

HOCH ZEITS ARRANGE MENTS

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



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

A bride is shown from the waist down, wearing a white lace wedding dress with a full skirt. She is holding a bouquet of flowers with both hands. The bouquet includes white and pink flowers, greenery, and blue berries. The background is a bright, out-of-focus interior space with large windows.

HOCHZEITS ARRANGEMENT CLASSIC

HOCHZEITS ARRANGEMENT CLASSIC

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von
Ihrer 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 € Logistikpauschale*

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.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 23.

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.



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 Maispoullarde in Thymianjus

Toskanisches Ofengemüse, Meersalz-Kartoffeln, Nage-Gemüse

Orecchiette mit jungem Blattspinat Pinienkernen und fruchtiger Tomatensauce



Erdbeer-Tiramisu

Haselnuss-Marzipan-Törtchen

Melonensalat mit Pina Colada-Espuma

Weißer Kaffee-Creme brûlée

MENU CLASSIC I

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

MENU CLASSIC II

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, 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

HOCHZEITS ARRANGEMENT SKY



HOCHZEITS ARRANGEMENT SKY

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von
Ihrer 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 € Logistikpauschale*

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 Bankettische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 3 Menükarten je Tisch, Floorspots.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 23.

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.

next
stop
wolke7



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, bunte Bohnengemüse, Safranfenchel



New York Cheesecake im Weckglas mit Kompott von Blaubeeren

Schokoladenbarren mit Tonka-Bohnen-Popcorn

Passionsfrucht Panna Cotta mit Crème de Cacao

Zitronengras-Crème brûlée

MENU SKY I

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



Unsere Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Kalbs-Cannelloni und Wurzelgemüse



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



Mariage von Schokolade und Himbeere mit Tonkabohnen-Eis

MENU SKY II

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



Gâteau 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-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, Pozzolunga, 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

HOCHZEITS ARRANGEMENT HEAVEN



HOCHZEITS ARRANGEMENT HEAVEN

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von
Ihrer 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 € Logistikpauschale*

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 Bankettische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 4 Menükarten je Tisch, Floorspots.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 23.

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.



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-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

Auswahl an ofenfrischen Broten



Getrübte Kartoffel-Artischockensuppe



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus Filet

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Trüffel-Fusilli mit gebratenen Artischockenherzen 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

MENU HEAVEN I

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

MENU HEAVEN II

Geflämmte rote Garnele
mit Avocado-Mamor und Ceviche-Vinaigrette



Essenz von der Strauchtomate
mit Burrata-Zucchini-perlen 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,
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-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
2018 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 KölnSKY" trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2016 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône
2017 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc
2016 Château de la Trinite, St. Emilion
2015 Chianti Classico, Badia a Coltibuono, Toskana
2015 Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Di Camillo, Abruzzon
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

KölnSKY



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

Ihrer Gästeanzahl nach Ablauf des Arrangements.

Ausgenommen hiervon sind Cocktails und Longdrinks.

TRAUUNGEN

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.

FÜR IHRE
LIEBEN



GASTGESCHENKE

Hausgemachte KölnSKY Marmeladen • 180g • Glas 6,20 €

Himbeer | Tonkabohne • Schwarze Johannisbeere | Kardamon
Aprikose | Vanille • Kirsche • Weitere Sorten nach Absprache

Gewürzmischungen • 50g • 6,00 €

Bunte Pfeffermischung • KölnSKY Steak Pfeffer Mischung • Fleur de Sel
Zitrone | Fenchelblüten (ideal für Fischgerichte) • Fleur de Sel | Piment d'Espelette

Salz & Pfefferstreuer „KölnSKY“ • Set • 19,90 €

Hausgemachte Butterspezialitäten im 100g Weckglas

Trüffelbutter • 14,50 €

Walnussbutter • 6,00 €

Gewürztomatenbutter • 6,00 €

Hausgemachte Pestos und Saucen im 180g Weckglas

Rucola-Basilikum Pesto • 5,50 €

Tomaten Pesto • 5,50 €

Tomatenfondue • 3,50 €

Perfekt für ein leckeres und schnelles Pasta Gericht!

Hausgemachte Cup Cakes Stück ab 3,50 €

Topping nach Absprache

Pralinen und Schokoladentrüffel je 100g

KölnSKY Pralinenmischung • 9,50 €

Champagner Trüffel • 10,50 €

Passionsfrucht Trüffel • 9,50 €

DAS
BESONDERE
EXTRA



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

18,00 €

Menükarten

rund – unter Acryl-Platzteller

je

4,90 €



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