

Bankettmappe Winter Edition 2011/2012

*Das Team des Club Astoria bereitet jedem Event von 10 bis 1.500 Personen
(inklusive Seaside Garden) unvergessliche Stunden und magische Momente*

Kochen ist Liebe... und Liebe ist Poesie der Sinne...

gültig ab 01. Oktober 2011 – bis 31. März 2012

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

EVENTS & SPACES

Schildern sie uns Ihre Wünsche und wir entwickeln für Ihre Zielsetzung gerne den passenden Bestuhlungs- und Tischplan

Raumgröße m ²	maximale Personenzahl zum gesetzten Essen	Raummiete	Mindestumsatz Halber Tag Freitag - Sonntag (Dienstag - Donnerstag nach Vereinbarung)
Salon 144 m²	100 Personen	200,00 €	3.500,00 €
Restaurant II 99 m²	70 Personen	350,00 €	5.900,00 €
Salon & Restaurant II 243 m²	160 Personen	500,00 €	9.400,00 €
Restaurant I & II 230 m²	200 Personen	650,00 €	16.900,00 €
Salon, Restaurant I & II 374 m²	300 Personen	750,00 €	19.800,00 €
Artroom 53 m²	36 Personen	150,00 €	900,00 €
Private Lounge 25 m²	16 Personen	200,00 €	ohne

Sonstige Raumkombinationen oder Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Mindestumsatz & Bereitstellungskosten:

Die Überlassung unserer Räume ist an die Erreichung von raumspezifischen Mindestumsätzen gebunden. Hierzu zählen unter Anderem: Speisen und Getränke, Dekoration über unsere Hausfloristin, Hochzeitstorte von unseren hauseigenen Konditoren, Raummiete, Parkplätze oder hauseigene Technik (Mikro, LED-Spots, Beamer). Nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes berechnen wir die Differenz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr.

Nachtzuschläge für unser Servicepersonal:

Ab 1:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 1,50 € je angemeldetem Gast berechnet. Die Kosten für die Nachtzuschläge sind nicht in dem Mindestumsatz enthalten.

Halber Tag / Ganzer Tag:

Die Zeiträume von 9:00 – 16:30 Uhr, sowie ab 17:00 Uhr gelten als halber Tag. Die darüber hinausgehende Nutzungsdauer gilt als ganzer Tag.

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.

Menükarte & Tischkarten:

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre Menükarten. Der Preis beträgt 2,50 € pro Menükarte. Tischkärtchen für Ihre Sitzordnung sind nach Vorbestellung bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erhältlich. Der Preis pro Hand beschriftete Tischkarte beträgt 1,00 €.

Tischwäsche:

Unsere Preise sind wie im Restaurant ohne Tischwäsche kalkuliert. Auf Wunsch decken wir Ihren Tisch gerne mit weißer Tischwäsche ein. Die Kosten hierfür betragen 5,00 € pro Tischdecke / pro Stehtisch-Stretchhülle.

Stuhlhussen:

Für besonders festliche Anlässe empfehlen wir Ihnen unsere Stuhlhussen in einem gedeckten weiß Ton. Für die Reinigung und Bereitstellung berechnen wir pro Stuhl 5,50 €.

Sonstiges Equipment:

Um Ihrer Veranstaltung ein besonderes Ambiente zu verleihen, bieten wir folgendes Equipment an: Sofa mit kleinem Beistelltisch à 50,00 €, LED-Spot verschiedene Farben à 15,00 € sowie Fackeln à 9,00 €.

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

Korkgeld:

Im Falle von vorab durch den Veranstalter gestellten Getränken werden unsere Aufwendungen die im Zusammenhang mit der Vorbereitung, Kühlung, Gläsergestellung und dem Servieren des eingebrachten Weißweines, Rotweines, Sektes oder Prosecco mit 20,00 € pro Flasche oder des Champagners mit 25,00 € pro Flasche als Korkgeld berechnet.

PKW Parkplätze:

Auf unserem hauseigenen Parkplatz befinden sich 120 Stellplätze. Sie stehen Ihnen für 1,00 € pro Stunde zur Verfügung. Gerne können wir bei Veranstaltungen die anfallenden Parktickets Ihrer Gäste mit einer Pauschale von 4,00 € pro Platz auf Ihre Gesamtrechnung setzen.

Blumen:

Unsere Hausfloristin Blumenboutique Schmitz Tel. 0221 214248 ist gerne bereit, für Ihren Anlass und nach Ihren Wünschen, Blumenarrangements für die Tische und Dekoration für Buffets anzufertigen. (Preise auf Anfrage)

Speisen à la carte (Mittagskarte oder Abendkarte) bei Gruppen:

bis 10 Personen

Menüauswahl:

ab 10 Personen (einheitliche Menüauswahl)

Zwei Hauptgänge zur Auswahl bei einem Menü:

bis 20 Personen

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der jeweiligen Hauptgänge bis spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn mit.

Reduzierte à la carte Speisekarte:

bis 18 Personen

Miete Seaside Garden pro Caree (Outdoor):

Einzelnes Caree vom Biergarten (halber Tag) 400,00 € Miete + 900,00 € Mindestumsatz

Mindestumsatz Seaside Garden Lounge Bereich (Outdoor):

ab 150,00 € - 400,00 €

À conto Rechnungen:

Die Veranstaltung gilt als fest gebucht, wenn eine á conto Zahlung in Höhe von 10 % des vereinbarten Mindestumsatzes gegen Rechnungsstellung bei uns eingegangen und die Veranstaltungsabsprache unterschrieben ist. Bis sechs Wochen vor der Veranstaltung ist eine weitere á conto Zahlung in Höhe von 40 % gegen Rechnungsstellung zu leisten.

Ruhetag im Club Astoria:

Montag

DAS TEAM DES CLUB ASTORIA:**Inhaber:**

Rolf Bechtold

Prokuristin:

Jennifer Blassnig

Küchenchef:

Marco Krämer

Bankettleitung:

Ina Hüttenrauch

**CLUB ASTORIA / Guts-Muths-Weg 3 / 50933 Köln / Tel.: 0221 987451-0 / Fax: 0221 987451-29
E-Mail: info@club-astoria.eu / Homepage: www.club-astoria.eu**

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

DREAM WEDDING

Eine Hochzeitsfeier, die Sie in den 7. Himmel führt...

Perfekter Hochzeitsservice komplett aus einer Hand.
Das **Standesamt der Stadt Köln** führt die **Trauung im Club Astoria** durch.
Raummiete Trauzimmer Artroom (53m²): 380,00 €

Schildern Sie uns Ihre Gedanken, Wünsche, Träume und Pläne!

Jennifer Blassnig -Prokuristin-

steht Ihnen mit Fantasie und Einfühlungsvermögen zur Seite,
wenn Sie Ihren Gästen, in Köln zur Feier des Tages, etwas Besonderes bieten möchten.



Es gibt nichts Schöneres, als Ihre Hochzeit im Kölner Club Astoria

und die lebenslange Erinnerung daran...

-Ewig Dein, Ewig Mein, Ewig Uns-

Ja, ich will... Mögliche Trauzeiten des Standesamtes im Club Astoria:

Dienstag-Freitag 16:30-18:00 Uhr / Samstag 13:00-16:30

Bitte beachten Sie:

***Die Verfügbarkeit der Räumlichkeiten stimmen Sie bitte mit uns ab.
Die behördliche Anmeldung zur Eheschließung erfolgt weiterhin über das Standesamt der Stadt Köln.
Ansprechpartnerin: Frau Roswitha Lawrenz Tel. 0221 221 25777***

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

BRUNCHBUFFET

Freuen Sie sich jeden Sonntag auf unsere kalten und warmen Gaumenfreuden.

***Unsere ASTORIA Küchencrew lädt Sie ein,
mit uns kulinarisch einmal um die ganze Welt zu reisen.***



**-DREAMTEAM-
Marco Krämer -Küchenchef-
&
Michael van de Mosselaar –Sous Chef-**

Ob süß oder pikant, rustikal oder exotisch, mediterran oder asiatisch, gesund und lecker für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Auf unserem Brunch-Bufferet finden Sie:
wöchentlich wechselnde Spezialitäten & eine live Frontcooking Station

Neben der reichen Auswahl an frischem Obst, süßen Verführungen, verschiedenen Käsesorten, Konfitüre, Joghurt und Müsli, stehen für Sie selbstverständlich weitere köstliche Highlights bereit.

Reservieren Sie bitte rechtzeitig einen Platz für die kulinarische Reise im Club Astoria unter folgender Telefonnummer: 0221 9874510

**Brunchbuffet von 10:30 – 14:30 Uhr
Preis pro Person inklusive Prosecco, Kaffee, Tee und Säfte: 38,00 €
Kinder bis einschließlich 12. Lebensjahr zahlen die Hälfte
Kinder bis 1,20 m sind von uns eingeladen**

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

MEETINGS & CONVENTION & CONFERENCE

**Erfolgreiche Meetings benötigen ungestörte Arbeitsbedingungen
in entspannter Atmosphäre.**

Der Club Astoria – im Kölner Westen – am Adenauer Weiher gelegen,
bietet Citynähe, nahe Autobahnanschlüsse (A1 und A4), ausreichend Parkmöglichkeiten,
eine exzellente Küche, aufmerksamen Service
und die für einen reibungslosen Konferenzablauf erforderliche Technik.

Für Planung und Gestaltung Ihrer Konferenzen oder Seminare
einige Fakten, Anregungen und Vorschläge.
Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir sehr gerne.

Tagungstechnik

LCD Datenprojektor (Beamer)	90,00 €
Fernseher	25,00 €
DVD Player	25,00 €
Leinwand (Maße: H 1,50 x B 2 m)	25,00 €
Flipchart	15,00 €
Pinnwand	10,00 €
Funkmikrofon	35,00 €

PACKAGES

MANHATTAN

Kaffee, Tee, Feingebäck, 2 Softgetränke
und New York Cheese Cake

Preis pro Person: 18,50 €

PARIS

Kaffee, Tee, Feingebäck, 2 Softgetränke
und frisch belegte Bagels

Preis pro Person: 17,50 €

BERLIN

Kaffee, Teeauswahl, 2 Softgetränke

Preis pro Person: 12,50 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

MENÜS

Alle Menüs erst ab 10 Personen

WIEN

Schaumsuppe von Muskatkürbis
mit Grappa parfümiert und geröstetem Pumpernickel

* * *

Tranchen vom Schweinefilet mit Calvadosjus
Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel

* * *

Walnussparfait mit warmem Orangenkompott
und Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person: 29,50 €

STOCKHOLM

Getrüffelte Lauchcremesuppe
mit geräucherten Entenbruststreifen

* * *

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Limonenblatt-Sauce auf Safranrisotto

* * *

Dessert Variation CLUB ASTORIA

Preis pro Person: 32,90 €

SYDNEY

Waldpilzessenz mit Kräuter-Crêperoulade

* * *

Gebratene Barberie Entenbrust mit Orangensauce
Wirsing à la crème und Herzoginkartoffeln

* * *

Bayerische Creme mit Beerengrütze
und Pistazieneis

Preis pro Person: 33,00 €

CANNES

Zander-Lachs-Roulade mit Rucolasalat
an Honig-Dill-Senfsauce

* * *

Perlhuhn-Saltimbocca
auf karamellisiertem Wintergemüse mit Macairekartoffeln

* * *

Vollmilch-Schokoladentarte mit Portweineis
und pochierter Birne

Preis pro Person: 37,70 €

**„Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen...“**

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

MENÜS

Alle Menüs erst ab 10 Personen

KAPSTADT

Feine Feldsalatsprösslinge mit Kartoffeldressing
Croûtons und gerösteten Specksegel

* * *

Pot au feu von der Gans
mit eigenen Klößchen

* * *

Knusprig gebratene Vierländer Hafermastgans
Brust und Keule mit Rotkohl, glasierten Maronen
Kartoffelklößen und Bratapfel

* * *

Christstollenparfait mit Glühweinsabayone
und süßen Buchteln

Preis pro Person: 51,00 €

Vom 01.11.2011 bis zum 31.12.2011

DUBAI

Meerbarbenfilet mit Artischocken à la barigoule
Kartoffel-Parmesanespuma

* * *

Entenessenz mit eigenen Klößchen

* * *

Hirschrückensteak unter der Walnusskruste auf Holunderblütenjus
Rosenkohlgemüse und Spätzle

* * *

Karamellparfait mit rosa Grapefruitsauce
und lauwarmem Schokoladenkuchen

Preis pro Person: 51,90 €

MAILAND

Hausgeräucherte Entenbrust
an Wildkräutersalaten in Sherry-Vinaigrette

* * *

Steinpilzessenz mit Piniennocken

* * *

Seeteufelmedaillon auf Rote Beetepüree und Apfel-Essigsauce

* * *

Rinderfilet im Ganzen gebraten an zweierlei Trüffelsaucen
badiertes grüner Spargel und Parmesankartoffeln

* * *

Schokoladenvariation
Vollmilch-Crème brûlée mit Schokoladen-Grießzigarre
und Schokoladen-Chili Eis

Preis pro Person: 68,40 €

„Küsse vergehen... Kochkunst bleibt bestehen...“

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

VORSPEISEN & SALATE

Feldsalat mit Balsamicodressing, Kartoffelcroûtons und knusprigem Speck	8,90 €
Poulardenroulade mit Apfel-Rote-Beetechutney und Selleriesalat	9,50 €
Caesars Salad: Romanasalat in cremigem Dressing mit Baconcrushers, Parmesan und Knoblauchcroûtons	9,90 €
Meerbarbenfilet auf kleinem Salat mit lauwarmer Gemüsevinaigrette	10,80 €
Original Antipastiteller mit Tomaten- und Olivencrostini, gebratene Garnele, Mailänder Salami, Coppa und gegrilltem Gemüse	10,90 €
Rucolasalat mit im knusprigen Teigblatt gebackenem Ziegenkäse und Balsamicoreduktion	11,20 €
Vitello tonnato mit jungem Spinatsalat in fruchtiger Gewürztomatenvinaigrette	11,90 €
Garnelenspieß mit Minze und Ananaschutney an asiatischem Gemüsesalat	12,90 €
Zander-Lachsroulade mit Rucolasalat und Honig-Dillsenfauce	12,90 €
Hausgeräucherte Entenbrust an Wildkräutersalaten in Sherryvinaigrette	13,90 €
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Edelfischen (Lachs, Zander, Seeteufel) und Weißweinsauce	14,80 €

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons	5,00 €
Kartoffelsuppe mit Sherryessig und Grönlandgarnelen	5,50 €
Kürbiscremesuppe mit Grappa parfümiert	5,90 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Quarknocken	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen	6,20 €
Entenessenz mit eigenen Klößchen	6,20 €
Getrüffelte Lauchcremesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen	6,50 €
Steinpilzessenz mit Kräuter-Crêperoulade	6,90 €
Pot au feu von der Gans mit eigenen Klößchen	6,90 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

ZWISCHENGERICHTE

Tagliatelle mit Trüffelschaum	8,90 €
Roulade vom Kaninchenrücken mit Pistazien gefüllt auf Peperonata und Dijonsenfglace	11,50 €
Seeteufelmedaillon auf Rote Beetepüree und Apfel-Essigsauce	11,90 €
Lammfilet-Spieß mit Rosmarin und Ratatouille	12,50 €
Zanderfilet im Gemüsemantel aus Safran-Graupenrisotto und Hummersauce	12,90 €
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Chorizo	13,50 €
In Olivenöl pochierter Steinbutt mit blauen Kartoffeln in Champagner-Senfsauce	14,50 €
Taubenbrust mit Trüffeln gebraten, Calvadosjus und Erbsenpüree	14,90 €

SORBET

Zitronensorbet	3,50 €
Maracujasorbet	3,50 €
Cassissorbet	3,50 €
auf Wunsch mit Champagner oder Vodka aufgefüllt	Aufpreis: 3,50 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

HAUPTGERICHTE

Piccata von der Süßkartoffel und Tofu mit glasiertem Chinakohl und Tomatencoulis	11,70 €
Strudel von Gewürz-Cous-Cous mit Currysauce	11,70 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Calvadosjus glasiertem Spitzkohl und Serviettenknödel	16,50 €
Perlhuhn-Saltimbocca auf karamellisiertem Wintergemüse und Macairekartoffeln	16,90 €
Geschmorte Lammhüfte mit Gewürztomatenjus, Ratatouille und Pinienpolenta	16,90 €
Kalbtafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Niederauer Kartoffeln	17,00 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Limonenblatt-Sauce auf Safranrisotto	17,90 €
Geschnetzeltes vom Rind mit Palmherzen, winterlichem Gemüse und Spätzle	18,90 €
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und tournierten Kartoffeln	18,90 €
Gebratene Barberie Entenbrust mit Orangensauce Wirsing à la crème und Kartoffelkrapfen	19,00 €
Kabeljaufilet mit milder Specksauce Zuckerschoten-Maisgemüse und Oliven-Kartoffelstampf	21,50 €
Kalbrückensteak mit Pfirsich-Chilijus, Wok-Gemüse und Süßkartoffelpüree	22,50 €
Lammrücken mit Thymiansauce, Peperonata und Steinpilzpolenta	22,50 €
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Cognac-Pfefferjus Butterwirsing, glasierten Karotten und Rosmarinkartoffeln	22,90 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit zweierlei Trüffelsaucen badierten grünem Spargel und Parmesankartoffeln	26,50 €
Hirschrückensteak unter der Walnusskruste auf Holunderblütenjus mit Rosenkohlgemüse und Spätzle	28,00 €

Vom 1. November 2011 bis zum 31. Dezember 2011:

Knusprig gebratene polnische Gänsebrust

Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen Kartoffelklöße und Bratapfel	19,90 €
---	---------

Knusprig gebratene deutsche Vierländer Hafermastgans

Knusprige Gänsebrust und Keule mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen Kartoffelklößen und Bratapfel	26,00 €
--	---------

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

DESSERT

Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet und Mandeln	5,50 €
Rote Grütze mit weißem Schokoladeneis	5,90 €
Walnussparfait mit warmem Orangenkompott und Fruchtsaucenspiegel	6,00 €
Karamellparfait mit rosa Grapefruitsauce und lauwarmem Schokokuchen	6,90 €
Bayerische Creme mit Beerengrütze und Pistazieneis	6,90 €
Vollmilch-Schokoladentarte mit Portweineis und pochierter Birne	7,90 €
Crème brûlée mit weißem Schokoladeneis und Zwergorangenragout	8,00 €
Dessert Variation Club ASTORIA	8,50 €
Schokoladenvariation: Vollmilch-Crème Brûlée, Schokoladen-Grießzigarre und Schokoladen-Chilieis	9,20 €
Christstollenparfait mit Glühweinsabayone und süßen Buchteln	9,50 €

KÄSE

Auswahl von französischen Käsespezialitäten	8,50 €
Brillat Savarin mit Walnusshaube gratiniert, Feigensenfsauce und Kahlúaareduktion	9,50 €
Ziegenkäse im Brickteig gebacken auf Sternanis-Birnenkompott und Balsamicoreduktion	10,50 €

DESSERTBUFFET

Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Eisbombe New York Cheese Cake, Obstcrumble geschnittene Früchteplatte	13,50 €
---	---------

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

BUFFETS

Alle Buffets ab 25 Personen

LONDON

Suppe

Rinderbouillon
mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

Vorspeisen

Kalbtafelspitzsülze
mit Kürbiskernvinaigrette
Rosa gebratenes Roastbeef
mit Mixed Pickles und Remoulade
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Bohnensalat mit Flusskrebse
Mini-Mettbrötchen
Mini Halve Hahn
Brot und Butter

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen
(alternativ: Gulasch mit Spätzle)
Rotkohl(alternativ: Sauerkraut)
Welsfilet in Kräutersauce
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße
Grünkohl mit Mettenden

Dessert

Apfelstrudel
Grießflammerie
Rote Grütze mit Vanillesauce
in kleinen Gläsern

Preis pro Person: 29,90 €

NIZZA

Suppe

Kürbiscremesuppe
mit Semmelknödeln und Kernöl

Vorspeisen

Röllchen von gekochtem Schinken
und grünem Spargel mit Waldorfsalat
Cocktail von Crevetten und Ananas
Waldpilzterrine im Parmaschinkenmantel
auf Rucolasalat und Pfeffermarinade
Forellenfilet und gebeizter Lachs
mit Apfel-Sahneerrettich
Blattsalate mit Dressings
Brot und Butter

Hauptspeisen

Knusprige Entenbrust
und Keule mit Pfirsich-Chilijus
Ochsenbäckchen mit Kräutern geschmort
Lachsfilet mit Bouillabaissecreme und Oliven
Zitronenkartoffeln und Selleriepüree
Blumenkohl, Brokkoli und Vichykarotten

Dessert

Eisbombe mit Himbeersauce
Mohnmousse mit Birnensauce
Mascarponecreme mit Feigengelee
Geschnittene frische Früchte
in Portionsschälchen

Preis pro Person: 36,50 €

„Wer den Tag mit einem Lachen beginnt, hat ihn bereits gewonnen“...

BUFFETS

Alle Buffets ab 25 Personen

LAS VEGAS

Suppe

Cremesuppe von der Kartoffel
mit Sherryessig und Grönlandkrabben

Vorspeisen

Kalbfleischröllchen
mit grünem Spargel und Wachteleier
Fischvariation mit gebeiztem Lachs,
geräuchertem Heilbutt, Forelle
und Crevetten-Grapefruitcocktail
Geflügelsalat mit Sellerie und Karotten
Feldsalat mit Nüssen
Brot und Butter

Hauptspeisen

Poulardenbrust auf Waldpilzfrikassee
Zandermedaillons in Rieslingsahne
Spätzle und gemischter Reis
Buntes Gemüse und Rahmsauerkraut

Dessert

Crème brûlée
Eisbombe mit Fruchtsaucen
Geschnittene Früchteplatte
Mousse au chocolat

Preis pro Person: 38,90 €

VENEDIG

Suppe

Tomatenrahmsuppe
mit Basilikum-Quarknocken

Vorspeisen

Antipasti
Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella
Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico
Meeresfrüchtecocktail in Safranvinaigrette
Parmaschinken, Coppa di Parma
mit Melone und grünem Pfeffer
Focaccia mit Olivenöl

Hauptspeisen

Doradenfilets in Limonensauce
Osso Bucco in Rotwein geschmort
Gnocchi in Parmesansauce
Bandnudeln und Polentaschnitten
Ratatouille

Dessert

Tiramisu
Karamellparfait
Panna Cotta mit Beerenkompott
Fruchtsalat mit Mandeln im Weckglas

Preis pro Person: 39,90 €

***„Das Leben wird nicht gemessen an der Zahl unserer Atemzüge,
sondern an den Orten und Momenten, die uns den Atem rauben“...***

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

BUFFETS

Alle Buffets ab 25 Personen

MONTE CARLO

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

Vorspeisen

Gemüse-Gänseleberterrinen

mit glasierten Äpfeln

Kalbfleischpastete

mit Artischocken-Bohnensalat

und Senfvinaigrette

Gebratene Garnelen mit Guacamole

Artischockenböden

mit Flusskrebse gefüllt

Blattsalate mit Sprossen und Feigen

Zwei verschiedene Dressings

Brot und Butter

Hauptspeisen

Coq au Vin

Lammkeule im Salzmantel

Gemischte Filetspitzen in Roquefortsahne

Spätzle und Sahnekartoffeln

Ratatouille und Vichy-Karotten

Dessert

Crêpes in Orangensauce

Mohnmousse mit Birnensauce

Geschnittene Früchte in Portionsgläser

Eisbombe mit Fruchtsaucen

Preis pro Person: 45,90 €

NEW YORK

Suppe

Steinpilzessenz

mit Kräuter-Crêperoulade

Vorspeisen

Garnelencocktail

Büffelmozzarella

in Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Tranchen vom Rehrücken

mit Rotkohlsalat und Preiselbeercreme

Geräucherte Entenbrust

auf marinierten Kaiserschoten

und eingelegten Portweifeigen

Lachsfilet aus der Caipirinhabeize

mit Limonencreme

Feldsalat mit Nüssen

Brot und Butter

Hauptspeisen

Ragout von der Freilandpoularde

in Sherryrahm

Filet „Wellington“ mit Portweinsauce

Rotbarbenfilets auf Tomaten-Olivensauce

Safranrisotto und Kartoffelgratin

Gemüse der Saison und Rahmwirsing

Dessert

Obstcrumble

New York Cheese Cake

Blutorangen-Holunderblütenmousse

Nougatparfait mit Orangensauce

Geschnittene exotische Früchte

Schokoladen-Crème brûlée

Preis pro Person: 51,90 €

„Gedanken sind der Anfang von Taten“...

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

KUCHEN Im Land der süßen Versuchung

Ein Konditor ist ein Künstler...

Er zaubert aus Teig, Zucker, Creme und Sahne wahre Meisterwerke...

Überzeugen Sie sich von den Spezialitäten, die unser Haus bietet –
und überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Kunstwerk
zum Geburtstag oder zu Ihrer Hochzeit.

Pastry.de setzen Ihre pfiffigen Ideen in ein Highlight um!

Mousetorten á 18,40 €

6 Stücke pro Torte

Tiramisu Torte

Passionsfruchtmousse Torte

Schokoladenmousse Torte hell / dunkel

Schwarzwälder Kirsch Torte

Käsesahne

Frische Obstkuchen vom Blech

á 3,30 € pro Stück

Fruchtkuchen nach Saison
(Gemischter Obstkuchen,
Zwetschkuchen)

andere Sorten nach Absprache

Spezialtorten á 19,00 €

6 Stücke pro Torte

Sachertorte

Herrentorte

Feines Kaffeegebäck

je 100g á 6,00 €

Nach dem Menü oder Buffet

reichen wir Ihnen gerne

Feingebäck zum Kaffee

Kuchen vom Blech

Mindestabnahme 18 Stücke pro Sorte

á 3,10 € pro Stück

Rübluchen

Butterkuchen

Kirsch-Sandkuchen

Apfel-Sandkuchen

alle Sandkuchen auch mit Streusel

Wedding Cake

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

Telefon: 0221 8305848

Fax: 0221 8305839

E-Mail: kontakt@pastry.de

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

FINGERFOOD CÔTE D'AZUR

*Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte
Mini-Quiche ab 12 Stück pro Sorte*

Fingerfood COLD

Pumpernickel mit getrüffeltem
Ziegenfrischkäsecreme
à 2,30 €

Waffeltüten mit Flusskrebscocktail
und Ananas
à 2,60 €

Tataki von rotem Thunfisch
und Sojagelee
à 2,70 €

Vitello Tonnato-Röllchen
à 2,60 €

Crème brûlée von der Entenstopfleber
mit eingelegten Sauerkirschen
à 3,10 €

Entenstopfleberpraline im
Pumpernickelmantel und Sauternes
à 3,10 €

Crostinis

Crostini mit Rucolapesto
à 1,90 €

Crostini mit Oliventapenade
à 1,90 €

Crostini mit Tomate und Basilikum
à 1,90 €

Crostini mit Thunfisch und Tomaten
à 2,10 €

Fingerfood HOT

Pflaume im Speckmantel
à 1,70 €

Mini-Quiche Lorraine
à 2,30 €

Mini-Quiche mit Ricotta-Spinat
à 2,30 €

Mini-Quiche mit Parmaschinken
à 2,30 €

Meat Balls in pikanter Paprikasauce
à 2,40 €

Kleine Kartoffeln mit Waldpilzduxelles
und Trüffelcreme
à 2,60 €

Sauerbraten von der Entenbrust
auf Cassisfeige
à 2,70 €

Garnele im Tempurateig gebacken
auf Mangochutney
à 3,20 €

Soufflierte Tomatenessenz
in der Demi Tasse
à 3,40 €

Enten Satéspieß mit Sweet-Chilisauce
à 3,30 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

FINGERFOOD VALENCIA

Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte

Canapés

Canapés mit Roastbeef
und Remoladensauce
à 2,30 €

Canapés mit Tête de Moine
und Feigensenf
à 2,40 €

Canapés mit Räucherlachs
und Limonenschmand
à 2,50 €

Canapés mit Ardenner Schinken
und Melonenschiffchen
à 2,50 €

Canapés mit Brie de Meaux
und schwarzer Walnuss
à 2,50 €

Canapés mit Matjestatar
und Apfelcreme
à 2,50 €

Canapés mit Steaktatar
und Wasabi-Crème fraîche
à 3,00 €

Fingerfood Sandwiches

mit Gouda à 2,60 €

mit gebeiztem Lachs à 2,60 €

mit geräucherter Putenbrust à 2,60 €

Sushi

Sushi mit Gurke und Sojasauce
à 2,90 €

Sushi mit Lachs und Sojasauce
à 3,20 €

Sushi mit rotem Thunfisch
und Sojasauce
à 3,40 €

Frühlingsrollen im Dim Sum Korb serviert

Geflügelfrühlingsrolle
à 1,80 €

Gemüsefrühlingsrolle
à 1,80 €

Garnelenfrühlingsrolle
à 2,20 €

Dazu wahlweise:
Sweet-Chilisauce, Sojasauce
oder Mangochutney

Gemüse mit Currydip im Dim Sum Korb serviert

Spargel-Tempura à 1,60 €

Minimais-Tempura à 1,60 €

Austernpilz-Tempura à 1,60 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

BELEGTE BRÖTCHEN

*Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte
Preise pro Hälfte belegt mit:*

Mett und Zwiebeln
à 2,30 €

Mittelalter Gouda und Walnuss
à 2,50 €

Leerdammer und Feigensenf
à 2,50 €

Geräucherter Putenbrust
und Kerbelcrème
à 2,50 €

Kochschinken und Cornichon
à 2,50 €

Matjestatar mit Frischkäse
und roter Zwiebel
à 2,70 €

Kalbstafelspitz, grüner Sauce und Ei
à 2,70 €

Brie de Meaux und Traube
à 2,80 €

Räucherlachs und
Meerrettich-Crème-fraîche
à 2,90 €

Mailänder Salami und Maiskölbchen
à 2,90 €

Parmaschinken und Honigmelone
à 2,90 €

Roastbeef und Remoulade
à 2,90 €

Entenbrust und Mangochutney
à 2,90 €

MITTERNACHTSSNACKS

Bereitstellung ab 25 Personen

DER KLASSIKER

Currywurst bereits geschnitten
in Currysauce mit Brot
*Dazu werden wir Original-Currywurst-
Pappschalen & Spieße bereitstellen*
Preis pro Person: 5,50 €

KÄSEBRETT

Käseauswahl mit Brot, Butter
und Salzgebäck (Chips & Salzstangen)
Preis pro Person: 5,80 €

DER KÖLSCHE

Kartoffelsuppe mit Mettenden
Mini Halve Hahn
Preis pro Person: 8,00 €

DER RUSIKALE

Gulaschsuppe mit Brot
Wiener Würstchen mit zweierlei Senf
Preis pro Person: 8,50 €

DER BAYRISCHEE

Bouillon mit Flädle
Weißwürstchen mit süßem Senf und Brezel
Preis pro Person: 10,00 €

DER GOURMET

Champagner- Senfsüppchen
mit Flusskrebse
Fingersandwichs belegt
mit Mittelaltem Gouda,
Räucherlachs und Roastbeef
Preis pro Person: 11,00 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

FLYING BUFFET SHANGHAI

Flying Buffet ab 60 Personen (serviert in einzelnen Gängen)

Kalt

**(Bitte maximal 3 Komponenten
inkl. Salat auswählen)**

Minisalat Caesar
Asiatischer Glasnudelsalat mit Geflügel

Waffeltüten mit Flusskrebs-Mangocktail
Vitello Tonnato-Röllchen mit Kapernsauce
und grünem Spargel
Canapés mit Steaktatar
und Wasabi-Crème fraîche
Canapés mit Matjestatar und Apfelcreme
Canapés mit Brie de Meaux
und schwarzer Walnuss
Sushi mit Gurke und Sojasauce
Sushi mit Lachs und Sojasauce

Warm

**(Bitte maximal 3 Komponenten
auswählen)**

Mini-Quiche
Kaninchen-Aprikosen-Spieß
Garnele im Tempurateig gebacken
auf Mangochutney
Kleine Kartoffeln mit Waldpilzduxelles
und Trüffelcreme
Gemüse- und Geflügelfrühlingsrolle
mit Sweet-Chilisauce
im Dim Sum Korb serviert

Suppe in kleinen Tassen serviert

(Bitte maximal 1 Suppe auswählen)

Weißes Tomatensüppchen
mit Eismeergarnelen
Soufflierte Tomatenessenz

Warm, auf Tellern serviert

**(Bitte maximal 3 Komponenten
auswählen)**

Lammkotelett mit Rucolapesto
und Rosmarinrisotto
Ricotta-Spinatravioli in Waldpilzrahm
Gebratene Jakobsmuschel
auf Fenchelpüree
und Tomaten-Vanille-Vinaigrette
Spanferkelbäckchen süß-sauer
auf Bohnenragout
Zanderfilet in der Kräuterkruste
auf Champagnerkraut
Rinderfiletwürfel
auf Pommery-Senflinsen
mit altem Balsamico

Dessert

Mini-Crème brûlée
Passionsfrucht-Kokosmousse
Petit fours

**Preis pro Person
je nach Auswahl: 39,00 € – 45,00 €**

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

GETRÄNKE

Aperitif

Sherry dry, medium, cream	5 cl	4,50
Portwein weiß, rot	5 cl	4,50
Martini bianco, doré, extra dry	5 cl	4,50
Noilly Prat	5 cl	4,50
Campari	4 cl	4,90
Campari-Orange	0,2l	6,80
Cynar	4 cl	4,50
Pernod	4 cl	4,50
Longdrinks, diverse	0,2l	7,50
Champagner	0,1l	9,80
Kir Royal	0,1l	9,90
Original Bellini		
Prosecco u. weißes Pfirsichmousse	0,1l	5,80
Aperol Spritz	0,2l	6,80

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet		
Sprudel, Medium, Naturell	0,25l	2,50
	0,75l	6,90
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	5,50
Orangensaft, Vaihinger	0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,30
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,30
Maracujasaftschorle	0,3 l	3,30
Banane, Vaihinger	0,2 l	3,00
Johannisbeer, Vaihinger	0,2 l	3,00
Tomate, Vaihinger	0,2 l	3,00
Cola, Cola light, Fanta, Sprite	0,2 l	2,80
Schweppes	0,2 l	3,00
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	3,40
Red Bull	0,25	3,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,40
Tasse Kaffee, entcoffeiniert	2,40
Glas Tee	2,20
Frische Minze	2,90
Heiße Schokolade	3,10
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Großer Milchkaffee	3,20

Biere

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2 l	1,90
Reissdorf Alkoholfrei	0,33l	3,00
10 l Fässchen Reissdorf Kölsch		85,00
Bitburger vom Fass	0,25l	2,50
Bitburger, alkoholfrei	0,33l	3,00
Bit COPA	0,33l	3,00
Bit SUN	0,33l	3,00
Bit RADLER	0,33l	3,00
Maisels Weiße vom Fass	0,5 l	4,50
Maisels Weiße, alkoholfrei	0,5 l	4,50
Malzbier	0,33l	2,90

Spirituosen

Fürst Bismarck	2 cl	2,00
Maltaserkreuz Aquavit	2 cl	3,30
Linie Aquavit	2 cl	3,30
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30
Gordon`s Dry Gin	4 cl	6,40
Vodka Absolut	4 cl	6,40
Havanna Rum blanco	4 cl	5,00
Havanna Rum 3y	4 cl	6,00
Havanna Rum 7y	4 cl	7,00
Schladerer	2 cl	3,90
Kirschwasser, Himbeergeist, Birne		
Etter Kirsch, Suisse	2 cl	6,10
Etter Himbeer	2 cl	5,40
Grappa Nonino		
Vuisinar reserva	2 cl	4,90
Chardonnay, Moscato, Antica Cuvee	2 cl	5,50
Grappa Berta Giulia, Valdavi	2 cl	5,50
Hine VSOP	2 cl	4,50
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50
Armagnac	2 cl	4,50
Calvados Père Mag. VSOP	2 cl	4,50
Baileys	4 cl	4,30
Cuarenta y tres	4 cl	4,80
Cointreau	2 cl	3,80
Grand Marnier	2 cl	4,20
Amaretto	2 cl	3,60
Sambucca Molinari	2 cl	3,60
Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazzotti	4 cl	5,10
Averna	4 cl	4,90
Ballantines finest	4 cl	5,50
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	6,80
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	6,80
Lagavulin single malt 16y	4 cl	9,30

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

SCHAUMWEINE

Sekt

779	PROSECCO GLERA Cantine Sacchetto, Veneto IGT, extra dry	1/1	28,00
768	SCHLOSS VAUX BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	1/1	30,00
767	RHEINGAU RIESLING BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	1/1	34,00
766	SCHLOSS VAUX ROSÉ BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	1/1	38,00
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	1/1	38,00
779	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	1/1	42,00

Champagner

772	DEUTZ Brut Classic	1/1	65,00
792	TAITTINGER Brut Réserve	1/1	68,00
784	LOUIS ROEDERER Brut Premier	1/1	68,00
796	MOET CHANDON Brut Impérial	1/1	69,00
778	VEUVE CLIQUOT Brut	1/1	72,00

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

WEINE

Mosel, Saar, Ruwer

805	2010er	KASELER NIES'CHEN Riesling, Kabinett, Weingut Karlsmühle, Ruwer	27,00 (feinherb, frisch)
1183	2009er	BLAUSCHIEFER Riesling, Q.b.A. Weingut Dr. Loosen, Mosel	27,00 (trocken, frisch)
852	2010er	WEISSBURGUNDER Q.b.A Weingut Dr. Loosen, Mosel	28,00 (trocken, fruchtig, mild)
813	2010er	SCHIEFERKRISTALL, KABINETT Karthäuserhof, Ruwer	29,00 (trocken, aromatisch)

Rheingau / Rheinhessen

831	2010er	WEGELER Gutsriesling, Q.b.A., Gutsverwaltung Geheimrat Wegeler-Erben	26,00 (trocken, typischer Rheingau Riesling)
841	2009er	JEAN – BAPTISTE Riesling, Kabinett, Weingut Gunderloch	26,00 (halbtrocken, fruchtig)
896	2010er	RHEINGAU RIESLING Weingut Robert Weil	28,00 (trocken, feine Säure)
827	2009er	SCHLOß JOHANNISBERGER „Gelblack“ Riesling, Qualitätswein, Fürst von Metternich	30,00 (trocken, feine Säure)

Baden

855	2010er	HOFGARTEN MÜLLER THURGAU Q.b.A Freiherr von Gleichenstein	25,00 (weich, aromatisch)
853	2009er	HOFGARTEN Weißer Burgunder, Kabinett Freiherr von Gleichenstein	28,00 (trocken, fruchtig, gehaltvoll)
857	2009er	WEISSBURGUNDER Qualitätswein b. A. Weinhaus Dr. J. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl	28,00 (frisch, feine Frucht)
854	2010er	SAUVIGNON BLANC Q.b.A. Weingut Fischer, Bottingen	29,00 (trocken, aromatisch, grasig)
856	2010er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein Franz Keller, Kaiserstuhl	32,00 (trocken, elegant)
859	2010er	IHRINGER WINKELBERG Grauburgunder, Spätlese, trocken Weingut Dr. Heger	37,00 (körperreich, elegant)

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

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

SUMMER EDITION 2011

Nahe

843	2009er	ODERNHEIMER Grauburgunder Q.b.A. Weingut Klostermühle	27,00 (trocken, vollmundig)
845	2010er	DIEL DE DIEL Cuvee Riesling Weissburgunder Schlossgut Diel	29,00 (frisch, feine Frucht)
847	2010er	GRAUBURGUNDER Schlossgut Diel, Barrique	37,00 (trocken, körperreich)

Pfalz / Franken

804	2010er	GUTSRIESLING Q.b.A. Reichsrat von Buhl.,	27,00 (trocken, körperreich)
810	2010er	RIESLING Q.b.A. Weingut A. Christmann	27,00 (trocken, feingliedrig)
861	2009er	ESCHENDORFER LUMP Silvaner, Spätlese Weingut Juliusspital	31,00 (trocken, blumig, mineralisch)

Österreichische Weißweine

809	2010er	GRÜNER VELTLINER Weingut Setzer, Weinviertel	28,00 (trocken, lebendig)
1219	2009er	CHARDONNAY Martin Pasler, Burgenland	29,00 (trocken, vollmundig, feine Frucht)

Französische Weißweine

1056	2010er	COLOMBELLE BLANC VdP UdP Plaimont, Cotes de Gascogne	24,00 (trocken, frisch feine Frucht)
866	2008er	MACON-FUISSÉ A.O.C. Domaine Giroux, Fuissé, Burgund	28,00 (Chardonnay, feingliedrig, frisch)
828	2009er	MENETOU SALON Domaine de Chatenoy, Loire	32,00 (Sauvignon, trocken, aromatisch)
878	2009er	SANCERRE A.O.C. Domaine Paul Prieur	34,00 (trocken, frisch, mineralisch)
881	2008er	POUILLY FUME A.O.C. Domaine des fines Caillottes, Jean Pabiot	36,00 (trocken, ausdrucksvoll)

Spanische Weißweine

889	2010er	FLORECILLA VERDEJO Alvares y Diaz, Rueda D.O.	25,00 (trocken, aromatisch, frisch)
879	2009er	VERDEJO José Pariente, Rueda D.O.	27,00 (trocken, feine Fruchtsüße)

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

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

Italienische Weißweine

874	2010er	SERRA DEI LEONI Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.	25,00 (trocken, frisch)
1235	2010er	CHARDONNAY BERRO Pico Maccario, Piemont	25,00 (trocken, angenehmer Körper)
783	2010er	ARNEIS D.O.C. Christina Ascheri, Piemont	29,00 (trocken, feine Frucht)
842	2010er	GAVI D.O.C.D. Villa Sparina, Piemont	30,00 (trocken, säurearm)
1046	2010er	SAUVIGNON Jermann, Friaul	34,00 (trocken, ausdrucksvoll)
822	2010er	CHARDONNAY Jermann, Friaul	34,00 (trocken, vollmundig)

Roséweine

832	2010er	COLOMBELLE ROSÉ VdP UdP Plaimont, Cotes de Gascogne	26,00 (trocken, frisch feine Frucht)
894	2010er	HOFGARTEN KABINETT Spätburgunder Weißherbst Freiherr von Gleichenstein, Baden	27,00 (trocken, leicht)

Deutsche Rotweine

990	2008er	GRAF ADELMAN Lemberger Q.b.A. Klostermühle Odernheim	29,00 (trocken, fruchtbetont)
998	2009er	MERDINGER BÜHL (B) Spätburgunder Q.b.A. Weingut Dr. J. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl	29,00 (trocken, feine Frucht)
1000	2010er	US DE LA MENG (A) Qualitätswein Meyer-Näkel	30,00 (trocken, feine Frucht)
996	2006er	BALTHASAR C. (A) Spätburgunder Q.b.A., Deutzerhof	33,00 (trocken, feines Bouquet)

Spanische Rotweine

944	2009er	LZ D.O.C. Telmo Rodriguez, Rioja	27,00 (trocken, fruchtig, reif und voller Frische)
1050	2004er	MUSEUM CIANZA Finca Museum, Rioja D.O.C.	29,00 (trocken, samtig)
900	2006er	VINA SALCEDA CRIANZA Rioja D.O.C.	29,00 (trocken, ausgewogen)
899	2005er	VINA SALCEDA RESERVA Rioja D.O.C.	35,00 (trocken, kirschrote Farbe, feine Tanine)

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

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

Französische Rotweine/ Burgund, Rhone

908	2008er	FLEURIE A. C. Cave des Production Fleurie, Beaujolais	30,00 (fruchtig, samtig)
909	2006er	CROZES – HERMITAGE A.C. Les Meysonniers M. Chapoutiers, Rhone	32,00 (Syrah, trocken, fruchtig)
931	2004er	MERCUREY CHAMPS MARTIN A.C. 1er Cru, Louis Jadot	42,00 (trocken, intensiv)

Bordeaux

926	2005er	CHATEAU LIVERSAN Cru Bourgeoise, Haut Medoc A.C.	34,00 (ausgewogen, seidige Tanine)
940	2005er	CHATEAU CARDUS Appellation Medoc Contrôlée	36,00 (trocken, ausgewogen)

Italienische Rotweine

923	2010er	PRIMITIVO LARINUM Ortona, Puglia I.G.T.	26,00 (trocken, fruchtbetont)
995	2009er	CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G. Torre alle Tolve, Toskana	27,00 (frisch, fruchtig)
1016	2010er	MERLOT COLLI VERICI D.O.C. Azienda Agricola Cavazza, Veneto	27,00 (duftig, weich, süffig)
933	2009er	BARBERA D'ALBA D.O.C. "Fontanelle" Christina Ascheri, Piemont	29,00 (trocken, fruchtig)
922	2007er	VILLA ANTINORI I.G.T. Marchesi Antinori, Toskana	34,00 (trocken, vollmundig)
1163	2007er	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. Poliziano, Toskana	38,00 (trocken, komplex, nachhaltig)

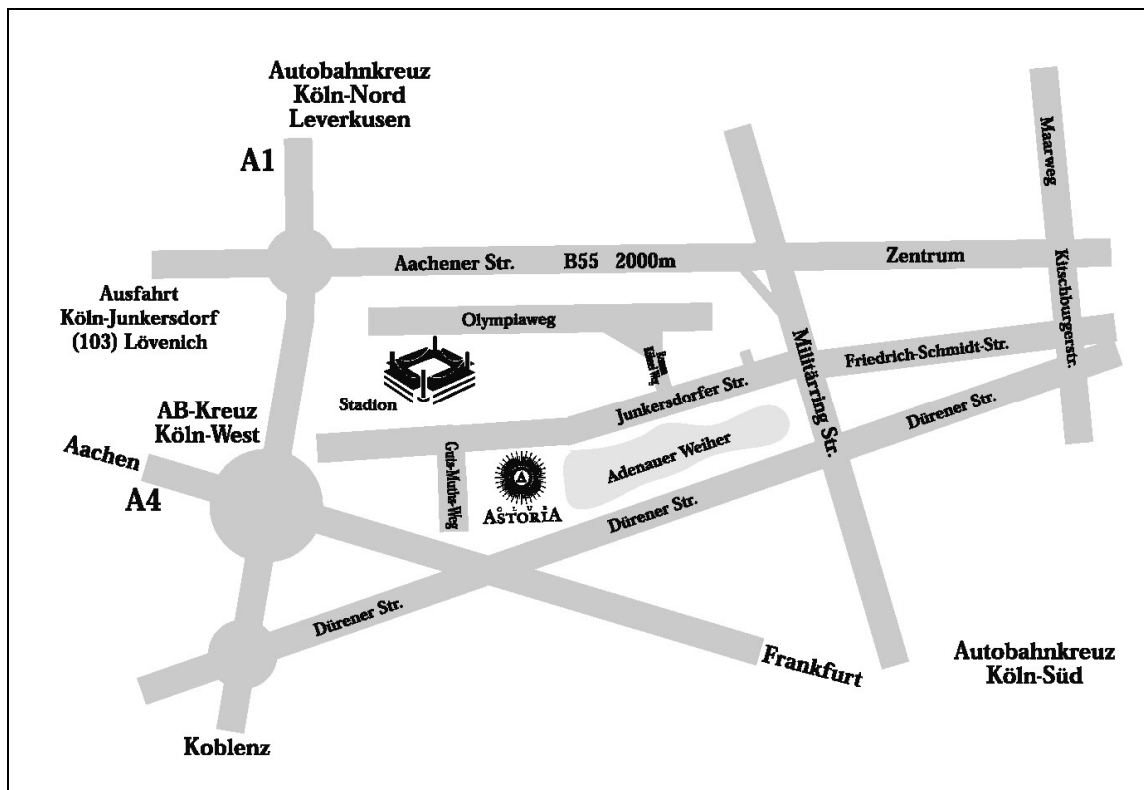
Weiß- und Rotweine von Übersee

829	2010er	SAUVIGNON BLANC (weiss) Neethlingshof Estate, Stellenbosch Südafrika	27,00 (trocken, rassig, feinwürzig)
887	2009er	CHARDONNAY LE BONHEUR Le Bonheur Estate, Stellenbosch Südafrika	28,00 (trocken, vollmundig)
1025	2008er	ALLESVERLOREN Cabernet Sauvignon (rot) ALLESVERLOREN Estate, Swartland Südafrika	29,00 (trocken, intensiv, opulent)
936	2008er	CARMENERE RESERVA (rot) Baron Philippe de Rothschild Valle del Rapel, Maipo, Chile	30,00 (vollmundig, saftig, schöne Länge)
945	2008er	KOONUNGA-HILL (rot) Shiraz Cabernet, Penfolds, Australien	31,00 (trocken, vollmundig, fruchtig)
913	2006er	ZINFANDEL „SONOMA“ (rot) Seghesio Vineyards, Kalifornien, USA	38,00 (gehaltvoll, fruchtig)

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

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

ANFAHRT ZUM CLUB ASTORIA



von der A4

A4 bis Autobahnkreuz Köln - West, dann A1 Richtung Koblenz, bis zur Ausfahrt Frechen auf der B 264, der Dürener Straße, in Richtung Köln Lindenthal. Nach ca. 3 km vom Bahnübergang links auf den Militärting abbiegen. Die nächste Möglichkeit links in die Junkersdorfer Straße einbiegen. Gegenüber vom Rhein-Energie-Stadion links in den Guts-Muths-Weg abbiegen, der Parkplatz des Club Astoria liegt auf der linken Seite.

von der A1

A1 bis Autobahnabfahrt Köln Weiden, Lövenich, Junkersdorf fahren. Auf der Aachener Straße, der B 55, Richtung Köln - Innenstadt. Nach dem Stadion erste Möglichkeit rechts in die Militärtingstraße abbiegen. Die nächste Möglichkeit rechts in die Junkersdorfer Straße einbiegen. Gegenüber vom Rhein-Energie-Stadion links in den Guts-Muths-Weg abbiegen, der Parkplatz des Club Astoria liegt auf der linken Seite.

von Köln Innenstadt

Die Aachener Straße, B 55, stadtauswärts in Richtung Stadion fahren, auf der Höhe von REWE links in die Kitschburger Straße einbiegen. An dem Keisel rechts in die Friedrich - Schmidt - Straße biegen, den Militärting kreuzen und geradeaus weiter in die Junkersdorfer Straße fahren. Gegenüber vom Rhein-Energie-Stadion links in den Guts-Muths-Weg abbiegen, der Parkplatz des Club Astoria liegt auf der linken Seite.

von Bonn

Die A 555 in Richtung Köln am Ende der Autobahn dem Kölner Verteilerkreis, in die dritte Straße rechts, den Militärting, Richtung Stadion, biegen. Nach ca. 6 km links in die Junkersdorfer Straße einbiegen. Gegenüber vom Rhein-Energie-Stadion links in den Guts-Muths-Weg abbiegen, der Parkplatz des Club Astoria liegt auf der linken Seite.

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

Allgemeine Geschäftsbedingungen Club Astoria

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 als fest gebucht, wenn eine á conto Zahlung in Höhe von 10% des vereinbarten Mindestumsatzes gegen Rechnungsstellung bei uns eingegangen ist und der Vertrag unterschrieben wurde. Bis sechs Wochen vor der Veranstaltung ist eine weitere á conto Zahlung in Höhe von 40% gegen Rechnungsstellung zu leisten. Ansonsten steht uns ein Rücktrittsrecht zu und es gelten die Bedingungen wie im Falle einer Annullierung einer verbindlichen Reservierung.

Die genannten Preise sind **Endpreise** und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer von **19%**. Wird der angegebene Mindestumsatz für die jeweilige Räumlichkeit nicht erreicht, berechnen wir die Differenz zum Mindestumsatz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr. Ab 1:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 1,50 Euro je angemeldetem Gast zusätzlich zum Mindestumsatz berechnet. Darüber hinaus ist es 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 einer Veranstaltung bemühen wir uns die Räume anderweitig zu vermieten; gelingt dies nicht, müssen wir als Ausfallentschädigung die Raummiete, sowie den vereinbarten Menü-/Buffetpreis mal der vereinbarten Personenzahl und für den entgangenen Getränkeumsatz einen Betrag in Höhe von 30 % des Speisenumsatzes in Rechnung stellen. Sind noch keine Speisen vereinbart gewesen, wird ersatzweise ein Betrag von 30,00 Euro je Person für Speisen angesetzt.

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 Weinwahl 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.

Für Beschädigungen oder Verluste sowie daraus entstehende Kosten, die während der Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter oder seine Gäste verursacht wurden, haftet der Veranstalter. Out- & Indoor-Feuerwerk oder das Abbrennen von Wunderkerzen 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.

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 20. September 2011

Geschäftsführender Gesellschafter:
Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

Prokuristin:
Jennifer Blassnig

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt