

# 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

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

Orecchiette mit jungen 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-Musseline und gelben Rüben in Portweinjus



Vanille-Kirsch-Creme 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 geblähten jungen Mais



Schokoladen-Karamell-Törtchen  
mit Mango-Yuzu-Kompott und Vanilleis

# 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, 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 Hussens, 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

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

# 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



Gefüllte 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, 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

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

# 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 cremigen 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 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-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