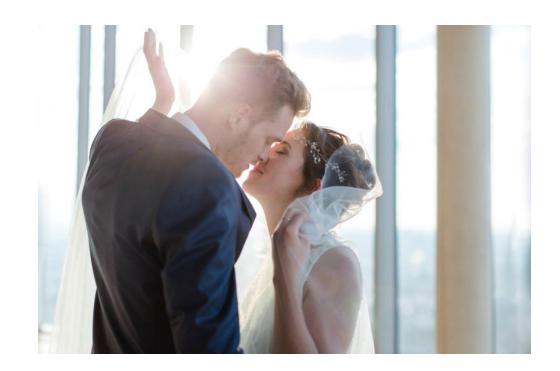


Have I told you lately that I love you?





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, sodass er zu einem außergewöhnlichem & unvergesslichem Erlebnis wird!

Lebendig! Glanzvoll! Einzigartig!

Wir freuen uns auf Sie! Ihr KölnSKY-Team









Die auf den folgenden Seiten präsentierten Arrangements verstehen sich nur als Anregungen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein ganz persönliches Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.





CLASSIC





Hochzeitsarrangement "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:

- F 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"
- F Servicepersonal für 7 Stunden (ab Standby)
- *Küchenpersonal für 3 Stunden
- **Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- Runde Bankett-Tische für 8-10 Personen
- ** Stühle mit weißen Stuhlhussen
- F Stehtische mit weißen Hussen
- 🏋 weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur
- Tellergeld für Hochzeitstorte
- 7 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.

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



CLASSIC



Buffet "CLASSIC"

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

Marinierte Flusskrebse 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



Duett vom Münsterländer Kalb - geschmort und rosa gebraten - mit glasierten bunten heimischen Bohnen, glasierten Bundmöhren und Kartoffelstampf

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 Mascarpone-Toffee Crème

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



Warmes Schokoladentörtchen mit weißer Kaffeecrème und marinierten Beeren



CLASSIC



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 Weinauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten



Hochzeitsarrangemeni cky





Hochzeitsarrangement "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:

- FGetränkepauschale für 7 Stunden inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, alkoholfreie Getränke, Kölsch und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste "SKY"
- Fingerfood zum Empfang 2 Stück pro Person
- 74-Gang Menu oder Buffet aus unserer Favoritenliste "SKY"
- Mitternachtssnack
- F Servicepersonal für 7 Stunden (ab Standby)
- ₩ Küchenteam für 3 Stunden
- 🏋 Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- Runde Bankett-Tische für 8-10 Personen
- F Stühle mit weißen Stuhlhussen
- F Stehtische mit weißen Hussen
- ₩ weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur
- ₹ 3 Menükarten je Tisch
- ** Tellergeld für Hochzeitstorte

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 Chutney von grüner Mango und Chili an Pellkartoffel-Salat

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 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 jungem Spinat, Pinienkernen und Parmesan



Pistazien-Gâteau mit marinierten Beeren und Limetten-Baiser

Ananas-Minze-Salat mit Cappuccino-Espuma

Weiße Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen

Menu "SKY I"

Tranche vom geflämmten 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-Crème an bunten Rettich Salat und Jalapeño-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





Getränkepauschale "SKY"

Sparkling & Aperitif

Spumante Cuvee 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 Getränkeauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten.



ochzeitsarrangemen Heaven





Hochzeitsarrangement "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:

- F Getränkepauschale für 7 Stunden inkl. 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
- F Servicepersonal für 7 Stunden (ab Standby)
- Küchenteam für 4 Stunden
- 🏋 Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- Runde Bankett-Tische für 8-10 Personen
- F Stühle mit weißen Stuhlhussen
- ₹ Stehtische mit weißen Hussen
- 🏋 weiße Tischwäsche, weiße Stoff-Servietten & feinste Tischkultur
- 7 4 Menükarten je Tisch
- ** Tellergeld für Hochzeitstorte

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.



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-Salzkaramell-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-Creme



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 Thunfischcreme



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



HEAVEN



Getränkepauschale "HEAVEN"

Sparkling & Aperitif

Spumante Cuvée Vittoria Metodo Charmat Extra Dry, Casa Coller
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 Weinauswahl und der Jahrgänge sind vorbehalten



ZUSATZINFORMATION

Alle unsere Arrangements sind hinsichtlich des 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 Nachtzuschlag 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 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 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.





Hochzeitsarrangement mit Trauung





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:

Trautisch

7 Ringkissen

F Bestuhlung für 30 Personen

₹ Stehtische mit weißen Hussen







Sie haben noch besondere Wünsche für Ihre Feier oder Trauung?

F	Kerzenleuchter - 5-armig mit *inkl. weißer Stumpenkerzen	Kerzen je	20,50 €
7	Roter Teppich	lfd. Meter	12,00 €
7	Weißer Teppich	lfd. Meter	22,00€
F	Menükarten rund - unter Acryl-Platzteller je		6,00 €









GASTGESCHENKE

<u>Hausgemachte KölnSKY Marmeladen</u> 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"

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.







TIME TO DRINK CHAMPAGNE!



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.



