



HEIRATEN AUF WOLKE 7

Kaum ein anderer Tag im Leben & kaum ein anderes Fest ist mit so hohen Erwartungen und Ansprüchen verknüpft, wie eine Hochzeit. Ein Tag, an dem Sie die Liebe, die Freude & den Moment mit Familie & Freunden teilen! Ein Tag, den Sie niemals vergessen werden!

Diesen besonderen Tag - Ihre persönliche Traumhochzeit - planen wir mit Ihnen gerne bis in das kleinste Detail, so dass er zu einem außergewöhnlichen & unvergesslichen Erlebnis wird!

Lebendig! Glanzvoll! Einzigartig!

Wir freuen uns auf Sie! Ihr KölnSKY-Team





HOCHZEITS ARRANGEMENT CLASSIC

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

143,00 €

pro Person für 50 bis 70 Personen

136,00 €

pro Person für 71 bis 90 Personen

133,00 €

pro Person für 91 bis 120 Personen

127,00 €

pro Person ab 121 Personen

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, Kölsch, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste "Classic", 3-Gang Menu oder Buffet aus unserer Favoritenliste "Classic", Servicepersonal für 7 Stunden, Küchenpersonal für 3 Stunden, Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten, Runde oder ovale Banketttische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, Weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 2 Menükarten je Tisch.



BUFFET CLASSIC

Hausgeräuchertes Lachsfilet "Pastrami Style" mit Honig-Senfcreme und Radiccio-Treviso
Putenbrust-Röllchen mit Sesam-Hummus und Granatapfel-Taboulé
Salat von Inca Tomaten mit Mozzarella und Basilikumöl
Rigatoni Salat mit Zuckerschoten und Sprossen in Mango-Chili-Marinade
Wildkräutersalat mit zweierlei Dressings und Kernen
Auswahl an ofenfrischen Broten mit Landbutter



Süßkartoffelsuppe mit Kardamom



Gebratenes Kabeljaufilet in Riesling-Senfsauce
Suprême von der Maispoularde in Thymianjus
Toskanisches Ofengemüse ,Meersalz-Kartoffeln, Nage-Gemüse
Orecchiette mit jungen Blattspinat Pinienkernen und fruchtiger Tomatensauce



Erdbeer-Tiramisu

Haselnuss-Marzipan-Törtchen

Melonensalat mit Pina Colada-Espuma

Weiße Kaffee-Creme Brûlée





Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Dim Sum von der Riesengarnele und Koriander-Kokos-Espuma



Kross gebratene Brust von der Maispoularde mit Piment d'Espelette, Erbsen-Mousseline und gelben Rüben in Portweinjus



Vanille-Kirsch-Crème brûlée mit gebackenem Schokoladentrüffel



Pastrami vom Charolais-Rind mit Brunnenkresse-Kartoffel-Salat und Senfkorn-Vinaigrette



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Thymian-Kartoffelperlen, gefüllter Zucchini und Konfekt von der Paprika



Schokoladen-Karamell-Törtchen mit Mango-Gel und gerösteten Haselnüssen



GETRÄNKE PAUSCHALE CLASSIC

SPARKLING & APERITIF

Prosecco Frizzante Extra Dry, Col Saliz, Treviso
Prosecco Spumante Extra Dry, Col Saliz, Treviso
Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengährung, Weingut Dr. Loosen, Mosel
HUGO, Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis
SKY Cocktail, Cranberry juice, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

WEISSWEINE

2015 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2015 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
2015 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
2015 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento

ROTWEINE

2014 Spätburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz

2015 Spätburgunder Steingrüble fruchtig, Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Baden

2014 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône

2010 Château de l'Eglise, Côtes de Bordeaux AC, Bordeaux

2012 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Feudi Saraceni, Ortona, Abruzzen

2015 Tempranillo, Bodegas Pleno, Navarra

BIER UND SOFTGETRÄNKE

Sion Kölsch vom Fass (Pittermännchen oder 30 Liter Fass)
Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Schweppes Bitter Lemon, Tonic
Apfelsaft, Orangensaft, Bionade
Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Bitte wählen Sie max. 2 Aperitifs (1 Sparkling/1 Cocktail), 1-2 Weiß- und 1-2 Rotweine aus.

Änderungen der Weinauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten





HOCHZEITS ARRANGEMENT SKY

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

153,00 €

pro Person für 50 bis 70 Personen

148,00 €

pro Person für 71 bis 90 Personen

143,00 €

pro Person für 91 bis 120 Personen

137,00 €

pro Person ab 121 Personen

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein,
Kölsch, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste
"SKY", Fingerfood zum Empfang – 2 Stück pro Person, 4-Gang Menu oder
Buffet aus unserer Favoritenliste "SKY", 'Mitternachtssnack, Servicepersonal
für 7 Stunden, Küchenteam für 3 Stunden, Raummiete, Reinigung und
Bereitstellungskosten, Runde oder ovale Banketttische
Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, Weiße Tischwäsche, weiße StoffServietten & feinste Tischkultur, 3 Menükarten je Tisch, Floorspots.



BUFFET SKY

Marinierte rosa Crevetten mit Zitronen-Aioli und Friseé
Sashimi vom Wasabi-Thunfisch auf Sprossen Salat mit Limetten-Soja-Vinaigrette
Kalbsröllchen an Sauerampfer-Kartoffelsalat und eingelegten Radieschen
Feta Cube mit Ume-Sesam auf Rucola-Couscous Salat mit Kirschtomaten-Salsa
Auswahl an rohen und angemachten Salate mit verschiedenen Dressings
Auswahl an ofenfrischen Broten



Zuckererbsencreme mit Zitronenverveine



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Roastbeef
Gebratenes Zanderfilet auf und weißem Tomatenfumet
Rigatoni in Mangold-Ricotta Sauce mit geschmorter Paprika und Parmesan
Rosmarinkartoffel, Basilikum-Rissoni, buntes Bohnengemüse, Safranfenchel



New York Cheesecake im Weckglas mit Kompott von Blaubeeren
Schokoladenbarren mit Tonka-Bohnen Popcorn
Passionsfrucht Panna Cotta mit Crue de Cacao
Zitronengras-Creme brûlée





Mille Feuille von Thunfisch mit Sushi Reis und Papaya an Ghoa-Kresse und Yuzu



Unsere Hochzeitssuppe mit Klößchen Kalbs-Cannelloni und Wurzelgemüse



Getrüffelte Perlhuhnbrust mit grünem Spargel in Tom-Kha-Gai -Sauce und gebratener Wildreis-Galette



Mariage von Schokolade und Himbeere mit Tonkabohnen-Eis



Wildkräutersalat in Himbeer-Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesengarnelen



Gebratene Jakobsmuschel auf Safranrisotto und Estragon-Tomatenkonfit



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit glasiertem Spitzkohl und jungen Möhren an Portobello-Pilz-Kartoffelgratin



Gateau von der Dulcey Schokolade und Tonkabohne mit Beeren-Emulsion und Honigkresse



GETRÄNKE PAUSCHALE SKY

SPARKLING & APERITIF

Prosecco Spumante Extra Dry, Col Saliz, Treviso
Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel
Crémant de Loire Brut, Louis Depas, Loire
Crémant de Loire Rosé Brut, Louis Depas, Loire
HUGO, Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis
SKY Cocktail, Cranberry juice, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

WEISSWEINE

2016 Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2015 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2015 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
2015 Sauvignon Blanc trocken "Selection KölnSKY", Weingut Dr. Heger, Baden
2015 Riesling trocken, Weingut Klumpp, Baden
2015 Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
2015 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois, Loire
2015 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento
2015 Lugana DOC, Maragona, Pozzolenga, Lombardei

ROTWEINE

2015 Us de la meng trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2014 Spätburgunder "Cuvée La Redoute" trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2014 Spätburgunder trocken, Weingut Dr. Heger, Baden
2014 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône
2010 Château de L'Eglise, Côtes de Bordeaux AC, Bordeaux
2013 Barbera d'Asti DOC "L'Avvocato", Coppo, Piemont
2012 Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Di Camillo, Abruzzen
2015 Fabelhaft Tinto, Dirk van der Niepoort, Douro Portugal

BIER UND SOFTGETRÄNKE

Sion Kölsch vom Fass (Pittermännchen oder 30 Liter Fass)
Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Schweppes Bitter Lemon, Tonic
Apfelsaft, Orangensaft, Bionade
Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Bitte wählen Sie max. 2 Aperitifs (1 Sparkling/1 Cocktail), 1-2 Weiß- und 1-2 Rotweine aus.

Änderungen der Weinauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten





HOCHZEITS ARRANGEMENT HEAVEN

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

177,00 €

pro Person für 50 bis 70 Personen

169,00 €

pro Person für 71 bis 90 Personen

164,00 €

pro Person für 91 bis 120 Personen

154,00 €

pro Person ab 121 Personen

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Champagner zum Aperitif, Weiß- und Rotwein, Kölsch, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste "Heaven", Fingerfood zum Empfang – 4 Stück pro Person, 5-Gang Menu oder Buffet aus unserer Favoritenliste "Heaven", Mitternachtssnack, Servicepersonal für 7 Stunden, Küchenteam für 4 Stunden, Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten, Runde oder ovale Banketttische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 4 Menükarten je Tisch, Floorspots.



BUFFET HEAVEN

Carpaccio vom Rind mit angebratenem Tatar von der Riesengarnele an Limonen Ingwer Vinaigrette, Wan Tan Knusper und Portulak

Marinierte Fjiordforelle mit gehobeltem Fenchelsalat
an Forellen-Kaviar mit Sauerteigbrot-Kräcker und Fenchelsprossen-Creme
Trüffel vom Eifeler Ziegenfrischkäse an Wildkräuter-Blütensalat
Röllchen von Parma Schinken mit Perlen von der Charentais Melone
Auswahl an rohen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressings
Getrüffelte Kartoffel-Artischockensuppe
Auswahl an ofenfrischen Broten



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Filet

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Trüffel-Fusilli mit gebratenen Artischocken Herzen und gehobeltem Parmigiano
Gratinierte Süßkartoffeln, grünes Spargelrisotto, geröstete Waldpilze
und geschmorte Spitzpaprika



Schokoladen-Moelleux mit Haselnuss-Krokant Creme
Trifle von weißer Schokolade und Himbeere
Creme brûlée von der Passionsfrucht
Kirsch-Clafoutis mit Nougatoreme





Leicht gebeiztes Schottisches Lachsfilet mit Limonen-Kresse La Ratte Kartoffeln und Sauerrahm



Hochzeitssuppe "KölnSKY"
mit Gemüse-Cannelloni und Trüffel



Tranche vom weißen Heilbuttfilet an Champagnerrisotto und Passe Pierre



Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pfeffer-Blini und grünem Spargel in Thymianjus



Warmer Schokoladenkuchen
mit Passionsfrucht und cremigem Vanilleeis





Geflämmte rote Garnele
mit Avocado-Mamor und Ceviche-Vinaigrette



Essenz von der Strauchtomate mit Burrata-Zucchiniperlen und Oliven-Gebäck



Gebratene Wachtelbrust auf Erbsen-Verveine-Püree mit Enoki-Pilzen



Tranche vom Rinderfilet BBQ Style
mit lackiertem Short Rip vom US Prime Beef
mit wildem Brokkoli und Süßkartoffelpüree



Knusprige Schokoladenröllchen mit Passionsfrucht und Cheesecake-Eis



GETRÄNKE PAUSCHALE HEAVEN

SPARKLING & APERITIF

Prosecco Spumante Extra Dry, Col Saliz, Treviso
Crémant de Loire Brut, Louis Depas
Crémant de Loire Rosé Brut, Louis Depas
Champagne Gosset Brut Reserve
HUGO, Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis
SKY Cocktail, Cranberry juice, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

WEISSWEINE

2015 Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2014 Rheinschiefer Riesling, Weingut Mathias Müller, Mittelrhein
2015 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2015 Riesling Tonschiefer trocken, Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe
2015 Riesling trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau
2015 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz
2015 Sauvignon Blanc "Selection KölnSKY" trocken", Weingut Dr. Heger, Baden
2015 Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
2015 Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire
2015 Lugana DOC, Maragona, Pozzolenga, Lombardei

ROTWEINE

2014 Spätburgunder "Cuvée La Redoute" trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2014 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône
2015 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc
2010 Château Trapaud, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux
2012/13 Barbera d'Asti DOC "L'Avvocato", Coppo, Piemont
2011 Chianti Classico, Badia a Coltibuono, Toskana
2012 Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Di Camillo, Abruzzen
2013 Anima Negra AN/2, Bodegas Anima Negra, Mallorca
2015 Fabelhaft Tinto, Dirk van der Niepoort, Douro Portugal

BIER UND SOFTGETRÄNKE

Sion Kölsch vom Fass (Pittermännchen oder 30 Liter Fass)
Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Schweppes Bitter Lemon, Tonic
Apfelsaft, Orangensaft, Bionade
Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Bitte wählen Sie max. 2 Aperitifs (1 Sparkling/1 Cocktail), 1-2 Weiß- und 1-2 Rotweine aus.

Änderungen der Weinauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten











WEITERES

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen

Vorzugspreis von 35,00 € je Kind.



Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren

Verzehr von Getränken nach Verbrauch sowie das erforderliche Service
Team (à 26,80 €/ pro Person und Stunde) nach Aufwand.





TRAUUNGEN IM KÖLNSKY



Wir freuen uns sehr, Ihnen die Möglichkeit bieten zu können, sich in unseren Räumen auch das Ja-Wort zu geben.

Nutzen Sie diese einzigartige Möglichkeit für eine standesamtliche Trauung oder freie Zeremonie über den Dächern der Stadt mit Blick auf den Kölner Dom.

Wir können Ihre Trauung oder Verpartnerung 6 Monate vor Ihrem Wunschtermin beim Standesamt Köln vormerken lassen. Bitte beachten Sie aber, dass Sie sich unabhängig davon mit dem Standesamt in Verbindung setzen müssen, um die üblichen Anmeldeformalitäten zu erledigen.

Für das zusätzliche Trauungsarrangement in Verbindung mit einer Hochzeitsfeier berechnen wir eine Pauschale von

450,00 €

In unserem Trauungsarrangement ist inklusive:

Goldener Trautisch, Ringkissen, Bestuhlung für 30 Personen,

Servicepersonal für Aufzug & Garderobe.





BESONDERES FÜR IHRE FEIER & TRAUUNG

Kerzenleuchter

5-armig mit Kerzen inkl. cremefarbener oder weißer Spitz -oder Stumpenkerzen je

19,50 €

Roter Teppich

lfd. Meter

10,00 €

Weißer Teppich

lfd. Meter

14,00 €

Menükarten

rund – unter Acryl-Platzteller

ie

4,90 €

Candybar

Bestückung & Preis nach Absprache



GAST GESCHENKE

Hausgemachte KölnSKY Marmeladen

Himbeer | Tonkabohne

Schwarze Johannisbeere | Kardamon

Aprikose | Vanille

Weitere Sorten nach Absprache

180g Glas

6,20 €

Gewürzmischungen

Bunte Pfeffermischung

KölnSKY Steak Pfeffer Mischung

Fleur de Sel | Zitrone | Fenchelblüten (ideal für Fischgerichte)

Fleur de Sel | Piment d'Espelette

50g

6,00 €

Salz & Pfefferstreuer

"KölnSKY"

Set

19,90 €



GAST GESCHENKE

Hausgemachte Butterspezialitäten

im 100g Weckglas

Trüffelbutter 14,50 €

Walnussbutter 6,00 €

Gewürztomatenbutter 6,00 €

Hausgemachte Pestos und Saucen

Perfekt für ein leckeres und schnelles Pasta Gericht!
im 180g Weckglas

Rucola-Basilikum Pesto 5,50 €

Tomaten Pesto 5,50 €

Tomatenfondue 3,50 €

Hausgemachte Cup Cakes

Topping nach Absprache

Stück ab 3,50 €

Pralinen und Schokoladentrüffel

je 100g

KölnSKY Pralinenmischung 9,50 €

Champagner Trüffel 10,50 €

Passionsfrucht Trüffel $9,50 \in$







KÖLNSKY GMBH
OTTOPLATZ 1
50679 KÖLN
INFO@KOELNSKY.COM
0221-8888 970