



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:

189,00 EUR pro Person für 50 bis 70 Personen
182,00 EUR pro Person für 71 bis 90 Personen
174,00 EUR pro Person für 91 bis 120 Personen
167,50 EUR pro Person ab 121 Personen

Die Preise sind mit einem Mehrwertsteuersatz von 19% auf Speisen kalkuliert.

Aufgrund der unsicheren Lage bei Energie, Logistik und Lebensmitteln behalten wir uns begründete Preisveränderungen vor. Stand Juli 2023.

395,00 EUR Logistikpauschale*

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- ✔ Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, alkoholfreie Getränke, Kölsch, 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 Bankett-Tische
- ✔ Stühle mit weißen Stuhlhussen
- ✔ Stehtische mit weißen Hussen
- ✔ weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur
- ✔ 2 Menükarten je Tisch

Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 12.

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.

Buffet "CLASSIC"

Röllchen von der geräucherten Putenbrust
an orientalischen Taboulé-Salat und Minz-Joghurt-Creme

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 Rübekraut-Jus
an rheinischem Spitzkohlgemüse und glasierten Bundmöhren
mit gerösteten Rosmarinkartoffeln

Kabeljaufilet in Pommery-Senfsoße mit buntem Reis und wildem Brokkoli

Basilikum-Orecchiette an Tomaten-Pinienkern-Fumet und zweierlei Zucchini



Exotischer Frucht-Cocktail

Schokoladen-Tarte mit Pistazien-Mascarpone-Creme

Weißer Kaffee-Crème brûlée

Menu "CLASSIC I"

Getrüffeltes Kartoffel-Kresse Süppchen
mit gebratener argentinischer Rotgarnele



Rosa gebratenes Kalbs-Steak
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 provenzalischem Gemüse



Warmes Schokoladentörtchen
mit weißer Kaffeecreme und marinierten Beeren

Getränkepauschale "CLASSIC"

Sparkling & Aperitif

Prosecco Frizzante

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, Limonaden & Schorlen, 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



Arrangement "SKY"

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

201,00 EUR pro Person für 50 bis 70 Personen
193,50 EUR pro Person für 71 bis 90 Personen
187,50 EUR pro Person für 91 bis 120 Personen
179,00 EUR pro Person ab 121 Personen

Die Preise sind mit einem Mehrwertsteuersatz von 19% auf Speisen kalkuliert.

Aufgrund der unsicheren Lage bei Energie, Logistik und Lebensmitteln behalten wir uns begründete Preisveränderungen vor. Stand Juli 2023.

395,00 EUR Logistikpauschale*

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- ✔ Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, alkoholfreie Getränke, Kölsch 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 Bankett-Tische
- ✔ Stühle mit weißen Stuhlhussen
- ✔ Stehtische mit weißen Hussen
- ✔ weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur
- ✔ 3 Menükarten je Tisch


Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 12.

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.

Buffet "SKY"

Pastrami-Röllchen vom Münsterländer Kalb
mit Chuntey von grüner Mango und Chili an Pellkartoffelsalat
Mediterrane Couscous Bowl mit Burrata-Creme und Honig-Tomatensalsa
Marinierte Wildfang-Garnelen mit Sauce Rouille und Frisée-Zuckerschoten Salat
Angebratenes Thunfisch-Sashimi
im bunten Sesam-Mantel mit Apfel-Wasabi-Creme und goldenen Rettich
Auberginen-Röllchen mit Koriander-Hummus 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 jungem Spinat, Pinienkernen und Parmesan




Pistazien-Gâteau mit marinierten Beeren und Limetten-Baiser
Ananas-Minz-Salat mit Cappuccino-Espuma
Weiße Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen

Menu „SKY I“


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



Schaumsuppe von der 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

Menu „SKY“ II


Duett vom Balfego Thunfisch
mit Avocado Creme an bunten Rettich Salat und Jalapeño-Vinaigrette



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



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



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

Getränkepauschale "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

Cuvee Skywine trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Cabernet Franc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire
Barbera d'Alba, Terre Antiche, Piemont
Selene Barrique, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Di Camillo
Fabelhaft Tinto, Dirk van der Niepoort, Douro Portugal

Bier und Softgetränke

Sion Kölsch vom Fass
Kölsch alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche
Coca-Cola & Zero, Limonaden & Schorlen, 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 Getränkeauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten.



Arrangement "HEAVEN"

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

228,00 EUR pro Person für 50 bis 70 Personen
221,00 EUR pro Person für 71 bis 90 Personen
213,00 EUR pro Person für 91 bis 120 Personen
205,00 EUR pro Person ab 121 Personen

Die Preise sind mit einem Mehrwertsteuersatz von 19% auf Speisen kalkuliert.

Aufgrund der unsicheren Lage bei Energie, Logistik und Lebensmitteln behalten wir uns begründete Preisveränderungen vor. Stand Juli 2023.

395,00 EUR Logistikpauschale*

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- ✔ Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Champagner zum Aperitif, Weiß- und Rotwein, alkoholfreie Getränke, Kölsch und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Heaven“
- ✔ Fingerfood zum Empfang - 3 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 Bankett-Tische
- ✔ Stühle mit weißen Stuhlhussen
- ✔ Stehtische mit weißen Hussen
- ✔ weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur
- ✔ 4 Menükarten je Tisch


Bitte beachten Sie unsere Zusatzinformation auf Seite 12.


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.





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 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

Menu „HEAVEN“ II

„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

Getränkepauschale "HEAVEN"

Sparkling & Aperitif

Prosecco Spumante Brut, Casa Coller
Prosecco Spumante Rose Brut, Casa Coller
Crémant de Loire Brut, Louis Depas
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
Kölsch alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche
Coca-Cola & Zero, Limonaden & Schorlen, 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

ZUSATZINFORMATION

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 46,40 € 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 58,00 € berechnet.

Geht Ihre 7-stündige Pauschale über 24:00 Uhr hinaus, wird der Nachzuschlag 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.



Die Preise sind gültig vom 1.1.2024 bis zum 31.12.2024. Alle Preise verstehen sich brutto inkl. Mehrwertsteuer. Bei anhaltend hohen Preisen für Energie, Logistik und Lebensmittel behalten wir uns Preisveränderungen vor (Stand Juli 2023). Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Teil dieses Angebots.