CLUBHAUS DES 1. FC KÖLN

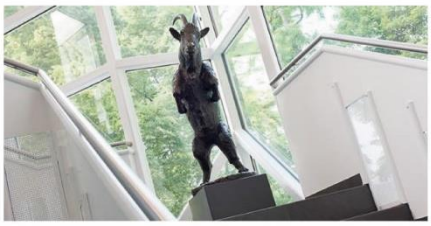
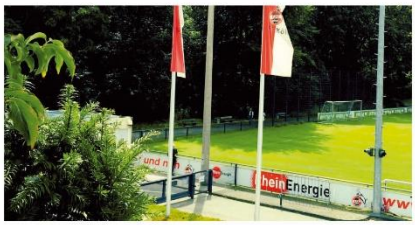
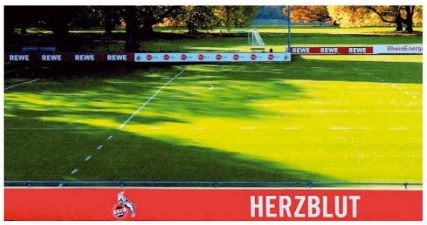
Geißbockheim

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 aufmerksamen 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 Frühling - Sommer 2024

gültig ab 01. April 2024 bis 30. September 2024

Geißbockheim Betreiber GmbH
Geschäftsführer/ -in: Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold, Laura Bechtold und Thomas Bechtold
Prokuristin: Jenny Blassnig
Franz-Kremer-Allee 1 – 3 50937 Köln
Tel. 0221 995 995 80 Fax: 0221 995 995 80
info@geissbockheim-fckoeln.de
www.geissbockheim-fckoeln.de
Stand April 2024

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

BILDER & IMPRESSIONEN

RAUM: Vorstandszimmer 32m²

Tischtafel bis maximal 20 Personen

RAUM: Clubraum 75m²

Tischtafeln
bis maximal 60 Personen

Blocktafel
bis maximal 26 Personen

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

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

Blocktafeln à 10 bis 12 Personen
bis maximal 45 Personen

BILDER & IMPRESSIONEN

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

Blocktafeln bis 12 Personen
bis maximal 168 Personen

Parlamentarische Bestuhlung
bis maximal 72 Personen

Saalterrasse
mit Stehtischen

RAUM: Restaurant 190m² & Terrasse 180m² & Bar

8er und 10er Tafeln bis maximal 80 Personen (Indoor)

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

MEINE LIEBE, MEINE STADT, MEIN VEREIN

Raumgröße m²	maximale Personenzahl zum gesetzten Essen	Raummiete 2022/2023
Haus exklusiv	350 Personen (500 Personen stehend)	3050,00 € + vereinbarter Mindestumsatz
Saal 259 m² & Saalterrasse 300 m²	200 Personen	1120,00 €
Restaurant 190 m², Clubraum 75 m²,Vorstandszimmer 32 m² (& Restaurantterrasse 180 m²)	130 Personen	1930,00 € + 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. 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 3,00 € 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.

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

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

Zusätzlich buchbares Equipment über das Geißbockheim:

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

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.

Dekoration:

Unsere weitere Empfehlung für Einladungskarten & Tischkarten & Tischplan & Dekoration:
Schön Einladen Frau Daniela Klunk
www.schoen-einladen.de Tel. 0049 152 33792006 / klunk@schoen-einladen.de

Highspeed-WLAN:

Wir bieten kostenfreies Internet im ganzen Restaurant und umliegendem Gelände an.

Aufwandspauschale:

Vor oder nach unseren regulären Öffnungszeiten berechnen wir eine Aufwandspauschale von 75,00 € pro Stunde.
(Öffnungszeiten: Montag – Sonntag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr)

Speisenauswahl:

Aus unserer à la carte Speisenkarte ist dies bis einschließlich 15 Personen möglich.
ab 15 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, Gläsergestellung und dem Servieren folgendes Korkgeld berechnet:
Weißwein & Rotwein pro 0,75l Flasche à 21,00 €
Schaumweine pro 0,75l Flasche à 28,00 €
Spirituosen pro 0,7l Flasche à 58,00 €

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 zurückgesendet wurde.

Zu Ihrer Sicherheit:

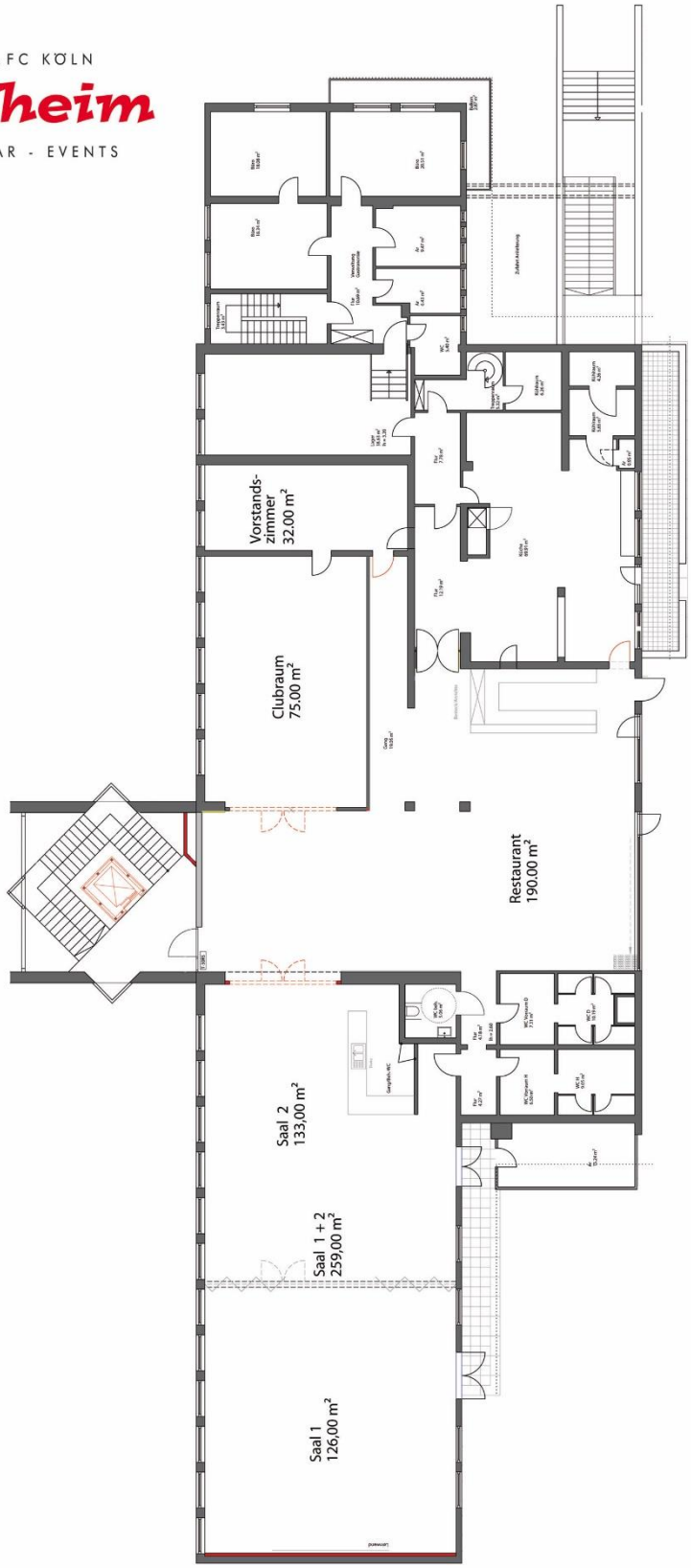
Wir lassen uns in regelmäßigen Abständen von der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH überprüfen.
Mit der freiwilligen Kontrolle bekommen wir bescheinigt, dass unser Betrieb nach den HACCP-Standards arbeitet.
Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

GRUNDRISSPLAN

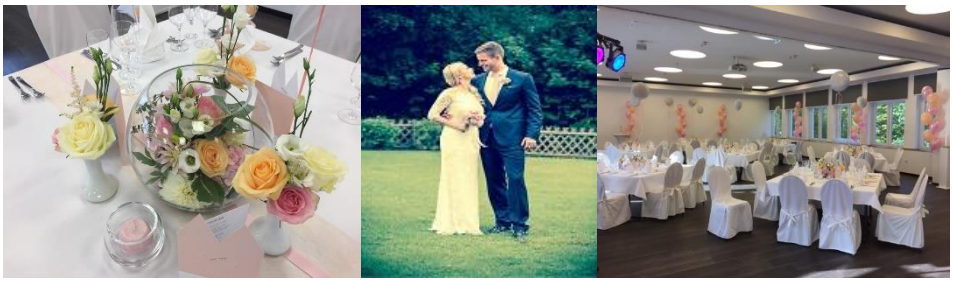
CLUBHAUS DES 1.FC KÖLN

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 Trauung in unserem Hause ist nur in Verbindung mit einer Feier danach 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 unser Event-Team unter 0221 99599580 oder per E-Mail unter: info@geissbockheim-fckoeln.de zur Verfügung.

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

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.

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 Alkoholfreiegetränke 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 Remouladencreme	4,70 €
Serrano-Schinken	4,80 €
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich	4,90 €

PAUSENSNACKS

Bereitstellung ab 10 Portionen

Mini Quarkbällchen	3,50 €
Donut	3,90 €
Muffins	3,90 €
Frischer Obstsalat im Weckglas	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
Karamell-Rübli-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)

FINGERFOOD & HÄPPCHEN

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

-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)	3,50 €
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 Schnittlauchcreme *(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 €

BUFFETVORSCHLÄGE

-ab 30 Personen-nur bei einer exklusiven Raumbuchung möglich-

KÖLSCHE SOMMERNACHT

Suppe
Kartoffelsuppe mit Mettenden
Salate & Vorspeisen
Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit geschrotetem Pfeffer & Speck
Mettigel mit frischen Zwiebeln
Warme Reibekuchen mit Apfelmus
Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Mixed Pickles und Remoulade
Brotkorb und Butter
Hauptgänge
Geschmorte Ochsenbäckchen
Frische Metzgerbratwurst
auf Kartoffel-Möhrenstampf
Apfelrotkohl
Wirsing in Speck-Sahnesoße
Kartoffelklöße
Kartoffelgratin
Dessert
Rote Grütze mit Vanillesauce
Preis pro Person: 53,90 €

ABENDSONNE

Suppe
Rote Linsensuppe mit geräuchertem Tofu
Salate & Vorspeisen
Auswahl von marktfrischen Salaten
mit Balsamico- und Joghurtdressing
Geräucherte Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Brot und Butter
Hauptgänge
Medaillons von der Rinderhüfte in Pfefferrahm
Gegrillte Hähnchenbrust in Thymianrahmsauce
Speckbohnen, Vichy-Möhren
Brokkoli mit Mandelbutter
Kräuterkartoffeln
Tagliatelle
Dessert
Obstauswahl der Saison
Bayerisch Creme mit frischen Erdbeeren
Preis pro Person: 62,80 €

FARBENSPIEL

Suppe
Spargelcremesuppe mit Crevetten
Salate und Vorspeisen
Salatbuffet mit marktfrischen Salaten
und drei verschiedenen Dressings
Tomate-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum
Geflügelsalat mit Penne, Champignons
und Cherry Tomaten
Italienische Antipasti-Platte mit Gemüse,
Salami, Parmesan und Serranoschinken
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan
und Zitronendressing
Brotkorb mit Butter und Aioli
Hauptgänge
Schweinefiletmedaillons auf Kräuterrahmsoße
Saltimbocca von der Pute mit frischem Salbei
und Parmaschinken auf Weißweinsoße
Atlantikzungenfilet gefüllt mit Spinat
Getrüffeltes Kartoffelgratin
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln
Ratatouille „Provenzalisch“
Spargel in Nussbutter
Dessert
Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße
Sommerlicher Obstsalat
Preis pro Person: 69,50 €

SOMMERBRISE

Suppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Salate und Vorspeisen
Auswahl von marktfrischen Salaten
dazu Joghurt- und Balsamico-Dressing
Bunte Antipasti-Platte
Melonen-Schiffchen mit Serranoschinken
Nudel-Pesto-Salat mit Mozzarella
und roten Zwiebeln
Ganzer pochierter Lachs „Bellevue“
Riesengarnelen in Kräuter-Olivenöl gebraten
Vitello Tonnato mit Kapern
Brotkorb, Butter und Aioli
Hauptgänge
Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce
Putenroulade gefüllt mit Spinat
auf Weißweinsauce
Gebratenes Lachssteak in Kräuterbutter
Große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
und Fettuccine
Dessert
Crème Caramel
Mousse au chocolat
von heller und dunkler Schokolade
Erdbeeren mit Basilikumsirup
Preis pro Person: 80,60 €

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

BBQ-BUFFETS

-ab 30 Personen- nur bei einer exklusiven Raumbuchung mit Terrasse möglich-

„LOSS MER FUßBALL SPELLE“

vom Grill
Mariniertes Schweinenackensteak
Marinierte Hähnchenbrust
Meister-Bratwurst und Krakauer
Salate vom Buffet
Auswahl von marktfrischen Salaten
mit zweierlei Dressings
Bohnensalat
Tomatensalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
Rheinischer Nudelsalat
Beilagen
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Champignonpfanne
Gegrillte Maiskolben
Brotkorb mit Pane Siciliano und Baguette
Saucen
Tzatziki, BBQ Soße,
Knoblauch Dip, Kräuterbutter
Dessert
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
Preis pro Person: 58,30 €

„LOSS MER SINGE“

vom Grill
Argentinische Rinderhüfte
Maispoulardenbrust
Salsiccia
Lachsfilet mit Gemüse, frischen Kräutern
in der Folie gegart
Salate vom Buffet
Auswahl von marktfrischen Salaten
mit Joghurt- und Balsamico Dressing
Bauernsalat mit Schafskäse
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen
Nudelsalat mit Tomaten, Champions und Pesto
Beilagen
Rosmarinkartoffeln
Knoblauch-Champignons, gegrillte Paprika
Brotkorb mit Pane Siciliano, Baguette
Saucen
Tzatziki, BBQ Soße,
Knoblauch Dip, Kräuterbutter
Dessert
Erdbeeren mit süßem Rahm
Creme Caramel
Preis pro Person: 69,50 €

„LOSS MER RÖSTE“

vom Grill
Spareribs, Kalbs-Koteletts, Rinderfiletmedaillons,
Maispoularde und Pulled Beef
Salate vom Buffet
Auswahl von marktfrischen Salaten
mit Joghurt- und Balsamico Dressing
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
Italienischer Nudelsalat mit Putenbrust, Penne, Champignons,
Roma-Tomaten und Pesto
Pane Siciliano mit Aioli
Beilagen
Ofenkartoffel mit Kräutercreme
Rosmarinkartoffeln
Dessert
Crema Catalana
Mediterraner Obstsalat
Preis pro Person: 81,70 €

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

MENÜVORSCHLÄGE

-ab 12 Personen-

FRÜHLINGSERWACHEN

Kartoffelsuppe mit Feldsalatpesto und einem Garnelenspieß
~~~
Gegrillte Maispoulardenbrust mit Tomate und Feta gefüllt auf Thymian-Knoblauchsoße, Zucchini-Olivengemüse und Fettuccine
~~~
Crème Brûlée mit saisonalem Früchteragout
Preis pro Person: 41,70 €

FARBENSPIEL

Karotten-Ingwersuppe mit frittierter Petersilie
~~~
Fangfrisches Tunfischsteak
auf gegrilltem mediterranem Gemüse
und Safranrisotto
~~~
Vanilleeis mit saisonalen Früchten
Preis pro Person: 47,30 €

SONNENTANZ

Klare Tomatensuppe mit Quark-Klößchen
~~~
Victoriabarschfilet mit Tomaten-Kräuterkruste
glasierten Vanille-Möhren
und Schloss-Kartoffeln
~~~
Vanilleparfait auf Erdbeer-Minzsalat
Preis pro Person: 51,70 €

LEUCHTKRAFT

Wildkräuter-Salat
mit Ziegenfrischkäse, Rote Beete und gerösteten Kernen
~~~
Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise
und Schloss-Kartoffeln
~~~
Sommer-Beeren-Tiramisu mit Cassis Eis
Preis pro Person: 55,50 €

SOMMERWIND

Scheiben vom geräucherten Lachs mit Honig-Senf Dip und Gemüsepuffer
~~~
Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste, gegrilltem grünem Spargel und Frühlingslauch-Risotto
~~~
Mousse au chocolate von heller und dunkler Schokolade
Preis pro Person: 58,80 €

SOMMERTRAUM

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit frittiertem Rucola
~~~
Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
dazu gebratene Geflügelleber in Balsamico
~~~
Rinderfilet mit Schalotten-Balsamicojus,
Gemüse-Bouquet und Dauphin Kartoffeln
~~~
Dreierlei von fruchtiger Mousse
mit Erdbeer-Limetteneis
**Preis pro Person: 66,20 €**

## BLUMENWIESE

Rote Bete Carpaccio mit Burrata auf frittiertem Rucola
und karamelisierten Pistazien
Oder
Karottensuppe mit Käsecroutons
~~~
Tortellini mit Ricotta-Kräuterfüllung und Kräuterpilzen
Oder
Vegane Süßkartoffel-Schiffchen gefüllt mit Avocado und Pilzen
~~~
Birne Helene mit Vanilleeis und Schokoküchlein
Oder
New York Cheesecake mit Erdbeertopping
**Preis pro Person: 47,70 €**

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

GETRÄNKEPAUSCHALEN

HEIMSPIEL

51,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung à 7,50 € pro Stunde)
Kinder von 4 bis 12 Jahren
zahlen pauschal 20,00 € pro Kind

Diese beinhaltet folgende Getränke:
Prosecco

Taunusquelle medium 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

1 x Weißwein à la Geißbockheim
1 x 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 24,50 € pro Kind

Diese beinhaltet folgende Getränke:
Schloss Vaux Sekt & HUGO & Aperol Spritz

Taunusquelle medium 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

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

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

LONGDRINK PAUSCHALE

20,00 € pro Person einmalig ab 22:00 Uhr

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

Dies beinhaltet folgende Getränke:
4 x Longdrink-Auswahl bis 10,00 €

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

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

Geißbock Special (Rhabarbersaft mit Prosecco, Soda)	0,2l	7,50 €
Campari	4 cl	4,50 €
Hausmarke Sekt Schloss Vaux	0,1l	5,90 €
Campari Orange	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe & Soda Wasser)	0,2l	8,50 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze & Holunderblütensirup)	0,2l	8,50 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries & Himbeeren)	0,2l	8,90 €
White Peach Gin (Beefeather Gin, Schweppes White Peach)	0,2l	9,20 €
Gin Wilberry (Beefeather Gin. Schweppes Wild Berry)	0,2l	9,50 €

Longdrinks *Weitere Longdrinks auf Anfrage sowie Longdrinks mit Premiumspirituosen gegen Aufpreis.*

Gin Tonic (Tanqueray Gin & Schweppes Indian Tonic)	9,80 €
Rum Cola (Havana Blanco Rum & Coca Cola)	9,80 €
Vodka Orange (Absolut Vodka & Orangensaft)	9,80 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Old No7 & Coca Cola)	9,80 €
Vodka Red Bull (Absolut Vodka & Red Bull)	10,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Taunusquelle feinperlig / Taunusquelle still		0,25l	3,20 €
Taunusquelle feinperlig / Taunusquelle still		0,75l	8,50 €
Orangensaft		0,2l	3,30 €
Apfelsaft naturtrüb		0,2l	3,30 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3l	3,90 € / 0,5l	6,50 €
Geißbockschorle (Cranberry Saft mit Soda)	0,3l	3,90 € / 0,5l	6,50 €
Rhabarbersaftschorle	0,3l	3,90 € / 0,5l	6,50 €
Maracujasaftschorle	0,3l	3,90 € / 0,5l	6,50 €
Coca-Cola,Coke Zero, Fanta, Sprite		0,33l	3,90 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,2l	3,20 €
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	105,00 €
Krombacher Pils	0,33l	3,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Maisels Hefeweizen	0,5l	5,10 €
Maisels Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,10 €
Malzbier	0,33l	3,60 €
Zwick´l Kellerbier	0,5l	5,90 €

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3,10 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,80 €
Cappuccino	3,60 €
Tee diverse Aromen	3,20 €
Frischer Minze Tee /Ingwer	5,20 €
Heiße Schokolade	3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Latte Macchiato	3,90 €
Großer Milchkaffee	4,30 €
Filterkaffee in der Thermoskanne	13,90 €

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

SPIRITUOSEN

Doppelkorn / Wacholder	2 cl	2,80 €
Fürst Bismarck	2 cl	3,10 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,80 €
Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80 €
Tequila Sierra Silver	2 cl	3,30 €
Gordon`s Dry Gin	4 cl	5,50 €
Vodka Absolut	4 cl	5,50 €
Havanna Rum blanco	4 cl	5,30 €
Havanna Rum (3 Jahre)	4 cl	6,30 €
Schladerer Kirschwasser, Himbeergeist, Birne	2 cl	6,10 €
Grappa Nonino Vuisinâr Reserva	2 cl	6,10 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,10 €
Asbach Uralt	2 cl	3,90 €
Calvados Père Mag. VSOP	2 cl	4,90 €
Baileys	4 cl	5,30 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,40 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	3,10 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Ramazzotti	4 cl	5,10 €
Averna	4 cl	5,10 €
Ballantines Finest Scotch	4 cl	5,90 €
Jim Beam Bourbon	4 cl	5,50 €
Carlos I Brandy	4 cl	5,90 €

SCHLOSS VAUX

Der perfekt, 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

786	FRUCHTSECCO VAN NAHMEN (alkoholfrei) Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	28,00 €
776	SPARKLING JUICY TEA VAN NAHMEN (alkoholfrei) Rosé Darjeeling Rhabarber	28,00 €
779	PROSECCO VERDE D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	34,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	43,00 €
767	SCHLOSS VAUX GRAND CUVÈE Sektmanufaktur Schloss Vaux	46,00 €
771	SCHLOSS VAUX GRAND ROSÈ Sektmanufaktur Schloss Vaux	48,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	56,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE	58,00 €

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

Champagner

800		DEUTZ BRUT CLASSIC	94,00 €
830		DEUTZ BRUT ROSÈ	106,00 €
796		MOET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	98,00 €
792		TAITTINGER BRUT RESERVE	98,00 €
784		LOUIS ROEDERER BRUT PRÈMIER	99,00 €
764		VEUVE CLIQUOT DEMI-SEC	102,00 €
778		VEUVE CLIQUOT BRUT Bouvet Ladubay	102,00 €

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

858		DR.LO RIESLING (alkoholfrei) Dr. Loosen, Mosel	31,00 €
886	2022er	RIESLING MINERALSCHIEFER, trocken Grans-Fassian, Mosel (feine Säure, fruchtige Note, tiefgründige Mineralität)	32,00 €
853	2022er	WEIßER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA Weingut Pflüger, Pfalz (ausdrucksvoll, elegant, frisch)	31,00 €
866	2022er	JEAN–BAPTISTE, KABINETT **halbtrocken** Riesling, Weingut Gunderloch (vielschichtig, cremig, elegant)	33,00 €
843	2022er	GRAUBURGUNDER Flusskiesel Q.b.A. Joh. BABT. Schäfer, Nahe (trocken, feinwürzige Fülle, aromatisch)	34,00 €
840	2021er	BRAUNEBERGER RIESLING, trocken Fritz Haag, Mosel (klare Frucht, mineralisch)	34,00 €
1211	2022er	Grauburgunder „Hand in Hand“ **trocken** Meyen-Näkel & Klumpp, Baden (cremig, kräftig, harmonisch)	34,00 €
825	2021er	RHEINGAU RIESLING trocken Weingut, Robert Weil, Rheingau (charmant, fruchtbetonte Note)	35,00 €
852	2022er	WEISSBURGUNDER Q.b.A Dr. Loosen, Mosel (trocken, fruchtig, mild)	34,00 €
845	2022er	DIEL DE DIEL CUVEE RIESLING GRAU-WEISSBURGUNDER Schlossgut Diel, Nahe (frisch, feine Frucht)	36,00 €
815	2020er	BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING KABINETT **halbtrocken** Fritz Haag, Mosel (saftig, feine Frucht, mild)	35,00 €
1032	2022er	Sauvignon blanc, trocken bio Weingut Rings, Pfalz (grasig, schön integrierte Säure)	35,00 €
857	2022er	WEISSBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (trocken, frischfruchtig, saftig)	35,00 €
887	2022er	GRAUBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (feine Würze, weiße Früchte)	35,00 €
841	2022er	WÜRZBURGER STEIN, SILVANER, ERSTE LAGE Weingut Juliusspital, Franken (Bouquet von gelben Früchten)	38,00 €
856	2021er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden (trocken, aromatisch, elegant)	39,00 €
1026	2018er	WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL Weingut Rudolf Fürst, Bürgstad (frisch, kräftig, mineralisch)	41,00 €

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

859	2022er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Grauburgunder Barrique, trocken Weingut Dr. Heger , Baden (feine Fruchtaromen, vollmundig und würzig)	42,00 €
1244	2020er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Chardonnay Weingut Dr. Heger, Baden (mineralisch, kräftig, Finessenreich)	42,00 €

WEIßWEINE INTERNATIONAL

915	2022er	GRÜNER VETLINER FEDERSPIEL TERRASSEN Domäne Wachau, Dürnstein Wachau (grüner Apfel, saftig, Frisch)	32,00 €
829	2022er	SAUVIGNON BLANC NEETHLINGSHOF ESTATE Stellenbosch Südafrika (trocken, rassig, feinwürzig)	33,00 €
811	2022er	Il Lugana DOC bio Az. Agricola Pasini, Lombardei (elegant, feinfruchtig, leicht würzig)	35,00 €
783	2022er	Arneis Roero Pescaja, Piemont (trocken, frisch, floral)	35,00 €
842	2021er	GAVI DI GAVI DOCG Az. La Mesma, Piemont (harmonisch, leicht fruchtig, säurearm)	35,00 €
848	2018er	COTES DU RHONE BLANC AC E. Guigal, Rhone (Aprikosen-Pfirsichnoten, fruchtig, ausgewogen)	36,00 €
901	2022er	LUGANA MOLIN VIGNETI STORICI Weingut Provenza-Cà Maiol, Lombardei (frisch, saftige gelbe Früchte)	42,00 €
1198	2022er	SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough, Nz (schön ausgewogen, stilvoll, frisch)	40,00 €
822	2021er	CHARDONNAY IGT Jermann, Friaul (reife, exotische Früchten; frisch)	40,00 €
881	2020er	POUILLY-FUMÉ A.O.C. Domaine Masson- Blondetet (elegant, Zitrus-Aromen, große Mineralität)	42,00 €
878	2021er	SANCERRE A.O.C. Domaine Thomas et Fils (trocken, frisch, mineralisch)	45,00 €

ROSEWEINE

818	2022er	BLANC DE NOIR, ROSE AUS SPÄTBURGUNDER Weingut Burggarten, Ahr (exotische Früchte, elegante Fruchtsäure)	33,00 €
1236	2022er	AIX ROSÈ Maison Saint AIX, Provence (leicht, fruchtig)	39,00 €
999	2019er	SANCERRE ROSÈ A.O.C. Domaine Bailly-Reverdy (Sauvignon, trocken, aromatisch)	45,00 €

ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2017er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A. trocken Weingut Dr. J. Heger, Baden (schlanker Fruchtkörper, beerig, milde Tannine)	34,00 €
966	2018er	SPÄTBURGUNDER, Q.b.A **halbtrocken** Deutzerhof, Ahr (fruchtige Nuancen, feine Würze, sanfte Tannine)	34,00 €
1045	2020er	Cuvée Noir Drei Brüder Spät,- Frühburgunder, Cabernet Sauvignon Weingut Burggarten, Ahr (elegant, würzig, langer Abgang)	34,00 €
1187	2019er	US DE LA MENG Q.b.A, Cuvee Spätbg., Dornfelder, Frühbg. Meyer-Näkel, Ahr (Aromen von Beeren, würzig, fruchtig, runde Tannine)	38,00 €

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

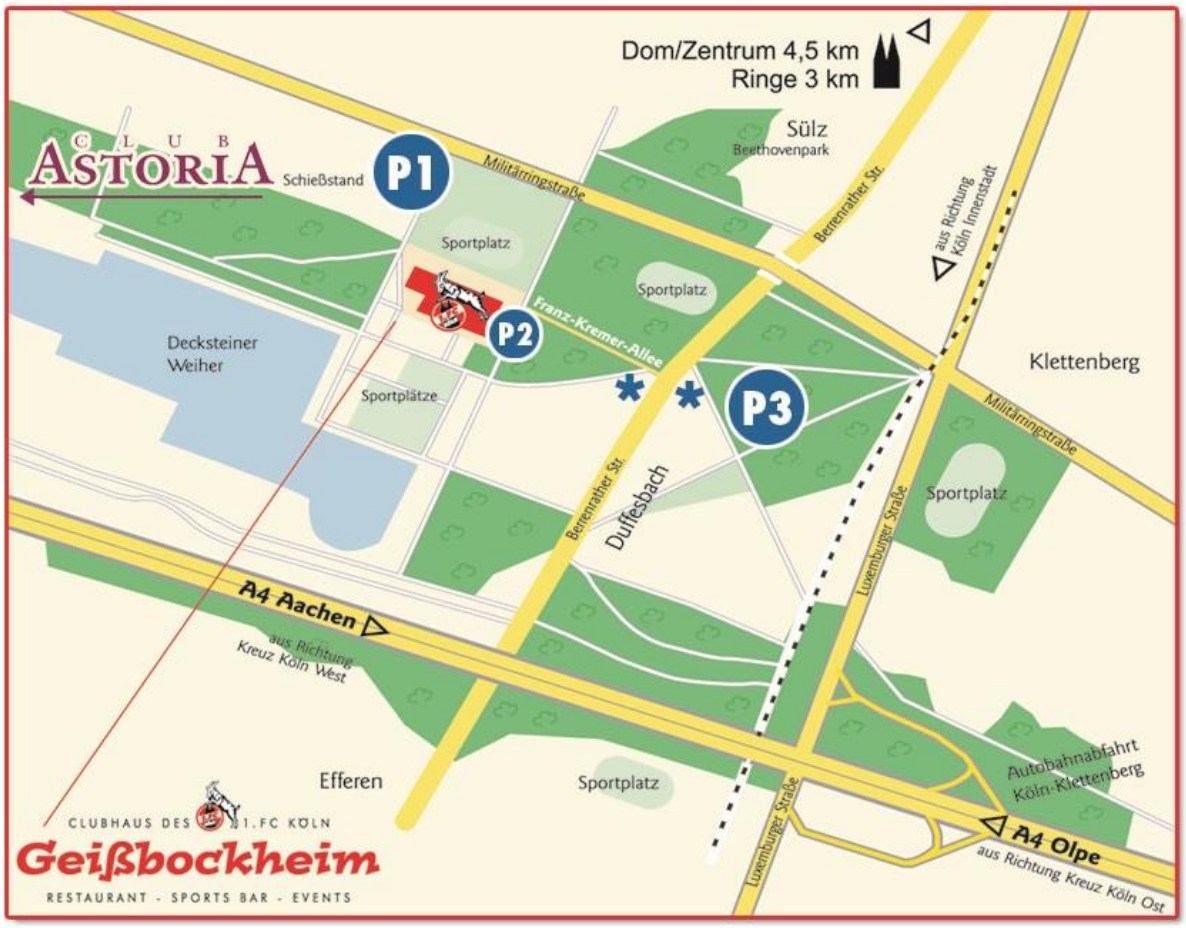
996	2018er	BALTHASAR C. Q.b.A, trocken Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr	38,00 € (feinsaftig, floral, hochfeine Tannine)

ROTWEINE INTERNATIONAL

920	2021er	MERLOT LES Classiques IGP Les Jamelles Pays d'oc, Croix d'Or	32,00 € (kraftvoll, viel Frucht)
1125	2021er	MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal	32,00 € (mild, fruchtig vollmundig)
923	2021er	PRIMITIVO I.G.T. Larinum, Apulien	33,00 € (trocken, fruchtbetont)
905	2020er	IZADI CRIANZA D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja	35,00 € (trocken, samtig, feine Frucht)
1225	2019er	CÔTES DU RHONE A.C. E. Guigal, Rhône	36,00 € (würzige Nase, sanfte Tannine)
921	2019er	KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien	36,00 € (reife Pflaumen, weiche Tannine)
1108	2019er	Serpaiolo IGT Sapaia di Endrizzi, Toscana	36,00 € (samtig, schmeichelnd)
1186	2018er	ALLESVERLOREN CABERNET SAUVIGNON ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika	37,00 € (trocken, intensiv, opulent)
1056	2017er	SANTAGOSTINO IGT (3 Gläser Gambero Rosso) Syrah-Nero d´Avola Firriato, Sizilien	37,00 € (Kirscharoma, sanfte Tannine)
935	2018er	Old Wine Zinfandel, Gnarly Head Lodi,Kalifornien	38,00 € (dicht, kräftig, aromatisch, samtig)
1129	2017er	VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. Cavalchina, Veneto	38,00 € (aromatisch, leicht nussig, gewisse Lieblichkeit)
1172	2018er	BARON DE LEY Réserva D.O.C. Vina Imas, Rioja	40,00 € (trocken, aromatisch, intensiv, sanft)
903	2021er	LE VOLTE I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia	42,00 € (reichhaltig, konzentriert, feine Tannine)

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

IHR WEG ZU UNS



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.

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 Fußweg 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 7 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.
Wird der angegebene Mindestumsatz für die jeweilige Räumlichkeit nicht erreicht, berechnen wir die Differenz zum Mindestumsatz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr.
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 etc.), 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 März 2024

Geschäftsführer
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.