

# HOCHZEIT, FEIER & BANKETT



Eltzhof

das KulturGut

*trauen, feiern & genießen*

Hochzeit ist eine Landung,  
die wie ein Start aussieht.

Paul Hubschmid (1917-2002)



## JA, Trauen Sie sich!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Seite, sodass Ihre Veranstaltung von Anfang bis zum Ende zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Diese Informationsmappe soll Ihnen dazu dienen, einen ersten Einblick in unsere vielfältigen Möglichkeiten zu bekommen und unsere kulinarischen Angebote zu studieren.

Natürlich berücksichtigen wir darüber hinaus Ihre ganz persönlichen Anregungen und Vorstellungen.

Verlassen Sie sich ganz auf uns, denn Planung, Organisation und Programmgestaltung sind unsere Stärken. Wir bieten langjährige Erfahrung auf dem Gebiet der gastronomischen Maßarbeit mit perfektem Service und kulinarischer Qualität.

Herzlichst

Marc Harder  
Geschäftsführung



*...bin gerne für Sie da!*





## Trauen Sie sich im Schloss Wahn...

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im stilvollen Ambiente auf Schloss Wahn. Im festlichen Rahmen des Gartensaales findet eine unvergessliche Trauung statt, auf Wunsch musikalisch untermalt durch einen Pianisten oder andere Künstler Ihrer Wahl.

Mit einem Sektempfang, stilvoll auf der Gartenterrasse, romantisch im Schlosshof oder im Entrée des Schlosses.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste auf Schloss Wahn begrüßen zu dürfen. Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Zeremonie und Eheschließung erfolgt durch einen Standesbeamten. Wir bitten daher, die An-

meldung zur Eheschließung rechtzeitig über das Standesamt Köln vorzunehmen. Eine telefonische Terminabsprache zur Anmeldung Ihrer Eheschließung (jedoch frühestens 10 Monate vorher) oder Lebenspartnerschaft kann beim Standesamt über folgende Rufnummer erfolgen: 0 221 / 221 - 28 135.

Weitere Informationen unter [www.schloss-wahn.com](http://www.schloss-wahn.com)



Liebe ist...  
ein privates Weltereignis

Alfred Polgar (1873-1955)





*Wer keinen Humor hat,  
sollte eigentlich nicht heiraten.*

Eduard Mörike (1804-1875)



## ...und feiern Sie im Eltzhof

Wir sind in der Lage, von der kleinsten Gesellschaft bis zu 1.000 Personen in unseren Räumlichkeiten inkl. Biergarten zu bewirten.

Bei festlichen Anlässen stehen Räume in unterschiedlicher Größe und Ausstattung zur Verfügung, die je nach Bedarf einzeln, oder zusammen genutzt werden können.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin und besuchen Sie unseren Eltzhof. Ein informatives Gespräch ist ein guter Start für die Planung Ihrer Hochzeit. Gerne helfen wir Ihnen bei allen Fragen und Wünschen mit unserem Know How.

Wenn Sie an einer Organisation von A bis Z interessiert sind, steht Ihnen unser Wedding-Planner jederzeit zur Verfügung.

Von **A**ero-Flying-Bufferet bis **Z**iemlich-abgefahrenes-Barbecue, Indoor, Outdoor, Tanzen, Bühnenshow, Live-Act, DJ, Sekt, Champagner, Kölsch oder Tee, bei uns haben SIE die Wahl.





## Räume

### Unsere Räume auf einen Blick

			Maße (Breite, Länge, Höhe)	Fläche
Brauhaus	110 Personen	140 Personen	6,7 x 13,2 x 6 m	136 m <sup>2</sup>
Gartenterrasse	-	250 Personen	25 x 8 m	200 m <sup>2</sup>
Biergarten	-	600 Personen	32 x 57 m	1.824 m <sup>2</sup>
Sälchen	50 Personen	72 Personen	5,8 x 13,5 x 3,2 m	78 m <sup>2</sup>
Empore	10 Personen	20 Personen	3,1 x 5,2 x 2,5 m	15 m <sup>2</sup>
Brunnenraum	10 Personen	20 Personen	3,7 x 6,2 x 2,4 m	23 m <sup>2</sup>
Gewölbekeller	-	16 Personen	2,9 x 5,3 x 2,4 m	15 m <sup>2</sup>
Seminarraum	10 Personen	30 Personen	4,5 x 7 x 2,8 m	32 m <sup>2</sup>



Max. Personenanzahl  
bei runden Tischen



Max. Personenanzahl bei  
Bestuhlung mit Tafeln

Rund um den Eltzhof und das Schloß  
Wahn stehen Ihnen ausreichend kosten-  
freie Parkplätze zur Verfügung.

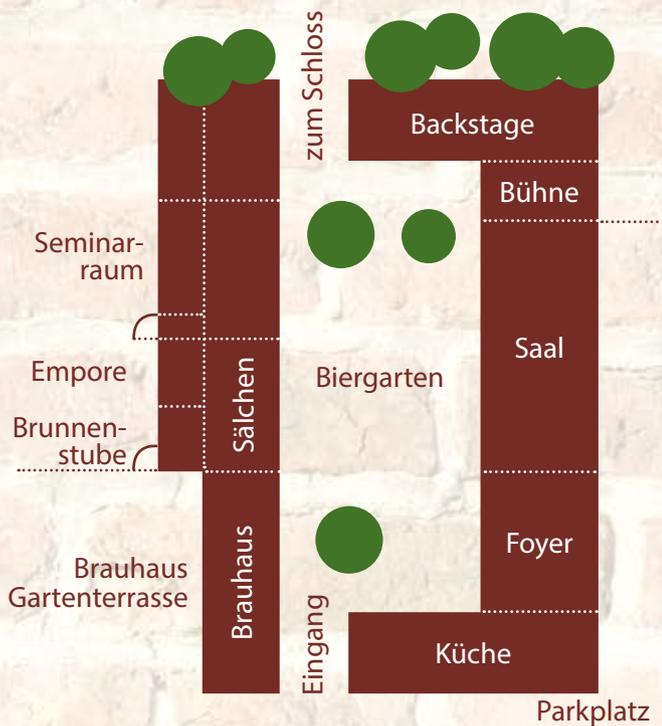


Garten



Seminarraum

## Brauhaus & Sälchen



### Brauhaus

Großbildschirme (2 x 50" TV), Große Brauhaustheke, Gartenterrasse mit 80 Sitzplätzen, direkter Zugang zum Biergarten

Miete Brauhaus / Sälchen exklusiv 2.000,- €

### Sälchen

Großbildschirm, Zugang zum Brauhaus und Biergarten, eigene Sanitäreanlage, separater Eingang mit Garderobe

### Mietkosten Sälchen

Nutzung inkl. Bestuhlung	595,00 €
bei einem Nettoumsatz	
ab 1.000,- €	369,00 €
ab 3.000,- €	240,00 €
ab 5.000,- €	frei

### Illumination (Deko-Licht)

Grundpaket Sälchen	215,00 €
4x LED-Stripes + 4x Floorspot	
inkl. Verkabelung, Farben wählbar	



Sälchen

# Theater Saal

## Unsere Räume auf einen Blick

					Maße (B/L/H)	Fläche
Saal / Parkett	610 Personen	360 Personen	220 Personen	390 Personen	10 x 27 m	270 m <sup>2</sup>
Empore	inkl.	90 Personen	-	90 Personen	auf Anfrage	-
Foyer	150 Personen	80 Personen	-	-	57 x 23 m	172 m <sup>2</sup>
Bühne	-	-	-	-	8 x 5 x 10 m	40 m <sup>2</sup>
Backstage	-	-	-	-	5 x 14 m	70 m <sup>2</sup>



Max. Personenanzahl ohne Bestuhlung



Max. Personenanzahl Reihenbestuhlung



Max. Personenanzahl bei runden Tischen



Max. Personenanzahl bei Tafeln

Raumhöhe: max. 11m

Boden: epoxidharzversiegelt

Tageslicht: ja (abdunkelbar)

Zugang zu Biergarten und Foyer

Für eine wetterunabhängige Planung stehen Ihnen viele Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung.



Saal mit Blick Richtung Foyer



Bar im Foyer

## Foyer

### Mietkosten Theater Saal

Nutzung inkl. Bestuhlung bei einem Nettoumsatz	1.190,00 €
ab 5.000,- €	900,00 €
ab 7.500,- €	595,00 €
ab 10.000,- €	frei

### Nutzung Ton und Bühnenlicht

bei einem Nettoumsatz	595,00 €
ab 7.500,- €	300,00 €

### Illumination (Deko-Licht)

Grundpaket Saal	440,00 €
6x Giebelausleuchtung	
Floorspot	
6x LED-Stripes, Wände	
Saal inkl. Verkabelung, Farben wählbar	

Kleine Beschallungsanlage mit Zusprieler  
50" TV,  
große LED-Theke  
Lounge-Bereich  
Tischbelegung möglich

Nutzung nur in Kombination  
mit Theatersaal möglich.



Theater-Saal



Theater-Saal



Kuchenbuffet im Foyer



## Arrangement & Event

Sie puzzeln an Ihrer Feier?

Wir helfen Ihnen gerne bei der Ausgestaltung und Organisation Ihrer Festlichkeit.

Viele Hochzeiten und eine Vielzahl unterschiedlichster Feiern haben wir in den letzten Jahren realisiert. Ob nun der Schwerpunkt im Gourmetbereich, auf Live-Musik oder der netten Geselligkeit liegt, unsere Wedding- und Eventprofis liefern beste Resultate.

Die Checkliste einer Feier ist lang. Was muss organisiert werden, auf was muss geachtet werden?



Wie können die unzähligen Ideen umgesetzt werden?  
Was passt zu unserer Feier, wie soll der Ablauf sein?

Wo buche ich Live Musik oder/und DJ? Wollen wird das  
Dinner als Buffet oder Menü, runde Tische oder Tafeln?

Diese und andere Fragen lassen sich nicht immer leicht  
beantworten. Wir erarbeiten mit Ihnen Lösungen, Ideen  
und bei Bedarf ein Gesamtkonzept mit Leistungen aus  
einer Hand. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern  
können wir Technik, Dekoration, Künstler und vieles  
mehr in allen Preisklassen anbieten. Wir stehen Ihnen  
mit Rat und Tat zur Seite, manchmal kann man mit Kre-  
ativität und Erfahrung auch mit weniger Aufwand viel  
erreichen.

## Überraschen Sie sich und Ihre Gäste!

Es ist unser Bestreben, Ihnen einen unvergesslichen  
'Schönsten Tag im Leben' und eine Feier mit allem Drum  
und Dran zu bereiten.



## Preise Personal & Empfänge

### Personalkosten

1 Servicekraft pro 30 Gäste	
Tagespauschale bis 4 Uhr	180,00 €
jede weitere Stunde	25,00 €
Servicekraft pro Stunde	22,00 €

Koch z.B. bei Frontcookingstationen & Barbecue pro Stunde	30,00 €
--	---------

Parkplatzanweiser ab 250 Gäste pro Stunde	21,00 €
Garderobenpersonal pro Stunde	21,00 €
WC-Personal pro Stunde	19,00 €

### Nur bei Galas

Hausmeister	
Tagespauschale 12 Stunden	280,00 €
Techniker	
Tagespauschale 12 Stunden	380,00 €

### Korkgeld

Flasche Wein	19,00 €
Flasche Spirituosen	35,00 €

### Tellergeld Hochzeitstorte

Pro Person	2,00 €
------------	--------

### Empfänge im Eltzhof

(Preis pro Stunde und Person)

Sekt Jahrgangssekt trocken	5,00 €
Prosecco Blu	6,00 €
Champagner Taitinger Brut	18,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	8,00 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	9,00 €

### Empfänge im Schloss

(Preis pro Stunde und Person)

Sekt Jahrgangssekt trocken	10,00 €
Prosecco Blu	12,00 €
Champagner Taitinger Brut	28,00 €
Aperol Spritz	12,00 €
Hugo	13,00 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	12,00 €

Im Preis inkl. sind Servicepersonal und 5 Stehtische mit weißen Hussen. Zu dem angebotenen Aperitif reichen wir auch alkoholfreie Getränke. Wir empfehlen unseren Brautpaaren zum Empfang 2-4 Canapes zu reichen.





## Preise Dekoration & Technik

### Raumdekoration & Mobiliar

Stuhlhusse weiß oder schwarz	4,00 €
Stuhlschleife, Farbe wählbar	6,00 €
Dekoballon Ballsaal, Ø bis 1,2m	9,50 €
Petrolfackel	10,00 €
Loungemöbel weiß 20 Plätze	220,00 €
Loungegarnitur grau-weiß 20 Plätze	90,00 €
Roter Teppich 2m breit, je m	20,00 €
Biertischgarnitur inkl. Husse	60,00 €
Stehtischhülle	10,00 €
Stehtisch ab dem 11. Tisch	12,50 €
Mobile Theke	120,00 €
Sitzkissen, weiß	2,50 €
Emporenstoff, weiß	300,00 €

### Tischdekoration

inkl. Tischwäsche, Blumengesteck, Kerze, Rosenblätter oder Dekosteine	
Standard runder Tisch max. 10 Personen	54,00 €
Standard Tafel 8-10 Personen	45,00 €

### Tischwäsche

inkl. bei Buffet / Menü	
Tischdecke weiß, runder Tisch	3,50 €
Tischdecke weiß, langer Tisch	2,50 €
Stoffserviette weiß	1,00 €



### Technik

Beamer und Leinwand	ab 120,00 €
---------------------	-------------

### Zelte, Hütten etc.

Ruck-Zuck Zelt 4 x 2,8 m	145,00 €
Ruck-Zuck Zelt 6 x 3 m	120,00 €
Holzhütte 4 x 2 m	600,00 €
Heizpyramide inkl. Gas	180,00 €
Heizpilz inkl. Gas	130,00 €

### Bühne Theater-Saal

Bühnent Teppich 8 x 5 m	
inkl. Verlegung und Entsorgung	490,00 €
Bühnenerweiterung je m	290,00 €

### Partypaket

Grundpaket	430,00 €
------------	----------

Aktive BEschallung (2x Top, 1x Bass)	
Pioneer/Denon DJ-Zuspieler/Mixer	
2x LED-Effekt auf Stativ oder	
4er LED-Bar plus LED-Effekt	
1x Twinkle-Laser, Funkmikrofon Shure	
inkl. Auf- und Abbau	

### DJ

Professionelle DJs aller Genres	
inkl. Vorgespräch	420,00 €

Regelspielzeit DJ	8 Stunden
jede weitere Stunde	70,00 €



Menschenkicker

## Aktionen für Ihre Gäste

Kickertisch	300,00 €
Menschenkicker inkl. Betreuung	850,00 €
Hau den Lukas	450,00 €
Photobox mit Ausdruck	auf Anfrage
Zauberkünstler	500,00 €
Hüpfburg für Kinder	250,00 €
Feuerwerk	ab 800,00 €
Riesencarrera-Bahn	1.100,00 €
Segway-Parcours	1.400,00 €
Kinderbetreuung	auf Anfrage
Billardtisch	300,00 €



# DIE HOCHZEITS-WG

FREUNDLICHES NETZWERK RUND UM DAS THEMA HOCHZEIT  
MIT 5 ENGAGIERTEN MITBEWOHNERN!

Eileen  
Maes

HOCHZEITSFOTOGRAFIE

WWW.EILEENMAES-  
HOCHZEITSFOTOGRAFIE.DE

Sandra  
Barwitzki

Dehly & deSander  
Pâtisserie

DEHLY & DESANDER  
PÂTISSERIE  
WWW.DEHLYUNDESANDER.DE

VERENA KRÄMER

&  
mf. & mrs.

MR. & MRS.  
WEDDINGPLANNING  
WWW.MR-UND-MRS.DE

Sandra  
Skroblies

-Frau Skroblies-

FRAU SKROBLIES  
VIDEOGRAFIN  
WWW.FRAU-SKROBLIES.COM

Marc  
Harder

ELTZHOF   
LOCATION &  
CATERING  
WWW.ELTZHOF-  
KULTURGUT.DE  
02203 - 98 00 80  
INFO@ELTZHOF-  
KULTURGUT.DE

Patrick  
Stolle

HOCHZEITSIDENTITÄTEN  
WWW.IDENTITÄTEN.COM

WWW.DIEHOCHZEITSWG.DE

BOTSCHAFT@DIEHOCHZEITSWG.DE



## Buffets

## Frühstücksbuffet

19,50 € pro Person

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Buffetvorschläge

	Seite
Frühstücks- und Brunchbuffet	17-18
diverse Buffets	19-29
Barbecues	30-31
Menüs	32-33
Fingerfood	34
Canapes	35
Weihnachtsbuffet und -menü	36-37
Allgemeine Informationen	37
Getränke und Weine	38-41

- Croissants
- Auswahl an Brötchen
- Vollkornbrot
  
- Auswahl an Cornflakes
- Frühstücksmüsli
  
- Auswahl von verschiedenen Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Butter
- Margarine
  
- Fruchtjoghurt
  
- Auswahl von verschiedenem Aufschnitt:  
gekochter Schinken, roher Schinken, Salami,  
Schinkenwurst und Leberwurst
  
- Käseauswahl:  
Gouda, Emmentaler und Brie
  
- Nürnberger Rosbratwürstchen
- Bacon
- Rührei Natur
- Gekochte Eier
  
- Milch
- Kaffee
- Orangensaft

mind. 30 Personen





## Brunchbuffet

34,50 € pro Person

### Frühstück

- Croissants
- Auswahl an Brötchen
- Vollkornbrot
  
- Auswahl an Cornflakes
- Frühstücksmüsli
  
- Auswahl von verschiedenen Konfitüren  
Honig  
Nutella  
Butter  
Margarine
  
- Fruchtjoghurt
  
- Auswahl von verschiedenem Aufschnitt:  
gekochter Schinken, roher Schinken, Salami,  
Schinkenwurst und Leberwurst
  
- Käseauswahl:  
Gouda, Emmentaler und Brie
  
- Nürnberger Rosbratwürstchen
- Bacon
- Rührei Natur
- Gekochte Eier
  
- Milch
- Kaffee
- Orangensaft

### Mittagessen

#### Suppe / Salat

- Suppe der Saison
- Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

#### Hauptspeisen

- ‚Rheinischer‘ Sauerbraten vom Rind  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
- Hähnchenbrust in Weißweinsauce  
mit Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte Mittelmeerfische in ‚Salmoriglio Sauce‘
- Mediterranes Gemüse an Gnocchis und Spinat

#### Desserts

- Panna Cotta
- Verschiedene Blechkuchen
- Frische Früchte

mind. 40 Personen





## **„Gut Bürgerliches“ Buffet**

**26,50 € pro Person**

### **Vorspeisen**

- Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
- Mini Frikadellen mit oikanter Sauce
- Lauch-Apfelsalat
- Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot und Butter

### **Hauptspeisen**

- Rinderroulade mit Apfelrotkohl
- Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit frischen Kräutern
- Viktoriabarschfilet in Senfsauce
- Butterspätzle
- Marktgemüse
- Schwenkkartoffel

### **Desserts**

- Apfelstrudel
- Herrencreme

mind. 30 Personen

## **Bayerisches Buffet**

**24,80 € pro Person**

### **Suppe**

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch

### **Vorspeisen**

- Obazda und Brezen
- Radieserl mit sauren Gurken
- Hausgemachter Bayerischer Kartoffelsalat
- Krautsalt mit knusprig gebratenem Speck
- Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Semmel und Bauernbrot mit gesalzener Landbutter

### **Hauptspeisen**

- Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce
- Schupfnudeln und Sauerkraut
- Semmelknödel in Rahmsauce

### **Dessert**

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

mind. 30 Personen



## Bergisches Buffet

24,80 € pro Person

### Suppe

Lauchcremesüppchen

### Vorspeisen

- Gemischte Wurstplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Fleischwurst etc.
- Hausgemachter Krautsalat
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brotkorb mit Butter und Sauerrahmdip

### Hauptspeisen

- Krustenbraten frisch aus dem Backofen in einer Rotweinjus mit Kartoffelspalten
- Putengeschnetzeltes in frischer Pilzrahmsauce mit Spätzle
- Gemüse der Saison

### Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Quarkspeise mit frischem Obstsalat

mind. 30 Personen

## Amerikanisches Buffet

42,00 € pro Person

### Suppe

Kürbissüppchen

### Vorspeisen

- Verschiedene Fleischpasteten
- Geräucherter Truthahn mit Pfirsichfilets
- Fleischbällchen mit Hot Sauce
- Geflügelsalat, American'
- Gartenfrische Salate mit verschiedenen Toppings
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Steaks vom Galloway-Rind in Tomatensauce mit Bohnen
- Chicken Wings an Chilisauce
- Rip-Eye Steak mit gerösteten Zwiebeln
- Maisküchlein mit frischem Chili und Gemüse
- Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

### Desserts

- Donuts mit Schokolade
- Pancake-Mix
- Muffins

mind. 40 Personen



## Vegetarisches Buffet

27,50 € pro Person

### Suppen

- Gazpacho oder italienische Minestrone

### Vorspeisen

- Blattsalate der Saison mit Rohkost und 2 verschiedenen Dressings
- Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat
- Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto
- Antipasti- verschieden gegrilltes und mariniertes südländisches Gemüse
- Feta-Salat mit Oliven, Paprika und Zwiebeln
- Wrap gefüllt mit Gemüse und leichter Currysauce
- Verschiedene Brotsorten mit dreierlei Dips und Butter

### Hauptspeisen

- Fettucine in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons
- Zucchini-Schiffchen mit mediterranen Gemüse gefüllt und Käse überbacken
- Kartoffelgratin, Gnocchis mit Blattspinat
- Wirsingroulade gefüllt mit Reis

### Desserts

- Obstsalat mit frischen Mandeln
- Dunkle und helle Mousse mit frischen Beeren
- Internationale Käseauswahl

mind. 30 Personen

## Rustikales Gutsherren Buffet

27,80 € pro Person

### Kalte Speisen

- Geräuchertes Matjesfilet nach ‚Gutsherren-Art‘ mit Meerrettich und grüner Sauce
- Sauerfleisch mit Remouladensauce und dicken Scheiben Fleischwurst in Essig eingelegt
- Makkaronisalat mit Radieschen
- Rindfleischsalat
- Original Schwarzwälder Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstzwiebeln
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Landbrote mit Butter und Sauerrahm

### Warme Speisen

- Kölner Saftschinken
- Hausgemachte Frikadellen mit Käse überbacken
- Speckkuchen
- Leberkäse mit Bratkartoffeln und Zwiebeln

### Desserts

- Auswahl von deutschem Käse
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Grießbrei mit Bratschen (Trockenobstkompott)

mind. 30 Personen



## Rheinisches Buffet I

29,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Heringsstipp
- Krautsalat mit Speck
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Halve Hahn
- Partyfrikadellen
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Krustenbraten in Kölschsauce
- Rheinischer Sauerbraten
- Fisch der Saison in Schnittlauchsauc
- Kartoffelknödel
- Petersilienkartoffeln
- Rotkohl
- Gemüse der Saison

### Desserts

- Herrencreme
- Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

## Rheinisches Buffet II

27,50 € pro Person

### Suppen

- Erbsensuppe mit Speck

### Vorspeisen

- Tomaten-Lauchsalat
- Heringsfilet, 'Eltzhof' an Zwiebeltart
- Eingelegte Bratheringe
- Quark mit Zwiebel und Schnittlauch
- Halver Hahn
- Röttgelchen und Baguette mit Landbutter und Griebenschmalz

### Hauptspeisen

- Dicke Bohnen mit Speck
- Schnitzel, 'Wiener Art' mit Erbsen, Möhren und Drillingen
- Hämmchen mit Sauerkraut
- 'Himmel un Ääd'
- Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit frischen Äpfeln und Zwiebeln

### Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

mind. 30 Personen



## **Italienisches Buffet**

**34,50 € pro Person**

### **Vorspeisen**

- Auberginensalat süß-sauer
- Mariniertes Grillgemüse
- Parmaschinken mit Melone
- Vitello Tonnato
- Pastasalat ‚Primavera‘
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### **Hauptspeisen**

- Scaloppine vom Kalb in Weißweinsauce
- Geschmorte Hähnchenbrust
- Gegrillte Mittelmeerfische in ‚Salmoriglio Sauce‘
- Risotto mit Waldpilzen
- Mediterranes Gemüse

### **Desserts**

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beersauce
- Salat mit frischen Früchten
- Italienische Käseauswahl

mind. 40 Personen

## **Buffet ‚Straßbourg‘**

**30,00 € pro Person**

### **Vorspeisen**

- Krautsalat
- Tomate-Mozzarella mit Pestosauce
- Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade
- Parmaschinken mit Melone
- Eingelegter Fetakäse mit schwarzen Oliven
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### **Hauptspeisen**

- Prager Schinken
- Genschorte Hähnchen Keulen
- Lachsfilet in Limonenveloute
- Petersilienkartoffeln
- Marktgemüse
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin

### **Desserts**

- Panna Cotta mit Beersauce
- Schokoladenmousse
- Frisch geschnittene Früchte

mind. 40 Personen

## Mediterranes Buffet

33,00 € pro Person

### Vorspeisen

- Parmaschinken, Mailänder Salami und Melone
- Verschiedene eingelegte Oliven
- Gegrillte und marinierte Champignons, Paprika, Zucchini und Aubergine
- Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Verschiedene Brotsorten mit Butter und Aioli

### Hauptspeisen

- Kalbsgeschnetzeltes mit Marsala,
- Blattspinat und Gnocchi
- Fettucine in Estragonsauce mit Lachsstreifen
- Mediterraner Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln

### Desserts

- Italienische Käseauswahl mit Grissini
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce
- Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln

mind. 40 Personen



## Buffet ‚Provence‘

39,90 € pro Person

### Suppe

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer (serviert)

### Vorspeisen

- Melone mit Serrano-Schinken
- Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt
- Champignons gefüllt mit einer Käsecreme
- Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und grünem Pesto
- Tomaten-Brot Salat
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Verschiedene Brotsorten mit Aioli, Kräuterbutter und Paprika-Dip

### Hauptspeisen

- Garnelen in Knoblauchöl und Chili frisch aus dem Wok
- Kalbsrücken mit Rosmarinzwiegen und Kräutern der Provence gebraten, dazu Kartoffelgratin
- Schweinfilet mit Zitrus-Thymianmarinade, dazu Rosmarinkartoffeln
- Gebratener Rotbarsch in Champagnersauce mit Rahmspinat
- Gemüselasagne mit Tomatensauce
- Mediterranes Gemüse
- Gemüserisotto mit Chiliöl

### Desserts

- Creme Catalan
- Zitronen-Minzsorbent
- Panna Cotta mit Ahornsirup

Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

## Buffet ‚Deluxe‘

46,00 € pro Person

### Suppe

Curryschaumsüppchen mit Mini Garnelen

### Vorspeisen

- Mozzarella Caprese mit frischen Strauchtomaten, gezupftem Basilikum und grünem Pesto
- Schottischer Wildlachs an einem Honig-Senf-Dip
- Vitello Tonnato
- Marinierte Champignons und Paprika mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola
- Italienischer Landschinken auf Melonenschiffchen
- Shrimpscocktail auf Chiffonade von buntem Salat
- Deutscher Feldsalat mit Kirschtomaten, Balsamico Vinaigrette und geschälten Walnüssen
- Verschiedene Brotsorten mit Dips und Butter

### Hauptspeisen

- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten, mit Romarinkartoffeln, gebratenem Gemüse und Trüffelrahmsauce
- Schweinemedallions vom Bioschwein mit hausgemachten Kartoffelplätzchen
- Prinzessböhnchen im Speckmantel mit Cognac Pfeffersauce
- Auf frischen Kräutern gebratenes Zander- und Steinbeißerfilet an Blattspinat und Gnocchis
- Penne in leichter Tomatensauce mit Kirschtomaten, Oliven und Pinienkernen

### Desserts

- Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtmarmelade
- Duett von heller und dunkler Edelschokolade
- Tiramisu nach altem italienischen Rezept
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

## Buffet ‚Spanferkel‘

26,00 € pro Person

### Vorspeisen

- Krautsalat mit gebratenem Speck
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Heringsstipp
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot mit Butter und Sauerrahm

### Vom Buffet und Grill

- Ganzes Spanferkel inkl. Kopf
- Frisches Gemüse im Spanferkelsaft gegart
- Gemüselasagne mit Tomatensauce
- Rosmarin-Kartoffelspalten

### Desserts

- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen





## Barbecue I\*

25,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Rohkostplatte  
Tomate, Gurke, Paprika etc.
- Bohnensalat
- ‚Rheinischer‘ Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Blattsalate der Saison  
mit zwei verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Dips

Senfdip, Barbecuedip, Knoblauchdip, Kräuterbutter

### Hauptgang vom Grill

- Thüringer Bratwurst
- Hausmarinierte Schweinenackensteaks
- Hausmarinierte Putensteaks

### Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta
- Frisches Obst

mind. 30 Personen

\* von April bis September

## Barbecue II\*

35,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Rohkostplatte
- Bohnensalat
- Krautsalat mit Speck
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Parmaschinken mit Mailänder Salami und Melone
- Antipasti (gegrilltes südländisches Gemüse)
- Brot und Butter

### Dips

Senfdip, Barbecuedip, Knoblauchdip, Chilidip, Kräuterbutter

### vom Grill

- Thüringer Rostbratwurst
- Hausmarinierte Putensteaks
- Spareribs
- Hausmarinierte Rinderhüftsteaks
- Gegrillter Lachs in Alufolie
- Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

### Desserts

- Obstsalat mit Mandeln
- Variationen von heller und dunkler Schokoladenmousse
- Käseplatte

mind. 40 Personen



## Weihnachtsbuffet

31,00 € pro Person

### Suppe

Kürbiscremesuppe mit Amarettobröseln

### Vorspeisen

- ‚Rheinischer‘ Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Bohnensalat
- Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen
- Krustenbraten auf Rahmspitzkohl und Butterkartoffeln
- Lachsfilet auf Tomaten-Zucchini Ragout

### Desserts

- Schokoladenmousse
- Obstplatte

## Weihnachtsmenü

36,00 € pro Person

### 1. Gang

Kürbiscremesuppe mit Amarettobröseln

### 2. Gang

Gebratenes Kalbsrückensteak  
auf Waldpilzragout und Polenta

oder

Knusprige Gänsekeule  
auf Rotkohl und Kartoffelklößen

### 3. Gang

- Lebkuchen
- Creme Brulee



## Allgemeine Informationen

Die Kombinationen der Gerichte können beliebig verändert werden – gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir Ihnen gerne auch spezielle Menüs für Vegetarierer, Diabetiker oder Allergiker.

Die Besprechung des Veranstaltungsablaufes sollte ca. 3 Wochen vorher stattfinden. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin in unserem Haus. Hierbei können Sie uns eine annähernde Personenanzahl bekannt geben. Die definitive Zahl erbitten wir 5 Werktage vorher.

Unser Küchenteam produziert nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.





## Menüs

Bitte stellen Sie Ihr Wunschmenü aus der unten genannten Auswahl zusammen!

### Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat mit Balsamico-dressing und Ziegenkäse 11,80 €

Geräucherte Entenbrust an deutschem Feldsalat mit gebratenen Apfelspalten 10,50 €

Tatar vom Räucherlachs an Oliven-Baguette, Senf-Honig-Mayonnaise mit Feldsalat und Tomatenvinaigrette 8,50 €

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing 9,80 €

Räucherlachs mit Kräutersalat und Meerrettichcreme 11,80 €

Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat und Parmesan 9,80 €

Vitello Tonnato aus der Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Kapern und Salatbouquet 9,50 €

### Warme Vorspeise

Gemischter Salat mit Riesengarnelen und Pestosauce 12,80 €

### Suppen

Lauchcremesuppe 5,00 €

Petersilienwurzelcreme mit Kräutercroûtons 5,00 €

‚Rheinische‘ Kartoffelsuppe mit Mettwurst 5,10 €

Rinderkraftbrühe mit Waldpilzen 5,50 €

Tomatensuppe mit Mascarponehäubchen 5,00 €

feine Curryschaumsuppe mit Garnelen 6,00 €

Karottenschaumsuppe mit Ingwer 5,50 €

Maronensuppe mit Cognacsahne 6,00 €

Pariser Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons 5,00 €

## Haupt- und Zwischengänge mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Basilikumpuree und Paprika	16,50 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Limonenrisotto und Kirschtomaten	15,50 €
Gebratene Seeteufelmedaillons mit Gemüse-Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	20,50 €
Tagliatelle mit Meeresfrüchten in Knoblauchsahne	9,80 €

## Fleischgerichte

Argentinisches Roastbeef mit gratinierten Kartoffeln und Speckböhnchen	22,50 €
Argentinisches Rinderfilet im Speckmantel an Rotweinschoko- ladensauce mit Prinzessböhnchen und Kartoffelplätzchen	32,50 €
Gebratenes Schweinefilet auf Waldpilzragout und Polenta	17,90 €
Kalbsrückensteak auf geschmortem Spitzkohl und Kartoffelpüree	21,50 €
Maispoulardenbrust auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	14,50 €
Lammcarè mit Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Schalottenjus	26,40 €
Gebratene Entenbrust mit Spitzkohlgemüse mit Balsamicojus und Kartoffelaltern	16,50 €

## Desserts

Panna Cotta mit Bourbonvanille und Amarettobeeeren	6,50 €
Crème Brûlée	6,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,90 €
Dunkle Schokoladenmousse mit Waldfrüchten	6,90 €



## Fingerfood

### Warm

Mini Pizzetten	2,00 €
Satè-Spieß vom Geflügel	3,00 €
Frühlingsröllchen (vegetarisch)	2,00 €
Riesengarnele gegrillt mit Knoblauch	3,00 €
Chicken Nuggets	1,50 €
Chickenwings	2,00 €
Kleine Frikadellen	1,50 €

### Kalt

Mini Schnitzel, Wiener Art'	3,30 €
Spießchen mit Mozzarella und Tomate	2,50 €
Spießchen mit Serranoschinken und Melone	2,50 €
Bruschetta mit Parmaschinken	3,00 €
Datteln im Speckmantel	2,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs	2,50 €
Antipasti Spießchen (Aubergine, Paprika und Zucchini)	2,50 €

### Desserts

Windbeutel	2,00 €
Obstspieße	3,00 €
Quarkbällchen	3,00 €
Blechkuchen	2,00 €

Einige Snacks sind nur bei Anwesenheit eines Kochs möglich!

## Mini Gerichte

Suppe der Saison aus der Espressotasse	2,00 €
Sauerbraten mit Apfelrotkohl und mini Kartoffelkloß	3,00 €
Himmel un Ääd aus dem Glas	2,00 €
Putensteak im Salatbeet	3,00 €
Hähnchenkeule auf Olivenpüree	1,50 €
Gemüselasagne mit Tomatensauce	2,00 €

Weitere Gerichte auf Anfrage!

## Kuchen

	ab 10 Stück
Gedeckter Apfelkuchen	3,00 €
Apfelstreusel	3,00 €
Schwäbischer Apfel	3,60 €
Buttersandapfel	3,00 €
Stachelbeertorte	2,90 €
Obsttorte	3,00 €
Erdbeertorte	3,90 €
Käsekuchen mit Kirsch	3,00 €
Himbeertorte	2,90 €
Brombeertorte	3,00 €
	ab 12 Stück
Süßbrahmwaldfrucht	3,60 €
Stachelbeerbaiser	3,35 €
Kirschbaiser	3,35 €

Je nach Dauer und Art der Veranstaltung empfehlen wir etwa 6-8 Stücke pro Person

## Canapés/Mitternachtssnacks

### Canapés

auf frischem Baguette	2,50 €
mit geräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich	2,50 €
mit geräucherter Putenbrust und Avocado	2,50 €
mit Roastbeef und Sauce Tartare	2,50 €
mit Parmaschinken und Melone	2,50 €
mit Räucherforelle	2,50 €
mit Salami und Olive	2,50 €
mit Mozzarella und Tomate	2,50 €
mit Rohmilchkäse und Trauben	2,50 €
mit Kräuterfrischkäse und Kresse	2,50 €

### Mitternachtssnack

pro Person

Currywurst, 'Eltzhof' mit Brot	3,50 €
Hot-Dog Station	4,50 €
Gulaschsuppe / Kartoffelsuppe	4,00 €
Chili Con Carne	4,00 €
Internationale Käseauswahl	6,50 €

## Getränkepauschale

Neben der Variante 'A la Carte' bieten wir auch eine Pauschale für ausgewählte Getränke für 27,00 € pro Person für sechs Stunden an.

Für jede weitere Stunde berechnen wir 3,00 € pro Person.

Kölsch vom Fass  
Radeberger Pils  
Jever Fun alkoholfrei

Coca-Cola  
Fanta  
Cola-light  
Sprite  
Lift Apfelschorle  
Fassbrause

Orangensaft  
Apfelsaft

Selters Mineralwasser (still und classic)  
Kaffeespezialitäten

Merlot Cheval'Dor trocken, Frankreich  
Grauer Burgunder trocken, Baden

Die Pauschale kann um beliebig viele Getränke erweitert werden. Bitte sprechen Sie uns an.



## Getränkeauswahl

### Biere vom Faß

Dom Kölsch	0,2 l	1,60 €
Dom Kölsch	0,3 l	2,40 €
Pittermännchen inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		69,00 €

### Biere aus der Flasche

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	3,90 €
mit Bananensaft	0,5 l	4,20 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	2,50 €
Radeberger Pils	0,33 l	2,70 €
Jever Fun	0,33 l	2,50 €
Corona	0,33 l	3,30 €

### Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,30 €
Bananensaft	0,2 l	2,30 €
Kirschsafft	0,2 l	2,30 €
Kiba	0,2 l	2,30 €

### Alkoholfrei

Coca-Cola <sup>[1,3,9]</sup>	0,3 l	2,70 €
Coca-Cola light <sup>[1,3,9,11,12]</sup>	0,3 l	2,70 €
Fanta <sup>[1,3]</sup>	0,3 l	2,70 €
Sprite <sup>[3]</sup>	0,3 l	2,70 €
Apfelschorle (Lift)	0,3 l	2,70 €

Rhabarber-Schorle	0,3 l	2,70 €
Bonaqua	0,3 l	2,40 €
Selters Gourmet	0,25 l	2,10 €
Selters Gourmet	0,75 l	6,30 €
Stilles Wasser	0,75 l	6,30 €
Malzbier (Vitamalz)	0,20 l	1,80 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,90 €
Bionade Litschi	0,33 l	2,90 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,90 €
Bierbrause	0,33 l	2,50 €
Red Bull <sup>[1,9,14]</sup>	0,25 l	3,50 €

### Warmes

Cafe Creme	1,90 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppelt	3,10 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,60 €
Schoko Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Heiße Schokolade	2,10 €
Heiße Milch	2,00 €
Tee - verschiedene Sorten:	
Pfefferminze, Kamille	
Schwarz, Grün, Früchte	1,90 €



## Longdrinks

Smirnoff Red Bull <sup>l</sup>	0,2 l	6,00 €
Smirnoff Cola	0,2 l	5,50 €
Smirnoff Lemon	0,2 l	5,60 €
Jägermeister Red Bull	0,2 l	6,00 €
Barcadi Cola	0,2 l	6,00 €
Jack Daniels Cola	0,2 l	6,50 €
Campari Orange	0,2 l	6,00 €
Likör 43 mit Milch	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €

## Weine im Glas

Weinschorle	3,30 €
Kiechlinger Ölberg	
Spätburgunder trocken	5,90 €
Spätburgunder Weissherbst	4,20 €
Weissburgunder trocken	4,90 €
Grauburgunder trocken	4,80 €
Riesling trocken, Josef Rosch	4,60 €
Dornfelder halbtrocken	4,70 €
Merlot Cheval d'ór, trocken	4,10 €

## Whiskey Cognac Rum

Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	6,90 €
Bushmills (Single Malt)	4 cl	6,90 €
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,60 €
Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,10 €
Johnny Walker (Red Label)	4 cl	5,30 €
Havana Club	4 cl	4,40 €
Asbach	4 cl	4,10 €
Hennessy	4 cl	5,80 €
Osborne	4 cl	4,70 €

## Spirituosen

Amaretto <sup>[1]</sup>	4 cl	3,90 €
Aquavit	2 cl	2,20 €
Averna	4 cl	3,90 €
Baileys <sup>[1]</sup>	4 cl	4,40 €
Bacardi	4 cl	3,90 €
Doppel Korn	2 cl	2,30 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Gin	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Jubi	2 cl	2,50 €
Kabänes	2 cl	2,00 €
Korn	2 cl	1,50 €
Linie	2 cl	2,20 €
Malteser	2 cl	2,20 €
Obstler	2 cl	2,00 €
Ouzo	2 cl	2,10 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Sambucca	2 cl	2,10 €
Tequila Gold	2 cl	2,00 €
Tequila Silber	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Williams	2 cl	2,00 €
Wodka (Smirnoff)	2 cl	2,20 €





## Weißweine

### Deutschland

#### 2012 Weißburgunder Baden, trocken

Winzer-genossenschaft Jechtinger,  
klar und saftig, elegante Säure,  
sehr ausgewogen und rund 1,0 l 19,70 €

#### 2012 Grauburgunder Baden, trocken

Winzer-genossenschaft Jechtinger,  
hohe Saftigkeit, dicht und  
kraftvoll, wirkt sehr rund 1,0 l 21,20 €

#### 2012 Riesling Mosel, halbtrocken

Leiweiner Klostersgarten, Josef Rosch,  
feine Mineralität, lebendige und  
elegante Säure 0,75 l 22,20 €

#### 2012 Riesling Mosel, trocken

Josef Rosch, dezente Würze,  
attraktiv eingebundene Säure 0,75 l 22,20 €

#### 2012 Riesling Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, fruchtbetont  
und frisch 0,75 l 19,90 €

### Frankreich

#### 2012 Chardonnay Les Cepages, trocken

Viel Fülle mit üppiger Frucht,  
weich und rund mit  
langem Nachhall 0,75 l 22,70 €

#### 2011 Sancerre Blanc, trocken

Am Gaumen entfalten sich  
reiche Fruchtaromen und  
feine Mineralität in  
perfekter Balance 0,75 l 31,20 €

### Italien

#### 2012 Pinot Grigio del Veneto, trocken

Venetien, Cantine Saccetto,  
zart und ein wenig spritzig,  
ausgewogenene Frucht,  
ausbalancierte Säure und  
duftige Eleganz 0,75 l 22,50 €



## Rotweine

### Deutschland

#### 2012 Spätburgunder Baden, trocken

Kiechlinger Ölberg, Winzer-  
genossenschaft Kiechlingsbergen,  
Zarte, süße Frucht, lebendige Säure,  
sehr rund 0,75 l 23,90 €

#### 2012 Saint Laurent Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, auf der Zunge  
seidig, ausbalancierte Frucht  
und homogen eingebundene  
Tanine 0,75 l 19,90 €

#### 2012 Dornfelder Rheinhessen, halbtrocken

Dr. Koehler, kompakter Eindruck,  
hohe Saftigkeit, elegante frische  
Säure und gute Balance 1,0 l 20,50 €

### Frankreich

#### 2012 Merlot Cheval d'or, trocken

elegant, frisch, vollmundig,  
mit kräftiger Struktur und  
seidig weichen Taninen 1,0 l 18,90 €

#### 2010 Mouton Cadet Rouge, trocken

Bordeaux, Baron Phillip de Rothschild,  
Aromen von saftigen Kirschen,  
reifen Himbeeren und Cassis 0,75 l 27,90 €

### Italien

#### Chiaromonte Nero d'Avola, trocken

Sizilien, Cassa Vinicola Firriato,  
Eine faszinierende Balance  
zwischen Säure, Taninen  
und Vollmundigkeit 0,75 l 23,30 €

### Südafrika

#### 2011 Shiraz Arniston Bay, trocken

Im Holzfass gereift, rauchige,  
leicht pfeffrige Note 0,75 l 24,90 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassensbons.



## Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
So finden Sie uns:

### Eltzhof

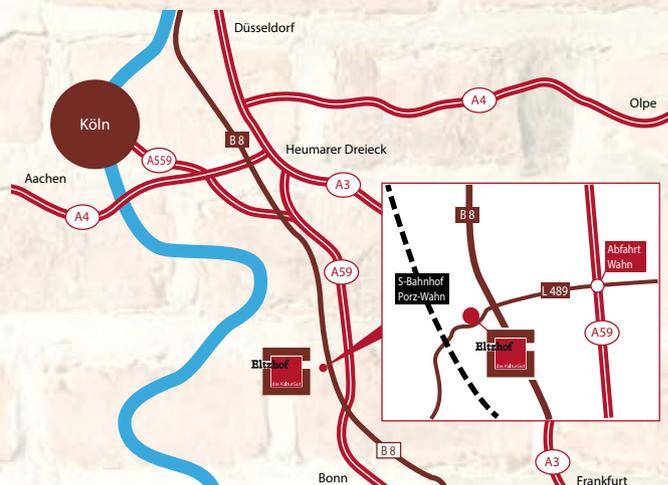
Gastronomie- und Veranstaltungs GmbH  
St. Sebastianus-Straße 10 • 51147 Köln  
Tel: 02203 98 00 80  
Fax: 02203 98008-22  
info@eltzhof-kulturgut.de  
www.eltzhof-kulturgut.de

Nadja Benzelrath  
Hochzeitsanfragen Schloss Wahn  
Terminanfragen Eltzhof  
Tel: 02203 98 00 814  
nadja.benzelrath@eltzhof-kulturgut.de

Jenny Vanfürth  
Bürokauffrau  
jenny.vanfuert@eltzhof-kulturgut.de

Marc Harder  
Geschäftsführer  
marc.harder@eltzhof-kulturgut.de

## Lage / Anfahrt



Am S-Bahnhof Köln-Porz-Wahn halten die S-Bahnen der Linien 12 (Düren, Horrem, Köln / Troisdorf, Siegburg, Bonn Au) und 13 (Köln / Troisdorf)

### Follow us!

Während Sie nun hier sitzen, sich auf leckere Speisen und Getränke freuen, könnten Sie ja gleich unser Fan werden:

[www.facebook.de/eltzhof](http://www.facebook.de/eltzhof)

Und über den QR-Code gelangen Sie auch gleich auf die aktuellen Veranstaltungs- und Programmseiten auf unserer Homepage:

[www.eltzhof-kultutgut.de](http://www.eltzhof-kultutgut.de)





## „Übernachten“

Hotel Gertudenhof  
Hauptstr. 78  
50996 Köln

22 Z / 3 km  
0 221 / 350 150

Antonius Eck  
Waldstr. 115  
51145 Köln

11 Z / 3,5 km  
0 22 03 / 29 22 01

Kameha Grand  
Am Bonner Bogen 1  
53227 Bonn

300 Z / 20 km  
0 22 8 / 433 45 000

Radisson Blu  
Messe-Kreisel 3  
50679 Köln

300 Z / 17 km  
0 221 / 277 200

Hotel Geisler  
Frankfurter Str. 172-174  
51147 Köln

49 Z / 500 m  
0 22 03 / 99 00 80

Hotel zur Quelle  
Heidest. 246  
51147 Köln

14 Z / 1,5 km  
0 22 03 / 96 470

Airport Hotel Köln  
Waldstr. 216  
51147 Köln

39 Z / 3,5 km  
0 22 03 / 92 685

Holiday Inn  
Waldstr. 255  
51147 Köln

177 Z / 3,5 km

Hotel am Flughafen  
Airport Hotel Karsten  
Art Hotel Köln

30 Z / 1,5 km  
24 Z / 1,5 km  
16 Z / 1,5 km

**Eltzhof Tipp!**

Z = Zimmer  
km = Entfernung zum Eltzhof



© DH STUDIO Köln