

C L U B
ASTORIA



Bankettmappe Sommer 2019

gültig ab 01. April 2019 – bis 30. September 2019

***CLUB ASTORIA - Ein Stück vom Glück
Das ganze Jahr Genuss & Lebensfreude***

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

Raumgröße m ²	Bestuhlung bis	Raummiete	Mindestumsatz Freitag - Sonntag <i>(Dienstag – Donnerstag nach Vereinbarung)</i>
Private Lounge 25 m ²	16 Personen	110,00 €	ohne
Artroom 53 m ²	38 Personen	310,00 €	ohne
Terrassenstück 18,9 m ²	8 - 16 Personen an einer länglichen Tischtafel	entfällt	600,00 €
Terrassenhälfte 37,8 m ²	17 - 30 Personen an einer länglichen Tischtafel	entfällt	1.200,00 €
Biergartenfeld 144 m ²	66 Personen	498,00 €	ohne
Salon 144 m ²	110 Personen	472,00 €	1.900,00 €
Restaurant II 99 m ² mit Terrasse II 38 m ²	70 Personen	614,00 €	5.900,00 €
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	1.045,00 €	7.800,00 €
Restaurant I & II 230 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	190 Personen	1.375,00 €	16.900,00 €
Salon, Restaurant I & II 374 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	300 Personen	1.706,00 €	19.800,00 €
Getränkepauschalen (ab 30 Personen), mehr Informationen finden Sie hierzu auf der Seite 17.			
Pauschale „Spring“	à 42,00 € pro Person für 6 Stunden (Verlängerung 6,00 € pro Stunde)		
Pauschale „Summer“	à 54,00 € pro Person für 6 Stunden (Verlängerung 8,50 € pro Stunde)		
Cocktailpauschale	à 19,00 € pro Person ab 22:00 Uhr Nur buchbar in Verbindung mit einer Getränkepauschale.		

Mindestumsatz & Bereitstellungskosten:

Die Überlassung unserer Räume ist an das Erreichen von raumspezifischen Mindestumsätzen gebunden. Hierzu zählen unter anderem: Speisen und Getränke, Torte über unsere Hauspatissiers, Dekoration über unsere Hausfloristin Frau Schmitz, Parktickets, hauseigene Technik, Nachtzuschläge sowie weiteres von uns angebotenes Equipment (Tischwäsche, Stuhl- & Stretchhussen, Sofa mit Beistelltisch, Menü- & Tischkarten). Die Raummiets fließen NICHT mit in den Mindestumsatz ein. Nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes berechnen wir die Differenz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr. Wir bieten keine Vorabkalkulationen an.

Nachtzuschläge

Ab 24:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 2,20 € je angemeldetem Gast berechnet. Die Kosten für den Nachtzuschlag fließen in den Mindestumsatz ein. Die Anmietung unserer Räumlichkeiten ist bis 05:00 Uhr am nächsten Tag möglich.

Personenzahl:

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

Aufwandspauschale:

Vor unseren regulären Öffnungszeiten berechnen wir zusätzlich eine Aufwandspauschale in Höhe von 50,00 € pro angefangener Stunde. (Öffnungszeiten: 12:00 Uhr dienstags – samstags / Sonntag: 10:30 Uhr)

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 a la carte möglich. Kinder ab 13 Jahren zählen als Erwachsene und werden mit 100% des Speisenpreises berechnet.

Torten:

Gerne kreieren unsere beiden Hauspatissiers, Stefan Bollig & Oliver Macher, Ihre individuelle Torte. Kontakt: telefonisch unter 0221 8305848 oder per E-Mail unter kontakt@pastry.de (Preise auf Anfrage direkt via Pastry). Für in Absprache mitgebrachte Torten wird ein Tellergeld in Höhe von 1,50 € pro angemeldeten Gast berechnet.

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 1,50 € pro Stunde. Gerne können wir bei Veranstaltungen die Parkgebühren Ihrer Gäste pro Stunde oder alternativ mit einer Tagespauschale von 5,50 € pro Ticket auf Ihre Gesamtrechnung setzen.

Blumendekoration (fließt mit in den Mindestumsatz ein):

Blumen-Boutique Schmitz - Frau Monika Schmitz - www.blumen-boutique-koeln.de - Tel. 0221 214248

Blumendekoration & Papeterie & Gastgeschenke & Ballons & Candybar (fließt NICHT mit in den Mindestumsatz ein):

Schön Einladen - Frau Daniela Klunk - www.schoen-einladen.de - klunk@schoen-einladen.de - Tel. 0152 33792006

Für Ihre Dekorations-Bestellungen nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit unseren Partnerfirmen auf.

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 5,80 €
Stuhlhussen (weiß)	à 6,00 €
Menükarten (Innen-Layout individualisierbar)	à 3,50 €
Tischkarten (mit goldenem Astoria-Logo)	à 2,00 €
Stehfisch mit Stretchhülle (weiß)	à 15,00 €
Buffetverkleidung (weiß)	à 25,00 €
Sofa mit kleinem Beistelltisch	à 50,00 €
Fackeln (nur im Biergarten möglich)	à 9,00 €
Kerzenarrangement im Kamin (nur im Salon möglich)	à 20,00 €
LED-Spots (Einstellbar in verschiedene Farben)	à 15,00 €
5-armige silberne Kerzenleuchter mit weißen Stumpfenkerzen	à 15,00 €
LED-Würfel (Einstellbar in verschiedene Farben)	à 25,00 €
Handmikrofon über unsere Hausanlage	à 35,00 €

Feuerwerk, Wunderkerzen, Konfetti, Streublumen:

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

Abholung der Geschenke / DJ Auf- & Abbau:

Bitte beachten Sie, dass die Abholung von Geschenken & sonstigen Equipment am Sonntag ab 15:00 Uhr möglich ist. Nach vorheriger Absprache auch dienstags in der Zeit von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.

Der DJ- bzw. Technikabbau muss unverzüglich nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine Einlagerung des Equipments ist nicht möglich. Für eingebrachte Gegenstände / Geschenke übernehmen wir keinerlei Haftung.

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 Aufzählung der Hauptallergene und besprechen, welche Alternativen wir reichen können.

Korkgeld:

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

Weine pro 0,75l Flasche 20,00 €, Schaumweine pro 0,75l Flasche 25,00 €, Spirituosen pro 0,7l Flasche 55,00 €

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

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Artroom als Trauzimmer (53m²)



Standesamtliche Trauung bis maximal 50 P. stehend



Standesamtliche Trauung mit Stuhlhussen

RAUM: Artroom (53m²)



Lange breite Tischtafel bis maximal 36 Personen



Parlamentarisch bis maximal 32 Personen



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

RAUM: Private Lounge (25m²)



Tischtafel bis maximal 16 Personen



Blocktisch für 10 Personen



Stuhlreihen bis maximal 20 Personen

RAUM: Salon (144m²)



Runde- & ovale Tische bis maximal 105 Personen



Lange Tischtafel (T-Form) für 30 Personen



Stehische, Sofas, Buffet, 5 x runde Tische

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Restaurant II (99m²)



maximal 6 x Blocktische mit 10 Personen



Lange Tischtafeln für 16 Personen



Runde Tische bis max. 54 Personen



Terrasse mit 6 weißen Sofas und Beistellfischen



5 x lange Tischtafeln bis maximal 70 Personen



Empfangs- & später Partyraum

RAUM: Restaurant I & II (230m²)



Runde Tische à 8 Personen



Lange Tischtafeln bis maximal 190 P.



Lange schmale Tischtafeln je Tafel 14 P.



Terrasse I & II mit Stehtischen & Sofas



Außen-Aufnahme Wiese & Biergarten



Runde Tische à 8 Personen & Buffet

DREAM WEDDING

-STANDESAMTLICHE TRAUUNG-

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

Das **Standesamt der Stadt Köln** führt Ihre Trauung im Club Astoria durch.

Raummiete Trauzimmer Artroom (53m²): 380,00 €

zzgl. der Gebühren vom Standesamt Köln in Höhe von 390,00 €

(Diese sind bei der Anmeldung zur Eheschließung vor Ort beim Standesamt zu entrichten)

Eine Trauung in unserem Hause ist nur in Verbindung mit einer Feier danach in unseren Räumlichkeiten möglich.

Schildern Sie uns Ihre Gedanken, Wünsche, Träume und Pläne!
Jenny Blassnig -Prokuristin- & Franziska Hartmann -Junior Event Coordinatorin-
steht Ihnen mit Fantasie und Einfühlungsvermögen zur Seite,
wenn Sie Ihren Gästen 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:

Freitag 14:00 - 17:00 Uhr / Samstag 15:00 - 17:30 Uhr

**Wir können Ihren Wunschtermin & Ihre Wunschzeit frühestens
6 Monate vor dem gewünschten Datum beim Standesamt anfragen.
Eine frühere Auskunft ist seitens des Kölner Standesamtes leider nicht möglich.**

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. Ausreichend Parkplätze sind vorhanden. Für die Planung und Gestaltung Ihrer Konferenzen oder Seminare folgen hier einige Fakten, Anregungen und Vorschläge.

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

Mett mit Zwiebeln	à 2,30 €
Mittelaltem Gouda mit Walnuss	à 2,50 €
Wachholderschinken mit Silberzwiebeln	à 2,70 €
Geräucherter Entenbrust mit Currycreme	à 2,80 €
Brie de Meaux mit Walnuss	à 3,10 €
Mailänder Salami mit Babymais	à 3,10 €
Parmaschinken mit Honigmelone	à 3,10 €
Roastbeef mit Sauce Tatar	à 3,30 €
Räucherlachs mit Meerrettich-Crème fraîche	à 3,20 €

PAUSENSNACK *Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte*

Müsliriegel	à 1,20 €
Donut	à 1,90 €
Hausgemachter Joghurtdrink	à 2,00 €
Mini Plunderteilchen	à 2,10 €
New York Cheese Cake	à 2,70 €
Bircher Müsli	à 2,70 €
Obstspieß	à 2,90 €
Joghurt mit Müsli	à 3,00 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 3,30 €
Portion Rohkost mit diversen Dips	à 3,50 €
Gefüllter Wrap	à 4,80 €

TAGUNGSTECHNIK

Leinwand (Maße: H 1,50 x B 2 m) (1x)	25,00 €
Flipchart	25,00 €
Pinnwände (Menge 3 x)	25,00 €
Handmikrofon (Menge 1 x)	35,00 €
Beamer (Menge 1 x)	45,00 €
Moderatorenkoffer (Menge 1 x)	60,00 €

TAGUNGSPAUSCHALEN

Unsere Tagungspauschalen beinhalten die aufgeführte Tagungstechnik sowie die Raummiete. Weitere Speisen (Seite 6) oder Getränke (ab Seite 17) können extra dazu gebucht werden.

Die Tagungspauschale ist buchbar ab 10 Personen!

Unter 10 Personen berechnen wir die jeweilige Raummiete zusätzlich.



Pauschale „MORNING STAR“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Flipchart, Schreibblock und Stift)
Filterkaffee, Bio-Teeauswahl, Mineralwasser 0,75l unbegrenzt und zwei Softgetränke 0,2l pro Person

19,00 € pro Person

(Diese Pauschale gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden)

Pauschale „WORKOUT“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Schreibblock und Stift)
Pro Person sind zwei Tagungsgetränke 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 Menü-Kreation a la Küchenchef)

Kaffeepause am Nachmittag

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

49,00 € pro Person

Pauschale „SUNNY SPIRIT“

Tagungsraum 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
(Saisonale Kreationen a la Küchenchef)

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl,
Donuts, Mini Muffins

69,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2019

FINGERFOOD

Bereitstellung ab 15 Stück pro Sorte

Mini-Quiche ab 24 Stück pro Sorte

FINGERFOOD KALT

Tabouleh Salat mit Joghurt-Minze im Weckglas	à 3,30 €
Frischkäse-Trüffelcreme mit getrockneten Tomaten auf Vollkorntaler	à 3,30 €
Räucherlachs-Rose mit Pesto	à 3,30 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 3,30 €
Erbsencreme mit hausgeräucherter Entenbrust	à 3,90 €

CANAPÉS

Canapé mit Brie de Meaux und Walnuss	à 3,30 €
Canapé mit Tête de Moine und Feigensenf	à 3,30 €
Canapé mit Roastbeef und Sauce Tatar	à 3,30 €
Canapé mit geräucherter Putenbrust und Kerbel-Senf-Creme	à 3,30 €
Canapé mit Pulled Lachs und Limetten-Dillcreme	à 3,50 €
Canapé mit Thunfisch Tataki und Wasabi-Sesam-Dip	à 3,90 €

CROSTINIS

Crostini mit Rucolapesto	à 2,10 €
Crostini mit Oliventapenade	à 2,10 €
Crostini mit Tomate und Basilikum	à 2,10 €
Crostini mit Tomate-Mozzarella	à 2,30 €
Crostini mit Thunfischcreme	à 2,40 €

FINGERFOOD WARM

Pflaume im Speckmantel	à 2,20 €
Dattel im Parma-Mantel	à 2,40 €
Mini Quiche mit Ricotta & Spinat <i>(Mindestabnahme 24 Stück)</i>	à 2,80 €
Mini Quiche Lorraine <i>(Mindestabnahme 24 Stück)</i>	à 2,80 €
Pulled Chicken mit cremigem Krautsalat	à 3,90 €
Mini Trüffel-Pommes	à 3,90 €
Garnele im Pankomantel mit süß-saurer Sauce	à 3,90 €
Gemüsefrühlingsrolle	à 2,30 €

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

**„Das schönste im Leben ist, dass unsere Seelen nicht aufhören
an jenen Orten zu verweilen, wo wir einmal glücklich waren...“**

MENÜVORSCHLÄGE **(Mindestabnahme ab 10 Personen)**

LEICHTIGKEIT

Tomatenrahmsuppe
mit Pinienkernocke
* * *

Tranchen vom Schweinefilet
mit Kerbelcreme Fingermöhren
und schwarzen Bohnen
* * *

Panna Cotta mit Grand Marnier-Beeren
und Minze

39,00 € pro Person

GEFÜHLE

Gelbe Möhren-Ingwersuppe
* * *

Gebratener Zander an Gremolata,
Endivienstampf
und konfierten Kirschtomaten
* * *

Trilogie von der Erdbeere:
Erdbeer-Törtchen, Erdbeer-Sorbet
und Erdbeer-Kompott

41,00 € pro Person

MONDSCHEN

Gazpacho mit Croutons
und Kräuter-Öl
* * *

Gebratene Maispoularde
mit Parmesancreme,
Tagliatelle und Ratatouille
* * *

Himbeer-Tiramisu
mit Feigeneis

43,00 € pro Person

FRÜHLINGSDUFT

Sommerliche Blattsalate
mit gebackenen Garnelen im Pankomantel
und Ingwer-Limonen-Dressing
* * *

Steak vom niedergegarten Kalbrücken
mit Morchel Nage, Dörrtomaten-Risotto
und gegrilltem grünen Spargel
* * *

Waldmeister-Schokoladen-Mousse mit
Blaubeer-Confit und Zitronen-Basilikum-Sorbet

57,00 € pro Person

SOMMERBRISE

Foccachia Schnitte mit Pulled Lachs
Limetten-Dillcreme und Apfelchips
* * *

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokoshaube
* * *

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Karotten-Nuss-Pesto,
weißem Bohnen-Püree und wildem Brokkoli
* * *

Apfel-Cassis-Törtchen mit Toffee-Eis

64,00 € pro Person

BALANCE

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Balsamico
an sommerlichen Blattsalat
und Waldbeerdressing
* * *

Krustentierschaumsüppchen
* * *

Karamellierte Jakobsmuscheln
an Süßkartoffel-Ingwermousse
* * *

Niedergegartes Rinderfilet vom Weiderind
mit Perlzwiebeljus dazu Baby-Gemüse-Bouquet
und Trüffelkartoffel
* * *

Pistazien-Honig-Mascarpone Bowle
mit Pfeffer-Beeren

78,00 € pro Person

EINZELGERICHTE

Gestalten Sie Ihr eigenes Menü.
(Mindestabnahme ab 10 Portionen pro Gang)

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Blattsalat der Saison mit verschiedenem Gemüse im Panko-Mantel gebacken, Stachelbeerdressing und gehobeltem Grana Padano	13,00 €
Knusper Zucchini mit Schafskäse und Honig gebacken dazu süß-saures Paprika Relish	13,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico an sommerlichen Blattsalaten und Honig-Vinaigrette	14,00 €
Kikok Hähnchenbrust auf Quinoa-Granatapfelsalat und Balsamico Spargel	14,00 €
Birnen-Ziegenkäse-Quiche mit Schnittlauch-Sauerrahm	14,50 €
Sommerliche Blattsalate mit drei gebratenen Garnelen und Limonen-Balsamico-Vinaigrette	15,00 €
Anti Pasti-Platte mit Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, Parmaschinken dazu Melone, Crostini und Oliventapenade	15,00 €
Satay-Hähnchen an gegrillter Melone mit Curry-Gurken Chutney und gerösteten Walnüssen	15,00 €
Kräuterfleisch vom Rind mit geröstetem Knoblauchbrot	16,00 €
Salatvariation mit drei gebratenen Jakobsmuscheln und Peperonata	17,00 €
Sashimi vom Thunfisch mit karamellisierter Erdnuss auf Maistalern und Guacamole	17,00 €

SUPPEN

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl	7,50 €
Tomatenrahmsuppe mit Pinienkernocke und Basilikum-Espuma	7,50 €
Apfel-Currysüppchen mit Hähnchen-Saté	8,50 €
Süßkartoffelcremesüppchen mit Kokoshaube	8,50 €
Mit Sherry parfümierte Rinderkraftbrühe dazu Markklößchen und Gemüseperlen	9,00 €
Waldpilz-Consommé mit Gemüseperlen	9,00 €
Gelbe Möhren-Ingwersuppe	9,00 €
Gebundene Fischsuppe mit Brotchip	9,50 €
Klassische Hochzeitssuppe (Gemüse Julienne, Eierstich, Markklößchen, Nudeln)	9,50 €
Suppentriologie bestehend aus 3 x Süppchen à 70 ml	11,50 €

(Bitte wählen Sie Ihre 3 Wunschsuppen aus dem oben aufgeführten Sortiment aus)

ZWISCHENGERICHTE

Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Tomatensugo, Parmesan und frischem Rucola	13,00 €
Taglierini an Trüffelschaum, Baby-Blattspinat und konfierten Kirschtomaten	14,00 €
Zitronen-Kapern-Risotto mit Kräuter-Seitlingen	15,00 €
Garnelen an Thaispargel und gegrillter Melone mit asiatischen Aromen	15,00 €
Tortilla mit Chorizo gebacken dazu weiße Portwein-Zwiebeln	16,00 €
Drei karamellierte Jakobsmuscheln an Fenchel-Olivensalat und Quinoa	17,00 €
Kleines Filet vom arktischen Saibling mit geräuchertem Kartoffel-Mousseline und Limonen Schaum	17,00 €
Spieß vom Iberico an geschmortem Duett von Artischocken, Patatas bravas und Limonen-Petersilien Pesto	18,00 €

SORBET

Mojitosorbet	4,00 €
Blaubeersorbet	4,00 €
Zitronen-Basilikumsorbet	4,00 €
Limoncellosorbet	4,00 €
Himbeersorbet	4,00 €
Granny-Smithsorbet	
auf Wunsch mit Champagner <u>oder</u> Vodka aufgefüllt	Aufpreis: 3,90 €

HAUPTGERICHTE

Fusilloni mit Gorgonzola, Blattspinat und Kräuter-Seitlingen <i>(vegetarisch)</i>	16,00 €
Gebackener Tofu auf Süßkartoffelpüree mit Wok Gemüse an Kokos-Limettencreme <i>(vegan)</i>	16,00 €
Gebratener Wolfsbarsch an Gremolata, Endivien-Kartoffelstampf und konfierten Kirschtomaten	22,00 €
Tranchen vom Schweinefilet Kerbelcreme, Fingermöhren und Gersotto	22,00 €
Gebratene Maispoularde mit Parmesancreme, Tagliatelle und Ratatouille	24,00 €
Kaninchen Keule an Safransud, mit Fenchel-Gemüse und gebackenen lila Kartoffeln	27,00 €
Steak vom niedergegärten Kalbsrücken mit Morchelnage, Dörrtomaten-Risotto und gegrilltem grünen Spargel	28,00 €
Karree vom Iberico an Mojo Rojo, dazu Amarant, Artischocke und wilde Möhre	32,00 €
Niedergegartes Rinderfilet vom Weiderind mit Thymian-Honigjus dazu Baby-Gemüse Bouquet und getrüffeltes Kartoffelgratin	34,00 €
Entrecote vom Neuseeland-Beef dazu Peperonata, Parmesan-Pommes und gebratenem wilden Brokkoli	36,00 €
„Surf-and-Turf“ Rinderfilet und King Prawn an Trüffeljus, gegrillter grüner Spargel, glasierten Kirschtomaten und Süßkartoffelmousseline	39,00 €

DESSERT

Rote Grütze und Walnusseis mit Haselnusskrokant und Vanilleschaum	7,50 €
Trilogie von der Erdbeere: Erdbeer-Törtchen, Erdbeer-Sorbet und Erdbeer-Kompott	9,00 €
Mango-Crème Brûlée begleitet von frischen Beeren und Kokoseis	9,00 €
Waldmeister-Schokoladen-Mousse mit Blaubeerconfit und Zitronen-Basilikum-Sorbet	10,00 €
Lemon-Cheesecake mit süßem Milcheis	10,00 €
Mousse Duett von der hellen & dunklen Edelschokolade an Mango-Chili-Chutney	11,00 €
Gemischtes Beerenmousse mit lauwarmem Schokokuchen und Tonkaschaum	11,00 €
Dessertvariation ASTORIA <i>(Bestehend aus 3 Komponenten)</i>	12,00 €

DESSERTBUFFET *(nur bei exklusiver Raumbuchung möglich - ab 30 Personen)*

Weißer Mousse au chocolat, Crème brûlée, Eisbombe, Mini Schokoküchlein mit Schokokern, Waldmeister-Schokoladen-Mousse, geschnittene exotische Früchteplatte
à 15,00 € zzgl. zum Menüpreis / pro Person

KÄSE *(ab 10 Personen)*

Auswahl von französischen Käsespezialitäten mit Feigensauce und Nüssen	14,00 €
--	---------

BUFFETS (ab 30 Personen)
Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

LEBENSLUST

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Vorspeisen

Mini Frikadellen, Mini Halver Hahn
Mini Mettbrötchen, Mini Flönz
Rheinischer Kartoffelsalat
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Reibekuchen mit Apfelmus und Senf
Baguette und Butter

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten mit Rosmarinjus
Schweinebraten mit Dunkelbierjus
Zander im Kräutermantel
auf cremigem Lauchgemüse
Kräuterkartoffeln und Butterspätzle

Dessert

Vanillecreme mit Erdbeersauce,
Rote Grütze in Schälchen mit Vanillesauce
Mango-Kokosmousse im Weckglas

39,00 € pro Person

STERNENZAUBER

Suppe

Tomatenrahmsuppe mit Basilikumcroutons

Vorspeisen

Sesam-Hähnchen-Sticks
Gemischtes Anti Pasti
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Rucolasalat mit karamellisierten Nüssen
Baguette und Butter

Hauptspeisen

Gedünsteter Lachs mit Safransud
Tranchen von der Hähnchenbrust
mit Saté-Kruste
Ricotta-Spinat-Tortelloni in Parmesancreme
Gnocchi und gebackene Kartoffelwürfel
Gemüsepfanne und Vichy Karotten

Dessert

Mousse au Chocolat, New York Cheesecake
Eisbombe mit Fruchtsaucen
Geschnittene frische Früchte in Weckgläsern

49,00 € pro Person

ABENDHIMMEL

Suppe

Kokos-Currysuppe mit Koriander

Vorspeisen

Lachs-Mais-Salat
Matjesfilet „Hausfrauenart“
Geflügelsalat mit Ananas und Curry
Bunter Linsensalat
Honigmelone mit Parmaschinken
Griechischer Bauernsalat
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings
Baguette und Butter

Hauptspeisen

Taglierini mit Nuss Pesto und Parmesan
Hähnchencurry in asiatischen Aromen
Tranchen vom Schweinefilet an Zwiebeljus
Kartoffelgratin und gemischter Reis
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Überraschungsdessert
„ASTORIA Süße Verführung“

46,00 € pro Person

SONNENSCHNITT

Suppe

Lauwarmes Süßkartoffel-Kokossüppchen

Vorspeisen

Karotten-Dattelsalat
Hülsenfrüchtesalat mit Feige
Mini Tacos verschieden gefüllt
Blattsalate der Saison mit Croûtons
Gebackenes Gemüse im Pankoteig
mit zweierlei Dips
Baguette und Butter

Hauptspeisen

Lachsforellenfilet auf Zitronen-Ingwer-Creme
Tranchen vom Saltimbocca
auf Dörrtomaten-Jus
Hähnchentandoori
Basmatireis und gebackener Kartoffelauflauf
Fusilloni in Kapern-Sahne-Creme
gefüllte Zucchini und Grillgemüse

Dessert

Creme Caramel und Mangoparfait
Früchte der Saison mit Schokoladensauce
Tiramisu mit Himbeeren

51,00 € pro Person

BUFFETS (ab 30 Personen) *Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich*

SOMMERGEFÜHLE

Suppe

Gazpacho mit Kräuteröl

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Eismeer-Garnelencocktail

mit Mango und Koriander

Marinierter Büffelmozzarella

mit Papaya und grünem Spargel

Mie-Nudeln

und Scheiben von der Teriyaki Entenbrust

Salatbuffet „Caesar“

Baguette und Butter

Hauptspeisen

Rosa gebratene Lammhüfte mit geschmorten

Artischocken und Bulgur

Mahi Mahi (Goldmakrele) mit Kräutersud,

Jasminduftreis und Süßkartoffelwedges,

Gemüsepfanne und Curry-Zucchini

LIVE am Buffet aufgeschnitten:

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Trüffeljus

Dessert

Waldmeister-Schokoladen-Mousse

Crème Brûlée

Eisbombe mit fruchtigen Saucen

Guavenmousse

67,00 € pro Person

LEIDENSCHAFT

Suppe

Geräucherte weiße Tomatencremesuppe

mit Basilikumcroutons

Vorspeisen

Gegrillter Spargel mit Manchego und Serrano

Anti Pasti vom Babygemüse

Rotbarbe auf Wakame-Salat

Büffelmozzarella mit wilder Tomate

im Weckglas

Baguette und Butter

Hauptspeisen

Tranchen von der Ente mit Brokkoli und Cashew

Edelfischvariation bestehen aus:

Seeteufel, Kabeljau, Gamba, Pulpo

Fettuccine mit Tomaten-Kräuterpesto

Trüffelgratin und gegrillte Paprika

LIVE am Buffet aufgeschnitten:

Tranchen vom Niedergegarten Kalbsrücken

mit Portwein-Schalotten

Dessert

Variation von marinierten Erdbeeren

und Mascarpone

Exotische Früchteplatte

Zitronen-Honig Panna Cotta

Crème Brûlée von der weißen Schokolade

73,00 € pro Person

Zusätzlich bieten wir zu jedem Buffet eine Live-Pasta-Station an:

Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich - ab 30 Personen

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit zweierlei Saucen

(Pesto Rosso und weiße Trüffelrahmsauce)

á 6,50 € zzgl. zum Buffetpreis / pro Person

MITTERNACHTSSNACKS

- ab 30 Personen - nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

Der Klassiker

Currywurst bereits geschnitten

in Currysauce (Fruchtig oder Scharf) mit Brot

Dazu werden wir Original-Currywurst-

Porzellanschalen & Spieße bereitstellen

7,50 € pro Person

Der Rustikale

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe

mit Baguette und Butter

9,50 € pro Person

Französisches Käsebrett

Käseauswahl vom Französischen Rohmilchkäse

mit Trauben, Brot, Butter und Salzgebäck

(Chips & Salzstangen)

14,00 € pro Person

Der Kölsche

Mini Halve Hahn, Mini Frikadellen, Mini Flönz,

rustikales Käsebrett, Chips & Salzstangen

14,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt

FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2019

BBQ-BUFFETS (ab 30 Personen)
Nur bei exklusiver Raumbuchung mit Terrasse möglich

BBQ-Buffer „CLASSIC“

Suppe

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl

Vorspeisen und Salate

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Amerikanischer Krautsalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Knackige Blattsalate mit Dressings, Baguette und Brötchen mit Kräuterbutter

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

Marinierte Gambas, Marinierte Schweinenackensteaks

Hüftsteaks in Kräutermarinade, Meisterbratwurst

Beilagen

Zucchini und Champignonpfanne, Kartoffelwedges, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Saucen

Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter, Barbecue, Sweet-Chilisauce

Dessert

Eisbombe, Mini Schokoküchlein, Obstsalat und Wassermelone

Waldmeister-Schokoladen-Mousse

48,50 € pro Person

BBQ-Buffer „PREMIUM“

Suppe

Gurken-Joghurtkaltschale mit Limette und Chili,
Baguette und Brötchen mit Kräuterbutter

Vorspeisen und Salate

Taboulé-Salat, Kartoffelsalat mit Kräutern

Verschiedene Blattsalate mit Dressing

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Kichererbsensalat mit Zitrone

Anti Pasti-Variation

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

In Kräuter marinierte Lachssteaks

Kikok Hähnchenbrust „Astoria Style“

Hüftsteaks mit Kräutermarinade

Marinierte Schweinenackensteaks

Halloumi-Käse mit mediterranen Kräutern
(vegetarisch)

Beilagen

Butter-Maiskolben & Paprika

Kartoffelwedges, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Grillpfanne mit Bohnen, Zwiebeln,

Paprika und Kartoffeln

Saucen

Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter,

Barbecue, Sweet-Chilisauce

Dessert

Eisbombe, New York Cheesecake,

Obstsalat und Wassermelone,

Waldmeister-Schokoladen-Mousse

59,50 € pro Person

BBQ-Buffer „DELUXE“

Suppe

Kaltschale von der roten Paprika mit Minzpesto,
Baguette und Brötchen mit Kräuterbutter

Vorspeisen und Salate

Taboulé-Salat, Blattsalate mit Dressing

und Croûtons, Griechischer Bauernsalat

Amerikanischer Krautsalat

Lauch-Crevetten-Salat mit Mais

Original Caprese mit Basilikum-Pesto

Pfirsich Hähnchensalat mit Staudensellerie
und Kartoffeln

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

Spare Ribs, Marinierte Gambas,

Mit Zitronengras marinierte Putenmedaillons,

Argentinische Rumpsteaks, Pulled Turkey,

Halloumi Käse mit mediterranen Kräutern

(vegetarisch)

Beilagen

Butter-Maiskolben,

Paprika-Zucchini-Pfanne,

Champignonpfanne

Kartoffelwedges, Süßkartoffelwedges

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Saucen

Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter,

Barbecue, Sweet-Chilisauce

Dessertvariation

Eisbombe, Mini Schokoküchlein,

Erdbeeren mit Vanillesahne, Crème Brûlée

Melonenauswahl, Obstsalat im Weckglas

68,00 € pro Person

KUCHENAUSWAHL

Unsere Partnerfirma Pastry.de setzen Ihre Kuchenwünsche um!

MOUSSETORTEN à 19,00 € (6 Stücke pro Torte)

Tiramisu Torte
Passionsfruchtmousse Torte
Schokoladenmousse Torte hell / dunkel
Schwarzwälder Kirsch Torte
Käsesahne Torte

SPEZIALTORTEN à 20,00 € (6 Stücke pro Torte)

Sachertorte
Herrentorte

KUCHEN VOM BLECH à 3,20 € pro Stück (Mindestabnahme 18 Stücke pro Sorte)

Rüblikuchen
Butterkuchen
Kirsch-Sandkuchen
Apfel-Sandkuchen
(Sandkuchen auch mit Streusel möglich)

FRISCHER OBSTKUCHEN VOM BLECH à 3,20 € pro Stück (Mindestabnahme 18 Stücke pro Sorte)

Die Sorten werden nach Absprache angeboten, da wir mit saisonalen Zutaten arbeiten.
z.B. Gemischter Obstkuchen, Erdbeerkuchen, Zwetschkuchen

FEINES KAFFEEGEBÄCK je 100g à 6,00 €

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

HOCHZEITSTORTEN

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

Homepage: www.pastry.de
Telefon: 0221 8305848
E-Mail: kontakt@pastry.de

GETRÄNKEPAUSCHALEN

-ab 30 Personen-

PAUSCHALE „SPRING“

42,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung 6,00 € pro Stunde)

Kinder von 4 bis 12 Jahren
21,00 € pro Kind pauschal

Diese beinhaltet folgende Getränke:

Prosecco

Apollinaris Selection feinperlig/VIO 0,75 l

Coca Cola, Coca Cola light,
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft,
Maracuja- & Rhabarbersaft
Saftschorlen

Reissdorf Kölsch vom Fass 0,2 l
Krombacher vom Fass 0,3 l
Alkoholfreie Biere

1 x Weißwein-Auswahl bis 30,00 €
1 x Rotwein-Auswahl bis 30,00 €
(Unsere Weinempfehlung finden Sie ab Seite 20)

Café Crema und Bio-Teeauswahl
zum Dessert

CHAMPAGNER-EMPFANG für 1 Stunde
8,00 € Aufpreis pro Person

PAUSCHALE „SUMMER“

54,00 € pro Person für 6 Stunden
(Verlängerung 8,50 € pro Stunde)

Kinder von 4 bis 12 Jahren
21,00 € pro Kind pauschal

Diese beinhaltet folgende Getränke:

Schloss Vaux -Petit Vaux,
Hugo, Aperol Spritz, Lillet Berry & Astoria Spritz

Apollinaris Selection feinperlig/VIO 0,75 l

Coca Cola, Coca Cola light,
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft,
Maracuja- & Rhabarbersaft
Saftschorlen

Reissdorf Kölsch vom Fass 0,2 l
Krombacher vom Fass 0,3 l
Maisels Hefeweizen
Alkoholfreie Biere

1 x Weißwein-Auswahl bis 35,00 €
1 x Rotwein-Auswahl bis 35,00 €
(Unsere Weinempfehlung finden Sie ab Seite 20)

Alle Kaffeespezialitäten
sowie Bio-Teeauswahl zum Dessert

CHAMPAGNER-EMPFANG für 1 Stunde
8,00 € Aufpreis pro Person

COCKTAILPAUSCHALE

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

**Die Cocktailpauschale kann nur in Verbindung
mit der oben genannten Getränkepauschale hinzugebucht werden
und beginnt ab 22:00 Uhr & endet mit der Getränkepauschale.**

Dies beinhaltet folgende Getränke:

2 x Cocktail-Auswahl bis 9,00 €
2 x Longdrink-Auswahl bis 9,50 €

Unsere Auswahl der Longdrinks und Cocktails finden Sie auf Seite 18.

GETRÄNKE

Aperitif

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda Wasser)	7,30 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries, Himbeeren)	7,30 €
Astoria Spritz (Lillet Rosé, Tonic Water, frische Limette)	7,30 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze, Holunderblütensirup)	7,30 €

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection feinperlig / VIO naturell	0,25l	2,80 €
Apollinaris Selection feinperlig / VIO naturell	0,75l	7,90 €
Fruchtsaft, Vaihinger, divers	0,2l	3,40 €
Fruchtsaftschorle, diverse	0,3l	3,80 €
Coca Cola, Coca Cola light,		
Coca Cola zero, Fanta	0,2l	3,00 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	2,90 €
Fever Tree Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	3,90 €
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	3,90 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	3,90 €
Red Bull	0,25l	4,90 €

Warme Getränke

Tasse Café Crema	2,70 €
Tasse Café Crema, entkoffeiniert	2,70 €
Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Heiße Schokolade	3,10 €
Biotee diverse Aromen	3,20 €
Frischer Minztee	3,40 €

Biere

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2 l	2,30 €
Reissdorf Kölsch, alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Fässchen Reissdorf Kölsch (Pittermännchen)	10l	95,00 €
Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	3,60 €
Krombacher Pils, alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Maisels Weizen	0,5 l	5,10 €
Maisels Weizen, alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Malzbier, alkoholfrei	0,33l	3,60 €

Spirituosen

Vodka & Gin

Absolut Vodka (Schweden)	4 cl	6,40 €
Tanqueray Gin (UK)	4 cl	6,40 €
Bombay Sapphire Gin (UK)	4 cl	6,40 €
Hendricks Gin (Schottland)	4 cl	8,20 €
Monkeys 47 Gin (Deutschland)	4 cl	8,90 €

Rum

Havana Rum 3 Años	4 cl	6,40 €
Havana Rum 7Años	4 cl	7,60 €

Liköre

Bailey's	4 cl	5,60 €
Flimm Waldmeister	2 cl	2,00 €
Likör 43	4 cl	5,60 €
Sambucca	2 cl	3,40 €

Aquavit & Korn

Fürst Bismarck Korn	2 cl	2,60 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	4,00 €

Kräuter & Bitter

Jägermeister	2 cl	3,10 €
Averna	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	5,50 €
Underberg	2 cl	3,00 €

Grappa

Nonino Grappa Vuisinär (Wildkirsch-Holzfass)	2 cl	5,60 €
---	------	--------

Longdrinks

Gin Tonic (Tanqueray Gin & Schweppes Indian Tonic)	8,50 €
Rum Cola (Havana Blanco Rum & Coca Cola)	8,50 €
Vodka Orange (Absolut Vodka & Orangensaft)	8,50 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Old No7 & Coca Cola)	8,50 €
Vodka Red Bull (Absolut Vodka & Red Bull)	9,50 €

Weitere Longdrinks auf Anfrage sowie Longdrinks mit Premiumspirituosen gegen Aufpreis.

Cocktails

Classics

Caipirinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	7,80 €
Daiquiri (Rum, Limette, Zuckersirup)	7,80 €
Margarita (Tequila, Triple sec., Limette)	7,80 €
Martini Cocktail (Gin, Noilly Prat)	7,80 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine)	7,80 €
Frozen Daiquiris auf Anfrage (Rum, Limette, Zuckersirup)	7,90 €
Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Cranberry, Limette)	8,70 €
Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda)	8,70 €
Pina Colada (Rum, Ananas, Kokos, Sahne)	8,70 €
Negroni (Gin, Roter Vermouth, Campari)	8,70 €

Astoria Cocktails

Gin Mule (Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke)	8,70 €
Moscow Mule (Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke)	8,70 €

Sours

Whiskey Sour (Whiskey, Zitrone, Zuckersirup)	7,70 €
Aperol Sour (Aperol, Zitrone, Zuckersirup, (Maracuja)	7,70 €
Melon Sour (Midori Melon, Zitrone, Zuckersirup)	7,70 €
Amaretto Sour (Amaretto, Zitrone, Zuckersirup)	7,70 €

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Challenger (Ananas, Maracuja, Orange, Limette, Zitrone, Grenadine)	6,60 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	6,60 €
Virgin Colada (Ananas, Kokos, Sahne)	6,60 €

SCHLOSS VAUX

Der perfekt, prickelnde Start für Ihr Fest

Unser VAUX Angebot im CLUB ASTORIA:



Petit VAUX Sekt brut

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

Feine Fruchtaromen mit lebendig, rassig und charmantem Charakter -
unglaubliches Trinkvergnügen!

VAUX Rosé Dt. Sekt brut

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

Eleganter Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Seidig, sanfter
Geschmack mit vollmundig, weichem Finish!



Blanc de Noir Dt. Sekt brut

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

Verführerisches Aroma von weißen Früchten, animierender, frischer
Geschmack - facettenreiches Sekterlebnis.

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.



VAUX
SEKT · MANUFAKTUR

Prosecco & Sekt

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

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2019

Champagner

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

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

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

WEIßWEINE INTERNATIONAL

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

ROSEWEINE

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

ROTWEINE DEUTSCHLAND

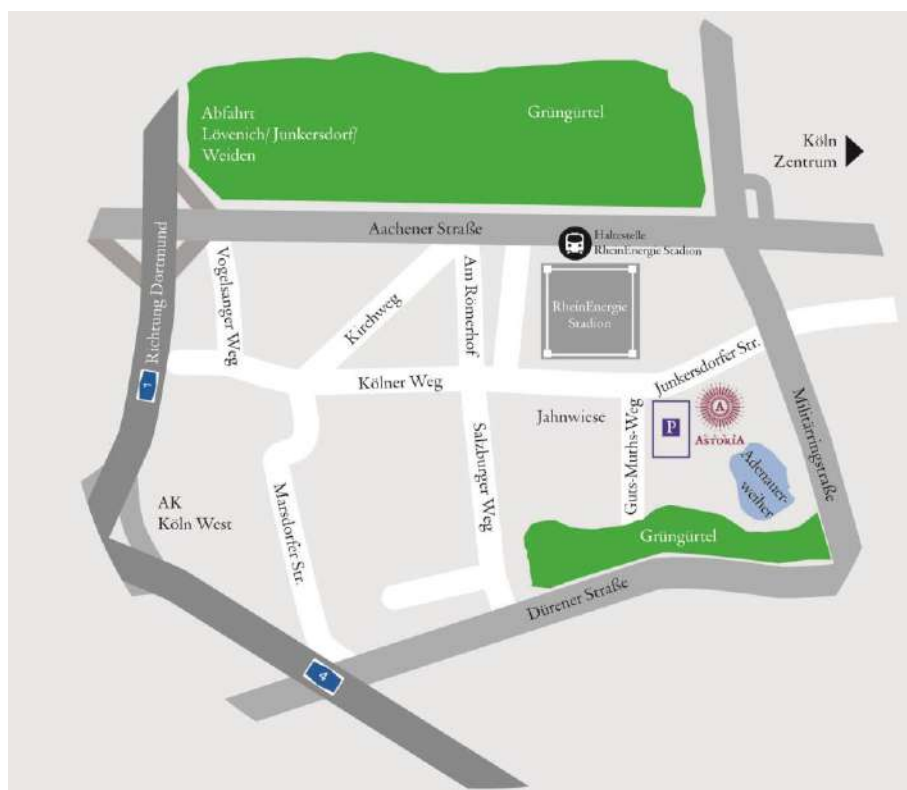
998	2013er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A., Weingut Dr. J. Heger Ihringen, Kaiserstuhl, Baden	29,00 € (trocken, feine Frucht)
966	2015er	SPÄTBURGUNDER, Q.b.A. (halbtrocken) Weinhaus Nelles, Ahr	29,00 € (feine Frucht)
1045	2017er	US DE LA MENG Qualitätswein, Meyer-Näkel, Ahr	32,00 € (trocken, feine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

ROTWEINE INTERNATIONAL

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

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

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 Kreisell 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.

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 2,20 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.

Das Verwenden von Konfetti, Streublumen oder ähnliches ist auf dem ganzen Gelände nicht erlaubt. Out- & Indoor-Feuerwerk oder das Abbrennen von Wunderkerzen ist aus brandschutztechnischen Gründen nicht gestattet. 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.

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

Musik ist in Form von dezenter Hintergrundmusik generell gestattet.
DJ / Laute Tanzmusik / Live Musik ist erst ab erst ab 22:00 Uhr gestattet.

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 Januar 2019

Geschäftsführender Gesellschafter:
Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

Prokuristin:
Jenny Blassnig, Laura Bechtold

Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive 19 % MwSt
FRÜHLING-SOMMER EDITION 2019