



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, Kölsch, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Classic“
- ✔ Flying Buffet oder Buffet aus unserer Favoritenliste „Classic“
- ✔ Servicepersonal für 7 Stunden (ab Standby)
- ✔ Küchenpersonal für 3 Stunden
- ✔ Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- ✔ Gemischte Bestuhlung mit Stehtischen, Barhockern & Loungebereichen
- ✔ Menükarten

**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.

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

## Buffet "CLASSIC"

Gebeiztes Lachsfilet auf rheinischem Kartoffelsalat mit Meerrettich-Creme  
Kapuziner-Kresse und Rote Bete-Puder

Edelpilz-Endiviensalat mit Schnittlauch-Vinaigrette

Rosa gebratene Kalbsröllchen an bunter Beete und Kürbiskern-Remoulade

„Himmel und Ääd“ - Quiche

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



Sauerampfercreme mit Graubrot-Croûtons



Duett vom Münsterländer Kalb - geschmort und rosa gebraten -  
mit Spitzkohlgemüse, glasierten Bundmöhren und Kartoffelstampf

Gebratenes Kabeljaufilet in weißer Balsamico-Sauce  
an glasiertem Rübengemüse

Spinat-Orecchiette mit sautierten Steinchampignons und Parmesan



Schokoladen-Ganache-Törtchen mit Haselnuss und kandierter Pflaume

Trifle vom Granny Smith-Apfel mit Mascarpone und Calvados

Frozen Joghurt mit Beerengrütze

## Flying Dinner „CLASSIC“

Tatar vom roten Thunfisch im Knusper-Cannelloni auf Rucola-Sardellen-Vinaigrette

Röllchen vom Parmaschinken mit Perlen von der Charentais-Melone

Bruschetta von bunten Bio-Tomaten und Oliven

Vitello Tonnato mit Kapernblüten

Carpaccio vom Bio-Rind mit Melanzane Vinaigrette

Ratatouille-Süppchen



Kross gebratenes Doraden Filet auf Fenchel-Tomatenkompott

Getrüffelte Perlhuhn Brust an Parmesan-Spinat Ravioli  
mit gebratenen Artischocken und weißer Portwein-Sauce

Rucola Pasta mit gebratenen Artischockenherzen  
und gehobeltem Parmesan



Panna Cotta mit Waldbeeren und karamellisierten Nüssen

Cantuccini-Schokoladentörtchen mit Amaretto-Kirschen

Ananas-Salat mit Tonkabohnen und Cappuccino-Espuma

## Getränkepauschale "CLASSIC"

### Sparkling & Aperitif

Frizzante, Perlwein aus Italien  
Spumante Cuvée Vittoria 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  
Chardonnay Belles du Sud, Foncalieu  
Pinot Grigio Valadige DOC, Pasqua, Verona, Trento

### Rotweine

Cuvée Skywine, Weingut Meyer-Näkel, Ahr  
Cabernet Sauvignon, Foncalieu  
Nero d'Avola, Leone Bruno, Sizilien  
Tempranillo Pleno, 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 Auswahl 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, Kölsch, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „SKY“
- ✔ Fingerfood zum Empfang - 2 Stück pro Person
- ✔ Flying Buffet oder Buffet aus unserer Favoritenliste „SKY“
- ✔ Mitternachtssnack
- ✔ Servicepersonal für 7 Stunden (ab Standby)
- ✔ Küchenteam für 3 Stunden
- ✔ Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- ✔ Gemischte Bestuhlung mit Stehtischen, Barhockern & Loungebereichen
- ✔ Menükarten

**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.

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

## Buffet "SKY"

Hausgebeiztes Sesam-Lachsfilet auf asiatischem Gurkensalat  
mit Spicy Cashewkernen und Korianderöl

Roastbeef - dünn geschnitten - an Peperonata-Vinaigrette mit Erbsensprossen  
und Maldon-Crystal-Salz

Quinoa-Bowl mit bunten Tomaten an cremigem Feta-Frischkäse und Basilikum

Gebratene Garnelen an Avocado-Ceviche  
mit eingelegten Rettich Perlen und Ciabatta-Crisp

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl



Zuckererbsencreme mit Zitronenverbene



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken  
an Thymian-Kartoffelgratin mit Rahm-Spitzkohl und glasierten Bundmöhren

Gebratenes Zanderfilet  
mit Brokkoli und buntem Reis in Limonen-Koriandersauce

Artischocken-Fussili  
in leichter Ricotta-Tomatensauce mit gerösteten Walnüssen



Passionsfrucht-Tarte mit Mascarpone-Kokos-Creme

Ananas-Minze-Salat mit Cappuccino-Espuma

Weißer Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen und Himbeer-Limettenengel

## Flying Buffet „SKY“

Lachsfilet unter der Gewürz-Pfefferkruste an Feldsalat  
mit Rote Bete-Sprossen und mariniertem Rettich

Roastbeef-Röllchen an Erbsencreme mit Panko-Crunch und Gartenkresse

Bunte Mangold-Tarte mit bergischem Käse und marinierten Wildkräutern

Geräuchertes Wels Filet mit grüner Sauce und gerösteten Kartoffel-Würfeln

Zuckererbsencreme-Süppchen mit Zitronenverbene



Sauerbraten vom Rinderfilet an Rübekraut-Jus mit gestovtem Wirsing  
an Püree und Perlen vom jungen Sellerie

Gebratenes Kabeljaufilet in Senfsauce  
mit glasierten Bohnenkerne und Kartoffelstroh

Spinat-Strudel mit sautierten Steinchampignons und bergischem Käse



Rheinisches Apfel-Küchlein mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

Törtchen von bunten Beeren an Haselnuss-Krokant-Eis

Crème brûlée von der Tonkabohne

## Getränkepauschale "SKY"

### Sparkling & Aperitif

Spumante Cuvée Vittoria Extra Dry, Casa Coller  
Dr. Loosen Riesling Sekt Brut, 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

Us de la meng Spätburgunder Cuvée 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 & 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 Auswahl 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
- ✦ Flying Buffet oder Buffet aus unserer Favoritenliste „Heaven“
- ✦ Mitternachtssnack
- ✦ Servicepersonal für 7 Stunden (ab Standby)
- ✦ Küchenteam für 4 Stunden
- ✦ Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- ✦ Gemischte Bestuhlung mit Stehtischen, Barhockern & Loungebereichen
- ✦ Menükarten

### **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.

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 Erbsencreme, krossem Serranoschinken 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

## Flying Buffet „Heaven“

Pastrami vom Weiderind auf Kartoffelrösti mit Kaviar-Creme

Salat vom Treviso Radicchio mit Büffel-Mozzarella und Balsamico Perlen

Tatar und Grissini vom Schwertfisch mit gehobeltem Fenchel  
und Amalfi-Zitronen-Vinaigrette

Hummer Salat mit mariniertem Frühlingslauch  
grünem Spargel und gerösteten Nüssen

Marinierte Ochsenherztomate  
mit eingelegter Aubergine und Basilikum Crunch



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

Tranche vom Münsterländer Kalbsfilet mit wildem Brokkoli und Grenaille-Kartoffeln

Zitronengras-Risotto mit gebratenen Shiitake-Pilzen



Papaya-Salat mit Champagner-Espuma

Haselnusstörtchen mit Himbeeren

Törtchen von goldener Valrhona Schokolade und Vanille

Eierlikör-Gâteau mit marinierten Beeren

## Getränkepauschale "HEAVEN"

### Sparkling & Aperitif

Spumante Metodo Charmat Rose Brut, Casa Coller  
Crémant de Loire Brut, Louis Depas  
Champagne Gosset Extra Brut Reserve  
HUGO - Holunderblütensirup, Frizzante, Minze, Limetten, Eis  
Aperol Spritz - Aperol, Frizzante, Orange, Wasser, Eis  
SKY Cocktail - Cranberry-Saft, Frizzante, Minze, Limetten, Eis

### Weißweine

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel  
Weißburgunder trocken, Weingut Korrell, Nahe, BIO  
Chardonnay trocken, Weingut Pflüger, Pfalz, BIO  
Grauburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden, BIO  
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, Gerard Bertrand, Languedoc  
Barbera d'Alba, Prunotto, Piemont  
Celeste Crianza, Torres, Rivera del Duero  
Fabelhaft Reserva, Dirk van der Niepoort, Douro Portugal

### 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 Auswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten**

## ZUSATZINFORMATION

Alle unsere Arrangements sind hinsichtlich des Personals 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 12,00 € pro Stunde und Gast.

Die stündliche Verlängerung der Getränkepauschale erfolgt auf Basis der Gästeanzahl nach Ablauf des Arrangements.

Cocktails oder Longdrinks auf Anfrage.

