

C L U B
ASTORIA

Bankettmappe Sommer 2024

Gültig ab 01. April 2024 bis 30. September 2024



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

CLUB ASTORIA GmbH & Co. KG / Guts-Muths-Weg 3 / 50933 Köln / Telefon: 0221 987451-0
E-Mail: info@clubastoria.de / Homepage: www.clubastoria.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
SOMMER EDITION 2024

Raummieten & Mindestumsätze 2024

Raumgrößen m ²	Bestuhlung bis	Raummiete	Mindestumsatz Freitag – Sonntag <small>(Die. & Mit. & Do. nach Vereinbarung)</small>
Private Lounge 25 m ²	14 Personen	150,00 € (halbtags)	ohne
Artroom 53 m ²	38 Personen	380,00 € (halbtags)	ohne
Terrassenstück 18 m ²	8 - 15 Personen	Mögliche Reservierungs-Zeiten: 12:00 Uhr - max. 16:30 Uhr oder 18:00 Uhr - 22:00 Uhr	750,00 €
Terrassenhälfte 38 m ²	16 - 30 Personen		1.500,00 €
Exklusive Anmietung des Gesamten Biergartens	4 Felder	2.800,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	Nur in Verbindung mit dem Restaurant I & II möglich zu buchen / <u>NICHT stornierbar</u>
Salon 144 m ²	100 Personen	570,00 €	1.900,00 €
Restaurant II 99 m ² mit Terrasse II 38 m ²	70 Personen	740,00 €	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. 100	1.320,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	7.800,00 €
Restaurant I & II 230 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	190 Personen	1.670,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	16.900,00 €
Restaurant I & II & Salon, 374 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	290 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 Blumen-Boutique 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 Gruppenspeisenkarte.

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 / keine verschiedene Hautgänge zur Wahl vor Ort angeboten werden können. Falls sich Veganer / Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, kreiert unser Küchenchef gerne einangepasstes Spezial Menü. Hierfür benötigen wir die genaue Anzahl vorab. Eine kostenfreie Umbestellung vor Ort, am Veranstaltungstag ist nicht möglich.

SEITE 2

Nachtzuschläge:

Ab 24:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 3,00 € je angemeldeten Gast berechnet. Die Kosten für den Nachtzuschlag fließen in den Mindestumsatz ein. Die Anmietung unserer Räumlichkeiten ist bis max. 04:00 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 6,00 € 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 €
Steh Tisch mit Stretchhülle (weiß)	à 18,00 €
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 20,00 €
Handmikrofon über unsere Hausanlage	à 35,00 €
Leinwand (Maße: H1,50 x B 2m) & Beamer (ohne Lautsprecher)	à 75,00 €

Blumendekoration & Kerzen (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 & Seifenblasen & Nebelmaschine & Pyrotechnik:

Bitte vermerken Sie, dass ein In- und Outdoor Feuerwerk, Nebelmaschine, Wunderkerzen, Konfettikanonen, Pyrotechnik, Konfetti, Seifenblasen, Streublumen, Reis o.ä. auf dem gesamten Gelände Indoor & Outdoor NICHT gestattet sind.

DJ und Technik Auf- & Abbau:

Der DJ-Beschallungsanlagen- 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 etc. 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 bei Tagungen / Meetings:

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

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Artroom als Trauzimmer für eine Freie Trauung (53m²)



Freie Trauung



Freie 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



Blockfisch für 10 Personen



Stuhlreihen bis maximal 20 Personen

RAUM: Salon (144m²)



Runde- & ovale Tische bis maximal 105 Personen



Empfangs- & Buffetraum



Stehische, 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- & Buffetraum später Tanzfläche

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

- FREIE TRAUUNG -



Eine Freie Trauung in unserem Hause ist ausschließlich möglich, wenn im Anschluss eine Feier (mindestens 60 Erwachsene mit Menü oder Buffet & Getränken) stattfindet. Ohne anschließende Eventbuchung (mindestens 60 Erwachsene) ist keine Freie Trauung bei uns durchführbar.

**Freie Trauung bei schönem Wetter auf der linken Wiese mit Seeblick
Miete: 800,00 € (ab 17:00 Uhr)**

Folgende Traudekoration ist auf der Wiese inklusive:

**Roter Teppich in der Mitte, 4 x weiße Stühle am Trautisch + weitere weiße Stühle für die Gäste
Die weitere Dekoration wie z.B. Traubogen, weißer Teppich etc. muss von Ihnen arrangiert werden sowie auch der Trauredner/in und die Musikalische Beschallung für die Trauung.**

**Bei schlechtem Wetter findet die Trauung im Artroom (53qm) statt.
Trauraummiete Indoor Artroom (53qm): 450,00 € (ab 17:00 Uhr)
(max. 12 Gäste sitzend + max. 50 Gäste nehmen stehend teil.**



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 hauseigenen 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.

BELEGTE BRÖTCHEN *Der Preis gilt pro Brötchenhälfte*

Tomate mit Mozzarella	à 4,80 €
Mett mit Zwiebeln	à 4,50 €
Mittelaltem Gouda mit Walnuss	à 4,40 €
Flönz mit Apfel und Zwiebel	à 4,30 €
Wachholderschinken mit Silberzwiebeln	à 4,30 €
Brie de Meaux mit Walnuss	à 4,50 €
Salami mit Mixed Pickles	à 4,60 €
Parmaschinken mit Honigmelone	à 5,20 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	à 5,30 €
Roastbeef mit Sauce Tatar	à 5,30 €
Ei und Schnittlauch	á 4,20 €
Veganer Aufschnitt	á 4,80 €

PAUSENSNACK *Bereitstellung ab 16 Stück pro Sorte*

Müsliriegel	à 2,70 €
Joghurtdrink	à 2,90 €
Donut	à 3,10 €
Mini Plunderteilchen	à 3,70 €
Bircher Müsli	à 3,90 €
Brownie	à 4,90 €
Käsekuchen	à 4,90 €
Joghurt mit Müsli	à 3,90 €
Obstspieß	à 4,20 €
Portion Rohkost-Sticks mit diversen Dips	à 4,80 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 4,90 €
Gefüllter Wrap (<i>Fleisch, Fisch, vegetarisch <u>oder</u> vegan</i>)	à 6,40 €

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 €

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 9) oder Getränke (ab Seite 17) können extra dazu gebucht werden.

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)



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 unbegrenzt
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

FINGERFOOD

(Bereitstellung max. 5 verschiedene Sorten / ab 20 Stück pro Sorte)

FINGERFOOD KALT

Mini Caesar Salat im Weckglas	à 4,50 €
Tabouleh Salat mit Joghurt-Minze im Weckglas mit Granatapfel	à 4,50 €
Tofu-Gemüse-Spieß mit Hummus	à 4,60 €
Spanische Tortilla (vegetarisch)	à 4,60 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	à 4,60 €
Marinierter Feta und Gurke	à 4,60 €
Vollkorntaler mit Kräuter Frischkäse & Dörrtomaten	à 4,80 €
Griechischer Bauernsalat im Weckglas	à 4,90 €
Ziegenkäse-Vollkorntaler mit Feigensenf	à 5,00 €
Eismeer Garnelen-Cocktail	à 7,20 €

CANAPÉS

Canapé mit Brie de Meaux und Walnuss	à 3,70 €
Canapé mit Eiercreme und Schnittlauch	à 4,00 €
Canapé mit Tête de Moine und Feigensenf	à 4,00 €
Canapé mit geräucherter Putenbrust und Honig-Senf-Creme	à 4,60 €
Canapé mit Blauschimmelkäse und grüner Feige	à 5,20 €
Canapé mit Lachs Tatar an Limonen Creme	à 5,30 €
Canapé mit Roastbeef und Sauce Tartar	à 5,40 €
Canapé mit Steak Tatar und Zitronencreme	à 5,60 €
Canapé mit Geflügel-Pâté und Feigenkonfitüre	à 5,60 €

CROSTINIS

Crostini mit Rucola Pesto	à 3,20 €
Crostini mit Knoblauch und Meersalz	à 3,20 €
Crostini mit Oliventapenade	à 3,30 €
Crostini mit Tomate und Basilikum	à 3,50 €
Crostini mit Tomate-Mozzarella	à 3,50 €
Crostini mit Ziegenkäsecreme und Honig	à 3,70 €
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern	à 3,90 €

FINGERFOOD WARM

Chili Cheese Nuggets	à 2,80 €
Falafel auf Hummus	à 3,70 €
Brokkoli im Tempura Mantel und Mango Chutney	à 3,80 €
Pflaume im Speckmantel	à 4,20 €
Verschieden gefüllte Blätterteigtaschen	à 4,40 €
Mini Quiche Lorraine	à 4,40 €
Gyoza an Erdnuss-Sauce (<i>vegetarisch oder Fleisch</i>)	à 4,50 €
Gemüse Frühlings Rolle mit Sweet Chili Sauce	à 4,50 €
Trüffel-Pommes <u>oder</u> Süßkartoffel-Pommes	à 5,00 €
Kleine Kalbfrikadelle mit Dijon Senf Creme	à 5,30 €
Spicy Chicken Wings mit BBQ Sauce	à 5,30 €
Hähnchen-Teriyaki-Spieß an Erdnuss-Sauce	à 5,40 €
Garnele im Pankomantel mit süß-saurer Sauce	à 5,60 €

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 / keine 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

Club Salat mit Radieschen, Sprossen & Dressing Sylter Art mit Croûtons	17,00 €
Bunter Blattsalat der Saison mit verschiedenem Gemüse im Panko-Mantel gebacken mit Falafel, Holunderdressing	17,40 €
Salat Caprese mit Büffelmozzarella an Basilikumpesto	18,50 €
Astoria Caesar Salat Classic mit Bacon, Parmesanspäne, Maispoularde	18,50 €
Saisonaler Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig-Vinaigrette dazu karamellisierte Nüsse	19,00 €
Anti-Pasti-Variation mit Tomaten & Mozzarella, Parmaschinken und Melonenschiffchen gegrillte Zucchini & Aubergine, Oliven (wahlweise mit zusätzlichen Parmaschinken + 3,00 €)	19,00 €
Artischocken-Brotsalat mit Bohnen & Dörrtomaten (vegan)	19,00 €
Sommerliche Blattsalate mit drei gebratenen Gambas und Kräuter-Vinaigrette	19,60 €
Entenbrust auf mariniertem Erdnuss-Spitzkohlsalat, Koriander und Mango-Sauce	20,20 €
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren	21,30 €
Nizza Salat mit Thunfisch, grünen Bohnen, Paprika & Ei	21,30 €
Gebeizte Jakobsmuscheln mit Granatapfel, Wildkräutersalat und Orangen-Honig-Vinaigrette	23,50 €
Ceviche vom Kabeljau mit Calamansi-Vinaigrette, Friséesalat und Rote Zwiebel Marmelade	24,60 €
Sashimi vom Thunfisch, Spinatsalat dazu mariniertes Rettich & Wasabi Mayo	26,90 €

SUPPEN

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl (vegan)	8,40 €
Melonenkaltschale mit Minzöl (vegan)	8,50 €
Gurkenkaltschale mit Joghurt und Rauchlachs im Weckglas	9,00 €
Kartoffel-Sahne Creme mit Sommer-Trüffel	10,00 €
Weißer Tomatensuppe mit Pinienkernnocke und Basilikum-Espuma (vegetarisch)	10,10 €
Tomatenessenz mit Frischkäse-Kloß (vegetarisch)	10,10 €
Asiatische Kokos-Curry-Cremesuppe mit Gamba	10,10 €
Süßkartoffel-Kokoscremesüppchen mit Hähnchen-Saté-Spießchen	10,10 €
Rinder-Consommé mit Kräuter-Celestine und Schnittlauch	10,60 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck und Mettenden	11,00 €
Klassische Hochzeitssuppe (Gemüse Julienne, Eierstich, Markklößchen, Nudeln)	11,20 €
Suppentriologie bestehend aus 3 x Süppchen à 70 ml (ohne Einlage)	13,40 €
<i>(Bitte wählen Sie Ihre 3 Wunschsuppen aus dem oben aufgeführten Sortiment aus)</i>	

ZWISCHENGERICHTE

Orecchiette an Trüffelcreme oder Pesto (vegetarisch / als Zwischengang Portion)	16,80 €
wahlweise zusätzlich mit gehobeltem Sommertrüffel	+6,70 €
Himmel und Äd dazu Röstzwiebeln und Schnittlauch	18,00 €
Risotto mit geröstetem Rucola, Kräuterseitlingen & Dörrtomaten (vegan)	19,00 €
Drei gebratene Garnelen mit geröstetem Frühlingslauch & Tabouleh-Salat	19,00 €
Gnocchi mit Tomatensugo, Basilikum & Parmesan	20,20 €
Drei karamellisierte Jakobsmuscheln an Fenchel-Olivensalat, Erbsenpüree und Safran Fond	23,50 €
Fischtrilogie bestehend aus: Arktischer Saibling, Gamba, Lachstatar mit Oliven-Kartoffelstampf, dazu gebratener Baby Mais	24,60 €

SEITE 10

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

SOMMER EDITION 2024

SORBET je Kugel

Passionsfrucht Sorbet	5,00 €
Kirsch Sorbet	5,00 €
Mango Sorbet	5,00 €
Himbeer Sorbet	5,00 €
Apfel Sorbet	5,00 €
Zitronen-Basilikum-Sorbet	5,00 €
Cassis Sorbet	5,00 €
auf Wunsch mit Champagner <u>oder</u> Vodka aufgefüllt	Aufpreis: 4,00 €

HAUPTGERICHTE

Orecchiette an Trüffelcreme oder Pesto <i>(vegetarisch / in Hauptgang Portion)</i>	25,00 €
wahlweise zusätzlich mit gehobeltem Sommer Trüffel	+6,70 €
Tofu Thai-Curry, geräucherter Tofu, pikant fruchtige Currysauce, Jasmin Duftreis	
Wok Gemüse, Sesam <i>(vegan)</i>	25,80 €
Gerösteter orientalischer Blumenkohl, Blattspinat, Granatapfel	
dazu Kokosjoghurt creme & Nusscrunch <i>(vegan)</i>	25,80 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Kerbelcreme, glasierte Möhren und Kartoffel Strudel	26,00 €
Gebratene Maispoularde an Parmesancreme, mit wildem Brokkoli und Tagliatelle	29,10 €
Maispoularde an Orangen-Honigjus, mit geschmortem Chicorée	
und gebackener Polenta Schnitte	31,40 €
Gebratener Wolfsbarsch an Gremolata mit confiierten Kirschtomaten	
und Endivien-Kartoffelstampf	35,80 €
Steak vom niedergegarten Kalbrücken an Morchelrahm mit sautierten Kaiserschoten	
und Rosmarin Kartoffeln	35,80 €
Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef an Sherry Rahm mit Bohnen im Speckmantel	
und Herzoginkartoffeln	38,00 €
Lammkarree an Rosmarin-Jus, mit sautierten Keniabohnen und Tomaten-Risotto	40,30 €
Niedergegartes Rinderfilet vom Weiderind mit Portwein-Jus dazu Baby-Gemüse	
und getrüffeltes Kartoffelgratin	42,00 €
„Surf and Turf“ Rinderfilet und King Prawn an Trüffeljus mit gegrilltem grünem Spargel	
und Kartoffelgratin	49,00 €

DESSERT

Beeren Tiramisu	9,50 €
Tiramisu mit Kaffeelikör	9,50 €
Apfelstrudel mit Tahiti-Vanilleeis	10,00 €
Schokoladen-Brownie mit weißem Schokoladeneis und Beeren der Saison	11,20 €
Weißes Schoko Törtchen mit Himbeere und Erdbeer Kompott	12,30 €
Crème Brûlée mit Salted Toffee Eiscreme und New York Cheesecake	
dazu Karamellcreme	12,30 €

KÄSEVARIATION

Auswahl von Käsespezialitäten mit Feigensenf und Nüssen	21,00 €
---	---------

Dessertbuffet

zzgl. zum Menüpreis / pro Person à 19,00 €

(nur bei exklusiver Raumbuchung möglich – ab 30 Personen)

Crème Brûlée, Mini Schokoküchlein mit Schokokern, Cheesecake, Variation bestehend aus verschiedenen Mouse- und Cremesorten in Gläsern, geschnittene exotische Früchte

FEINES KAFFEEGEBÄCK JE 100g à 6,50 €

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

KUCHEN-AUSWAHL VOM BLECH à 4,40 € pro Stück

(Mindestabnahme 16 Stück pro Sorte)

Käsekuchen
Gedeckter Apfelkuchen
Brownie
Bienenstich
Käsekuchen mit Mandarinen
Gemischter Obstkuchen
Donauwelle
Bananen-Johannisbeereschnitte -vegan & glutenfrei-
Blaubeer-Mascarpone
Himbeerschnitte (ohne Sahne)
Butterstreusel
Kirschstreusel

(Weitere Kuchen-Sorten, auch saisonale Sorten auf Anfrage)

TORTEN

*Für mitgebrachte Torten / Kuchen wird ein Tellergeld in Höhe von 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.
Für die Qualität der mitgebrachten Torte etc. übernehmen wir keinerlei Haftung.*

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.
9,80 € pro Person

VEGANE Currywurst

12,80 € pro Person (Mindestabnahme 30 x)

Der Rustikale

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Baguette und Butter
10,50 € pro Person

Der Kölsche

Mini Halve Hahn, Mini Frikadellen,
Mini Mett Häppchen
rustikales Käsebrett, Chips & Salzstangen
16,00 € pro Person

Französisches Käsebrett

Käseauswahl vom Französischen Rohmilchkäse mit Trauben, Brot, Butter und Salzgebäck
(Chips & Salzstangen)
21,00 € pro Person

BUFFETS

(ab 30 Personen)

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

ABENDHIMMEL

Suppe auf dem Buffet

Geflügelessenz mit Kräuter-Celestine
Baguette und Butter

Vorspeisen

Lachs-Mais-Salat mit Cocktailsauce
Verschieden gefüllte Wraps
Hähnchen-Currysalat mit Erbsen und Pfirsich
Räuchermatjes „Hausfrauen Art“
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet in Weißweincrème
Schweinefilettranchen in Champignon-Rahmsauce
Fussiloni mit Baby-Blattspinat und sautierten Kirschtomaten
Limonen-Jasminreis
Rosmarin-Bratlinge
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas
Cheesecake
Exotische Früchte

50,40 € pro Person

LEBENS Lust

Suppe auf dem Buffet

Fruchtige Tomatensuppe
Baguette und Butter

Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella an Basilikumvinaigrette
Melonenschiffchen umlegt mit Parmaschinken
Anti-Pasti-Variation
Meeresfrüchtosalat in Limone und Olivenöl
Kartoffel-Pesto-Salat

Hauptspeisen

Gebratener Zander an Limonencreme
Gnocchi mit Spinatcreme
Ossobuco
Kräuterreis
Kartoffelgratin
Mandelbrokkoli

Dessert

Vanillecreme mit Erdbeeren (Mai, Juni, Juli)
Obstsalat im Weckglas
Mini Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern

54,90 € pro Person

SONNENSCHNEI

Suppe auf dem Buffet

Cremesuppe vom gerösteten Mais mit Croûtons
Baguette und Butter

Vorspeisen

Caesar-Salat im Weckglas
Couscous Salat mit Ziegenfrischkäse und Granatapfel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
an Sauce Tartar
Rucola-Salat mit karamellisierten Nüssen
Honig-Balsamico-Dressing und Parmesan
Salat von grünem Spargel mit Mango
und Eismeergarnelen

Hauptspeisen

Kalbragout mit Artischocken und Paprika
Lachsmedaillon mit Dillcreme
Ricotta Spinat Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesan
Butterspätzle
Dill-Kartoffeln

Dessert

Vanillecreme mit Karamellsauce im Gläschen
Obstsalat im Weckglas
Brownie an Vanillecreme

65,00 € pro Person

SOMMERBRIS

Suppe auf dem Buffet

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons
Baguette und Butter

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
Lachs auf Bellevue-Art im Ganzen auf der Spiegelplatte

Hauptspeisen

Rotbarschfilet in Rieslingsahne -Sauce
Maishähnchenbrust mit Erdnuss-Saté-Sauce
-LIVE am Buffet angeschnitten -
Zart gebratene US-Beef-Steakhüfte mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin, gemischter Reis
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
Tiramisu mit Kaffeelikör
Exotische Früchteplatte
Astoria Dessert Variation in Gläsern
(bestehend aus verschiedenen Mousse-und Cremesorten)

73,90 € pro Person

Zusätzlich bieten wir zu jedem Buffet eine Live Station an:

PASTA Live Station

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

zzgl. zum Buffetpreis / pro angemeldeten Gast / pro Person à 12,80 €

SUSHI Live Station

Sushi-Variationen von unserem Sushi-Meister Herr Takashi -live am Buffet- zubereitet.

zzgl. zum Buffetpreis / pro angemeldeten Gast / pro Person à 19,80 €

SUMMER-BBQ-BUFFETS (ab 30 Personen)

Nur bei einer exklusiven Raumbuchung mit Terrasse möglich

BBQ-Buffet „CLASSIC“

Suppe

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl

Vorspeisen

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Knackige Blattsalate mit Dressings

Baguette

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

Chicken Wings

Marinierte Schweinenackensteaks

Hüftsteaks in Kräutermarinade

Meisterbratwurst

Marinierte Lachsmedaillons

Beilagen

Champignonpfanne

Kartoffelwedges

Ofenkartoffel mit Kräuter Quark

Butter Maiskolben

Saucen

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

Dessert

Brownie

Bunte Melonenauswahl

Zweierlei Mousse

60,80 € pro Person

BBQ-Buffer „PREMIUM“

Suppe

Gurken-Joghurtkaltschale mit Limette

Baguette

Vorspeisen

Orientalischer Couscous Salat

Kartoffelsalat mit Kräutern

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Tomaten und Mozzarella

Amerikanischer Krautsalat

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

In Kräuter marinierte Lachssteaks

Hähnchen Brust „Astoria Style“

Putenmedaillons

Hüftsteaks mit Kräutermarinade

Marinierte Schweinenackensteaks

Halloumi-Käse mit mediterranen Kräutern (*vegetarisch*)

Beilagen

Butter-Maiskolben

Kartoffelwedges

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Grillgemüse

Saucen

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

Dessert

Cheesecake

Obstsalat im Weckglas

Passionsfrucht-Meringue im Gläschen

70,80 € pro Person

BBQ-Buffer „DELUXE“

Suppe

Melonen Kaltschale mit Minzöl

Baguette und Brötchen

Vorspeisen

Orientalischer Couscous Salat

Blattsalate mit zweierlei Dressings und Croûtons

Griechischer Bauernsalat

Amerikanischer Krautsalat

Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Kartoffel-Gurkensalat

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

Lachs Medaillons

Marinierte Gambas

Marinierte Maishähnchenbrust

Meisterbratwurst

Vegane Bratwurst

Argentinische Rumpsteaks

Halloumi-Käse mit mediterranen Kräutern (*vegetarisch*)

Beilagen

Butter-Maiskolben, Grillgemüse

Champignonpfanne

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Curly Fries, gerösteter Blumenkohl

Saucen

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

Dessertvariation

Mini Schokoküchlein, Bunte Melonenauswahl,

Käseauswahl, Frischkäse-Pistaziencreme im Gläschen

Honignuss Creme, Himbeere Creme

79,80 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

-ab 30 Personen-

PAUSCHALE „SPRING“

57,00 € 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:

Prosecco

Bad Camberger Taunusquelle
Medium/Naturell 0,75 l

Coca Cola, 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 38,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 38,00 €

(Unsere Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 20)

Café Crema und Bio-Teeauswahl

PAUSCHALE „SUMMER“

68,00 € pro Person für 6 Stunden

(Verlängerung 10,50 € 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

Bad Camberger Taunusquelle
Medium/Naturell 0,75 l

Coca Cola, 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 45,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 45,00 €

(Unsere Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 20)

Alle Kaffeespezialitäten
sowie Bio-Teeauswahl

CHAMPAGNER-EMPFANG

10,00 € Aufpreis pro Person / pro angemeldeten Gast / für eine Stunde

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

COCKTAIL PAUSCHALE

20,00 € pro Person einmalig

Beginn ab 22:00 Uhr & endet mit der Getränkepauschale / pro angemeldeten Gast

**Die Cocktailpauschale kann nur in Verbindung
mit der oben genannten Getränkepauschale hinzugebucht werden**

Dies beinhaltet folgende Getränke:

2 x Cocktail-Auswahl bis 10,00 €

2 x Longdrink-Auswahl bis 10,00 €

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

SEITE 16

GETRÄNKE

Aperitifs

Aperol Spritz (alkoholfrei)		8,20 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda Wasser)		8,70 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries, Himbeeren)		8,70 €
Astoria Spritz (Lillet Rosé, Tonic Water, frische Limette)		8,70 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze, Holunderblütensirup)		8,70 €

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Medium/Naturell	0,25l	3,20 €
Bad Camberger Taunusquelle Medium/Naturell	0,75l	8,50 €
Fruchtsaft, Vaihinger, divers	0,2l	3,60 €
Fruchtsaftschorle, diverse	0,3l	4,10 €
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta	0,2l	3,30 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Fever Tree Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	4,20 €
Bionade Johannisbeere-Rosmarin	0,33l	4,30 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	4,30 €
Red Bull	0,25l	4,90 €

Warme Getränke

Tasse Café Crema		3,10 €
Tasse Café Crema, entkoffeiniert		3,10 €
Espresso		3,00 €
Espresso Macchiato		3,20 €
Doppelter Espresso		4,50 €
Cappuccino		3,70 €
Latte Macchiato		4,00 €
Milchkaffee		4,00 €
Heiße Schokolade		4,00 €
Biotee diverse Aromen		3,70 €
Frischer Minztee		4,30 €
Ingwer Tee		3,90 €

Biere

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2 l	2,60 €
Reissdorf Kölsch, alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Fässchen Reissdorf Kölsch (Pittermännchen)	10 l	110,00 €
Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	4,10 €
Krombacher Pils, alkoholfrei	0,33l	4,30 €
Maisels Weizen	0,5 l	5,30 €
Maisels Weizen, alkoholfrei	0,5 l	5,30 €
Malzbier, alkoholfrei	0,33l	3,60 €

Spirituosen

Vodka Absolut (Schweden)	4 cl	7,80 €
Gin Tanqueray (UK)	4 cl	7,80 €
Gin Bombay Sapphire (UK)	4 cl	7,80 €
Gin Hendricks (Schottland)	4 cl	9,50 €
Gin Monkeys 47 (Deutschland)	4 cl	8,90 €
Gin Mare (Spanien)	4 cl	12,50 €
Rum Havana 3 Años	4 cl	6,80 €
Rum Havana 7 Años	4 cl	8,00 €

Likör Bailey's	4 cl	5,80 €
Likör Flimm Waldmeister	2 cl	2,60 €
Likör 43	4 cl	5,80 €
Likör Sambucca	2 cl	3,70 €
Anisée Ouzo	2 cl	3,10 €
Aquavit Malteserkreuz	2 cl	4,00 €
Aquavit Jubiläums	2 cl	4,10 €
Aquavit Linie	2 cl	4,20 €
Kräuter Jägermeister	2 cl	3,70 €
Kräuter Averna	4 cl	5,80 €
Kräuter Fernet Branca	4 cl	5,80 €
Kräuter Ramazzotti	4 cl	5,80 €
Grappa Nonino Vuisinâr (Wildkirsch-Holzfass)	2 cl	6,20 €
Grappa Berta Monpra	2 cl	6,40 €
Obstbrand Scheibel Himbeergeist	2 cl	6,70 €
Obstbrand Scheibel Williams	2 cl	6,70 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,80 €
Cognac Hennessy X.O.	2 cl	13,10 €
<i>Weitere Spirituosen auf Anfrage.</i>		

Longdrinks

Gin Tonic (Tanqueray Gin & Schweppes Indian Tonic)	9,80 €
Rum Cola (Havana Blanco Rum & Coca Cola)	9,80 €
Vodka Orange (Absolut Vodka & Orangensaft)	9,80 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Old No7 & Coca Cola)	9,80 €
Vodka Red Bull (Absolut Vodka & Red Bull)	10,80 €
<i>Weitere Longdrinks auf Anfrage sowie Longdrinks mit Premiumspirituosen gegen Aufpreis.</i>	

Cocktails

Classics

Caipirinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	9,80 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine)	9,80 €
Frozen Erdbeer Daiquiri (Rum, Limette, Zuckersirup)	9,80 €
Negroni (Gin, Roter Vermouth, Campari)	10,00 €
Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Cranberry, Limette)	10,00 €
Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda)	10,00 €
Pina Colada (Rum, Ananas, Kokos, Sahne)	10,00 €
Gin Mule (Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke)	10,00 €
Moscow Mule (Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke)	10,00 €

Sours

Whiskey Sour (Whiskey, Zitrone, Zuckersirup)	8,40 €
Aperol Sour (Aperol, Zitrone, Zuckersirup)	8,40 €
Melon Sour (Midori Melon, Zitrone, Zuckersirup)	8,40 €
Amaretto Sour (Amaretto, Zitrone, Zuckersirup)	8,40 €

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Challenger (Ananas, Maracuja, Orange, Limette, Zitrone, Grenadine)	7,50 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	7,50 €



SCHLOSS VAUX Petit Sekt brut

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

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



SCHLOSS VAUX Grand Rosé

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

Herrlich rote Früchte in der Nase mit einem Hauch von frischen Wiesenkräutern. Appetitanregende Eleganz und Präzision am Gaumen, die Lust auf ein zweites Glas macht.



SCHLOSS VAUX Grand Cuvée

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

Die Grand Cuvée besticht durch ihren „trinkfreudigen“ Charakter. Feine Gelbfruchtigkeit steht mit dem lebendigem Geschmack in toller Balance.

Prosecco & Sekt

786	FRUCHTSECCO VAN NAHMEN (alkoholfrei) Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	28,00 €
776	SPARKLING JUICY TEA VAN NAHMEN (alkoholfrei) Rosé Darjeeling Rhabarber	28,00 €
779	PROSECCO VERDE D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	34,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	43,00 €
767	SCHLOSS VAUX GRAND CUVÉE Sektmanufaktur Schloss Vaux	46,00 €
771	SCHLOSS VAUX GRAND ROSÉ Sektmanufaktur Schloss Vaux	48,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	56,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE	58,00 €

Champagner

800	DEUTZ BRUT CLASSIC	94,00 €
830	DEUTZ BRUT ROSÉ	106,00 €
796	MOET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	98,00 €
792	TAITTINGER BRUT RESERVE	98,00 €
784	LOUIS ROEDERER BRUT PRÉMIER	99,00 €
764	VEUVE CLIQUOT DEMI-SEC	102,00 €
778	VEUVE CLIQUOT BRUT Bouvet Ladubay	102,00 €

WEIBWEINE DEUTSCHLAND

858		DR.LO RIESLING (alkoholfrei) Dr. Loosen, Mosel	31,00 €
886	2022er	RIESLING MINERALSCHIEFER, trocken Grans-Fassian, Mosel (feine Säure, fruchtige Note, tiefgründige Mineralität)	32,00 €
853	2022er	WEIßER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA Weingut Pflüger, Pfalz (ausdrucksvoll, elegant, frisch)	31,00 €
866	2022er	JEAN-BAPTISTE, KABINETT halbtrocken Riesling, Weingut Gunderloch (vielschichtig, cremig, elegant)	33,00 €
843	2022er	GRAUBURGUNDER Flusskiesel Q.b.A. Joh. BABT. Schäfer, Nahe (trocken, feinwürzige Fülle, aromatisch)	34,00 €
840	2021er	BRAUNEBERGER RIESLING, trocken Fritz Haag, Mosel (klare Frucht, mineralisch)	34,00 €
1211	2022er	Grauburgunder „Hand in Hand“ trocken Meyen-Näkel & Klumpp, Baden (cremig, kräftig, harmonisch)	34,00 €
825	2021er	RHEINGAU RIESLING trocken Weingut, Robert Weil, Rheingau (charmant, fruchtbetonte Note)	35,00 €
852	2022er	WEISSBURGUNDER Q.b.A. Dr. Loosen, Mosel (trocken, fruchtig, mild)	34,00 €
845	2022er	DIEL DE DIEL CUVÉE RIESLING GRAU-WEISSBURGUNDER Schlossgut Diel, Nahe (frisch, feine Frucht)	36,00 €
815	2020er	BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING KABINETT halbtrocken Fritz Haag, Mosel (saftig, feine Frucht, mild)	35,00 €
1032	2022er	Sauvignon blanc, trocken bio Weingut Rings, Pfalz (grasig, schön integrierte Säure)	35,00 €
857	2022er	WEISSBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A. Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (trocken, frischfruchtig, saftig)	35,00 €
887	2022er	GRAUBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A. Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden (feine Würze, weiße Früchte)	35,00 €
841	2022er	WÜRZBURGER STEIN, SILVANER, ERSTE LAGE Weingut Juliuspital, Franken (Bouquet von gelben Früchten)	38,00 €
856	2021er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, Qualitätswein, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden (trocken, aromatisch, elegant)	39,00 €
1026	2018er	WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL Weingut Rudolf Fürst, Bürgstad (frisch, kräftig, mineralisch)	41,00 €
859	2022er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Grauburgunder Barrique, trocken Weingut Dr. Heger, Baden (feine Fruchtaromen, vollmundig und würzig)	42,00 €
1244	2020er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Chardonnay Weingut Dr. Heger, Baden (mineralisch, kräftig, Finessenreich)	42,00 €

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

SEITE 20

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
SOMMER EDITION 2024

WEIßWEINE INTERNATIONAL

915	2022er	GRÜNER VETLINER FEDERSPIEL TERRASSEN Domäne Wachau, Dürnstein Wachau	32,00 € (grüner Apfel, saftig, frisch)
829	2022er	SAUVIGNON BLANC NEETHLINGSHOF ESTATE Stellenbosch Südafrika	33,00 € (trocken, rassig, feinwürzig)
811	2022er	Il Lugana DOC bio Az. Agricola Pasini, Lombardei	35,00 € (elegant, feinfruchtig, leicht würzig)
783	2022er	Arneis Roero Pescaja, Piemont	35,00 € (trocken, frisch, floral)
842	2021er	GAVI DI GAVI DOCG Az. La Mesma, Piemont	35,00 € (harmonisch, leicht fruchtig, säurearm)
848	2018er	COTES DU RHONE BLANC AC E. Guigal, Rhone	36,00 € (Aprikosen-Pfirsichnoten, fruchtig, ausgewogen)
901	2022er	LUGANA MOLIN VIGNETI STORICI Weingut Provenza-Cà Maiol, Lombardei	42,00 € (frisch, saftige gelbe Früchte)
1198	2022er	SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough, Nz	40,00 € (schön ausgewogen, stilvoll, frisch)
822	2021er	CHARDONNAY IGT Jermann, Friaul	40,00 € (reife, exotische Früchten; frisch)
881	2020er	POUILLY-FUMÉ A.O.C. Domaine Masson- Blondetet	42,00 € (elegant, Zitrus-Aromen, große Mineralität)
878	2021er	SANCERRE A.O.C. Domaine Thomas et Fils	45,00 € (trocken, frisch, mineralisch)
850	2022 er	Regaleali bianco DOC Tenuta Regaleali, Sizilien	32,00 €

ROSEWEINE

818	2022er	BLANC DE NOIR, ROSE AUS SPÄTBURGUNDER Weingut Burggarten, Ahr	33,00 € (exotische Früchte, elegante Fruchtsäure)
1236	2022er	AIX ROSÈ Maison Saint AIX, Provence	39,00 € (leicht, fruchtig)
999	2019er	SANCERRE ROSÈ A.O.C. Domaine Bailly-Reverdy	45,00 € (Sauvignon, trocken, aromatisch)
1048	2022er	Regaleali rose IGT trocken Tenute di Regaleali, Sizilien	32,00 €

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

SEITE 21

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
SOMMER EDITION 2024

ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2017er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A. trocken Weingut Dr. J. Heger, Baden (schlanker Fruchtkörper, beerig, milde Tannine)	34,00 €
966	2018er	SPÄTBURGUNDER, Q.b.A. halbtrocken Deutzerhof, Ahr (fruchtige Nuancen, feine Würze, sanfte Tannine)	34,00 €
1045	2020er	Cuvée Noir Drei Brüder Spät-, Frühburgunder, Cabernet Sauvignon Weingut Burggarten, Ahr (elegant, würzig, langer Abgang)	34,00 €
1187	2019er	US DE LA MENG Q.b.A., Cuvee Spätbg., Dornfelder, Frühbg. Meyer-Näkel, Ahr (Aromen von Beeren, würzig, fruchtig, runde Tannine)	38,00 €
996	2018er	BALTHASAR C. Q.b.A, trocken Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr (feinsaftig, floral, hochfeine Tannine)	38,00 €

ROTWEINE INTERNATIONAL

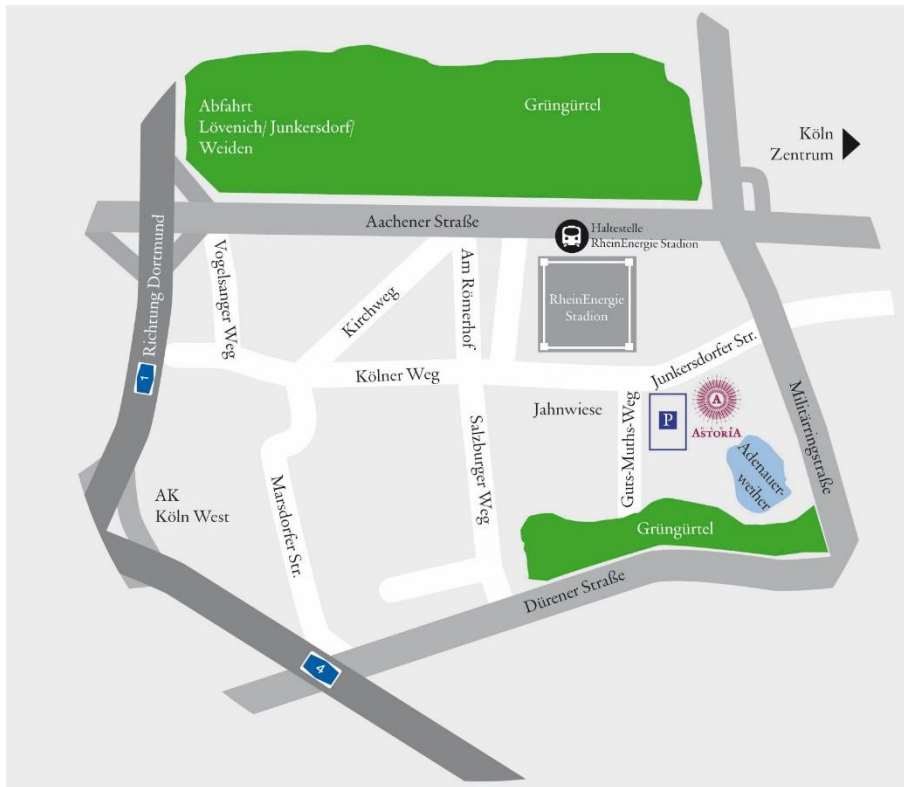
920	2021er	MERLOT LES Classiques IGP Les Jamelles Pays d'oc, Croix d'Or (kraftvoll, viel Frucht)	32,00 €
1125	2021er	MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal (mild, fruchtig vollmundig)	32,00 €
923	2021er	PRIMITIVO I.G.T. Larinum, Apulien (trocken, fruchtbetont)	33,00 €
905	2020er	IZADI CRIANZA D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja (trocken, samtig, feine Frucht)	35,00 €
1225	2019er	CÔTES DU RHONE A.C. E. Guigal, Rhône (würzige Nase, sanfte Tannine)	36,00 €
921	2019er	KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien (reife Pflaumen, weiche Tannine)	36,00 €
1108	2019er	Serpaiole IGT Sapaia di Endrizzi, Toscana (samtig, schmeichelnd)	36,00 €
1186	2018er	ALLESVERLOREN CABERNET SAUVIGNON ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika (trocken, intensiv, opulent)	37,00 €
1056	2017er	SANTAGOSTINO IGT (3 Gläser Gambero Rosso) Syrah-Nero d'Avola Firriato, Sizilien (Kirscharoma, sanfte Tannine)	37,00 €
935	2018er	Old Wine Zinfandel, Gnarly Head Lodi, Kalifornien (dicht, kräftig, aromatisch, samtig)	38,00 €
1129	2017er	VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. Cavalchina, Veneto (aromatisch, leicht nussig, gewisse Lieblichkeit)	38,00 €
1172	2018er	BARON DE LEY Réserve D.O.C. Vina Imas, Rioja (trocken, aromatisch, intensiv, sanft)	40,00 €
903	2021er	LE VOLTE I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia (reichhaltig, konzentriert, feine Tannine)	42,00 €
1071	2022 er	Nero d'Avola Tenute di Regaleali, Sizilien	33,00 €

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

SEITE 22

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
SOMMER EDITION 2024

ANFAHRT ZUM CLUB ASTORIA



von der A4

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

von der A1

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

von Köln Innenstadt

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

von Bonn

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen Club Astoria GmbH & Co. KG

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle verbindlichen Reservierungen von Räumlichkeiten und Bestellungen von gastronomischen Leistungen in unserem Haus oder außer Haus. Wir garantieren die vereinbarte Leistung gemäß der schriftlich getroffenen Veranstaltungsabsprache.

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt und schriftlich bestätigt wird. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste im Rahmen der Absprache. Eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten oder sonstiger Mietgegenstände bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch uns.

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum, ohne Abzug mittels Überweisung oder Barkasse. Kreditkarten können für die Zahlung von Veranstaltungen nicht akzeptiert werden. Die Veranstaltung gilt als fest gebucht, wenn eine à conto Zahlung in Höhe von 10% des vereinbarten Mindestumsatzes gegen Rechnungsstellung bei uns eingegangen ist und der Vertrag unterschrieben wurde. Bis sechs Wochen vor der Veranstaltung ist eine weitere à conto Zahlung in Höhe von 40% gegen Rechnungsstellung zu leisten. Ansonsten steht uns ein Rücktrittsrecht zu und es gelten die Bedingungen wie im Falle einer Annullierung einer verbindlichen Reservierung.

Die genannten Preise sind **Endpreise** und beinhalten die 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 3,00 Euro je angemeldetem Gast zusätzlich zum Mindestumsatz berechnet. Darüber hinaus ist es in Ihrem Ermessen besonders gute Leistungen unserer Mitarbeiter direkt zu honorieren.

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

Für den Fall der Annullierung 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. Beim Sonntags-Brunch berechnen wir 100 % des jeweiligen Brunchpreises pro Person für das Nichterscheinen.

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, Pyrotechnik jeglicher Art etc. 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 und trägt die zusätzlich dadurch entstehenden Reinigungskosten.

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 (Vasen & Kerzen etc.) muss direkt nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine spätere Abholung oder Einlagerung ist nicht möglich.

Musik in Form von leiser dezenter Hintergrundmusik ist generell gestattet.

Moderation / DJ / Laute Musik / Live Gesang / Live Musik & Band-Auftritte sind 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 Februar 2024

Geschäftsführender Gesellschafter:
Dipl.-Kfm. Rolf Bechtold

Geschäftsführerin:
Laura Bechtold

Prokuristin:
Jenny Blassnig

SEITE 24

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.
SOMMER EDITION 2024