

HOCHZEIT, FEIER & BANKETT

Eltzhof

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!



Trauung im Schloss-
garten / Innenhof
bis 50 Personen
inkl. Blumenschmuck
1.000,- €
jede weitere Person
7,- €

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 der Stadt Köln. Eine Vorab-

reservierung des Raumes kann maximal 6 Monate im Voraus über den Eltzhof erfolgen. Das Aufgebot beim Standesamt kann frühestens 6 Monate vor der Hochzeit beim Standesamt bestellt werden.

Weitere Informationen unter
www.schloss-wahn.com



Liebe ist...
ein privates Weltereignis
Alfred Polgar (1873-1955)

Möchten Sie nur im Schloss Wahn heiraten, so kostet dies für 2 Stunden 600,- €*. Wenn Sie jedoch einen Sektempfang für 12,- € pro Person buchen oder im Eltzhof feiern, reduziert sich die Miete auf 400,- €*.

*) zzgl. Anmeldegebühren der Stadt Köln





*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 unserer Erfahrung aus über 700 Hochzeiten.

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.



Festsaal



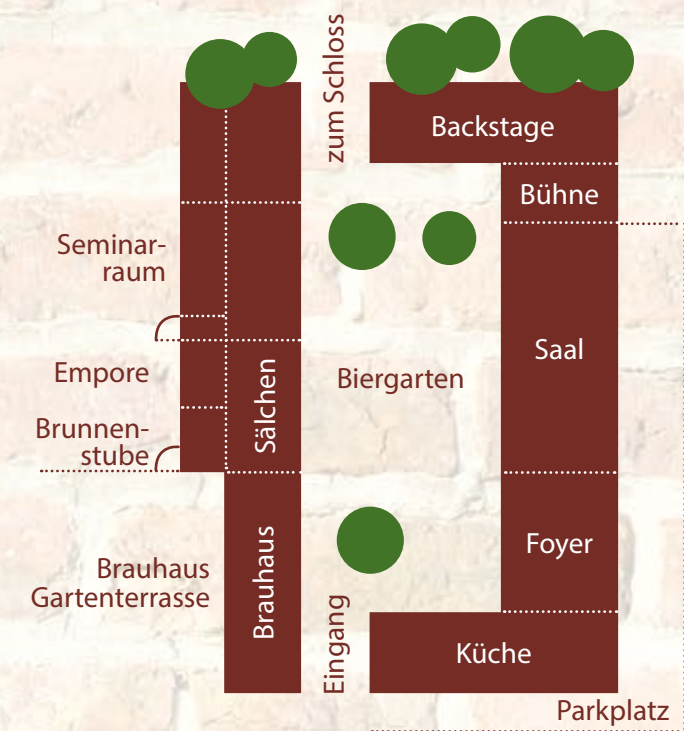
Räume

Unsere Räume auf einen Blick

			Maße (Breite, Länge, Höhe)	Fläche
Brauhaus + Sälchen	110 Personen	140 Personen	6,7 x 13,2 x 6 m	136 m²
Gartenterrasse	-	250 Personen	25 x 8 m	200 m²
Biergarten	-	600 Personen	32 x 57 m	1.824 m²
Sälchen	50 Personen	72 Personen	5,8 x 13,5 x 3,2 m	78 m²
Empore	10 Personen	20 Personen	3,1 x 5,2 x 2,5 m	15 m²
Brunnenraum	10 Personen	20 Personen	3,7 x 6,2 x 2,4 m	23 m²
Gewölbekeller	-	16 Personen	2,9 x 5,3 x 2,4 m	15 m²
Seminarraum	10 Personen	30 Personen	4,5 x 7 x 2,8 m	32 m²

-  Max. Personenanzahl bei runden Tischen
-  Max. Personenanzahl bei Bestuhlung mit Tafeln

Rund um den Eltzhof und das Schloß Wahn stehen Ihnen ausreichend kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.



Brauhaus & Sälchen

Brauhaus
Großbildschirme (2 x 60" TV), Große Brauhaustheke, Gartenterrasse mit 80 Sitzplätzen, direkter Zugang zum Biergarten
Miete Brauhaus / Sälchen exklusiv 2.000,- €

Sälchen
Großbildschirm (60"), Zugang zum Brauhaus und Biergarten, eigene Sanitäranlage, separater Eingang mit Garderobe

Mietkosten Sälchen

Nutzung inkl. Bestuhlung bei einem Nettoumsatz	595,00 €
ab 1.000,- €	360,00 €
ab 3.000,- €	240,00 €
ab 5.000,- €	frei
Runde Tische	40,- € / Stück

Illumination (Deko-Licht)
Grundpaket Sälchen 215,00 €
4x LED-Stripes + 4x Floorspot inkl. Verkabelung, Farben wählbar

Feiern ist bis maximal 3 Uhr möglich. Es werden nur gastronomische Umsätze auf die Mindestmiete angerechnet.



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 m²
Empore	inkl.	90 Personen	-	90 Personen	auf Anfrage	-
Foyer	150 Personen	80 Personen	-	-	10 x 25 m	250 m²
Bühne	-	-	-	-	8 x 5 x 10 m	40 m²
Backstage	-	-	-	-	5 x 14 m	70 m²



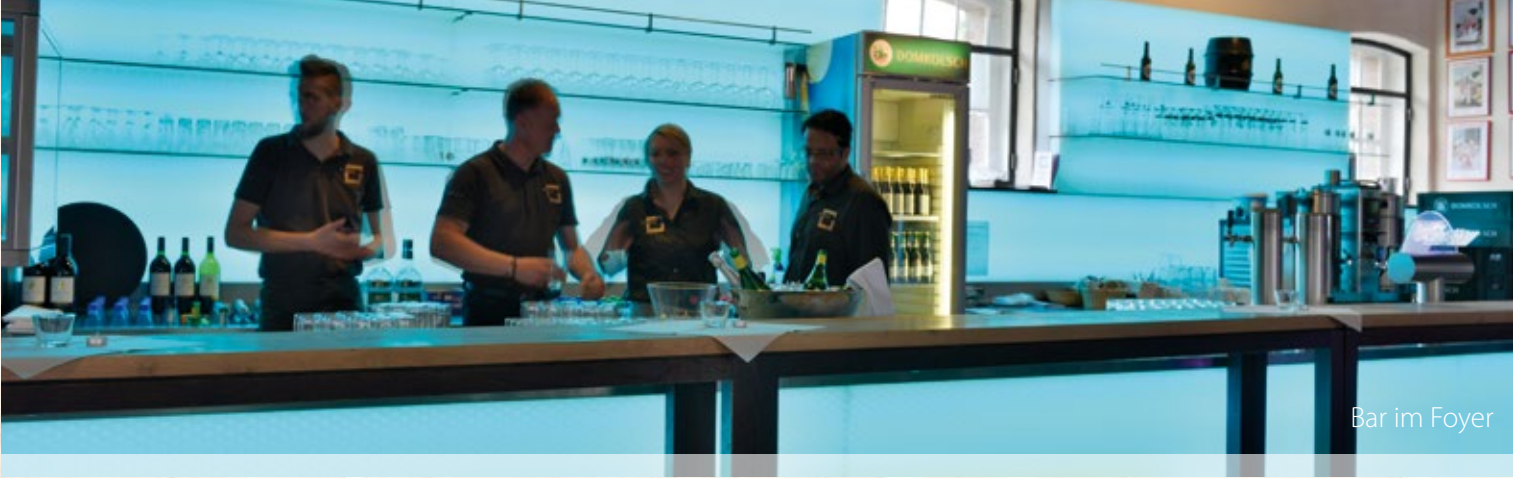
- Max. Personenanzahl ohne Bestuhlung
- Max. Personenanzahl Reihenbestuhlung
- Max. Personenanzahl bei runden Tischen
- Max. Personenanzahl bei Tafeln

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	1.428,00 €
ab 7.500,- €	900,00 €
ab 10.000,- €	600,00 €
ab 15.000,- €	frei

Nutzung Ton und Bühnenlicht

Miete für 10 Std. Veranstaltung	714,00 €
jede weitere Stunde	100,00 €

Illumination (Deko-Licht)

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

Feiern ist bis maximal 5 Uhr möglich.

Es werden nur gastro-nomische Umsätze auf die Mindestmiete angerechnet.

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

Nutzung nur in Kombination mit Theatersaal möglich.



Theater-Saal



Kuchenbuffet im Foyer



Buffet 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? Möchten wir 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 Kreativität 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 10 Stunden	220,00 €
jede weitere Stunde	30,00 €
Servicekraft pro Stunde	25,00 €
Koch z.B. bei Frontcookingstationen & Barbecue pro Stunde	35,00 €
Parkplatzanweiser ab 250 Gäste pro Stunde	25,00 €
Garderobenpersonal pro Stunde	25,00 €
WC-Personal pro Stunde	22,00 €
Sicherheitspersonal pro Stunde	30,00 €

Nur bei Galas

Hausmeister	
Tagespauschale 10 Stunden	280,00 €
Techniker	
Tagespauschale 10 Stunden	400,00 €

Korkgeld

Flasche Wein	19,00 €
Flasche Spirituosen	35,00 €
Nur Spirituosen, die der Eltzhof nicht im Angebot hat.	

Tellergeld Hochzeitstorte

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

Empfänge im Eltzhof

(Preis pro Stunde und Person)	
Jahrgangssekt trocken	6,00 €
Prosecco Blu	6,00 €
Champagner Taittinger Brut	18,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Hugo	7,50 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	7,00 €
Kölschempfang	7,50 €
inkl. alkoholfreier Getränke	

Empfänge im Schloss

(Preis 1,5 Std. und Person)	
Jahrgangssekt trocken	12,00 €
Prosecco Blu	12,00 €
Champagner Taittinger Brut	28,00 €
Aperol Spritz	13,00 €
Hugo	12,00 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	12,00 €
Kölschempfang	14,00 €

Im Preis inkl. sind Servicepersonal und 3 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	6,00 €
Stuhlhusse mit Schleife, Farbe wählbar	10,00 €
Sitzkissen, weiß	2,50 €
Stehtischhusse	10,00 €
Stehtisch ab dem 11. Tisch	12,50 €
Biertischgarnitur inkl. Husse	60,00 €
Dekoballon Ballsaal, Ø bis 1,2m	12,50 €
Petrolfackel	10,00 €
Loungemöbel weiß 20 Plätze	220,00 €
Loungegarnitur grau-weiß 6 Plätze	90,00 €
Roter Teppich 2m breit, je m	20,00 €
Mobile Theke	120,00 €
Emporenstoff, weiß	200,00 €

Tischdekoration

inkl. Tischdecke, Tischläufer, Blumengesteck, Kerze, Rosenblätter oder Dekosteine	
Standard runder Tisch max. 10 Personen	65,00 €
Standard Tafel 8-10 Personen	49,00 €
Stehtisch	12,50 €
Plattteller Glas	5,00 €
Plattteller Porzellan	3,00 €
Menükarten, pro Stück	4,50 €

Tischwäsche

Tischdecke weiß, runder Tisch	11,50 €
Tischdecke weiß, langer Tisch	5,50 €
Tischdecke farbig, je Meter	7,00 €
Stoffserviette weiß	1,00 €

Technik

Beamer und Leinwand klein	ab 120,00 €
Beamer und Leinwand groß	500,00 €
Flatscreen 60"	70,00 €

Zelte, Hütten etc.

Ruck-Zuck Zelt 4 x 2,8 m	120,00 €
Ruck-Zuck Zelt 6 x 3 m	145,00 €
Holzhütte 4 x 2 m	430,00 €
Heizpyramide inkl. Gas	180,00 €
Zelt (mind. 25m²), je m²	35,00 €

Bühne Theater-Saal

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

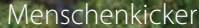
Partypaket

Grundpaket	470,00 €
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, Regelspielzeit 8 Std.	500,00 €
jede weitere Stunde	80,00 €





Weißer Tauben, 12 Stück	200,00 €
Weißer Tauben, 50 Stück	400,00 €
Kickertisch	300,00 €
Menschenkicker inkl. Betreuung, ohne Boden	850,00 €
Menschenkicker inkl. Betreuung, mit Luftboden	1.150,00 €
Hau den Lukas	450,00 €
Photobox mit 100 Ausdrucken, Greenscreen und Onlinegalerie	550,00 €
Zauberkünstler	ab 500,00 €
Hüpfburg für Kinder	250,00 €
Feuerwerk	ab 800,00 €
Riesencarrera-Bahn	1.100,00 €
Segway-Parcours	ab 1.400,00 €
Kinderbetreuung	auf Anfrage
Billardtisch	300,00 €

Je nach Aktion können noch Lieferkosten dazu kommen.
Bitte sprechen Sie uns an!





Buffets

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Buffetvorschläge

	Seite
Frühstücks- und Brunchbuffet	18-19
diverse Buffets	20-26
Barbecues	26-27
Weihnachtsbuffet und -menü	28-29
Menüs	30-31
Fingerfood	32
Canapes	33
Getränke und Weine	33-37



Frühstücksbuffet
19,50 € pro Person

- 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 Rostbratwürstchen
 - 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 Rostbratwürstchen
 - 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

28,50 € pro Person

Vorspeisen

- Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
- Mini Frikadellen mit pikanter 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
- Krautsalat 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 verschiedene 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 mediterranem 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 Schnittlauchsauce
- 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
- Halve Hahn
- Röttelchen und Baguette mit Landbutter und Griebenschmalz

Hauptspeisen

- Dicke Bohnen mit Speck
- Schnitzel ‚Wiener Art‘ mit Erbsen, Möhren und Drillingen
- Hämchen 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 Beerensauce
- 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
- Geschmorte Hähnchenkeule
- Lachsfilet in Limonenveloute
- Petersilienkartoffeln
- Marktgemüse
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin

Desserts

- Panna Cotta mit Beerensauce
- Schokoladenmousse
- Frisch geschnittene Früchte

mind. 30 Personen

Mediterranes Buffet

34,00 € 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 Gnocchis
- Fettucine in Estragonsauce mit Lachsstreifen
- Mediterraner Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln
- Gemüse der Saison

Desserts

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

mind. 40 Personen



Buffet Provence

43,90 € 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-Brotsalat
- 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 Fruchtmark
- 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 mit 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 und Buffet

- Thüringer Bratwurst
- Hausmarinierte Schweinenackensteaks
- Hausmarinierte Putensteaks
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

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 und Buffet

- Thüringer Rostbratwurst
- Hausmarinierte Putensteaks
- Spareribs
- Hausmarinierten 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

34,50 € pro Person

Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Amarettobröseln
(serviert)

Vorspeisen

- „Rheinischer“ Kartoffelsalat
- Apfel-Lauchsalat
- Tomaten-Brotsalat
- Graved Lachs mit Honig-Senfauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Brot & Butter

Hauptspeisen

- Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen
- Krustenbraten auf Rahmspitzkohl & Butterkartoffeln
- Lachsfilet auf Tomaten-Zucchini Ragout
- Auberginenlasagne mit feiner Tomatensauce

Desserts

- Lebkuchen Panna Cotta
- Kaiserschmarrn mit Schoko oder Vanillesauce
- Internationale Käseauswahl
- Variation von dunkler und heller Mousse mit frischen Früchten

mind. 30 Personen

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 Crème brûlée
oder
Lebkuchen Panna Cotta



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 Vegetarier, Veganer, Diabetiker oder Allergiker zu.

Die Besprechung des Veranstaltungsablaufes sollte ca. 3 Wochen vorher stattfinden. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin in unserem Haus. Hierbei können Sie uns eine ungefähre Personenanzahl nennen. Die definitive Zahl erbitten wir 5 Werktage vor der von Ihnen geplanten Veranstaltung.

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

Kinder zwischen 0 und 6 Jahren sind Gäste des Hauses und Kinder zwischen 7 und 14 Jahren werden mit 50% berechnet.





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	12,50 €
Tatar vom Räucherlachs an Oliven-Baguette, Senf-Honig-Mayonnaise mit Feldsalat und Tomatenvinaigrette	9,90 €
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	9,80 €
Räucherlachs mit Kräutersalat und Meerrettichcreme	11,80 €
Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat und frisch gehobeltem Parmesan	11,80 €
Vitello Tonnato aus der Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Kapern und Salatbouquet	10,90 €

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 Croûtons und Käse überbacken	5,00 €

Haupt- und Zwischengänge mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Basilikumpüree und Paprika	18,50 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Limonenrisotto und Kirschtomaten	19,50 €
Gebratene Seeteufelmedaillons mit Gemüse-Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	20,50 €
Tagliatelle mit Meeresfrüchten in Knoblauchsahne	13,80 €

Desserts

Panna Cotta mit Bourbonvanille und Amarettobereen	6,50 €
Crème brûlée mit frischen Beeren	7,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,20 €
Dunkle Schokoladenmousse mit Waldfrüchten	6,90 €

Fleischgerichte

Argentinisches Roastbeef mit gratinierten Kartoffeln und Speckböhnchen	24,50 €
Argentinisches Rinderfilet im Speckmantel an Rotweinschokoladensauce mit Prinzessböhnchen und Kartoffelplätzchen	32,50 €
Gebratenes Schweinefilet auf Waldpilzragout und Polenta	17,90 €
Kalbsrückensteak auf geschmortem Spitzkohl und Kartoffelpüree	23,50 €
Maispoulardenbrust auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	16,50 €
Lammcarrè mit Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Schalottenjus	29,40 €
Gebratene Entenbrust auf Spitzkohlgemüse mit Balsamicojus und Kartoffeltalern	16,50 €



Fingerfood

Warm	
Mini Pizzetten	2,00 €
Satè-Spieß vom Geflügel	3,00 €
Frühlingsröllchen (vegetarisch)	2,00 €
Riesengarnele gegrillt mit Aioli	3,50 €
Chicken Nuggets	1,50 €
Verschiedene Flammkuchen 12 Stücke	ab 6,00 €
Kleine Frikadellen	1,50 €
Tortilla Flammkuchen	2,00 €
Chick'n Sweet Pepper Stick	2,50 €
Verschiedene Mini Wraps	3,00 €
Quiche	2,00 €

Kalt	
Mini Schnitzel ‚Wiener Art‘	3,30 €
Spießchen mit Mozzarella und Tomate	2,50 €
Spießchen mit Serranoschinken u. Melone	2,50 €
Bruschetta mit Parmaschinken	3,00 €
Datteln im Speckmantel	2,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs	3,00 €
Antipasti Spieße (Aubergine, Paprika, Zucchini)	2,50 €
Zucchinirollchen mit Hähnchenbrust	3,00 €
Rohkoststicks im Glas mit Sauerrahmdip	2,50 €

Desserts	
Windbeutel	2,00 €
Obstspieße	3,00 €
Quarkbällchen	3,00 €
Blechkuchen pro Stück	2,00 €

Einige Snacks sind nur bei Anwesenheit eines Kochs möglich!

Mini Gerichte

Suppe der Saison aus der Espressotasse	2,50 €
Sauerbraten mit Apfelrotkohl und mini Kartoffelkloß	6,50 €
Himmel un Ääd aus dem Glas	4,50 €
Putensteak im Salatbeet	3,50 €
Hähnchenkeule auf Olivenpüree	4,00 €
Gemüselasagne mit Tomatensauce	3,00 €

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	
mit geräuchertem Lachs u. Sahne-Meerrettich	3,00 €
mit geräucherter Putenbrust u. Avocado	2,50 €
mit Roastbeef und Sauce Tartare	3,00 €
mit Parmaschinken und Melone	3,00 €
mit Räucherforelle	3,00 €
mit Salami und Olive	2,50 €
mit Mozzarella und Tomate	2,50 €
mit Rohmilchkäse und Trauben	2,50 €
mit Kräuterfrischkäse und Kresse	2,50 €

Canapés ‚Rheinisch‘ auf Röttgelchen	
mit Zwiebelmett	1,50 €
mit Gouda, ‚Halve Hahn‘	1,80 €
mit Blutwurst	1,50 €
mit Leberwurst	1,50 €

Mitternachtssnack	pro Person
Currywurst ‚Eltzhof‘ mit Brot	4,00 €
Hot-Dog Station	4,50 €
Gulaschsuppe / Kartoffelsuppe	5,00 €
Chili Con Carne	5,00 €
Internationale Käseauswahl	6,50 €

Getränkepauschale

Neben der Variante ‚À la Carte‘ bieten wir auch eine Pauschale für ausgewählte Getränke für 29,00 € pro Person für sechs Stunden an. Für jede weitere Stunde berechnen wir 3,50 € pro Person.

Kölsch vom Fass
Radeberger Pils
Jever Fun alkoholfrei

Coca-Cola
Fanta
Cola-light / Zero
Sprite
Lift Apfelschorle
Fassbrause

Orangensaft
Apfelsaft

Selters Mineralwasser (still und classic)
Kaffeespezialitäten

Merlot Cheval‘Dor trocken, Frankreich
Grauer Burgunder trocken, Baden,
Rosé (zzgl. 2,- €)
Weitere Hausmarken stehen zur Auswahl.

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



Getränkeauswahl

Biere vom Faß

Dom Kölsch	0,2 l	1,70 €
Dom Kölsch	0,3 l	2,50 €
Pittermännchen		
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		69,00 €

Biere aus der Flasche

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	4,10 €
mit Bananensaft	0,5 l	4,40 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	4,10 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	4,10 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3,00 €
Radeberger Pils	0,33 l	3,00 €
Jever Fun	0,33 l	2,70 €
Sol	0,33 l	3,50 €

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 €
Kirschsaft	0,2 l	2,30 €
Kiba	0,2 l	2,70 €

Alkoholfrei

Coca-Cola ^[1,3,9]	0,3 l	2,70 €
Coca-Cola light ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	2,70 €
Coca-Cola zero ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	2,70 €
Fanta ^[1,3]	0,3 l	2,70 €
Sprite ^[3]	0,3 l	2,70 €
Apfelschorle (Lift)	0,3 l	2,70 €

Rhabarber-Schorle	0,3 l	2,90 €
Maracuja-Schorle	0,3 l	2,90 €
Bonaqua	0,3 l	2,40 €
Selters Gourmet	0,25 l	2,10 €
Selters Gourmet	0,75 l	6,30 €
Selters Still	0,75 l	6,30 €
Malzbier	0,20 l	2,00 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,20 €
Bionade Litschi	0,33 l	3,20 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3,20 €
Bierbrause	0,33 l	2,70 €
Red Bull ^[1,9,14]	0,25 l	3,50 €

Warmes

Cafe Creme		2,30 €
Cappuccino		2,90 €
Espresso		2,10 €
Espresso doppelt		3,20 €
Latte Macchiato		3,30 €
Milchkaffee		3,10 €
Schoko Espresso		2,50 €
Espresso Macchiato		2,70 €
Heiße Schokolade		3,30 €
Heiße Milch		2,10 €
Tee - verschiedene Sorten:		
Pfefferminze, Kamille		
Schwarz, Grün, Früchte		2,20 €

Longdrinks

Wodka Red Bull	0,2 l	6,50 €
Wodka Cola / Lemon	0,2 l	6,00 €
Gin Tonic	0,2 l	7,00 €
Jägermeister Red Bull	0,2 l	6,50 €
Barcadi Cola	0,2 l	6,50 €
Jack Daniels Cola	0,2 l	7,50 €
Campari Orange	0,2 l	6,50 €
Likör 43 mit Milch	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,40 €
Hugo	0,2 l	4,90 €

Weine im Glas 0,2l

Weinschorle		3,60 €
Kiechlinger Ölberg		
Spätburgunder trocken		5,90 €
Blauer Portugieser Rosé		4,90 €
Weissburgunder trocken		5,10 €
Grauburgunder trocken		4,80 €
Riesling trocken, Josef Rosch		4,90 €
Dornfelder halbtrocken		4,70 €
Merlot Cheval d´ór, trocken		4,40 €
Tempranillo, Spanien		6,30 €

Whiskey Cognac Rum

Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	7,90 €
Bushmills (Single Malt)	4 cl	7,90 €
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	4,90 €
Asbach	4 cl	4,10 €
Hennessy	4 cl	7,50 €
Osborne	4 cl	4,70 €

Spirituosen

Amaretto ^[1]	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	4,40 €
Baileys ^[1]	4 cl	4,40 €
Bacardi	4 cl	3,90 €
Doppel Korn	2 cl	2,60 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Gin	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Jubi	2 cl	2,50 €
Kabänes	2 cl	2,20 €
Korn	2 cl	2,00 €
Linie	2 cl	2,40 €
Malteser	2 cl	2,40 €
Obstler	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Ramazotti	4 cl	4,40 €
Sambucca	2 cl	2,40 €
Tequila Gold	2 cl	2,50 €
Tequila Silber	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,80 €
Williams	2 cl	3,00 €
Wodka (Smirnoff)	2 cl	2,50 €





Weißweine

Deutschland

Weißburgunder Baden, trocken Winzergenossenschaft Jechtinger, klar und saftig, elegante Säure, sehr ausgewogen und rund	1,0 l	23,40 €
Grauburgunder Baden, trocken Winzergenossenschaft Jechtinger, hohe Saftigkeit, dicht und kraftvoll, wirkt sehr rund	1,0 l	22,40 €
Riesling Mosel, halbtrocken Leiweiner Klostergarten, Josef Rosch, feine Mineralität, lebendige und elegante Säure	0,75 l	22,20 €
Riesling Mosel, trocken Josef Rosch, dezente Würze, attraktiv eingebundene Säure	0,75 l	22,20 €
Riesling Rheinhessen, trocken Weingut Spiess, fruchtbetont und frisch	0,75 l	19,90 €

Frankreich

Chardonnay Les Cepages, trocken Viel Fülle mit üppiger Frucht, weich und rund mit langem Nachhall	0,75 l	22,70 €
Sancerre Blanc, trocken Am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance	0,75 l	31,20 €

Italien

Pinot Grigio del Veneto, trocken Venetien, Cantine Saccetto, zart und ein wenig spritzig, ausgewogene Frucht, ausbalancierte Säure und duftige Eleganz	0,75 l	22,50 €
--	--------	---------

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Baden, trocken Kiechlinger Ölberg, Winzer- genossenschaft Kiechlingsbergen, Zarte, süße Frucht, lebendige Säure, sehr rund	0,75 l	23,90 €
Saint Laurent Rheinhessen, trocken Weingut Spiess, auf der Zunge seidig, ausbalancierte Frucht und homogen eingebundene Tanine	0,75 l	19,90 €
Dornfelder Rheinhessen, halbtrocken Dr. Koehler, kompakter Eindruck, hohe Saftigkeit, elegante frische Säure und gute Balance	1,0 l	20,50 €

Italien

Chiaramonte Nero d'Avola, trocken Sizilien, Cassa Vinicola Firriato, Eine faszinierende Balance zwischen Säure, Taninen und Vollmundigkeit	0,75 l	23,30 €
---	--------	---------

Frankreich

Merlot Cheval d'or, trocken elegant, frisch, vollmundig, mit kräftiger Struktur und seidig weichen Taninen	1,0 l	18,90 €
--	-------	---------

Spanien

Halcon Real Finca Museum 100% Tempranillo typischer Tempranillo, Aromen mit bestechendem Duft nach frischen roten Früchten wie z.B. Himbeeren und Johannis- beeren. Ein Wein mit großer Struktur und sehr elegant eingebundenen weichen Tanninen.	0,75 l	21,40 €
Finca Binigual Veran 40 % Manto-Negro, 25 % Syrah und 35 % Cabernet Sauvignon: Aromen reifer roter Früchte, Anklänge von Balsam und Eukalyptus, geröstete Noten, Kokos und Holz	0,75 l	35,00 €

Über die aktuellen Jahrgänge informieren wir Sie gerne persönlich.



Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So finden Sie uns:

Eltzhof

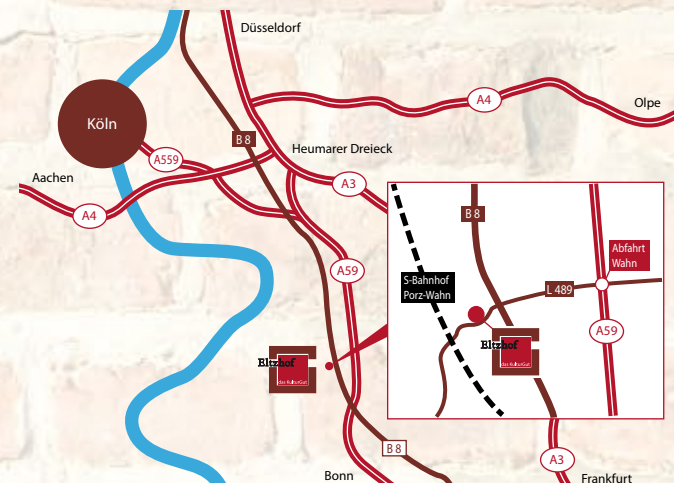
Gastronomie- und Veranstaltungs GmbH
St. Sebastianus-Straße 10 • 51147 Köln
Tel: 02203 98 00 80
Fax: 02203 98008-22
info@eltzhof-kulturgut.de
www.eltzhof-kulturgut.de

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

Jenny Vanfürth
Hochzeitsanfragen Eltzhof
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 812
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)

Parkplätze finden Sie direkt auf dem Eltzhof-Gelände und am Edeka St. Sebastianusstr. 14.

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

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

www.eltzhof-kultutgut.de



„Übernachten“

Holiday Inn Express
Echternacher Str. 4
53842 Troisdorf

80 Z / 6,6 km
0 22 41 / 39 730

Hotel Lemp
Bahnhofstr. 44
51143 Köln

41 Z / 5,4 km
0 22 03 / 95 440

Kameha Grand
Am Bonner Bogen 1
53227 Bonn

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

Arthotel Köln
Heidestr. 225
51147 Köln

16 Z / 1,5 km
0 22 03 / 966 410

Hotel Geisler
Frankfurter Str. 172-174
51147 Köln

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

Jaumann's Hotel
Heidestr. 246
51147 Köln

120 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

Leonardo Hotel Köln Airport
Waldstr. 255
51147 Köln

177 Z / 3,5 km
0 22 03 / 56 10

Hotel Spiegel
Hermann-Löns-Str. 122
51147 Köln

27 Z / 3,0 km
0 22 03 / 966 440

Z = Zimmer
km = Entfernung zum Eltzhof

