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 aufmerksamen Service.
Daneben bietet das Geißbockheim einen vielfältig nutzbaren Rahmen für Ihr Event.

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

Bankettmappe Herbst-Winter 2023

gültig ab 01. Januar 2024 bis 31. März 2024

Geißbockheim Betreiber GmbH

Geschäftsführer/-in: Dipl. Kfm. Rolf Bechtold, Laura Bechtold, Thomas Bechtold
Prokuristin: Jenny Blassnig

Franz-Kremer-Allee 1 – 3, 50937 Köln
Tel. 0221 995 995 80
info@geissbockheim-fckoeln.de, www.geissbockheim-fckoeln.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
WINTER Edition 2024

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)

Blocktafeln 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

MEINE LIEBE, MEINE STADT, MEIN VEREIN

Raumgröße m²	maximale Personenzahl zum gesetzten Essen	Raummiete 2023
Haus exklusiv	350 Personen (500 Personen stehend)	3.050,00 € + vereinbarter Mindestumsatz
Saal 259 m² & Saalterrasse 300 m²	200 Personen	1.120,00 €
Restaurant 190 m², Clubraum 75 m² (& Restaurantterrasse 180 m²)	130 Personen	1.930,00 € + vereinbarter Mindestumsatz
Halber Saal 126 m²	96 Personen	560,00 €
Clubraum 75 m²	50 Personen	320,00 €
Vorstandszimmer 32 m²	20 Personen	160,00 €
Terrassenfeld 25 m²	20 Personen	160,00 €
Getränkepauschalen (ab 30 Personen/Mindestzeitraum 6 Stunden) *Mehr Informationen finden Sie auf Seite 13.*		
Pauschale „HEIMSPIEL“	á 51,00 € pro Person für 6 Stunden (Verlängerung 7,50 €)	
Pauschale „DERBY“	á 63,00 € pro Person für 6 Stunden (Verlängerung 8,90 €)	

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. Kinder ab 13 Jahren zählen als Erwachsene und werden mit dem vollen Preis berechnet.
Alternativ ist auch eine Speisenauswahl aus der Kinderkarte möglich.

Nachtzuschläge für unser Servicepersonal:
Ab 24:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag pro angefangene Stunde in Höhe von 3,00 € je angemeldetem Gast berechnet.

PKW- Parkplätze:
Direkt am Haus und in unmittelbarer Nähe befinden sich auf drei Parkplätzen über 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 und sonstigem 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.

Highspeed- WLAN:
Kostenfreies Internet im ganzen Restaurant und umliegenden Gelände.

Tellergeld:
Für mitgebrachte Torten/Kuchen wird ein Tellergeld in Höhe von 3,00€ pro angemeldeten Gast berechnet.

Mehrwertsteuererhöhung:
Ab dem 1. Januar 2024 wird die Mehrwertsteuer auf Speisen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen von 7% wieder auf 19% angehoben. Bis zum 31. Dezember 2023 gelten weiterhin die Mehrwertsteuersätze von 7% für alle Speisen, die in diesem Zeitraum bestellt und serviert werden. Ab dem 1. Januar 2024 werden die Preise für Speisen entsprechend angepasst. Diese Anpassung entspricht einer Erhöhung von 12% auf die bisherigen Preise.

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

Zusätzlich buchbare Ausstattung/Equipment über das Geißbockheim:

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

Veranstaltungen:	
Tischwäsche inkl. Stoffservietten *(weiß)*	à 7,50 €
Stuhlhussen *(weiß oder champagnerfarben)*	à 6,00 €
Menükarten *(Innen-Layout individualisierbar)*	à 3,50 €
Stehtisch mit Stretch-Husse *(weiß)*	à 18,00 €
Buffetverkleidung *(bordeaux-rot)*	à 35,00 €
Fackeln für die Terrasse	à 9,00 €
LED-Spot *(Einstellbar in verschiedenen Farben)*	à 15,00 €
Tagungstechnik:	
Deckenbeamer *(nur im Saal)*	à 110,00 €
Beamer & Leinwand *(nur im Clubraum)*	à 110,00 €
TV-Gerät *(mobil oder an der Wand)*	à 45,00 €
Moderatorenkoffer	à 60,00 €
Pinnwand / Metaplanwand	à 25,00 €
Flipchart	à 25,00 €
Funkmikrofon/ Head-Set	à 35,00 €

Dekoration:

Unsere Empfehlung für Einladungskarten & Tischkarten & Tischplan & Dekoration:
Schön Einladen Frau Daniela Klunk
www.schoen-einladen.de / Tel. 0152 33792006 / klunk@schoen-einladen.de

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.

Aufwandspauschale:

Vor oder nach unseren Öffnungszeiten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 75,00 € pro Stunde.
(Öffnungszeiten: Montag - Sonntag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Speisenauswahl:

Aus unserer à la carte Speisenkarte ist dies bis einschließlich 12 Personen möglich.
ab 13 bis einschließlich 20 Personen ist dies aus unserer Gruppenkarte möglich.
ab 20 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, Gläserstellung und dem Servieren folgendes Korkgeld berechnet:
Weißwein und Rotwein pro 0,75l Flasche à 20,00 €
Schaumweine pro 0,75l Flasche à 25,00 €
Spirituosen pro 0,7l Flasche à 45,00 €

À conto Rechnungen:

Die Veranstaltung gilt erst als verbindlich gebucht, wenn eine erste à conto Zahlung in Höhe der Raummiete bei uns eingegangen ist und die Veranstaltungs-Absprache unterschrieben an uns zurückgesendet 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.

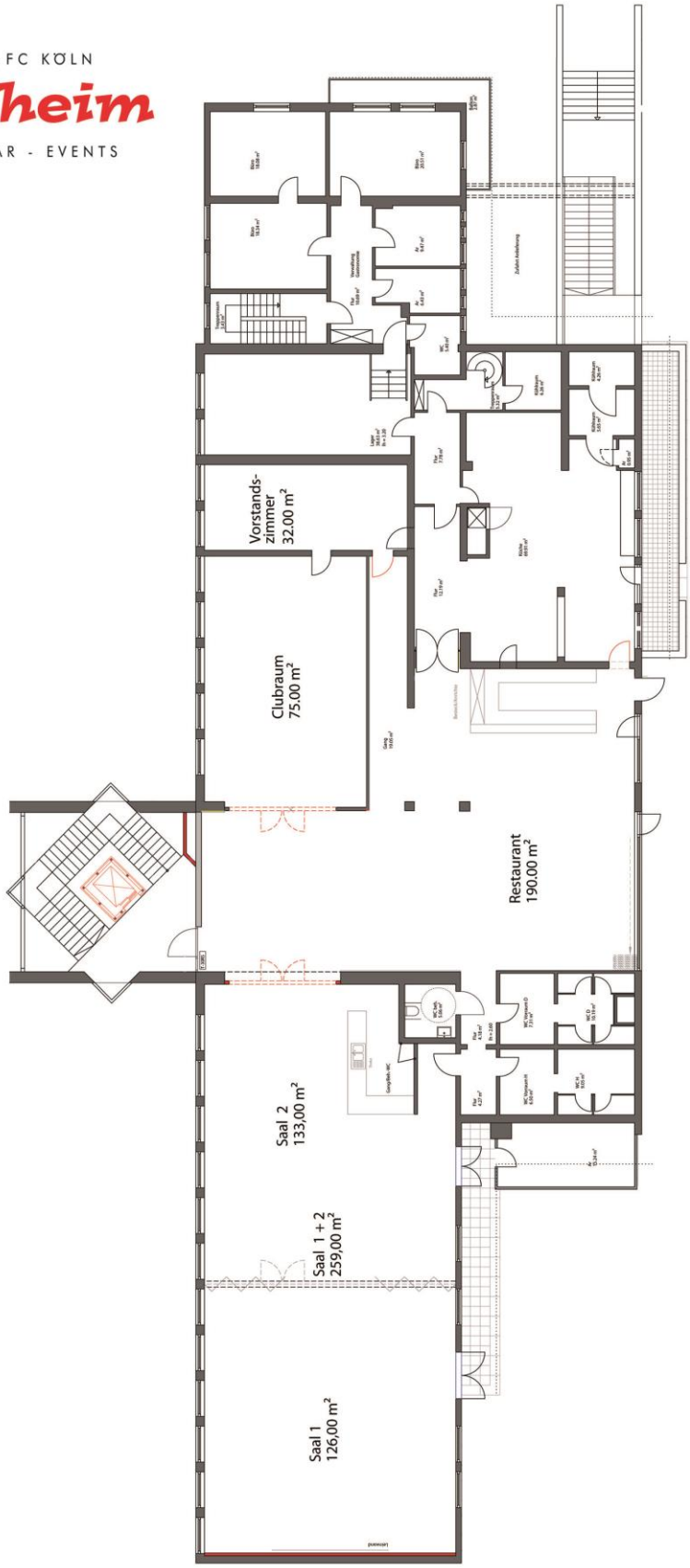
delphi
Lebensmittelsicherheit

GRUNDRISSPLAN

CLUBHAUS DES 1.FC KÖLN

Geißbockheim

RESTAURANT - SPORTS BAR - EVENTS



WEDDING @GEIßBOCKHEIM

Ein… Ja-Wort… fürs Leben …

Umgeben von Wäldern, mitten im Herzen der Natur,
dennoch zentral im Grüngürtel befindet sich das

GEIßBOCKHEIM – Clubhaus des 1. FC Köln

Tradition liegt uns am Herzen!

-FREIE THEOLOGISCHE TRAUUNG-

- Eine freie Trauung in unserem Hause ist nur in Verbindung
mit einer anschließenden Feier in unseren Räumlichkeiten möglich -

(Freie) theologische Trauung: 650,00 €

Trautisch mit Tischwäsche
Stühle mit Stuhlhussen für das Brautpaar & die Trauzeugen
Stühle für die Gäste
Roter Teppich in der Mitte des Ganges

Mit viel Liebe zum Detail und professionellen Tipps
begleiten wir Sie in allen Planungsphasen Ihrer Hochzeit.
Lassen Sie uns an Ihren Wünschen, Träumen und Vorstellungen teilhaben
von uns ggf. erweitern und zusammen zaubern wir Ihnen eine einmalige Hochzeitsfeier.
Individualität, Kreativität und Leistung in facettenreicher Auswahl
sind für uns selbstverständlich.

Gerne steht Ihnen das Eventteam zur Verfügung
Telefon: 0221 995 995 80 oder E-Mail: info@geissbockheim-fckoeln.de

In unserer Bankettmappe finden Sie erste Inspirationen für Ihre kulinarische Auswahl,
Preise für Getränkepauschalen, Raummieten und unsere AGB.

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

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

MEETING / KONFERENZ / TAGUNG

Tagungspauschalen

Unsere Tagungspauschalen beinhalten die aufgeführte Tagungstechnik sowie die Raummiete.
Weitere Speisen (ab Seite 9) oder Getränke (ab Seite 14) können natürlich extra dazu gebucht werden.
Die Tagungspauschalen sind ab 10 Personen buchbar!
Unter 10 Personen berechnen wir die jeweilige Raummiete zusätzlich.

Pauschale „Training“

(Diese Pauschale gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden)
Tagungsraum mit Tagungutensilien (Metaplanwand, Flipchart, Schreibblock & Stift)
-unbegrenzt- Filterkaffee, Teeauswahl, Mineralwasser 0,75l
29,50 € pro Person

Pauschale „Bundesliga“

Tagungsraum inkl. Raummiete
(Beamer + Leinwand, Flipchart, Schreibblock & Stift)
Pro Person zwei Alkoholfreie Getränke im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag
Filterkaffee, Teeauswahl
Belegte Brötchen mit Salami und Gouda
Mittagessen
Saisonale Kreation a la Küchenchef
2-Gang Business-Menü
oder
Lunch-Buffet (ab 30 Personen)
exkl. Getränke
Kaffeepause am Nachmittag
Filterkaffee, Teeauswahl
Smoothie
Gebäckauswahl

63,50 € pro Person

Pauschale „Euroleague“

Tagungsraum inkl. Raummiete
(Beamer + Leinwand, Flipchart, Schreibblock & Stift)
Mineralwasser 0,75l im Tagungsraum
Orangen- & Apfelsaft -unbegrenzt-

Kaffeepause am Vormittag
Filterkaffee, Teeauswahl
Belegte Brötchen mit Landsalami, Schinken und Gouda
Obstkorb
Mittagessen
Saisonale Kreationen a la Küchenchef
3-Gang Business-Menü
oder
Lunch-Buffet (ab 30 Personen)
exkl. Getränke
Kaffeepause am Nachmittag
Filterkaffee, Teeauswahl
Smoothie
Gemischte Kuchenauswahl

75,50 € pro Person

BRÖTCHENAUSWAHL
PAUSENSNACKS

BELEGTE BRÖTCHEN

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte
Preis pro Hälfte belegt mit:

Gouda oder Emmentaler	3,50 €
Gekochtem Schinken	3,50 €
Italienischer Landsalami	3,70 €
Geräucherter Putenbrust	3,70 €
Mett und Zwiebeln	3,80 €
Camembert und Weintraube	4,20 €
Tomate-Mozzarella und Pesto	4,30 €
Roastbeef an Remouladensoße	4,70 €
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich	4,90 €

PAUSENSNACKS

Bereitstellung ab 10 Portionen

Mini Windbeutel mit Cremefüllung	3,50 €
Mini Plundergebäck	3,50 €
Donut	3,90 €
Muffins	3,90 €
Frischer Obstsalat	4,90 €
Wraps mit Frischkäse und mariniertem Gemüse	6,60 €
Wraps mit Roastbeef	7,70 €
Wraps Räucherlachs, Frischkäse und Rucola	7,70 €

KUCHENAUSWAHL

MOUSSETORTEN
à 52,00 €
-12 Stücke pro Torte-
Tiramisu Torte
Schokoladenmousse Torte hell/dunkel
Schwarzwälder Kirsch Torte
Fruchtige Sanddorn-Torte
Haselnuss-Sahne Torte
Käsesahne Torte

KUCHEN
à 3,80 € pro Stück
-Mindestabnahme 12 Stücke pro Sorte-
Omas Käsekuchen
Apfelkuchen
Kirschstreusel

(Weitere Kuchen-Sorten
auch saisonale Sorten auf Anfrage)

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

FINGERFOOD & HÄPPCHEN

-Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte-

FINGERFOOD KALT

Mini-Röggelchen „Halve Hahn“ mit Senf	3,90 €
Mini-Röggelchen mit Mett und Zwiebeln	3,90 €
Auberginenröllchen mit Schafskäse und Kräutern gefüllt *(2 Stück)*	3,90 €
Mini-Caesar Salat mit Bacon, Croûtons und Parmesan *-im Weckglas-*	5,50 €

FINGERFOOD WARM

Mini Gemüse-Frühlingsrolle (2 Stück)	2,80 €
Datteln im Speckmantel (3 Stück)	5,00 €
Currywurst -im Glas-	7,70 €
Kleine Reibeküchlein mit Apfelmus *(3 Stück)*	7,20 €
Kleine Reibeküchlein mit Räucherlachs und Honig-Dijonsenf Dip *(3 Stück)*	9,90 €

CANAPÉS

Canapé mit Frischkäse und Schnittlauch	3,20 €
Canapé mit Brie und Traube	3,90 €
Canapé mit Roastbeef und Remouladencreme	5,00 €
Canapé mit gebeiztem Lachstatar	5,00 €
Canapé mit Matjestatar	5,00 €

BRUSCHETTINI

Ciabatta mit Tomate und Basilikum	3,20 €
Ciabatta mit mariniertem Gemüse	3,20 €
Ciabatta mit Serrano-Schinken und Knoblauchöl	3,90 €
Ciabatta mit Ziegenkäse, Honig und Thymian	5,00 €

SNACKS

-Ab 30 Personen- ***Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich***

DER KLASSIKER

Currywurst -bereits geschnitten-
in fruchtiger Currysauce mit Steinofen Baguette
Dazu stellen wir Porzellanschälchen
und Spieße bereit.
Preis pro Person: 10,60 €

DER RUSTIKALE

Saisonale Vegetarische Suppe/Eintopf
oder
Gulaschsuppe mit Baguette
Preis pro Person: 11,00 €

KÖLSCHES KÄSEBRETT

Käseplatte op Kölsch
mit Brot, Butter, Trauben und Salzgebäck
(Chips und Salzstangen)
Preis pro Person: 13,90 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

BUFFETVORSCHLÄGE

- Ab 30 Personen- ***Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich***

Individuelle Wünsche (z.B. vegane Speisen) können gerne besprochen werden.

KÖLSCHER WINTERTRAUM

Suppe
Kartoffelsuppe
mit Speckwürfel und Wurzelgemüse
Salate & Vorspeisen
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Bratenplatte mit Roastbeef, Schweinebraten
und hausgemachter Remoulade
Frisches Mett mit Zwiebeln
Blut-, Leber- und Fleischwurst
Partyfrikadellen
Rheinische Brotspezialitäten
mit Butter und Schmalz
Hauptgänge
Sauerbraten in Rosinensoße
Spanferkelkeule in Thymiansoße
Apfelrotkohl und Rahmwirsing
Kartoffelklöße und Kartoffelgratin
Dessert
Gebackener Rahmkäsekuchen mit Kirschen
-im Weckglas-

Preis pro Person: 48,40 €

HERBSTGEFLÜSTER

Suppe
Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Salate & Vorspeisen
Romanasalat mit Croûtons und Parmesan
Waldorfsalat
Lauch-Eiersalat mit Mandarinen
Nudelsalat mit Champignons und Putenbrust
Gebeizter Lachs, geräucherten Forellenfilets
dazu frischer Sahnemeerrettich
Gemischter Brotkorb mit Butterauswahl
Hauptgänge
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Rahm
Medaillons von der Argentinischen Steakhüfte
Sauce Bearnaise
Herbstliche Pilzpfanne
Rahmrosenkohl und Speckbohnen
Butterspätzle und Kartoffelgratin
Dessert
Warme Apfelbeignets mit Vanillesoße
Mascarponecreme mit Waldbeerenkompott

Preis pro Person: 60,60 €

WINTERABEND

Suppe
Cremesuppe von der Brunnenkresse
Salate & Vorspeisen
Wildkräutersalat
mit Joghurt- und Balsamico Dressing
Scheiben vom hausgebeiztem Lachs
mit Honig-Dijonsenfsoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Senfgurken
und Remouladensoße
Matjes und Lachstatar mit kleinen Reibekuchen
Gemischter Brotkorb und Butter
Hauptgänge
Kalbsmedaillons auf Waldpilzrahm
Geschmorte Entenkeule in Portwein-Jus
Blattspinat, glasierte Karotten,
Apfel-Zimt Rotkohl
Kartoffelgratin, Bratkartoffel, Butterspätzle
Dessert
Bratapfel mit Vanillesoße
Panna Cotta mit frischer Himbeersoße
Bayerisch Creme mit Beerenschaum

Preis pro Person: 71,70 €

SCHNEEFLOCKE

Suppe
Gordon Gin Tomatensuppe
Salate & Vorspeisen
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen
mit Himbeerdressing
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
Verschiedene Tapas
Ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten
Vitello Tonnato mit Kapern
Gemischter Brotkorb und Butter
Hauptgänge
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahmsoße
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfeffersoße
Lachsfilet mit frischen Kräutern und Cherrytomaten
Brokkoli mit Mandelbutter, Speckbohnen,
Vichy Karotten
Getrüffeltes Kartoffelgratin
Herzoginkartoffeln und hausgemachte Spätzle
Dessert
Glühweinmousse mit Zimtsahne
Beeren-Tiramisu
Rustikales Käsebrett mit Brot und Butter

Preis pro Person: 77,30 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
WINTER Edition 2024

MENÜVORSCHLÄGE

-AB 12 PERSONEN-

GÄNSEZEIT

-im November & Dezember-

Kürbissuppe
mit kalt gepresstem Kürbiskernöl
* * *
Knuspriger Gänsebraten
mit Orangen-Portweinsoße
Apfel-Zimtrotkohl
Bratapfel und Kartoffelklöße
* * *
Schokoladensoufflé
mit Zimtkirschen und weißem Schokoladeneis

Preis pro Person: 66,20 €

KAMINFEUER

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsoße
auf Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing
* * *
Badiertes Schweinelendchen
auf Steinpilzsoße
mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
* * *
Windbeutel gefüllt mit gesüßter Sahne und
Wldbeerkompott

Preis pro Person: 55,10 €

BLÄTTERTANZ

Winterlichen Blattsalaten
mit gebratener Gänseleber
* * *
Kalbsmedaillons gefüllt mit Waldpilzfarce
auf Kräuterjus
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
* * *
Honig-Zimt Parfait
auf Rumpflaumen

Preis pro Person: 56,60 €

HERBSTZAUBER

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speckcroutons
* * *
Klare Waldpilzsuppe
mit Chesterstangen
* * *
Geschmorte Entenkeule
Orangen-Portweinsoße
mit Mandel Brokkoli und Kartoffelkrapfen
* * *
Maronen-Parfait
auf Waldbeerenschaum

Preis pro Person: 60,60 €

LEUCHTKRAFT

Waldpilz Risotto mit
frittiertem Rucola
* * *
Rote Bete-Carpaccio
mit Tatar vom Räucher-Lachs
und Meerrettich-Schmand
* * *
Gebratenes Lammkaree
mit Thymian und Knoblauch gebraten
mariniertes Gemüse
Ofenfrischen Kartoffelspalten
* * *
Dessertteller „Geißbockheim“
Verschiedene Mousse, Parfait
und frische Früchte

Prei pro Person: 66,20 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
WINTER Edition 2024

GETRÄNKEPAUSCHALEN

HEIMSPIEL

51,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung à 7,50 € pro Stunde)
Kinder von 4 bis 12 Jahren
zahlen pauschal 21,00 € pro Kind

Diese beinhaltet folgende Getränke:
Prosecco

Taunusquelle feinperlig 0,75l
Taunusquelle still 0,75l

Coca-Cola, Coke-Zero
Fanta, Sprite, Mezzo Mix

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

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

Cafe Crema, Espresso, Tee

DERBY

63,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung à 8,90 € pro Stunde)
Kinder von 4 bis 12 Jahren
zahlen pauschal 21,00 € pro Kind

Diese beinhaltet folgende Getränke:
Schloss Vaux Sekt & heißer Hugo & Glühwein

Taunusquelle feinperlig 0,75l
Taunusquelle still 0,75l

Coca-Cola, Coke-Zero
Fanta, Sprite, Mezzo Mix
Fassbrause
Orangensaft, Apfelsaft

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

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

Cappuccino, Cafe Crema, Espresso, Tee,
Milchkaffee, Latte Macchiato

LONGDRINK PAUSCHALE

19,50 € pro Person einmalig ab 22:00 Uhr

Die Longdrink-Pauschale kann nur in Verbindung
mit einer der oben genannten Getränkepauschalen hinzugebucht werden.
Beginn ab 22:00 Uhr & endet mit der Getränkepauschale pro angemeldeten Gast.

Dies beinhaltet folgende Getränke: 2 x Longdrink-Auswahl

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
WINTER Edition 2024

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

Glühwein mit Amaretto		0,2l	5,50 €
Geißbock Special (Rhabarbersaft mit Prosecco, Soda)		0,2l	7,50 €
Sherry dry, medium oder cream		4 cl	4,50 €
Portwein weiß oder rot		4 cl	4,50 €
Martini bianco, doro oder extra dry		4 cl	4,50 €
Campari		4 cl	4,50 €
Campari Orange		0,2l	6,70 €
Longdrinks		0,2l	8,00 €
Hausmarke Sekt Schloss Vaux		0,1l	6,00 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe & Soda Wasser)		0,2l	8,30 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze & Holunderblütensirup)		0,2l	8,30 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries & Himbeeren)		0,2l	8,70 €
Gin Wildberry (Beefeather Gin, Schweppes Wildberry)		0,2l	9,20 €
White Peach Gin (Beefeather Gin, Schweppes White Peach)		0,2l	8,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Taunusquelle feinperlig / Taunusquelle still		0,25l	3,10 €
Taunusquelle feinperlig / Taunusquelle still		0,75l	8,00 €
Orangensaft		0,2l	3,40 €
Apfelsaft naturtrüb		0,2l	3,40 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l	4,10 € / 0,5l	6,70 €
Geißbockschorle (Cranberry Saft mit Soda)	0,3l	4,10 € / 0,5l	6,70 €
Rhabarbersaftschorle	0,3l	4,10 € / 0,5l	6,70 €
Maracujasaftschorle	0,3l	4,10 € / 0,5l	6,70 €
Coca-Cola, Coke-Zero, Fanta, Sprite		0,33l	3,90 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,2l	3,50 €
Fassbrause Zitrone		0,33l	3,90 €

BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l	2,30 €
Reissdorf Kölsch vom Fass	0,3l	3,50 €
Reissdorf Kölsch alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Pittermännchen Reissdorf Kölsch	10,00l	95,00 €
Krombacher Pils	0,33l	3,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Maisels Hefeweizen	0,5l	4,90 €
Maisels Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Malzbier	0,33l	3,50 €
Zwick´l Kellerbier	0,5l	5,90 €

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	2,90 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Tee diverse Aromen	3,30 €
Frischer Minze Tee /Ingwer	5,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10 €
Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Latte Macchiato	4,30 €
Großer Milchkaffee	4,50 €
Filterkaffee in der Thermoskanne	13,90 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
WINTER Edition 2024

SPIRITUOSEN

Doppelkorn / Wacholder	2 cl	2,90 €
Fürst Bismarck	2 cl	3,20 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Tequila Sierra Silver	2 cl	3,40 €
Vodka Absolut	4 cl	5,70 €
Schladerer (Kirschwasser, Himbeergeist, Birne, Obstwasser)	2 cl	4,30 €
Grappa Nonino Vuisinâr Reserva	2 cl	4,10 €
Calvados Père Mag. VSOP	2 cl	4,90 €
Baileys	4 cl	4,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,40 €
Jägermeister	2 cl	3,40 €
Kabänes	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,40 €
Ramazzotti	4 cl	5,30 €
Averna	4 cl	5,30 €
Enzian	2 cl	3,40 €
Eierlikör	2 cl	2,70 €

SCHLOSS VAUX

Der perfekte, prickelnde Start für Ihr Fest

Unser VAUX-Angebot im GEISSBOCKHEIM:

VAUX Petit Sekt brut
Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG
Feine Fruchtaromen mit lebendig, rassig und charmantem Charakter - unglaubliches Trinkvergnügen!

VAUX Rosé Sekt brut
Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG
Eleganter Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Seidig, sanfter Geschmack mit vollmundig, weichem Finish!

VAUX Rheingau Riesling Réserve Sekt b.A. brut
Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG
Typische Riesling-Aromen, die an Zitrusfrüchte und Mirabelle erinnern.
Ein Hauch von frisch gebackenem Brot – Mineralität mit kraftvollem Finale.

PROSECCO & SEKT

779	PROSECCO VERDE D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	31,00 €
786	FRUCHTSECCO VAN NAHMEN Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	26,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	40,00 €
767	RHEINGAU RIESLING BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	43,00 €
771	SCHLOSS VAUX ROSÉ BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	43,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	49,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	54,00 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

CHAMPAGNER

800	DEUTZ BRUT CLASSIC	87,00 €
830	DEUTZ BRUT ROSÈ	99,00 €
784	LOUIS ROEDERER BRUT PRÈMIER	91,00 €
796	MOET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	91,00 €
792	TAITTINGER BRUT RESERVE	91,00 €
778	VEUVE CLIQUOT BRUT	92,00 €
764	VEUVE CLIQUOT DEMI-SEC	92,00 €

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

866	2019er	JEAN–BAPTISTE, KABINETT **halbtrocken** Riesling, Weingut Gunderloch (vielschichtig, cremig, elegant)	30,00 €
886	2021er	RIESLING MINERALSCHIEFER, trocken Grans-Fassian, Mosel (feine Säure, fruchtige Note, tiefgründige Mineralität)	30,00 €
843	2020er	ODERNHEIMER GRAUBURGUNDER Q.b.A. Weingut Klostermühle, Nahe (trocken, vollmundig)	32,00 €
853	2021er	WEIßER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA Weingut Pflüger, Pfalz (ausdrucksvoll, elegant, frisch)	31,00 €
1221	2021er	RHEINGAU RIESLING trocken Weingut, Robert Weil, Rheingau (charmant, fruchtbetonte Note)	33,00 €
852	2021er	WEISSBURGUNDER Q.b.A Dr. Loosen, Mosel (trocken, fruchtig, mild)	33,00 €
845	2020er	DIEL DE DIEL CUVEE RIESLING GRAU-WEISSBURGUNDER Schlossgut Diel, Nahe (frisch, feine Frucht)	34,00 €
840	2021er	BRAUNEBERGER RIESLING, trocken Fritz Haag, Mosel (klare Frucht, mineralisch)	32,00 €
815	2020er	BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING KABINETT **halbtrocken** Fritz Haag, Mosel (saftig, feine Frucht, mild)	34,00 €
857	2021er	WEISSBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (trocken, frischfruchtig, saftig)	35,00 €
887	2021er	GRAUBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (feine Würze, weiße Früchte)	35,00 €
856	2020er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden (trocken, elegant)	37,00 €
1032	2021er	SAUVIGNON BLANC „KAITUI“ Markus Schneider, Pfalz (fruchtbetont, grasig, schön integrierte Säure)	37,00 €
841	2021er	WÜRZBURGER STEIN, SILVANER, ERSTE LAGE Weingut Juliusspital, Franken (Bouquet von gelben Früchten)	36,00 €
1026	2018er	WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL Weingut Rudolf Fürst, Bürgstad (frisch, kräftig und mineralisch)	38,00 €
859	2019er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Grauburgunder barrique, trocken Weingut Dr. Heger (feine Fruchtaromen, vollmundig und würzig)	39,00 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

WEIßWEINE INTERNATIONAL

915	2021er	GRÜNER VETLINER FEDERSPIEL TERRASSEN Domäne Wachau, Dürnstein Wachau (grüner Apfel, saftig, Frisch)	30,00 €
829	2021er	SAUVIGNON BLANC NEETHLINGSHOF ESTATE Stellenbosch Südafrika (trocken, rassig, feinwürzig)	32,00 €
811	2021er	LUGANA MARANGONA Az. Agricola Marangona, Lombardei (elegant, feinfruchtig, leicht würzig)	33,00 €
842	2020er	GAVI DI GAVI DOCG Az. La Mesma, Piemont (harmonisch, leicht fruchtig, säurearm)	32,00 €
879	2021er	VERDEJO José Pariente, Rueda D.O. (trocken, feine Fruchtsüße	32,00 €
882	2020er	VERMENTINO BELVENTO IGT Petra, Toskana (frisch,komplex,fruchtig)	31,00 €
848	2018er	COTES DU RHONE BLANC AC E. Guigal, Rhone (Aprikosen-Pfirsichnoten, fruchtig, ausgewogen)	34,00 €
901	2021er	LUGANA MOLIN VIGNETI STORICI Weingur Provenza-Cà Maiol, Lombardei (frisc,h,saftige gelbe Früchte)	38,00 €
878	2020er	SANCERRE A.O.C. Domaine Paul Prieur (trocken, frisch, mineralisch)	44,00 €
1198	2020er	SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough, Nzl (schön ausgewogen, stilvoll, frisch)	38,00 €
822	2021er	CHARDONAY IGT Jermann, Friaul (reife, exotische Früchten; frisch)	39,00 €
881	2020er	POUILLY-FUMÉ A.O.C. Domaine Masson- Blondetet (elegant, Zitrusaromen, große Mineralität)	40,00 €

ROSEWEINE

818	2021er	BLANC DE NOIR, ROSE AUS SPÄTBURGUNDER Weingut Burggarten,Ahr (exotische Früchte, elegante Fruchtsäure)	31,00 €
1236	2021er	AIX ROSÈ Maison Saint AIX, Provence (leicht, fruchtig)	36,00 €
999	2019er	SANCERRE ROSÈ A.O.C. Jean-Max Roger (Sauvignon, trocken, aromatisch)	42,00 €

ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2017er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A., Weingut Dr. J. Heger Ihringen, Kaiserstuhl, Baden (trocken, feine Frucht)	33,00 €
966	2018er	SPÄTBURGUNDER, Q.b.A **halbtrocken** Deutzerhof, Ahr (feine Frucht)	32,00 €
1045	2017er	US DE LA MENG Qualitätswein, Meyer-Näkel, Ahr (trocken, feine Frucht)	36,00 €
996	2015er	BALTHASAR C. Spätburgunder Q.b.A, Deutzerhof, Ahr (trocken, feines Bouquet)	36,00 €

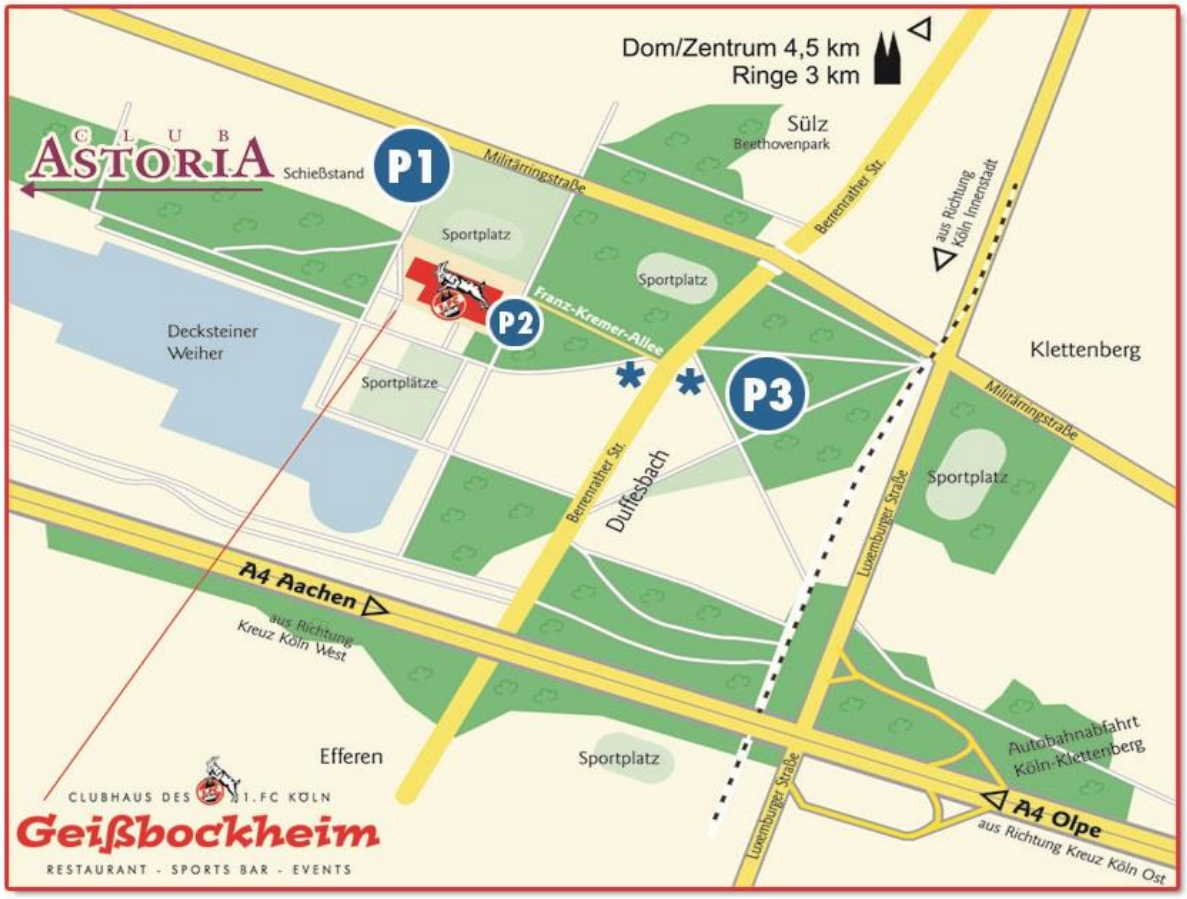
Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.

ROTWEINE INTERNATIONAL

920	2019er	MERLOT Pays d'oc, Les Jamelles	30,00 € (kraftvoll, viel Frucht)
923	2021er	PRIMITIVO I.G.T. Luccarelli, Apulien	30,00 € (trocken, fruchtbetont)
1125	2020er	MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal	30,00 € (mild, fruchtig vollmundig)
905	2016er	IZADI CRIANZA D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja	34,00 € (trocken, samtig, feine Frucht)
1186	2018er	ALLESVERLOREN CABERNET SAUVIGNON ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika	35,00 € (trocken, intensiv, opulent)
1225	2019er	CÔTES DU RHONE A.C. E. Guigal, Rhône	35,00 € (würzige Nase, sanfte Tannine)
945	2019er	KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien	35,00 € (reife Pflaumen, weiche Tannine)
1080	2015er	CHÂTEAU DU BREUIL Cru Bourgeois Haut-Médoc A.C.	35,00 € (beerig, milde Würze, frischer Abgang)
897	2018er	HEBO IGT Weingut Petra, Toskana	36,00 € (fruchtbetont, saftig, weiche Tannine)
1172	2016er	BARON DE LEY RÈSERVA D.O.C. Vina Imas, Rioja	38,00 € (trocken, aromatisch, intensiv, sanft)
1129	2019er	VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. Cavalchina, Veneto	36,00 € (aromatisch, leicht nussig, gewisse Lieblichkeit)
1056	2015er	SANTAGOSTINO IGT (3 Gläser Gambero Rosso) Syrah-Nero d´Avola Firriato, Sizilien	36,00 € (Kirscharoma; sanfte, komplexe Tannine)
903	2019er	LE VOLTE I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia	41,00 € (reichhaltig, konzentriert, feine Tannine)

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

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 Anpassung der Preise für Speisen und Getränke kann erforderlich sein, um auf sich verändernde Marktbedingungen angemessen zu reagieren.
Diese Anpassungen können durch verschiedene Faktoren entstehen. Hierunter fallen beispielsweise Preiserhöhungen von Weingütern oder die sich ändernde Inflation.

Die genannten Preise sind **Brutto-Endpreise** und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.
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 3,00 €
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 September 2022

Geschäftsführer/-in:
Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold, Laura Bechtold, Thomas Bechtold

Prokuristin:
Jenny Blassnig

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.