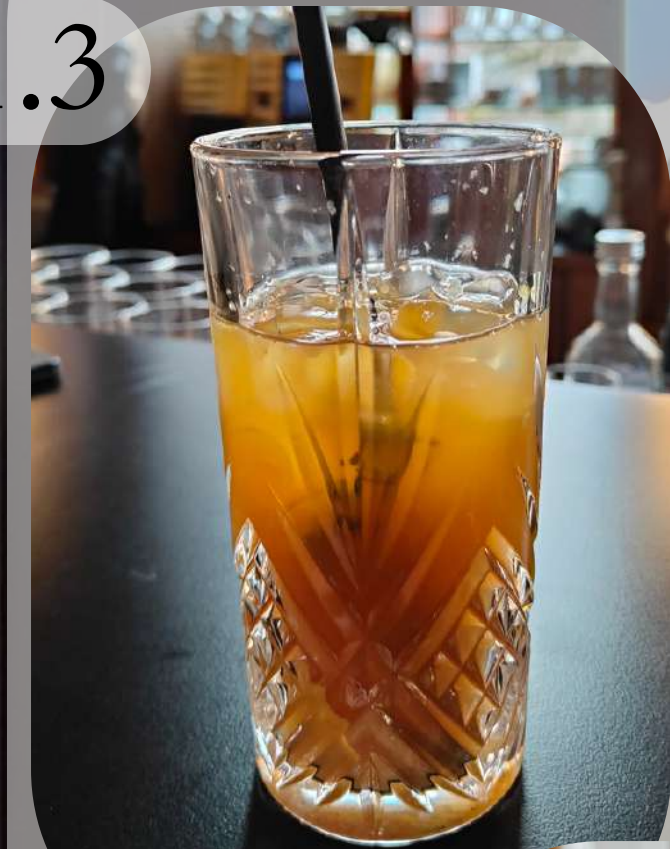
In the images on the left, we can observe the handcrafted beverages, these are well-known drinks made by us. The 1.1 is a Negroni and the 1.2 is a "Giessbach Mull" y al alemán como

Auf der rechten Seite sehen wir die ebenfalls handgefertigten Getränke, die persönlich von unseren Baristas kreiert wurden. Die 1.3 ist ein Getränk mit einem süßen Touch und die 1.4 ist ein Getränk mit einem bitteren Touch

On the right, we can see the beverages also handcrafted and personally created by our baristas, with 1.3 being a drink leaning towards sweet and 1.4 being a drink leaning towards bitter

Kaffee & Thymian

1.3



Thymian Infused Gin, Frank's (K)alter (K)affee, Vanille Sirup, Orangensaft, Zitronensaft

1.4



Rosie

Rosmarin, Infused Matte, Wodka, Mount, Rigi, Martinazzi, Bitter, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup