ANNO 1858

BANKETTMAPPE

INHALT

EINLEITUNG	3
TAPAS	4 - 5
ZAPPESBUFFET	6
KÖBESBUFFET	7
BRAUMEISTERBUFFET	8
MITTERNACHTS-SNACK	9
MENÜAUSWAHL	10
GETRÄNKE	11 - 13
PREISÜBERSICHT EVENTLOCATION	14
TECHNICAL RIDER	15 - 16
TASTINGS | SEMINARE | FÜHRUNGEN	17 - 18
ÜBERNACHTEN	19

HERZLICH WILLKOMMEN IM ANNO 1858

Erleben Sie etwas Besonderes, abseits von gewöhnlichen Veranstaltungsräumen und planen Sie Ihre nächste Veranstaltung in einer einzigartigen Eventlocation Mitten im Herzen der Kölner Altstadt!

Das ANNO 1858 bietet auf zwei Ebenen Platz für bis zu 150 Personen. Genießen Sie die Sicht auf den berühmten Kölner Dom und die Kölner Altstadt durch unser großes Panoramafenster.

Modernste Technik unterstützt Sie bei der erfolgreichen Umsetzung Ihrer Veranstaltung.
Unsere 2 x 3,5 m große LED Leinwand bietet eine brillante Bildqualität in Full-HD-Auflösung. Ob Präsentationen, Bewegtbild oder Live-Übertragungen, mit dem unkomplizierten Plug and Play System (Clickshare) ist die verschiebbare Leinwand im Handumdrehen einsatzbereit.

Erleben Sie ein stilvolles, modernes und zugleich kölsches Ambiente. Das alles in der zweitältesten Brauerei der Kölner Altstadt, die 1858 gegründet wurde.

Unser erstklassiges Küchenteam krönt Ihre Feier mit kulinarischen Köstlichkeiten und bietet Ihnen neben ausgewählten internationalen Spezialitäten auch typisch kölsche Klassiker.

Genießen Sie ruhige Momente auf unserer Sonnenterrasse oder begrüßen Sie hier Ihre Gäste zum Auftakt Ihrer Veranstaltung mit einem echt leckeren Mühlen Kölsch.

Vergessen Sie gewöhnliche Veranstaltungsräume und planen Sie Ihr nächstes individuelles Event mit einzigartigem Ambiente im Herzen Kölns.

TAPAS | FLEISCH UND FISCH

Kleine Hackfleischbällchen — **pro Stück 1,00 €**
mit Senf

Kleine Bierknacker — **pro Stück 1,70 €**
mit Senf

Scheiben vom Röggelchen — **pro Stück 2,30 €**
mit Leberwurst, Flönz oder Zwiebelmett

Hähnchenspieß — **pro Stück 5,00 €**
mit süßer Chili-Sauce

Roastbeef-Röllchen — **pro Stück 5,00 €**
mit Remouladendip

Reibekuchen — **pro Stück 5,00 €**
mit Räucherlachstartar und Dillschmand

Gebratener Scampispieß — **pro Stück 5,00 €**
mit Chili-Mayonnaise

Mindestabnahme pro Sorte: 20 Stück

TAPAS | VEGETARISCH UND VEGAN

Wraps	**pro Stück 2,30 €**
Scheiben vom Röggelchen mit Gouda	**pro Stück 2,30 €**
Gazpacho Andaluz Kalte Gemüsesuppe	**pro Stück 2,30 €**
Crostini mit Roter Bete und Schafskäse	**pro Stück 2,30 €**
Tortilla-Spieß mit Dip	**pro Stück 2,30 €**
Tomate-Mozzarella-Spieß	**pro Stück 2,80 €**
Mini Kartoffeltarte mit Quarkdip	**pro Stück 2,80 €**
Kleine Geißböckchen Ziegenkäsetaler mit Feigensenf auf Pumpernickel	**pro Stück 2,80€**
Mini-Quiche mit Schmand	**pro Stück 5,00 €**
Falafel mit Soja-Joghurt	**pro Stück 2,80 €**
Süßkartoffeltaler mit Avocado	**pro Stück 2,80 €**
Gemüse-Antipasti-Spieß	**pro Stück 5,00 €**

Mindestabnahme pro Sorte: 20 Stück

= vegetarisch = vegan

ZAPPESBUFFET

Salate

Kartoffelsalat
mit Frikadelle

Gurkensalat
in Kräutervinaigrette

Bunter Bohnen-Salat

Blattsalat
mit Honig-Senf-Dressing

Vorspeisen

Quiche

Lachs gebeizt mit Sünner Gin
dazu Dillschmand

Suppe

Kartoffelcrèmesuppe
mit Croûtons

Hauptgänge

Schweine-Krustenbraten vom bergischen Schwein
mit Schmorjus

Maispoulardenbrust
in Pfefferrahm

Gebratenes Zanderfilet
mit Paprika-Sauce

Gemüselasagne
mit geschmolzenen Kirschtomaten

Beilagen

Speck-Sauerkraut
Rahmspinat
Kartoffelklöße
Duftreis

Desserts

Käsebrett
mit Trauben und Feigensenf

Panna Cotta
mit Fruchtspiegel

Obstsalat im Glas
mit Vanillesauce

Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter und verschiedenen Dips
pro Person 45,00 €

KÖBESBUFFET

Salate

Tomatensalat
mit Parmesan und Basilikum

Rheinischer Nudelsalat

Bulgursalat mediterran

Blattsalat
mit Honig-Senf-Dressing

Vorspeisen

Antipasti
Paprika | Aubergine | Zucchini | Champignons | eingelegte Zwiebeln

Roastbeef-Röllchen
mit Remoulade

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse

Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel
mit Portweinjus

Sauerbraten vom Rind
mit Rosinensauce und Apfelkompott

Kabeljaufilet
mit Champagner-Rahm

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Beilagen

Gebackener Blumenkohl mit Nussbutter
Apfel-Rotkohl
Kartoffelpüree
Gebratene Schupfnudeln

Desserts

Käsebrett
mit Trauben und Feigensenf

Schokoladenbrownie
mit Vanilleschmand

Crêpes
mit Waldbeerenragout

Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter und verschiedenen Dips
pro Person 55,00 €

BBQ-BUFFET

Salate

Sommerlicher Pasta-Salat

Mediterraner Kartoffelsalat
mit Pesto

Knackiger Cole Slaw

Salat von Cherry-Tomaten
mit Mini-Mozzarella

Anti-Pasti-Gemüse

Bunte Blattsalate
mit zweierlei Dressing

Hauptgänge
Live-Station

Marinierte Schweinenackensteaks

Medaillons von der Pute

Rinderhüftsteaks

Bratwurst | Krakauer

Scampi-Spieße

Vegane Wurst

Grillkäse

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Maiskolben

Gemüse-Spieße

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtmark

Obstsalat mit Vanille-Sauce

Inkl. Mini-Röggelchen, Baguette, Aioli, Kräuterbutter, Butter, Ketchup, Senf, BBQ-Sauce, Kräuterquark, Exotic-Dip
pro Person 62,50 €

BRAUMEISTERBUFFET

Salate

Coleslaw

Mediterraner Pasta-Salat

Süßkartoffel-Kichererbsensalat

Blattsalat
mit Honig-Senf-Dressing

Vorspeisen

Honigmelone
mit Schinken

Scampispieß
mit Chili-Mayonnaise

Suppe

Kürbis-Kokos-Süppchen
+ Chorizo-Chips

Hauptgänge
Live-Station

Roastbeef oder Kalbsrücken rosa gebraten
mit Rotweinjus

Ragout vom Freilandhuhn
in Schmorsauce

Gegrilltes Lachsfilet
mit Safransud

Waldpilzravioli in Trüffelcrème
mit sautierten Pilzen

Beilagen

Speck-Bohnen
Kartoffelgratin
Safran-Risotto
Mediterranes Ratatouille

Desserts

Französische Käseauswahl

Schokoladen-Mousse im Gläschen

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter und verschiedenen Dips
pro Person 65,90 €

MITTERNACHTS-SNACK

Currywurst — **pro Person 7,90 €**
mit Röggelchen

Käse-Lauch-Suppe — **pro Person 7,90 €**
mit Röggelchen

Kölsche Brotzeit — **pro Person 7,90 €**
Kleine Bierknacker | Goudawürfel | kleine Hackfleischbällchen

Rheinische Gulaschsuppe — **pro Person 8,90 €**
mit Röggelchen

Chili con carne — **pro Person 8,90 €**
mit Röggelchen

Chili sin carne — **pro Person 8,90 €**
mit Röggelchen

Mindestabnahme pro Sorte: 20 Portionen

MENÜAUSWAHL

3 Gang Menü | Vegan
pro Person 39,90 €

Gazpacho von der Mango
mit Falafel-Spieß

Kokos-Curry
mit verschiedenen Gemüse, Süßkartoffeln und Duftreis

Lauwarmer Milchreis
mit Amaretto-Kirschen

3 Gang Menü | Vegetarisch
pro Person 44,90 €

Gebrannte Creme vom Ziegenkäse
mit Tomatenmarmelade und Blattsalaten

Handgemachte Fettucine in Trüffel-Rahm
mit Spinat-Salat und gehobeltem Trüffel

Variation von Eis und Sorbets

3 Gang Menü | Fleisch
pro Person 45,90 €

Tatar und Carpaccio vom Freilandrind
mit Wildkräutersalat, Kapernäpfeln und Parmigiano

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffel-Basilikum-Stampf
mit Knoblauch-Tomaten-Bohnen

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Sorbet

3 Gang Menü | Fisch
pro Person 52,90 €

Gebratene Riesengarnelen auf Salat von Gurke und Wassermelone
mit Sesam-Dressing

Kabeljau-Loin konfiert in Mocca-Rahm auf grünem Spargel
mit Kartoffelkrapfen

Crème Brûlée
mit Kokoseis

4 Gang Menü
pro Person 55,90 €

Avocado Salat
mit hausgebeiztem Limoncello Lachs

Schwarzwurzel-Creme-Suppe

Surf´n Turf vom Roastbeef und Garnelenspieß
mit Pilzrisotto

Schokoladenmousse Törtchen

Specials
Preise auf Anfrage

Getrüffelte Pasta aus dem Parmesan-Rad (live am Buffet)
Eis und Sorbet-Bar (live am Dessertbuffet)
Candy-Bar

UNSERE HAUSEIGENEN BIERE

Mühlen Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,20 l	**2,30 €**
Mühlen Freibier	alk. < 0,5 % vol.	Fl. 0,33 l	**3,10 €**
Koch'sches Malzbier	alk. 2,4 % vol.	Fl. 0,33 l	**3,10 €**
Sünner Malz	alk. < 0,5 % vol.	Fl. 0,33 l	**3,10 €**

HOCHPROZENTIGES

Sünner Feiner Korn	alk. 32 % vol.	2 cl	**2,00 €**
Falsche 9 Rhababer-Vanille-Likör	alk. 15 % vol.	2 cl	**2,20 €**
Sünner Limoncello	alk. 17 % vol.	2 cl	**2,30 €**
Sünner Wacholdergeist	alk. 38 % vol.	2 cl	**2,30 €**
Mühlen Kräuter	alk. 40 % vol.	2 cl	**2,60 €**
Sünner Vodka Colonia	alk. 43 % vol.	2 cl	**2,60 €**
Sünner Akrobat	alk. 32 % vol.	2 cl	**2,60 €**
Kirschwasser	alk. 43 % vol.	2 cl	**2,60 €**
Williamsbirne	alk. 25 % vol.	2 cl	**2,60 €**
Mühlen Brand No.2	alk. 40 % vol.	2 cl	**2,90 €**
Jubiläums Aquavit	alk. 40 % vol.	2 cl	**2,90 €**

WEIN UND SEKT

Glas Weinschorle	0,20 l	**5,90 €**
Glas Rosé, Hauswein	0,20 l	**5,90 €**
Glas Weißwein, Hauswein	0,20 l	**5,90 €**
Glas Rotwein, Hauswein	0,20 l	**5,90 €**
Geldermann Sekt	Fl. 0,20 l	**10,00 €**
Sekt Hausmarke, SUPERB, trocken	Fl. 0,75 l	**30,00 €**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kölsches Wasser [rabbelig], [höösch]	Fl. 0,33 l	**2,60 €**
Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, zitrone, grün]	Fl. 0,33 l	**3,00 €**
Sinalco Cola | Light	Fl. 0,33 l	**3,90 €**

GETRÄNKEPAUSCHALE

Pauschale 1
Mühlen Kölsch frisch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Cola Light, Sünner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone]

5 Stunden-Pauschale
pro Person 35,00 €

Pauschale 2
Mühlen Kölsch frisch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Cola Light, Sünner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone], Kaffee-Station am Dessert-Buffet

7 Stunden-Pauschale
pro Person 42,50 €

Pauschale 3
Sektempfang + Mühlen Kölsch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Cola Light, Sünner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone], Kaffee-Station am Dessert-Buffet

7 Stunden-Pauschale
pro Person 47,50 €

Cocktailpauschale
Professionelle Cocktailbar
+ erfahrener Cocktailmixer
+ ausgewählte Menge an alkoholischen und/oder alkoholfreien Cocktails (Bis zu fünf verschiedene Cocktails aus unserer Cocktailkarte, 0,35l)
+ Equipment (Shaker | Stampfer | Barlöffel | crushed Ice | Deko | Gläser | BIO-Strohhalme | Servietten u.v.m.)

50 Cocktails - 500,00 €
100 Cocktails - 850,00 €
150 Cocktails - 1.250,00 €

Weitere Getränkepauschalen kalkulieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.
Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden einzeln abgerechnet.

PREISÜBERSICHT EVENTLOCATION

Das ANNO 1858 bietet auf zwei Ebenen Platz für bis zu 150 Personen.

Raummiete — **500,00 € zzgl. Umsatzgarantie**
Pauschal, inklusive Bestuhlung

Verlängerungsstunden — **pro angefangene Stunde 500,00 €**
Bei Tagesveranstaltungen bis 16:00 Uhr.
Eine kostenfreie Verlängerung ist nur nach vorheriger Absprache mit unserer Reservierungsabteilung möglich.
Bei Abendveranstaltungen von 17:00 Uhr bis 02:00 Uhr.
Ab 02:00 Uhr berechnen wir Verlängerungsstunden, die ohne weitere Ankündigung in Kraft treten.

PREISÜBERSICHT | DEKORATION

Tischkarten	**pro Stück 2,00 €**
Namensschilder	**pro Stück 1,00 €**
Stehtisch	**pro Tisch 20,00 €**
Stehtisch mit Husse	**pro Tisch 35,00 €**
Eindecken selbst mitgebrachter Dekoration	**Preis auf Anfrage**
Blumendekoration	**Preis auf Anfrage**

DEKOPAUSCHALEN

Kölscher Stil Basic — **kostenfrei**
Tonkrüge, Besteck, weiße Papierservietten und Buffetschilder

Kölscher Stil Premium — **pro Person 2 €**
Tonkrüge, Besteck, weiße Papierservietten, Buffetschilder und Menükarten

Klassischer Stil Basic — **pro Person 5 €**
weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter und Buffetschilder

Klassischer Stil Premium — **pro Person 6 €**
weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter, Buffetschilder und Menükarten

TECHNICAL RIDER

Für das optimale Wohlfühlambiente spielen wir kostenfrei Hintergrundmusik in der Location ab. Oder wir unterstützen Sie gerne mit unserem Pool aus Künstler:innen, Veranstaltungstechniker:innen und DJ's, freuen uns aber auch, wenn Sie eigenes Equipment oder Musiker:innen beisteuern möchten. Die Vermittlung ist kostenfrei.

PREISÜBERSICHT

Professioneller DJ
DJ mit Licht- und Soundanlage
buchbar für 5 Std., 8 Std. oder bis zu 10 Std.
(Verlängerungsstunden möglich)
Preis auf Anfrage

Live-Act
Ob Saxofonist:in, Singer-Songwriter:in, Chor oder Kölsche Tön: gerne buchen wir eine/-n Künstler:in oder eine Band aus unserem Portfolio für Ihre Veranstaltung
Preis auf Anfrage

Photobooth — **500 €** (Veranstaltung ohne DJ)

Fotoaktion Greenscreen — **Preis auf Anfrage**

Fotograf | Videograf — **Preis auf Anfrage**

TECHNIK

Technikpauschale 1 bei einem von uns gebuchten DJ: — **500€**
Licht- & Soundanlage & Mikrofon

Technikpauschale 2 bei einem von uns gebuchten DJ: — **750€**
Licht- & Soundanlage, Mikrofon & XXL-LED-Leinwand
(Maße: 200 x 350 cm)

Zwei Funkmikrofone — **Preis auf Anfrage**

Zwei Bühnenelemente à 2 x 1 m — **Preis auf Anfrage**

Über unseren festen Dienstleistungspartner kann zusätzliche Technik (z.B. weitere Bühnenelemente, Headsets, Präsentationstechnik, Tontechniker) angefragt werden.

MOBILE LED-WAND

Größe
3,5 x 2 m (7 x 4 Module, je 0,5 x 0,5 m)

Auflösung
1400 x 800 Pixel (Zuspielung in Full HD 1920 x 1080)

Anschlussmöglichkeiten
HDMI, PC oder Receiver (TV)
Barco Clickshare Präsentationssystem (drahtlos USB-A)
Bei Apple-Geräten bitten wir um Bereitstellung eines Adapters
für USB-C auf USB-A für das Clickshare System

Wenn Dateien über unsere Geräte abgespielt werden oder Bewegtbild/Ton abgespielt werden sollen, benötigen wir diese mindestens eine Woche im Voraus.

TON- & LICHTANLAGE

Hauptlautsprecher
D&B Q7 (jeweils ein Modul links und rechts)

Ergänzende Lautsprecher
Kleine E4 Lautsprecher unter der Empore für Lückenschluss

Optional Erweiterung durch einen Subbass möglich

Verschiedene Movinglights
(Spot und Wash) vom Hersteller Martin

Steuerung
DMX-Recorder mit diversen voreingestellten Programmen

Für weitere Informationen oder spezifische Anforderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

BRAUWELT ERLEBEN

In der 2022 eröffneten BRAUWELT KÖLN haben Sie die Möglichkeit, die Welt des Brauens und Brennens zu erkunden.
Ein professionelles Tasting ist immer ein unvergessliches Erlebnis. Sie erhalten fesselnde Informationen zur Geschichte der Biere und Spirituosen aus der Malzmühle sowie zu den einzelnen Rohstoffen und dem Brau- bzw. Brennprozess.

Erleben Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden oder Kund:innen eine erstklassige Verkostung im geschichtsträchtigen Ambiente der ältesten und einzigen noch selbst produzierenden Spirituosen-brennerei in Köln-Kalk.

Lassen Sie sich durch die älteste Brauerei von Köln führen und über den Prozess zur Herstellung unserer Bier-Spezialitäten aufklären.
Ob technische, historische oder Comedy Führung, hier kommt jeder Gast auf seine Kosten. In unserem Brau- oder Spirituosenseminar erfahren Sie spannende Hintergründe über die Brau- und Brennkunst.
Wer sich gerne kreativ auslebt, kann im Bereich BRAUWELT-DIY auch ein eigenes Bier oder einen eigenen Schnaps kreieren.

Auf Wunsch organisieren wir für Sie gerne einen Shuttle-Service in die BRAUWELT KÖLN.

BRAUWELT ERLEBEN | TASTINGS

Bier-Tasting
ca. 60 Minuten
max. 18 Personen

Wie wird Bier eigentlich gebraut? Bei unserem Bier-Tasting bekommen Sie die Antworten auf Ihre Fragen und können die Unterschiede unserer Produkte aus der BRAUWELT mit allen 5 Sinnen selbst wahrnehmen.

Klassiker-Tasting
ca. 60 Minuten
max. 18 Personen

Probieren Sie mit uns hochwertige Getreidedestillate aus der Sünner-Brennerei und erfahren Sie die Geheimnisse über den Kölner Weizen, mit dem wir unsere Klassiker seit Jahrzehnten produzieren.

Gin-Tasting
ca. 90 Minuten
max. 18 Personen

Bei unseren exklusiven Gin-Tastings erfahren Sie alles rund um die Entstehung dieses besonderen Destillats und entdecken die unglaubliche Vielfalt der Botanicals.

BRAUWELT ERLEBEN | SEMINARE

DIY-Bier-Seminar
ca. 420 Minuten
4-10 Personen

In einem ca. 7-stündigen Seminar erfahren Sie von unserem Braumeister alles, um eigenes Bier brauen zu können. In kleinen Teams werden Sie vom Schroten des Malzes bis zum Kochen der Würze jeden Schritt selbst durchführen.

DIY-Spirituosen-Seminar
ca. 210 Minuten
8 - 16 Personen

Lernen Sie von den Experten unserer Brennerei die Herstellung von hochqualitativen Spirituosen. Der Schwerpunkt dieses Seminars liegt auf der Vermittlung von wichtigem Fachwissen zur Herstellung und Rezeptentwicklung von hochwertigen Likören und Bränden. Anschließend dürfen Sie in kleinen Teams Ihre ganz eigene Spirituose entwickeln und zubereiten.

BRAUWELT ERLEBEN | FÜHRUNGEN

Comedy-Führung
ca. 90 Minuten
15 - 30 Personen

Seien Sie dabei, wenn Hajo – der wohl schrillste Büdchenbesitzer aus Köln – die Geheimnisse des Bierbrauens verrät, die wohl nur auf der „Schäl Sick" bekannt sind. Mit einem Augenzwinkern und viel Humor werden Sie eine höchst amüsante Zeit in der „ältesten Kölsch Brauerei der Welt" erleben – 1 Zwickelbier vom Lagertank inklusive.

Altstadttour
ca. 180 Minuten
10 - 25 Personen

Was ist typisch Kölsch? Was sind Imis und warum hat Köln fünf Jahreszeiten? Die Antworten gibt es auf einer Tour durch die kölsche Mentalität entlang der klassischen touristischen Höhepunkte der Altstadt, sowie anhand unbekannter und ungewöhnlicher Geschichten über die Jecken dieser Stadt.

Historische Führung
ca. 60 Minuten
10 - 25 Personen

Kommen Sie mit auf eine Zeitreise durch die Historie des kölschen Brauhandwerks. Von ihren Ursprüngen bis heute pflegen wir seit nunmehr fast 200 Jahren unsere Brautradition. Seitdem gehört Kölsch zu Köln wie der Dom und der Rhein – 1 Zwickelbier vom Lagertank inklusive!

Technische Führung
ca. 60 Minuten
10 - 25 Personen

Lassen Sie sich durch die älteste Brauerei Kölns sowie die einzige eingetragene Brennerei Kölns führen und über den Prozess zur Herstellung der allseits beliebten Bier- und Spirituosen-Spezialitäten aufklären – 1 Zwickelbier vom Lagertank inklusive!

ÜBERNACHTEN | HOTEL ZUR MALZMÜHLE

Direkt neben dem ANNO 1858 befindet sich unser 3*** Boutique Hotel zur Malzmühle.

Von Ihrer Feier aus können Sie, ohne das Haus zu verlassen, direkt in ein gemütliches Bett in Holzfassoptik fallen und in einem schön eingerichteten Zimmer entspannen.

Hier harmonieren modernes Ambiente und Kölsche Tradition.
Unsere herzlichen Mitarbeiter:innen sowie 37 liebevoll eingerichtete Zimmer in verschiedenen Kategorien sorgen für Ihren perfekten Aufenthalt in Köln.

Erleben Sie zum Beispiel eine Nacht in unserer Braumeistersuite mit Bierzapfhahn im Badezimmer und genießen Sie am nächsten Morgen ein reichhaltiges Frühstück an unserem Frühstücksbuffet.

Das Hotel eignet sich zudem hervorragend als Ausgangspunkt für Stadtbesichtigungen & Touren in der Umgebung.

Weitere Informationen zum Hotel zur Malzmühle finden Sie unter www.hotelzurmalzmuehle.de.

Hotel zur Malzmühle
Heumarkt 6
50667 Cologne, Germany
Tel. +49 (0)221 92160611
rezeption@muehlenkoelsch.de