



Alte
Schokoladenfabrik

Eine kleine Übersicht vorab...

Historischer Ort

Schokoladenfabrik Stollwerck

Wedding Planner

Unser Service für Euch!

Über uns

Was macht uns aus?

Catering

Kulinarische Köstlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten

Entdeckungsreise

Anfahrt & Kontakt

So geht's zu uns

Historischer Ort



GEBR. STOLLWERCK'S CHOCOLADE- U. CACAO-FABRIKEN.
KÖLN AM RHEIN.

177 Jahre Stollwerck-Geschichte in Köln. Das von Franz Stollwerck gegründete Werk zur Schokoladenproduktion hatte bis 2005 seine Hauptzentrale und Produktionsstätte im rechtsrheinischen Köln-Westhoven.

**“Wahre Liebe ist Freundschaft,
überzogen mit Schokolade!”**

Wo einst Schokolade und
Marzipan hergestellt wurde,
könnt Ihr nun Euren süßesten
Tag im Leben feiern.

In der ehemalige
Schokoladenfabrik Stollwerck
findet Ihr heute eine moderne
Hochzeits- & Eventlocation im
Herzen von Köln.



Was macht uns aus?

Das Alte Schokoladenfabrik
bietet eine spannende und
hochflexible Fläche für eure
Hochzeit.

Entdeckt gleich mehrere Räume welche
einzeln genutzt, oder beliebig
kombiniert werden können.
Ob in kleinem Rahmen mit der Familie,
oder das große Fest mit allen Freunden.
Ob ganz klassisch in weiß, oder
alternativ nach Euren Vorstellungen.



A large, horizontal, textured red brushstroke that serves as a background for the text. The stroke is composed of multiple overlapping, slightly irregular lines, giving it a hand-painted appearance. It is centered on the page and spans most of its width.

Unsere Räumlichkeiten

Das Biotop

Wir starten vor der Tür! Hier findet Ihr unser grünes Biotop, welches direkt ans Gebäude anliegt. Das Biotop bietet eine schöne Grünfläche mit großem Teich. Hier habt Ihr unter Anderem die Möglichkeit euch Frei Trauen zu lassen und/oder auch Eure Gäste mit einem Sektempfang zu begrüßen. Selbst das gesamte Catering kann hier auf Wunsch stattfinden...















Marmorlobby

Das prunkvolle Foyer des damaligen Stollwercks, welches direkt am Biotop anliegt, ist ganzheitlich mit weißem Marmor ausgestattet und bietet ein wunderschönes Ambiente insbesondere für Hochzeiten. Der stilvolle Veranstaltungsraum hat bestuhlt Platz für bis zu 100 Personen und ist auf Wunsch mit komplettem Mobiliar, eleganter Dekoration und technischer Ausstattung buchbar.











Karamell

Wenige Stufen unter der festlichen Lobby befindet sich unsere über 600qm große Event- & Meeting Venue im Industrie Look, welche nochmal in vier unterschiedlich große Räume unterteilt ist. Die größte Fläche "Karamell" ist eine 300qm freie Veranstaltungsfläche mit Design-Holzboden und kann für Euch frei nach euren Wünschen möbliert und dekoriert werden.















Garten Eden

Das vollausgestattete Restaurant kann ebenfalls als Eventlocation genutzt werden oder auf Wunsch mit Raum "Karamell" kombiniert werden. Vor der Eingangstreppe befindet sich zudem ein weiterer Außenbereich, welcher sich auch für das gesetzte Essen anbietet. Somit kann z.B. Draußen gegessen, und unten gefeiert werden.











Hochzeitsplanung hat es in sich!

Deshalb möchten wir Euch bestmöglich unterstützen und können Euch mit unserem Netzwerk an professionellen Dienstleistern viel Organisation vereinfachen, oder auf Wunsch vollständig abnehmen.

Folgende Leistungen bieten wir an...

Das Rundum-Sorglos-Paket



Trauungszermonie

Lasst Euch bei uns Frei
Trauen



Dekoration

Individuelle Tisch- &
Raumdekoration



Catering

Buffet, Menü, oder Live



Film & Foto

Ein perfekter Tag,
braucht perfekte Bilder



Mobiliar

Verschiedenes Hochzeit- &
Eventmobiliar



Entertainment

DJ oder Live Musik

Viele weitere Specials



Die Fotobox 2.0

Der Klassiker ist kaum noch wegzudenken. Jetzt in der 2.0 Version mit Instagram Style zum Ausdrucken oder Verschicken.



Cocktailbar

Lasst Euch von einem professionellem Cocktail Bartender mit einer Auswahl an erfrischenden Cocktails begeistern



Für die Kids

Ob eine Spielecke, Kinderschminken oder gleich eine ganze Hüpfburg



Live Band

Verschafft eurer Feier mit einer LiveBand oder professionellen HochzeitssängerInnen das gewisse Extra





Kulinarische Köstlichkeiten



Lasst Euch von unserem Inhouse-
Catering "Garten Eden"
kulinarisch verwöhnen.

Ob ein vielseitiges Buffet,
Snacks zwischendurch oder gleich
ein ganzes Mehr-Gang-Menü.

Garten Eden - Beluga Catering

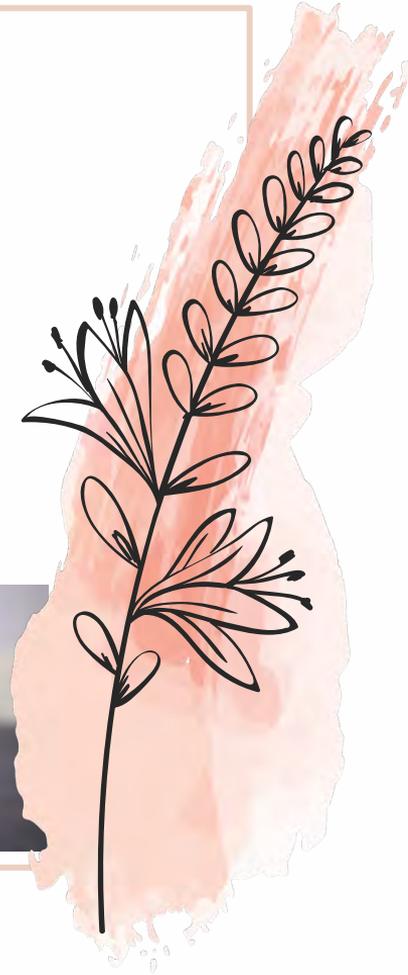
Das "Garten Eden Industrial" ist eine hochwertige Tagesgastronomie und Produktionsstätte für sämtliche Cateringangelegenheiten.

Die traditionelle, handwerkliche Küche basiert auf dem Bio-Rhythmus der Natur und nutzt ausschließlich unverfälschte Lebensmittel. Sensibilisiert Eure Zunge mit unbekanntem, scheinbar bekannten und überraschenden Aromen. Entdeckt mediterrane und regionale Genüsse und lasst uns gemeinsam Euer perfektes Hochzeitsessen kreieren.



Canapés

Feinste Delikatessen für den Appetit zwischendurch.
Von der höfischen französischen Gesellschaft stammt diese Variante luxuriöser Esskultur ab.
Pikante Häppchen in Miniformat handdekoriert sind unsere Pikanterien, die gerne mit einem Sekt oder Champagner, oder auch einem erfrischenden Bier begleitet werden.
Die exquisiten Leckereien verleihen Eurer Hochzeit einen Hauch von Luxus. Genießt den kleinen (großen) Unterschied.





01

Frenchschnittchen von Ciabatta

Fjörd Lachs mit Bio
Eischeibe und
Sahnemeerrettich
Bergische
Rauchforellen mit
Preiselbeere
San Daniele Schinken
mit Cantaloupe Melone
Roastbeef mit
Remoulade Allgäuer
Bergkäse mit
Feigensenf



02

Gourmet Canapés

Gemüsetatar auf
Schnittlauch
Frischkäsecreme
Räucherforellentatar
und Cornichoncreme
Entenbrust süß-sauer
auf Reis-Lauch Salat
Flusskrebs-Cocktail
auf Tamarinden-Mousse
Lachsröllchen mit
Meerrettich auf
Ratatouille-Salat
Mariniertes
Kalbfleisch auf
Thunfisch-Mousse
Mousse von Avocado
mit Limone und
Koriander Mit Süßholz
gebeizter Lachs
grüner Spargel und
Bärlauch



03

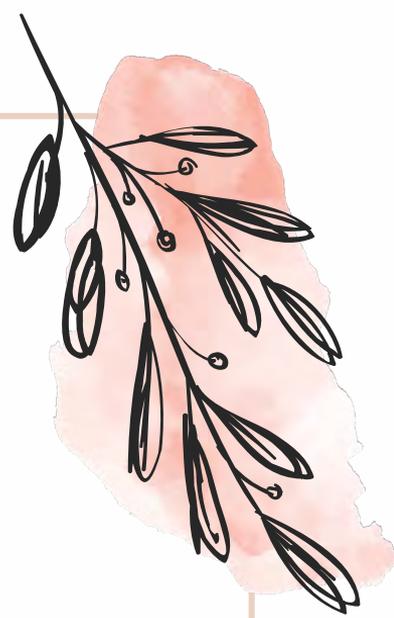
Paninis und/oder Club Sandwichs

Aosta Schinken und
Kirschtomaten mit
Basilikum
US Pastrami mit
Cornichons und Cajun
Dip
Mittelalten Gouda mit
Südtiroler Schinken



Fingerfood und Feinkost

Wir bieten eine große Auswahl an kleinen Delikatessen, die Ihr von der Hand in den Mund genießen könnt. Perfekt als kleiner Starter, Appetithäppchen zwischendurch, oder als später Mitternachtssnack.





01

Klassiker

...in Gläschen oder
Schälchen.



Kartoffelsalat mit
Frikadelle
Nudelsalat
italienische Art
mit San Daniele
Schinken Heringsdip
mit
Pellkartöffelchen
Cous -Cous mit
Datteln Feldsalat
mit Pilzen
Reibeküchlein mit
Tatar oder Lachs



02

Snacks de Luxe

Gemüsetatar auf
Schnittlauch
Frischkäsecreme
Räucherforellentatar
und Cornichoncreme
Entenbrust süß-sauer
auf Reis-Lauch Salat
Flusskrebs-Cocktail
auf Tamarinden-Mousse
Lachsröllchen mit
Meerrettich auf
Ratatouille-Salat
Mariniertes
Kalbfleisch auf
Thunfisch-Mousse
Mousse von Avocado
mit Limone und
Koriander Mit Süßholz
gebeizter Lachs
grüner Spargel und
Bärlauch



03

Warme Snacks de Luxe

Pouardenragout mit
Bärlauch und Karotte
Rahmspinat mit Grana
Padano und Trüffel
Saibling mit
Linsencurry Garnelen
Potpourri mit Tasmanien
Pfeffer
Frische Ravioli mit
Soße von Ziegenkäse,
Hummer, Rehkönig

Bunte Salate

Entdeckt unsere bunten und frischen Salate mit marktfrischem Gemüse. Unsere vollwertigen Salate werden mit verschiedenem Brot angeboten und bilden die optimale Ergänzung zu Eurem Buffet.





01

Klassische Salate

Rheinischer Kartoffelsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Spanischer Kartoffelsalat
Kartoffelsalat mit Speck
Bohnensalat mit Speck
Möhrensalat mit
Pinienkernen Krautsalat
Cole Slaw Gemischter Salat
mit 2 Dressings
Fleischsalat mit Schweizer
Käse Rindfleischsalat
Teufels Art Geflügelsalat
Hawai Heringsstipp Garten
Eden



02

Gourmet Salate

Feta Salat mit Kalamata
Oliven Tomate mit Büffel
Mozzarella
Maispouardenbrust mit
Antipasti Currylinsen mit
Apfel und Scampi
Glasnudelsalat mit
Entenbrust Beluga-
Linsensalat mit Perlhuhn
Käse-Birnensalat mit
Radicchio Wolfsbarsch-Sevice
mit Avocado Spargelsalat mit
Lachs Parmaschinken
Melonensalat
Artischockensalat mit
Krabben Meeresfrüchtesalat
mit Pulpo und Lagostinos
Roastbeef mit Spargelsalat
Pfifferlingssalat mit
Entenbrust



03

Vegane Salate

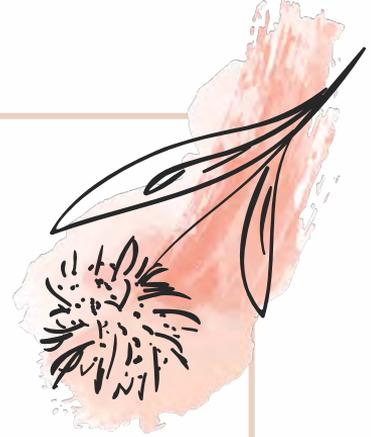
Kartoffelsalat
Gemüsesalat
Cous-Cous Salat mit
Datteln Mediterraner
Gemüsesalat Antipasti
von 5 Gemüsen



Buffet Speisen

Mit der Auswahl eines Buffets schafft man eine lockere Atmosphäre und Eure Gäste können aus einer sorgfältig komponierten Vielfalt wählen.

Natürlich können wir Euer Buffet ganz nach Euren Wünschen zusammenstellen.





01

Buffet „Fein vom Rhein“

Vorspeisen

Gebeizter Lachs und Bergische Rauchforellen
Eifeler Rehpastete mit Waldorf-Salat und Cumberlandsauce
Kölner-Platte „Garten Eden“ mit Schlömers Feinkost und Zimmermanns Schwarzbrot
Gefüllte Eier, pikant garniert.

Kraut-Salat mit Paprika

Kartoffel-Salat mit Radieschen und Gurken

Heringstipp mit roter Beete und Walnüssen

Nudel-Salat nach Art der Kölner Römer

Hauptgänge

Zanderfilet mit Biersauce

Ragout von Bohnen

Schupfnudeln

Geschmorter Schweinsrücken aus der Eifel mit Pflaumengefüllt

Gemüse vom Kölner Markt

Kartoffelgratin

Dessert

Auswahl aus der Garten Eden Patisserie

Rustikales Käsebrett mit Trauben

Brotauswahl mit Butter



02

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Wildkräutersalate mit Blüten und Sprossen
Antipasti-Platte von verschiedenem Gemüse
Serranoschinken mit eingelegten Oliven
Geröstetes Steinofenbrot und Tomatensalsa
Spanische Backpaprika mit Seesalz und jungem Knoblauch gebraten
Meeresfrüchtesalat von Gambas, Pulpo und Seefischen

Hauptgänge

Dorado- und Wolfsbarschfilet mit Bärlauchpesto mariniert
Sizilianisches Caponata-Gemüse
Crémige Pinienkernpolenta
Kalbsnitzel mit Zitronenbutter
Grillgemüse
Rosmarin Brätlinge

Vegetarisch

Penne mit Rucola, Chili, Paprika, Zucchini und Tomatenbasilikumsugo

Dessert

Variation aus der Garten Eden Patisserie





03

Buffet Italiano

Vorspeisen

Serranoschinken vom Brett Sherry vom Fass
Antipasti Gemüse Olivenöl Extremadura
Schafskäse Brickteig Joghurt-Limette Dill
Pastasalat Rucola Oliven Staudensellerie
Vitello Tonnato

Hauptgänge

Zanderfilet Mandelbutter Mangold
Neue Kartoffel

Hohenloher Spanferkelfilet Pommery-Senfsoße
Eifeler Pfifferlinge
Gnocci aus dem Parmesan

Dessert

Variation Erdbeere
Mosaik Mousse au chocolat
Landbrot Dips



04

Buffet Oriental

Vorspeisen

Sommerliches Salatbuffet 2 Dressings verschiedene Toppings
Spargelsalat, Zitruslachs Blüten
Cous Cous Minze Kichererbsen Limettensud
Spitzpaprika Schafskäse Kalamata Oliven
Meerresfrüchtesalat Mittelmeergemüse
Amalfi Zitronen

Hauptgänge

Maispouardenbrust orientalische Würze Papaya
Okra Gemüse
Duftreis Linse Sesam
Provence Pfanne Schwertfisch Dorade Wildwassergarnelen
Kurz gebratenes Gemüse
Meersalz Kartoffeln Rosmarin junger Knoblauch
Landschweinbraten Mühlen Kölsch Kruste
Aus dem Parmesanleib:
Pasta bretonisches mit Tomaten-Basilikumsugo

Dessert

Flambierte Crepe Kahlua Mokkasöße Mascarpone Eis Variation Erdbeere Rhabarber



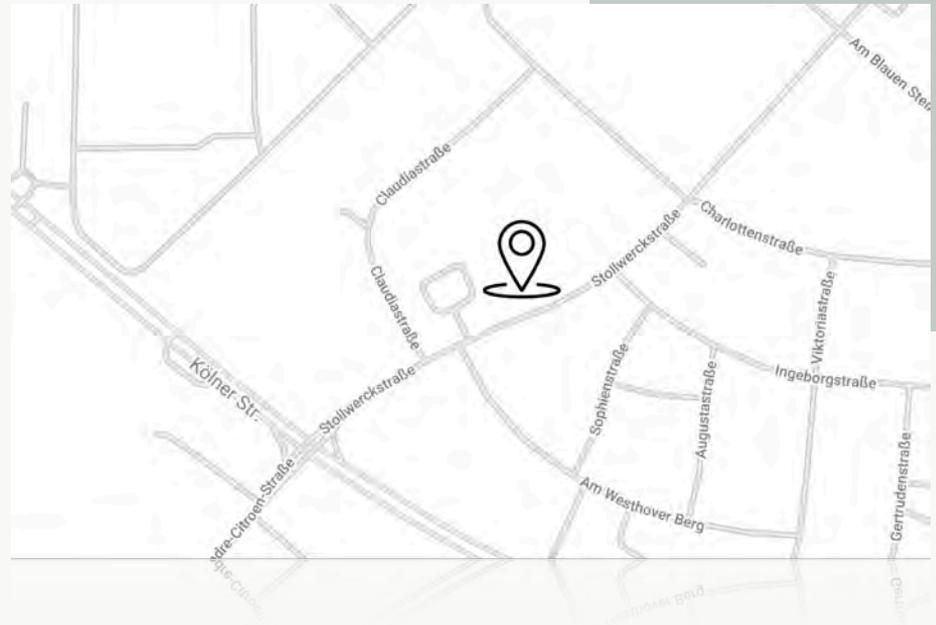
Anfahrt

Stollwerckstr. 27-31, 51149 Köln

Die Schokoladenfabrik liegt rechtsrheinisch und ist aus der Innenstadt in weniger als 15 Minuten zu erreichen.

Die Location hat eine direkte Autobahnanbindung und auch die öffentlichen Verkehrsmittel sind nur wenige Gehminuten entfernt (Linie 7).

Vor Ort findet Ihr zudem ausreichend Parkplätze, welche frei genutzt werden können.



Mehr Pralinen...

Das waren einige Eindrücke aus der schönen Schokoladenfabrik und wir hoffen, dass wir Euch vorab schon etwas begeistern konnten. Möglichkeiten gibt es allerdings noch Viele mehr. Räume können beliebig kombiniert werden und auch zusätzlichen Dienstleistungen, um Eure Wünsche zu erfüllen, sind keine Grenzen gesetzt.



Interesse geweckt?

Dann kontaktiert uns gerne
telefonisch oder per Mail und lasst
Euch von uns bei einem persönlichen
Gespräch individuell beraten!

- Kontakt -

+49 (0) 176 550 669 74
kontakt@stollwerck.koeln

