



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, 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 A6

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.

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

Buffet "CLASSIC"

Röllchen von der Putenbrust an Couscous Salat und Minze-Joghurt-Creme
Marinierte 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



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-Ricotta Ravioli an Tomaten-Pinienkern-Fumet und zweierlei Zucchini



Exotischer Frucht-Cocktail

Schokoladen-Tarte mit Mascarpone-Toffee-Creme

Weißer Kaffee-Crème brûlée

Flying Dinner „CLASSIC“

„Roastbeef Involtini mit Artischockensalat und Aioli-Creme
Mediterranes Lachstatar auf Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Amalfi-Zitronencreme
Bruschetta von bunten Bio-Tomaten und sizilischen Oliven
Vitello Tonnato „2025“ modern interpretiert
Picatta-Röllchen von der gegrillten Aubergine mit Rucola Vinaigrette
Ratatouille-Süppchen



Kross gebratenes Doraden Filet mit Zucchini-Piccata und Kirschtomaten-Fondue

Gebratene Perlhuhnbrust auf Kürbis-Limonen Risotto
und glasierten Portweinzwiebeln

Artischocken-Ravioloni mit Rucola und Pistazie



Panna Cotta mit Waldbeeren und karamellisierten Nüssen
Sizilianischer Schokoladenkuchen mit Limoncello-Creme
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

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, 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

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.

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

Buffet "SKY"

Sashimi vom Thunfisch mit Avocado-Kartoffelsalat
und Limetten-Jalapeño-Creme

Pastrami Röllchen vom bergischen Rind
mit knackigem Romana Salat mit Ceasar-Vinaigrette und soufflierten Kartoffelcrunch

Quinoa-Bowl mit bunten Tomaten, geröstetem Papadam und gereiftem Balsamico

Garnelen-Cocktail mit Melone und Papaya verfeinert

Zuckererbsencreme mit Zitronenverbene



Tranche vom rosa gebratenen Angus-Roastbeef unter der Djionsenf-Schalotten-Kruste
an Thymian-Kartoffelgratin mit karamellisiertem Spitzkohl,
glasierten Bundmöhren und Edelpilzen

Gebratenes Zanderfilet mit Brokkoli und buntem Reis in Limonen-Koriandersauce

Spinat-Tomaten Ravioli in leichter Ricotta-Sauce mit gerösteten Pinienkernen



Passionsfrucht-Tarte mit Mascarpone-Kokoscreme

Ananas-Minze-Salat mit Cappuccino-Espuma

Weißer Schokoladenmousse mit Dulcey-Perlen und Himbeer-Limettenengel

Flying Buffet „SKY“

Geflämmte Lachstranche aus dem Buchenrauch
auf Sauerampfer-Kartoffelsalat und gerösteten Sonnenblumenkernen

Pastrami Röllchen vom Münsterländer Kalb an Erbsencreme
mit Buchweizen-Crunch und Gartenkresse

Bunte Mangold-Tarte mit marinierten Wildkräutern und Sprossen

Garnelen-Salat mit Avocado und Koriander

Zuckererbsencreme-Süppchen mit Zitronenverbene



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

Gebratenes Lachsforellenfilet in Dill-Senfsauce
mit glasierten Bohnenkerne und Kartoffelstroh

Hausgemachte Spinatravioli mit sautierten Steinchampignons und bergischem Käse



Rheinische Ofenküchlein vom heimischen Apfel
mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce

„Armer Ritter“ mit Pflaumenkompott und Zimtblüten-Mousse

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
- ✧ 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

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.

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

Buffet "HEAVEN"

Geräuchertes Schottisches Lachsfilet mit Kleien Blinis und Kaviarcreme

Geflämmter Kaisergranat mit Yuzu-Zuckerschoten-Vinaigrette

Kalbsfiletscheiben mit Veilchen-Senfcreme und Salat von Alb-Linsen

Entenleber-Feigen-Praline mit Eistropfsalat

Crème brûlée von Ziegenkäse und Zitronen-Verbene

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

Ofenfrische Brotauswahl mit Landbutter und Olivenöl

Getrüffelte Kartoffel-Artischockensuppe



Tranche vom rosa gebratenen Black Angus-Filet und geschmortes Schulter-Scherzel an saisonalen glasiertem Marktgemüse mit gratinierten Thymian-Kartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet und Steinbutt an Estragon-Nage mit grünem Spargel-Risotto und geschmorter Spitzpaprika und Pak Choi

Trüffel-Fusilli mit gebratenen Artischockenherzen und gehobeltem Parmesan



Schokoladen-Gâteau mit Toffee-Creme und Passionsfrucht

Trifle von weißer Schokolade und Himbeere

Crêpe-Röllchen mit Pflaume und Mascarpone

Gâteau von Arabica-Kaffee und Vanille

Selektion von französischen und deutschen Käsespezialitäten mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

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 norwegischen Lachsfilet 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 australischen Wagyu Beef mit geschmortem zartem Bäckchen, grünem Spargel und Grenaille-Kartoffeln Püree

Süßkartoffel-Gnocchi in Zitronengras-Sauce mit gebratenen Shiitake-Pilzen



Papaya-Salat mit Champagner-Espuma

Haselnusstörtchen mit Himbeeren

Törtchen von goldener Valrhona Schokolade und Vanille

Trifle von Himbeer-Panna Cotta und Honigkresse und Maniok-Churros

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, 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 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 Nachtzuschlag 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 Nachtzuschlag 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.

