

ARRANGEMENTS

Die auf den folgenden Seiten präsentierten Arrangements verstehen sich nur als Anregungen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein ganz persönliches Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

Ihre Veranstaltung soll ein unvergessliches Erlebnis sein.

Feiern Sie vor atemberaubender Kulisse, mit dem einzigartigen Blick auf den Kölner Dom, auf den Rhein und die gesamte Stadt.

Hier ist eine atemberaubende Veranstaltung mit einer ausgesucht guten Gastronomie und einer perfekt organisierten Gastlichkeit vorprogrammiert.

Die auf den folgenden Seiten präsentierten Arrangements verstehen sich nur als Anregungen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein ganz persönliches Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.



ARRANGEMENT CLASSIC

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

149,00 €

pro Person für 50 bis 70 Personen

142,00 €

pro Person für 71 bis 90 Personen

137,00 €

pro Person für 91 bis 120 Personen

130,00 €

pro Person ab 121 Personen

300,00 EUR Logistikpauschale*

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein,
alkoholfreie Getränke, Kölsch, Heißgetränke aus unserer Favoritenliste
„Classic“, Flying Buffet oder Buffet aus unserer Favoritenliste „Classic“,
Servicepersonal für 7 Stunden, Küchenpersonal für 3 Stunden,
Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten,
Gemischte Bestuhlung mit Stehtischen, Barhockern & Loungebereichen,
Menukarten

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 17.

Die *Logistikpauschale bezieht sich auf alle Dienstleistungen, die wir gerne für Sie im
Vorfeld, während der Veranstaltung und im Nachgang erbringen.

Dazu gehören u.a. die Absprachen und Besichtigungstermine für Dekoration, Technik,
Musik, Fotograf und vieles andere mehr.

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 € je Kind, sofern
keine Speisen extra zubereitet werden.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere Partner
zum Beispiel für Floristik und Dekoration, Musik, Fotos, oder Torten.

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

Orecchiette mit jungen Blattspinat Pinienkernen und fruchtiger Tomatensauce



Erdbeer-Tiramisu

Haselnuss-Marzipan-Törtchen

Melonensalat mit Pina Colada-Espuma

Weißer Kaffee-Creme brûlée

FLYING DINNER „CLASSIC“

Geräuchertes Forellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat
mit Senf-Kresse und eingelegten Radieschen

Gebackener Blutwurststrudel an Apfel-Sternanis-Kompott
Salat von Wildkräutern und gelber Bete mit Bauernbrot-Croutons
und weißem Balsamico-Dressing

Kartoffel-Kölsch-Suppe



Schaukelbraten vom Rind auf Spitzkohlgemüse und kleinem Semmelkloß

Kross gebratenes Zanderfilet in violetter Senfcreme mit Schnittlauch-Püree
und gebratenen Steinchampions

Ricotta-Ravioli mit geröstetem Blumenkohl und Parmesancreme



Sauerrahm-Kirsch-Törtchen mit Kakaostreusel
Schokoladen-Karamell-Mousse mit Vanillebirne

GETRÄNKE PAUSCHALE CLASSIC

SPARKLING & APERITIF

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

WEISSWEINE

2018 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2018 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
2018 Loess in the SKY, Selection KölnSKY, Weingut Dr. Heger, Baden
2018 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
2018 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento

ROTWEINE

2016 Spätburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz
2016 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône
2016 Château de l'Eglise, Côtes de Bordeaux AC, Bordeaux
2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Feudi Saraceni, Ortona, Abruzzen
2017 Tempranillo, Bodegas Pleno, Navarra

BIER UND SOFTGETRÄNKE

Sion Kölsch vom 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

KölnSKY
überragend am rhein



ARRANGEMENT SKY

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

158,00 €

pro Person für 50 bis 70 Personen

152,00 €

pro Person für 71 bis 90 Personen

147,00 €

pro Person für 91 bis 120 Personen

142,00 €

pro Person ab 121 Personen

300,00 EUR Logistikpauschale*

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, alkoholfreie Getränke, Kölsch und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „SKY“, Fingerfood zum Empfang – 2 Stück pro Person, Flying Buffet oder Buffet aus unserer Favoritenliste „SKY“, Mitternachtssnack, Servicepersonal für 7 Stunden, Küchenteam für 3 Stunden, Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten, Gemischte Bestuhlung mit Stehtischen, Barhockern & Loungebereichen, Menukarten, Floorspots

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 17.

Die *Logistikpauschale bezieht sich auf alle Dienstleistungen, die wir gerne für Sie im Vorfeld, während der Veranstaltung und im Nachgang erbringen.

Dazu gehören u.a. die Absprachen und Besichtigungstermine für Dekoration, Technik, Musik, Fotograf und vieles andere mehr.

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 € je Kind, sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere Partner zum Beispiel für Floristik und Dekoration, Musik, Fotos, oder Torten.

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 Salaten mit verschiedenen Dressings

Auswahl an ofenfrischen Broten



Zuckererbsencreme mit Zitronenverveine



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Roastbeef

Gebratenes Zanderfilet in weißem Tomatenfumet

Rigatoni in Mangold-Ricotta-Sauce mit geschmorter Paprika und Parmesan

Rosmarinkartoffel, Basilikum-Risotti, 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

FLYING BUFFET „SKY“

Tatar vom roten Thunfisch im Knusper-Cannelloni
auf Rucola-Sardellen-Vinaigrette
„Peperonata“ und venezianischer Schinken
Paté von der Ente mit geröstetem Bauernbrot
Bruschetta mit Tomaten und Oliven
Vitello Tonnato mit Kapernblüten
Ratatouille-Süppchen



Spieß von Jakobsmuschel und Chorizo auf Fenchel-Tomaten-Kompott
Suprême von Maispoularde mit Pancetta und Frühlingsslauch
auf Pappardelle und Balsamicojus

Spinat-Tortellini in Gorgonzolasauce



Panna Cotta mit Waldbeeren und Prosecco-Schaum
Cantuccini-Schokoladen-Mousse
Cappuccino-Crème im Glas

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-Saft, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

WEISSWEINE

2018 Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2018 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2018 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
2018 Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
2018 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
2018 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento
2017 Lugana DOC, Maragona, Pozzolenga, Lombardei

ROTWEINE

2016 Us de la meng trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2015 Spätburgunder "Cuvée La Redoute" trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2014 Spätburgunder trocken, Weingut Dr. Heger, Baden
2015 Cabernet Franc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
2015 Château de L'Eglise, Côtes de Bordeaux AC, Bordeaux
2015 Barbera d'Asti DOC „L'Avvocato“, Coppo, Piemont
2013 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
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



ARRANGEMENT HEAVEN

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

182,00 €

pro Person für 50 bis 70 Personen

174,00 €

pro Person für 71 bis 90 Personen

169,00 €

pro Person für 91 bis 120 Personen

158,00 €

pro Person ab 121 Personen

300,00 EUR Logistikpauschale*

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Champagner zum Aperitif,
Weiß- und Rotwein, alkoholfreie Getränke, Kölsch und Heißgetränke aus
unserer Favoritenliste „Heaven“, Fingerfood zum Empfang – 4 Stück pro
Person, Flying Buffet oder Buffet aus unserer Favoritenliste „Heaven“,
Mitternachtssnack, Servicepersonal für 7 Stunden, Küchenteam
für 4 Stunden, Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten,
Gemischte Bestuhlung mit Stehtischen, Barhockern & Loungebereichen,
Menukarten, Floorspots

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 17.

Die *Logistikpauschale bezieht sich auf alle Dienstleistungen, die wir gerne für Sie im
Vorfeld, während der Veranstaltung und im Nachgang erbringen.

Dazu gehören u.a. die Absprachen und Besichtigungstermine für Dekoration, Technik,
Musik, Fotograf und vieles andere mehr.

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 € je Kind,
sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere Partner

zum Beispiel für Floristik und Dekoration, Musik, Fotos, oder Torten.

BUFFET HEAVEN

Carpaccio vom Rind mit angebratenem Tatar von der Riesengarnele
an Limonen-Ingwer-Vinaigrette, Wan Tan-Knusper und Portulak
Marinierte Fjordforelle mit gehobeltem Fenchelsalat
an Forellen-Kaviar mit Sauerteigbrot-Kracker 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 Nougatcreme

FLYING BUFFET „HEAVEN“

Tatar vom Weiderind mit sardischen Oliven und violetten Kartoffelchips

Geflämmte Garnele mit Avocado-Vinaigrette und Kirschtomaten Salsa

Jacobsmuschel-Ceviche mit gehobeltem Fenchel

an Pimpernelle und Rocula-Ricotta-Crème

Quinoa-Salat mit mariniertem Frühlingslauch, grünem Spargel

und gerösteten Nüssen

Brunnenkresse-Tortillia mit krossem Serrano und Paella Texturen



Suprême vom Wolfsbarschfilet mit glasierten Vongole-Muscheln

auf Brunnenkresse Grémant-Risotto

Tranche vom Münsterländer Kalbsfilet „au Four“

mit wildem Brokkoli und Grenaille Kartoffeln

Zitronengras-Risotto mit gebratenen Shiitake Pilzen



Kirschtorte im Weckglas mit Tonkabohne und weißer Schokoladencreme

Nougat-Crêpes Roulade an Meringue Crunch

Weißer Kaffee-Crème Brûlée

Ananas-Melonen Salat mit Pina Colada Espuma

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-Saft, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

WEISSWEINE

2018 Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2017 Dorsheim Riesling trocken, Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe
2018 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2017 Riesling trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau
2018 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz
20168 Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
2017 Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire
2017 Lugana DOC, Maragona, Pozzolunga, Lombardei

ROTWEINE

2017 Us de la meng trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2015 Spätburgunder "Cuvée La Redoute" trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2016 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône
2015 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc
2016 Chateau de la Trinite St. Emilion
2015 Chianti Classico, Badia a Coltibuono, Toskana
2015 Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Di Camillo, Abruzzen
2016 Anima Negra AN/2, Bodegas Anima Negra, Mallorca

BIER UND SOFTGETRÄNKE

Sion Kölsch vom 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

ZUSATZ INFORMATION

Alle unsere Arrangements sind hinsichtlich Personal und der,
im Arrangement enthaltenen Getränkepauschale,
für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir das erforderliche
Serviceteam mit 28,00 € pro Servicemitarbeiter und Stunde bis zum Ende
Ihrer Veranstaltung, dazu zählt auch die Nachbereitung.

Für den weiteren Getränkeverzehr bieten wir folgende Optionen an:

Abrechnung nach Verbrauch

oder

Verlängerung der Getränkepauschale für 8,95 € pro Stunde und Gast.

Die stündliche Verlängerung der Getränkepauschale erfolgt auf Basis der

Gästeanzahl nach Ablauf des Arrangements.

Ausgenommen hiervon sind Cocktails oder Longdrinks.

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