

CLUB ASTORIA

Bankettmappe Sommer 2020

gültig ab 01. April 2020 – bis 30. September 2020



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

Raumgröße m ²	Bestuhlung bis	Raummiete	Mindestumsatz Freitag - Sonntag (Dienstag - Donnerstag nach Vereinbarung)
Private Lounge 25 m ²	16 Personen	120,00 €	ohne
Artroom 53 m ²	38 Personen	330,00 €	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	525,00 €	ohne
Salon 144 m ²	110 Personen	495,00 €	1.900,00 €
Restaurant II 99 m ² mit Terrasse II 38 m ²	70 Personen	645,00 €	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	1.140,00 €	7.800,00 €
Restaurant I & II 230 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	190 Personen	1.445,00 €	16.900,00 €
Salon, Restaurant I & II 374 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	300 Personen	1.940,00 €	19.800,00 €

Mindestumsatz & Bereitstellungskosten:

Die Überlassung unserer Räume ist an das Erreichen von raumspezifischen Mindestumsätzen gebunden. Hierzu zählen unter anderem: Speisen und Getränke, Tellergeld für mitgebrachte Torten/Kuchen, Dekoration über unsere Hausfloristin Frau Schmitz, Parktickets, Nachtzuschläge sowie weiteres von uns angebotenes Equipment (Tischwäsche, Stuhl- & Stretchhussen, Sofa mit Beistelltisch, Menü- & Tischkarten, hauseigene Technik). 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.

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.

Personenzahl:

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wurde. Danach können wir keine kostenfreien Änderungen mehr entgegen nehmen.

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.

À la carte (Mittagskarte oder Abendkarte):

Die Auswahl aus unserer à la carte Speisen-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 8 Portionen pro Hauptgang (siehe Einzelgerichte). Eine Auswahl der Hauptgänge vor Ort ist aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

Nachtzuschläge

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

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 Tages-Pauschale von 5,50 € 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 5,80 €
Festliche weiße Stuhlhussen	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 (Skirting & Tischwäsche in 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 €
Handmikrofon über unsere Hausanlage	à 35,00 €

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.

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.

DJ und Technik Auf- & Abbau:

Der DJ- bzw. Technikabbau muss unverzüglich nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine Einlagerung des Equipments ist nicht möglich. Für eingebrachte Gegenstände übernehmen wir keinerlei Haftung. Es darf keinerlei Gaffa Tape / Panzer-Klebetape in unseren Räumlichkeiten verwendet werden.

Tellergeld (fließt mit in den Mindestumsatz ein):

Für mitgebrachte Torten/Kuchen wird ein Tellergeld in Höhe von 1,50 € pro angemeldeten Gast berechnet.

Korkgeld:

Im Falle von vorab durch den Veranstalter gestellte Getränke, werden unsere Aufwendungen die im Zusammenhang mit der Vorbereitung, Kühlung, Gläserbereitstellung 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 €

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)

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.

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@clubastoria.de / Homepage: www.clubastoria.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inclusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Artroom als Trauzimmer (53m²)



Standesamtliche Trauung



Standesamtliche Trauung bis maximal 50 P. stehend

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



Empfangs- & Buffetraum



Stehtische, Sofas, Buffet, 5 x runde Tische

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Restaurant II (99m²)



maximal 6 x Blocktische mit 8 Personen



Restaurant II mit lockerer Bestuhlung



Runde Tische bis max. 54 Personen



Restaurant II mit Buffet und Hochbänken



5 x lange Tischtafeln bis maximal 70 Personen



Empfangs- & später Partyraum

RAUM: Restaurant I & II (230m²)



Runde Tische à 9 Personen



Tischtafeln mit Mittelgang



Lange schmale Tischtafeln je Tafel 16 P.



Terrasse I & II mit Sofas



Außen-Aufnahme Wiese & Biergarten



Terrasse I & II mit Stehtischen & Sofas

DREAM WEDDING

-STANDESAMTLICHE TRAUUNG-

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

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

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)

**Schildern Sie uns Ihre Gedanken, Wünsche, Träume und Pläne!
Jenny Blassnig -Prokuristin- & Franziska Hartmann -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 1,60 €
Mini 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 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 3,30 €
Portion Rohkost-Sticks 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 (Menge 2 x)	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 Tagungspauschalen sind 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 max. 5 Stunden)

Pauschale „WORKOUT“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Schreibblock und Stift)
Pro Person sind zwei Tagungsgetränke 0,2l im Tagungsraum

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 Vanillesauce,
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,
Mini-Donuts, Mini Muffins

69,00 € pro Person

FINGERFOOD

Bereitstellung ab 15 Stück pro Sorte

FINGERFOOD KALT

Tabouleh Salat mit Joghurt-Minze im Weckglas	à 3,30 €
Tofu-Gemüse-Spieß mit Hummus	à 3,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	à 3,50 €
Crépinette mit Räucherlachs	à 3,30 €
Caesar Salat im Weckglas	à 3,30 €
Ziegenkäse-Volkorntaler mit Feigensenf	à 3,90 €
Crevettencocktail mit Mango und Koriander im Weckglas	à 4,50 €

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 Lachstartar an Limonencreme	à 3,90 €
Canapé mit Steak Tartar und Zitronencreme	à 4,20 €
Canapé mit Geflügelleber und Feigenkonfitüre	à 4,30 €

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 €
Mini Quiche mit Ricotta & Spinat	à 2,80 €
Mini Quiche Lorraine	à 2,80 €
Pulled Chicken mit cremigem Krautsalat	à 3,90 €
Mini Trüffel-Pommes oder Mini Süßkartoffel-Pommes	à 3,90 €
Garnele im Pankomantel mit süß-saurer Sauce	à 4,10 €
Hähnchen Teriyaki Spieß an Erdnuss-Sauce	à 4,10 €

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

FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

EINZELGERICHTE

Gestalten Sie gerne Ihr Wunschmenü
(EINHEITLICHE Mindestabnahme ab 8 Portionen pro Gang)

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Blattsalat der Saison mit verschiedenem Gemüse im Panko-Mantel gebacken, Holunderdressing und gehobeltem Grana Padano	13,00 €
Salat Caprese an Basilikumpesto und Crostini	13,00 €
Rucolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse an Balsamico und Honig-Vinaigrette	14,00 €
Astoria Caesar Salat Classic mit Bacon, Parmesanspäne, Maispoularde	14,00 €
Sommerliche Blattsalate mit drei gebratenen Gambas und Himbeer-Vinaigrette	15,00 €
Anti Pasti-Platte mit Tomaten & Mozzarella, Parmaschinken und Melonenschiffchen	
gegrillte Zucchini & Aubergine, Oliven	16,00 €
Drei gebratenen Jakobsmuscheln mit grünem Spargel, Granatapfelkerne, Safrancreme	17,00 €
Entenbrustfilet auf mariniertem Erdnuss-Spitzkohlsalat und Mangosauce	17,00 €
Ceviche vom Kabeljau mit Calamansi-Vinaigrette, Friseesalat und Rote Zwiebel Marmelade	18,00 €

SUPPEN

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Rauchlachs im Weckglas	4,50 €
Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl <i>(vegan)</i>	7,00 €
Weißer Tomatensuppe mit Pinienkernnocke und Basilikum-Espuma	7,50 €
Tomatenessenz mit Frischkäse-Geflügelklößchen	8,50 €
Asiatische Kokos-Currycremesuppe mit Gamba	8,50 €
Süßkartoffel-Kokoscremesüppchen mit Hähnchensatay-Spießchen	8,50 €
Krustentierschaum-Süppchen mit Orangenhaube	9,00 €
Rinderconsommé mit feinen Grießnockerln und Schnittlauch	9,00 €
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

Risotto mit geröstetem Rucola	14,00 €
Taglierini an Trüffelschaum <i>(vegetarisch / in Zwischgangportion)</i>	14,00 €
Drei gebratene Garnelen an Thaispargel und gegrillter Melone mit asiatischen Aromen	15,00 €
Drei karamellierte Jakobsmuscheln an Fenchel-Olivensalat und Beluga Linsen	18,00 €
Fischtrilogie bestehend aus:	
Arktischer Saibling, Gamba und Lachstatar mit Oliven-Kartoffelstampf	19,00 €

SORBET

Erdbeersorbet	4,00 €
Melonensorbet	4,00 €
Cassissorbet	4,00 €
Zitronen-Basilikumsorbet	4,00 €
Mangosorbet	4,00 €
auf Wunsch mit Champagner <u>oder</u> Vodka aufgefüllt	Aufpreis: 4,00 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

HAUPTGERICHTE

Taglierini an Trüffelschaum <i>(vegetarisch / in Hauptgangportion)</i>	18,00 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Kerbelcreme, glasierte Möhren und Petersilien-Kartoffeln	22,00 €
Gebratene Maispoularde an Parmesancreme, mit wildem Brokkoli und Tagliatelle	24,00 €
Gebratener Seeteufel an Gremolata mit confierten Kirschtomaten und Endivien-Kartoffelstampf	25,00 €
Perlhuhnbrust an Orangen-Honigjus, mit geschmortem Chicoree und Rosmarinbrätlinge	27,00 €
Steak vom niedergegarten Kalbrücken an Morchelrahmsauce mit gegrilltem grünen Spargel und gebackenen Kartoffelwürfeln	28,00 €
Lammkarree an Rosmarin-Jus, mit sautierten Keniabohnen und Kartoffel-Krapfen	31,00 €
Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef an Sherryrahm mit Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln	32,00 €
Niedergegartes Rinderfilet vom Weiderind mit Thymian-Honigjus dazu Baby-Gemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin	34,00 €
„Surf-and-Turf“ Rinderfilet und King Prawn an Trüffeljus mit gegrilltem grünen Spargel und Kartoffelgratin	39,00 €

DESSERT

Trilogie von der Erdbeere: Erdbeer-Törtchen, Erdbeer-Sorbet und Erdbeer-Kompott	9,00 €
Schokoladen-Brownie mit Joghurteis und Beeren der Saison	10,00 €
Vollmilch-Schokoladen-Mousse, Mini Schokoküchlein mit zerfließendem Kern und weißem Schokoladeneis	11,00 €
Französische Apfeltarte mit Tahiti-Vanilleeis und Caipirinha Mousse	11,00 €
Crème Brûlée mit Salted Toffee Eiscreme und New York Cheesecake	12,00 €

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

Weißer Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Mini Schokoküchlein mit Schokokern, New York Cheesecake, geschnittene exotische Früchteplatte à 14,00 € zzgl. zum Menüpreis / pro Person

KÄSE *(ab 10 Personen)*

Auswahl von französischen Käsespezialitäten mit Feigensenf und Nüssen 16,00 €

MITTERNACHTSSNACKS

- ab 30 Personen - nur bei einer exklusiven Raumbuchung möglich

Der Klassiker

Currywurst bereits geschnitten in fruchtiger Currysauce mit Baguette. 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)

15,00 € pro Person

Der Kölsche

Mini Halve Hahn, Mini Frikadellen, Mini Mett Häppchen rustikales Käsebrett, Chips & Salzstangen

14,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

BUFFETS (ab 30 Personen)

Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich

ABENDHIMMEL

Suppe

Geflügelessenz mit Kräuter-Celestine

Vorspeisen

Lachs-Mais-Salat mit Cocktailsauce
Verschieden gefüllte Wraps

Hähnchen-Currysalat mit Erbsen und Pfirsich
Räucheramatjes „Hausfrauen Art“
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings
Baguette und Butter

Hauptspeisen

Tranchen vom Kabeljau mit Dillcreme
Tranchen von der Entenbrust
an Cognacrahmsauce
Fussiloni mit Baby-Blattspinat
und sautierten Kirschtomaten
Limonen-Jasminreis
Rosmarin-Brätlinge
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas
New York Cheesecake
Exotische Früchteplatte

39,00 € pro Person

SONNENSCHNITT

Suppe

Geröstete Maiscremesuppe mit Croûtons

Vorspeisen

Caesar-Salat im Weckglas
Cous Cous Salat mit Ziegenfrischkäse
und Granatapfel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
an Sauce Tatar
Rucolasalat mit karamellisierten Nüssen
Honig-Balsamico-Dressing, Parmesan
Salat von grünem Spargel mit Mango
und Eismeergarnelen
Baguette und Butter

Hauptspeisen

Kalbsragout mit Artischocken und Paprika
Gebratenes Lachsfilet an Rieslingcreme
Ricotta Spinat Ravioli
mit Kirschtomaten und Parmesan
Butterspätzle, Dill-Kartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoßen
Caipirinh mousse
Brownie an Vanillecreme

42,00 € pro Person

LEBENSBLAU

Suppe

Italienische Minestrone

Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella an Basilikumvinaigrette
Melonenschiffchen
umlegt mit Coppa di Parma
Ganzer pochierter Lachs „Bellevue“
mit Schnittlauchcreme
Meeresfrüchtesalat in Limone und Olivenöl
Kartoffel-Pesto-Salat

Hauptspeisen

Gebratener Zander an Limonencreme
Gnocchi mit Spinatcreme
Gemischte Filetspitzen in Sherryrahm
Kräuterreis und Kartoffelgratin
Mandelbrokkoli

Dessert

Vanillecreme mit Erdbeeren
Obstsalat im Weckglas
Mini Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern

48,00 € pro Person

SOMMERBRISSE

Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Tomate Mozzarella mit Pesto
Forellenfilet & gebeizter Lachs
mit Apfel-Sahne Meerrettich
Entenbrust-Scheiben mit Linsensalat
Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse und Oliven
Bunte Sommersalate mit zweierlei Dressings
Baguette und Butter

Hauptspeisen

PASTASTATION –LIVE- am Buffet zubereitet-

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib
mit Pesto oder Trüffelcreme

LIVE am Buffet angeschnitten:

Zart gebratene USA-Beef-Steakhüfte
mit Rosmarinjus
Rotbarschfilet in Riesling Sahne
Tranchen von der Hähnchenbrust
mit Erdnuss-Satè-Sauce
Kartoffelgratin und gemischter Reis
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
Geeistes Tiramisu und exotische Früchteplatte

58,00 € pro Person

SUMMER-BBQ-BUFFETS (ab 30 Personen)
Nur bei exklusiver Raumbuchung mit Terrassen-Nutzung 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-Chili-Sauce

Dessert

Mini Schokoküchlein

Bunte Melonenauswahl

Mousse au Chocolat

48,00 € pro Person

BBQ-Buffer „PREMIUM“

Suppe

Gurken-Joghurtkaltschale mit Limette

Baguette mit Kräuterbutter

Vorspeisen und Salate

Orientalischer Cous Cous Salat, Kartoffelsalat mit Kräutern

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

Vitello Tonnato Platte

Anti Pasti-Variation

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

In Kräuter marinierte Lachssteaks

Maishähnchen „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-Chili-Sauce

Dessert

New York Cheesecake

Obstsalat im Weckglas

Passionsfrucht-Panna Cotta

58,00 € pro Person

BBQ-Buffer „DELUXE“

Suppe

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

Vorspeisen und Salate

Orientalischer Cous Cous Salat
Blattsalate mit zweierlei Dressings und Croûtons
Griechischer Bauernsalat, Amerikanischer Krautsalat
Klassischer Krabbencocktail im Weckglas
Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Kartoffel-Gurkensalat mit Joghurt

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

Spare Ribs
Marinierte Gambas
Mit Zitronengras marinierte Putenmedaillons
Argentinische Rumpsteaks (ca. 150g)
Smoked Pulled Turkey
Halloumi Käse mit mediterranen Kräutern (vegetarisch)

Beilagen

Butter-Maiskolben
Paprika-Zucchini-Pfanne
Champignonpfanne
Getrüffelte Brätlinge
Süßkartoffelwedges
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Saucen

Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter, Barbecue, Sweet-Chili-Sauce

Dessertvariation

Mini Schokoküchlein,
Erdbeeren mit Vanillesahne, Crème Brûlée,
Exotische Früchteplatte, Käseauswahl

68,00 € pro Person

KUCHENAUSWAHL

Für eine mitgebrachte Torten/Kuchen wird ein Tellergeld in Höhe von 1,50 € pro angemeldeten Gast berechnet.

MOUSSETORTEN à 39,00 € (12 Stücke pro Torte)

Tiramisu Torte
Heidelbeer Torte
Waldfrucht Torte
Haselnuss-Sahne Torte
Schokoladen-Sahne Torte
Käsesahne Torte
Himbeer-Käsesahne Torte
Eierlikör-Sahne Torte
Schwarzwälder Kirsch Torte

SPEZIALTORTEN à 41,00 € (12 Stücke pro Torte)

Sachertorte
Herrentorte
Apfeltorte
Bienenstich

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

Mohnstreuselkuchen
Käsekuchen
Apfelstreuselkuchen
Obststreuselkuchen
Brownie

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,
Zwetschgenkuchen

FEINES KAFFEEGEBÄCK je 100g à 6,00 €

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

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

FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

GETRÄNKEPAUSCHALEN

-ab 30 Personen-

PAUSCHALE „SPRING“

42,00 € pro Person für 6 Stunden

(Verlängerung 6,00 € pro Stunde / pro angemeldeten Gast)

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 Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 18)

Café Crema und Bio-Teeauswahl

PAUSCHALE „SUMMER“

54,00 € pro Person für 6 Stunden

(Verlängerung 8,50 € pro Stunde / pro angemeldeten Gast)

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 Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 18)

Alle Kaffeespezialitäten
sowie Bio-Teeauswahl

CHAMPAGNER-EMPFANG

8,00 € Aufpreis pro Person / für eine Stunde

**Der Champagner-Empfang kann nur in Verbindung
mit der oben genannten Getränkepauschale hinzugebucht werden
und beginnt mit Eintreffen der Gäste zum Empfang & endet nach 1 Stunde.**

COCKTAIL PAUSCHALE

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 pro angemeldeten Gast.**

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.

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

FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

GETRÄNKE

Aperitife

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda Wasser)	7,50 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries, Himbeeren)	7,50 €
Astoria Spritz (Lillet Rosé, Tonic Water, frische Limette)	7,50 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze, Holunderblütensirup)	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection feinperlig / VIO naturell	0,25l	2,90 €
Apollinaris Selection feinperlig / VIO naturell	0,75l	7,90 €
Fruchtsäft, Vaihinger, divers	0,2l	3,50 €
Fruchtsaftschorle, diverse	0,3l	3,90 €
Coca Cola, Coca Cola light,		
Coca Cola zero, Fanta	0,2l	3,00 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,00 €
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	2,90 €
Tasse Café Crema, entkoffeiniert	2,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Biotee diverse Aromen	3,30 €
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	3,70 €
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 €
Malteseerkreuz	2 cl	3,70 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80 €
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)	8,00 €
Daiquiri (Rum, Limette, Zuckersirup)	8,00 €
Margarita (Tequila, Triple sec., Limette)	8,00 €
Martini Cocktail (Gin, Noilly Prat)	8,00 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Zitronen, Grenadine)	8,00 €
Frozen Daiquiris auf Anfrage (Rum, Limette, Zuckersirup)	8,10 €
Negroni (Gin, Roter Vermouth, Campari)	8,70 €
Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Cranberry, Limette)	8,90 €
Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda)	8,90 €
Pina Colada (Rum, Ananas, Kokos, Sahne)	8,90 €

Astoria Cocktails

Gin Mule (Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke)	8,90 €
Moscow Mule (Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke)	8,90 €

Sours

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

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Challenger (Ananas, Maracuja, Orange, Limette, Zitronen, Grenadine)	6,80 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	6,80 €
Virgin Colada (Ananas, Kokos, Sahne)	6,80 €

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 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 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	39,00 €
766	SCHLOSS VAUX BRUT, Blanc de Noir Sektmanufaktur Schloss Vaux	40,00 €
771	SCHLOSS VAUX ROSÉ BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	40,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	42,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	46,00 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

Champagner

800		Deutz brut classic	76,00 €
830		Deutz brut rosé	89,00 €
784		LOUIS ROEDERER Brut Premier	78,00 €
796		MOET CHANDON Brut Impérial	78,00 €
792		TAITTINGER Brut Reserve	78,00 €
778		VEUVE CLIQUOT Brut	82,00 €
764		VEUVE CLIQUOT Demi-sec	82,00 €

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

866	2018er	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)
1183	2018er	BLAUSCHIEFER Riesling, Q.b.A. Dr. Loosen, Mosel	29,00 € (trocken frisch, intensive Fruchtaromen)
853	2018er	WEIBER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA Knewitz, Pfalz	29,00 € (ausdrucksvoll, elegant, frisch)
1221	2018er	RHEINGAU RIESLING, trocken Weingut Künstler	29,00 € (Klare Frucht, mineralische Fülle)
814	2017er	RIESLING Q.b.A. A. Christmann, Pfalz	29,00 € (trocken, feingliedrig)
852	2018er	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	2018er	BRAUNEBERGER RIESLING (feinherb, halbtrocken) Fritz Haag, Mosel	30,00 € (saftig, feine Frucht, mild)
857	2018er	WEISSBURGUNDER „Sonett“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	32,00 € (trocken, frischfruchtig, saftig)
887	2018er	GRAUBURGUNDER „Sonett“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	32,00 € (feine Würze, weiße Früchte)
856	2018er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden	33,00 € (trocken, elegant)
1032	2018er	SAUVIGNON BLANC „Kaitui“ Markus Schneider, Pfalz	34,00 € (fruchtbetont, grasig, schön integrierte Säure)
841	2018er	WÜRZBURGER STEIN, Silvaner, Erste Lage Weingut Juliuspital, Franke	35,00 € (Bouquet nach gelben Früchten)
1026	2018er	Weisser Burgunder pur mineral Weingut Rudolf Fürst, Bürgstad	35,00 € (frisch, kräftig und mineralisch)

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

WEIßWEINE INTERNATIONAL

915	2018er	Grüner Veltliner Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Dürnstein Wachau	28,00 € (grüner Apfel, saftig, Frisch)
829	2019er	SAUVIGNON BLANC Neethlingshof Estate Stellenbosch Südafrika	29,00 € (trocken, rassig, feinwürzig)
811	2018er	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	2018er	VERDEJO José Pariente, Rueda D.O.	30,00 € (trocken, feine Fruchtsüße)
842	2016er	GAVI di Gavi DOCG Az. La Mesma, Piemont	30,00 € (harmonisch, leicht fruchtig, säurearm)
848	2016er	Cotes du Rhone blanc AC E. Guigal, Rhone	31,00 € (Aprikosen-Pfirsichnoten, fruchtig, ausgewogen)
878	2017er	SANCERRE A.O.C. Domaine Paul Prieur	35,00 € (trocken, frisch, mineralisch)
1198	2017er	SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough Neuseeland	35,00 € (schön ausgewogen, stilvoll, frisch)
822	2017er	Chardonnay IGT Jermann, Friaul	35,00 € (reife, exotische Früchten; frisch)

ROSEWEINE

818	2018er	Blanc de Noir, Rose aus Spätburgunder Weinhaus Nelles, Ahr	28,00 € (exotische Früchte, elegante Fruchtsäure)
1048	2018er	Setzer in Pink aus Bl.Burgunder, Bl. Portugieser, Zweigelt Weingut Setzer, Weinviertel, Österreich	29,00 € (rote Waldbeeren, fruchtig frisch, elegant)
1236	2018er	AIX rosé Maison Saint AIX, Provence	33,00 € (leicht, fruchtig)
999	2017er	SANCERRE Rosé A.O.C. Jean-Max Roger	36,00 € (Sauvignon, trocken, aromatisch)

ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2015er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A., Weingut Dr. J. Heger Ihringen, Kaiserstuhl, Baden	29,00 € (trocken, feine Frucht)
966	2017er	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)

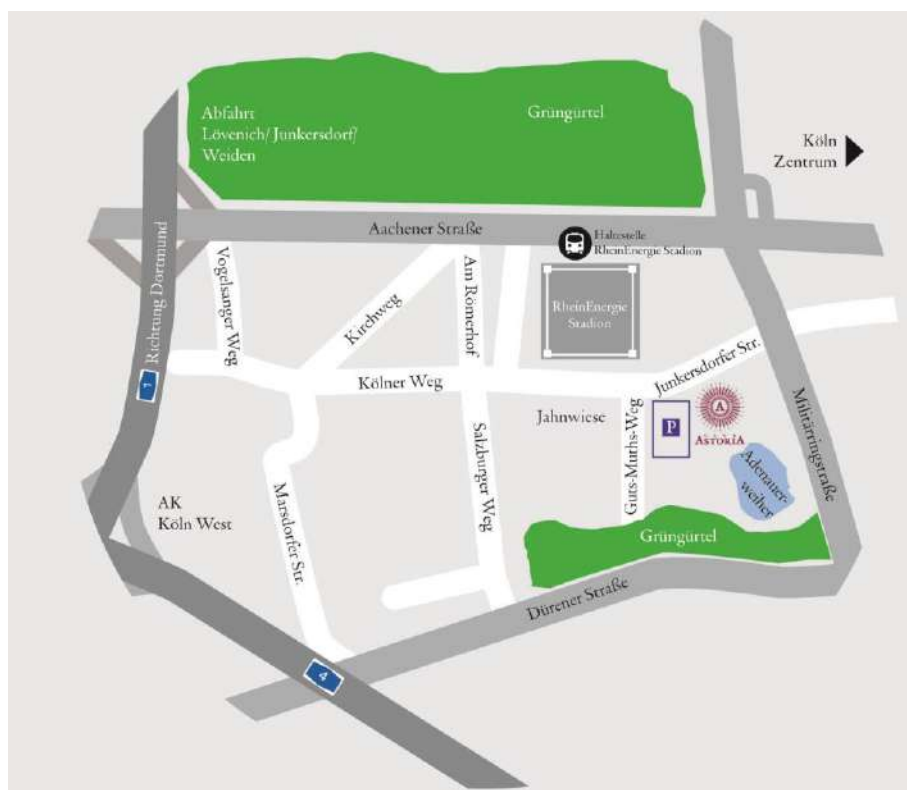
Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHJAHR-SOMMER EDITION 2020

ROTWEINE INTERNATIONAL

1125	2017er	MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal	28,00 € (mild, fruchtig vollmundig)
920	2018er	MERLOT Pays d'oc, Croix d'Or	28,00 € (kraftvoll, viel Frucht)
944	2015er	LZ D.O.C. Telmo Rodriguez, Rioja	29,00 € (trocken, fruchtig, reif und voller Frische)
902	2016er	SOGNO DI ULISSE Sangiovese/Cabernet-Sauvignon Tenuta Ulisse, Abruzzen	29,00 € (Sauerkirscharoma, weiche & leichte Tannine)
923	2017er	Primitivo I.G.T. Larinum, Apulien	29,00 € (trocken, fruchtbetont)
905	2015er	IZADI Crianza D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja	30,00 € (trocken, samtig, feine Frucht)
1186	2015er	ALLESVERLOREN Cabernet Sauvignon ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika	32,00 € (trocken, intensiv, opulent)
1225	2015er	Côtes du Rhone A.C. E. Guigal, Rhône	32,00 € (würzige Nase, sanfte Tannine)
945	2015er	KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien	32,00 € (reife Pflaumen, weiche Tannine)
1080	2014er	Château du Breuil Cru Bourgeois Haut-Médoc A.C.	33,00 € (beerig, milde Würze, frischer Abgang)
1172	2013er	BARON DE LEY Réserve D.O.C. Vina Imas, Rioja	35,00 € (trocken, aromatisch, intensiv, sanft)
1129	2015er	VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. Cavalchina, Veneto	35,00 € (aromatisch, leicht nussig, gewisse Lieblichkeit)
1056	2012er	SANTAGOSTINO IGT (3 Gläser Gambero Rosso) Syrah-Nero d'Avola Firriato, Sizilien	35,00 € (Kirscharoma; sanfte, komplexe Tannine)

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 Junktorsdorfer 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, Junktorsdorf 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 Junktorsdorfer 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 Kirschburger Straße einbiegen. An dem Kreisell rechts in die Friedrich - Schmidt - Straße biegen, den Militärring kreuzen und geradeaus weiter in die Junktorsdorfer 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 Junktorsdorfer 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 am Tag der Rechnungsstellung gültige Mehrwertsteuer. 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, Gaffa Tape / Panzer-Klebetape 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, Gaffa Tape / Panzer-Klebetape), haftet der Veranstalter selber.

Wir haften nicht für jegliche eingebrachte Gegenstände (Garderobe, Geschenke & Zubehör, Technik-Equipment, Dekoration, Blumen & Kerzen & Vasen etc. sowie allgemeines Equipment von Fremdfirmen).

Musik in Form von dezenter Hintergrundmusik ist 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 01. April 2020

Geschäftsführender Gesellschafter:
Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

Prokuristin:
Jenny Blassnig, Laura Bechtold

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inclusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt
FRÜHLING-SOMMER EDITION 2020