

# 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 Dante und Martelé Bar Kollektionen machen 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 Gefäße zur besonderen Bühne ihres 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 Dante and Martelé Bar Collections make 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 drinkware becomes the special stage for their 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”.







## *Martini 1874*

5 cl	Gin / gin
1 cl	trockener Wermut / dry vermouth
1	Zitrone / lemon
1	grüne Olive / green olive

Gin und Wermut in einen mit Eiswürfeln gefüllten Cocktailshaker geben und in eine Cocktailschale abseihen. Eine Zitronenzeste über dem Drink ausdrehen, so dass die ätherischen Öle dem Drink zugeführt werden. Alternativ zur Zitrone kann eine grüne Olive beigegeben werden.

Put gin and vermouth in a cocktail shaker filled with ice cubes and strain into a cocktail bowl. Turn out a lemon zest over the drink so that the essential oils are added to the drink. Alternative to lemon, a green olive can be added.



*Die Dante Bar Kollektion –  
im Einklang mit Stil und Raffinesse*

Wie Zutaten in einem Cocktail verstehen sich die Gefäße der Dante und Martelé Kollektionen. Vermischen Sie versilberte, vergoldete und gehämmerte Trinkgefäße – passend zu Ihrer Bar, dem Anlass oder abgestimmt auf das jeweilige Getränk.





*the Dante Bar Collection -  
a balance between style and sophistication*

Just like the ingredients of a cocktail, the vessels of the Dante and Martelé collections are part of the magic. Mix between silver-plated, gold-plated, and hammered drinking vessels - accordingly to your bar, the occasion or tailored to the drink.

## *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.



# Die Dante Bar Kollektion

THE DANTE BAR COLLECTION

ohne und mit Vergoldung / without and with gilding



*Gin-, Wasser-  
und Weinbecher*  
Gin, water, wine tumbler



*Bier- und  
Longdrinkbecher*  
Beer and longdrink tumbler



*Cocktailschale*  
Cocktail coupe



*Snackbar*  
Snackbar



*Rum- und  
Destillatebecher*  
Rum and distillate tumbler



*Whiskeybecher*  
Whiskey tumbler



*Cocktailshaker  
mit Glas*  
Cocktailshaker with glass



*Champagnerkühler*  
Champagne cooler



*Vodka becher*  
Vodka beaker



*Champagnerkelch*  
Champagne flute



*Messbecher*  
Jigger



*Eisbehälter*  
Ice bucket





*Eiszange*  
Ice tongs



*Gläser- und  
Flaschenteller*  
Coaster and bottle coaster



*Nussknacker*  
Nutcracker



*Cocktailstrainer*  
Cocktailstrainer



*Champagneröffner*  
Champagne tongs



*Cocktailpieker*  
Cocktailstick



*Longdrinklöffel*  
Longdrink spoon



*Kapselheber*  
Bottle-opener



*trinkhalm*  
Silver straw



*Aviation trolley*

*the world's finest chess  
by Robbe & Berking*

Erhältlich in Sterling-Silber & Sterling-Silber / vergoldet  
oder Platin & Gold

Available in sterling-silver & sterling-silver/gold-plated  
or pure platinum & gold





*Die Martelé Bar Kollektion*

THE MARTELÉ BAR COLLECTION

*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 Martelé coupe.

## *Green Riva*

2 cl      Sirop de Menthe Verte / sirop de menthe verte  
Minzblätter / mint leaves  
Mineralwasser (mit Kohlensäure) / mineral water (sparkling)  
Tonic Water / tonic water

Minzblätter in Longdrinkbecher geben, Sirop de Menthe hinzufügen und umrühren. Mit Tonic Water und Mineralwasser auffüllen und mit Barlöffel mixen.

Put mint leaves into the longdrink tumbler, add sirop de menthe and stir well. Fill up with mineral water and tonic while mixing with the bar spoon.





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





## Whiskey Sour

- 6 cl Straight Bourbon Whiskey / straight bourbon whiskey
- 2 cl frischer Zitronensaft / fresh lemon juice
- 2 cl Zuckersirup / sugar sirup
- 1 Spritzer Eiweiß (optional) / 1 dash egg white (optional)

Alle Zutaten in den Shaker füllen (Eiweiß zuletzt). Etwa 10–12 Sekunden schütteln. Anschließend 4–5 mittelgroße Eiswürfel hinzugeben und erneut schütteln. Den Cocktailstrainer verkehrt herum in den Shaker stecken, abseihen und eine Garnitur aus Orange hinzufügen.

Add all ingredients into the shaker but add the egg white last. Shake it for about 10–12 seconds, after that add 4–5 medium sized ice cubes and shake again. Now turn the strainer upside down in the cocktailshaker, strain it into the glass and add a pair of oranges.



## Mini-Bar

Die Mini-Bar ist ausgestattet mit silbernen Champagnerkelchen, Cocktailschalen, Gin-, Wasser- & Weinbechern und vielen Profi-Artikeln aus der Martelé Bar-Kollektion, um Ihre Gäste auf einzigartige Weise zu verwöhnen. Mit der Mini-Bar entscheiden Sie sich für einen Hingucker, der Ihren Gästen in Erinnerung bleibt – ob für eine Hochzeit, eine Firmenveranstaltung oder für einen Empfang in der Hotel-Lobby. Gerne stimmen wir die Bedarfe der Getränkegefäße individuell mit Ihnen ab und organisieren den Transport der Mini-Bar zum Veranstaltungsort.

Outfitted with silver champagne flutes, cocktail coupes, gin, water & wine tumblers and various professional items from the Martelé Bar-Collection to delight your guests in a unique way. With the Mini-Bar you opt for an eye-catcher your guests will remember – whether for a wedding, a company event or a festive reception in the hotel lobby. We will be pleased to individually define the selection of drinking vessels and organize the transport of the Mini-Bar to the event location.

Please contact us for an individual offer:

Tel: +49 461 90 30 60 · Email: [minibar@robbeberking.de](mailto:minibar@robbeberking.de)



# Die Martelé Bar Kollektion

THE MARTELÉ BAR COLLECTION



*Gin-, Wasser-  
und Weinbecher*  
Gin, water, wine tumbler



*Bier- und  
Longdrinkbecher*  
Beer and longdrink tumbler



*Cocktailschale*  
Cocktail coupe



*Snackbar*  
Snackbar



*Rum- und  
Destillatebecher*  
Rum and distillate tumbler



*Whiskeybecher*  
Whiskey tumbler



*Cocktailshaker  
mit Glas*  
Cocktailshaker with glass



*Schale,  
glatter Rand, 12 cm,*  
Bowl, plain rim, 12 cm  
*ohne und mit Vergoldung /*  
*without and with gilding*



*Vodka becher*  
Vodka beaker



*Champagnerkelch*  
Champagne flute



*Messbecher*  
Jigger



*Schale,  
glatter Rand, 10 cm*  
Bowl, plain rim, 10 cm  
*ohne und mit Vergoldung /*  
*without and with gilding*



*Eiszange*  
Ice tongs



*Gläser- und  
Flaschenteller*  
Coaster and bottle coaster



*Cocktailstrainer*  
Cocktailstrainer



*Champagneröffner*  
Champagne tongs



*Longdrinklöffel*  
Longdrink spoon



*Kapselheber*  
Bottle-opener



*Nussknacker*  
Nutcracker



*Barlöffel*  
Bar spoon



*Barhopper*  
Bar trunk



**ROBBE & BERKING**

SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM

ZUR BLEICHE 47, 24941 FLENSBURG · GERMANY  
TEL: +49 461 90 30 60 · INFO@ROBBEBERKING.COM