

CLUBHAUS DES  1. FC KÖLN

Geißbockheim

RESTAURANT - SPORTS BAR - EVENTS

Das Geißbockheim ist die Traditionsstätte des 1. FC Köln.

Im Geißbockheim begegnet der Gast nicht nur legendärer Fußballgeschichte, sondern auch einer herzlichen Atmosphäre, anspruchsvoller Küche und auf einen aufmerksamem Service. Daneben bietet das Geißbockheim einen vielfältig nutzbaren Rahmen für Ihr Event.

Der traumhaftschöne Ausblick in die Natur mit dem Decksteiner Weiher lockt nicht nur Fußballinteressierte in den Kölner Stadtwald.



Bankettmappe Herbst-Winter 2019 / 2020

gültig ab 01. Oktober 2019 bis 31. März 2020

Geißbockheim Betreiber GmbH

Geschäftsführer: Herr Dipl. Kfm. Rolf Bechtold

Prokuristen: Frau Laura Bechtold, Herr Thomas Bechtold, Frau Jenny Blassnig

Franz-Kremer-Allee 1 – 3 50937 Köln

Tel. 0221 716 16 6470 Fax: 0221 716 16 6474

info@geissbockheim-fckoeln.de

www.geissbockheim-fckoeln.de

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
HERBST-WINTER-Edition 2019/2020

BILDER & IMPRESSIONEN

RAUM: Vorstandszimmer 32m²



Tischtafel bis maximal 20 Personen

RAUM: Clubraum 75 m²



Tischtafeln
bis maximal 60 Personen



Blocktafel
bis maximal 26 Personen



U-Form bis maximal 24 Personen
(nur außen bestuhlt)



U-Form bis maximal 40 Personen
(innen und außen bestuhlt)



Blocktafel à 10 bis 12 Personen
bis maximal 54 Personen

BILDER & IMPRESSIONEN

RAUM: Großer Saal 259 m² & Terrasse 300 m² & Bar



Blocktafeln bis maximal 12 Personen / weiße Stuhlhussen



**Blocktafeln bis 12 Personen
bis maximal 168 Personen**



**Parlamentarische Bestuhlung
bis maximal 72 Personen**



**Saalterrasse
mit Stehtischen**

RAUM: Restaurant 190 m² & Terrasse 180 m² & Bar



8er und 10er Tafeln bis maximal 100 Personen (Indoor)

MEINE LIEBE, MEINE STADT, MEIN VEREIN

Raumgröße m ²	maximale Personenzahl zum <u>gesetzten</u> Essen	Raummiete
Saal 259 m ² & Saalterrasse 300 m ²	220 Personen	980,00 €
Restaurant 190 m ² , Clubraum 75 m ² (& Restaurantterrasse 180 m ²)	130 Personen	1.450,00 €
Halber Saal 126 m ²	96 Personen	500,00 €
Clubraum 75 m ²	50 Personen	300,00 €
Vorstandszimmer 32 m ²	20 Personen	150,00 €
Terrassenfeld 25 m ²	20 Personen	150,00 €
Getränkepauschalen (ab 30 Personen) Mehr Informationen finden Sie auf Seite 13.		
Pauschale „HEIMSPIEL“	à 38,00 € pro Person für 6 Stunden (Verlängerung 5,50 € pro Stunde)	
Pauschale „DERBY“	à 48,00 € pro Person für 6 Stunden (Verlängerung 6,80 € pro Stunde)	

Personenzahl:

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wird. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste im Rahmen der Absprache.

Kinder:

Kinder von 0 bis 3 Jahren werden von uns eingeladen. Kinder von 4 bis 12 Jahren werden mit 50 % des Speisenpreises berechnet. Alternativ ist auch eine Speisenauswahl aus der Kinderkarte möglich. Kinder ab 13 Jahren zählen als Erwachsene und werden mit dem vollen Preis berechnet.

Nachtzuschläge für unser Servicepersonal:

Ab 24:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag pro angefangene Stunde in Höhe von 1,80 € je angemeldetem Gast berechnet.

PKW Parkplätze:

Direkt am Haus und in unmittelbarer Nähe befinden sich auf drei Parkplätzen insgesamt 250 kostenlose Stellplätze.

Bushaltestelle:

Vom Kölner Dom/Hauptbahnhof kommend mit der Buslinie 978 bis zur Haltestelle „RheinEnergieSportpark“, von dort ca. 3 Minuten zu Fuß bis zum Geißbockheim

Abholung der Geschenke / DJ Auf- & Abbau:

Bitte beachten Sie, dass die Abholung von Geschenken & sonstigen Equipment am Sonntag nur zwischen 11:00 Uhr und 13:00 Uhr möglich ist. Nach vorheriger Absprache auch montags in der Zeit von 12:00 Uhr bis 19:00 Uhr. Der DJ- bzw. Technikabbau muss unverzüglich nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine Einlagerung des Equipments ist nicht möglich. Für eingebrachte Gegenstände übernehmen wir keinerlei Haftung.

Feuerwerk, Wunderkerzen, Konfetti etc.:

Bitte vermerken Sie, dass In- und Outdoor Feuerwerk, Nebelmaschinen, Wunderkerzen, Konfetti, Streublumen, Reis o.ä. auf dem ganzen Gelände nicht gestattet sind.

Zusätzlich buchbares Equipment über das Geißbockheim:

Um Ihrer Veranstaltung ein besonderes Ambiente zu verleihen, bieten wir zusätzlich folgendes Equipment an:

Tischwäsche mit Stoffservietten (weiß)	à 5,80 €
Stuhlhussen (weiß oder champagnerfarben)	à 4,00 €
Menükarten (Innen-Layout individualisierbar)	à 3,50 €
Tischkarten (mit goldenem Logo)	à 2,00 €
Stehfisch mit Stretch-Husse (weiß)	à 15,00 €
Buffetverkleidung (bordeaux-rot)	à 25,00 €
Windlichter (rot)	à 2,00 €
Fackeln für die Terrasse	à 9,00 €
LED-Spot (Einstellbar in verschiedenen Farben)	à 15,00 €
Tagungstechnik:	
Deckenbeamer	à 150,00 €
Beamer	à 45,00 €
Leinwand (im Clubraum)	à 25,00 €
Moderatorenkoffer	à 80,00 €
Pinwand / Metaplanwand	à 25,00 €
Flipchart	à 25,00 €
Funkmikrofon/ Head-Set	à 35,00 €
Grundig E-Board (65" Zoll FullHD LED DISPLAY integrierter Rechner mit Intel™ Core™ i3 Prozessor Windows 8 Betriebssystem)	à 110,00 €

Blumen:

Wir empfehlen unsere Hausfloristin Blumen-Boutique Monika Schmitz (Preise auf Anfrage).

Adresse: Fleischmengergasse 17, 50676 Köln / Telefon 0221 214248 / www.blumen-boutique-koeln.de

Bitte nehmen Sie für die Blumenbestellung direkt Kontakt mit Frau Schmitz auf.

Torten und Kuchen:

Gerne kreieren unsere beiden Hauspatissiers, Stefan Bollig & Oliver Macher, Ihre individuelle Torte.

Kontakt: telefonisch unter 0221 8305848 oder per E-Mail unter kontakt@pastry.de (Preise auf Anfrage).

Auf Wunsch können Sie Ihre Torte selber mitbringen. Hierfür wird ein Tellergeld in Höhe von 1,50 € pro angemeldeten Gast berechnet.

Highspeed-WLAN:

Kostenfreies Internet im ganzen Restaurant und umliegendem Gelände.

Aufwandspauschale:

Vor oder nach unseren regulären Öffnungszeiten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 50,00 € pro Stunde. (Öffnungszeiten: Montag – Samstag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr & Sonntag von 10:00 Uhr – 21:00 Uhr)

Speisenauswahl:

Aus unserer à la carte Speisekarte ist dies bis einschließlich 15 Personen möglich.

ab 16 bis einschließlich 25 Personen ist dies aus unserer Gruppenkarte möglich.

ab 26 Personen erbitten wir eine Vorabauswahl (bis zu 3 Hauptgängen) oder eine EINHEITLICHE Menüauswahl und ab 30 Personen ist eine Buffetauswahl (nur bei exklusiver Raumanmietung) möglich.

Korkgeld:

Im Falle von vorab durch den Veranstalter gestellten Getränken werden unsere Aufwendungen die im Zusammenhang mit der Vorbereitung, Kühlung, Gläsergestellung und dem Servieren folgendes Korkgeld berechnet:

Weißwein & Rotwein pro 0,75l Flasche à 20,00 €

Schaumweine pro 0,75l Flasche à 25,00 €

Spirituen pro 0,7l Flasche à 45,00 €

À conto Rechnung:

Die Veranstaltung gilt erst als verbindlich gebucht, wenn eine 1. à conto Zahlung in Höhe der Raummiete bei uns eingegangen ist und die Veranstaltungsabsprache unterschrieben an uns zurück gesendet wurde.

Zu Ihrer Sicherheit:

Wir lassen uns in regelmäßigen Abständen von der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH überprüfen.

Mit der freiwilligen Kontrolle bekommen wir bescheinigt, dass unser Betrieb nach den HACCP-Standards arbeitet.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



GRUNDRISSPLAN

CLUBHAUS DES  1. FC KÖLN
Geißbockheim
RESTAURANT - SPORTS BAR - EVENTS



Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
HERBST-WINTER-Edition 2019/2020

♥ WEDDING @GEIßBOCKHEIM ♥



Verliebt...Verlobt...Verheiratet @Geißbockheim

Mitten im Herzen der Natur, umgeben von Wäldern aber doch zentral gelegen im Grüngürtel, wird in unserem **GEIßBOCKHEIM – Clubhaus des 1. FC Köln** die Tradition groß geschrieben.

Mit viel Liebe zum Detail und professionellen Tipps begleiten wir Sie in allen Planungsphasen Ihrer Hochzeit und organisieren mit Ihnen diesen einmaligen Tag in Ihrem Leben.

Individualität, Kreativität und Leistung in facettenreicher Auswahl sind für uns selbstverständlich.

Lassen Sie sich von uns über freie Termine und Möglichkeiten für Ihre Hochzeitsfeier informieren.

Gerne steht Ihnen Frau Jacqueline Herscheid – Junior Event Coordinatorin- unter 0221 716166470 oder per E-Mail unter: info@geissbockheim-fckoeln.de zur Verfügung.

In unserer Bankettmappe finden Sie erste Ideen für Ihre Speisenauswahl und die Preise der Getränkepauschalen sowie die Raummieten und unsere AGB`s.

***Liebe heißt, sich im anderen wiederfinden
und dann gemeinsam zu wachsen.***

Tagungspauschalen

Unsere Tagungspauschalen beinhalten die aufgeführte Tagungstechnik sowie die Raummiete.
 Weitere Speisen (ab Seite 9) oder Getränke (ab Seite 15) können natürlich extra dazu gebucht werden.
 Die Tagungspauschalen sind buchbar ab 10 Personen!
 Unter 10 Personen berechnen wir die jeweilige Raummiete zusätzlich.



Pauschale „Training“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Flipchart, Schreibblock und Stift)
 Filterkaffee, Teeauswahl, Mineralwasser 0,75l –unbegrenzt-
19,00 € pro Person
 (Diese Pauschale gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden)

Pauschale „Fitness“

1 Kölschglas „Reissdorf - 1. FC Köln“
 wird auf jedem Platz eingedeckt.
 Tagungsraum inkl. Raummiete
 (Tischbeamer, Flipchart, Schreibblock und Stift)
 Pro Person zwei Tagungsgetränke 0,2l im Raum

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Teeauswahl, Müsliriegel, Joghurt mit Müsli
 Belegte Körner-Brötchenauswahl à la Küchenchef

Mittagessen

2-Gang-Business-Menü
 (Saisonale Kreation a la Küchenchef)

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Teeauswahl, Obstspieße,
 Hausgemachter Joghurtdrink,
 Müsliriegel oder Kaffeegebäck

Preis pro Person: 53,00 €

Pauschale „Life Style“

1 Kölschglas „Reissdorf - 1. FC Köln“
 wird auf jedem Platz eingedeckt.
 Tagungsraum inkl. Raummiete
 (Tischbeamer, Flipchart, Schreibblock und Stift)
 Mineralwasser in großen Flaschen im Tagungsraum
 -unlimited-

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Teeauswahl,
 Belegte Brötchenauswahl à la Küchenchef,
 Hausgemachter Frucht-Smoothie, Obstsalat

Mittagessen

3-Gang-Business-Menü
 oder
 Lunch-Bufferet
 (Saisonale Kreationen a la Küchenchef)

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Teeauswahl,
 Müsliriegel oder Kaffeegebäck

Preis pro Person: 65,00 €

BRÖTCHENAUSWAHL, FRÜHSTÜCKSBUFFET, PAUSENSNACKS

FRÜHSTÜCKSBUFFET

-ab 30 Personen-nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

Weizenbrötchen, Mehrkornbrötchen,
Schwarzbrot, Croissants, Butter
verschiedene Sorten Marmelade,
Honig und Nutella, Frischkäse und Scheibenkäse
Wurstaufschnitt: Salami, Fleischwurst, Kochschinken, Zwiebelmett, Räucherlachs
Diverse Müslisorten mit Milch,
Naturjoghurt und Fruchtjoghurt
Rührei mit Speck, Filterkaffee und Teeauswahl

Preis pro Person 20,90 €

BELEGTE BRÖTCHEN

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Preis pro Hälfte belegt mit:

Mett und Zwiebeln	2,50 €
Gouda und Walnuss-Stückchen	2,50 €
Salami und Babymais	2,50 €
Gekochtem Schinken und Cornichon	2,50 €
Geräucherter Putenbrust an Kerbelcreme	2,70 €
Camembert und Weintraube	2,70 €
Tomate-Mozzarella und Pesto	3,20 €
Roastbeef an Remouladencreme	3,20 €
Räucherlachs mit Meerrettich-Crème fraîche	3,20 €
Serranoschinken	3,90 €

PAUSENSNACKS

Bereitstellung ab 10 Portionen

Schokoladen Mini-Muffins	1,00 €
Zitronen Mini-Muffins	1,00 €
Plundergebäck mini	1,00 €
Brownie	1,40 €
Müsliriegel	1,40 €
Donut	1,90 €
Hausgemachter Joghurtdrink	2,10 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	3,30 €
Obstsalat	3,50 €
Feines Kaffeegebäck 100 gr.	6,00 €

FINGERFOOD & HÄPPCHEN

Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte

FINGERFOOD KALT

Mini-Röggelchen „Halve Hahn“ mit Senf	1,80 €
Mini-Röggelchen mit Mett und Zwiebeln	2,00 €
Matjestatar auf Pumpernickel	2,20 €
Partyfrikadellen gefüllt mit Schafskäse	2,50 €
Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum	3,90 €
Mini-Wraps mit mariniertem Gemüse	4,50 €
Mini-Wraps mit Roastbeef oder Thunfisch	4,80 €
Mini-Wraps mit Räucherlachs	5,20 €

FINGERFOOD WARM

Mini Gemüse-Frühlingsrolle	1,90 €
Mini-Quiche mit Spinat (2 Stück)	2,40 €
Mini-Quiche Lorraine	2,60 €
Mini Blätterteigtörtchen mit Gemüse und Lachs gefüllt	2,70 €
Dim Sum mit Süß-Saurer Soße	3,90 €
Kleine Reibeküchlein (3 Stück) mit Apfelmus	3,90 €
Kleine Reibeküchlein (3 Stück) mit Räucherlachs und Schnittlauchcreme	5,50 €

CANAPÉS

Canapé mit Frischkäse und Schnittlauch	2,20 €
Canapé mit Brie und Traube	2,50 €
Canapé mit Roastbeef und Remouladencreme	3,10 €
Canapé mit gebeiztem Lachstatar	3,50 €
Canape mit Matjestatar	3,50 €

CROSTINIS

Crostini mit Tomaten und Basilikum	1,90 €
Crostini mit Serranoschinken	2,50 €
Crostini mit Ziegenkäse, Thymian und Honig	2,50 €

MITTERNACHTSSNACKS

(AB 30 PERSONEN)

Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

DER KLASSIKER

Currywurst bereits geschnitten in Currysauce mit Steinofen Baguette
Dazu werden wir Porzellanschälchen und Spieße bereitstellen.

Preis pro Person: 6,90 €

DER KÖLSCHE

Kartoffelsuppe mit Mettenden oder Gulaschsuppe mit Baguette

Preis pro Person: 7,50 €

RUSTIKALES KÄSEBRETT

Käseplatte op Kölsch mit Brot, Butter und Salzgebäck (Chips & Salzstangen)

Preis pro Person: 8,50 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
HERBST-WINTER-Edition 2019/2020

BUFFETVORSCHLÄGE

(AB 30 PERSONEN) Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

KÖLSCHER WEIHNACHTSTRAUM

Suppe

Kartoffelsuppe mit Speckwürfel und Wurzelgemüse

Salate & Vorspeisen

Nudelsalat, Kartoffelsalat

Bratenplatte mit Roastbeef, Schweinebraten und hausgemachte Remoulade

Frisches Thüringer Mett mit Zwiebeln

Blut- Leber- und Fleischwurst
Partyfrikadellen

Rheinische Brotspezialitäten
mit Butter und Schmalz

Hauptgänge

Rinderbraten in Burgundersoße

Spanferkelkeule in Thymiansoße

Apfelrotkohl und Rahmwirsing

Kartoffelklöße, Kartoffelgratin und Butterspätzle

Dessert

Beerenkompott mit Vanillesoße

Gebackener Rahmkäsekuchen
mit Kirschen im Weckglas

Preis pro Person: 39,50 €

KERZENSCHNITT

Suppe

Cremesuppe von der Brunnenkresse

Salate und Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit Joghurt- und Balsamico-Dressing
Scheiben vom hausgebeiztem Lachs

mit Honig- Senfsoße

Rosa gebratenes Roastbeef mit Senfgurken

Matjes- und Lachstatar mit kleinen Reibekuchen

Gemischter Brotkorb und Butter

Hauptgänge

Spanferkelkoteletts auf Dunkelbiersoße

Kalbsmedaillons auf Rahm-Waldpilzen

Geschmorte Entenkeule in Portwein Jus

Blattspinat, glasierte Karotten, Speckbohnen

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Butterspätzle

Dessert

Bratapfel mit Vanillesoße

Panna Cotta mit frischer Himbeersoße

Bayerische Creme mit Beerenschaum

Preis pro Person: 55,50 €

HERBSTGEFLÜSTER

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Salate & Vorspeisen

Romanasalat mit Croûtons und Parmesan
Waldorfsalat

Nudelsalat mit Champignons und Putenbrust

Gebeizter Lachs, geräucherte Forellenfilets
und Pfeffermakrelen,

dazu frischer Sahnemeerrettich

Gemischter Brotkorb mit Butterauswahl

Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel

auf Kräuterrahm Soße

Medaillons von der Argentinischen Steakhüfte,
dazu Sauce Bearnaise

Herbstliche Pilzpfanne, Rahmrosenkohl

Butterspätzle, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Warme Apfelbeignets mit Vanillesoße

Mascarponecreme mit Waldbeeren

Preis pro Person: 45,90 €

SCHNEEGESTÖBER

Suppe

Waldpilzessence mit Chesterstangen

Salate und Vorspeisen

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen
und Himbeerdressing

Tomaten-Mozarellaspieße mit frischem Basilikum
Tapas à la Geißbockheim

Ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich

Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten

Vitello Tonnato mit Kapern

Gemischter Brotkorb und Butter

Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahmsoße

Kalbsroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkerne
auf Weißwein Soße

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

Brokkoli mit Mandelbutter, Speckbohnen,
glasierte Karotten, Tagliatelle

Getrüffeltes Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln

Dessert

Glühweinmousse mit Zimtsahne

Beeren Tiramisu

Rustikales Käsebrett mit Brot und Butter

Preis pro Person: 59,90 €

Zusätzlich bieten wir zu jedem Buffet einen Schokoladenbrunnen an:

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen

wahlweise mit:

Milchschokolade, Bitterschokolade oder weißer Schokolade

à 9,50 € zzgl. zum Buffetpreis pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

(AB 12 PERSONEN)

KAMINFEUER

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsoße
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf Steinpilzsoße, dazu Kürbis- Kartoffelstampf

Gebackenes Vanilleeis auf Himbeermark

Preis pro Person: 38,50 €

GÄNSEZEIT

(im November und Dezember)

Kürbissuppe mit kalt gepresstem Kürbiskernöl

Knuspriger Gänsebraten
mit Orangen-Portweinsoße, dazu Apfel-Zimtrutkohl,
Bratapfel und Kartoffelklöße

Schokoladensoufflé mit Zimtkirschen
und weißem Schokoladeneis

Preis pro Person: 39,00 €

BLÄTTERTANZ

(im November und Dezember)

Gebratene Entenbrustscheiben in Balsamico
auf Winterlichen Blattsalaten

Maispoulardenbrust gefüllt mit Waldpilzfarce
auf Kräuterjus mit Gemüsebouquet
und Kartoffelgratin

Honig- Zimt Parfait auf Rumpflaumen

Preis pro Person: 41,00 €

HERBSTZAUBER

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroutons

Klare Waldpilzsuppe mit Chesterstangen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Waldbeerensoße, Mandelbrokkoli
und Kartoffelkrapfen

Maronenparfait auf Waldbeerenschaum

Preis pro Person: 43,50 €

LEUCHTKRAFT

Risotto mit Lauchzwiebeln und Trüffel-Öl

Rote Bete-Carpaccio
mit Tatar von der Räucherforelle
und Meerrettich-Schmand

Gebratenes Lammkaree mit Thymian
und Knoblauch gebraten,
dazu mariniertes Gemüse
und ofenfrische Kartoffelspalten

Dessertteller „Geißbockheim“
Verschiedene Mousse, Parfait und frische Früchte

Prei pro Person: 48,50 €

KUCHEN / TORTEN

MOUSSETORTEN à 38,40 € / 12 Stücke pro Torte

Tiramisu Torte, Käsesahne Torte

Schokoladenmousse Torte hell / dunkel
Schwarzwälder Kirsch Torte, Karamell-Rübli-Torte

SPEZIALTORTEN à 39,50 € / 12 Stücke pro Torte

Sachertorte, Herrentorte

FEINES KAFFEEGEBÄCK je 100g à 6,00 €

Nach dem Menü oder Buffet reichen wir Ihnen
gerne Feingebäck zum Kaffee.

KUCHEN à 3,30 € pro Stück

Mindestabnahme 12 Stücke pro Sorte

Omas Käsekuchen, Kirschstreusel,
Zwetschkuchen mit Streuseln,
Schwäbischer Apfelkuchen

FRISCHER OBSTKUCHEN nach Saison à 3,80 €

Mindestabnahme 10 Stücke pro Sorte

Gemischter Obstkuchen,
Gemischter Beerenkuchen



GETRÄNKEPAUSCHALEN

HEIMSPIEL

38,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung à 5,50 € pro Stunde)

Kinder von 4 bis 12 Jahren
zahlen pauschal 18,00 € pro Kind

Diese beinhaltet folgende Getränke:

Prosecco

Apollinaris Selection feinperlig 0,75l
Apollinaris VIO still 0,75l

Coca Cola, Coke light, Coke zero
Fanta, Sprite
Orangensaft, Apfelsaft

Reissdorf Kölsch vom Fass 0,2l
Reissdorf Kölsch alkoholfrei 0,3l
Krombacher Pils 0,33l
Krombacher alkoholfrei 0,33l

1 x Weißwein à la Geißbockheim
1 x Rotwein à la Geißbockheim

Filterkaffee

DERBY

48,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung à 6,80 € pro Stunde)

Kinder von 4 bis 12 Jahren
zahlen pauschal 18,00 € pro Kind

Diese beinhaltet folgende Getränke:

Prosecco & HUGO & Aperol Spritz

Apollinaris Selection feinperlig 0,75l
Apollinaris VIO still 0,75l

Coca Cola, Coke light, Coke zero
Fanta, Sprite
Orangensaft, Apfelsaft & Rhabarbersaft

Reissdorf Kölsch vom Fass 0,2l
Reissdorf Kölsch alkoholfrei 0,3l
Krombacher Pils 0,33l
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33l

1 x Weißwein à la Geißbockheim
1 x Rotwein à la Geißbockheim

Cappuccino, Kaffee Crema, Espresso

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

HERBST-WINTER EDITION 2019/2020

GETRÄNKE

APERITIF

Glühwein mit Amaretto	0,2l	3,90 €
Geißbock Special (Rhabarbersaft mit Prosecco, Soda)	0,2l	5,50 €
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,50 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	3,50 €
Martini bianco, doro oder extra dry	5 cl	3,50 €
Campari	4 cl	3,60 €
Campari Orange	0,2l	6,30 €
Longdrinks	0,2l	7,00 €
Hausmarke Prosecco	0,1l	4,80 €
Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
HUGO	0,2l	6,90 €
Rosato Mio	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection feinperlig / Apollinaris VIO still	0,25l	2,50 €
Apollinaris Selection feinperlig / Apollinaris VIO still	0,75l	5,90 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l 3,20 € / 0,5l	4,50 €
Geißbockschorle (Cranberrysaft mit Soda)	0,3l 3,20 € / 0,5l	4,50 €
Rhabarbersaft Schorle	0,3l 3,30 € / 0,5l	4,50 €
Maracujasaft Schorle	0,3l 3,30 € / 0,5l	4,50 €
Johannisbeer Schorle	0,3l 3,30 € / 0,5l	4,50 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	2,70 €
Coca-Cola, Coke light, Coke Zero, Fanta, Sprite	0,33l	3,30 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	3,50 €

BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l	1,80 €
Reissdorf Kölsch alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Pittermännchen Reissdorf Kölsch	10,00l	81,00 €
Krombacher Pils	0,3l	3,50 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Maisels Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Maisels Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Malzbier	0,33l	2,90 €
Zwick´l Kellerbier	0,5l	4,90 €

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Crema	2,50 €
Kaffee entcaffeinert	2,50 €
Cappuccino	2,90 €
Tee diverse Aromen	2,50 €
Frischer Minz Tee	3,50 €
Heiße Schokolade	2,70 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Flavoured Latte Macchiato (Haselnuss, Vanille, Weiße Schokolade)	4,20 €
Großer Milchkaffee	3,50 €
Filterkaffee in der Thermoskanne	13,50 €

SPIRITUOSEN

Doppelkorn / Wacholder	2 cl	2,10 €
Fürst Bismarck	2 cl	2,50 €
Malfeserkreuz Aquavit	2 cl	2,90 €
Linie Aquavit	2 cl	3,10 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,10 €
Tequila Sierra Silver	2 cl	3,10 €
Gordon`s Dry Gin	4 cl	4,70 €
Vodka Absolut	4 cl	4,90 €
Havanna Rum blanco	4 cl	4,90 €
Havanna Rum (3 Jahre)	4 cl	5,10 €
Schladerer Kirschwasser, Himbeergeist, Birne	2 cl	3,80 €
Grappa Nonino Vuisinâr Reserva	2 cl	3,80 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90 €
Asbach Uralt	2 cl	2,90 €
Calvados Père Mag. VSOP	2 cl	4,60 €
Baileys	4 cl	4,80 €
Sambucca Molinari	2 cl	2,90 €
Underberg	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Ramazotti	4 cl	4,80 €
Averna	4 cl	4,90 €
Ballantines Finest Scotch	4 cl	4,90 €
Jim Beam Bourbon	4 cl	4,90 €
Carlos I Brandy	2 cl	2,90 €

PROSECCO & CRÉMANT

779	Prosecco Verde D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	30,00 €
786	Fruchtsecco van Nahmen Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	25,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	35,00 €
767	RHEINGAU RIESLING BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	38,00 €
766	SCHLOSS VAUX BRUT, Blanc de Noir Sektmanufaktur Schloss Vaux	39,00 €
771	SCHLOSS VAUX ROSÉ BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	39,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	41,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	45,00 €

CHAMPAGNER

784	LOUIS ROEDERER Brut Premier	76,00 €
796	MOET CHANDON Brut Impérial	78,00 €
792	TAITTINGER Brut Reserve	77,00 €
778	VEUVE CLIQUOT Brut	81,00 €
764	VEUVE CLIQUOT Demi-sec	81,00 €

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

1183	2017er BLAUSCHIEFER Riesling, Q.b.A. Dr. Loosen, Mosel (trocken frisch, intensive Fruchtaromen)	28,00 €
866	2015er JEAN-BAPTISTE, Kabinett (feinherb, halbtrocken) Riesling, Weingut Gunderloch (vielschichtig, cremig, elegant)	28,00 €
843	2017er ODERNHEIMER Grauburgunder Q.b.A. Weingut Klostermühle, Nahe (trocken, vollmundig)	28,00 €
853	2017er WEIßER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA Knewitz, Pfalz (ausdrucksvoll, elegant, frisch)	29,00 €
1221	2017er RHEINGAU RIESLING, trocken Weingut Künstler (Klare Frucht, mineralische Fülle)	29,00 €
814	2016er RIESLING Q.b.A. A. Christmann, Pfalz (trocken, feingliedrig)	29,00 €
852	2017er WEISSBURGUNDER Q.b.A Dr. Loosen, Mosel (trocken, fruchtig, mild)	30,00 €
845	2017er DIEL DE DIEL Cuvee Riesling Grau- Weissburgunder Schlossgut Diel, Nahe (frisch, feine Frucht)	30,00 €
840	2017er BRAUNEBERGER RIESLING (feinherb, halbtrocken) Fritz Haag, Mosel (saftig, feine Frucht, mild)	30,00 €
1032	2018er SAUVIGNON BLANC „Kaitui“ Markus Schneider, Pfalz (fruchtbetont, grasig, schön integrierte Säure)	33,00 €
857	2017er WEISSBURGUNDER „Sonett“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (trocken, frischfruchtig, saftig)	32,00 €
887	2017er GRAUBURGUNDER „Sonett“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (feine Würze, weiße Früchte)	32,00 €
856	2017er OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden (trocken, elegant)	33,00 €
841	2018er WÜRZBURGER STEIN, Silvaner, Erste Lage Weingut Juliusspital, Franke (Bouquet nach gelben Früchten)	35,00 €

WEIßWEINE INTERNATIONAL

915	2017er Grüner Veltliner Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Dürnstein Wachau (grüner Apfel, saftig, Frisch)	28,00 €
829	2018er SAUVIGNON BLANC Neethlingshof Estate Stellenbosch Südafrika (trocken, rassig, feinwürzig)	28,00 €
811	2017er LUGANA Pratello Az. Agricola Pratello, Lombardei (elegant, feinfruchtig, leicht würzig)	29,00 €
783	2017er ARNEIS Roero DOCG Terre Alfieri Pescaja, Piemont (trocken, fruchtreich)	29,00 €
879	2017er VERDEJO José Pariente, Rueda D.O. (trocken, feine Fruchtsüße)	29,00 €
842	2016er GAVI di Gavi DOCG Az. La Mesma, Piemont (harmonisch, leicht fruchtig, säurearm)	30,00 €
848	2015er Cotes du Rhone blanc AC E. Guigal, Rhone (Aprikosen-Pfirsichnoten, fruchtig, ausgewogen)	31,00 €
878	2017er SANCERRE A.O.C. Domaine Paul Prieur (trocken, frisch, mineralisch)	34,00 €
894	2014er Mâcon-Villages AC Jean-Pierre Michel Terroir de Quintaine, 100% Chardonnay (frisch, deffig, cremig)	34,00 €
1198	2016er SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough Neuseeland (schön ausgewogen, stilvoll, frisch)	35,00 €

ROSEWEINE

818	2018er Blanc de Noir, Rose aus Spätburgunder Weinhaus Nelles, Ahr (exotische Früchte, elegante Fruchtsäure)	28,00 €
999	2016er SANCERRE Rosé A.O.C. Jean-Max Roger (Sauvignon, trocken, aromatisch)	35,00 €

ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2013er MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A., Weingut Dr. J. Heger Ihringen, Kaiserstuhl, Baden (trocken, feine Frucht)	29,00 €
966	2015er SPÄTBURGUNDER, Q.b.A. (halbtrocken) Weinhaus Nelles, Ahr (feine Frucht)	29,00 €
1045	2017er US DE LA MENG Qualitätswein, Meyer-Näkel, Ahr (trocken, feine Frucht)	32,00 €
996	2015er BALTHASAR C. Spätburgunder Q.b.A, Deutzerhof, Ahr (trocken, feines Bouquet)	35,00 €

ROTWEINE INTERNATIONAL

1125	2017er MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal (mild, fruchtig vollmundig)	28,00 €
920	2017er MERLOT Pays d'oc, Croix d'Or (kraftvoll, viel Frucht)	28,00 €
944	2015er LZ D.O.C. Telmo Rodriguez, Rioja (trocken, fruchtig, reif und voller Frische)	29,00 €
902	2016er SOGNO DI ULISSE Sangiovese/Cabernet-Sauvignon Tenuta Ulisse, Abruzzen (Sauerkirscharoma, weiche & leichte Tannine)	29,00 €
923	2017er Primitivo I.G.T. Larinum, Apulien (trocken, fruchtbetont)	29,00 €
905	2015er IZADI Crianza D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja (trocken, samtig, feine Frucht)	30,00 €
1186	2015er ALLESVERLOREN Cabernet Sauvignon ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika (trocken, intensiv, opulent)	30,00 €
1225	2015er Côtes du Rhone A.C. E. Guigal, Rhône (würzige Nase, sanfte Tannine)	31,00 €
945	2015er KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien (reife Pflaumen, weiche Tannine)	32,00 €
1080	2014er Château du Breuil Cru Bourgeois Haut-Médoc A.C. (beerig, milde Würze, frischer Abgang)	32,00 €
1172	2013er BARON DE LEY Réserve D.O.C. Vina Imas, Rioja (trocken, aromatisch, intensiv, sanft)	34,00 €
1129	2015er VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. Cavalchina, Veneto (aromatisch, leicht nussig, gewisse Lieblichkeit)	34,00 €
922	2015er VILLA ANTINORI I.G.T. Marchesi Antinori, Toskana (trocken, vollmundig)	35,00 €
897	2015er HEBO Val di Cornia I.G.T Weingut Petra, Toskana (vollmundig, komplex, kraftvoll)	35,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei ausverkauften Jahrgängen unserer Weine den Folgejahrgang servieren.

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
HERBST-WINTER-Edition 2019/2020

ANFAHRT ZUM GEIßBOCKHEIM



Mit dem Auto

Über die A4 Ausfahrt Klettenberg Richtung Innenstadt bis zum Militärring.
Von dort der Ausschilderung „Geißbockheim“ folgen.

Hinweis für Navigationssysteme

Die Franz-Kremer-Allee ist meist nicht im Kartensystem verzeichnet.
Bitte Berrenrather Straße 549 eingeben.

Wir empfehlen Ihnen auf dem Parkplatz P1 an der Militärringstraße zu parken.

Öffentliche Verkehrsmittel

Mit der Straßenbahn

Mit der Linie 18 ab „Dom / Hauptbahnhof“ bis zur Station „Klettenbergpark“ fahren.
Von hier sind es ca. 10 Min. Fußweg. Den Militärring bis zur Kreuzung Berrenrather Straße entlanggehen.

Ab dort der Ausschilderung „Geißbockheim“ folgen.

*Mit dem Bus

Vom Kölner Dom/Hauptbahnhof kommend mit der Buslinie 978 bis zur Haltestelle „RheinEnergieSportpark“, von dort ca. 3 Minuten zu Fuß bis zum Geißbockheim

Allgemeine Geschäftsbedingungen Geißbockheim Betreiber GmbH

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle verbindlichen Reservierungen von Räumlichkeiten und Bestellungen von gastronomischen Leistungen in unserem Haus oder Außer-Haus. Wir garantieren die vereinbarte Leistung gemäß der schriftlich getroffenen Veranstaltungsabsprache.

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt und schriftlich bestätigt wird. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste im Rahmen der Absprache. Eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten oder sonstiger Mietgegenstände bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch uns.

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum, ohne Abzug mittels Überweisung oder Barkasse. Kreditkarten können für die Zahlung von Veranstaltungen nicht akzeptiert werden. Die Veranstaltung gilt erst als verbindlich gebucht, wenn eine 1. à conto Zahlung in Höhe der Raummiete gegen Rechnungsstellung bei uns eingegangen ist und der Vertrag unterschrieben wurde..

Die genannten Preise sind **Endpreise** und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer von **19%**.

Trinkgelder: Es ist in Ihrem Ermessen besonders gute Leistungen unserer Mitarbeiter direkt zu honorieren.

Beanstandungen sind unverzüglich nach Feststellung, während der Veranstaltung, dem Ihnen benannten Verantwortlichen zu nennen, sodass wir die Gelegenheit haben die vertragsgemäße Leistung herzustellen. Ist die sofortige Reklamation nicht möglich, ist die Mängelrüge spätestens beim endgültigen Verlassen der Räumlichkeiten zu erheben. Spätere Reklamationen können nur bei versteckten Mängeln anerkannt werden.

Für den Fall der Annullierung fallen folgende Stornierungskosten an:

Bis 9 Monate vor Veranstaltungsdatum	kostenfrei
7 - 8 Monate vor Veranstaltungsdatum	1 x Raummiete
4 - 6 Monate vor Veranstaltungsdatum	2 x Raummiete
2 - 3 Monate vor Veranstaltungsdatum	3 x Raummiete
0 - 1 Monate vor Veranstaltungsdatum	60,00 € x der angegebenen Personenanzahl plus 1 x Raummiete

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke nur nach schriftlicher Zustimmung durch uns zur Veranstaltung mitbringen. Die Zustimmung kann von der Zahlung eines Beitrages zur Deckung der Gemeinkosten abhängig gemacht werden. Bei der Weinauswahl behalten wir uns vor im Falle eines Jahrgangwechsels den Folgejahrgang anzubieten.

Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir von dem Vertrag zurücktreten. Für diese Fälle hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadensersatz.

Nachtzuschläge für unser Servicepersonal:

Ab 24:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag pro angefangene Stunde in Höhe von 1,80 € je angemeldetem Gast berechnet.

Für Beschädigungen oder Verluste sowie daraus entstehende Kosten, die während der Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter oder seine Gäste verursacht wurden (Konfetti, Reis, Blütenstreu), haftet der Veranstalter.

Out- & Indoor-Feuerwerk, das Abbrennen von Wunderkerzen oder das Nutzen einer Nebelmaschine ist aus brandschutztechnischen Gründen nicht gestattet.

Wir haften nicht für eingebrachte Gegenstände.

Musik ist in Form von dezenter Hintergrundmusik generell gestattet.

Laute Tanzmusik / Live Musik / DJ jedoch erst ab 22:00 Uhr. Bei exklusiver Anmietung des ganzen Hauses nach Absprache.

Mit dem aktuellen Angebot oder der aktuellen Vereinbarung verlieren alle vorangegangenen Angebote oder Vereinbarungen ihre Gültigkeit. Sollten einzelne Bestimmungen der Vereinbarung oder der Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Mündliche Absprachen bedürfen einer schriftlichen Bestätigung um für die Veranstaltung maßgeblich zu sein.

Erfüllung und Gerichtsstand ist Köln.

Stand Oktober 2019

Geschäftsführer

Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

Prokuristen:

Laura Bechtold, Thomas Bechtold,
Jenny Blassnig