

BAR COLLECTION



ROBBE & BERKING
SILBER



Die Welt gehört dem, der sie genießt.

THE WORLD BELONGS TO THOSE WHO ENJOY IT.



*Es gibt nicht oft Anlässe, die einen
wirklich guten Drink erfordern, ...*

...dann aber muss er ein Genuss für alle Sinne sein. Die feinen Aromen und Zutaten für Nase und Geschmacksnerven, der Anblick und die Farben für die Augen und die richtigen Becher oder Kelche für das Gefühl in der Hand und am Mund. Die Martelé Bar Kollektion macht aus jedem Drink oder Cocktail ein kleines Kunstwerk. In der alltäglichen Küche ebenso wie bei einem sehr guten Essen. Bei den besten Barkeepern ist jeder Drink ein Kunstwerk. Für sie werden die liebevoll gefertigten Martelé Gefäße zur besonderen Bühne ihres besonderen Schaffens. Manu factum. Mit der Hand gemacht. Aus den besten Zutaten - wie das Getränk, für das sie geschaffen wurden.



*there are not often occasions that require
a really good drink, ...*

...but then it must appeal to all senses. The subtle aromas and ingredients for the nose and tastes, the sight and colours for the eyes and the right tumblers or coupes for the feeling in the hand and mouth. The Martelé Bar Collection makes every drink or cocktail a small piece of art – both for casual and for very fine-dining. For the best mixologists, every drink is a work of art. For them the lovingly crafted Martelé drinkware becomes the special stage for their special creations. Manu factum. Handmade. From the best ingredients - like the drink which they were created for.

Long Island ice tea

½	Limette / lime
2 cl	Weißer Rum / white rum
2 cl	Gin / gin
2 cl	Wodka / vodka
1 cl	Triple sec / Triple sec
	Cola / Coke

Zunächst die ½ Limette auspressen und Eiswürfel in den Longdrinkbecher geben. Weitere Zutaten hinzufügen, gut verrühren und mit Cola aufgießen.

Squeeze half a lime and put ice cubes into the longdrink tumbler.
Add further ingredients, stir well and fill up with coke.



” Let’s have a drink on this cock’s tail! “

Welcher historischen Begebenheit der Cocktail letztlich seinen Namen verdankt, lässt sich nicht eindeutig bestimmen. Vermutlich kommt er aus Südamerika und der Zeit, als Hahnenkämpfe ein beliebter Zeitvertreib waren. Der Gewinner eines Kampfes erhielt als Trophäe die Schwanzfeder des besiegten Hahnes. Zur Siegerehrung wurde dann mit dem Trinkspruch ”Let’s have a drink on this cock’s tail“ angestoßen.





„Let's have a drink on this cock's tail!“

To which historical events the cocktail ultimately owes its name cannot be clearly determined. Presumably it comes from South America and the time when cockfights were a favorite pastime. The winner of a fight received the tail of the defeated cock as a trophy. The winner's ceremony was then held with the toast „Let's have a drink on this cock's tail“.



Cosmopolitan 1874

- 1 cl Frisch gepresster Limettensaft / freshly squeezed lime juice
- 1 cl Triple sec oder Cointreau / Triple sec or Cointreau
- 4 cl Cranberrysaft / cranberry juice
- 5 cl Wodka / vodka

Auf Eiswürfeln im Shaker schütteln und in
Cocktailschale abseihen.

Shake on ice cubes in the shaker and strain it
into the cocktail coupe.

Die Martelé Bar Kollektion – Ein neues Genusserlebnis

Doch bei aller Tradition und Emotion ist die Martelé Bar Kollektion auch einfach die Erweiterung einer der erfolgreichsten Robbe & Berking Besteckserien für die Top Gastronomie und besitzt dabei eine ganze Reihe weiterer angenehmer Eigenschaften.

Die hohe Temperaturleitfähigkeit des Silbers zum Beispiel lässt jedes Gefäß sofort die Temperatur des Getränkes annehmen. Anders als bei allen anderen Materialien spürt man die angenehme Kühle und Frische sofort in der Hand und am Mund.

the Martelé Bar Collection – the new experience

But with all its tradition and emotion, the Martelé Bar Collection is simply the extension of one of the most successful Robbe & Berking cutlery patterns for the top gastronomy and, along with this, possesses a whole range of other pleasant features.

The high temperature conductivity of the silver, for example, allows every drinking vessel to immediately assume the temperature of the beverage. Contrary to all other materials, the coolness and freshness of the silver immediately creates a pleasure in hand and mouth.

*Der silberne Glanz reflektiert die Brillanz
und Schönheit des Cocktails, wie kein anderes
Material es vermag.*

Und auch das angebliche Gespräch zwischen Lady Astor und Winston Churchill hätte mit silbernen Gefäßen so wohl nicht stattgefunden. Schon die alten Römer benutzten silberne Becher schließlich nicht nur, um ihren Wohlstand darzustellen, sondern auch, weil sie, lange bevor die moderne Wissenschaft dies belegen konnte, wussten, dass Silber antibakterielle Wirkung hat und Keime abtöten kann. "Sir, wenn Sie mein Ehemann wären, würde ich Ihren Drink vergiften.", soll Lady Astor einst zu Winston Churchill gesagt haben. Churchill soll damals erwidert haben: "Madam, wenn Sie meine Ehefrau wären, würde ich ihn trinken." Das empört zu Boden geworfene Glas zersprang. Mit einem Martelé Kelch wäre das nicht passiert.





*the silver glance reflects the brilliance and beauty
of the cocktail, as no other material can do.*

And even the alleged conversation between Lady Astor and Winston Churchill would not have taken place in the same manner if they had used silver drinking vessels. Even the ancient Romans used silver beakers not only to represent their wealth, but also because they knew, long before modern science could prove this, that silver had an antibacterial effect and could kill germs. „Sir, if you were my husband, I would poison your drink,“ Lady Astor once said to Winston Churchill. Churchill was said to have replied, „Madam, if you were my wife, I would drink it.“ The glass, indignantly thrown down on the ground, shattered. It would not have happened with a Martell coupe.

Virgin Colada

2 cl	Sahne / cream
8 cl	Ananassaft / pineapple juice
2 cl	Kokossirup / coconut syrup

Auf crushed ice im Shaker schütteln und in
Cocktailschale abseihen.

Shake on crushed ice in the shaker and
strain it into the cocktail coupe.



Der Barkoffer

THE BAR TRUNK



Die Martelé Bar Kollektion

THE MARTELÉ BAR COLLECTION



*Gin- und
Wasserbecher*
Gin and water tumbler



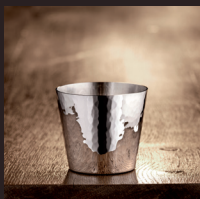
Longdrink tumbler
Longdrink tumbler



Champagnerkühler
Champagne cooler



Cocktailschale
Cocktail coupe



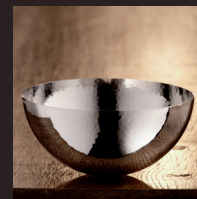
Weinbecher
Wine tumbler



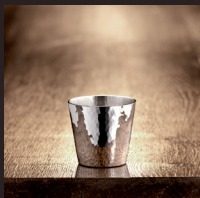
*Cocktailshaker
mit Glas*
Cocktailshaker with glass



Eisbehälter
Ice bucket



*Martelé Schale,
glatter Rand, 12 cm*
Martelé bowl, plain rim, 12 cm



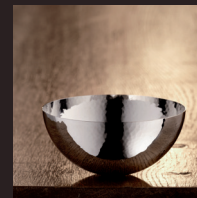
Vodka becher
Vodka beaker



Champagnerkelch
Champagne flute



Messbecher
Jigger



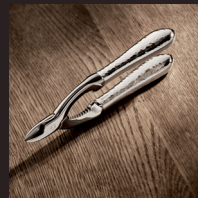
*Martelé Schale,
glatter Rand, 10 cm*
Martelé bowl, plain rim, 10 cm



Flaschenteller
Bottle coaster



Cocktailstrainer
Cocktailstrainer



Champagneröffner
Champagne tongs



Cocktailpicker
Cocktailstick



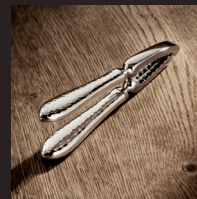
Gläsernteller
Coaster



Longdrinklöffel
Longdrink spoon



Eiszange
Ice tongs



Nussknacker
Nutcracker



Kapselheber
Bottle-opener



Barlöffel
Bar spoon

ROBBE & BERKING

Die Martelé Bar Kollektion

ROBBE & BERKING
S I L B E R

ZUR BLEICHE 47, 24941 FLENSBURG · GERMANY
TEL: + 49 461 903060 · INFO@ROBBEBERKING.COM

ROBBE & BERKING

SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM