



MEETINGS & CONVENTION & CONFERENCE Sommer 2018

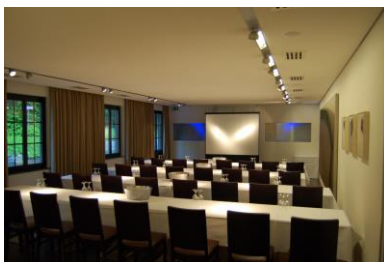
gültig ab 01. April 2018 – bis 30. September 2018

**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. Ausreichend Parkplätze sind vorhanden Für die Planung und Gestaltung Ihrer Konferenzen oder Seminare folgen hier einige Fakten, Anregungen und Vorschläge. Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir sehr gerne.



RAUMBEISPIEL: Artroom (53m²)



Parlamentarisch bis maximal 32 Personen

RAUMBEISPIEL: Private Lounge (25m²)



Blockfisch für 10 Personen



U-Form bis maximal 42 Personen
(innen & außen bestuhlt)



Stuhlreihen bis maximal 20 Personen

Alle Preise verstehen sich Netto exklusive 19 % MwSt

TAGUNGSPAUSCHALEN

Unsere Tagungspauschalen beinhalten die aufgeführte Tagungstechnik sowie die Raummiete. Weitere Speisen können aus unserer FRÜHLING-SOMMER - Bankettmappe extra dazu gebucht werden.



Pauschale „MORNING STAR“

Tagungsraum (ab 10 Personen ohne Raummiete) mit Tagungstechnik
(Flipchart, Schreibblock und Stift)

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl, Mineralwasser 0,75l unbegrenzt und zwei Softgetränke 0,2l pro Person

15,97 € pro Person

(Diese Pauschale gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden)

Pauschale „WORKOUT“

Tagungsraum (ab 10 Personen ohne Raummiete) mit Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, Schreibblock und Stift)

inklusive zwei Tagungsgetränke pro Person 0,2l im Raum

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl,
Obstsalat im Glas mit frischer Minze
Rohkost-Sticks mit diversen Dips

Mittagessen

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

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl,
Rote Grütze im Glas dazu Sagoperlen,
Hausgemachter Fruchtsmoothie

41,18 € pro Person

Pauschale „SUNNY SPIRIT“

Tagungsraum (ab 10 Personen ohne Raummiete) mit Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, Schreibblock und Stift)

Mineralwasser 0,75l unlimited im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl,
Fingersandwich,
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Hausgemachter Fruchtsmoothie

Mittagessen

3-Gang-Business-Menü
oder
Lunch-Büffet (ab 30 Personen möglich)
(Saisonale Kreationen a la Küchenchef)

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl,
Donut, Mini Muffins

57,98 € pro Person

Alle Preise verstehen sich Netto exklusive 19 % MwSt

BELEGTE BRÖTCHEN *Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte – Der Preis gilt pro Brötchenhälfte*

Mett mit Zwiebeln	à 1,93 €
Mittelaltem Gouda mit Walnuss	à 2,10 €
Wachholderschinken mit Silberzwiebeln	à 2,27 €
Geräucherter Entenbrust mit Currycreme	à 2,35 €
Brie de Meaux mit Walnuss	à 2,61 €
Mailänder Salami mit Babymais	à 2,61 €
Parmaschinken mit Honigmelone	à 2,61 €
Roastbeef mit Sauce Tatar	à 2,77 €
Räucherlachs mit Meerrettich-Crème fraîche	à 2,69 €

PAUSENSNACK *Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte*

Müsliriegel	à 1,01 €
Donut	à 1,60 €
Joghurtdrink	à 1,76 €
Mini Plunderteilchen	à 2,18 €
New York Cheese Cake	à 2,27 €
Bircher Müsli	à 2,27 €
Obstspieß	à 2,44 €
Joghurt mit Müsli	à 2,52 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 2,77 €
Portion Rohkost mit diversen Dips	à 2,94 €
Gefüllter Wrap	à 4,03 €

FINGERFOOD *Bereitstellung ab 15 Stück pro Sorte*

Tabouleh Salat mit Joghurt-Minze im Weckglas	à 2,77 €
Frischkäse-Trüffelcreme mit getrockneten Tomaten auf Vollkorntaler	à 2,77 €
Räucherlachs-Rose mit Pesto	à 2,77 €
Erbsencreme mit hausgeräucherter Entenbrust	à 3,28 €
Canapé mit Brie de Meaux und Walnuss	à 2,77 €
Canapé mit Tête de Moine und Feigensenf	à 2,77 €
Canapé mit Roastbeef und Sauce Tatar	à 2,77 €
Canapé mit geräucherter Putenbrust und Kerbel-Senf-Creme	à 2,77 €
Canapé mit Pulled Lachs und Limetten-Dillcreme	à 2,94 €
Canapé mit Thunfisch Tataki und Wasabi-Sesam-Dip	à 3,28 €
Crostini mit Rucolapesto	à 1,76 €
Crostini mit Oliventapenade	à 1,76 €
Crostini mit Tomate und Basilikum	à 1,76 €
Crostini mit Tomate-Mozzarella	à 1,93 €
Crostini mit Thunfischcreme	à 2,02 €

FINGERFOOD WARM *Bereitstellung ab 15 Stück pro Sorte*

Pflaume im Speckmantel	à 1,85 €
Dattel im Parma-Mantel	à 2,02 €
Mini Quiche mit Ricotta & Spinat (Mindestabnahme 24 Stück)	à 2,35 €
Mini Quiche Lorraine (Mindestabnahme 24 Stück)	à 2,35 €
Pulled Chicken mit cremigem Krautsalat	à 3,28 €
Mini Trüffel-Pommes	à 3,28 €
Garnele im Pankomantel mit süß-saurer Sauce	à 3,28 €
Gemüsefrühlingsrolle	à 1,93 €
Geflügelfrühlingsrolle	à 1,93 €

Die Frühlingsrollen werden wahlweise mit Sweet-Chilisauce, Sojasauce oder Mangochutney serviert.

Alle Preise verstehen sich Netto exklusive 19 % MwSt

SOMMER EDITION 2018

GETRÄNKE

Apollinaris Selection 0,75l <i>feinperlig / VIO naturell</i>	6,64 €	Tasse Café Crema	2,27 €
Fruchtsäft, Vaihinger, divers 0,2l	2,86 €	Cappuccino	2,69 €
Fruchtsaftschorle, diverse 0,3l	3,19 €	Biotee diverse Aromen	2,68 €
Coca Cola, Coca Cola light,		Espresso	1,93 €
Coca Cola zero, Fanta 0,2l	2,52 €	Latte Macchiato	3,03 €
		Milchkaffee	3,03 €

TAGUNGSTECHNIK

Beamer (Menge 1 x)	37,82 €
Leinwand (Maße: H 1,50 x B 2 m) (Menge 1 x)	21,01 €
Flipchart (Menge 3 x)	21,01 €
Handmikrofon (Menge 1 x)	29,41 €
Moderatorenkoffer (Menge 1 x)	50,42 €

Raumgröße m ²	Bestuhlung bis	Raummiete	Mindestumsatz Freitag - Sonntag (Dienstag - Donnerstag nach Vereinbarung)
Private Lounge 25 m ²	16 Personen	88,24 €	ohne
Artroom 53 m ²	38 Personen	247,90 €	ohne
Biergartenfeld 144 m ²	66 Personen	399,16 €	ohne
Salon 144 m ²	110 Personen	378,15 €	1.596,64 €
Restaurant II 99 m ² mit Terrasse II 38 m ²	70 Personen	491,60 €	4.957,98 €
Salon & Restaurant II 243 m ² mit Terrasse II 38 m ²	Restaurant II für den Empfang & Tanzfläche & Buffet Salon zum Dinner bis max. 110	836,13 €	6.554,62 €
Restaurant I & II 230 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	190 Personen	1.100,84 €	14.201,68 €
Salon, Restaurant I & II 374 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	300 Personen	1.365,55 €	16.638,66 €

Mindestumsatz & Bereitstellungskosten:

Die Überlassung unserer Räume ist an die Erreichung von raumspezifischen Mindestumsätzen gebunden. Hierzu zählen unter anderem: Speisen und Getränke, Parktickets, hauseigene Technik, Nachtzuschläge sowie weiteres von uns angebotenes Equipment (Tischwäsche, Stuhl- & Stretchhussen, Sofa mit Beistelltisch, Menü- & Tischkarten).

Die Raummieten fließen NICHT mit in den Mindestumsatz ein. Nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes berechnen wir die Differenz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr. Wir bieten keine Vorabkalkulationen an.

Aufwandspauschale:

Vor oder nach unseren regulären Öffnungszeiten berechnen wir zusätzlich eine Aufwandspauschale in Höhe von 42,02 € pro Stunde. (Öffnungszeiten: 12:00 Uhr bis 24:00 Uhr)

W-Lan:

Die Geschwindigkeit beträgt 100 Mbit/s synchron und hat eine unbegrenzte Datenmenge.

Tagungspauschalen:

Die Tagungspauschalen sind buchbar ab 10 Personen!

Ab 10 Personen entfällt die Raummiete! Unter 10 Personen berechnen wir die jeweilige Raummiete zusätzlich.

Personenzahl:

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wurde.

PKW Parkplätze:

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auf unserem hauseigenen Parkplatz (120 Stellplätze) die von Ihnen gewünschte Anzahl von Plätzen zur Verfügung. Die Gebühr für die tatsächlich genutzten Plätze beträgt 1,26 € pro Stunde.

Gerne können wir bei Veranstaltungen die Parkgebühren Ihrer Gäste pro Stunde oder alternativ mit einer Tages-Pauschale von 4,20 € pro Ticket auf Ihre Gesamtrechnung setzen.

Zusätzlich buchbares Equipment über den Club Astoria:

Um Ihrer Veranstaltung ein besonderes Ambiente zu verleihen, bieten wir zusätzlich folgendes Equipment an, welches MIT in den Mindestumsatz einfließt:

Tischwäsche (weiß)	à 4,62 €
Stuhlhussen (weiß)	à 5,04 €
Menükarten (Innen-Layout individualisierbar)	à 2,94 €
Stehisch mit Stretchhülle (weiß)	à 12,61 €
Buffetverkleidung (weiß)	à 21,09 €
Weißes Sofa mit kleinem Beistelltisch	à 42,02 €
Fackeln (nur im Biergarten möglich)	à 7,56 €
LED-Spots (Einstellbar in verschiedene Farben)	à 12,61 €
Handmikrofon über unsere Hausanlage	à 29,41 €

À la carte (Mittagskarte oder Abendkarte):

Die Auswahl aus unserer à la carte Speise-Karte ist bis 12 Personen möglich.

Bei Gruppen bis 20 Personen gilt unsere Gruppenspeise-Karte, ab 21 Personen ist nur eine EINHEITLICHE Menüauswahl aus der Bankettmappe möglich.

Zwei Hauptgänge zur Auswahl in einem Menü:

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der jeweiligen Hauptgänge bis spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn mit. Die Mindestabnahme liegt bei 10 Portionen pro Hauptgang (siehe Einzelgerichte).

Eine Auswahl der Hauptgänge vor Ort ist aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

Allergene:

Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten leiden, reichen wir Ihnen die Bankettmappe mit detaillierter Aufführung der Hauptallergene und besprechen, welche Alternativen wir reichen können.

À conto Rechnungen:

Die Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn die erste à conto Zahlung in Höhe von 10 % des vereinbarten Mindestumsatzes gegen Rechnungsstellung bei uns eingegangen ist. Die Veranstaltungsabsprache benötigen wir bitte unterschrieben zurück. Bis sechs Wochen vor der Veranstaltung ist eine zweite à conto Zahlung in Höhe von 40 % gegen Rechnungsstellung zu leisten.

Zu Ihrer Sicherheit:



Auf freiwilliger Basis lassen wir zusätzlich unsere Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen von der Firma Delphi Lebensmittelsicherheit schulen, sowie unseren Betrieb und die Abläufe kontrollieren. Zudem werden laufend Proben bei uns genommen, um den hohen Standard unserer Betriebs- und Personalhygiene abzusichern.

Ruhetag im Club Astoria:

Montag

DAS FÜHRUNGS-TEAM DES CLUB ASTORIA:

Inhaber:

Rolf Bechtold

Prokuristin:

Jenny Blassnig

Prokuristin:

Laura Bechtold

Restaurantleiter:

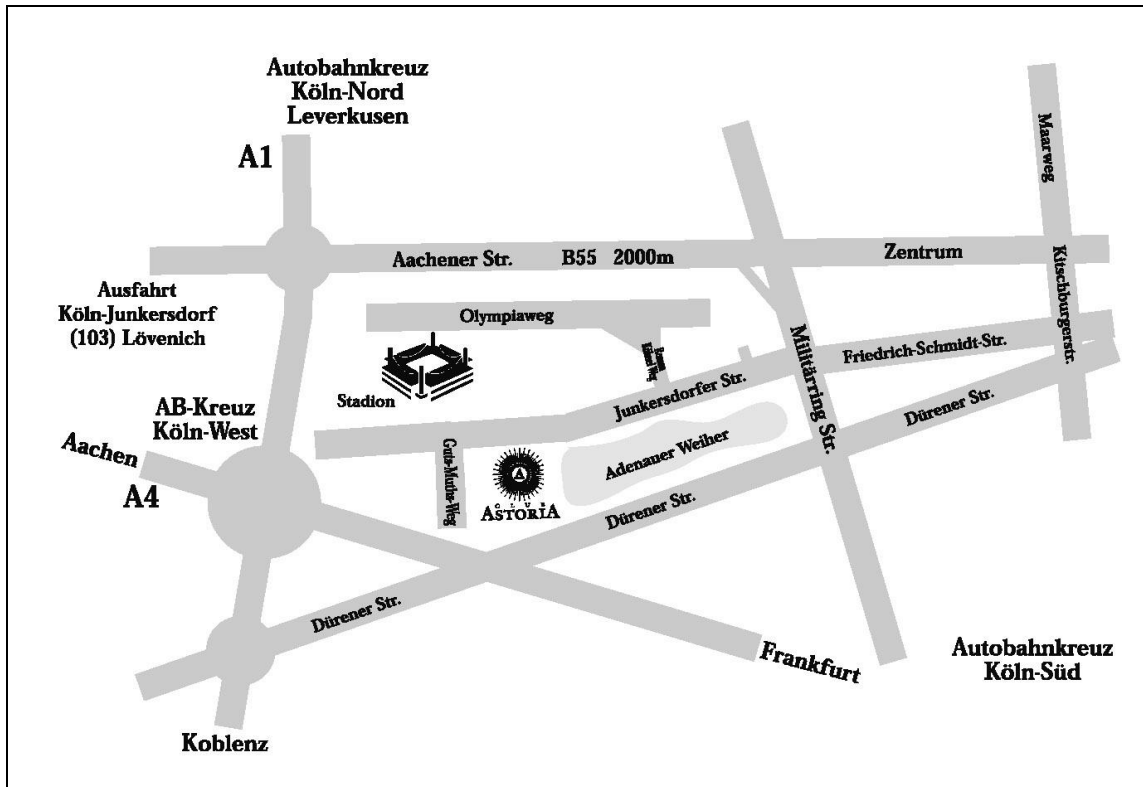
Christian Henning

CLUB ASTORIA GmbH & Co. KG / Guts-Muths-Weg 3 / 50933 Köln / Telefon: 0221 987451-0 / Fax: 0221 987451-29
E-Mail: info@club-astoria.eu / Homepage: www.club-astoria.eu

Alle Preise verstehen sich Netto exklusive 19 % MwSt

SOMMER EDITION 2018

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 Militärring 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 Militärringstraße 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 oder MERZENICH links in die Kitschburger Straße einbiegen. An dem Kreisels rechts in die Friedrich - Schmidt - Straße biegen, den Militärring 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 Militärring, 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 Netto exklusive 19 % MwSt

SOMMER EDITION 2018

Allgemeine Geschäftsbedingungen Club Astoria GmbH & Co. KG

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 à 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 à 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. Die Räumlichkeiten haben verschiedene Raummieten, die nicht mit in den Mindestumsatz fließen. Ab 24:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 2,00 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 fallen folgende Stornierungskosten an:

Bis 9 Monate vor Veranstaltungsdatum	kostenfrei
7 - 8 Monate vor Veranstaltungsdatum	25 % des Mindestumsatzes
4 - 6 Monate vor Veranstaltungsdatum	50 % des Mindestumsatzes
2 - 3 Monate vor Veranstaltungsdatum	75 % des Mindestumsatzes
0 - 1 Monate vor Veranstaltungsdatum	100 % des Mindestumsatzes

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.

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 oder das Abbrennen von Wunderkerzen sowie das Verwenden von Konfetti, Streublumen oder ähnliches ist aus brandschutztechnischen Gründen nicht gestattet.

Wir haften nicht für eingebrachte Gegenstände (Garderobe, Geschenke, Technik sowie allgemeines Equipment von Fremdfirmen).

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 April 2018

Geschäftsführender Gesellschafter:

Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

Prokuristin:

Jenny Blassnig, Laura Bechtold

Alle Preise verstehen sich Netto exklusive 19 % MwSt

SOMMER EDITION 2018