

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



Elzhof

...bin gerne für Sie da!



Trauung im Schlossgarten / Innenhof bis 50 Personen inkl. Blumenschmuck 1.200,- € 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 Vorabreservierung des Raumes kann maximal 12 Monate

im Voraus über den Eltzhof erfolgen. Das Aufgebot beim Standesamt kann frühestens 6 Monate vor der Hochzeit beim Standesamt bestellt werden. Alternativ können Sie sich auch von einem freien Trauredner*in trauen lassen. Zusätzliche Kosten ab 1.000 €.

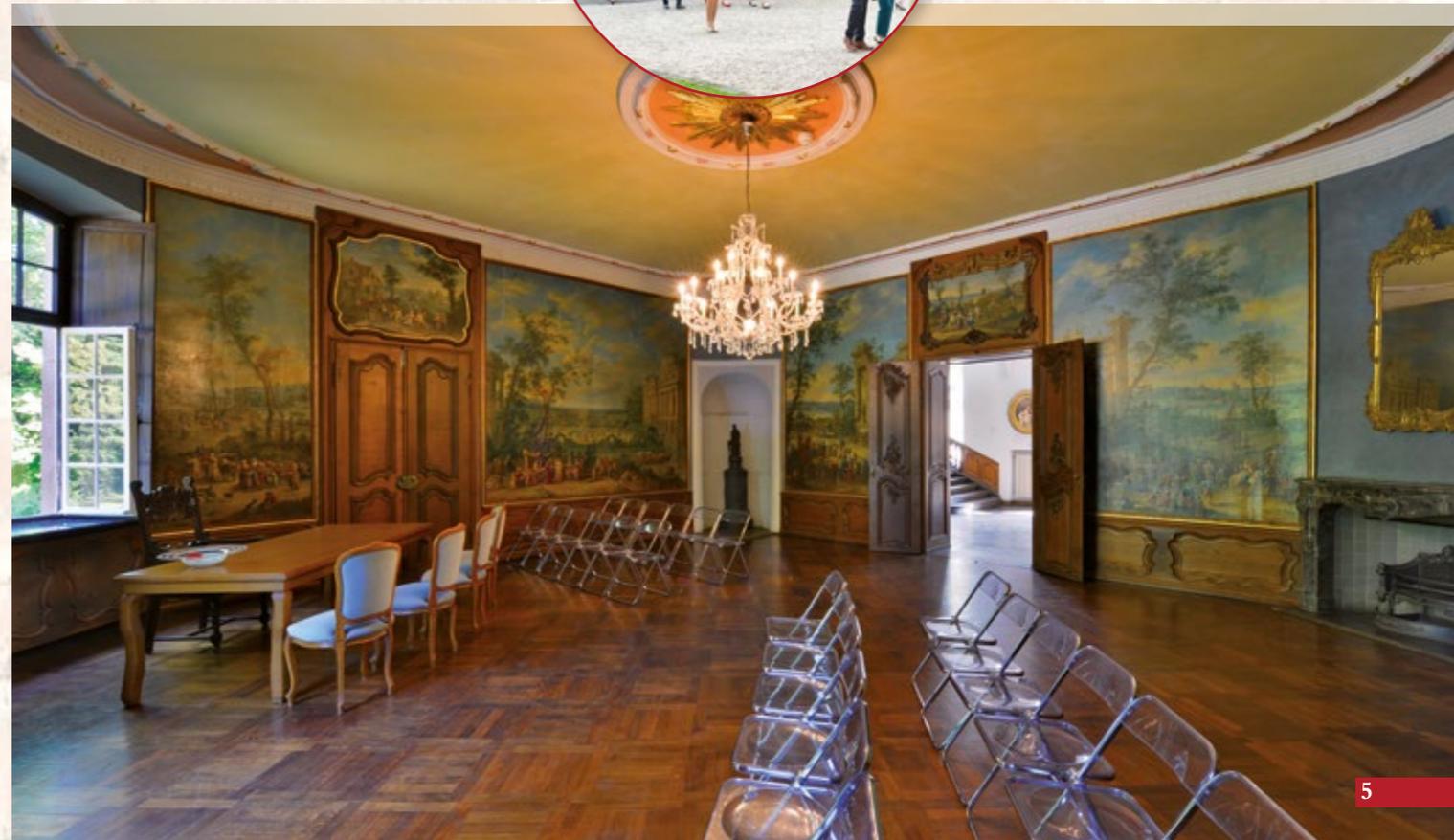
Weitere Informationen unter www.schloss-wahn.com



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

Möchten Sie nur im Schloss Wahn heiraten, so kostet dies für 2 Stunden 800,- €*. Wenn Sie jedoch einen Sektempfang für 14,- € pro Person buchen oder im Eltzhof feiern, reduziert sich die Miete auf 600,- €*.

*) 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 1.000 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

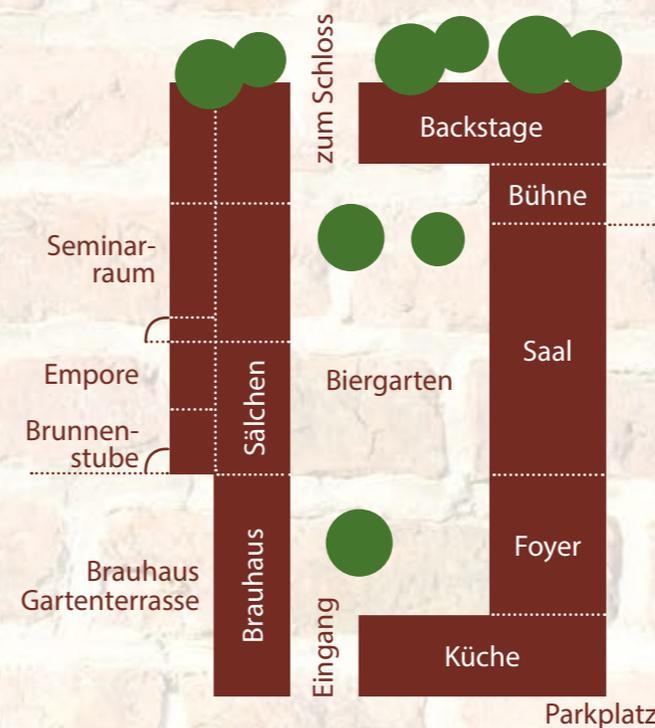
Unsere Räume auf einen Blick

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

 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 2.200,- €

Sälchen

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

Mietkosten Sälchen

Nutzung inkl. Bestuhlung für 10 Std.	700,00 €
jede weitere Stunde bei einem Bruttoumsatz ab 2.000,- €	120,00 €
ab 5.000,- €	400,00 €
ab 8.000,- €	250,00 €
Runde Tische	frei
	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.



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 ²
Empore	inkl. 90 Personen	90 Personen	-	90 Personen	auf Anfrage	-
Foyer	150 Personen	80 Personen	-	-	10 x 25 m	250 m ²
Bühne	-	-	-	-	8 x 5 x 10 m	40 m ²
Backstage	-	-	-	-	5 x 14 m	70 m ²



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.



Bar im Foyer

Foyer

Mietkosten Theater Saal

Nutzung inkl. Bestuhlung für 10 Std.	1.700,00 €
jede weitere Stunde	220,00 €
bei einem Bruttoumsatz	
ab 12.000,- €	1.200,00 €
ab 14.000,- €	900,00 €
ab 25.000,- €	frei

Nutzung Ton und Bühnenlicht

Miete für 10 Std. Veranstaltung	850,00 €
jede weitere Stunde	110,00 €

Illumination (Deko-Licht)

Grundpaket Saal	480,00 €
6x Giebelausleuchtung	
Floorspot	
6x LED-Stripes, Wände	
Saal inkl. Verkabelung, Farben wählbar	

Feiern ist bis maximal 4 Uhr möglich.

Es werden nur gastronomische Umsätze auf die Mindestmiete angerechnet.

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

Nutzung nur in Kombination mit Theatersaal möglich.



Saal mit Blick Richtung Foyer



Theater-Saal



Buffet im Foyer



Kuchenbuffet im Foyer



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.



Arrangement & Event

Sie puzzeln an Ihrer Feier?

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

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

Die Checkliste einer Feier ist lang. Was muss organi-
siert werden, auf was muss geachtet werden?



Preise Personal & Empfänge

Personalkosten

1 Servicekraft pro 30 Gäste	
Tagespauschale 10 Stunden	300,00 €
jede weitere Stunde	40,00 €
Servicekraft pro Stunde	34,00 €
Koch z.B. bei Frontcookingstationen & Barbecue pro Stunde	45,00 €
Parkplatzanweiser ab 250 Gäste pro Stunde	29,00 €
Garderobenpersonal pro Stunde	29,00 €
WC-Personal pro Stunde	29,00 €
Sicherheitspersonal pro Stunde	40,00 €

Nur bei Galas

Hausmeister	
Tagespauschale 10 Stunden	300,00 €
Techniker	
Tagespauschale 10 Stunden	450,00 €

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	7,00 €
Prosecco Blu	7,00 €
Champagner Taittinger Brut	23,00 €
Lillet Wild Berry, Aperol Spritz	9,50 €
Hugo	9,00 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	9,00 €
Kölschempfang	8,50 €
inkl. alkoholfreier Getränke	

Empfänge im Schloss

(ca. 70 Minuten)

Jahrgangssekt trocken	14,00 €
Prosecco Blu	14,00 €
Champagner Taittinger Brut	34,00 €
Lillet Wild Berry, Aperol Spritz	15,00 €
Hugo	14,00 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	14,00 €
Kölsch- und Sektempfang	16,00 €
Flaschenbierempfang	16,00 €
(Radler, Dom Kölsch, Fassbrause, Schöffelhofer Grapefruit, Jever alkoholfrei)	

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	7,00 €
Stuhlhusse mit Schleife, Farbe wählbar	11,00 €
Sitzkissen, weiß	2,50 €
Stehtischhülle	12,00 €
Stehtisch ab dem 11. Tisch	12,50 €
Biertischgarnitur inkl. Husse	60,00 €
Dekoballon Ballsaal, Ø bis 1,2m	14,00 €
Lichterkette	300,00 €
Lampions LED	20,00 €
Petrolfackel	12,00 €
Loungemöbel weiß 20 Plätze	250,00 €
Loungegarnitur grau-weiß 6 Plätze	90,00 €
Roter Teppich 2m breit, je m	25,00 €
Mobile Theke	160,00 €
Emporenstoff, weiß	220,00 €

Tischdekoration

inkl. Tischdecke, Tischläufer, Blumengesteck, Kerze, Rosenblätter oder Dekosteine	
Standard runder Tisch max. 10 Personen	77,00 €
Standard Tafel 8-10 Personen	59,00 €
Stehtisch Dekoration	15,00 €
Platteller Porzellan	5,00 €
Menükarten, pro Stück	4,50 €

Tischwäsche

Tischdecke weiß, runder Tisch	25,00 €
Tischdecke weiß, langer Tisch	11,50 €
Tischdecke farbig, je Meter	9,00 €
Stoffserviette weiß	1,50 €

Technik

Beamer und Leinwand klein	ab 120,00 €
Beamer und Leinwand groß	500,00 €
Flatscreen 60" auf Stativ	90,00 €

Zelte, Hütten etc.

Ruck-Zuck Zelt 4 x 2,8 m	130,00 €
Ruck-Zuck Zelt 6 x 3 m	165,00 €
Holzütte 4 x 2 m	430,00 €
Heizpyramide inkl. Gas	180,00 €
Zelt (mind. 25m ²), je m ²	35,00 €

Bühne Theater-Saal

Bühnent Teppich 8 x 5 m	
inkl. Verlegung und Entsorgung	490,00 €
Bühnenerweiterung je m	330,00 €

Partypaket

Grundpaket	500,00 €
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 6 Std.	600,00 €
jede weitere Stunde	90,00 €



Aktionen für Ihre Gäste

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 250 Ausdrucken	400,00 €
jeder weitere Ausdruck	1,00 €
Photobox mit Greenscreen und Onlinegalerie	600,00 €
Zauberkünstler	ab 800,00 €
Hüpfburg für Kinder	250,00 €
Feuerwerk	ab 800,00 €
Riesencarrera-Bahn	1.100,00 €
Segway-Parcours	ab 1.400,00 €
Kinderbetreuung	auf Anfrage
Fußballdart	350,00 €

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	24-25
Weihnachtsbuffet und -menü	28-29
Menüs	30-31
Fingerfood	32
Canapes	33
Getränke und Weine	33-37



Frühstücksbuffet

19,30 € pro Person

- Croissants
 - Auswahl von Brötchen
 - Vollkornbrot
 - Auswahl von Cornflakes
 - Frühstücksmüsli
 - Auswahl von verschiedenen Konfitüren
 - Honig
 - Nutella
 - Butter
 - Margarine
 - Fruchtjoghurt, Quark, Joghurt Natur
 - Auswahl von verschiedenem Aufschnitt
(gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Schinkenwurst & Leberwurst, Pute, Zwiebelmett)
 - Käseauswahl
(Gouda, Emmentaler & Brie)
 - Rostbratwürstchen
 - Bacon
 - Rührei
 - gekochte Eier, Spiegelei
 - Milch
 - Kaffee (Filter)
 - Orangensaft
- mind. 30 Personen

Brunchbuffet

44,50 € pro Person

- Frühstück**
- Croissants
- Auswahl von Brötchen
- Vollkornbrot
- Auswahl von Cornflakes
- Frühstücksmüsli
- Auswahl von verschiedenen Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Butter, Margarine
- Fruchtjoghurt, Quark, Joghurt Natur
- Auswahl von verschiedenem Aufschnitt
(gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Schinkenwurst & Leberwurst, Pute, Zwiebelmett)
- Käseauswahl
(Gouda, Emmentaler & Brie)
- Rostbratwürstchen, Bacon
- Versch. Rührei, gekochte Eier, Spiegelei
- Ganzer Lachs in Gurkenhaut
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip
- Milch
- Kaffee (Filter)
- Orangensaft

Mittagessen

Suppe der Saison
Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings

- Rinderschmorbraten mit Rotweinschalottensauce, Apfelrotkohl und Klößen
- Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte Mittelmeerfische in einer Zitronen-Olivensauce mit Knoblauch
- Mediterranes Gemüse mit Gnocchi

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeertopping
- Waffeln zum selber backen mit Kirschen, Sahne und Vanillesauce
- Frisch Früchte mit Mandeln

mind. 40 Personen





„Gut Bürgerliches“ Buffet

31,50 € pro Person

Vorspeisen

- Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
- Mini Frikadellen mit pikanter Sauce
- Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
- Schweizer Käse- Wurstsalat
- Waldorfsalat (Mandarine, Sellerie und Mayonnaise)
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

Hauptspeisen

- Prager Schinken mit Biersauce
- Hähnchenmittelkeule mit Kokos-Zitronengrassauce
- Viktoriabarschfilet mit Oliven-Tomatenragout
- Butterspätzle
- Wurzelgemüse
- Rosmarinkartoffeln

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne
- Herrencreme mit kleinen Schokoraspeln

mind. 30 Personen

Bayerisches Buffet

29,50 € pro Person

Suppe

Rinderconsommé mit Einlage

Vorspeisen

- Obazda mit Brezen
- Bayerische Wurstplatte
- Radieserl mit sauren Gurken
- Hausgemachter Bayrischer Kartoffelsalat
- Krautsalat mit knusprig gebratenem Schweinebauch
- Blattsalat der Saison mit 2 verschiedenen Dressings
- Semmel und Bauernbrot mit gesalzener Butter und Schmand

Hauptspeisen

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

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel

mind. 30 Personen

Buffet Eltzhof

34,50 € pro Person

Vorspeisen

- Rosmarinkochschinken mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Ceaser Salad mit Croûtons und Parmesan
- Mit Lachs, Radicchio und Sourcream gefüllte Wraps
- Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl

Hauptspeisen

- Rindertafelspitz an Meerrettichsauce mit Boullionkartoffeln
- Ganzer Leberkäse gefüllt mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, Schmorzwiebeln und Bratensauce
- Gemüseauflauf mit Möhre, Kartoffeln, Babyspinat und Waldpilzen 
- Gebratener Steinbeißer an Dijonsenfauce mit Kräuterreis und Buttergemüse

Desserts

- Schokobrownie mit Vanillesauce und Beeren
- Irish Panna Cotta
- Apple crumble

Vegetarisches Buffet

32,00 € pro Person

Suppen

Gazpacho oder italienische Minestrone

Vorspeisen

- Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat
- Tomato-Mozzarella mit grünem Pesto
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse
- Feta-Salat mit Oliven, Paprika und Zwiebeln
- Wrap gefüllt mit Gemüse und leichter Currysauce
- Blattsalate der Saison mit Rohkostplatte und 2 verschiedenen Dressings
- Verschiedene Brotsorten mit dreierlei Dips und Butter

Hauptspeisen

- Fettucine in Kokos-Zitronensauce und Wurzelgemüse
- Zucchini-Schiffchen mit mediterranem Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken
- Kartoffelgratin, Gnocchi und Rahmspinat
- Gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse dazu Tomatensauce

Desserts

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

mind. 30 Personen



Rheinisches Buffet

34,50 € pro Person

Vorspeisen

- Räucherfischplatte
- Krautsalat mit Speck
- Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke
- Halve Hahn mit Landbutter und roten Zwiebeln
- Pikante Partyfrikadellen
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl
- Verschiedene Partybrötchen

Hauptspeisen

- Krustenbraten in Kölschsauce mit Petersilienkartoffel
- Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Fisch der Saison mit Schnittlauchsauce
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- Rahmkohlrabi

Desserts

- Herrencreme mit Schokoraseln
- Verschiedenen Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

Italienisches Buffet

39,00 € pro Person

Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes südländisches Gemüse
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola)
- Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten
- Verschiedene Blattsalate mit 2 Dressings und Rohkostauswahl
- Ciabattabrot mit Butter und Kräuterbutter

Hauptspeisen

- Scaloppine vom Kalb in Weißweinsauce
- Geschmorte Hähnchenbrust mit Rosmarin-Knoblauch Sauce
- Gegrillte Mittelmeerfische in Zitronen-Olivenöl Sauce mit Knoblauch
- Mediterranes Gemüse
- Kartoffel-Rucola Stampf

Desserts

- Nach altem italienischem Rezept hergestelltes Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce
- Salat mit frischen Früchten
- Italienische Käseauswahl

mind. 40 Personen

Buffet Straßbourg

33,50 € pro Person

Vorspeisen

- Weißkrautsalat
- Strauchtomaten mit Mozzarella und grüner Pestosauce
- Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Fetasalat mit Oliven, Paprika und Zwiebeln
- Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings und Rohkostauswahl
- Brot & Butter

Hauptspeisen

- Würziger Kräuter-Krustenbraten mit kräftiger Dunkelbiersauce
- Geschmorte Hähnchenkeule auf Tomaten-Rotwein Sauce
- Lachsfilet in Limoneveloute
- Petersilienkartoffel
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Marktgemüse

Desserts

- Erdbeercreme
- Schokoladenpudding
- Frisch geschnittene Früchte mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

Mediterranes Buffet

43,00 € pro Person

Vorspeisen

- Gazpacho im Weckglas mit Croûtons
- Melonenwürfel mit italienischem Landschinken und Mailänder Edelsalami
- Verschieden eingelegte Oliven mit Feta
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse
- Strauchtomaten mit Mozzarella im Chicoreeschiffchen mit Basilikum und grünem Pesto
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl
- Verschiedene Brotsorten mit Aioli, Kräuterbutter und Paprika Dip

Hauptspeisen

- Hähnchenbrust gratiniert mit Tomate und Mozzarella
- Filet vom Schwein in Pinot-Grigio Rahmsauce
- Lachsstreifen auf einem Fettucinenest mit Estragonsauce
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Spinat
- Kräuterreis
- Rosmarinkartoffeln
- Peperonata (Paprikagemüse)

Desserts

- Erdbeertiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce
- Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln
- Internationale Käseauswahl mit Grissini

mind. 40 Personen



Buffet Spanferkel

31,00 € pro Person

Vorspeisen

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

Vom Buffet und Grill

- Ganzes Spanferkel mit Kopf
- Frisches Gemüse im Spanferkelsaft gegart
- Crespelle in feiner Tomatensauce
- Rosmarin-Kartoffelpalten

Desserts

- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen



Barbecue I*

27,50 € pro Person

Vorspeisen

- Bohnensalat
- „Rheinischer“ Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot und Butter

Dips

Senf Dip, Barbecue Dip, Knoblauch Dip, Chili Dip, Kräuterbutter

Hauptgang vom Grill und Buffet

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

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta

mind. 30 Personen

* von April bis September

Alle Barbecues wahlweise vom Feuerring zum selber Grillen!

Barbecue II*

39,00 € pro Person

Vorspeisen

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

Dips

Senf Dip, Barbecue Dip, Knoblauch Dip, Chili Dip, Kräuterbutter

vom Grill und Buffet

- Thüringer Rostbratwurst
- Hausmarinierte Putensteaks
- Hausmarinierte Schweinsteaks
- Hausmarinierte Rinderhüftsteaks
- Gegrillter Lachs in Alufolie
- Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Desserts

- New York Cheesecake
- Waldbeercreme
- Käseplatte

mind. 40 Personen

Zusätzlich zu allen Barbecues können Sie **Burger, Adlerfisch, Pulled Pork, Pulled Beef oder Spareribs aus dem Smoker** bestellen. Bitte sprechen Sie uns an.

Barbecue III*

54,50 € pro Person

Vorspeisen

- Pastasalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und mediterraner Vinaigrette
- Wraps gefüllt mit Caesar Salad, Hähnchenbrust, Croutons & Parmesan
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Aubergine, und Paprika
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit Karotten und Sahne abgerundet
- Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen und Himbeervinaigrette
- Verschiedene Brotsorten

Dips

Aioli, Paprika Dip, weißer BBQ-Dip, Chimichurri und Kräuterbutter

vom Grill

- Flanksteak in Pfeffermarinade und Kräutern
- Ganzer Fisch in Alufolie (saisonabhängig)
- Frische Grobe Bratwurst
- Thüringer Bratwurst
- Maispouardenbrust mit Knoblauch, Zitrone und frischen Kräutern mariniert
- Grillkäse

vom Buffet

- Rosmarinkartoffeln
- Paprika Gemüse mit mediterraner Tomatensauce
- Pochierte Böhnchen mit Speck geschwenkt
- Ofenkartoffel gefüllt mit Schmand und Mozzarella

Desserts

- Schokobrunnen mit frischen Früchten und Erdbeercreme
- New York Cheesecake
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

Buffet Provence

48,50 € pro Person

Suppe

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer (serviert)

Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken
- Couscous Salat mit feinem Gemüse
- Mini Paprika mit Frischkäsefüllung
- Büffelmozzarella mit Fleischtomaten, Basilikum und grünem Pesto
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl
- Verschiedene Brotsorten mit Aioli, Kräuterbutter und Paprika-Dip

Hauptspeisen

- Garnelen in Knoblauch-Chilliöl frisch aus dem Wok
- Kalbsbraten mit Kräutersauce
- Schweinefilet mit Pfeffersauce
- Gebratener Kabeljau in Champagnersauce
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffelspalten
- Wurzelgemüse
- Mediterranes Gemüse
- Crespelle in feiner Tomatensauce

Desserts

- Crème Brûlée
- Zitronen-Minzsorbet
- Panna Cotta mit Ahornsirup
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

Buffet Deluxe

57,00 € pro Person

Suppe

Curryschaumsüppchen mit Garnelen (serviert)

Vorspeisen

- Mozzarella Caprese mit frischen Kirschtomaten und grünem Pesto
- Duett vom Graved- und Räucherlachs mit 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
- Romanasalat mit Kirschtomaten und Ceaserdressing
- Verschiedene Brotsorten mit Dips und Butter

Hauptspeisen

- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rosmartinkartoffeln, gebratenem Gemüse und Trüffelrahmsauce
- Schweinemedallions vom Bioschwein an Cognac-Pfeffersauce
- Auf frischen Kräutern gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
- Tomaten-Lauch Gemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffel-Rucola Stampf
- Fettucine 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 italienischem Rezept
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen



Weihnachtsbuffet

44,50 € pro Person

Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Amarettobröseln (serviert)

Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio
- Waldorfsalat
- Tomaten-Brotsalat
- Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

Hauptspeisen

- Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen
- Krustenbraten auf Rahmwirsing & Butterkartoffeln
- Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
- Crespelle in feiner Tomatensauce

Desserts

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

mind. 30 Personen

Weihnachtsmenü

40,00 € pro Person

1. Gang

Kürbiscremesuppe / Amarettobröseln

2. Gang

Wildschweinerücken / Wirsingpraline / Süßkartoffelpüree / Schokoladensauce
oder

Knusprige Gänsekeule / Rotkohl / Kartoffelklößen
oder

Zanderfilet / Tomaten-Lauchgemüse / Drillinge

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 Vegetarierer, 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 10 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

MENÜ 1

(3-Gang)

46,00 € pro Person

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber |
Portweineis

Flanksteak | Weißweibuttersauce |
Wilder Brokkoli | Röstkartoffeln

Dessert Variation

MENÜ 2

(4-Gang)

53,00 € pro Person

Lachs in roter Beete gebeizt | bunte Beete |
Gurke | Dill-Öl

Schwarze Tomatensuppe | Parmesanschaum

Flanksteak | Weißweibuttersauce | Wilder Brokkoli |
Möhre | Röstkartoffeln

Crème Brûlée von der Tonkabohne | Fruchtsorbet

MENÜ 3

(3-Gang)

42,00 € pro Person

Lachs in roter Beete gebeizt | bunte Beete |
Gurke | Dill-Öl

Iberico Schweinebauch | schwarze Nüsse |
Süßkartoffeln | Polenta

Crème Brûlée von der Tonkabohne | Fruchtsorbet

MENÜ 4

(3-Gang)

39,50 € pro Person

Rinderconsommé mit Einlage

Bachsaibling | Safransauce | Kartoffeln |
Erbsen | Möhren

Variation von Mousse

MENÜ 5

(3-Gang)

42,00 € pro Person

Rote Beete Carpaccio | Walnüsse |
Wildkräuter | Nussdressing

Rumpsteak | Pfeffersauce | Pecoroni |
Kartoffeln | Salat

Panna Cotta | Rosmarin | Honig

MENÜ 6

(4-Gang)

53,00 € pro Person

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber |
Portweineis

Tomatenessenz | Tomatenmousse

Entenbrust | Orangensauce | Birne |
Wilder Brokkoli | Sesampüree

Weißes Schokoladen-Parfait | Beeren

MENÜ 7

(4-Gang)

59,00 € pro Person

Geflämmter Lachs | Yuzu | Blue-Curacao-Sauce

Rinderconsommé mit Einlage

Kalbsfilet | Melone | Polenta | Süßkartoffeln

Lavendel-Parfait | Beeren



Fingerfood

Warm

Mini Pizzetten	2,50 €
Satè-Spieß vom Geflügel	3,80 €
Frühlingsröllchen (vegetarisch)	2,60 €
Riesengarnele gegrillt mit Aioli	4,20 €
Chicken Nuggets	2,00 €
Verschiedene Flammkuchen 12 Stücke	ab 10,00 €
Kleine Frikadellen	2,00 €
Lachs-Crêpe Roulade	4,80 €
Maurische Hackbällchen	2,60 €
Verschiedene Mini Wraps	3,40 €
Quiche	3,60 €

Kalt

Mini Schnitzel ‚Wiener Art‘	4,50 €
Spießchen mit Mozzarella und Tomate	3,00 €
Spießchen mit Serranoschinken u. Melone	3,80 €
Bruschetta mit Parmaschinken	4,20 €
Datteln im Speckmantel	3,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs	4,00 €
Antipasti Spieße (Aubergine, Paprika, Zucchini)	3,40 €
Gemüsespaghetti aus dem Glas mit Tomatensauce	2,80 €

Desserts

Appelcrumble aus dem Glas	3,00 €
Obstspieße	3,40 €
Schokobrownie am Stiel mit Vanillesauce	3,60 €
Blechkuchen pro Stück	3,00 €

Einige Snacks sind nur bei Anwesenheit eines Kochs möglich!
Je nach Dauer und Art der Veranstaltung empfehlen wir etwa 6-8 Stücke pro Person

Mini Gerichte

Suppe der Saison aus der Espressotasse	2,50 €
Sauerbraten mit Apfelrotkohl und mini Kartoffelkloß	8,50 €
Himmel un Ääd aus dem Glas	5,50 €
Putensteak im Salatbeet	4,50 €
Hähnchenkeule auf Olivenpüree	5,00 €
Kleine Crespelle	5,00 €

Weitere Gerichte auf Anfrage!

Kuchen

	je 10 Stück
Schwarzwälder Kirschtorte	3,90 €
Käsesahnetorte	3,50 €
Mandarinensahnetorte	3,50 €
Himbeersahnetorte	3,50 €
Joghurtsahnetorte mit Obst	3,50 €
Tiramisutorte	3,50 €
Haselnussahnetorte	3,50 €
Eierlikörsahnetorte	3,50 €
Käsekuchen	3,40 €
Apfelkuchen	3,40 €
Pfirsichkuchen	3,40 €
Butterstreuselkuchen	3,40 €
Streuselkuchen mit Obst	3,40 €
Schokoladenkuchen	3,40 €
Verschiedene Rührkuchen mit Aroma	3,40 €
Verschiedene Rührkuchen mit Frucht	3,40 €
Bananenkuchen	3,40 €
Eierlikörkuchen	3,40 €

Weitere Kuchen auf Anfrage

Canapés/Mitternachtssnacks

Canapés auf frischem Baguette

mit geräuchertem Lachs u. Sahne-Meerrettich	3,60 €
mit geräucherter Putenbrust u. Avocado	3,20 €
mit Roastbeef und Sauce Tartare	3,60 €
mit Parmaschinken und Melone	3,60 €
mit Räucherforelle	3,20 €
mit Salami und Olive	3,00 €
mit Mozzarella und Tomate	3,20 €
mit Briè, Feigensenf und Trauben	3,00 €
mit Kräuterfrischkäse und Kresse	3,00 €

Canapés ‚Rheinisch‘ auf Röttgelchen

mit Zwiebelmett	2,20 €
mit Gouda, ‚Halve Hahn‘	2,40 €
mit Blutwurst	2,20 €
mit Leberwurst	2,20 €

Mitternachtssnack

pro Person

Currywurst ‚Eltzhof‘ mit Brot	5,00 €
Hot-Dog Station	5,50 €
Gulaschsuppe / Kartoffelsuppe	6,00 €
Chili Con Carne	5,50 €
Internationale Käseauswahl	7,00 €
Mettigel oder Halve Hahn mind. 20 Personen	5,50 €
Pizza mind. 20 Personen	7,00 €

Getränkepauschale

Neben der Variante ‚À la Carte‘ bieten wir auch eine Pauschale für ausgewählte Getränke für 34,00 € pro Person für sechs Stunden an.
Für jede weitere Stunde berechnen wir 4,00 € pro Person.

Kölsch vom Fass
Radeberger Pils
Jever Fun alkoholfrei

Coca-Cola
Fanta / Sprite
Cola-light / Zero
Rharbarber- & Maracujcaschorle
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			Hausgemachter Eistee	0,3 l	3,90 €	Jägermeister Energy ^[1,9,14]	0,2 l	6,50 €	Botucal (Reserva Exclusiva)	4 cl	6,90 €
Dom Kölsch	0,2 l	1,90 €	Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,50 €	Barcadi Cola ^[1,3,9]	0,2 l	6,50 €	Ron Zacapa Centenario (23 J.)	4 cl	7,90 €
Dom Kölsch	0,3 l	2,80 €	Maracuja-Schorle	0,3 l	3,50 €	Havana Cola ^[1,3,9]	0,2 l	7,50 €	Plantation Rum Barbados XO	4 cl	7,90 €
Allgäuer Büble Helles	0,5 l	4,80 €	Holunder-Schorle	0,3 l	3,50 €	Jack Daniels Cola ^[1,3,9]	0,2 l	7,50 €	Asbach	4 cl	4,10 €
Pittermännchen			Tafelwasser	0,3 l	2,60 €	Campari Orange ^[1]	0,2 l	6,50 €	Hennessy	4 cl	7,50 €
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		89,00 €	Selters Gourmet	0,25 l	2,40 €	Likör 43 mit Milch	0,2 l	6,50 €	Osborne	4 cl	4,70 €
			Selters Gourmet	0,75 l	6,90 €	Aperol Spritz	0,2 l	6,20 €			
			Selters Still	0,75 l	6,90 €	Hugo	0,2 l	5,80 €	Spirituosen		
Biere aus der Flasche			Malzbier	0,20 l	2,50 €	Lillet Wildberry	0,2 l	6,20 €	Amaretto ^[1]	4 cl	3,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	4,70 €	Malzbier	0,30 l	3,50 €	Gin Tonic	0,2 l	7,00 €	Averna	4 cl	4,40 €
mit Bananensaft	0,5 l	5,10 €	Bionade Holunder	0,33 l	3,90 €				Baileys ^[1]	4 cl	4,40 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	4,70 €	Bionade Litschi	0,33 l	3,90 €	Weine im Glas 0,15 l			Bacardi	4 cl	3,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	4,70 €	Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3,90 €	Weissburgunder trocken, Baden		5,20 €	Doppel Korn	2 cl	2,60 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	4,70 €	Fassbrause	0,33 l	3,40 €	Grauburgunder trocken, Baden		5,30 €	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3,50 €	Red Bull ^[1,9,14]	0,25 l	4,00 €	Riesling trocken, Mosel		5,80 €	Gin	2 cl	3,50 €
Radeberger Pils	0,33 l	3,50 €				Riesling feinherb, Mosel		5,80 €	Grappa	2 cl	3,20 €
Jever Fun	0,33 l	3,20 €	Warmes			Rosé		5,20 €	Jägermeister	2 cl	3,00 €
Jever Fun Radler	0,33 l	3,50 €	Cafe Creme		2,70 €	Spätburgunder trocken, Baden		5,60 €	Jubi	2 cl	3,20 €
Hop House 13	0,33 l	4,20 €	Cappuccino		3,40 €	Portugieser halbtrocken, Rheinhessen		5,10 €	Kabänes	2 cl	2,80 €
			Espresso		2,40 €	Merlot Cheval d'ór, trocken, Frankreich		4,90 €	Korn	2 cl	2,00 €
			Doppelter Espresso		3,60 €	Cabernet Sauvignon trocken, Chile		6,20 €	Linie	2 cl	2,90 €
Säfte			Latte Macchiato		3,90 €	Tempranillo trocken, Spanien		4,20 €	Malteser	2 cl	2,90 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	Milchkaffee		3,90 €				Obstler	2 cl	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €	Schoko Espresso		3,20 €	Weinschorle	0,2 l	4,10 €	Ouzo	2 cl	3,00 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,90 €	Espresso Macchiato		3,10 €				Ramazotti	4 cl	4,60 €
Bananensaft	0,2 l	2,90 €	Heiße Schokolade		3,90 €	Whiskey Cognac Rum			Sambucca	2 cl	3,00 €
Kirschsft	0,2 l	2,90 €	Heiße Milch		2,90 €	Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	7,90 €	Tequila Gold	2 cl	3,00 €
Kiba	0,2 l	3,40 €	Tee - verschiedene Sorten:			Bushmills (Single Malt)	4 cl	7,90 €	Tequila Silber	2 cl	3,00 €
			Pfefferminze, Kamille, Schwarz,			Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,60 €	Underberg	2 cl	2,80 €
			Grün, Früchte, Rooibois		2,70 €	Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,10 €	Williams	2 cl	3,20 €
Alkoholfrei						Johnny Walker (Red Label Scotch)	4 cl	5,30 €	Wodka	2 cl	3,00 €
Coca-Cola ^[1,3,9]	0,3 l	2,90 €	Longdrinks			Jameson (Irish Whiskey)	4 cl	6,40 €	Flimm Waldmeister	2 cl	2,50 €
Coca-Cola light ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	2,90 €	Wodka Energy ^[1,9,14]	0,2 l	6,50 €	Chivas Regal (Scotch 12 Jahre)	4 cl	6,90 €	Edelbrände Birkenhof	2 cl	3,80 €
Coca-Cola zero ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	2,90 €	Wodka Cola ^[1,3,9]	0,2 l	6,00 €	Havana Club	4 cl	4,90 €	(Alte Himbeere, Haselnuss, alte Williams Birne, alte Marille und alte Kirsche)		
Fanta ^[1,3]	0,3 l	2,90 €	Wodka Lemon ^[3,10,11]	0,2 l	6,20 €	Havana Club (7 Jahre)	4 cl	7,40 €			
Sprite ^[3]	0,3 l	2,90 €									
Apfelschorle (Lift)	0,3 l	2,90 €									



Weißweine

Deutschland

Weißburgunder Baden, trocken

Winzergenossenschaft Jechtinger, klar und saftig, elegante Säure, sehr ausgewogen und rund 1,0 l 26,40 €

Grauburgunder Baden, trocken

Winzergenossenschaft Jechtinger, hohe Saftigkeit, dicht und kraftvoll, wirkt sehr rund 1,0 l 26,40 €

Riesling Mosel, feinherb

Leiweiner Klostergarten, Josef Rosch, feine Mineralität, lebendige und elegante Säure 0,75 l 23,90 €

Riesling Mosel, trocken

Josef Rosch, dezente Würze, attraktiv eingebundene Säure 0,75 l 23,90 €

Riesling Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, fruchtbetont und frisch 0,75 l 24,20 €

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 33,10 €

Südafrika

Sauvignon Blanc Runner Duck

Aromen von Stachelbeere, Apfel und Ananas. Erfrischende Zitrus- und Tropenfrucht. Knackige frische Säure. 0,75 l 22,90 €

Italien

Lugana Luna, trocken

Venetien, projekt wino, Zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab. 0,75 l 22,50 €

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Baden, trocken

Kiechlinger Ölberg, Winzergenossenschaft Kiechlingsbergen, Zarte, süße Frucht, lebendige Säure, sehr rund 1,0 l 25,80 €

Portugieser Rheinhessen, halbtrocken

Weingut Falkenberg, kompakter Eindruck, hohe Saftigkeit, elegante frische Säure und gute Balance 0,75 l 25,80 €

Italien

Chiaramonte Nero d'Avola, trocken

Sizilien, Cassa Vinicola Firriato, Eine faszinierende Balance zwischen Säure, Taninen und Vollmundigkeit 0,75 l 24,80 €

Frankreich

Merlot Cheval d'or, trocken

elegant, frisch, vollmundig, mit kräftiger Struktur und seidig weichen Taninen 1,0 l 24,20 €

Chile

Montes Cabernet Sauvignon Reserva

Colchagua Valley: 85% Cabernet, 15% Merlot Dichtes Rot, das intensiv nach Himbeeren, Pfefferminze, Karamell und Zimt duftet. Kraft- und schwingvolles Finale 0,75 l 24,90 €

Spanien

2020er Tempranillo MONO - Rubinrot

Aromen von Heidelbeeren, Lakritze und Vanille. Samtiger Geschmack. 0,75 l 19,90 €

Mallorca

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 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.



Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So finden Sie uns:

Eltzhof

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

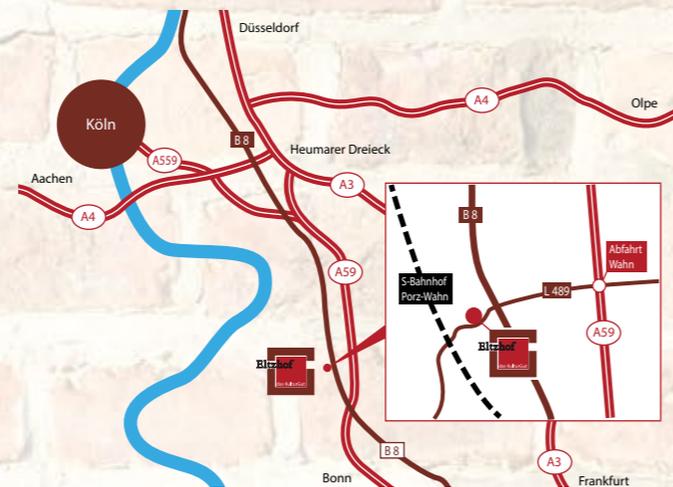
Nadja Benzelrath
Hochzeitsanfragen Schloss Wahn
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 814
schlosswahn@eltzhof-kulturgut.de

Jenny Vanfürdt
Hochzeitsanfragen Eltzhof
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 812
jenny.vanfuert@eltzhof-kulturgut.de

Eleni Busch
Hochzeitsanfragen Eltzhof
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 816
eleni.busch@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
www.instagram.com/eltzhof



Und über den QR-Code gelangen Sie auch gleich auf die aktuellen Veranstaltungs- und Programmseiten auf unserer Homepage:
www.eltzhof-kulturgut.de



„Übernachten“

Hotel Clostermanns Hof Heerstr. 2a 53889 Niederkassel	66 Z / 5 km 0 22 03 / 94 80-0	Jaumann's Hotel Eltzhof Tipp! Heidestr. 246 51147 Köln	120 Z / 1,5 km 0 22 03 / 96 470
Hotel Lemp Bahnhofstr. 44 51143 Köln	41 Z / 5,4 km 0 22 03 / 95 440	Moxy Köln/Bonn Flughafen Kennedystr. 14 51147 Köln	250 Z / 6,1 km 0 22 1 / 650 833 00
Kameha Grand Am Bonner Bogen 1 53227 Bonn	300 Z / 20 km 0 22 8 / 433 45 000	Leonardo Hotel Köln Airport Waldstr. 255 51147 Köln	177 Z / 3,5 km 0 22 03 / 56 10
Arthotel Köln Heidestr. 225 51147 Köln	16 Z / 1,5 km 0 22 03 / 966 410	Hotel Spiegel Hermann-Löns-Str. 122 51147 Köln	27 Z / 3,0 km 0 22 03 / 966 440
Hotel Geisler Eltzhof Tipp! Frankfurter Str. 172-174 51147 Köln	49 Z / 500 m 0 22 03 / 99 00 80	Z = Zimmer km = Entfernung zum Eltzhof	



© hey-na-mediendesign.de