

Augenblicke Spüren. Momente Genießen.



Durch innovative Ideen, Know-How, Leidenschaft für Gastronomie und den Anspruch an Frische und Qualität, wird Küche erst lebendig.



Seit nun mehr 30 Jahren wachsen wir aus Überzeugung über uns hinaus. Hierbei sollte dem Ideenreichtum keine Grenze gesetzt werden.

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011

Fingerfood

Gefüllt & Eingerollt -Kalt serviert-

Zucchini mit Ziegenfrischkäse und Thymianhonig	€ 1,80
Zucchini mit italienischer Landsalami und Frischkäse	€ 1,90
Zucchini mit Räucherlachstatar und Limette	€ 1,50
Aubergine mit Hackfleisch und getrockneter Tomate	€ 1,80
Aubergine mit Frischkäse, Rosmarin und Feige	€ 1,90
Crepe mit gebeiztem Lachs, Schmand und Dill	€ 2,90
Pfannkuchen mit Frischkäse, Kräutern und Gemüse	€ 1,50
Roastbeef mit Kirschtomate und Estragon-Meerrettich	€ 2,70
Parmaschinken mit Ricotta, Strauchtomaten und Pinienkernen	€ 2,20

Klassiker -Kalt serviert-

Geräucherte Forellencreme mit Apfel-Fenchelsalat im Glas	€ 2,00
Matjestatar mit Gurke und Apfel auf Pumpernickel	€ 2,50
Kasseler-Würfel auf Blattsalaten in Feigensenfvinaigrette im Glas	€ 2,80
Kleine panierte Schnitzel vom Schwein	€ 1,10
Ziegenfrischkäseterrine mit getrockneten Tomaten an Basilikum-Creme	€ 2,00
Frikadelle mit Cornichons	€ 1,40
Räucherlachspraline mit Pumpernickel und Creme fraiche	€ 3,00
Kölsche Kabanossi	€ 1,25
Hämchenfleischsalat mit Sauerkraut an Wasabischaum	€ 1,80
Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand	€ 1,50
Tandoori Hähnchenschenkel	€ 2,00
Lachsmedaillon auf Wasabi- Gurkensalat	€ 3,80

-je Sorte Mindestabnahme von 10 Stück-

Fingerfood

Aufgespießt

-Kalt serviert-

Tomate und Mozzarella	€ 1,20
Schafskäse mit Olive und Traube	€ 1,30
Kleine Frikadelle mit Spinat und Ingwer	€ 1,70
Parmaschinken und Melone	€ 3,00
Holländer und Traube	€ 0,85
Poulardenbrust in Curry und Mandeln paniert an Mangochutney	€ 2,10
Roulade von Perlhuhn und Blutwurst an Apfel-Senf-Confit	€ 3,10

-Warm serviert-

Schweinefilet mit Tomatensalsa	€ 2,90
Hähnchenbrust mit Erdnussauce	€ 1,50
Scampi mit Sweetchilisauce	€ 1,70
Lammspieß mit Joghurt-Minze Dip	€ 2,00
Feige im Speckmantel	€ 1,70
Kasseler- Würfel mit Sesam- Spitzkohl	€ 2,90
Polentawürfel mit getrockneter Tomate und Landschinken in Olivenöl gebraten mit Balsamico- Perlzwiebel	€ 1,30

-je Sorte Mindestabnahme von 10 Stück-

Fingerfood

Wraps

-Im Glas serviert-

Thai Chicken Style Mit Hühnchen, Sojasprossen und Gemüse	€ 1,90
Greek Style Mit Schafskäse, Paprika, Olive, Gurke und Tomate	€ 1,60
Texas Style Mit Roastbeef, Paprika und Barbecue-Sauce	€ 2,80
Italien Style Mit Tomate, Büffelmozzarella und Parmaschinken	€ 2,80
Skandinavien Style Mit gebeiztem Lachs, Salat und Honig-Dill-Schmand	€ 1,90
American Style Mit Romanasalat, Hühnchen und Cesars-Dressing	€ 1,80

Bruschetta

**Geröstetes Ciabattabrot mit Knoblauch und Olivenöl,
- der Belag wird separat gereicht -**

Strauchtomate, Schalotte und frisches Basilikum	€ 1,40
Olivencreme mit Brandy und Kapern	€ 2,15
Ziegenkäse, Feige und Walnuss	€ 2,50
Rucola, getrocknete Tomate und Parmaschinken	€ 2,40

-je Sorte Mindestabnahme von 10 Stück-

Fingerfood

Canapes

Frischkäse und Kräuter	€ 2,25
Olivencreme mit Brandy	€ 2,15
Waldpilze mit Thymian	€ 4,50
Kasseler und Rettich	€ 2,40
Hähnchenbrust und Mango	€ 2,50
Roastbeef und Tomate	€ 2,90
Parmaschinken und Melone	€ 2,40
Matjes und Apfel	€ 2,50
Garnele und Ketakaviar	€ 5,30
Heilbutt und Rosa Pfeffer	€ 3,80
Räucherlachs und Dillschmand	€ 4,45
Räucheraal und Meerrettich	€ 4,45
Forellenfilet und Preiselbeeren	€ 3,45

Röggelchen Mundhappen

Holländer	€ 1,95
Camembert	€ 1,70
Schweizer Käse	€ 2,00
Leberwurst	€ 1,60
Fleischwurst	€ 1,60
Schweinebraten	€ 1,60
Gekochter Schinken	€ 1,60
Roher Schinken	€ 1,80
Kasseler	€ 1,70
Blutwurst	€ 1,40
Schweinemet	€ 2,05
Putenbrust	€ 1,75
Salami	€ 1,85
Roastbeef	€ 3,30
Räucherlachs	€ 3,75

-je Sorte Mindestabnahme von 10 Stück-

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011

Fingerfood

Schwarzbrothappen

Holländer und Traube	€ 2,15
Mettwurst und Cornichon	€ 2,15
Ochsenbrust und Meerrettich	€ 2,35
Roastbeef und Kirschtomate	€ 3,10
Frischkäse und Kresse	€ 2,15

Kleine Salate im Glas

Italienischer Kartoffelsalat	€ 1,50
Schafskäsesalat	€ 2,55
Matjessalat	€ 2,25
Tortellini-Zucchini-Salat	€ 1,70
Italienischer Nudelsalat	€ 1,20
Käse-Wurst-Salat	€ 2,30
Toskanischer Brotsalat	€ 1,20
Gurken-Radieschen-Salat	€ 1,70
Herings-Kartoffelsalat	€ 1,70
Penne-Salat mit buntem Paprika und Pesto	€ 1,60
Tafelspitzsalat mit Äpfeln und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette	€ 2,20
Krautsalat	€ 1,15
Teufelssalat	€ 2,25

-je Sorte Mindestabnahme von 10 Stück-

Fingerfood

Blätterteigtaschen

-leicht erwärmt-

Kräuterfrischkäse	€ 1,20
Tomate-Mozzarella	€ 1,30
Hackfleisch-Tomate	€ 2,60
Spinat-Schafskäse	€ 2,60
Blutwurst und Apfel	€ 1,20
Schinken-Birne	€ 2,60

Quiche

-leicht erwärmt-

Tomate, Schafskäse und Olive	€ 2,50
Spinat und Shrimps	€ 3,30
Mediterranes Gemüse und Chorizo	€ 3,00
Zwiebeln, Speckwürfel und Gouda	€ 1,85
Lauch-Schinken	€ 1,85
Paprika-Mozzarella	€ 1,80
Sardelle-Olive	€ 3,00
Kölsche Kartoffelquiche mit Speck und Zwiebeln dazu Quarkdip	€ 2,10

-je Sorte Mindestabnahme von 10 Stück-

Live - Station

Sashimi

Thunfisch oder Lachs
Auf einem Eisblock serviert,
von unserem Koch live filetiert.

Dazu können Sie aus folgenden Dips und Saucen 5 Stück wählen:

Wasabi, Sweetchili, Limetten-Schmand, Ingwer,
Mango- Currycreme, Salsa verde, Sojasauce,
Tomaten- Koriander- Salsa, Erdnusssauce,
Ananas-Chili Chutney, Honig-Senf Dip

Thunfisch pro Portion 80g € 11,50

Lachs pro Portion 80g € 6,70

Unser Personal: Koch und Service Std. € 28,00

Reibekuchen

Zum Empfang

Kleiner Sauerkraut-Reibekuchen mit gebratener Blutwurst € 1,30

Kleiner Gemüse-Reibekuchen mit Creme fraîche € 1,10

Zum Hauptgang

Reibekuchen „natur“ € 1,00

Reibekuchen „Schwarzbrot“ € 1,30

Reibekuchen „Apfelkompott“ € 1,40

Reibekuchen „Rübenkraut“ € 1,45

Reibekuchen „Matjestatar“ € 1,40

Reibekuchen „Räucherlachs“ € 3,30

Dessert

Waffeln mit Kirschen und Sahne € 4,45

Die Reibekuchen und die Waffeln werden frisch vor Ort gebacken

Unser Personal: Koch und Service Std. € 28,00

Live - Station

Flammkuchen

<p>„Klassik“ mit Lauch, Speckwürfeln und Creme fraiche</p>	€ 5,00
<p>„Würzig“ mit Ziegenkäse, Thymianhonig und Rucola</p>	€ 7,20
<p>„Delikat“ mit gebeiztem Lachs und Spinat</p>	€ 7,70
<p>„Italienisch“ mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum</p>	€ 7,80
<p>„Herzhaft“ Schinken, Rucola und Parmesan</p>	€ 9,00
<p>„Exquisite“ mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen</p>	€ 7,00

Zum Dessert empfehlen wir frisch gebackene Waffeln
mit Kirschen und Sahne

Dazu empfehlen wir:

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings **€ 25,50**

Die Flammkuchen und die Waffeln werden frisch vor Ort gebacken.

Unser Personal: Koch und Service Std. € 28,00

Wir weisen darauf hin, dass je nach Gästevolumen
das benötigte Servicepersonal variiert.

-Mindestabnahme Flammkuchen 50 Stück-

Suppenbar

Klare Suppen

Rindfleischsuppe mit Gemüse und Markklößchen	€ 4,40
Hühnersuppe mit Geflügelnocken und Kerbel	€ 4,00
Strauchtomatenessenz mit Pinienkernklößchen	€ 4,90
Nudelsuppe mit Käse- Fleischklößchen	€ 4,90
Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden	€ 4,50
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	€ 4,10
Klare Kartoffelsuppe mit Gemüse	€ 4,00
Waldpilzessenz mit Kräuterklößchen	€ 4,20

Gebundene Suppen

Petersilienwurzelsuppe mit geräuchertem Aal	€ 5,50
Feine Kartoffelsuppe mit Shrimps	€ 5,00
Lauchcremesuppe	€ 3,80
Tomatencremesuppe mit Gemüse	€ 3,85
Kresse-Rahmsuppe mit Spanferkelschinken	€ 3,80
Currycremesuppe mit Garnelen- Zitronengrasspieß	€ 4,50
Erbsencremesuppe mit Minze-Croûtons	€ 3,60

Buffet cöln cuisine

Salat

Penne Salat mit buntem Paprika und Pesto
Salat von lila Trüffelkartoffel mit gerösteten Haselnüssen
Tafelspitzsalat mit Äpfeln
und rosa Pfefferbeeren in Kräutervinaigrette

Vorspeisen

Auberginenröllchen mit Hackfleisch und getrocknete Tomate
Ziegenfrischkäseterrine an Basilikumcreme
Kartoffelquiche mit Speck, Zwiebel und Majoran
Putenbrustscheiben
mariniert mit Orange und Basilikum an Tomatensalsa

Hauptgänge

Schweinelendchen im Serranoschinkenmantel an Madeirajus,
Flageletts in Rahm und Grenaille-Kartoffeln
Rosa gebratene Entenbrust an Feigensenf- Sauce
Geschmorter Spitzkohl und Schupfnudeln

Dessert

Mousse von Cassis und weißer Schokolade
Zitronen-Mascarpone-Creme
Käsebrett

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 35,50

Lieferbar ab 20 Personen

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011

Buffet „Original Kölsch“

Salat

Flönzsalat mit Gürkchen und Zwiebeln
Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
Krautsalat mit geröstetem Speck
Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings

Vorspeisen

Herzhafte Frikadellen
Tafelspitz in Tomaten- Kräutervinaigrette
Matjeshappen auf Schwarzbrot
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Gemüse

„Kölsches Brett“

Hämchenfleischsülze, Kölsche Kabanossi,
Mettwurst und Fleischwurst

Hauptspeisen

Krustenbraten in Biersauce,
Schnibbelbohnen und Petersilien- Kartoffelstampf

Rindergulasch
Mit Apfelkompott und Butternudeln

Dessert

Früh`s Bierschaumcreme mit Malzsauce
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Käsebrett

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 28,00

Lieferbar ab 20 Personen

„Kölsch mal anders“

Salat

Krautsalat mit Chilischoten und Paprika
 Pellkartoffel- Heringssalat mit Walnüssen und Ei
 Geflügelsalat mit Grapefruit und Kiwi an Creme fraiche
 Tafelspitzsalat mit Lauchzwiebeln und
 Karotten an Koriandervinaigrette

Vorspeisen

Lammhackbällchen mit Minze
 Flönzcarpaccio mit Gurke und Zwiebel in süß-saurem Dressing

Variation „Cross Over“

Kasselerwürfel an Feigensenf im Glas,
 Kalbsfleischtranchen an Tomatencreme,
 Roastbeefröllchen mit Estragon-Meerrettich,
 Putenbrust an Thunfisch- Kapernsauce

Hauptspeisen

Spanferkelrücken mit Honig- Sesam glasiert,
 tomatisiertes Linsengemüse mit Ingwer
 Geschmorte Rinderroulade -Italien Style-
 Mit Gnocchi- Waldpilzragout

Dessert

Kölsches Tiramisu
 Clafouti – Auflauf mit Aprikosen – Pfannkuchen Style -
 Käsebrett

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 30,50

Lieferbar ab 20 Personen

Buffet „Bella Italia“

Salat

Sizilianischer Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Bohnen

Italienischer Kartoffelsalat
mit Parmaschinken, schwarzen Oliven und Tomate

Rucola- Oliven- Salat
mit Mozzarellaperlen, Kirschtomaten, Parmesan

Toskanischer Brotsalat
mit Romanasalat, Tomate, Gurke,
Paprika und geröstetem Ciabatta

Vorspeisen

Tacchino Tonnato – Putenbrustscheiben
an Thunfisch- Kapernsauce

Frittata – Eierkuchen mit Zucchini und frischen Kräutern

Antipastiplatte

Parmaschinken gefüllt mit Ricotta und Strauchtomate

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust- Saltimbocca mit Portweinsauce,
Toskanisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Lammhaxenfleisch
unter der Oliven- Kräuter- Kruste,
Tomaten- Bohnenragout und gebratene Polenta

Ruccolagnocchi mit Kirschtomaten

Dessert

Latte Macchiato Creme

Amarena-Kirsch- Tiramisu

Italienisches Käsebrett

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 32,00

Lieferbar ab 20 Personen

Rheinisches Schlemmerbuffet

Salat

- Rheinischer Pellkartoffelsalat
- Heringssalat mit Roter Beete
- Römersalat mit frischen Champignons, gerösteten Speckwürfeln an Sherrydressing
- Reissalat mit Hähnchen, Paprika, Zucchini und Staudensellerie in Zitronenvinaigrette

Vorspeisen

- Kasselertaschen gefüllt mit Sauerkraut
- Matjestatar mit Apfel, Gurke und Meerrettich auf Pumpernickel
- Marinierte Salatherzen mit Rauchschinken
- Shrimpscocktail

Hauptspeisen

- Spanferkelkeule mit Jus
glasierten Rübchen und Rosmarinkartoffeln
- Rheinischer Sauerbraten
Mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert

- Mousse von heller und dunkler Schokolade
 - Beeren- Tiramisu
 - Käsebrett
- Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 30,50

Lieferbar ab 20 Personen

Buffet a la Sensualità

Salat

Rucolasalat mit karamellisierten Birnen und Ziegenkäse
Curry- Reissalat mit Hähnchen, Ananas und Chili
Artischockensalat mit getrockneten Tomaten, Kapernäpfel
und geröstetem Landschinken

Vorspeisen

Büffelmozzarella und Tomate mit frischem Basilikum
Auberginen- und Zucchinirollchen
mit Feige- Frischkäse und Landsalami- Frischkäse gefüllt
Lachs- Variation:
Gebeizter, geräucherter und pochiertes an verschiedenen Dips
Guantaloupe- Melone mit Parmaschinken und Feige

Hauptspeisen

Mit Kräutern gefüllte Maispouardenbrust an Sherryjus
Glasierte Vanille- Möhrchen und Kartoffelgratin
Rinderhüftsteaks an Rotweinsauce
mit Zucchini- Tomaten – Gemüse und Gnocchi

Dessert

Himbeermousse- Trifle mit Cantuccinicrunch im Glas
Schokoladen Creme Brûlée
Käsebrett

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 40,00

Lieferbar ab 20 Personen

Buffet Asia

Salate

Mienudelsalat mit Flusskrebsschwänzen,
Limette und Koriander

Hähnchen- Gemüsesalat
mit frischem Ingwer und Zitronengras

Süßkartoffelsalat
mit Frühlingszwiebeln in scharf- süßem Dressing

Vorspeisen

Wrap mit Shiitake-Pilzen, Sojasprossen und Hühnchen

Hackbällchen mit Spinat und Ingwer

Geflügel- Satè- Spieße mit Erdnusssauce

Frühlingsrollen an Chilidip

Hauptspeisen

Gebratene Schweinefiletstreifen mit Eiernudeln und Wokgemüse

Thai Curry vom Huhn mit Basmatireis

Dessert

Kokosnuss Panna Cotta

Mangomousse mit Maracuja

Exotischer Obstsalat

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 26,00

Lieferbar ab 20 Personen

Gala Buffet

Salat

Romanasalat mit Parmesan und Croutons an Balsamicovinaigrette
Tortellini- Zucchini- Salat an Joghurtdressing
Chicoree- Shrimps- Salat
Rucolasalat mit Serranoschinken und Feigen

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit zweierlei Dips
Zucchiniröllchen mit Ziegenfrischkäse und Thymian- Honig
Geräucherte Entenbrust an Balsamico- Berglinsen
Räucherfischvariation:
Heilbutt, Forelle, Stremellachs, Aal und Makrele
an verschiedenen Dips

Hauptgänge

Kalbsfilet an Portweinjus
Geschmorten Balsamicozwiebeln,
glasierte Bundmöhren und Kartoffelstrudel
Zander und Garnele in Limonen- Butter
an buntem Gemüserisotto

Dessert

Pistaziencreme mit Orangen- Grapefruit- Confit
Schwarzwälder Kirschmousse
Käsebrett
Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 43,00

Lieferbar ab 20 Personen

Live - Station

Grillbuffet

Frisch vom Holzkohlegrill

Krakauer
Thüringer Bratwurst
Grillfackel
Schweinenackensteak
Putensteak
Scampispieß

Salat

Kartoffelsalat mit Schalotten und Kräutern
in Joghurt- Creme- fraiche
Gurken- Radieschen- Salat an Dillrahm
Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Pennesalat mit bunter Paprika und Pesto

Beilagen

Rosmarinkartoffeln,
Gefüllte Ofenkartoffel
Ratatouillegemüse

Dessert

Erdbeermousse,
Orangen- Mascarpone- Creme
Obstsalat

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person ca. € 22,50

Unser Personal: Koch und Service Std.

Genießen Sie auch

Rumpsteak ca. 200g
Rinderfiletmedaillon ca. 200g
Lachsmedaillon
Forelle im Ganzen
Thunfischsteak
Lammrücken
Warmer Kartoffelsalat
Gebutterte Maiskolben

Lieferbar ab 20 Personen



Menü- Vorschläge

Menü 1

Blattsalate an Joghurt-Zitronendressing

Schweinebraten an Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und
Kartoffelgratin

Bayerische Creme an Himbeermark

Pro Person € 19,50

Menü 2

Feine Kartoffelsuppe mit Shrimps

Spanferkelrücken mit Honig-Sesam glasiert
dazu Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Schokoladen Creme Brûlée

Pro Person € 22,50

Menü 3

Waldpilzessenz mit Kräuterklößchen

Schweinefilet an Gnocchi- Waldpilzragout

Beeren Tiramisu

Pro Person € 26,00

Lieferbar ab 20 Personen

Ihr ganz individuelles Menü erstellen wir gerne mit Ihnen in Zusammenarbeit.

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011



Menü- Vorschläge

Menü 4

Römersalat mit frischen Champignons, gerösteten Speckwürfeln
an Sherrydressing

Entenbrust an Feigensenf-Sauce dazu Spitzkohl
und Schupfnudeln

Mousse von Cassis und weißer Schokolade

Pro Person € 26,38

Menü 5

Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Rinderbraten geschmort an Rotweinsauce
dazu Saisongemüse und Kartoffelgratin

Mousse au chocolate

Pro Person € 27,40

Menü 6

Ruccola mit Serranoschinken und Feige

Rinderlendenbraten an Portweinjus
dazu geschmorte Balsamicozwiebeln,
glasierte Bundmöhren und Kartoffelstrudel

Schwarzwälder Kirschmousse

Pro Person € 32,00

Lieferbar ab 20 Personen

Ihr ganz individuelles Menü erstellen wir gerne mit Ihnen in Zusammenarbeit.

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011



Menü- Vorschläge

Menü 7

Variation von Lachs
Mousse - Tatar – gebeizt – geräuchert

Waldpilzessenz mit Kräuterklößchen

Roulade vom Perlhuhn mit Graupenrisotto

Schweinelendchen an Madeirasauce
dazu dreierlei Bohngemüse und Rosmarinbrätlinge

Holunder Crémé Brûlée, Mousse von schwarzer Johannisbeere,
Marinierte Beeren im Glas

Pro Person € 46,15

Menü 8

Antipasti-Teller

Strauchtomatenessenz mit Pinienkernklößchen

Pochierter Salm auf Blattspinat und kleine Kartoffeln

Rinderrücken an Rotweinsauce dazu toskanisches
Gemüseragout und Gnocchi

Himbeer-Mousse mit Cantucchini-Crunch

Pro Person € 45,40

Lieferbar ab 20 Personen

Ihr ganz individuelles Menü erstellen wir gerne mit Ihnen in Zusammenarbeit.

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011



Getränkekarte

Kölsch:

FRÜH-Kölsch frisch vom Fass pro Liter € 2,80

FRÜH-Kölsch alkoholfrei
0,33 ltr.-Flasche
€1,40

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Coca Cola light
0,2 ltr.- Flasche
€ 1,30

Fanta Orange
0,2 ltr.- Flasche
€ 1,30

Gerolsteiner Sprudel
0,25 ltr.- Flasche
€ 1,40

Gerolsteiner Sprudel „Gourmetflasche“
0,75 ltr.- Flasche
€ 3,10

Bad Hönninger Orangensaft
(ohne Zucker)
0,2 ltr.- Flasche
€ 1,90

Bad Hönninger Apfelsaft
(ohne Zucker)
0,2 ltr.- Flasche
€ 1,40

Gerolsteiner Apfelsaftschorle
0,25 ltr.- Flasche
€ 1,50

Warme Getränke:

Tasse Westhoff-Kaffee mit
Kaffeesahne und Zucker
€ 1,40

Glas Schwarzer Tee mit Zitrone € 1,35



Spirituosen

„Deck un Dönn“

Bitterlikör 38 %,
nach hauseigener Rezeptur hergestellt
0,7 ltr.-Flasche
€ 18,00

„Stippeföttche“

Pfefferminzlikör mit Bitterer 32 %
nach hauseigener Rezeptur hergestellt
0,7 ltr.-Flasche
€ 16,00

„Alter Ulan“

Gespritzter mit Bitterer 32 %
nach hauseigener Rezeptur hergestellt
0,7 ltr. -Flasche
€ 15,90

Malteser Aquavit

Malteserkreuz 40 %
1,0 ltr.-Flasche
€ 22,50

Martini Bianco

Wermuth, 15 %
0,7 ltr.-Flasche
€ 13,50

Grappa Frattina di Moscato

40 %
0,7 ltr.-Flasche
€ 22,50

**Unser Gesamtsortiment umfasst eine große Auswahl weiterer
Markenspirituosen.**



Weißweine

2003 Grauburgunder Nepomuk

Weingut Konrad Salwey,
Baden, trocken
0,75 ltr.- Flasche
€ 26,00

Riesling Kabinett „Köln Etikett“

Weingut von Buhl
Pfalz, trocken
0,75 ltr.- Flasche
€ 13,50

Pinot Grigio del Veneto

Weingut Cantine Sacchetto,
Venetien,
Italien, trocken
0,75 ltr.- Flasche
€ 12,50

Riesling Pfaffenberg

Weingut Spreitzer
Rheingau, trocken
0,75 ltr.- Flasche
€ 18,00

Schotter, Grüner Veltliner

Weingut Kurt Angerer
Kamptal, trocken
0,75 ltr.- Flasche
€ 18,00



Rotweine

Skuriles QbA

Weingut Dreissigacker &
rotweiß,
Rheinhessen, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 18,00

Cossmann-Hehle Spätburgunder

Weingut Deutzerhof
Ahr, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 26,00

Agneau Rouge

Weingut Baron Philippe de
Rothschild,
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 14,60

Barbera d`Alba Ascheri

Piemont, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 20,00

Mill Cellars Shiraz

Weingut Hardys
0,75 ltr. Flasche
€ 18,00

Trie Cuvée

Weingut Triebaumer
Burgenland, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 22,00



Sekt/Champagner/Prosecco

Geldermann Carte Blanche

Privatsektkellerei Geldermann,
Breisgau, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 16,00

Reichsrat von Buhl Riesling Sekt b.A.

Weingut Reichsrat von Buhl,
Pfalz, brut
0,75 ltr. Flasche
€ 12,50

Riesling Sekt Brut

Weingut Hubertus Reis
Mosel, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 14,00

Bouvet Rosé Excellence Crémant

Domaine Bouvet Ladubay, Loire,
Frankreich, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 29,00

Champagner „Deutz“ Brut

Sektkellerei Deutz, Ay Champagne,
Frankreich, brut
0,75 ltr. Flasche
€ 37,00

Prosecco Vino Frizzante

Colli Trevigiani,
Italien, trocken
0,75 ltr. Flasche
€ 11,50

Wir liefern Ihnen alle Getränke in Kommission.
Nicht angebrochene Flaschen und nicht angeschlagene Fässer nehmen wir zurück.

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Leihmobiliarsortiment.



- O Runde Esstische für 6, 8 oder 10 Person
 - O Gepolsterte Bankettstühle
 - O Holzklappstühle mit Sitzpolster
 - O Stapelstühle für Tagungen
- O Bierzeltgarnitur (ein Tisch 2,20 x 0,50 m und zwei Bänke 2,20 x 0,25 m)
 - O Stehtisch (Durchmesser 0,80 m), abgedeckt mit weißer Lackfolie
- O Überwurfhussen für Stühle, Stehtische, Bierzeltgarnituren, verschiedene Farben
 - O Sonnenschirme
 - O Damasttischdecke, weiß
 - O Frische Blumengestecke
- O Pflanzen, leihweise zur Dekoration (ca. 2,50 m)
 - O Menü- oder Büfettkarten
 - O Pavillon (3 x 3 m)
 - O Pavillon (3 x 6 m)
- O Großraumzelte mit und ohne Boden, mit Beleuchtung
 - O Garderobenständer
 - O WC-Wagen
 - O Heizlaternen und Heizstrahler
- O Versierter Disc-Jockey incl. Equipment, 5 Std. Spieldauer
 - O Beschallungsanlagen mit Tontechniker
 - O Rednerpult mit Mikrofonanlagen
 - O Alleinunterhalter, Kinderanimation
- O Komplette Espresso-Bar mit Barista und allem Zubehör
- O Komplette Cocktailbar mit Personal und Ausrüstung

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir eine Vermittlungspauschale von 15% erheben.

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011

Bitte fragen Sie die Preise an.



Zubehör:

Für die bestellten Speisen und Getränke liefern wir unentgeltlich die erforderlichen Zubehörteile wie Geschirr, Besteck, Servietten, Zapfhahn und Gläser mit. Die für den Büfettaufbau benötigten Tische und weißen Damasttischdecken stellen wir kostenlos zur Verfügung.

Beratung

Bedingt durch die Öffnungszeiten unseres Brauhauses FRÜH am DOM ist immer ein Geschäftsführer für dringende Anliegen erreichbar. Büfettabsprachen und Informationen erhalten Sie Montags - Freitags von 08:00 - 19:00 Uhr. Gerne stehen wir Ihnen auch Samstags und Sonntags nach vorheriger Terminabsprache zur Verfügung.

Personal

Unser geschultes Service- und Küchenpersonal stellen wir Ihnen gerne zum Stundensatz von € 28,00 pro Servicekraft zur Verfügung. Berechnete Arbeitszeit: Von der Abfahrt bis zur Rückkehr in unser Haus. Reinigungspersonal können Sie auch über uns buchen (Stundensatz auf Anfrage).

Lieferung

Eine Lieferung erfolgt bei einem Buffet ab 20 Personen und einem Auftragswert von € 300,00. Frei Haus liefern wir in der Kölner Innenstadt ab einem Auftragswert von € 500,00. Darüber hinaus wird eine Liefergebühr - bemessen nach Auftragswert und Entfernung -erhoben.



**Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen
der
CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH KG
„cöln cuisine“**

1. Der Verkauf erfolgt ab Gaststätte „Früh am Dom“. Bei Anlieferung geht die Gefahr der Lieferung ab Gaststätte „Früh am Dom“ auf den Käufer über.
Eine Buffetlieferung erfolgt ab 20 Personen und einem Auftragswert von € 300,00.
Menüs sind wie gewohnt auch schon ab einer geringeren Personenzahl erhältlich, immer unter der Berücksichtigung des oben genannten Mindestbestellwertes.
2. a) Unsere Preise verstehen sich ab Gaststätte „Früh am Dom“. Sie sind – ohne Abzug – sofort zahlbar.
Bei Verzug berechnen wir Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem Basissatz der Europäischen Zentralbank.
b) Das Mietgut (Fässer, Flaschen, Geschirr, Tischwäsche und Bestuhlung) wird nur zweckbestimmt für die Veranstaltung zur Verfügung gestellt.
Wird das Mietgut nicht frist- oder ordnungsgemäß zurückgegeben, wird es zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Nicht ordnungsgemäß ist die Rückgabe auch, wenn das Mietgut bei Rückgabe Beschädigungen aufweist, die die Tauglichkeit erheblich beeinträchtigen.
c) Das Mietgut (Fässer, Kästen, Geschirr, Tischwäsche und Bestuhlung) ist spätestens drei Tage nach Überlassung an uns zurückzubringen. Wird es durch uns zurückgeholt, ist es zum vereinbarten Abholtermin zur Übernahme bereit zu stellen. Für Verlust oder Beschädigung haftet der Käufer ohne, dass es auf sein Verschulden ankommt. Für abhanden gekommenes Mietgut haftet der Käufer vom Zeitpunkt der Anlieferung bis zur Rückgabe. Nicht fristgemäß zurückgegebenes Leergut wird zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Werden entlehene Gegenstände entgegen der Absprache durch CHF zurückgeholt, werden entsprechende Kosten berechnet.
- 3.a) Gelieferte Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Beanstandungen und Mängel an Speisen und Getränken haben unverzüglich zu erfolgen, bei Speisen bei Übergabe bzw. Anlieferung.
b) Dem Käufer ist bekannt, dass Speisen leicht verderblich sind, so dass spätere Rügen nicht möglich sind.
Getränke, die infolge unsachlicher Lagerung oder Behandlung verdorben sind, werden nicht ersetzt.
- c) Bei berechtigten Mängeln ist die CHF lediglich zur Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung verpflichtet;
sofern eine Ersatzlieferung aus Zeitgründen nicht möglich ist, ist der Kaufpreis der beanstandeten Ware in Abzug zu bringen.
Weitergehende Ansprüche z.B. auf Schadenersatz, sind ausgeschlossen.
Dies gilt nicht, sofern CHF grobes Verschulden oder Vorsatz zur Last gelegt werden kann.
4. Bei Stornierung eines Auftrages ist der Käufer zum Ersatz des uns entstandenen Schadens verpflichtet. Zu ersetzen sind auch die Kosten, die uns von den für die Veranstaltung beauftragten Agenturen (Musiker, Künstler etc.) oder Leihfirmen (Möbiliar, Zelte etc.) berechnet werden (z.B. Stornokosten). Bei Nichterscheinen eines beauftragten Künstlers können keine Schadenersatz-Ansprüche geltend gemacht werden.
5. Für unsere Lieferungen gelten nur die Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen. Abweichungen hiervon bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform und der Unterschrift der Geschäftsleitung. Diese Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn der Käufer seine eigenen, hiervon abweichenden Allgemeinen Lieferbedingungen der CHF, gleich in welcher Form mitgeteilt hat oder mitteilt. Gegenbestätigungen des Käufers mit abweichenden Bedingungen wird widersprochen.
6. Durch etwaige Ungültigkeit einer oder mehrerer Bestimmungen dieser Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen wird die Gültigkeit der übrigen nicht berührt.
7. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Köln, soweit der Käufer Vollkaufmann ist.

**Cöln Hofbräu P. Josef Früh KG –
cöln cuisine**

Am Hof 12-18, 50667 Köln, Tel.: 0221 – 26 13 205, Fax: 26 13 299
www.coelncuisine.de, info@coelncuisine.de

Die Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis 30.09.2011