

HOCHZEIT, FEIER & BANKETT



Eltzhof

das KulturGut

trauen, feiern & genießen

*Hochzeit ist eine Landung,
die wie ein Start aussieht.*
Paul Hubschmid (1917-2002)



JA, Trauen Sie sich!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

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

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

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

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

Herzlichst,

Marc Harder
Geschäftsführung



Elzshof
Gasthaus & Restaurant

...bin gerne für Sie da!



Trauung im Schloss-
garten / 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

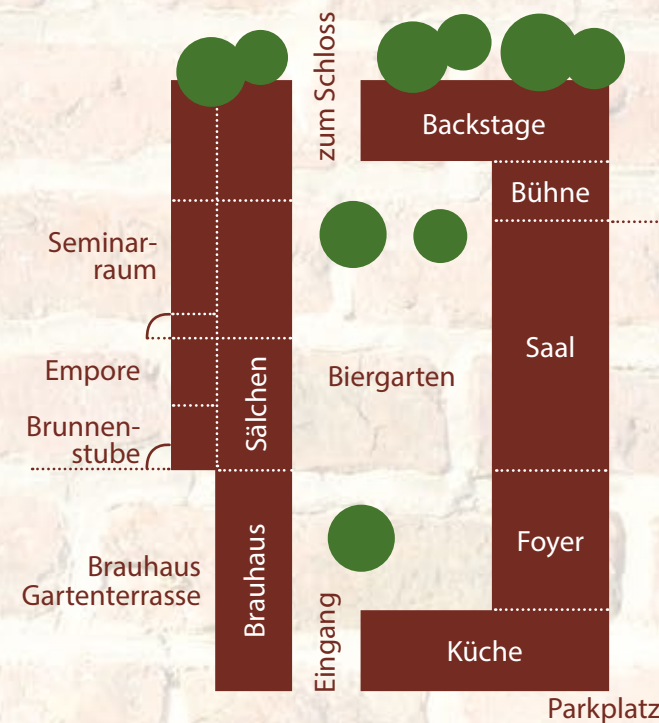
Rund um den Eltzhof und das Schloß Wahn stehen Ihnen ausreichend kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.



Garten



Seminarraum



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	120,00 €
bei einem Bruttoumsatz	
ab 2.000,- €	400,00 €
ab 5.000,- €	250,00 €
ab 8.000,- €	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.



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 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 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 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



Buffet im Foyer



Kuchenbuffet im Foyer



Arrangement & Event

Sie puzzeln an Ihrer Feier?

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

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

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



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

Wo buche ich Live Musik oder/und DJ? 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	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 €
Stehtischhusse	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	89,00 €
Standard Tafel 8-10 Personen	69,00 €
Stehtisch Dekoration	15,00 €
Platzteller 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 €
Holzhütte 4 x 2 m	430,00 €
Heizpyramide inkl. Gas	180,00 €
Zelt (mind. 25m²), je m²	35,00 €

Bühne Theater-Saal

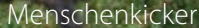
Bühnenteppich 8 x 5 m	
inkl. Verlegung und Entsorgung	490,00 €
Bühnenerweiterung je m	330,00 €

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.	700,00 €
jede weitere Stunde	100,00 €



Kickertisch	300,00 €
Menschenkicker inkl. Betreuung, ohne Boden	auf Anfrage
Menschenkicker inkl. Betreuung, mit Luftboden	auf Anfrage
Hau den Lukas	auf Anfrage
Photobox mit 250 Ausdrucken	400,00 €
jeder weitere Ausdruck	1,00 €
Zauberkünstler	auf Anfrage
Hüpfburg für Kinder	250,00 €
Feuerwerk	ab 800,00 €
Riesencarrera-Bahn	auf Anfrage
Segway-Parcours	auf Anfrage
Kinderbetreuung	auf Anfrage
Fußballdart	auf Anfrage

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

23,50 € pro Person

- Croissants
- Auswahl von Brötchen
- Vollkornbrot
- Auswahl von Cornflakes
- Frühstücksmüsli
- Auswahl von verschiedenen Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Butter
- Margarine
- Fruchtjoghurt, Quark, Jogurt 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

49,90 € pro Person

Frühstück

- Croissants
- Auswahl von Brötchen
- Vollkornbrot
- Auswahl von Cornflakes
- Frühstücksmüsli
- Auswahl von verschiedenen Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Butter, Margarine

Fruchtjoghurt, Quark, Jogurt 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

35,90 € 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

34,00 € 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

Vegetarisches Buffet

35,90 € pro Person

Suppen

- Gazpacho oder italienische Minestrone

Vorspeisen

- Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat
- Tomate-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

Veganes Buffet

42,00 € pro Person

Suppen

- Banane-Kokos-Curry Suppe

Vorspeisen

- Antipasti
- Gebackene Wassermelone mit einer Honig-Senf Sauce
- Rote Beete Carpaccio mit Nuss-Wild Kräutern
- Couscous Salat
- Balsamico Linsen Salat

Hauptspeisen

- Gebackener Blumenkohl & Brokkoli
- Süßkartoffeleintopf mit Kokos & Kichererbsen
- Kartoffel Pilz Strudel
- Reis mit Gemüse und Erbsen
- Chili sin Carne
- Gefüllte Paprika

Desserts

- Kokos Pana Cotta mit Tonkabohnen
- Kokos-Schoko Creme
- Käsekuchen mit Beeren
- Obstsalat

mind. 30 Personen





Rheinisches Buffet

39,00 € 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 Schokoraspeln
- Verschiedenen Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

Italienisches Buffet

45,00 € 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

38,00 € 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

49,00 € 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 Chicoree-schiffchen 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

39,00 € 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-Kartoffelspalten

Desserts

- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen



Barbecue I*

31,00 € 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*

45,00 € 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 Schweinesteaks
- 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*

64,00 € 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 Eltzhof

39,00 € 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



Buffet Provence

55,00 € 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

64,00 € 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 Rosmarinkartoffeln, 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

49,00 € pro Person

Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Amarettobröseln
(serviert)

Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio
- Waldorfsalat
- Tomaten-Brotsalat
- Graved Lachs mit Honig-Senfauce
- 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

45,00 € pro Person

1. Gang

Kürbiscremesuppe / Amarettobröseln

2. Gang

Wildschweinrücken / 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) 52,00 € pro Person

Creme Brûlée von der Gänsestopfleber | Portweineis

Flanksteak | Weißweibuttersauce | Wilder Brokkoli | Röstkartoffeln

Dessert Variation

MENÜ 2
(4-Gang) 59,00 € pro Person

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

Schwarze Tomatensuppe | Parmesanschaum

Flanksteak | Weißweibuttersauce | Wilder Brokkoli | Möhre | Röstkartoffeln

Creme Brûlée von der Tonkabohne | Fruchtsorbet

MENÜ 3
(3-Gang) 47,00 € pro Person

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

Iberico Schweinebauch | schwarze Nüsse | Süßkartoffeln | Polenta

Creme Brûlée von der Tonkabohne | Fruchtsorbet

MENÜ 4
(3-Gang) 45,00 € pro Person

Rinderconsommé mit Einlage

Bachsaibling | Safransauce | Kartoffeln | Erbsen | Möhren

Variation von Mousse

MENÜ 5
(3-Gang) 47,00 € pro Person

Rote Beete Carpaccio | Walnüsse | Wildkräuter | Nussdressing

Rumpsteak | Pfeffersauce | Pecoroni | Kartoffeln | Salat

Panna Cotta | Rosmarin | Honig

MENÜ 6
(4-Gang) 59,00 € pro Person

Creme Brûlée von der Gänsestopfleber | Portweineis

Tomatenessenz | Tomatenmousse

Entenbrust | Orangensenfsauce | Birne | Wilder Brokkoli | Sesampüree

Weißes Schokoladen-Parfait | Beeren

MENÜ 7
(4-Gang) 67,00 € pro Person

Geflämmt Lachs | Yuzu | Blue-Curacao-Sauce

Rinderconsommé mit Einlage

Kalbsfilet | Melone | Polenta | Süßkartoffeln

Lavendel-Parfait | Beeren



Fingerfood

Warm

Mini Pizzetten	3,00 €
Satè-Spieß vom Geflügel	4,50 €
Frühlingsröllchen (vegetarisch)	3,40 €
Riesengarnele gegrillt mit Aioli	4,90 €
Chicken Nuggets	2,20 €
Verschiedene Flammkuchen 12 Stücke	ab 15,00 €
Kleine Frikadellen	2,20 €
Lachs-Crêpe Roulade	5,60 €
Maurische Hackbällchen	3,20 €
Verschiedene Mini Wraps	4,60 €
Quiche	4,20 €

Kalt

Mini Schnitzel ‚Wiener Art‘	4,90 €
Spießchen mit Mozzarella und Tomate	3,80 €
Spießchen mit Serranoschinken u. Melone	4,40 €
Bruschetta mit Parmaschinken	4,40 €
Datteln im Speckmantel	3,50 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs	4,50 €
Antipasti Spieße (Aubergine, Paprika, Zucchini)	3,80 €
Gemüsespaghetti aus dem Glas mit Tomatensauce	3,40 €

Desserts

Appelcrumble aus dem Glas	3,80 €
Obstspieße	3,90 €
Schokobrownie am Stiel mit Vanillesauce	4,10 €
Blechkuchen pro Stück	3,50 €

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	3,50 €
Sauerbraten mit Apfelrotkohl und mini Kartoffelkloß	10,50 €
Himmel un Ääd aus dem Glas	6,50 €
Putensteak im Salatbeet	5,50 €
Hähnchenkeule auf Olivenpüree	6,00 €
Kleine Crespelle	6,00 €

Weitere Gerichte auf Anfrage!

Kuchen

	je 10 Stück
Schwarzwälder Kirschtorte	4,50 €
Käsesahnetorte	4,00 €
Mandarinensahnetorte	4,00 €
Himbeersahnetorte	4,00 €
Joghurtsahnetorte mit Obst	4,00 €
Tiramisutorte	4,00 €
Haselnussahnetorte	4,00 €
Eierlikörsahnetorte	4,00 €
Käsekuchen	4,00 €
Apfelkuchen	4,00 €
Pfirsichkuchen	4,00 €
Butterstreuselkuchen	3,80 €
Streuselkuchen mit Obst	3,80 €
Schokoladenkuchen	3,90 €
Verschiedene Rührkuchen mit Aroma	3,90 €
Verschiedene Rührkuchen mit Frucht	3,90 €
Bananenkuchen	3,80 €
Eierlikörkuchen	3,80 €

Weitere Kuchen auf Anfrage

Canapés/Mitternachtssnacks

Canapés auf frischem Baguette

mit geräuchertem Lachs u. Sahne-Meerrettich	4,40 €
mit geräucherter Putenbrust u. Avocado	3,60 €
mit Roastbeef und Sauce Tartare	4,10 €
mit Parmaschinken und Melone	4,10 €
mit Räucherforelle	3,90 €
mit Salami und Olive	3,40 €
mit Mozzarella und Tomate	3,80 €
mit Briè, Feigensenf und Trauben	3,40 €
mit Kräuterfrischkäse und Kresse	3,40 €

Canapés ‚Rheinisch‘ auf Röttgelchen

mit Zwiebelmett	2,50 €
mit Gouda, Halve Hahn‘	2,80 €
mit Blutwurst	2,50 €
mit Leberwurst	2,60 €

Mitternachtssnack	pro Person
Currywurst ‚Eltzhof‘ mit Brot	5,50 €
Hot-Dog Station	6,00 €
Gulaschsuppe / Kartoffelsuppe	7,00 €
Chili Con Carne	6,50 €
Internationale Käseauswahl	9,00 €
Mettigel oder Halve Hahn mind. 20 Personen	7,50 €
Pizza mind. 20 Personen	8,00 €

Getränkepauschale

Neben der Variante ‚À la Carte‘ bieten wir auch eine Pauschale für ausgewählte Getränke für 38,00 € pro Person für sechs Stunden an.
Für jede weitere Stunde berechnen wir 4,50 € pro Person.

Kölsch vom Fass
Radeberger Pils
Jever Fun alkoholfrei

Pepsi
Fanta / Sprite
Pepsi-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.

Aperol	+ 8,00 €
Lillet	+ 7,50 €
Birkenhof	+ 9,00 €
Gin Tonic o. Longdrinks	+ 14,00 €



Getränkeauswahl

Biere vom Faß

Dom Kölsch	0,2 l	2,00 €
Dom Kölsch	0,3 l	2,90 €
Allgäuer Büble Helles	0,5 l	5,40 €
Pittermännchen		
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		94,00 €

Biere aus der Flasche

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	5,20 €
mit Bananensaft	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,20 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	5,20 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	4,00 €
Radeberger Pils	0,33 l	4,00 €
Jever Fun	0,33 l	4,00 €
Jever Fun Radler	0,33 l	4,00 €
Hop House 13	0,33 l	4,90 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Multivitaminsaft	0,2 l	4,00 €
Bananensaft	0,2 l	4,00 €
Kirschsaft	0,2 l	4,00 €
Kiba	0,2 l	4,80 €

Alkoholfrei

Pepsi ^[1,3,9]	0,3 l	3,00 €
Pepsi zero ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	3,00 €
Mirinda ^[1,3]	0,3 l	3,00 €
7up ^[3]	0,3 l	3,00 €
Hausgemachter Eistee	0,3 l	4,80 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	4,80 €

Maracuja-Schorle	0,3 l	4,80 €
Holunder-Schorle	0,3 l	4,80 €
Tafelwasser	0,3 l	2,60 €
Selters Gourmet	0,25 l	2,60 €
Selters Gourmet	0,75 l	7,40 €
Selters Still	0,75 l	7,40 €
Malzbier	0,20 l	3,50 €
Malzbier	0,30 l	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,90 €
Proviant Apfelschorle	0,33 l	4,50 €
Proviant Rhabarber Limonade	0,33 l	4,50 €
Proviant Kirsche-Granatapfel	0,33 l	4,50 €
Fassbrause	0,33 l	4,00 €
Red Bull ^[1,9,14]	0,25 l	5,00 €

Warmes

Cafe Creme		2,70 €
Cappuccino		3,80 €
Espresso		2,60 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Latte Macchiato		4,80 €
Milchkaffee		4,80 €
Schoko Espresso		4,00 €
Espresso Macchiato		3,80 €
Heiße Schokolade		4,90 €
Heiße Milch		3,40 €
Tee - verschiedene Sorten:		
Pfefferminze, Kamille, Schwarz, Grün, Früchte, Rooibois		3,50 €

Longdrinks

Wodka Energy ^[1,9,14]	0,2 l	7,50 €
Wodka Cola ^[1,3,9]	0,2 l	7,00 €
Wodka Lemon ^[3,10,11]	0,2 l	7,00 €
Jägermeister Energy ^[1,9,14]	0,2 l	7,50 €

Barcadi Cola ^[1,3,9]	0,2 l	7,50 €
Havana Cola ^[1,3,9]	0,2 l	8,50 €
Jack Daniels Cola ^[1,3,9]	0,2 l	8,50 €
Campari Orange ^[1]	0,2 l	7,00 €
Likör 43 mit Milch	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,40 €
Hugo	0,2 l	6,40 €
Lillet Wildberry	0,2 l	6,80 €
Gin Tonic	0,2 l	8,00 €

Weine im Glas 0,15l

Weissburgunder trocken, Baden		5,20 €
Grauburgunder trocken, Baden		5,30 €
Riesling trocken, Mosel		5,80 €
Riesling feinherb, Mosel		5,80 €
Rosé		5,20 €
Spätburgunder trocken, Baden		5,60 €
Merlot Cheval d´ór, trocken, Frankreich		5,40 €
Cabarnet Sauvignon trocken, Chile		6,20 €
Tempranillo trocken, Spanien		4,20 €
Weinschorle	0,2 l	4,10 €

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 Scotch)	4 cl	5,30 €
Jameson (Irish Whiskey)	4 cl	6,40 €
Chivas Regal (Scotch 12 Jahre)	4 cl	6,90 €
Havana Club	4 cl	4,90 €
Havana Club (7 Jahre)	4 cl	7,40 €
Botucal (Reserva Exclusiva)	4 cl	6,90 €
Ron Zacapa Centenario (23 J.)	4 cl	7,90 €
Plantation Rum Barbados XO	4 cl	7,90 €

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	3,00 €
Gin	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Jubi	2 cl	3,20 €
Kabänes	2 cl	2,80 €
Korn	2 cl	2,00 €
Linie	2 cl	2,90 €
Malteser	2 cl	2,90 €
Obstler	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	4,60 €
Sambucca	2 cl	3,00 €
Tequila Gold	2 cl	3,00 €
Tequila Silber	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	2,80 €
Williams	2 cl	3,20 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Flimm Waldmeister	2 cl	2,50 €
Edelbrände Birkenhof	2 cl	4,40 €
(Alte Himbeere, Haselnuss, alte Williams Birne, alte Marille und alte Kirsche)		



Weißweine

Deutschland

Weißburgunder Baden, trocken

Winzergenossenschaft Jechtinger, klar und saftig, elegante Säure, sehr ausgewogen und rund 1,0 l 28,40 €

Grauburgunder Baden, trocken

Winzergenossenschaft Jechtinger, hohe Saftigkeit, dicht und kraftvoll, wirkt sehr rund 1,0 l 28,40 €

Riesling Mosel, feinherb

Leiweiner Klostergarten, Josef Rosch, feine Mineralität, lebendige und elegante Säure 0,75 l 25,20 €

Riesling Mosel, trocken

Josef Rosch, dezente Würze, attraktiv eingebundene Säure 0,75 l 25,20 €

Riesling Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, fruchtbetont und frisch 0,75 l 25,90 €

Frankreich

Chardonnay Les Cepages, trocken

Viel Fülle mit üppiger Frucht, weich und rund mit langem Nachhall 0,75 l 26,40 €

Sancerre Blanc, trocken

Am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance 0,75 l 39,90 €

Sauvignon Blanc Weingut Camas

Aromen von Stachelbeere, Apfel und Ananas. Erfrischende Zitrus- und Tropenfrucht. Knackige frische Säure. 0,75 l 26,80 €

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 24,50 €

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Baden, trocken

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

Dornfelder trocken - Rheinhessen

Eine Kreuzung Helfensteiner x Heroldrebe aus Weinsberg (Württemberg), fruchtiger kräftiger und extraktreicher Geschmack 0,75 l 22,80 €

Italien

Chiaromonte Nero d'Avola, trocken

Sizilien, Cassa Vinicola Firriato, Eine faszinierende Balance zwischen Säure, Taninen und Vollmundigkeit 0,75 l 27,40 €

Antinori Chianti Classico

Intensives Bukett von Kirsche, Brombeere und Feigenkonfitüre. Noten von feiner Würze, wie Kardamom, dazu Veilchen, Schokolade und Cappuccino erweitern das Spektrum. Die feinen Holzaromen aus der Barriquereife, wie Vanille und Röstnoten komplettieren das Aromabild. 0,75 l 34,50 €

Frankreich

Merlot Cheval d'or, trocken

elegant, frisch, vollmundig, mit kräftiger Struktur und seidig weichen Taninen 1,0 l 26,90 €

Chile

Montes Cabernet Sauvignon Reserva

Colchagua Valley: 85% Cabernet, 15% Merlot Dichtes Rot, dass intensiv nach Himbeeren, Pfefferminze, Karamell und Zimt duftet. Kraft- und schwungvolles Finale 0,75 l 26,90 €

Spanien

Tempranillo MONO - Rubinrot

Aromen von Heidelbeeren, Lakritze und Vanille. Samtiger Geschmack. 0,75 l 23,50 €

Rosé

Deutschland

Terra Noir - Blauer Portugieser Rosé

Feinherb, beschwingt, frisch und leicht. Belebende Frucht und spritziges Bukett. Lachsfarben, frischer Beerenduft, harmonische Säure, Kirsch- und Erdbeeraromen. Passt vorzüglich zu Vorspeisen, leichten Gerichten, Geflügel und Pastagerichten. 0,75 l 24,90 €

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

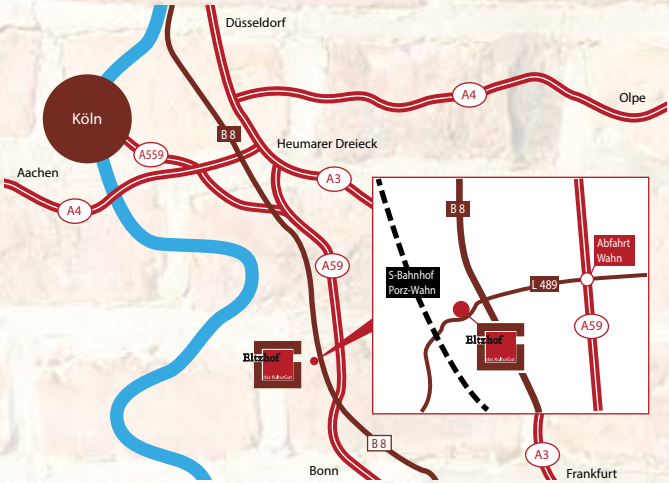
Nadja Benzelrath
Hochzeitsanfragen Schloss Wahn
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 814
schlosswahn@eltzhof-kulturgut.de

Jenny Vanfürth
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	

