

# HOCHZEIT, FEIER & BANKETT

Eltzhof

Eltzhof

das KulturGut

trauen, feiern & genießen

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



## JA, Trauen Sie sich!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

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

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

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

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

Herzlichst,

Marc Harder  
Geschäftsführung



*...bin gerne für Sie da!*



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

## Trauen Sie sich im Schloss Wahn...

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im stilvollen Ambiente auf Schloss Wahn. Im festlichen Rahmen des Gartensaales findet eine unvergessliche Trauung statt, auf Wunsch musikalisch untermalt durch einen Pianisten oder andere Künstler Ihrer Wahl.

Mit einem Sektempfang, stilvoll auf der Gartenter-  
rasse, 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 Bera-  
tung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Zeremonie und Eheschliessung erfolgt durch  
einen Standesbeamten der Stadt Köln. Eine Vorab-

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

Weitere Informationen unter  
[www.schloss-wahn.com](http://www.schloss-wahn.com)



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

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

\*) zzgl. Anmeldegebühren der Stadt Köln





*Wer keinen Humor hat,  
sollte eigentlich nicht heiraten.*

Eduard Mörike (1804-1875)



## ...und feiern Sie im Eltzhof

Wir sind in der Lage, von der kleinsten Gesellschaft bis zu 1.000 Personen in unseren Räumlichkeiten inkl. Biergarten zu bewirten.

Bei festlichen Anlässen stehen Räume in unterschiedlicher Größe und Ausstattung zur Verfügung, die je nach Bedarf einzeln oder zusammen genutzt werden können.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin und besuchen Sie unseren Eltzhof. Ein informatives Gespräch ist ein guter Start für die Planung Ihrer Hochzeit. Gerne helfen wir Ihnen bei allen Fragen und Wünschen mit unserer Erfahrung aus über 700 Hochzeiten.

Wenn Sie an einer Organisation von A bis Z interessiert sind, steht Ihnen unser Wedding-Planner jederzeit zur Verfügung.

Von **A**ero-Flying-Bufferet bis **Z**iemlich-abgefahrenes-Barbecue, Indoor, Outdoor, Tanzen, Bühnenshow, Live-Act, DJ, Sekt, Champagner, Kölsch oder Tee, bei uns haben SIE die Wahl.



Festsaal



# Räume

## Unsere Räume auf einen Blick

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

 Max. Personenanzahl bei runden Tischen

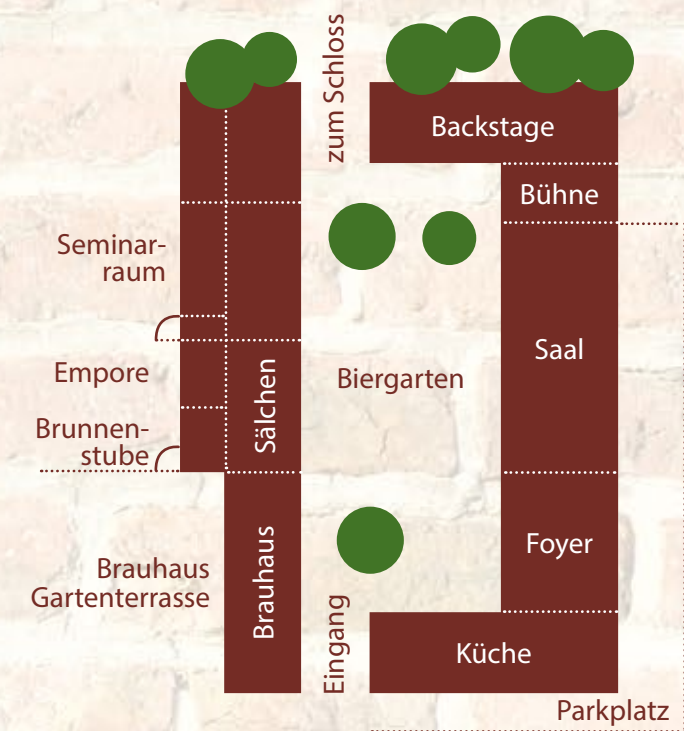
 Max. Personenanzahl bei Bestuhlung mit Tafeln

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



Garten

Seminarraum



# Brauhaus & Sälchen

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

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

**Mietkosten Sälchen**

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

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

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



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  |



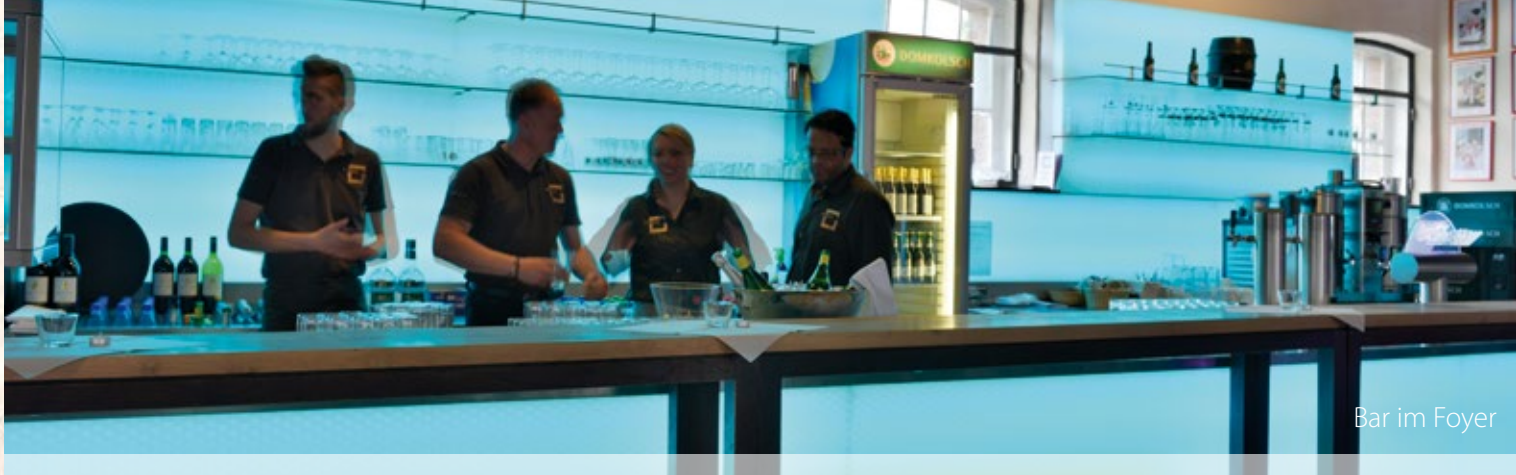
- Max. Personenanzahl ohne Bestuhlung
- Max. Personenanzahl Reihenbestuhlung
- Max. Personenanzahl bei runden Tischen
- Max. Personenanzahl bei Tafeln

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 bei einem Nettoumsatz | 1.428,00 € |
| ab 7.500,- €                                   | 900,00 €   |
| ab 10.000,- €                                  | 600,00 €   |
| ab 15.000,- €                                  | frei       |

Nutzung Ton und Bühnenlicht

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

Illumination (Deko-Licht)

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

Feiern ist bis maximal 5 Uhr möglich.

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

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

Nutzung nur in Kombination mit Theatersaal möglich.



Theater-Saal



Kuchenbuffet im Foyer



Buffet im Foyer



## Arrangement & Event

Sie puzzeln an Ihrer Feier?

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

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

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



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

Wo buche ich Live Musik oder/und DJ? Möchten wir das Dinner als Buffet oder Menü, runde Tische oder Tafeln?

Diese und andere Fragen lassen sich nicht immer leicht beantworten. Wir erarbeiten mit Ihnen Lösungen, Ideen und bei Bedarf ein Gesamtkonzept mit Leistungen aus einer Hand. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern können wir Technik, Dekoration, Künstler und vieles mehr in allen Preisklassen anbieten. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, manchmal kann man mit Kreativität und Erfahrung auch mit weniger Aufwand viel erreichen.

## Überraschen Sie sich und Ihre Gäste!

Es ist unser Bestreben, Ihnen einen unvergesslichen ‚Schönsten Tag im Leben‘ und eine Feier mit allem Drum und Dran zu bereiten.



Preise Personal & Empfänge

Personalkosten

|                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------|----------|
| 1 Servicekraft pro 30 Gäste                               |          |
| Tagespauschale 10 Stunden                                 | 220,00 € |
| jede weitere Stunde                                       | 30,00 €  |
| Servicekraft pro Stunde                                   | 25,00 €  |
| Koch z.B. bei Frontcookingstationen & Barbecue pro Stunde | 35,00 €  |
| Parkplatzanweiser ab 250 Gäste pro Stunde                 | 25,00 €  |
| Garderobenpersonal pro Stunde                             | 25,00 €  |
| WC-Personal pro Stunde                                    | 22,00 €  |
| Sicherheitspersonal pro Stunde                            | 30,00 €  |

Nur bei Galas

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

Korkgeld

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

Tellergeld Hochzeitstorte

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

Empfänge im Eltzhof

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

Empfänge im Schloss

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

Im Preis inkl. sind Servicepersonal und 3 Stehtische mit weißen Hussen. Zu dem angebotenen Aperitif reichen wir auch alkoholfreie Getränke.  
Wir empfehlen unseren Brautpaaren zum Empfang 2-4 Canapes zu reichen.



Preise Dekoration & Technik

Raumdekoration & Mobiliar

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

Tischdekoration

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

Tischwäsche

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

Technik

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

Zelte, Hütten etc.

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

Bühne Theater-Saal

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

Partypaket

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Grundpaket                           | 470,00 € |
| Aktive Beschallung (2x Top, 1x Bass) |          |
| Pioneer/Denon DJ-Zuspieler/Mixer     |          |
| 2x LED-Effekt auf Stativ oder        |          |
| 4er LED-Bar plus LED-Effekt          |          |
| 1x Twinkle-Laser, Funkmikrofon Shure |          |
| inkl. Auf- und Abbau                 |          |

DJ

|                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| Professionelle DJs aller Genres inkl. Vorgespräch, Regelspielzeit 8 Std. | 500,00 € |
| jede weitere Stunde                                                      | 80,00 €  |





Menschenkicker



## Aktionen für Ihre Gäste

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

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





Buffets

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Buffetvorschläge

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



Frühstücksbuffet  
19,50 € pro Person

- Croissants
  - Auswahl an Brötchen
  - Vollkornbrot
  - Auswahl an Cornflakes
  - Frühstücksmüsli
  - Auswahl von verschiedenen Konfitüren
  - Honig
  - Nutella
  - Butter
  - Margarine
  - Fruchtjoghurt
  - Auswahl von verschiedenem Aufschnitt: gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Schinkenwurst und Leberwurst
  - Käseauswahl: Gouda, Emmentaler und Brie
  - Nürnberger Rostbratwürstchen
  - Bacon
  - Rührei Natur
  - Gekochte Eier
  - Milch
  - Kaffee
  - Orangensaft
- mind. 30 Personen

Brunchbuffet  
34,50 € pro Person

- Frühstück
- Croissants
  - Auswahl an Brötchen
  - Vollkornbrot
  - Auswahl an Cornflakes
  - Frühstücksmüsli
  - Auswahl von verschiedenen Konfitüren
  - Honig
  - Nutella
  - Butter
  - Margarine
  - Fruchtjoghurt
  - Auswahl von verschiedenem Aufschnitt: gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Schinkenwurst und Leberwurst
  - Käseauswahl: Gouda, Emmentaler und Brie
  - Nürnberger Rostbratwürstchen
  - Bacon
  - Rührei Natur
  - Gekochte Eier
  - Milch
  - Kaffee
  - Orangensaft

- Mittagessen
- Suppe / Salat
- Suppe der Saison
  - Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Hauptspeisen
- ‚Rheinischer‘ Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
  - Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
  - Gegrillte Mittelmeerfische in ‚Salmoriglio Sauce‘
  - Mediterranes Gemüse an Gnocchis und Spinat
- Desserts
- Panna Cotta
  - Verschiedene Blechkuchen
  - Frische Früchte

mind. 40 Personen





## **„Gut Bürgerliches“ Buffet**

**28,50 € pro Person**

### **Vorspeisen**

- Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
- Mini Frikadellen mit pikanter Sauce
- Lauch-Apfelsalat
- Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot und Butter

### **Hauptspeisen**

- Rinderroulade mit Apfelrotkohl
- Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit frischen Kräutern
- Viktoriabarschfilet in Senfsauce
- Butterspätzle
- Marktgemüse
- Schwenkkartoffel

### **Desserts**

- Apfelstrudel
- Herrencreme

mind. 30 Personen

## **Bayerisches Buffet**

**24,80 € pro Person**

### **Suppe**

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch

### **Vorspeisen**

- Obazda und Brezen
- Radieserl mit sauren Gurken
- Hausgemachter Bayerischer Kartoffelsalat
- Krautsalat mit knusprig gebratenem Speck
- Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Semmel und Bauernbrot mit gesalzener Landbutter

### **Hauptspeisen**

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

### **Dessert**

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

mind. 30 Personen



## **Bergisches Buffet**

**24,80 € pro Person**

### **Suppe**

Lauchcremesüppchen

### **Vorspeisen**

- Gemischte Wurstplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Fleischwurst etc.
- Hausgemachter Krautsalat
- Blattsalate der Saison mit verschiedene Dressings und Rohkostplatte
- Brotkorb mit Butter und Sauerrahmdip

### **Hauptspeisen**

- Krustenbraten frisch aus dem Backofen in einer Rotweinjus mit Kartoffelspalten
- Putengeschnetzeltes in frischer Pilzrahmsauce mit Spätzle
- Gemüse der Saison

### **Desserts**

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Quarkspeise mit frischem Obstsalat

mind. 30 Personen

## **Amerikanisches Buffet**

**42,00 € pro Person**

### **Suppe**

Kürbissüppchen

### **Vorspeisen**

- Verschiedene Fleischpasteten
- Geräucherter Truthahn mit Pfirsichfilets
- Fleischbällchen mit Hot Sauce
- Geflügelsalat ‚American‘
- Gartenfrische Salate mit verschiedenen Toppings
- Brot und Butter

### **Hauptspeisen**

- Steaks vom Galloway-Rind in Tomatensauce mit Bohnen
- Chicken Wings an Chilisauce
- Rip-Eye Steak mit gerösteten Zwiebeln
- Maisküchlein mit frischem Chili und Gemüse
- Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

### **Desserts**

- Donuts mit Schokolade
- Pancake-Mix
- Muffins

mind. 40 Personen



## Vegetarisches Buffet

27,50 € pro Person

### Suppen

- Gazpacho oder italienische Minestrone

### Vorspeisen

- Blattsalate der Saison mit Rohkost und 2 verschiedenen Dressings
- Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat
- Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto
- Antipasti- verschieden gegrilltes und mariniertes südländisches Gemüse
- Feta-Salat mit Oliven, Paprika und Zwiebeln
- Wrap gefüllt mit Gemüse und leichter Currysauce
- Verschiedene Brotsorten mit dreierlei Dips und Butter

### Hauptspeisen

- Fettucine in einer leichten Sahnesauce mit frischen Champignons
- Zucchini-schiffchen mit mediterranem Gemüse gefüllt und Käse überbacken
- Kartoffelgratin, Gnocchis mit Blattspinat
- Wirsingroulade gefüllt mit Reis

### Desserts

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

mind. 30 Personen

## Rustikales Gutsherren Buffet

27,80 € pro Person

### Kalte Speisen

- Geräuchertes Matjesfilet nach ‚Gutsherren-Art‘ mit Meerrettich und grüner Sauce
- Sauerfleisch mit Remouladensauce und dicken Scheiben Fleischwurst in Essig eingelegt
- Makkaronisalat mit Radieschen
- Rindfleischsalat
- Original Schwarzwälder Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstzwiebeln
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Landbrote mit Butter und Sauerrahm

### Warme Speisen

- Kölner Saftschinken
- Hausgemachte Frikadellen mit Käse überbacken
- Speckkuchen
- Leberkäse mit Bratkartoffeln und Zwiebeln

### Desserts

- Auswahl von deutschem Käse
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Grießbrei mit Bratschen (Trockenobstkompott)

mind. 30 Personen



## Rheinisches Buffet I

29,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Heringsstipp
- Krautsalat mit Speck
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Halve Hahn
- Partyfrikadellen
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Krustenbraten in Kölschsauce
- Rheinischer Sauerbraten
- Fisch der Saison in Schnittlauchsauce
- Kartoffelknödel
- Petersilienkartoffeln
- Rotkohl
- Gemüse der Saison

### Desserts

- Herrencreme
- Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

## Rheinisches Buffet II

27,50 € pro Person

### Suppen

- Erbsensuppe mit Speck

### Vorspeisen

- Tomaten-Lauchsalat
- Heringsfilet ‚Eltzhof‘ an Zwiebeltart
- Eingelegte Bratheringe
- Quark mit Zwiebel und Schnittlauch
- Halve Hahn
- Röttgelchen und Baguette mit Landbutter und Griebenschmalz

### Hauptspeisen

- Dicke Bohnen mit Speck
- Schnitzel ‚Wiener Art‘ mit Erbsen, Möhren und Drillingen
- Hämmlchen mit Sauerkraut
- ‚Himmel un Ääd‘ Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit frischen Äpfeln und Zwiebeln

### Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

mind. 30 Personen



## Italienisches Buffet

34,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Auberginensalat süß-sauer
- Mariniertes Grillgemüse
- Parmaschinken mit Melone
- Vitello Tonnato
- Pastasalat „Primavera“
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Scaloppine vom Kalb in Weißweinsauce
- Geschmorte Hähnchenbrust
- Gegrillte Mittelmeerfische in „Salmoriglio Sauce“
- Risotto mit Waldpilzen
- Mediterranes Gemüse

### Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beersauce
- Salat mit frischen Früchten
- Italienische Käseauswahl

mind. 40 Personen

## Buffet Straßbourg

30,00 € pro Person

### Vorspeisen

- Krautsalat
- Tomate-Mozzarella mit Pestosauce
- Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade
- Parmaschinken mit Melone
- Eingelegter Fetakäse mit schwarzen Oliven
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Hauptspeisen

- Prager Schinken
- Geschmorte Hähnchenkeule
- Lachsfilet in Limonenveloute
- Petersilienkartoffeln
- Marktgemüse
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin

### Desserts

- Panna Cotta mit Beersauce
- Schokoladenmousse
- Frisch geschnittene Früchte

mind. 30 Personen

## Mediterranes Buffet

34,00 € pro Person

### Vorspeisen

- Parmaschinken, Mailänder Salami und Melone
- Verschiedene eingelegte Oliven
- Gegrillte und marinierte Champignons, Paprika, Zucchini und Aubergine
- Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Verschiedene Brotsorten mit Butter und Aioli

### Hauptspeisen

- Kalbsgeschnetzeltes mit Marsala
- Blattspinat und Gnocchis
- Fettucine in Estragonsauce mit Lachsstreifen
- Mediterraner Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln
- Gemüse der Saison

### Desserts

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

mind. 40 Personen



## Buffet Provence

43,90 € pro Person

### Suppe

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer (serviert)

### Vorspeisen

- Melone mit Serrano-Schinken
- Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt
- Champignons gefüllt mit einer Käsecreme
- Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und grünem Pesto
- Tomaten-Brotsalat
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Verschiedene Brotsorten mit Aioli, Kräuterbutter und Paprika-Dip

### Hauptspeisen

- Garnelen in Knoblauchöl und Chili frisch aus dem Wok
- Kalbsrücken mit Rosmarinzwiegen und Kräutern der Provence gebraten, dazu Kartoffelgratin
- Schweinfilet mit Zitrus-Thymianmarinade, dazu Rosmarinkartoffeln
- Gebratener Rotbarsch in Champagnersauce mit Rahmspinat
- Gemüselasagne mit Tomatensauce
- Mediterranes Gemüse
- Gemüserisotto mit Chiliöl

### Desserts

- Creme Catalan
- Zitronen-Minzsorbent
- Panna Cotta mit Ahornsirup

Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

## Buffet Deluxe

46,00 € pro Person

### Suppe

Curryschaumsüppchen mit Mini Garnelen

### Vorspeisen

- Mozzarella Caprese mit frischen Strauchtomaten, gezupftem Basilikum und grünem Pesto
- Schottischer Wildlachs an einem Honig-Senf-Dip
- Vitello Tonnato
- Marinierte Champignons und Paprika mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola
- Italienischer Landschinken auf Melonenschiffchen
- Shrimpscocktail auf Chiffonade von buntem Salat
- Deutscher Feldsalat mit Kirschtomaten, Balsamico Vinaigrette und geschälten Walnüssen
- Verschiedene Brotsorten mit Dips und Butter

### Hauptspeisen

- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten mit Romarinkartoffeln, gebratenem Gemüse und Trüffelrahmsauce
- Schweinemedallions vom Bioschwein mit hausgemachten Kartoffelplätzchen
- Prinzessböhnchen im Speckmantel mit Cognac-Pfeffersauce
- Auf frischen Kräutern gebratenes Zander- und Steinbeißerfilet an Blattspinat und Gnocchis
- Penne in leichter Tomatensauce mit Kirschtomaten, Oliven und Pinienkernen

### Desserts

- Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtmark
- Duett von heller und dunkler Edelschokolade
- Tiramisu nach altem italienischen Rezept
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

## Buffet Spanferkel

26,00 € pro Person

### Vorspeisen

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

### Vom Buffet und Grill

- Ganzes Spanferkel mit Kopf
- Frisches Gemüse im Spanferkelsaft gegart
- Gemüselasagne mit Tomatensauce
- Rosmarin-Kartoffelspalten

### Desserts

- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen



## Barbecue I\*

25,50 € pro Person

### Vorspeisen

- Rohkostplatte Tomate, Gurke, Paprika etc.
- Bohnensalat
- „Rheinischer“ Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

### Dips

Senfdip, Barbecuedip, Knoblauchdip, Kräuterbutter

### Hauptgang vom Grill und Buffet

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

### Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta
- Frisches Obst

mind. 30 Personen

\* von April bis September

## Barbecue II\*

35,50 € pro Person

### Vorspeisen

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

### Dips

Senfdip, Barbecuedip, Knoblauchdip, Chilidip, Kräuterbutter

### vom Grill und Buffet

- Thüringer Rostbratwurst
- Hausmarinierte Putensteaks
- Spareribs
- Hausmarinierten Rinderhüftsteaks
- Gegrillter Lachs in Alufolie
- Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

### Desserts

- Obstsalat mit Mandeln
- Variationen von heller und dunkler Schokoladenmousse
- Käseplatte

mind. 40 Personen



## Weihnachtsbuffet

34,50 € pro Person

### Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Amarettobröseln  
(serviert)

### Vorspeisen

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

### Hauptspeisen

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

### Desserts

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

mind. 30 Personen

## Weihnachtsmenü

36,00 € pro Person

### 1. Gang

Kürbiscremesuppe mit Amarettobröseln

### 2. Gang

Gebratenes Kalbsrückensteak  
auf Waldpilzragout und Polenta

oder

Knusprige Gänsekeule  
auf Rotkohl und Kartoffelklößen

### 3. Gang

Lebkuchen Crème brûlée  
oder  
Lebkuchen Panna Cotta



## Allgemeine Informationen

Die Kombinationen der Gerichte können beliebig verändert werden – gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir Ihnen gerne auch spezielle Menüs für 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 5 Werktage vor der von Ihnen geplanten Veranstaltung.

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

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





Menüs

Bitte stellen Sie Ihr Wunschmenü aus der unten genannten Auswahl zusammen!

Kalte Vorspeisen

|                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gemischter Salat mit Balsamico-dressing und Ziegenkäse                                                | 11,80 € |
| Geräucherte Entenbrust an deutschem Feldsalat mit gebratenen Apfelspalten                             | 12,50 € |
| Tatar vom Räucherlachs an Oliven-Baguette, Senf-Honig-Mayonnaise mit Feldsalat und Tomatenvinaigrette | 9,90 €  |
| Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing                                                                 | 9,80 €  |
| Räucherlachs mit Kräutersalat und Meerrettichcreme                                                    | 11,80 € |
| Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat und frisch gehobeltem Parmesan                                     | 11,80 € |
| Vitello Tonnato aus der Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Kapern und Salatbouquet                         | 10,90 € |

Warme Vorspeise

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Gemischter Salat mit Riesengarnelen und Pestosauce | 12,80 € |
|----------------------------------------------------|---------|

Suppen

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Lauchcremesuppe                                       | 5,00 € |
| Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroûtons            | 5,00 € |
| „Rheinische“ Kartoffelsuppe mit Mettwurst             | 5,10 € |
| Rinderkraftbrühe mit Waldpilzen                       | 5,50 € |
| Tomatensuppe mit Mascarponehäubchen                   | 5,00 € |
| Feine Curryschaumsuppe mit Garnelen                   | 6,00 € |
| Karottenschaumsuppe mit Ingwer                        | 5,50 € |
| Maronensuppe mit Cognacsahne                          | 6,00 € |
| Pariser Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken | 5,00 € |

Haupt- und Zwischengänge mit Fisch

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

Desserts

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

Fleischgerichte

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



Fingerfood

Warm

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

Kalt

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

Desserts

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Windbeutel            | 2,00 € |
| Obstspieße            | 3,00 € |
| Quarkbällchen         | 3,00 € |
| Blechkuchen pro Stück | 2,00 € |

Einige Snacks sind nur bei Anwesenheit eines Kochs möglich!

Mini Gerichte

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

Weitere Gerichte auf Anfrage!

Kuchen

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
|                       | ab 10 Stück |
| Gedeckter Apfelkuchen | 3,00 €      |
| Apfelstreusel         | 3,00 €      |
| Schwäbischer Apfel    | 3,60 €      |
| Buttersandapfel       | 3,00 €      |
| Stachelbeertorte      | 2,90 €      |
| Obsttorte             | 3,00 €      |
| Erdbeertorte          | 3,90 €      |
| Käsekuchen mit Kirsch | 3,00 €      |
| Himbeertorte          | 2,90 €      |
| Brombeertorte         | 3,00 €      |

|                    |             |
|--------------------|-------------|
|                    | ab 12 Stück |
| Süßbrahmwaldfrucht | 3,60 €      |
| Stachelbeerbaiser  | 3,35 €      |
| Kirschbaiser       | 3,35 €      |

Je nach Dauer und Art der Veranstaltung empfehlen wir etwa 6-8 Stücke pro Person

Canapés/Mitternachtssnacks

Canapés auf frischem Baguette

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

Canapés ‚Rheinisch‘ auf Röttgelchen

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| mit Zwiebelmett         | 1,50 € |
| mit Gouda, ‚Halve Hahn‘ | 1,80 € |
| mit Blutwurst           | 1,50 € |
| mit Leberwurst          | 1,50 € |

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

Getränkepauschale

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

Kölsch vom Fass  
Radeberger Pils  
Jever Fun alkoholfrei

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

Orangensaft  
Apfelsaft

Selters Mineralwasser (still und classic)  
Kaffeespezialitäten

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

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



Getränkeauswahl

Biere vom Faß

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

Biere aus der Flasche

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

Säfte

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| Apfelsaft        | 0,2 l | 2,30 € |
| Orangensaft      | 0,2 l | 2,30 € |
| Multivitaminsaft | 0,2 l | 2,30 € |
| Bananensaft      | 0,2 l | 2,30 € |
| Kirschsaft       | 0,2 l | 2,30 € |
| Kiba             | 0,2 l | 2,70 € |

Alkoholfrei

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

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

Warmes

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

Longdrinks

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

Weine im Glas 0,2l

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

Whiskey Cognac Rum

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| Glenmorangie (Single Malt) | 4 cl | 7,90 € |
| Bushmills (Single Malt)    | 4 cl | 7,90 € |
| Jack Daniels (Bourbon)     | 4 cl | 5,60 € |
| Jim Beam (Bourbon)         | 4 cl | 5,10 € |
| Johnny Walker (Red Label)  | 4 cl | 5,30 € |
| Havana Club                | 4 cl | 4,90 € |
| Asbach                     | 4 cl | 4,10 € |
| Hennessy                   | 4 cl | 7,50 € |
| Osborne                    | 4 cl | 4,70 € |

Spirituosen

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





Weißweine

Deutschland

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

Frankreich

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

Italien

|                                                                                                                                                                                |        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Pinot Grigio del Veneto, trocken</b><br>Venetien, Cantine Saccetto,<br>zart und ein wenig spritzig,<br>ausgewogenene Frucht,<br>ausbalancierte Säure und<br>duftige Eleganz | 0,75 l | 22,50 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|

Rotweine

Deutschland

|                                                                                                                                                             |        |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Spätburgunder Baden, trocken</b><br>Kiechlinger Ölberg, Winzer-<br>genossenschaft Kiechlingsbergen,<br>Zarte, süße Frucht, lebendige Säure,<br>sehr rund | 0,75 l | 23,90 € |
| <b>Saint Laurent Rheinhessen, trocken</b><br>Weingut Spiess, auf der Zunge<br>seidig, ausbalancierte Frucht<br>und homogen eingebundene<br>Tanine           | 0,75 l | 19,90 € |

|                                                                                                                                               |       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| <b>Dornfelder Rheinhessen, halbtrocken</b><br>Dr. Koehler, kompakter Eindruck,<br>hohe Saftigkeit, elegante frische<br>Säure und gute Balance | 1,0 l | 20,50 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|

Italien

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

Frankreich

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

Spanien

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Halcon Real</b><br>Finca Museum 100% Tempranillo<br>typischer Tempranillo, Aromen mit<br>bestechendem Duft nach frischen roten<br>Früchten wie z.B. Himbeeren und Johannis-<br>beeren. Ein Wein mit großer Struktur und<br>sehr elegant eingebundenen<br>weichen Tanninen. | 0,75 l | 21,40 € |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|

|                                                                                                                                                                                                    |        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Finca Binigual Veran</b><br>40 % Manto-Negro, 25 % Syrah und 35 % Cabernet<br>Sauvignon: Aromen reifer roter Früchte, Anklänge<br>von Balsam und Eukalyptus, geröstete<br>Noten, Kokos und Holz | 0,75 l | 35,00 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|

Über die aktuellen Jahrgänge informieren wir Sie gerne persönlich.



## Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
So finden Sie uns:

### Eltzhof

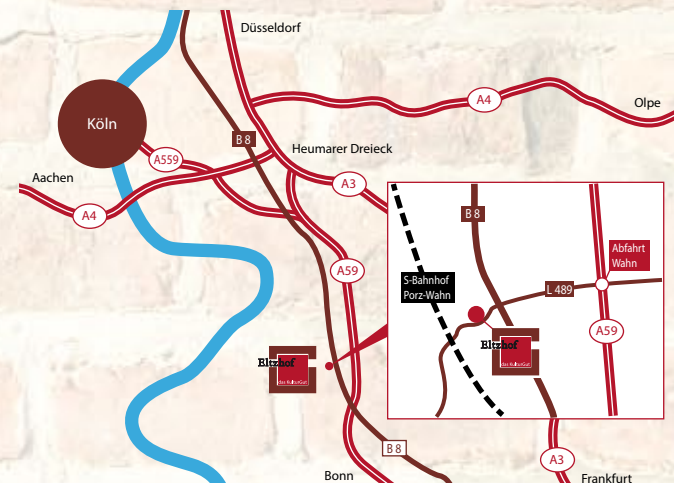
Gastronomie- und Veranstaltungs GmbH  
St. Sebastianus-Straße 10 • 51147 Köln  
Tel: 02203 98 00 80  
Fax: 02203 98008-22  
info@eltzhof-kulturgut.de  
www.eltzhof-kulturgut.de

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

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

Marc Harder  
Geschäftsführer  
marc.harder@eltzhof-kulturgut.de

## Lage / Anfahrt



Am S-Bahnhof Köln-Porz-Wahn halten die S-Bahnen der Linien 12 (Düren, Horrem, Köln / Troisdorf, Siegburg, Bonn Au) und 13 (Köln / Troisdorf)

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

### Follow us!

Während Sie nun hier sitzen, sich auf leckere Speisen und Getränke freuen, könnten Sie ja gleich unser Fan werden:

[www.facebook.de/eltzhof](http://www.facebook.de/eltzhof)

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

[www.eltzhof-kultutgut.de](http://www.eltzhof-kultutgut.de)



## „Übernachten“

Holiday Inn Express  
Echternacher Str. 4  
53842 Troisdorf

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

Hotel Lemp  
Bahnhofstr. 44  
51143 Köln

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

Kameha Grand  
Am Bonner Bogen 1  
53227 Bonn

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

Arthotel Köln  
Heidestr. 225  
51147 Köln

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

Hotel Geisler  
Frankfurter Str. 172-174  
51147 Köln

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

Jaumann's Hotel  
Heidestr. 246  
51147 Köln

120 Z / 1,5 km  
0 22 03 / 96 470

Airport Hotel Köln  
Waldstr. 216  
51147 Köln

39 Z / 3,5 km  
0 22 03 / 92 685

Leonardo Hotel Köln Airport  
Waldstr. 255  
51147 Köln

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

Hotel Spiegel  
Hermann-Löns-Str. 122  
51147 Köln

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

Z = Zimmer  
km = Entfernung zum Eltzhof

