

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, 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 Bankettische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, Weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 2 Menükarten je Tisch.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 18.

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

Ofenfrisches Ciabatta

Mediterrane Salatbar mit eingelegten Oliven, Artischocken,
Tomatenpesto und hausgemachten Gewürzen und Kräuterölen

Vitello Tonnato

Hähnchensalat „Toscana“ mit getrockneten Tomaten

Cocktail von Mozzarellini und Tomaten

Ricotta Törtchen mit Auberginenkaviar



Zucchinicremesuppe mit Piment de Espelette



Gebratenes Buntbarschfilet mit Parmesanpolenta
Kapern und geschmortem Fenchel, Sauce Bouillabaisse



Supreme von der Maispoularde
an Fondantkartoffeln auf mediterranem Gemüse



Geschwenkte Gnocchi
mit Rucola, Peperonata und Grana Padano Schaum



Vanille-Mascarpone-Törtchen mit Maracuja-Gelee
Schokoladen-Sabayon-Carré mit kandierter Grapefruit

Filetierte Früchte mit Amarettosabayon

MENU CLASSIC I

Cremesuppe von grünen Erbsen
mit gebackener Meeresfrüchte-Praline und Minzschaum



Supreme von der Maispoularde
mit Waldpilzrisotto und Vanillemöhren



Tarte Tatin mit Vanilleeis
Vanille-Kirsch-Crème brûlée mit gebackenem Schokoladentrüffel

MENU CLASSIC II

Wildkräutersalat in Himbeer-Balsamico-Dressing
mit gebratenen Riesengarnelen



Kalbsrücken mit Thymianjus
Spitzkohlcannelloni und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestrudel



Warmes Schokoladentörtchen mit weißer Kaffeecreme
und marinierten Beeren

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

2016 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2016 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
2016 Loess in the SKY, Selection KölnSKY, Weingut Dr. Heger, Baden
2016 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
2016 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento

ROTWEINE

2015 Spätburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz
2016 Spätburgunder Steingruble fruchtig, Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Baden
2015 Secret de Famille, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aine, Rhône
2015 Château de l'Eglise, Côtes de Bordeaux AC, Bordeaux
2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Feudi Saraceni, Ortona, Abruzzen
2015 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, 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 Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 3 Menükarten je Tisch, Floorspots.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 18.

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

Tranche vom Gewürzlachs und Gelbschwanz-Makrele
auf mariniertem gelben Rettich

Italienische Strauchtomaten mit Mozzarella und Haselnuss-Pesto
Gebratene Garnelen auf Gurken-Chili-Vinaigrette und Focaccia-Crunch
Gegrillte Auberginen in Vinaigrette von altem Balsamessig und Parmesan
Rosa gebratenes Roastbeef auf Kartoffel-Gurkensalat

Reichhaltiges Salatbuffet mit
verschiedenen Dressings & Condiments



Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef unter der Kräuterkruste
mit rheinischen Schnippelbohnen und Gratinkartoffeln



Gegrilltes Doradenfilet
an Wildkräuterpolenta und provenzalischem Gemüse



Gnocchi à la Piemontes



Carré Blanc

Himbeer-Pistazien-Gâteau mit Schokoladencrunch
Marmorierter Schokoladenmousse mit Limettengelee

MENU SKY I

Terrine vom Sauerampfer mit mild geräuchertem Lachs



Schaumsuppe von Pfifferlingen mit gefülltem Wan-Tan



Tranche vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Kerbelrisotto



Schokoladenspitz von der Valrhona-Schokolade mit Früchten der Saison

MENU SKY II

Wildkräutersalat in Himbeer-Balsamico-Dressing
mit gebratenen Riesengarnelen



Gebratene Jacobsmuschel
auf Safranrisotto und Estragon-Tomatenkonfit



Kalbsrücken mit Thymianjus
Spitzkohlcannelloni und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestrudel



Warmes Schokoladentörtchen
mit weißer Kaffeecreme und marinierten Beeren

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

2016 Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2016 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2016 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
2016 Löss in the SKY trocken „Selection KölnSKY“, Weingut Dr. Heger, Baden
2016 Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
2016 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
2016 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento
2016 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, 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 18.

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

Sashimi vom angebratenen Thunfisch in Koriander-Sprossen-Vinaigrette

Marinierte Flusskrebse mit Salatherzen und Sauce Rouille

Tatar vom Limousin-Rind mit Melba-Toast und Kresse

Entenleber-Portweinterrine

Gâteau von Ziegenfrischkäse und Brunnenkresse

Auswahl an rohen und angemachten Salate mit verschiedenen Dressings

Getrüffelte Kartoffel-Artischockensuppe

Auswahl an ofenfrischen Broten



Tranche vom rosa gebratenem Black Angus Roastbeef

mit gratinierten Süßkartoffeln und Bohnen-Cassoulet



Gebratenes Wolfsbarschfilet an grünem Spargel-Risotto

und geschmorter Spitzpaprika



Gnocchi a la Piemontes mit gehobeltem Parmigiano



Schokoladen Moelleux mit Espuma von gerösteten Haselnüssen

Trifle von weißer Schokolade und Himbeere

Crème Brûlée von der Passionsfrucht

Gâteau von Arabica-Kaffee und Vanille

MENU HEAVEN I

Souffliertes Kartoffelküchlein mit Wildlachs-Kaviar, gebratener

Riesengarnele Gin Tonic-Vinaigrette und Gurke



Rinderconsommé mit Gemüse-Cannelloni und Trüffel



Tranche vom weißen Heilbuttfilet an Trüffelrisotto

und Salz-Zitrone



Kalbsfilet im Lardomantel mit Pfeffer-Blini

und grünem Spargel in Thymianjus



Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht

und cremigem Vanilleeis

MENU HEAVEN II

„Vitello Tonnato KölnSKY“

Marinierter Kalbsrücken mit gefülltem Bonbon
vom Thunfisch in Thunfischcreme



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



Mit Safranöl gebratene Wachtelbrust
auf roten Linsenfondue und Erbsensprossen



Filet und Bäckchen vom Weiderind mit geschmortem
Gemüsebouquet und Parmesanpolenta in Lavendeljus



Knusprige Schokoladenröllchen mit Passionsfrucht
und Cheesecake-Eis 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

2016 Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2016 Dorsheim Riesling trocken, Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe
2016 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
2015 Riesling trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau
2016 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz
2016 Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
2016 Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire
2016 Lugana DOC, Maragona, Pozzolunga, Lombardei

ROTWEINE

2015 Us de la meng trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
2015 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
2016 Chateau de la Trinite St. Emilion
2013 Chianti Classico, Badia a Coltibuono, Toskana
2013 Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Di Camillo, Abruzzen
2014 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