



# 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

HOCHZEITS  
ARRANGEMENT  
„CLASSIC“

# HOCHZEITS ARRANGEMENT „CLASSIC“

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

**163,50 €**

pro Person für 50 bis 70 Personen

**157,50 €**

pro Person für 71 bis 90 Personen

**151,00 €**

pro Person für 91 bis 120 Personen

**144,00 €**

pro Person ab 121 Personen

315,00 € 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 (ab Standby), 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, Tellergeld für Hochzeitstorte, 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.

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

KölnSKY  
überragend am rhein



# BUFFET „CLASSIC“

Röllchen von der geräucherten Putenbrust  
an orientalischen Taboule-Salat und Minze-Joghurt-Crème

Marinierte Eismeer-Garnelen mit Gurken-Radieschen-Salat und Roggenbrot Chips

Geflämmtes Lachsforellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat mit Senf-Kresse und  
Rote Bete

Wildkräutersalat vom Keltenhof mit hausgemachter Himbeer-Balsamico-Vinaigrette  
und Joghurt-Limetten-Dressing sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen  
Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Geschmorter Kalbsbraten aus dem Münsterland an Rübenkraut-Jus  
mit rheinischem Spitzkohlgemüse, glasierten Bundmöhren  
und gerösteten Rosmarinkartoffeln

Kabeljaufilet in Pommery-Senfsauce mit buntem Reis und wildem Brokkoli

Basilikum-Orecchiette an Tomaten Pinienkern-Fumet und zweierlei Zucchini



Exotischer Frucht-Cocktail

Schokoladen-Tarte mit Pistazien-Mascarpone-Crème

Weißer Café-Crème brûlée

## MENU „CLASSIC“ I

Getrüffeltes Kartoffel-Kresse Süppchen  
mit gebratener argentinischer Rotgarnele



Rosa gebratenes Kalbssteak an glasierten Ur-Gemüse  
mit Comté-Kartoffelgratin und Thymian-Blütenjus



Törtchen von Himbeere und Mascarpone  
mit Pistazien-Crumble und Schokoladeneis

## MENU „CLASSIC“ II

Wildkräutersalat in Himbeer-Balsamico-Dressing  
mit gebratenen Riesengarnelen und Yuzu-Trüffel-Creme



Gebratene Maispouardenbrust mit Piment d'Espelette  
an gebackener Kartoffel-Kerbel-Schnitte und glasiertem Provence Gemüse



Warmes Schokoladentörtchen  
mit weißer Kaffee crème und marinierten Beeren

# GETRÄNKE PAUSCHALE „CLASSIC“

## **SPARKLING & APERITIF**

Prosecco Frizzante, Treviso

Prosecco Spumante Extra Dry, Casa Coller

Schloss Vaux Sekt Brut, Rheingau

HUGO, Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

SKY Cocktail, Cranberry-Saft, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

## **WEISSWEINE**

2020 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

2020 Weißburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz

2020 Los Avellanos Blanco, Bodegas Brana Vieja, Navarra

2020 Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento

## **ROTWEINE**

2015 Cuvee Skywine, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

2019 Cabernet Sauvignon, Foncalieu, Langedoc

2018 Nero d'Avola, Leone Bruno, Sizilien

2018 Tempranillo Los Avellanos, Bodegas Brana Vieja, Navarra

## **BIER UND SOFTGETRÄNKE**

Sion Kölsch vom Fass

Kölsch alkoholfrei, Pils aus der Flasche

Coca-Cola & Zero, Lömmelömm Orange & Zitrone, Bitter Lemon, Tonic

Apfelsaft, Orangensaft

Mineralwasser Apollinaris Selection & Vio

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:

**174,00 €**

pro Person für 50 bis 70 Personen

**167,00 €**

pro Person für 71 bis 90 Personen

**162,00 €**

pro Person für 91 bis 120 Personen

**155,00 €**

pro Person ab 121 Personen

315,00 € 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 (ab Standby), 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, Tellergeld für Hochzeitstorte, 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.

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

next  
stop  
wolke 7



# BUFFET „SKY“

Pastrami-Röllchen vom Münsterländer Kalb  
mit Chutney von grüner Mango und Chili an Pellkartoffel-Salat

Mediterrane Couscous Bowl mit Burrata-Crème und Honig-Tomatensalsa

Marinierte Wildfang-Garnelen mit Sauce Rouille und Friseé-Zuckerschoten Salat

Angebratenes Thunfisch-Sashimi im bunten Sesam-Mantel  
mit Apfel-Wasbai-Crème und goldenem Rettich

Auberginen-Röllchen mit Koriander-Humus und Fladenbrot-Chips

Wildkräutersalat vom Keltenhof mit hausgemachter Himbeer-Balsamico-Vinaigrette  
und Joghurt-Limetten-Dressing sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Tranche vom rosa gebratenen argentinischen Roastbeef mit grüner Pfeffer Jus  
an mediterranem Ofen-Gemüse und Süßkartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet in Estragon Sauce an Waldpilz-Risotto und glasierten Edamame

Trüffel-Pasta mit jungen Spinat, Pinienkernen und Parmesan



Pistazien-Gateau mit marinierten Beeren und Limetten-Baiser

Ananas-Minze-Salat mit Cappuccino-Espuma

Weißer Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen

## MENU „SKY“ I

Tranche vom geflämmten Lachsfilet an gehobeltem  
Fenchel-Salat, Chutney von Gelber Bete und Brunnenkresse



Schaumsuppe von Pfifferlingen Ur-Karotte und Ingwer  
mit DimSum von der Wildfang-Garnele



Rinderfilet im bunten Pfeffer gebraten  
an gegrillten Provence-Gemüse und Parmesan-Kartoffeln in Lavendeljus



Schokoladen-Moelleux  
mit Blaubeer-Vanille-Eis und Cappuccino-Crumble

## MENU „SKY“ II

Duett vom Balfego Thunfisch  
mit Avocado-Crème an bunten Rettich Salat und Jalapeno-Vinaigrette



Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Risotto von Pasta-Perlen und Edelpilzen an Estragon-Tomaten Konfit



Tranche vom Münsterländer Kalbsrücken an Morchel-Rahmsauce  
mit glasierten wilden Brokkoli an getrüffeltem Kartoffelgratin



Passionsfrucht-Kalamansi-Törtchen  
mit Mandel-Vanilleeis und Himbeer-Crumble

# GETRÄNKE PAUSCHALE „SKY“

## **SPARKLING & APERITIF**

Prosecco Spumante Extra Dry, Casa Coller  
Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel  
Crémant de Loire Brut, Louis Depas, Loire  
HUGO, Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis  
SKY Cocktail, Cranberry-Saft, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

## **WEISSWEINE**

2020 Grauburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz  
2020 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel  
2020 Weißburgunder trocken, Weingut Korrell, Nahe  
2020 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire  
2020 Lugana DOC, Maragona, Pozzolenga, Lombardei

## **ROTWEINE**

2015 Cuvee Skywine trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr  
2018 Cabernet Franc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire  
2018 Barbera d'Alba, Terre Antiche, Piemont  
2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Barrique, Di Camillo, Abruzzen  
2019 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 Zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic  
Apfelsaft, Orangensaft, Bionade  
Mineralwasser Apollinaris Selection & Vio  
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 der Getränkeauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten.**

# HOCHZEITS ARRANGEMENT „HEAVEN“



# HOCHZEITS ARRANGEMENT „HEAVEN“

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

**199,00 €**

pro Person für 50 bis 70 Personen

**192,00 €**

pro Person für 71 bis 90 Personen

**185,00 €**

pro Person für 91 bis 120 Personen

**176,00 €**

pro Person ab 121 Personen

315,00 € 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 (ab Standby), Küchenteam für 4 Stunden, Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten, Runde oder ovale Bankettische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussens, weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 4 Menükarten je Tisch, Tellergeld für Hochzeitstorte, 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.

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



KölnSKY  
überragend am rhein



# BUFFET „HEAVEN“

Duett von der Bernstein-Makrele mit Kaviar-Taco und Ponzu-Vinaigrette

Cannelloni vom Weiderind mit sardischen Oliven und violetten Kartoffelchips

Entenleber-Portwein-Trüffel auf Orangen-Chicorée-Salat und schwarzen Nüssen

Gegrillter Pulpo mit Erbsencreme, krossem Serrano-Schinken und Paella-Texturen

Wildkräutersalat vom Keltenhof mit hausgemachter Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Joghurt-Limetten-Dressing sowie gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Suprême vom Wolfsbarschfilet mit glasierten Vongole-Muscheln  
auf Brunnenkresse-Champagner-Risotto

Tranche vom Black Angus Rinderfilet  
mit gebratenem grünem Spargel und Grenaille-Kartoffeln

Hummer-Pasta aus dem Parmesanlaib mit verschiedenen Toppings



Himbeer-Papaya-Salat mit Champagner-Espuma

Pralinen-Salz Karamell-Tarte mit Pistazien

Valrhona-Schokoladentörtchen mit Brombeere und Blutampfer

Crème brûlée von der Passionsfrucht

# MENU „HEAVEN“ I

Marmorierte Tranche vom Lachsfilet mit Algenpulver  
an Gelbe Bete-Vinaigrette und Avocado-Crème



Zuckerschoten-Velouté  
mit DimSum vom Hummer an Minze-Martini-Espuma



Fjordforelle „lauwarm temperiert“  
an grünem Spargel mit Zitronen-Hollandaise und Quinoa-Crunch



Getrüffelte Perlhuhnbrust  
an gefüllter Zucchini-Blüte und gebratenen Artischocken-Herzen



Mango-Yuzu-Törtchen  
mit eingelegten Himbeeren und Schokoladeneis

# MENU „HEAVEN“ II

„Vitello Tonnato KölnSKY“  
marinierter Kalbsrücken mit gefülltem Bonbon vom Thunfisch  
in Thunfischcrème



Essenz von der Strauchtomate  
mit Burrata, Zucchini-perlen und Oliven-Gebäck



Gebratenes Steinbutt-Filet  
mit zweierlei Sellerie und Nordsee-Krabben-Fumet



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



Knusprige Schokoladenröllchen  
mit Passionsfrucht und Cheesecake-Eis

# GETRÄNKE PAUSCHALE „HEAVEN“

## **SPARKLING & APERITIF**

Prosecco Spumante Extra Dry, Casa Coller

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**

2020 Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

2018 Riesling „KölnSKY only“ trocken, Weingut Korrell, Nahe

2020 Weißburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz

2020 Grauburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden

2020 Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire

2020 Lugana DOC, Maragona, Pozzolunga, Lombardei

## **ROTWEINE**

2015 Spätburgunder „Cuvée KölnSKY“ trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

2018 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc

2018 Barbera d'Alba, Terre Antiche, Piemont

2016 Chianti Classico DOCG, Conti Fringuelli di Fresgoso

2018 Celeste Crianza, Torres, Rivera del Duero

2018 Fabelhaft Reserva, Dirk van der Niepoort, Douro Portugal

## **BIER UND SOFTGETRÄNKE**

Sion Kölsch vom Fass

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic

Apfelsaft, Orangensaft, Bionade

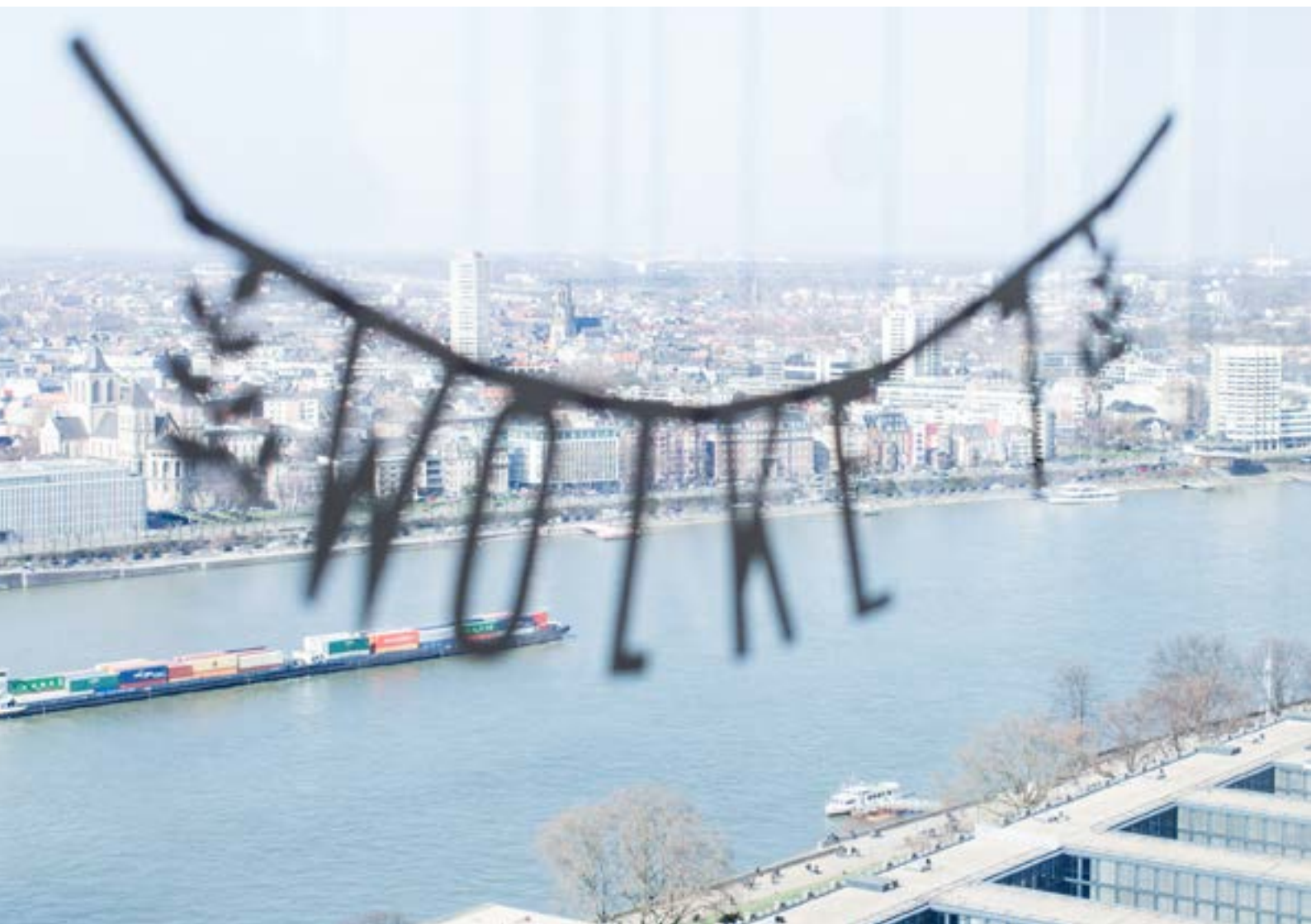
Mineralwasser Apollinaris Selection & Vio

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 andauern, berechnen wir das erforderliche Serviceteam mit 30,00 € pro Servicemitarbeiter und Stunde, dazu zählt auch die Nachbereitung.

Ab 24:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag in Höhe von 25% auf die Personalkosten.

Das Serviceteam wird nach 24:00 Uhr bzw. nach Ablauf der Pauschale entsprechend mit 37,50 € berechnet.

Geht Ihre 7-stündige Pauschale über 24:00 Uhr hinaus, wird der Nachzuschlag lediglich in Höhe von 7,50 € für die Zeit der Pauschale in Rechnung gestellt.

Für den weiteren Getränkeverzehr bieten wir folgende Optionen an:

Abrechnung nach Verbrauch

*oder*

Verlängerung der Getränkepauschale für 10,00 € pro Stunde und Gast.

Die stündliche Verlängerung der Getränkepauschale erfolgt auf Basis der Gästeanzahl nach Ablauf des Arrangements.  
Cocktails oder Longdrinks auf Anfrage.

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 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

**475,00 €**

In unserem Trauungsarrangement ist inklusive:  
Goldener Trautisch, Ringkissen, Bestuhlung für 30 Personen,  
Servicepersonal für Aufzug & Garderobe.

FÜR IHRE  
LIEBEN



# SIE HABEN NOCH BESONDERE WÜNSCHE FÜR IHRE FEIER ODER TRAUUNG?

**Kerzenleuchter • 5-armig mit Kerzen • je 20,50 €**

\*inkl. weißer Stumpenkerzen

**Roter Teppich • lfd. Meter • 10,50 €**

**Weißer Teppich • lfd. Meter • 19,00 €**

**Menükarten – rund – unter Acryl-Platzteller • je 5,00 €**



# GASTGESCHENKE

## **Hausgemachte KölnSKY Marmeladen • 180g • Glas 6,50 €**

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

## **Gewürzmischungen • 50g • 6,50 €**

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

## **Salz & Pfefferstreuer „KölnSKY“ • Set • 21,00 €**

## **Hausgemachte Butterspezialitäten im 100g Weckglas**

Trüffelbutter • 15,00 €

Walnussbutter • 6,50 €

Gewürztomatenbutter • 6,50 €

## **Hausgemachte Pestos und Saucen im 180g Weckglas**

Rucola-Basilikum Pesto • 5,80 €

Tomaten Pesto • 5,80 €

Tomatenfondue • 3,50 €

Perfekt für ein leckeres und schnelles Pasta Gericht!

## **Hausgemachte Cup Cakes Stück ab 3,60 €**

Topping nach Absprache

## **Pralinen und Schokoladentrüffel je 100g**

KölnSKY Pralinenmischung • 10,00 €

Champagner Trüffel • 11,00 €

Passionsfrucht Trüffel • 10,00 €

KölnSKY

DAS  
BESONDERE  
EXTRA



# BESONDERES FÜR IHRE FEIER & TRAUUNG

## **Kerzenleuchter**

5-armig mit Kerzen

inkl. cremefarbener oder weißer Spitz- oder Stumpenkerzen  
je

20,50 €

## **Roter Teppich**

lfd. Meter

10,50 €

## **Weißer Teppich**

lfd. Meter

19,00 €

## **Menükarten**

rund – unter Acryl-Plattteller

je

5,00 €



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