



## **Bankettmappe Herbst - Winter 2022 / 2023**

**gültig ab 01. Oktober 2022 – bis 31. März 2023**



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

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

# Raummieten & Mindestumsätze 2022 / 2023

Raumgrößen m <sup>2</sup>	Bestuhlung bis	Raummiete	Mindestumsatz Freitag – Sonntag (Dienstag – Donnerstag nach Vereinbarung)
Private Lounge 25 m <sup>2</sup>	16 Personen	150,00 €	ohne
Artroom 53 m <sup>2</sup>	38 Personen	380,00 €	ohne
Terrassenstück 18 m <sup>2</sup>	9 - 15 Personen	%	750,00 €
Terrassenhälfte 38 m <sup>2</sup>	16 - 30 Personen	%	1.500,00 €
<b>Exklusive Anmietung des Gesamten Biergartens</b>	4 Felder	2.800,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	In Verbindung mit dem Restaurant I & II möglich
Salon 144 m <sup>2</sup>	110 Personen	570,00 €	1.900,00 €
Restaurant II 99 m <sup>2</sup> mit Terrasse II 38 m <sup>2</sup>	70 Personen	740,00 €	5.900,00 €
Salon & Restaurant II 243 m <sup>2</sup> mit Terrasse II 38 m <sup>2</sup>	Restaurant II für den Empfang & Tanzfläche & Buffet Salon zum Dinner bis max. 110	1.320,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	7.800,00 €
Restaurant I & II 230 m <sup>2</sup> mit Terrasse I & II 82 m <sup>2</sup>	190 Personen	1.670,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	16.900,00 €
Salon, Restaurant I & II 374 m <sup>2</sup> mit Terrasse I & II 82 m <sup>2</sup> (halbtags ab 17:00 Uhr)	300 Personen	2.240,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	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 Speisenauswahl vor Ort (Mittagskarte / Abendkarte / Gruppenkarte):

Die Auswahl aus unserer à la carte Mittags- und Abendspeisen-Karte ist bis max. 12 Personen möglich. Bei Gruppen ab 13 bis max. 20 Personen gilt die Gruppenspeisen-Karte ab 21 Personen gilt nur eine EINHEITLICHE Menüauswahl aus der Bankettmappe (ab Seite: 9)

## EINHEITLICHES Menü ab 21 Personen:

Die Einzelgerichte finden Sie ab Seite: 9 aus der Sie Ihr EINHEITLICHES Wunschmenü zusammenstellen können. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Menüauswahl für alle Gäste EINHEITLICH sein muss und keine verschiedenen Optionen / verschiedene Hautgänge zur Wahl vor Ort angeboten werden können. Falls sich Veganer / Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, kreiert unser Küchenchef gerne ein Spezial Menü. Hierfür benötigen wir die genaue Anzahl vorab. Eine kostenfreie Umbestellung vor Ort am Veranstaltungstag nicht möglich.

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

### Nachtzuschläge:

Ab 24:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 2,30 € 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 Tagespauschale 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) – inklusive weißen Stoffservietten	à 5,90 €
Festliche weiße Stuhlhussen	à 6,00 €
Menükarten (Innen-Layout individualisierbar)	à 3,50 €
Tischkarten (mit goldenem Astoria-Logo)	à 2,00 €
Steh Tisch mit Stretchhülle (weiß)	à 15,00 €
Buffetverkleidung (Skirting & Tischwäsche in weiß)	à 25,00 €
Sofa mit kleinem Beistelltisch (max. 4 x verfügbar)	à 50,00 €
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 & Kerzen (fließt mit in den Mindestumsatz ein):

Blumen-Boutique Schmitz - Frau Monika Schmitz - [www.blumen-boutique-koeln.de](http://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](http://www.schoen-einladen.de) - [klunk@schoen-einladen.de](mailto:klunk@schoen-einladen.de) - Tel. 0152 33792006

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

### Feuerwerk, Wunderkerzen, Konfetti, Streublumen & Seifenblasen & Nebelmaschine:

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

### DJ und Technik Auf- & Abbau:

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

### Tellergeld (fließt mit in den Mindestumsatz ein):

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

### Korkgeld:

Im Falle vom vorab durch den Veranstalter gestellten Getränke, werden unsere Aufwendungen die im Zusammenhang mit der Vorbereitung, Kühlung, Gläserbereitstellung und dem Servieren wie folgt berechnet: Weine pro 0,75l Flasche à 21,00 € - Schaumweine pro 0,75l Flasche à 28,00 € - Spirituosen pro 0,7l Flasche à 58,00 €

### 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

**Geschäftsführerin:**

Laura Bechtold

**Prokuristin:**

Jenny Blassnig

**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](mailto:info@clubastoria.de) / Homepage: [www.clubastoria.de](http://www.clubastoria.de)**

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

# BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

## RAUM: Artroom als Trauzimmer (53m<sup>2</sup>)



Standesamtliche Trauung



Standesamtliche Trauung bis maximal 50 P. stehend

## RAUM: Artroom (53m<sup>2</sup>)



Lange breite Tischtafel bis maximal 36 Personen



Parlamentarisch bis maximal 32 Personen



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

## RAUM: Private Lounge (25m<sup>2</sup>)



Tischtafel bis maximal 16 Personen



Blockfisch für 10 Personen



Stuhlreihen bis maximal 20 Personen

## RAUM: Salon (144m<sup>2</sup>)



Runde- & ovale Tische bis maximal 105 Personen



Empfangs- & Buffetraum



Stehische, Sofas, Buffet, 5 x runde Tische

## BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

### RAUM: Restaurant II (99m<sup>2</sup>)



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 (230m<sup>2</sup>)



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-

**\*\*\* Seit 2020 sind nur 25 Gäste zugelassen für eine Trauung seitens der Stadt Köln \*\*\***

**Eine Trauung in unserem Hause ist ausschließlich in Verbindung mit einer im Anschluss folgenden Feier (mindestens 60 Personen mit Menü oder Buffet) in unseren Räumlichkeiten möglich.  
Ohne anschließende Feier ist keine Trauung bei uns durchführbar.**

**Raummiete Trauzimmer Artroom (53m<sup>2</sup>): 450,00 €**

zzgl. der Gebühren vom Standesamt Köln

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

**Wir können Ihren Wunschtermin & Uhrzeit frühestens 6 Monate vor dem gewünschten Datum beim Standesamt anfragen.**

**Eine frühere Auskunft ist seitens des Kölner Standesamtes leider nicht möglich.  
Standesamtliche Trauungen dürfen nur Indoor stattfinden nicht Outdoor auf der Wiese.**

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

Freitag & Samstag 11:00 - 13:00 Uhr und 15:00 - 17:00 Uhr



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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## **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 auf unserem hauseigenem Parkplatz, eine exzellente Küche, aufmerksamen Service und die für einen reibungslosen Konferenzablauf erforderliche Technik. Für die Planung und Gestaltung Ihrer Konferenzen oder Seminare folgen hier einige Fakten, Anregungen und Vorschläge.

**Individuelle Wünsche (z.B. vegane Speisen) können gerne besprochen werden.**

### **BELEGTE BRÖTCHEN** *Bereitstellung ab 15 Stück pro Sorte – Der Preis gilt pro Brötchenhälfte*

Mett mit Zwiebeln	à 3,10 €
Mittelaltem Gouda mit Walnuss	à 3,20 €
Flönz mit Apfel und Zwiebel	à 3,20 €
Wachholderschinken mit Silberzwiebeln	à 3,40 €
Brie de Meaux mit Walnuss	à 3,60 €
Mailänder Salami mit Babymais	à 3,70 €
Geräucherte Entenbrust mit Currycreme	à 3,90 €
Parmaschinken mit Honigmelone	à 4,10 €
Räucherlachs mit Meerrettich-Crème fraîche	à 4,20 €
Roastbeef mit Sauce Tatar	à 4,20 €

### **PAUSENSNACK** *Bereitstellung ab 15 Stück pro Sorte*

Müsliriegel	à 1,90 €
Joghurtdrink	à 2,30 €
Donut	à 2,50 €
Mini Plunderteilchen	à 2,90 €
Bircher Müsli	à 3,00 €
Brownie	à 3,20 €
Joghurt mit Müsli	à 3,30 €
Obstspieß	à 3,40 €
Portion Rohkost-Sticks mit diversen Dips	à 3,80 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 3,90 €
Gefüllter Wrap ( <i>Fleisch, Fisch, vegetarisch <u>oder</u> vegan</i> )	à 5,10 €

***Bitte beachten Sie, dass wir die Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 zusagen können.***

### **TAGUNGSTECHNIK**

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

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

# TAGUNGSPAUSCHALEN

Unsere Tagungspauschalen beinhalten die aufgeführte Tagungstechnik sowie die Raummiete.

**Die Tagungspauschalen sind buchbar ab 10 Personen.**

**Unter 10 Personen berechnen wir die jeweilige Raummiete zusätzlich.**

Weitere Speisen (Seite 6) oder Getränke (ab Seite 15) können extra dazu gebucht werden.

**Individuelle Wünsche (z.B. vegane Speisen) können gerne besprochen werden.**



## 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 (ab 30 Personen)  
*(Saisonale Kreationen a la Küchenchef)*

### Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl  
Mini-Donuts, Mini Muffins

**69,00 € pro Person**

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023



## FINGERFOOD

Bereitstellung ab 20 Stück pro Sorte

### FINGERFOOD KALT

Tartlet mit Eiercreme und Schnittlauch	à 2,70 €
Frischkäse-Trüffelcreme mit getrockneten Tomaten auf Vollkorntaler	à 3,30 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 3,50 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckcrunch im Weckglas	à 3,60 €
Kürbis-Frischkäseschnitte	à 3,60 €
Anti-Pasti-Spieß	à 3,70 €
Tortilla mit Gemüse	à 3,80 €

### CANAPÉS

Canapé mit Brie de Meaux und Walnuss	à 2,80 €
Canapé mit Tête de Moine und Feigensenf	à 3,10 €
Canapé mit geräucherter Putenbrust und Honig-Senf-Creme	à 3,60 €
Canapé mit Gänserillettes, Äpfeln und Röstzwiebeln <b>(nur zur Gänsezeit)</b>	à 3,80 €
Canapé mit Pulled Turkey und Limetten-Dillcreme	à 3,90 €
Canapé mit Fourme d`Ambert und Apfelkompott	à 4,00 €
Canapé mit Räucherforelle und Meerrettichcreme	à 4,10 €
Canapé mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	à 4,10 €
Canapé mit Roastbeef und Sauce Tatar	à 4,20 €

### CROSTINIS

Crostini mit Rucolapesto	à 2,30 €
Crostini mit Oliventapenade	à 2,60 €
Crostini mit Tomate und Basilikum	à 2,70 €
Crostini mit Paprika Relish	à 2,90 €
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern	à 3,00 €
Crostini mit Räucherlachsrose und Pesto	à 3,30 €

### FINGERFOOD WARM

Gemüsefrühlingsrolle	à 2,90 €
<i>Die Frühlingsrollen werden wahlweise mit Sweet-Chilisauce, Sojasauce oder Mangochutney serviert.</i>	
Pflaume im Speckmantel	à 3,10 €
Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dip	à 3,10 €
Mini Quiche mit Ricotta & Spinat	à 3,40 €
Mini Quiche Lorraine   Mini Quiche Käse	à 3,40 €
Verschieden gefüllte Blätterteigtaschen	à 3,40 €
Hähnchen Satay Spieß mit Teriyaki Sauce	à 4,10 €
Himmel und Äd	à 4,20 €
Mini Trüffel-Pommes	à 4,20 €
Garnele im Pankomantel mit Mango-Chutney	à 4,70 €

**Bitte beachten Sie, dass wir die Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 zusagen können.**

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## EINZELGERICHTE

**Gestalten Sie gerne Ihr persönliches EINHEITLICHES Wunschmenü ab 21 Personen.**  
**Bitte beachten Sie hierbei, dass die Menüauswahl für alle Gäste EINHEITLICH sein muss und keine verschiedene Optionen / verschiedene Hautgänge zur Wahl vor Ort angeboten werden können.**  
**Falls sich Veganer / Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, kreiert unser Küchenchef gerne ein Spezial Menü. Hierfür benötigen wir die genaue Anzahl vorab.**

### VORSPEISEN & SALATE

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckcrunch und Croûtons	10,20 €
Matjes-Tatar mit Pumpernickel, Schmandgurke, Apfel-Chutney und gepickelten roten Zwiebeln	14,20 €
Polenta-Parmesanschnitte mit mediterranem Gemüse	14,20 €
Gebackener Ziegenkäse mit Rucola, karamellisierten Nüssen und Rosmarinhonig	15,30 €
Gebatene Gambas auf saisonalem Salat mit Birnen, Pilzen und Speck	17,50 €
Jakobsmuscheln auf Sesam-Spinat Salat und Belugalinsen	18,00 €
Marinierter Kalbtafelspitz an zartem Wildkräutersalat mit Preiselbeer-Limetten-Emulsion und confierter Paprika	18,50 €
140g Beef-Tartar mit Ei dazu Crostini und Trüffelmayo	21,00 €
Halber Hummer mit Safran-Mayo an Wildkräutern und Blumenkohl-Püree	28,00 €

### SUPPEN

Rote Bete-Suppe mit Kokoshaube	8,90 €
Karotten-Orangencremesuppe mit Kerbel und Zimtcroûtons	9,20 €
Weißer Lauchcreme-Suppe mit Lachs-Klößchen und Trüffelöl	9,40 €
Kürbiscrcmesuppe mit Granny-Smith-Haube und Bacon-Crunch	9,50 €
Mit Gin parfümierte Rinderconsommé double, Kräuter Celestine und Gemüseperlen	9,80 €
Getrüffelte Erbsen-Creme-Schaumsuppe mit Orangenschaum und Flusskrebse	10,00 €
Hummerbisque, Rauchfisch-Crostini und Safranschaum	11,00 €

### ZWISCHENGERICHTE

Rote Bete Risotto, gegrillter grüner Spargel und Kräuter-Seitlinge <b>vegan möglich</b>	17,50 €
Fusilloni an Waldpilzen, Dörrotomaten und Blattspinat	18,00 €
Wolfsbarsch mit gegrilltem Babylauch, Kartoffel-Chorizo-Stampf und Mojo-Rojo	18,50 €
Gebatene Gnocchi an Trüffelcreme und geröstetem Parmesan	19,00 €
Auf der Haut gebratener Zander mit Reibeküchlein, Karottenpüree und Petersilien Pesto	19,50 €
<b>Ab November (01.11.2021 - 23.12.2021):</b>	
Pulled Gans auf Rotkohlsalat, Rosinen und Cranberries	17,50 €

### SORBET je Kugel

Apfel	4,50 €
Kirsch	4,50 €
Aprikosen	4,50 €
Blaubeer	4,50 €
Himbeer	4,50 €
Mango	4,50 €
Zitrone-Basilikum	4,50 €
Auf Wunsch mit Champagner oder Vodka aufgefüllt	Aufpreis: 4,50 €

**Bitte beachten Sie, dass wir die Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 zusagen können.**

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## HAUPTGERICHTE

Fettuccine mit confierten Kirschtomaten und Rucola-Pesto, dazu Parmesan	18,00 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu gebackener Rucola, Parmesan und Rosmarinöl	18,00 €
Tofu-Thai-Curry mit geräuchertem Tofu, pikant-fruchtiger Currysauce, Jasmin Duftreis, Wok-Gemüse und Sesam <b>vegan</b>	23,00 €
Französische Maispoularde mit Orangenjus, Heirloom-Karotten und Kartoffel-Pastinaken-Mousseline	28,00 €
Gebratener arktischer Saibling an weißer Tomatencreme, mit Winter-Rüben und Rosmarin-Brätlingen	29,00 €
Kross gebratener Kabeljau an Rote Bete-Orangencreme dazu geschmorter Fenchel und Safran Risotto	29,00 €
Iberico-Kotelett an Gremolata mit Baby-Lauch und Gersotto	32,00 €
Im Sud gegarte Ochsenbacke mit eigener Jus, glasierten Winter-Rüben und Wirsing-Kartoffelstampf	32,00 €
Wildschweinrücken unter der Gewürzkruste mit Preiselbeer Jus, Rosenkohlblättern und Quitten-Risotto	33,00 €
Filet vom Weiderind an Portweinjus, mit Artischocken-Gemüsebouquet und getrüffeltem Kartoffel-Gratin	39,00 €
Steak vom Hirschrücken an Cranberry-Jus, mit sautiertem Spitzkohl und Schupfnudeln	42,00 €

### **Gänsezeit ab November (01.11.2021 - 23.12.2021):**

Knusprig gebratene Hafermastgans <i>(wird in EINEM Gang serviert)</i> Brust und Keule, Apfelrotkohl mit glasierten Maronen, Kartoffelkloß und Bratapfel	XY,00 €
<i>(ca. 40,00 € pro Person / den genauen und verbindlichen Preis können wir Ihnen erst Mitte Oktober mitteilen)</i>	

## DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillecreme	8,50 €
Helles Schokoladentörtchen und weißes Schokoladeneis	9,00 €
Mit Marzipan gefüllter Bratapfel mit Vanilleeis	9,50 €
Tiramisu	10,00 €
Schokoladentörtchen mit zerfließendem Kern, dazu Kirsch-Kompott und Pistazien	10,50 €
Tonka Crème Brûlée	11,00 €
Limonen-Tarte mit Baiser	12,00 €
Beeren- Zabaglione mit Marsala und frischen Waldbeeren	14,50 €

### **KÄSE (ab 10 Personen)**

Auswahl von Käsespezialitäten mit Feigensenf und Nüssen	19,00 €
---	---------

### **Dessertbuffet (nur bei exklusiver Raumbuchung möglich – ab 30 Personen)**

Weißer Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Mini Schokoküchlein mit Schokokern, Cheesecake, geschnittene exotische Früchte	zzgl. zum Menüpreis / pro Person à 17,00 €
--	--

**Bitte beachten Sie, dass wir die Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 zusagen können.**

## **BUFFETS**

**(ab 30 Personen)**

Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich.  
Individuelle Wünsche (z.B. vegane Speisen) können gerne besprochen werden.

### **KÖLSCHE WEIHNACHT**

#### **Suppe auf dem Buffet**

Rheinische Kartoffelsuppe  
mit Mettenden

#### **Vorspeisen**

Mini Halver Hahn  
Mini Mettbrötchen  
Weißkohlsalat mit Rosinen  
Rheinischer Kartoffelsalat  
Tafelspitz mit Sahne Meerrettich  
Rauch-Lachs mit Reibekuchen  
und Apfel-Meerrettich  
Brot und Butter

#### **Hauptspeisen**

Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce  
Zanderfilet mit Weißweincrème  
Apfel-Rotkohl  
Nussspätzle und Kartoffelklößen

#### **Dessert**

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Rote Grütze  
Crème Brûlée

**Preis pro Person: 45,00 €**

### **GOLDENER HERBST**

#### **Suppe auf dem Buffet**

Orangen-Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons

#### **Vorspeisen**

Meeresfrüchte mit Dörrtomaten und Crostinis  
Grauben-Gemüse-Salat  
mit getrockneten Pflaumen  
In Ahornsirup marinierte Entenbrust-Scheiben  
an mariniertem Spitzkohl  
Rosenkohlsalat  
mit Birnen, Pilzen und Nüssen  
Zupfsalate mit zweierlei Dressings  
Baguette-Variation mit Meersalz-Butter

#### **Hauptspeisen**

Fusilloni mit Rucola in Tomatensugo  
Geschnetztes vom Schweinefilet  
nach „Stroganoff Art“  
Knusprige Keule von der Ente  
in Lebkuchensauce mit Maronen, mit  
Schupfnudeln und Kartoffelstampf  
Apfel-Spitzkohl

#### **Dessert**

Überraschungsdessert  
„ASTORIA Süße Verführung“

**Preis pro Person: 53,00 €**

## **Zusätzlich bieten wir zu jedem Buffet an:**

### **PASTA Live Station**

**Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich - ab 30 Personen**

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit zweierlei Saucen  
(Pesto Rosso und weißer Trüffelrahmsauce)

**à 9,50 € zzgl. zum Buffetpreis / pro Person**

### **SUSHI Live Station**

**Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich - ab 30 Personen**

Diverse Sushi-Variationen von unserem Sushi-Meister live am Buffet zubereitet.

**à 16,00 € zzgl. zum Buffetpreis / pro Person**

### **DESSERTBUFFET**

**Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich - ab 30 Personen**

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Crème brûlée, Zwetschgen-Mousse, New York Cheese Cake,  
Obstcrumble und Obstplatte mit Exotischen Früchten

**à 17,00 € zzgl. zum Menüpreis / pro Person**

**Bitte beachten Sie, dass wir die Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 zusagen können.**

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

# BUFFETS

(ab 30 Personen)

Nur bei exklusiver Raumbuchung möglich.  
Individuelle Wünsche (z.B. vegane Speisen) können gerne besprochen werden.

## ABENDROT

### Suppe auf dem Buffet

Weißer Lauchcremesuppe mit Flusskrebse  
und Trüffelöl

### Vorspeisen

Cocktail von der Paprika und bunten Karotten  
Rosa gebratenes Roastbeef mit  
Mixed Pickles und Sauce Tartar  
Ziegenkäsesalat  
Scheiben von der Entenbrust  
auf Cous-Cous und Mango  
Wirsingröllchen mit Bohnenpüree  
und Kürbis-Chutney  
Baguette-Variation mit gesalzener Butter

### Hauptspeisen

Medaillons vom arktischen Saibling  
auf Tomaten-Kokosnagel  
Tranchen vom Schweinefilet mit Rosmarinjus  
Fusilloni in Waldpilz-Rahmsauce und Blattspinat  
Kartoffel-Gnocchi und Serviettenknödel  
Gemüsepfanne und Blumenkohl „polnische Art“

### Dessert

Mousse au Chocolate, Tiramisu  
New York Cheesecake  
Eisbombe mit Fruchtsaucen

**Preis pro Person: 56,00 €**

## FARBENTANZ

### Suppe auf dem Buffet

Rinderconsommé mit Celestine

### Vorspeisen

„Lachs Bellevue“ mit Keta-Lachskaviar  
und Gurken-Carpaccio  
Tranchen von der Ente  
auf Rotkohlsalat und Calvados-Birne  
Brokkoli-Cranberry-Salat mit Currydressing  
Rucolasalat mit Croûtons und Parmesan  
Pulpo-Kartoffelsalat mit Oliven und Paprika  
Baguette-Variation und gesalzene Butter

### Hauptspeisen

Lachs Medaillons auf Riesling-Cremesauce  
Rindersteak Esterházy mit Sellerie und Karotten  
Wildragout mit Preiselbeeren  
Getrüffeltes Kartoffelgratin und Nuss-Spätzle  
Gerösteter Brokkoli

### Dessert

Beerencrumble  
Panna Cotta mit Zwetschgen Röster  
New York Cheesecake  
Tonka-Crème Brûlée

**Preis pro Person: 62,00 €**

## SCHNEEZAUBER

### Suppe auf dem Buffet

Weißer Tomatensuppe mit Rauch-Öl und Meeresfrüchten

### Vorspeisen

Vitello Tonnato  
Hausgebeizter-Lachs mit Apfel-Sahne Meerrettich  
und Schwarz-Brot-Crumble  
Gepickelte Rüben-Feigen und Pulled Turkey  
Salat von Belugalinsen und Hokkaidokürbis mit Tofu und Walnüssen  
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing  
Baguette-Variation und gesalzene Butter

### Hauptspeisen

**LIVE am Buffet angeschnitten:** Zart gebratenes USA-Roastbeef mit Winter-Trüffeljus  
Rosa gebratene Lammhüfte mit Thymian-Honig-Jus  
Kabeljau in Safrannage  
Rosmarinbrätlinge  
Tagliarini in Morchelnage  
Marktgemüse

### Dessert

Crème Brûlée,  
Passionsfrucht Meringue Creme im Weckglas  
Eisbombe mit fruchtigen Saucen  
Limonen Tarte mit Baiser  
Tiramisu

**Preis pro Person: 76,00 €**

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt  
HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## 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.

**8,50 € pro Person**

oder

### VEGANE Currywurst

**11,50 € pro Person**

### Der Rustikale

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe  
mit Baguette und Butter

**10,50 € pro Person**

### Französisches Käsebrett

Käseauswahl vom Französischen  
Rohmilchkäse mit Trauben, Brot, Butter und  
Salzgebäck (Chips & Salzstangen)

**17,00 € pro Person**

### Der Kölsche

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

**14,00 € pro Person**

## FEINES KAFFEEGEBÄCK JE 100g à 6,00 €

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

## KUCHEN-AUSWAHL VOM BLECH à 3,90 € pro Stück

*(Mindestabnahme 16 Stücke pro Sorte)*

Käsekuchen

Blaubeer-Mascarpone

Butterstreusel

Gedeckter Apfelkuchen

Brownie

Bienenstich

Käsekuchen mit Mandarinen

Kirschstreuselkuchen

Donauwelle

Bananen-Johannesbeerschnitte -vegan & glutenfrei-  
(weitere Kuchen-Sorten auch saisonale Sorten auf Anfrage)

## HOCHZEITS-TORTE / AUSSER-HAUS KUCHEN

**Für eine mitgebrachte Hochzeitstorte / Ausser-Haus-Kuchen wird ein Tellergeld  
in Höhe von 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.**

Der Kuchen kann bereits am Veranstaltungstag ab 12:00 Uhr angeliefert werden.  
Für die Qualität des Kuchens etc. übernehmen wir keinerlei Haftung.

**Bitte beachten Sie, dass wir die Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 zusagen können.**

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

-ab 30 Personen-

## PAUSCHALE „CLASSIC“

**44,00 € 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 33,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 33,00 €

*(Unsere Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 18)*

Café Crema und Bio-Teeauswahl

## PAUSCHALE „DELUXE“

**56,00 € 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 38,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 38,00 €

*(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 16.**

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## GETRÄNKE

### Aperitife

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda Wasser)	7,70 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries, Himbeeren)	7,70 €
Astoria Spritz (Lillet Rosé, Tonic Water, frische Limette)	7,70 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze, Holunderblütensirup)	7,70 €

### Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection feinperlig / VIO naturell	0,25l	3,00 €
Apollinaris Selection feinperlig / VIO naturell	0,75l	8,00 €
Fruchtsäft, Vaihinger, divers	0,2l	3,50 €
Fruchtsaftschorle, diverse	0,3l	3,90 €
Coca Cola, Coca Cola light,		
Coca Cola zero, Fanta	0,2l	3,10 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,20 €
Fever Tree Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	4,10 €
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	4,10 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	4,10 €
Red Bull	0,25l	4,90 €

### Warme Getränke

Tasse Café Crema	2,90 €
Tasse Café Crema, entkoffeiniert	2,90 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Biotee diverse Aromen	3,50 €
Frischer Minztee	3,80 €

### Biere

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2 l	2,50 €
Reissdorf Kölsch, alkoholfrei	0,33l	4,10 €
Fässchen Reissdorf Kölsch (Pittermännchen)	10l	99,00 €
Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	4,10 €
Krombacher Pils, alkoholfrei	0,33l	4,10 €
Maisels Weizen	0,5 l	5,20 €
Maisels Weizen, alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Malzbier, alkoholfrei	0,33l	3,60 €

### Spirituosen

#### Vodka & Gin

Absolut Vodka (Schweden)	4 cl	7,50 €
Tanqueray Gin (UK)	4 cl	7,50 €
Bombay Sapphire Gin (UK)	4 cl	7,50 €
Hendricks Gin (Schottland)	4 cl	8,90 €
Monkeys 47 Gin (Deutschland)	4 cl	8,90 €
Gin Mare (Spanien)	4 cl	12,50 €



## 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	2,10 €
Likör 43	4 cl	5,60 €
Sambucca	2 cl	3,40 €

## Aquavit & Korn

Fürst Bismarck Korn	2 cl	2,60 €
Malteseerkreuz	2 cl	3,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,90 €
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	5,90 €
--	------	--------

## Longdrinks

Gin Tonic (Tanqueray Gin & Schweppes Indian Tonic)	8,90 €
Rum Cola (Havana Blanco Rum & Coca Cola)	8,90 €
Vodka Orange (Absolut Vodka & Orangensaft)	8,90 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Old No7 & Coca Cola)	8,90 €
Vodka Red Bull (Absolut Vodka & Red Bull)	9,90 €

Weitere Longdrinks auf Anfrage sowie Longdrinks mit Premiumspirituosen gegen Aufpreis.

## Cocktails

### Classics

Caipirinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	8,50 €
Daiquiri (Rum, Limette, Zuckersirup)	8,50 €
Margarita (Tequila, Triple sec., Limette)	8,50 €
Martini Cocktail (Gin, Noilly Prat)	8,50 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine)	8,50 €
Frozen Daiquiris auf Anfrage (Rum, Limette, Zuckersirup)	8,50 €
Negroni (Gin, Roter Vermouth, Campari)	8,80 €
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, Zitrone, Zuckersirup)	7,90 €
Aperol Sour (Aperol, Zitrone, Zuckersirup, Maracuja)	7,90 €
Melon Sour (Midori Melon, Zitrone, Zuckersirup)	7,90 €
Amaretto Sour (Amaretto, Zitrone, Zuckersirup)	7,90 €

### Alkoholfreie Cocktails

Fruit Challenger (Ananas, Maracuja, Orange, Limette, Zitrone, Grenadine)	7,10 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	7,10 €
Virgin Colada (Ananas, Kokos, Sahne)	7,10 €



**SCHLOSS VAUX**  
**Der perfekt, prickelnde Start für Ihr Fest**  
**Unser VAUX Angebot im CLUB ASTORIA:**



**VAUX Petit Sekt brut**  
**Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG**  
 Feine Fruchtaromen mit lebendig, rassig und charmantem Charakter -  
 unglaubliches Trinkvergnügen!



**VAUX Rosé Sekt brut**  
**Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG**  
 Eleganter Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Seidig, sanfter  
 Geschmack mit vollmundig, weichem Finish!



**VAUX Rheingau Riesling Réserve Sekt b.A. brut**  
**Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG**  
 Typische Riesling-Aromen, die an Zitrusfrüchte und Mirabelle erinnern.  
 Ein Hauch von frisch gebackenem Brot – Mineralität mit kraftvollem Finale.

**Prosecco & Sekt**

779	PROSECCO VERDE D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	31,00 €
786	FRUCHTSECCO VAN NAHMEN Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	25,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	38,00 €
767	RHEINGAU RIESLING BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	43,00 €
771	SCHLOSS VAUX ROSÉ BRUT Sektmanufaktur Schloss Vaux	43,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	46,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	51,00 €

## Champagner

800		DEUTZ BRUT CLASSIC	84,00 €
830		DEUTZ BRUT ROSÈ	95,00 €
784		LOUIS ROEDERER BRUT PRÈMIER	86,00 €
796		MOET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	86,00 €
792		TAITTINGER BRUT RESERVE	86,00 €
778		VEUVE CLIQUOT BRUT	89,00 €
764		VEUVE CLIQUOT DEMI-SEC	89,00 €

## WEIßWEINE DEUTSCHLAND

866	2019er	JEAN-BAPTISTE, KABINETT <b>halbtrocken</b> Riesling, Weingut Gunderloch	30,00 € (vielschichtig, cremig, elegant)
886	2021er	RIESLING MINERALSCHIEFER, trocken Grans-Fassian, Mosel	30,00 € (feine Säure, fruchtige Note, tiefgründige Mineralität)
843	2020er	ODERNHEIMER GRAUBURGUNDER Q.b.A. Weingut Klostermühle, Nahe	31,00 € (trocken, vollmundig)
853	2021er	WEIBER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA Weingut Pflüger, Pfalz	30,00 € (ausdrucksvoll, elegant, frisch)
1221	2021er	RIESLING VOM ROTEN SCHIEFER, trocken Gunderloch, Rheinhessen	30,00 € (leicht, charmant, fruchtige mineralische Note)
852	2021er	WEISSBURGUNDER Q.b.A. Dr. Loosen, Mosel	32,00 € (trocken, fruchtig, mild)
845	2020er	DIEL DE DIEL CUVÉE RIESLING GRAU-WEISSBURGUNDER Schlossgut Diel, Nahe	32,00 € (frisch, feine Frucht)
840	2021er	BRAUNEBERGER RIESLING, trocken Fritz Haag, Mosel	32,00 € (klare Frucht, mineralisch)
815	2020er	BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING KABINETT <b>halbtrocken</b> Fritz Haag, Mosel	34,00 € (saftig, feine Frucht, mild)
857	2021er	WEISSBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A. Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	34,00 € (trocken, frischfruchtig, saftig)
887	2021er	GRAUBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A. Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	34,00 € (feine Würze, weiße Früchte)
856	2020er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden	36,00 € (trocken, elegant)
1032	2021er	SAUVIGNON BLANC „KAITUI“ Markus Schneider, Pfalz	36,00 € (fruchtbetont, grasig, schön integrierte Säure)
841	2021er	WÜRZBURGER STEIN, SILVANER, ERSTE LAGE Weingut Juliußpital, Franken	36,00 € (Bouquet von gelben Früchten)
1026	2018er	WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL Weingut Rudolf Fürst, Bürgstad	37,00 € (frisch, kräftig und mineralisch)
859	2019er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Grauburgunder barrique, trocken Weingut Dr. Heger	39,00 € (feine Fruchtaromen, vollmundig und würzig)

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt  
HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## WEIßWEINE INTERNATIONAL

915	2021er	GRÜNER VETLINER FEDERSPIEL TERRASSEN Domäne Wachau, Dürnstein Wachau	30,00 € (grüner Apfel, saftig, Frisch)
829	2021er	SAUVIGNON BLANC NEETHLINGSHOF ESTATE Stellenbosch Südafrika	31,00 € (trocken, rassig, feinwürzig)
811	2021er	LUGANA MARANGONA Az. Agricola Marangona, Lombardei	32,00 € (elegant, feinfruchtig, leicht würzig)
842	2020er	GAVI DI GAVI DOCG Az. La Mesma, Piemont	31,00 € (harmonisch, leicht fruchtig, säurearm)
879	2021er	VERDEJO José Pariente, Rueda D.O.	32,00 € (trocken, feine Fruchtsüße)
882	2020er	VERMENTINO BELVENTO IGT Petra, Toskana	31,00 € (frisch, komplex, fruchtig)
848	2018er	COTES DU RHONE BLANC AC E. Guigal, Rhone	33,00 € (Aprikosen-Pfirsichnoten, fruchtig, ausgewogen)
901	2021er	LUGANA MOLIN VIGNETI STORICI Weingut Provenza-Cà Maiol, Lombardei	37,00 € (frisch, saftige gelbe Früchte)
878	2020er	SANCERRE A.O.C. Domaine Paul Prieur	37,00 € (trocken, frisch, mineralisch)
1198	2020er	SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough, Nzl	37,00 € (schön ausgewogen, stilvoll, frisch)
822	2021er	CHARDONAY IGT Jermann, Friaul	38,00 € (reife, exotische Früchten; frisch)
881	2020er	POUILLY-FUMÉ A.O.C. Domaine Masson- Blondetet	39,00 € (elegant, Zitrusaromen, große Mineralität)

## ROSEWEINE

818	2021er	BLANC DE NOIR, ROSE AUS SPÄTBURGUNDER Weingut Burggarten, Ahr	31,00 € (exotische Früchte, elegante Fruchtsäure)
1236	2021er	AIX ROSÉ Maison Saint AIX, Provence	35,00 € (leicht, fruchtig)
999	2019er	SANCERRE ROSÉ A.O.C. Jean-Max Roger	41,00 € (Sauvignon, trocken, aromatisch)

## ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2017er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A., Weingut Dr. J. Heger Ihringen, Kaiserstuhl, Baden	32,00 € (trocken, feine Frucht)
966	2018er	SPÄTBURGUNDER, Q.b.A <b>halbtrocken</b> Deutzerhof, Ahr	32,00 € (feine Frucht)
1045	2017er	US DE LA MENG Qualitätswein, Meyer-Näkel, Ahr	33,00 € (trocken, feine Frucht)
996	2015er	BALTHASAR C. Spätburgunder Q.b.A, Deutzerhof, Ahr	36,00 € (trocken, feines Bouquet)

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt  
HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023

## ROTWEINE INTERNATIONAL

920	2019er	MERLOT Pays d'oc, Les Jamelles	30,00 € (kraftvoll, viel Frucht)
923	2021er	PRIMITIVO I.G.T. Luccarelli, Apulien	29,00 € (trocken, fruchtbetont)
1125	2020er	MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal	30,00 € (mild, fruchtig vollmundig)
905	2016er	IZADI CRIANZA D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja	33,00 € (trocken, samtig, feine Frucht)
1186	2018er	ALLESVERLOREN CABERNET SAUVIGNON ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika	34,00 € (trocken, intensiv, opulent)
1225	2019er	CÔTES DU RHONE A.C. E. Guigal, Rhône	34,00 € (würzige Nase, sanfte Tannine)
945	2019er	KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien	34,00 € (reife Pflaumen, weiche Tannine)
1080	2015er	CHÂTEAU DU BREUIL Cru Bourgeois Haut-Médoc A.C.	34,00 € (beerig, milde Würze, frischer Abgang)
897	2018er	HEBO IGT Weingut Petra, Toskana	35,00 € (fruchtbetont, saftig, weiche Tannine)
1172	2016er	BARON DE LEY RÉSERVA D.O.C. Vina Imas, Rioja	38,00 € (trocken, aromatisch, intensiv, sanft)
1129	2019er	VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. Cavalchina, Veneto	36,00 € (aromatisch, leicht nussig, gewisse Lieblichkeit)
1056	2015er	SANTAGOSTINO IGT ( 3 Gläser Gambero Rosso) Syrah-Nero d'Avola Firriato, Sizilien	36,00 € (Kirscharoma; sanfte, komplexe Tannine)
903	2019er	LE VOLTE I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia	39,00 € (reichhaltig, konzentriert, feine 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 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 Kirtschburger 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 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 Nachzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 2,30 Euro je angemeldetem Gast zusätzlich zum Mindestumsatz berechnet. Darüber hinaus ist es in Ihrem Ermessen besonders gute Leistungen unserer Mitarbeiter direkt zu honorieren.

Beanstandungen sind unverzüglich nach Feststellung, während der Veranstaltung, dem Ihnen benannten Verantwortlichen zu nennen, sodass wir die Gelegenheit haben die vertragsgemäße Leistung herzustellen. Ist die sofortige Reklamation nicht möglich, ist die Mängelrüge spätestens beim endgültigen Verlassen der Räumlichkeiten zu erheben. Spätere Reklamationen können nur bei versteckten Mängeln anerkannt werden.

Für den Fall der Annullierung einer Veranstaltung (exklusive Raumbuchung) 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

Für den Fall der Annullierung einer Reservierung (nicht exklusiv innerhalb des Restaurants) fallen folgende Stornierungskosten an: 10 Tage vor dem Reservierungsdatum können Sie die Tischreservierung kostenfrei stornieren. Danach behalten wir 250,00 € ein als Stornierungsgebühr.

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. Für eingebrachte Speisen & Getränke übernehmen wir keinerlei Haftung. 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, Reis oder ähnliches, Gaffa Tape / Panzer-Klebetape ist auf dem ganzen Gelände nicht erlaubt. Nebelmaschine, 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 (z.B. Konfetti, Reis, Blütenstreu, Gaffa Tape / Panzer-Klebetape), haftet der Veranstalter.

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

**Der Abbau der gesamten Technik & Geschenke & eingebrachter Gegenstände & Dekoration muss direkt nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine spätere Abholung oder Einlagerung ist nicht möglich.**

Musik in Form von dezentere Hintergrundmusik ist generell gestattet. **DJ / Laute Musik / Live Musik & Band ist 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.

**Bitte beachten Sie, dass wir die aufgeführten Speisenpreise nur bis zum 31.12.2022 verbindlich zusagen können.**

Erfüllung und Gerichtsstand ist Köln.  
Stand August 2022

**Geschäftsführender Gesellschafter:**  
Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

**Geschäftsführerin:**  
Laura Bechtold

**Prokuristin:**  
Jenny Blassnig

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

HERBST-WINTER EDITION 2022 / 2023