



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"

Aufgrund der teilweise sehr extremen Preisexplosionen in allen Bereichen, kommen wir leider nicht drum herum, Ihnen einen vergleichsweise geringen Aufschlage von 5% auf die Arrangementpreise zu erheben.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Bei anhaltend hohen Preisen für Energie, Logistik und Lebensmittel behalten wir uns Preisänderungen vor!

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

175,00 € pro Person für 50 bis 70 Personen

168,50 € pro Person für 71 bis 90 Personen

161,00 €
pro Person für 91 bis 120 Personen

154,50 € pro Person ab 121 Personen

395,00 € 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 Banketttische, 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 45,00 € 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"

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

Marinierte Eismeer-Garnelen mit Gurken-Radieschen-Salat und Roggenbrotchips

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

Weiße Kaffee-Crème brûlée





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



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



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



Warmes Schokoladentörtchen mit weißer Kaffeecrème 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

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
Weißburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
Los Avellanos Blanco, Bodegas Brana Vieja, Navarra
Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento

ROTWEINE

Cuvée Skywine, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Cabernet Sauvignon, Foncalieu, Langedoc
Nero d'Avola, Leone Bruno, Sizilien
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 Water

Apfelsaft, Orangensaft

Mineralwasser medium & still

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"

Aufgrund der teilweise sehr extremen Preisexplosionen in allen Bereichen, kommen wir leider nicht drum herum, Ihnen einen vergleichsweise geringen Aufschlage von 5% auf die Arrangementpreise zu erheben.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Bei anhaltend hohen Preisen für Energie, Logistik und Lebensmittel behalten wir uns Preisänderungen vor!

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

186,00 € pro Person für 50 bis 70 Personen

178,50 €
pro Person für 71 bis 90 Personen

173,00 € pro Person für 91 bis 120 Personen

165,00 € pro Person ab 121 Personen

395,00 € 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 Banketttische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, Tellergeld für Hochzeitstorte, 3 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 45,00 € 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"

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

Mediterrane Couscous-Bowl mit Burrata-Crème und Honig-Tomatensalsa

Marinierte Wildfang-Garnelen mit Sauce Rouille und Frisée-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 Pfefferjus an mediterranem Ofengemüse und Süßkartoffelgratin

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

Trüffel-Pasta mit jungen Spinat, Pinienkernen und Parmesan



Pistazien-Gâteau mit marinierten Beeren und Limetten-Baiser

Ananas-Minz-Salat mit Cappuccino-Espuma

Weiße Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen





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



Schaumsuppe von Pfifferlingen Ur-Karotte und Ingwer mit Dim Sum 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



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 wildem 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

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

ROTWEINE

Cuvée Skywine trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Cabernet Franc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
Barbera d'Alba, Terre Antiche, Piemont
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Barrique, Di Camillo, Abruzzen
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 Water
Apfelsaft, Orangensaft, Bionade
Mineralwasser medium & still
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"

Aufgrund der teilweise sehr extremen Preisexplosionen in allen Bereichen, kommen wir leider nicht drum herum, Ihnen einen vergleichsweise geringen Aufschlage von 5% auf die Arrangementpreise zu erheben.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Bei anhaltend hohen Preisen für Energie, Logistik und Lebensmittel behalten wir uns Preisänderungen vor!

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

212,00 € pro Person für 50 bis 70 Personen

204,00 € pro Person für 71 bis 90 Personen

197,00 € pro Person für 91 bis 120 Personen

189,00 € pro Person ab 121 Personen

395,00 € 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 Banketttische, Stühle und Stehtische mit weißen Hussen, weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur, 4 Menükarten je Tisch, Tellergeld für Hochzeitstorte.

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 45,00 € 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"

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 Erbsencrème, 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





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



Zuckerschoten-Velouté mit Dim Sum 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





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



Essenz von der Strauchtomate mit Burrata, Zucchiniperlen 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
Prosecco Spumante Rose Brut, Casa Coller
Champagne Gosset Brut Reserve
HUGO, Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis
SKY Cocktail, Cranberry-Saft, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

WEISSWEINE

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
Riesling "KölnSKY only" trocken, Weingut Korrell, Nahe
Weißburgunder trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz
Grauburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden
Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire
Lugana DOC, Maragona, Pozzolenga, Lombardei

ROTWEINE

Spätburgunder "Cuvée KölnSKY" trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc
Barbera d'Alba, Terre Antiche, Piemont
Chianti Classico DOCG, Conti Fringuelli di Fresgoso
Celeste Crianza, Torres, Rivera del Duero
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 Water
Apfelsaft, Orangensaft, Bionade
Mineralwasser medium & still
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 andauern, berechnen wir das erforderliche Serviceteam mit mit 46,40 € pro Servicemitarbeiter und Stunde, dazu zählt auch die Nachbereitung.

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

Das Serviceteam wird nach 24:00 Uhr bzw. nach Ablauf der Pauschale
entsprechend mit mit 58,00 € berechnet.

Geht Ihre 7-stündige Pauschale über 24:00 Uhr hinaus, wird der Nachtzuschlag lediglich in Höhe von 11,60 € für die Zeit der Pauschale in Rechnung gestellt.

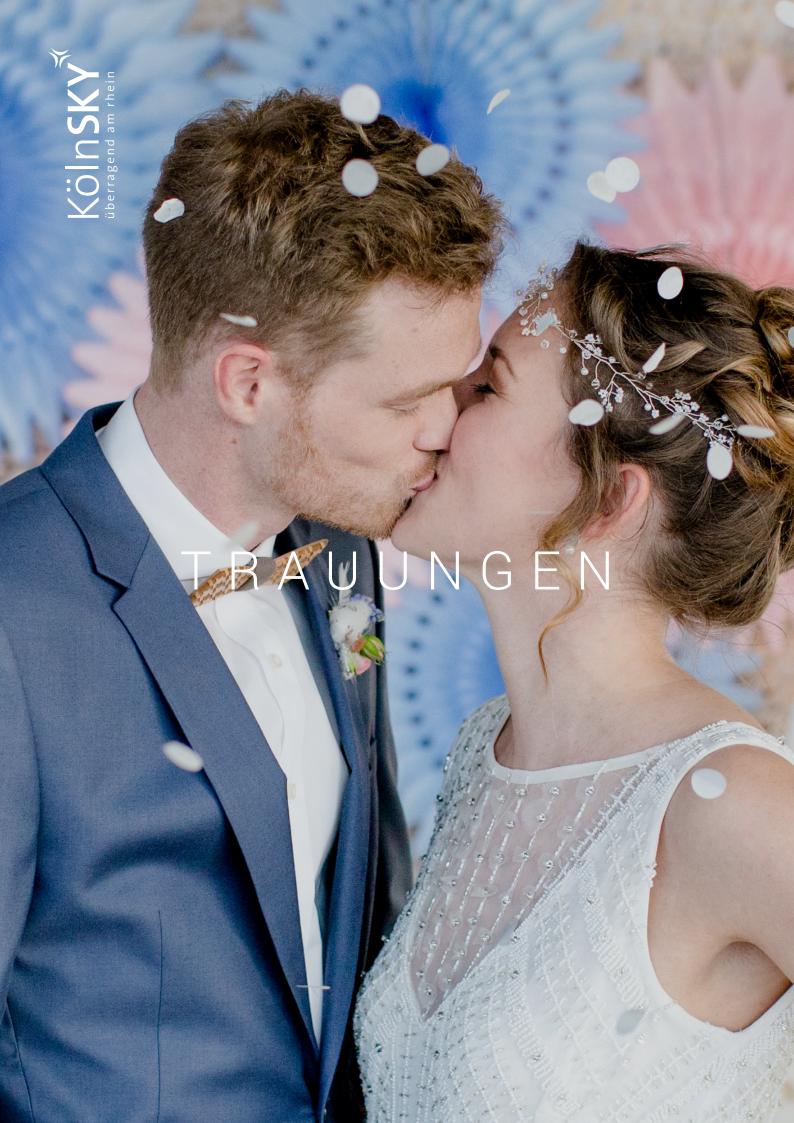
Für den weiteren Getränkeverzehr bieten wir folgende Optionen an:

Abrechnung nach Verbrauch

oder

Verlängerung der Getränkepauschale für 11,00 € pro Stunde und Gast.

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





TRAUUNGEN 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

525,00 €

In unserem Trauungsarrangement ist inklusive:
Goldener Trautisch, Ringkissen, Bestuhlung für 30 Personen,



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 • Ifd. Meter • 12,00 €

Weißer Teppich · Ifd. Meter · 22,00 €

Menükarten - rund - unter Acryl-Platzteller • je 6,00 €





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 €





BESONDERES FÜR IHRE FEIER & TRAUUNG

Kerzenleuchter

5-armig mit Kerzen inkl. weißer Stumpenkerzen je

20,50 €

Roter Teppich

lfd. Meter

12,00 €

Weißer Teppich

lfd. Meter

22,00 €

Menükarten

rund – unter Acryl-Platzteller

ie

6,00 €





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