



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 unvergessliche Veranstaltung
mit einer ausgesucht guten Gastronomie
und einer perfekt organisierten Gastlichkeit vorprogrammiert.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen
unsere drei verschiedenen Arrangements.
Selbstverständlich werden wir Ihr ausgewähltes Arrangement
auf Ihre Wünsche zusammenstellen.





Arrangement "Classic"

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

198,00 EUR pro Person für 50 bis 70 Personen
191,00 EUR pro Person für 71 bis 90 Personen
183,00 EUR pro Person für 91 bis 120 Personen
176,00 EUR pro Person ab 121 Personen

450,00 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

Sie können Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten bis 3 Uhr planen.

Der vollständige Abbau (DJ, Deko) muss bis eine Stunde nach Ende Ihrer Feier erfolgt sein.

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 47,50 € je Kind, sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Buffet "CLASSIC"

Röllchen von der Putenbrust an Couscous Salat und Minze-Joghurtcreme

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

Geflammtes 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 Münsterland Kalb als rosa gebratene Tranche und geschmorter Braten

an Rosmarin-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 Kaffee-Crème brûlée

Menu "CLASSIC I"

Getrüffeltes Kartoffel-Kresse Süppchen
mit gebratener argentinischer Rotgarnele



Gefülltes Supreme von der Maispoularde auf Waldpilz-Risotto
mit geröstetem Stängel-Kohl an 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-Trüffelcreme



Gebratenes Kalbssteak in grüner Pfeffersauce
an gebackener Kartoffel-Basilikum-Schnitte und glasiertem Provence Gemüse



Warmes Schokoladentörtchen
mit weißer Kaffeecreme und marinierten Beeren

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

Us de la Meng, Spätburgunder-Cuvée, 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



Arrangement "SKY"

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

211,00 EUR pro Person für 50 bis 70 Personen
203,00 EUR pro Person für 71 bis 90 Personen
197,00 EUR pro Person für 91 bis 120 Personen
188,00 EUR pro Person ab 121 Personen

450,00 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

Sie können Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten bis 3 Uhr planen.

Der vollständige Abbau (DJ, Deko) muss bis eine Stunde nach Ende Ihrer Feier erfolgt sein.

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 47,50 € je Kind, sofern keine Speisen extra zubereitet werden.

Buffet "SKY"

Salat von bunten Tomaten vom Biohof Theo Frings
mit Mini-Mozzarella und gerösteten Pinienkernen

Tranche vom gebeiztem Lachsfilet mit Dillcreme und Kartoffel-Gurkensalat

Vitello Tonnato mit mariniertem Thunfisch-Sashimi und Romana-Salat

Marinierte Garnelen mit hausgemachter Cocktailsauce und belgischen Chicorée

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter



Duett vom Weiderind in Kräuterjus -geschmortes Schaufelstück & rosa gebratenes Filet -
mit Ratatouille und gratinierten Parmesan-Kartoffeln

Gebratenes Filet vom Atlantik Kabeljau mit Waldpilz-Risotto und wildem Brokkoli

Live zubereitet - Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib



Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Kirschkompott und Zimtblüten-Creme

Vanille-Panna Cotta mit eingelegten Himbeeren

Orangen-Crêpes mit Grand Manier parfümiert

Passionsfrucht Crème brûlée

Menu „SKY I“

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



Schaumsuppe von Brunnenkresse und jungen Kartoffeln
mit gebratener Wildfang-Garnele



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



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



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.



Arrangement "HEAVEN"

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

239,50 EUR pro Person für 50 bis 70 Personen
232,00 EUR pro Person für 71 bis 90 Personen
223,50 EUR pro Person für 91 bis 120 Personen
215,00 EUR pro Person ab 121 Personen

450,00 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

Sie können Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten bis 3 Uhr planen.

Der vollständige Abbau (DJ, Deko) muss bis eine Stunde nach Ende Ihrer Feier erfolgt sein.

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 47,50 € 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
Gegrillte argentinische Rotgarnele 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 und Thunfisch
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“

Mit gebratenem Sashimi und Vinaigrette von bunten Radieschen



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



Luftiges Schokoladen-Törtchen mit Passionsfrucht und Cheesecake-Eis

Getränkepauschale "HEAVEN"

Sparkling & Aperitif

Dr. Loosen Riesling Sekt Brut, Weingut Dr. Loosen
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, Pozzolunga, 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 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 48,80 € 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 61,00 € berechnet.

Geht Ihre 7-stündige Pauschale über 24:00 Uhr hinaus, wird der Nachzuschlag lediglich in Höhe von 12,20 € 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 12,50 € pro Stunde und Gast.

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

Cocktails oder Longdrinks auf Anfrage.

