




BAR COLLECTION



-  MGS KSA
-  +966 5588 2 6363
-  admin@mgs-ksa.com
-  [mgs.ksa](https://www.instagram.com/mgs.ksa)

HOSPITALITY
SUPPLIES



DIE BELVEDERE BAR KOLLEKTION
THE BELVEDERE BAR COLLECTION

BELVEDERE

Die Belvedere Gefäße erinnern an die Kanneluren antiker Säulen.

Ihre gleichzeitig moderne und frische Ausstrahlung gibt ihnen einen ganz besonderen Charakter.

The Belvedere drinking vessels resemble the cannelures of antique columns. Their simultaneously modern and fresh appearance gives them a very special character.





ZEITLOS, EDEL UND
GANZ SCHÖN TRENDY.

TIMELESS, FINE AND PRETTY TRENDY.

ZU HAUSE IST ES
AM SCHÖNSTEN.

THERE IS NO PLACE
LIKE HOME.





DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE GENIESST.

THE WORLD BELONGS
TO THOSE WHO ENJOY IT.



HAUSBAR UND DEKO-HIGHLIGHT IN EINEM. HOME BAR AND DECORATIVE HIGHLIGHT IN ONE.

Dieser Barwagen wird zum Gesprächsthema einer jeden Veranstaltung und erzählt selber Geschichten. Über edle Materialien, die Zutaten der Speisen und Getränke, aber vor allem über die gekonnte Inszenierung des Gastgebers. Auf großen Rädern thronend und von Bootsbaumeistern in dunkler Thermoese gefertigt.

This bar cart becomes the topic of conversation at every event and tells stories itself. About the noble materials, the ingredients of food and beverages, but above all about the skilful staging by the host. Enthroned on large wheels and crafted by master boat builders in dark thermo-ash.



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.



THE BOX

Ein absolutes Must-Have, das in jedem Umfeld Akzente setzen wird. Raus aus der Schublade – rauf auf den Esstisch und damit dorthin, wo das Leben spielt. Ein wahres Centrepiece mit großer Strahlkraft im Inneren. Für alles hält The Box nicht nur die richtigen, sondern auch edle Werkzeuge bereit und lässt – kaum geöffnet – den ganzen Raum funkeln.

An absolute must-have that will be a highlight in any environment. Out of the drawer, onto the dining table and into the place where life is at play. A true centrepiece with great radiance inside. The Box not only has the right tools for every situation, but also noble ones, which, as soon as opened, makes the whole room sparkle.

DIE DANTE
BAR KOLLEKTION
THE DANTE BAR COLLECTION





DANTE

Den klassischen Anspruch auf Einfachheit,
Klarheit und elegante Proportionen
erfüllt die Dante Bar Kollektion meisterhaft.

The Dante bar collection masterfully fulfils the
classic demand for simplicity and clarity,
all with elegant proportions.

"ZU DEN HIGHLIGHTS IN EINEM
MAYBACH GEHÖREN GANZ EINDEUTIG
DIE ROBBE & BERKING
SILBERKELCHE UND SILBERBECHER."

– Raimund Dornburg, Leiter Mercedes-Benz Center of Excellence

"THE HIGHLIGHTS IN A MAYBACH
ARE DEFINITELY THE ROBBE & BERKING
SILVER FLUTES AND SILVER TUMBLERS."

– Raimund Dornburg, Head of the Mercedes-Benz Center of Excellence





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.

... LIEGT PERFEKT IN DER HAND
UND BIETET JEDEM GETRÄNK
EINEN UNVERGESSLICHEN AUFTRITT.

... FIT PERFECTLY IN THE HAND
AND OFFERS EVERY DRINK AS AN
UNFORGETTABLE APPEARANCE.



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.





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

MARTELLÉ

Weich geschwungene Facetten,
die das Licht hundertfach reflektieren.

Softly curved facets that
reflect the light a hundredfold.



“UNSERE GÄSTE LIEBEN DIESE
ROBBE & BERKING KELCHE ...”

– Johannes King, Patron im Söl'ring Hof auf Sylt, 2 Michelin Sterne

“OUR GUESTS LOVE THESE
ROBBE & BERKING FLUTES ...”

– Johannes King, the Chef of the Söl'ring Hof on the isle of Sylt, 2 Michelin stars





EINE NEUE IKONE DER BARKULTUR

Ob Kunstbücher, edlen Whiskey oder Champagner – der von Bootsbauern in edler Eiche handgefertigte Barwagen setzt alles gekonnt in Szene. Das obere Tablett ist mit schwarzen Fugen versehen, die an das Teakdeck einer eleganten Yacht erinnern.

A NEW ICON OF BAR CULTURE

Whether with art books, fine whiskey or champagne - the bar cart in fine oak handmade by boat builders sets the scene. The upper tray has black joints reminiscent of the teak deck of an elegant yacht.

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.





DIE HOHE TEMPERATURLEITFÄHIGKEIT
DES SILBERS LÄSST JEDES GEFÄSS
SOFORT DIE TEMPERATUR DES
GETRÄNKES ANNEHMEN.

THE HIGH THERMAL CONDUCTIVITY
OF THE SILVER ALLOWS EVERY DRINKING
VESSEL TO IMMEDIATELY ASSUME
THE TEMPERATURE OF THE BEVERAGE.

WÄHREND BEI KRISTALLGLÄSERN
EINE UNACHTSAME BEWEGUNG BEIM
ABTROCKNEN SCHON REICHT, UM DAS
GLAS ZU ZERSTÖREN, SIND DIE GEFÄSSE
NICHT NUR UNZERBRECHLICH, SONDERN
AUCH SPÜLMASCHINENGEEIGNET.

WHILE CRYSTAL GLASSES JUST NEED A
CARELESS MOVEMENT DURING DRYING
TO DESTROY THE GLASS, OUR DRINKING VESSELS
ARE NOT ONLY UNBREAKABLE,
BUT ALSO DISHWASHER-SAFE.



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 cocktail-shaker, strain it into the glass and add a pair of oranges.





DIE GOURMETWAFFEL
BIETET DIE PERFEKTE BÜHNE
FÜR BESONDERE GENUSSMOMENTE.

THE ICONIC GOURMET CONE
OFFERS THE PERFECT STAGE
FOR DELICIOUS MOMENTS.



DIE ROBBE & BERKING BAR KOLLEKTIONEN

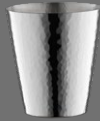
THE ROBBE & BERKING BAR COLLECTIONS

Erhältlich in den Kollektionen: / Available in the collections:

- BELVEDERE
- DANTE
- MARTELÉ



- CHAMPAGNERKELCH
- Champagne flute



- GIN-, WASSER- UND WEINBECHER
- Gin, water, wine tumbler



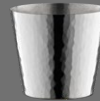
- WHISKEYBECHER
- Whiskey tumbler



- SNACKBAR
- Snackbar



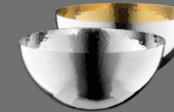
- COCKTAILSCHALE
- Cocktail coupe



- RUM- UND DESTILLATEBECHER
- Rum and distillate tumbler



- COCKTAILSHAKER MIT GLAS
- Cocktailshaker with glass



- SCHALE, GLATTER RAND, 10CM / 12 CM
- Bowl, plain rim, 10cm / 12 cm
- ohne und mit Vergoldung / without and with gilding



- BIER- UND LONGDRINKBECHER
- Beer and longdrink tumbler



- WODKABECHER
- Vodka beaker



- MESSBECHER
- Jigger



- GLÄSER- UND FLASCHENTELLER
- Coaster and bottle coaster



● EISZANGE
● Ice tongs



● TRINKHALM
● Silver straw



● CHAMPAGNERKÜHLER
● Champagne cooler



● CHAMPAGNER BOX
● Champagne box



● COCKTAILSTRAINER
● Cocktailstrainer



● CHAMPAGNERÖFFNER
● Champagne tongs



● EISBEHÄLTER
● Ice bucket



● LONGDRINKLÖFFEL
● Longdrink spoon



● KAPSELHEBER
● Bottle-opener



● COCKTAILPIEKER
● Cocktailstick



● NUSSKNACKER
● Nutcracker



● BARLÖFFEL
● Bar spoon



● GOURMETWAFFEL
● Gourmet cone



● BARWAGEN
● Bar cart