

TAGUNGS- UND EVENT-LOCATION



Eltzhof

das KulturGut

feiern, tagen & präsentieren

Wir machen das für Sie!

Ich bin davon überzeugt, dass Ihnen mit dieser Broschüre eine hervorragende Grundlage gegeben ist, sich für den Eltzhof als Austragungsort Ihres Events zu entscheiden.

Falls wir aufgrund unserer Kapazitäten, der geographischen Lage und unseres vorgestellten Leistungsspektrums sozusagen die richtige Hutnummer für Ihre Wünsche und Vorstellungen sind, würde ich mich freuen, mit Ihnen in Kontakt zu kommen und Sie zu einem orientierenden Gespräch hier im Eltzhof begrüßen zu dürfen.

Und wenn nach der Durchsicht dieser Seiten noch Fragen offen sein sollten, beantworten ich und meine Mitarbeiter/Innen diese selbstverständlich umgehend und umfassend.

Herzlichst,
Marc Harder
Marc Harder
Geschäftsführung



Inhalt

In guten Händen	4 - 5
Theater Saal	6 - 7
Räume im Überblick	8
Brauhaus und Sälchen	9
Seminarraum	10
Innenhof allgemein	11
Outdoor-Events im Innenhof	12 - 13
Tagungspauschalen	14 - 17
Arrangements und Events	18 - 19
Buffets	21 - 29
Weihnachtsbuffet und -menü	30 - 31
Menüs	32 - 33
Fingerfood, Canapés und Getränkepauschale	34 - 35
Getränkeauswahl	36 - 37
Weine	38 - 39
Preise Personal, Technik und Dekoration	40 - 41
Kontakt und Anfahrt	42
Hotelempfehlungen	43

Wer nicht aufs Kleine schaut,
scheitert am Großen.
chinesischer Philosoph (6. Jh. v. Chr.)



- Zentral gelegen zwischen Köln und Bonn (5 Autominuten vom Flughafen entfernt)
- Mit viel Grün im Anschluss an Schloßpark und Schloß Wahn
- Wunderschönes und einzigartiges Ambiente östlich vom Kölner Dom
- 5 verschiedene Säle für 1 - 400 Personen
- Theater und Foyer, Biergarten, Gartenterrasse, Seminarraum, Sälchen, Kellergewölbe
- Umfangreiche Künstlerkartei
- Moderne Technik in historischer Bausubstanz



In guten Händen...

Der Eitzhof in Köln-Wahn betreibt seit dem Jahr 2009 in komplett modernisierter Ausstattung Brauhaus, Veranstaltungsbetrieb, Catering und Event-Gestaltung.

Verblüffendes Ambiente, vielseitig und sehr ansprechend ausgestattet, gepaart mit einer professionellen und kundenorientierten Projektbegleitung verschafft Ihnen die gewünschte Flexibilität.

Mit uns bleiben Sie im Budget und erhalten doch genau das, was Sie sich vorgestellt haben.

Diese Broschüre soll Ihnen sowohl einen ausführlichen Überblick über unsere Möglichkeiten geben, als auch Nachschlagwerk sein für (fast) alle technischen Detailfragen.

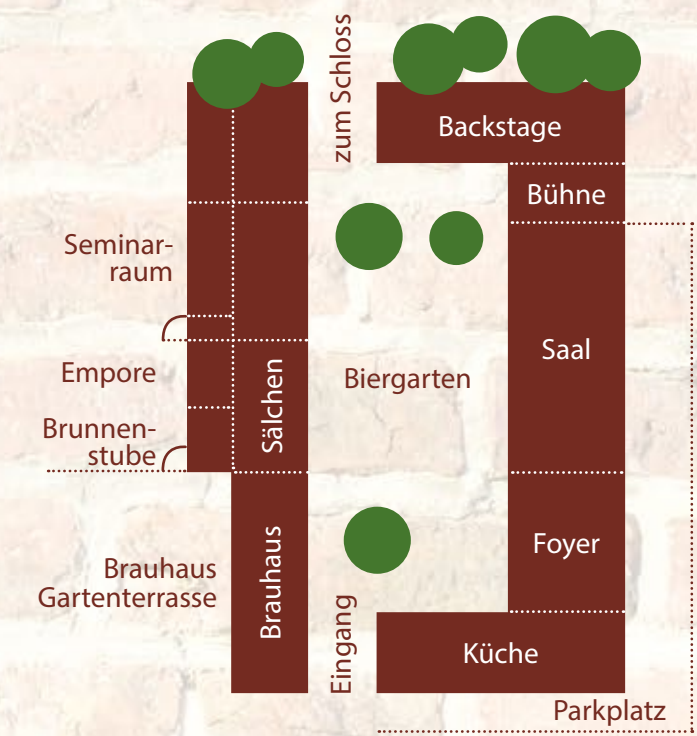
Wenn dennoch etwas unklar ist: Rufen Sie uns ans, schicken Sie eine Mail, oder kommen Sie einfach vorbei.



Räume

Unsere Räume auf einen Blick

	Theatersaal	Sälchen	Seminarraum
Miete für 10 Stunden	1.500,- €	600,- €	120,- €
danach pro Stunde	185,- €	100,- €	
Grundfläche	270 m²	78 m²	32 m²
Maße (B / L / H)	10 x 27 x 11 m	5,8 x 13,5 x 3,2 m	4,5 x 7 x 2,8 m
Max. Türbreite	1,85 m	2,10 m	-
Parlamentarisch	130 Personen	40 Personen	20 Personen
U-Form	-	60 Personen	30 Personen
Kinobestuhlung	360 Personen	72 Personen	20 Personen
Runde Tische	220 Personen	50 Personen	-
Tageslicht	✓	✓	✓
Beleuchtung	-	-	-
Verdunklung	✓	✗	✗
Musikanlage	✓	✓	✓
Klimaanlage	✗	✗	✗
Garderobe	✓	✓	✓
Beamer	✓	✓	✓
Leinwand	✓	✓	✓
Internet	✓	✓	✓
Strom	je 2x 63 ACEE, 32 ACEE, 16 ACEE	je 2x 32 ACEE, 16 ACEE	Schuco-Steckdosen
Telefon	✗	✗	✗
Eigene Sanitäranlagen	✓	✓	✓
Eigene Terrasse	✓	✓	✓
TV	✗	✓	✓
Bühne	8 x 5 x 10 m	✗	✗



Für eine wetterunabhängige Planung bieten wir Ihnen viele Kombinationsmöglichkeiten an.

Rund um den Eltzhof und das Schloß Wahn stehen Ihnen noch ca. 150 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.





Saal mit Blick Richtung Bühne



Theater Saal

Der größte Raum und gleichzeitig das Herzstück des Eltzhofes befindet sich auf der Ostseite unseres Vierkanthofes. Direkt angeschlossen sind Foyer, Innenhof und Backstage, die zur Verköstigung oder anderweitigen Nutzung verwendet werden können.



Bar im Foyer



Theater-Saal

Innenhof

Der Innenhof ist der Mittelpunkt des Vierkanthofes und eignet sich optimal als Erweiterung zu allen anderen Veranstaltungsräumen oder als exklusive Eventfläche.



Innenhof

Sälchen im Brauhaus

Das Sälchen im Brauhaus befindet sich auf der Westseite des Vierkanthof's und besticht durch sein gemütliches Ambiente.

Die direkt angeschlossenen Nischen Brunnenraum, Gewölbchen und Empore (je ca. 18 Qm) eignen sich optimal zur Erweiterung jeglicher Art. Ein 60 Zoll Led TV ist im Mietpreis mit inbegriffen.



Sälchen



Seminarraum

Seminarraum

Der Seminarraum ist der kleinste Raum auf dem Eltzhof. Er befindet sich auf der Westseite des Vierkanthof's und ist direkt an den Innenhof und einen kleinen Garten angeschlossen. Ein 50 Zoll TV ist fest installiert und im Mietpreis inbegriffen.



Seminarraum



Kino-Bestuhlung

Outdoor-Events im Innenhof

Als Mittelpunkt des Vierkanthofes besticht der Innenhof durch seine Freifläche von 1.250 m², die individuell bestuhlt oder bebaut werden können. Strom- und Wasseranschlüsse sind in Form von Bodentanks vorhanden. Egal ob Grillfest, Biergarten-Event, Spielfläche, Roadshow

oder einfach nur als Wohlfühlzone - wir bieten Ihnen die optimale Outdoor-Location für jeden Anlass. Ebenso besteht die Möglichkeit mit Hilfe von Zelten Räume miteinander zu verbinden oder die Kapazität einzelner Räume durch deren Anbau zu erhöhen.

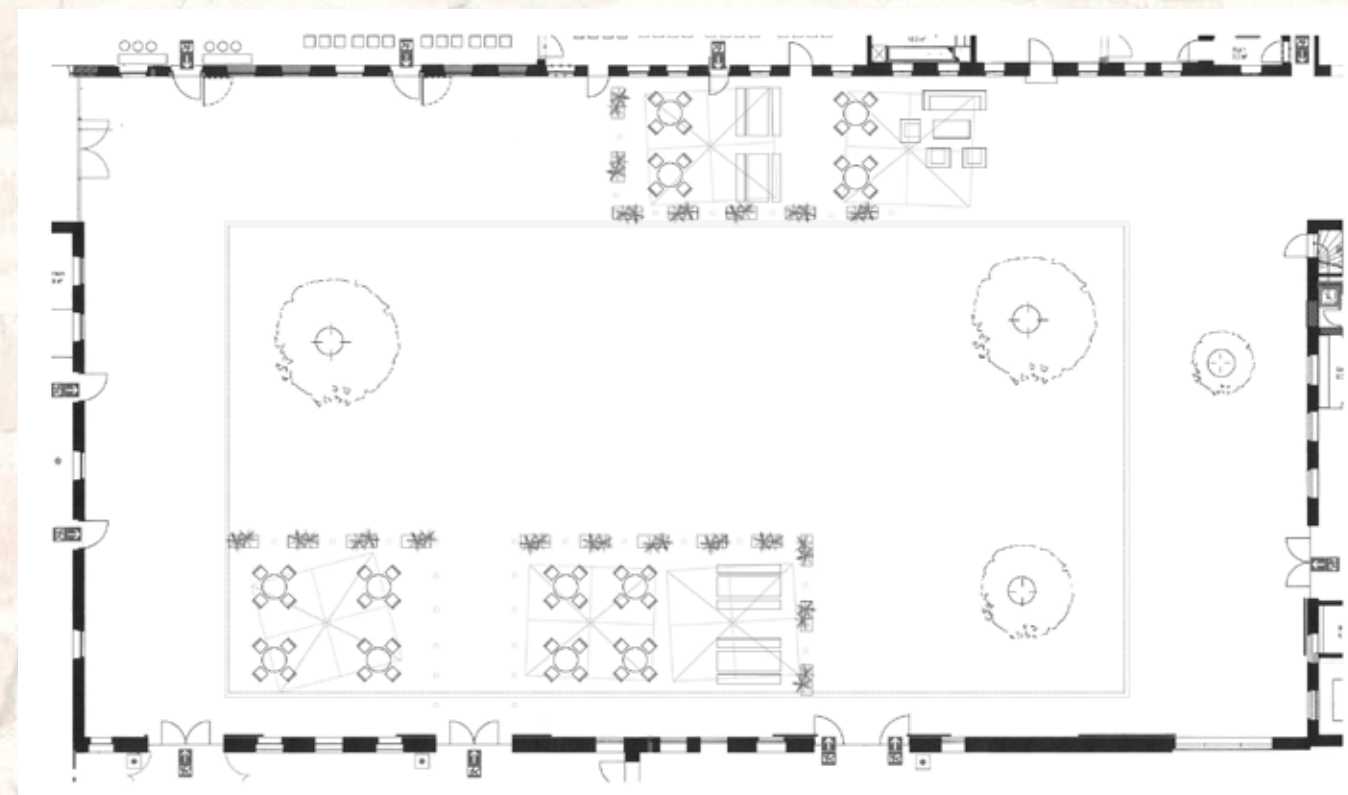


Aktionen für Ihre Gäste (Vorschläge)

Kickertisch	255,00 €
Menschenkicker ohne Betreuung, ohne Boden	auf Anfrage
Menschenkicker inkl. Betreuung, mit Luftboden	auf Anfrage
Hau den Lukas	auf Anfrage
Photobox mit 250 Ausdrucken, 3 Std.	400,00 €
Zauberkünstler	auf Anfrage
Hüpfburg für Kinder	210,00 €
Feuerwerk	ab 800,00 €
Riesencarrera-Bahn	auf Anfrage
Segway-Parcours	auf Anfrage
Kinderbetreuung	auf Anfrage
Fußballkart	auf Anfrage
Eiswagen	auf Anfrage



Je nach Aktion können noch Lieferkosten dazu kommen. Bitte sprechen Sie uns an!





Tagungspauschale Getränke

Variante 1 Kaffee, verschiedene Tees, Wasser classic/still	je Std./Person	3,00 €
Variante 2 Kaffee, verschiedene Tees, Wasser classic/still und Orangen- & Apfelsaft	je Std./Person	3,70 €
Variante 3 Kaffee, verschiedene Tees, Wasser classic/still, Orangen- & Apfelsaft, Coca- Cola, Fanta, Sprite und Fassbrause	je Std./Person	4,20 €

Alle Pauschalen sind erst ab 3 Std. buchbar!

Frühstück

Kleines Frühstück (Brötchen, Butter & Margarine, Nutella, Marmelade, Käse- & Wurstplatte)	pro Person	8,00 €
Großes Frühstücksbuffet siehe Seite 20	pro Person	19,75 €
Halbes belegtes Brötchen	pro Stück	2,40 €
Obstkorb (ab 5 Personen)	pro Person	4,00 €
Joghurt & Müsli, getr. Früchte	pro Person	4,50 €
American Classic Sandwich	pro Person	3,90 €
Fische Bagels belegt mit Frischkäse, Gouda, Putenbrust usw.	pro Stück	4,40 €
Croissants mit verschiedenen Konfitüren	pro Stück	4,40 €
Gluten freies Brot verschieden belegt	pro Stück	4,60 €
Kölsche Tapas auf Röggelchen mit Zwiebelmett	pro Stück	2,10 €
mit Gouda „Halve Hahn“	pro Stück	2,35 €
mit Blutwurst	pro Stück	2,10 €
mit Leberwurst	pro Stück	2,18 €

Mittagessen / Buffet

Fingerfood		
Mini Pizzetten	pro Stück	2,52 €
Frühlingsröllchen	pro Stück	2,85 €
Sate- Spieß vom Geflügel	pro Stück	3,78 €
Riesengarnele gegrillt mit Aioli	pro Stück	4,11 €
Chicken Nuggets	pro Stück	1,85 €
Verschiedene Flammkuchen (12 Stk.)	pro Stück	12,61 €
Kleine Frikadellen	pro Stück	1,85 €
Verschiedene Mini Wraps	pro Stück	3,87 €
Quiche	pro Stück	3,52 €
Mini Schnitzel „Wiener Art“	pro Stück	4,12 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs	pro Stück	3,78 €
Spießchen mit Tomate-Mozzarella	pro Stück	3,19 €
Fingerfood buchbar ab 5 Personen!		

Mittagsgerichte

(4 verschiedene Gerichte zur Auswahl)

Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen Parmesan & Croûtons	16,13 €
Gemüse-Kartoffelauflauf	12,94 €
Maispouardenbrust mit Polentaschnitte, Ratatouille und Basilikumschaum	17,82 €
Salatteller „Rinderstreifen“ bunte Salatblätter mit Hausdressing und Rindfleischstreifen	16,72 €
Vegetarische Currywurst Kichererbse, Joghurt, Süßkartoffelpommes, Curry	14,45 €
Pfefferrahmschnitzel mit Pfefferkörnern in Rahmsauce und Pommes Frites	15,88 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce und Pommes Frites	15,88 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	14,62 €
Flammkuchen „Eltzhof“	12,77 €



Suppen- & Salatbuffet

Tomatencremesuppe,
Gulaschsuppe,
Kartoffelsuppe,
Lauchcremesuppe,
Weitere Suppen auf Anfrage

pro Person 9,00 €

Suppen- & Salatbuffet buchbar ab 10 Personen!

Nachmittagsgerichte

Verschiedene Muffins	pro Stück	3,80 €
Verschiedene Donuts	pro Stück	4,20 €
Verschiedene Blechkuchen	pro Stück	3,20 €
Apfelstrudel oder Schokobrownie mit Vanillesauce	pro Stück	6,00 €
Salzgebäck	pro Person	2,50 €
Laugenbrezel	pro Stück	2,80 €
Klein Gebäck	pro Person	2,60 €

„Gut Bürgerliches“ Buffet
29,50 € pro Person

- Vorspeisen**
- Mini Frikadellen mit pikanter Sauce
 - Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
 - Schweizer Käse- Wurstsalat
 - Blattsalate mit verschiedenen Dressings
 - Brot und Butter
- Hauptspeisen**
- Prager Schinken mit Biersauce
 - Hähnchenmittelkeule mit Kokos-Zitronengrassauce
 - Butterspätzle
 - Wurzelgemüse
 - Rosmarinkartoffeln
- Desserts**
- Herrencreme mit kleinen Schokoraspeln

ab 20 Personen



Buffet Straßbourg
32,50 € pro Person

- Vorspeisen**
- Weißkrautsalat
 - Strauchtomaten mit Mozzarella und grüner Pestosauce
 - Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade
 - Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings und Rohkostauswahl
 - Brot & Butter
- Hauptspeisen**
- Würziger Kräuter-Krustenbraten mit kräftiger Dunkelbiersauce
 - Lachsfilet in Limoneveloute
 - Gemüsereis
 - Kartoffelgratin
 - Marktgemüse

Desserts

- Erdbeercreme

ab 20 Personen

Italienisches Buffet
39,00 € pro Person

- Vorspeisen**
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes südländisches Gemüse
 - Melonenschiffchen mit Parmaschinken
 - Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten
 - Verschiedene Blattsalate mit 2 Dressings und Rohkostauswahl
 - Ciabattabrot mit Butter und Kräuterbutter
- Hauptspeisen**
- Scaloppine vom Kalb in Weißweinsauce
 - Geschmorte Hähnchenbrust mit Rosmarin-Knoblauch Sauce
 - Gegrillte Mittelmeerfische in Zitronen-Olivenöl Sauce mit Knoblauch
 - Mediterranes Gemüse
 - Kartoffel-Rucola Stampf

Desserts

- Panna Cotta mit Beerensauce
- Salat mit frischen Früchten

ab 20 Personen



Arrangement & Event

Sie puzzeln an Ihrer Feier?

Wir helfen Ihnen gerne bei der Ausgestaltung und Organisation Ihrer Festlichkeit.

Viele Hochzeiten und eine Vielzahl unterschiedlichster Feiern haben wir in den letzten Jahren realisiert. Ob nun der Schwerpunkt im Gourmetbereich, auf Live-Musik oder der netten Geselligkeit liegt, unsere Wedding- und Eventprofis liefern beste Resultate.

Die Checkliste einer Feier ist lang. Was muss organisiert werden, auf was muss geachtet werden?



Wie können die unzähligen Ideen umgesetzt werden?
Was passt zu unserer Feier, wie soll der Ablauf sein?

Wo buche ich Live Musik oder/und DJ? Möchten wir das Dinner als Buffet oder Menü, runde Tische oder Tafeln?

Diese und andere Fragen lassen sich nicht immer leicht beantworten. Wir erarbeiten mit Ihnen Lösungen, Ideen und bei Bedarf ein Gesamtkonzept mit Leistungen aus einer Hand. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern können wir Technik, Dekoration, Künstler und vieles mehr in allen Preisklassen anbieten. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, manchmal kann man mit Kreativität und Erfahrung auch mit weniger Aufwand viel erreichen.

Überraschen Sie sich und Ihre Gäste!

Es ist unser Bestreben, Ihnen einen unvergesslichen Tag und eine Feier mit allem Drum und Dran zu bereiten.





Buffets

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Buffetvorschläge

	Seite
Frühstücks- und Brunchbuffet	20-21
diverse Buffets	22-29
Barbecues	26-27
Weihnachtsbuffet und -menü	30-31
Menüs	32-33
Fingerfood, Canapes & Mini-Gerichte	34-35
Getränke und Weine	36-39



Frühstücksbuffet

19,75 € pro Person

- Croissants
- Auswahl von Brötchen
- Vollkornbrot
- Auswahl von Cornflakes
- Frühstücksmüsli
- Auswahl von verschiedenen Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Butter
- Margarine
- Fruchtjoghurt, Quark, Jogurt Natur
- Auswahl von verschiedenem Aufschnitt (gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Schinkenwurst & Leberwurst, Pute, Zwiebelmett)
- Käseauswahl (Gouda, Emmentaler & Brie)
- Rostbratwürstchen
- Bacon
- Rührei
- gekochte Eier, Spiegelei
- Milch
- Kaffee (Filter)
- Orangensaft
- mind. 30 Personen



Brunchbuffet

41,93 € pro Person

- Frühstück**
 - Croissants
 - Auswahl von Brötchen
 - Vollkornbrot
 - Auswahl von Cornflakes
 - Frühstücksmüsli
 - Auswahl von verschiedenen Konfitüren
 - Honig
 - Nutella
 - Butter, Margarine
 - Fruchtjoghurt, Quark, Jogurt Natur
 - Auswahl von verschiedenem Aufschnitt (gekochter Schinken, roher Schinken, Salami, Schinkenwurst & Leberwurst, Pute, Zwiebelmett)
 - Käseauswahl (Gouda, Emmentaler & Brie)
 - Rostbratwürstchen, Bacon
 - Versch. Rührei, gekochte Eier, Spiegelei
 - Ganzer Lachs in Gurkenhaut
 - Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip
 - Milch
 - Kaffee (Filter)
 - Orangensaft
- Mittagessen**
 - Suppe der Saison
 - Buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings
 - Rinderschmorbraten mit Rotweinschalottensauce, Apfelrotkohl und Klößen
 - Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
 - Gegrillte Mittelmeerfische in einer Zitronen-Olivensauce mit Knoblauch
 - Mediterranes Gemüse mit Gnocchi
- Dessert**
 - Panna Cotta mit Himbeertopping
 - Waffeln zum selber backen mit Kirschen, Sahne und Vanillesauce
 - Frisch Früchte mit Mandeln
- mind. 40 Personen





„Gut Bürgerliches“ Buffet

31,93 € pro Person

Vorspeisen

- Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
- Mini Frikadellen mit pikanter Sauce
- Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
- Schweizer Käse- Wurstsalat
- Waldorfsalat (Mandarine, Sellerie und Mayonnaise)
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

Hauptspeisen

- Prager Schinken mit Biersauce
- Hähnchenmittelkeule mit Kokos-Zitronengrassauce
- Viktoriabarschfilet mit Oliven-Tomatenragout
- Butterspätzle
- Wurzelgemüse
- Rosmarinkartoffeln

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne
- Herrencreme mit kleinen Schokoraspeln

mind. 30 Personen

Bayerisches Buffet

28,57 € pro Person

Suppe

Rinderconsommé mit Einlage

Vorspeisen

- Obazda mit Brezen
- Bayerische Wurstplatte
- Radieserl mit sauren Gurken
- Hausgemachter Bayrischer Kartoffelsalat
- Krautsalat mit knusprig gebratenem Schweinebauch
- Blattsalat der Saison mit 2 verschiedenen Dressings
- Semmel und Bauernbrot mit gesalzener Butter und Schmand

Hauptspeisen

- Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce
- Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck
- Semmelknödel in Rahmsauce

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeerspiegel

mind. 30 Personen

Vegetarisches Buffet

31,93 € pro Person

Suppen

- Gazpacho oder italienische Minestrone

Vorspeisen

- Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat
- Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse
- Feta-Salat mit Oliven, Paprika und Zwiebeln
- Wrap gefüllt mit Gemüse und leichter Currysauce
- Blattsalate der Saison mit Rohkostplatte und 2 verschiedenen Dressings
- Verschiedene Brotsorten mit dreierlei Dips und Butter

Hauptspeisen

- Fettucine in Kokos-Zitronensauce und Wurzelgemüse
- Zucchini-Schiffchen mit mediterranem Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken
- Kartoffelgratin, Gnocchi und Rahmspinat
- Gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse dazu Tomatensauce

Desserts

- Obstsalat mit gerösteten Mandeln
- Dunkle und helle Mousse au Chocolate
- mit frischen Beeren
- Internationale Käseauswahl

mind. 30 Personen

Veganes Buffet

35,29 € pro Person

Suppen

- Banane-Kokos-Curry Suppe

Vorspeisen

- Antipasti
- Gebackene Wassermelone mit einer Honig-Senf Sauce
- Rote Beete Carpaccio mit Nuss-Wild Kräutern
- Couscous Salat
- Balsamico Linsen Salat

Hauptspeisen

- Gebackener Blumenkohl & Brokkoli
- Süßkartoffeleintopf mit Kokos & Kichererbsen
- Kartoffel Pilz Strudel
- Reis mit Gemüse und Erbsen
- Chili sin Carne
- Gefüllte Paprika

Desserts

- Kokos Pana Cotta mit Tonkabohnen
- Kokos-Schoko Creme
- Käsekuchen mit Beeren
- Obstsalat

mind. 30 Personen





Rheinisches Buffet

35,29 € pro Person

Vorspeisen

- Räucherfischplatte
- Krautsalat mit Speck
- Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke
- Halve Hahn mit Landbutter und roten Zwiebeln
- Pikante Partyfrikadellen
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl
- Verschiedene Partybrötchen

Hauptspeisen

- Krustenbraten in Kölschsauce mit Petersilienkartoffel
- Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Fisch der Saison mit Schnittlauchsauce
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- Rahmkohlrabi

Desserts

- Herrencreme mit Schokoraspeln
- Verschiedenen Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

Italienisches Buffet

41,18 € pro Person

Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes südländisches Gemüse
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola)
- Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten
- Verschiedene Blattsalate mit 2 Dressings und Rohkostauswahl
- Ciabattabrot mit Butter und Kräuterbutter

Hauptspeisen

- Scaloppine vom Kalb in Weißweinsauce
- Geschmorte Hähnchenbrust mit Rosmarin-Knoblauch Sauce
- Gegrillte Mittelmeerfische in Zitronen-Olivenöl Sauce mit Knoblauch
- Mediterranes Gemüse
- Kartoffel-Rucola Stampf

Desserts

- Nach altem italienischem Rezept hergestelltes Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce
- Salat mit frischen Früchten
- Italienische Käseauswahl

mind. 40 Personen

Buffet Straßbourg

34,45 € pro Person

Vorspeisen

- Weißkrautsalat
- Strauchtomaten mit Mozzarella und grüner Pestosauce
- Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Fetasalat mit Oliven, Paprika und Zwiebeln
- Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings und Rohkostauswahl
- Brot & Butter

Hauptspeisen

- Würziger Kräuter-Krustenbraten mit kräftiger Dunkelbiersauce
- Geschmorte Hähnchenkeule auf Tomaten-Rotwein Sauce
- Lachsfilet in Limoneveloute
- Petersilienkartoffel
- Gemüserais
- Kartoffelgratin
- Marktgemüse

Desserts

- Erdbeercreme
- Schokoladenpudding
- Frisch geschnittene Früchte mit Vanillesauce

mind. 30 Personen

Mediterranes Buffet

44,54 € pro Person

Vorspeisen

- Gazpacho im Weckglas mit Croûtons
- Melonenwürfel mit italienischem Landschinken und Mailänder Edelsalami
- Verschieden eingelegte Oliven mit Feta
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse
- Strauchtomaten mit Mozzarella im Chicoree-schiffchen mit Basilikum und grünem Pesto
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl
- Verschiedene Brotsorten mit Aioli, Kräuterbutter und Paprika Dip

Hauptspeisen

- Hähnchenbrust gratiniert mit Tomate und Mozzarella
- Filet vom Schwein in Pinot-Grigio Rahmsauce
- Lachsstreifen auf einem Fettucinenest mit Estragonsauce
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Spinat
- Kräuterreis
- Rosmarinkartoffeln
- Peperonata (Paprikagemüse)

Desserts

- Erdbeertiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce
- Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln
- Internationale Käseauswahl mit Grissini

mind. 40 Personen



Buffet Spanferkel

32,77 € pro Person

Vorspeisen

- Krautsalat mit gebratenem Speck
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Heringsstipp
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot und Butter

Vom Buffet und Grill

- Ganzes Spanferkel mit Kopf
- Frisches Gemüse im Spanferkelsaft gegart
- Crespelle in feiner Tomatensauce
- Rosmarin-Kartoffelspalten

Desserts

- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

mind. 30 Personen



Barbecue I*

28,57 € pro Person

Vorspeisen

- Bohnensalat
- „Rheinischer“ Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot und Butter

Dips

Senf Dip, Barbecue Dip, Knoblauch Dip, Chili Dip, Kräuterbutter

Hauptgang vom Grill und Buffet

- Thüringer Bratwurst
- Hausmarinierte Schweinenackensteaks
- Hausmarinierte Putensteaks
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta

mind. 30 Personen

* von April bis September

Alle Barbecues wahlweise vom Feuerring zum selber Grillen!

Barbecue II*

41,18 € pro Person

Vorspeisen

- Bohnensalat
- Krautsalat mit Speck
- Pastrami mit Mailänder Salami und Melone
- Antipasti (gegrilltes südländisches Gemüse)
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostplatte
- Brot und Butter

Dips

Senf Dip, Barbecue Dip, Knoblauch Dip, Chili Dip, Kräuterbutter

vom Grill und Buffet

- Thüringer Rostbratwurst
- Hausmarinierte Putensteaks
- Hausmarinierte Schweinesteaks
- Hausmarinierte Rinderhüftsteaks
- Gegrillter Lachs in Alufolie
- Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Desserts

- New York Cheesecake
- Waldbeercreme
- Käseplatte

mind. 40 Personen

Zusätzlich zu allen Barbecues können Sie **Burger, Adlerfisch, Pulled Pork, Pulled Beef oder Spareribs aus dem Smoker** bestellen. Bitte sprechen Sie uns an.

Barbecue III*

62,18 € pro Person

Vorspeisen

- Pastasalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und mediterraner Vinaigrette
- Wraps gefüllt mit Caesar Salad, Hähnchenbrust, Croutons & Parmesan
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Aubergine, und Paprika
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit Karotten und Sahne abgerundet
- Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen und Himbeervinaigrette
- Verschiedene Brotsorten

Dips

Aioli, Paprika Dip, weißer BBQ-Dip, Chimichurri und Kräuterbutter

vom Grill

- Flanksteak in Pfeffermarinade und Kräutern
- Ganzer Fisch in Alufolie (saisonabhängig)
- Frische Grobe Bratwurst
- Thüringer Bratwurst
- Maispouardenbrust mit Knoblauch, Zitrone und frischen Kräutern mariniert
- Grillkäse

vom Buffet

- Rosmarinkartoffeln
- Paprika Gemüse mit mediterraner Tomatensauce
- Pochierte Böhnchen mit Speck geschwenkt
- Ofenkartoffel gefüllt mit Schmand und Mozzarella

Desserts

- Schokobrunnen mit frischen Früchten und Erdbeercreme
- New York Cheesecake
- Internationale Käseauswahl

Buffet Eltzhof

32,77 € pro Person

Vorspeisen

- Rosmarinkochschinken mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Ceaser Salad mit Croûtons und Parmesan
- Mit Lachs, Radicchio und Sourcream gefüllte Wraps
- Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl

Hauptspeisen

- Rindertafelspitz an Meerrettichsauce mit Boullionkartoffeln
- Ganzer Leberkäse gefüllt mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, Schmorzwiebeln und Bratensauce
- Gemüseauflauf mit Möhre, Kartoffeln, Babyspinat und Waldpilzen
- Gebratener Steinbeißer an Dijonsenfauce mit Kräuterreis und Buttergemüse

Desserts

- Schokobrownie mit Vanillesauce und Beeren
- Irish Panna Cotta
- Apple crumble



Buffet Provence

47,90 € pro Person

Suppe

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer (serviert)

Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken
- Couscous Salat mit feinem Gemüse
- Mini Paprika mit Frischkäsefüllung
- Büffelmozzarella mit Fleischtomaten, Basilikum und grünem Pesto
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Rohkostauswahl
- Verschiedene Brotsorten mit Aioli, Kräuterbutter und Paprika-Dip

Hauptspeisen

- Garnelen in Knoblauch-Chilliöl frisch aus dem Wok
- Kalbsbraten mit Kräutersauce
- Schweinefilet mit Pfeffersauce
- Gebratener Kabeljau in Champagnersauce
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffelspalten
- Wurzelgemüse
- Mediterranes Gemüse
- Crespelle in feiner Tomatensauce

Desserts

- Crème Brûlée
- Zitronen-Minzsorbet
- Panna Cotta mit Ahornsirup
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

Buffet Deluxe

62,18 € pro Person

Suppe

Curryschaumsüppchen mit Garnelen (serviert)

Vorspeisen

- Mozzarella Caprese mit frischen Kirschtomaten und grünem Pesto
- Duett vom Graved- und Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip
- Vitello Tonnato
- Marinierte Champignons und Paprika mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola
- Italienischer Landschinken auf Melonenschiffchen
- Shrimpscocktail auf Chiffonade von buntem Salat
- Romanasalat mit Kirschtomaten und Ceaserdressing
- Verschiedene Brotsorten mit Dips und Butter

Hauptspeisen

- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rosmartinkartoffeln, gebratenem Gemüse und Trüffelrahmsauce
- Schweinemedallions vom Bioschwein an Cognac-Pfeffersauce
- Auf frischen Kräutern gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
- Tomaten-Lauch Gemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffel-Rucola Stampf
- Fettucine in leichter Tomatensauce mit Kirschtomaten, Oliven und Pinienkernen

Desserts

- Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtmark
- Duett von heller und dunkler Edelschokolade
- Tiramisu nach altem italienischem Rezept
- Internationale Käseauswahl

mind. 40 Personen

Finger-Food Buffet

Preis auf Anfrage

Dieses Buffet können Sie sich aus den hier aufgeführten Bausteinen selbst zusammenstellen.

- Vitello im Glas
- Geräucherte Ente, Preiselbeeren, Pumpernickel
- Garnele auf Zitronengras
- Ratatouille im Glas
- Gemüse im Tempura Teig (vegan)
- Thunfisch Tataki
- Süßkartoffel Tataki (vegan)
- Blumenkohl | Knoblauchsauce oder BBQ
- Waldpilzrisotto (vegan)
- Beef Tataki
- Beef Tatar
- Thunfischtatar
- Steinbutt Sashimi
- Spinat Pecorino
- Beef Tea
- Blätterteig Schnecke (Füllung nach Wahl) Gemüse (vegan) Frischkäse | Gemüse Hackfleisch | Gemüse Shrimps
- Mini Burger
- Glasnudel Salat (vegan)
- Samossa (verschiedene Füllungen) vegan | Käse | Hackfleisch
- Falafel (vegan)
- Quiche (Verschiedene Füllung) Möhre (Gelb / Lila / Orange), Sahne, Ei | Zucchini / Ziegenkäse / Sahne / Ei

Die Preise sind variabel und müssen angefragt werden.

Hinweis: Alle unsere Buffets können untereinander variiert werden. Stellen Sie sich gerne ein Buffet zusammen.



Weihnachtsbuffet

45,38 € pro Person

Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Amarettobröseln
(serviert)

Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio
- Waldorfsalat
- Tomaten-Brotsalat
- Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Brot und Butter

Hauptspeisen

- Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen
- Krustenbraten auf Rahmwirsing & Butterkartoffeln
- Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
- Crespelle in feiner Tomatensauce

Desserts

- Lebkuchen Panna Cotta
- Kaiserschmarrn mit Schoko oder Vanillesauce
- Variation von dunkler und heller Mousse mit frischen Früchten
- Internationale Käseauswahl

mind. 30 Personen

Weihnachtsmenü

41,18 € pro Person

1. Gang

Kürbiscremesuppe mit Amarettobröseln

2. Gang

Wildschweintrüben mit Wirsingpraline und Süßkartoffelpüree an Schokoladensauce

oder

Knusprige Gänsekeule auf Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Zanderfilet auf Tomaten-Lauchgemüse und Drillingen

3. Gang

Lebkuchen Crème Brûlée

oder

Lebkuchen Panna Cotta



Allgemeine Informationen

Die Kombinationen der Gerichte können beliebig verändert werden – gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir Ihnen gerne auch spezielle Menüs für Vegetarier, Veganer, Diabetiker oder Allergiker zu.

Die Besprechung des Veranstaltungsablaufes sollte ca. 3 Wochen vorher stattfinden. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin in unserem Haus. Hierbei können Sie uns eine ungefähre Personenanzahl nennen. Die definitive Zahl erbitten wir 5 Werktage vor der von Ihnen geplanten Veranstaltung.

Unser Küchenteam produziert nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.

Kinder zwischen 0 und 6 Jahren sind Gäste des Hauses und Kinder zwischen 7 und 14 Jahren werden mit 50% berechnet.





Menüs

MENÜ 1
(3-Gang) **49,58 € pro Person**

Creme Brûlée von der Gänsestopfleber | Portweineis

Flanksteak | Weißweibuttersauce | Wilder Brokkoli | Röstkartoffeln

Dessert Variation

MENÜ 2
(4-Gang) **52,10 € pro Person**

Lachs in roter Beete gebeizt | bunte Beete | Gurke | Dill-Öl

Schwarze Tomatensuppe | Parmesanschaum

Flanksteak | Weißweibuttersauce | Wilder Brokkoli | Möhre | Röstkartoffeln

Creme Brûlée von der Tonkabohne | Fruchtsorbet

MENÜ 3
(3-Gang) **39,50 € pro Person**

Lachs in roter Beete gebeizt | bunte Beete | Gurke | Dill-Öl

Iberico Schweinebauch | schwarze Nüsse | Süßkartoffeln | Polenta

Creme Brûlée von der Tonkabohne | Fruchtsorbet

MENÜ 4
(3-Gang) **37,82 € pro Person**

Rinderconsommé mit Einlage

Bachsaibling | Safransauce | Kartoffeln | Erbsen | Möhren

Variation von Mousse

MENÜ 5
(3-Gang) **39,50 € pro Person**

Rote Beete Carpaccio | Walnüsse | Wildkräuter | Nussdressing

Rumpsteak | Pfeffersauce | Pecoroni | Kartoffeln | Salat

Panna Cotta | Rosmarin | Honig

MENÜ 6
(4-Gang) **55,46 € pro Person**

Creme Brûlée von der Gänsestopfleber | Portweineis

Tomatenessenz | Tomatenmousse

Entenbrust | Orangensenfsauce | Birne | Wilder Brokkoli | Sesampüree

Weißes Schokoladen-Parfait | Beeren

MENÜ 7
(4-Gang) **60,50 € pro Person**

Geflämmt Lachs | Yuzu | Blue-Curacao-Sauce

Rinderconsommé mit Einlage

Kalbsfilet | Melone | Polenta | Süßkartoffeln

Lavendel-Parfait | Beeren



Fingerfood

Warm

Mini Pizzetten	2,52 €
Satè-Spieß vom Geflügel	3,78 €
Frühlingsröllchen (vegetarisch)	2,86 €
Riesengarnele gegrillt mit Aioli	4,12 €
Chicken Nuggets	1,85 €
Verschiedene Flammkuchen 12 Stücke	ab 12,61 €
Kleine Frikadellen	1,85 €
Lachs Crêpe Roulade	4,71 €
Maurische Hackbällchen	2,69 €
Verschiedene Mini Wraps	3,87 €
Quiche	3,53 €

Kalt

Mini Schnitzel ‚Wiener Art‘	4,12 €
Spießchen mit Mozzarella und Tomate	3,19 €
Spießchen mit Serranoschinken u. Melone	3,70 €
Bruschetta mit Parmaschinken	3,70 €
Datteln im Speckmantel	2,94 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs	3,78 €
Antipasti Spieße (Aubergine, Paprika, Zucchini)	3,19 €
Gemüsespaghetti aus dem Glas mit Tomatensauce	2,86 €

Desserts

Applecrumble aus dem Glas	3,19 €
Obstspieße	3,28 €
Schokobrownie am Stiel mit Vanillesauce	3,45 €
Blechkuchen pro Stück	3,20 €

Einige Snacks sind nur bei Anwesenheit eines Kochs möglich!

Canapés/Mitternachtssnacks

Canapés auf frischem Baguette

mit geräuchertem Lachs u. Sahne-Meerrettich	3,70 €
mit geräucherter Putenbrust u. Avocado	3,03 €
mit Roastbeef und Sauce Tartare	3,45 €
mit Parmaschinken und Melone	3,45 €
mit Räucherforelle	3,28 €
mit Salami und Olive	2,86 €
mit Mozzarella und Tomate	3,19 €
mit Brie, Feigensenf und Trauben	2,86 €
mit Kräuterfrischkäse und Kresse	2,86 €

Canapés ‚Rheinisch‘ auf Röttgelchen

mit Zwiebelmett	2,10 €
mit Gouda ‚Halve Hahn‘	2,35 €
mit Blutwurst	2,10 €
mit Leberwurst	2,18 €

Mitternachtssnack	pro Person
Currywurst ‚Eltzhof‘ mit Brot	4,62 €
Hot-Dog Station	5,04 €
Gulaschsuppe / Kartoffelsuppe	5,88 €
Chili Con Carne	5,46 €
Internationale Käseauswahl	7,56 €
Mettigel oder ‚Halve Hahn‘*	6,30 €
Pizza*	6,72 €

*) mind. 20 Pers.

Empfänge im Eltzhof

(Preis pro Stunde und Person)

Jahrgangssekt trocken	6,72 €
Prosecco Blu	5,88 €
Champagner Taittinger Brut	19,33 €
Aperol Spritz & Lillet Wildberry	9,24 €
Hugo	8,40 €
Erdbeer oder Pfirsich Bellini	7,56 €
Kölschempfang	7,56 €
inkl. alkoholfreier Getränke	

Candybar

4,00 €
pro Person



Getränkepauschale

Neben der Variante ‚À la Carte‘ bieten wir auch eine Pauschale für ausgewählte Getränke für 32,00 € pro Person für sechs Stunden an. Für jede weitere Stunde berechnen wir 3,80 € pro Person.

- Kölsch vom Fass
Radeberger Pils
Jever Fun alkoholfrei
- Pepsi
Fanta / Sprite
Pepsi-light / Zero
Rharbarber- & Maracujcaschorle
Lift Apfelschorle
Fassbrause

Orangensaft
Apfelsaft

Selters Mineralwasser (still und classic)
Kaffeespezialitäten

Merlot Cheval‘Dor trocken, Frankreich
Grauer Burgunder trocken, Baden,
Rosé (zzgl. 1,70,- €)
Weitere Hausmarken stehen zur Auswahl.

Die Pauschale kann um beliebig viele Getränke erweitert werden. Bitte sprechen Sie uns an.

Aperol	+ 6,80 €
Lillet	+ 6,30 €
Birkenhof	+ 7,60 €
Gin Tonic o. Longdrinks	+ 11,80 €



Alle Preise exkl. MwSt.

Getränkeauswahl

Biere vom Faß

Dom Kölsch	0,2 l	2,20 €
Dom Kölsch	0,3 l	3,20 €
Allgäuer Büble Helles	0,5 l	6,50 €
Pittermännchen		
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		99,00 €

Biere aus der Flasche

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
mit Bananensaft	0,5 l	5,90 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	5,60 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	4,00 €
Radeberger Pils	0,33 l	4,20 €
Jever Fun	0,33 l	4,20 €
Jever Fun Radler	0,33 l	4,20 €
Hop House 13	0,33 l	4,90 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Multivitaminsaft	0,2 l	4,00 €
Bananensaft	0,2 l	4,00 €
Kirschsaft	0,2 l	4,00 €
Kiba	0,2 l	4,80 €

Alkoholfrei

Pepsi ^[1,3,9]	0,3 l	3,60 €
Pepsi zero ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	3,60 €
Mirinda ^[1,3]	0,3 l	3,60 €
7up ^[3]	0,3 l	3,60 €
Hausgemachter Eistee	0,3 l	4,80 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	4,80 €

Maracuja-Schorle	0,3 l	4,80 €
Holunder-Schorle	0,3 l	4,80 €
Tafelwasser	0,3 l	2,80 €
Selters Gourmet	0,25 l	3,20 €
Selters Gourmet	0,75 l	7,40 €
Selters Still	0,75 l	7,40 €
Malzbier	0,20 l	3,00 €
Malzbier	0,30 l	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,90 €
Proviant Apfelschorle	0,33 l	4,90 €
Proviant Rhabarber Limonade	0,33 l	4,90 €
Proviant Kirsche-Granatapfel	0,33 l	4,90 €
Fassbrause	0,33 l	4,20 €
Red Bull ^[1,9,14]	0,25 l	5,00 €

Warmes

Cafe Creme		2,90 €
Cappuccino		4,20 €
Espresso		2,60 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Latte Macchiato		4,80 €
Milchkaffee		4,80 €
Schoko Espresso		4,00 €
Espresso Macchiato		3,80 €
Heiße Schokolade		4,90 €
Heiße Milch		3,40 €
Tee - verschiedene Sorten:		
Pfefferminze, Kamille, Schwarz, Grün, Früchte, Rooibois		3,50 €

Longdrinks

Wodka Energy ^[1,9,14]	0,2 l	8,00 €
Wodka Cola ^[1,3,9]	0,2 l	7,50 €
Wodka Lemon ^[3,10,11]	0,2 l	7,50 €
Jägermeister Energy ^[1,9,14]	0,2 l	8,00 €

Barcadi Cola ^[1,3,9]	0,2 l	8,00 €
Havana Cola ^[1,3,9]	0,2 l	9,00 €
Jack Daniels Cola ^[1,3,9]	0,2 l	9,00 €
Campari Orange ^[1]	0,2 l	7,50 €
Likör 43 mit Milch	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €
Hugo	0,2 l	6,90 €
Lillet Wildberry	0,2 l	7,30 €
Gin Tonic	0,2 l	8,50 €

Weine im Glas 0,15 l

Tatze Cuvée Blanc trocken, Pfalz, vegan	5,90 €
Grauburgunder trocken, Pfalz	5,30 €
Riesling trocken, Pfalz	5,80 €
Riesling feinherb, Mosel	5,80 €
Rosé	5,20 €
Spätburgunder trocken, Baden	5,60 €
Merlot Camas, trocken, Frankreich	5,40 €
Cabernet Sauvignon trocken, Chile	6,20 €
Rioja, Tempranillo vegan	6,20 €
Weinschorle	0,2 l 4,10 €

Whiskey Cognac Rum

Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	7,90 €
Bushmills (Single Malt)	4 cl	7,90 €
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,60 €
Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,10 €
Johnny Walker (Red Label Scotch)	4 cl	5,30 €
Jameson (Irish Whiskey)	4 cl	6,40 €
Chivas Regal (Scotch 12 Jahre)	4 cl	6,90 €
Havana Club	4 cl	4,90 €
Havana Club (7 Jahre)	4 cl	7,40 €
Botucal (Reserva Exclusiva)	4 cl	6,90 €
Ron Zacapa Centenario (23 J.)	4 cl	7,90 €
Plantation Rum Barbados XO	4 cl	7,90 €

Asbach	4 cl	4,10 €
Hennessy	4 cl	7,50 €
Osborne	4 cl	4,70 €

Spirituosen

Amaretto ^[1]	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	4,40 €
Baileys ^[1]	4 cl	4,40 €
Bacardi	4 cl	3,90 €
Doppel Korn	2 cl	2,60 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Gin	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Jubi	2 cl	3,20 €
Kabänes	2 cl	2,80 €
Korn	2 cl	2,00 €
Linie	2 cl	2,90 €
Malteser	2 cl	2,90 €
Obstler	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	4,60 €
Sambucca	2 cl	3,00 €
Tequila Gold	2 cl	3,00 €
Tequila Silber	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	2,80 €
Williams	2 cl	3,20 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Flimm Waldmeister	2 cl	2,50 €
Edelbrände Birkenhof	2 cl	4,40 €
(Alte Himbeere, Haselnuss, alte Williams Birne, alte Marille und alte Kirsche)		

Alle Preise inkl. MwSt.



Weißweine

Deutschland

Weissburgunder Steingewann Nahe, trocken

Weingut Hees, gelbfruchtig, gepaart mit einer tollen Frische. 0,75 l 29,90 €

Grauer Burgunder Pfalz „Eltzhof Edition“, trocken

Weingut am Nil, feines Walnuss-Aroma mit einem Hauch Birne, heimische gelbe Früchte und Ananas. 0,75 l 26,50 €

Riesling Mosel, feinherb

Leiweiner Klostergarten, Josef Rosch, feine Mineralität, lebendige und elegante Säure 0,75 l 27,20 €

Riesling Julius Kimmle Pfalz, trocken

Vinothek Julius Kimmle, trocken, spritzig, frische Grapefruit-Aromen, der zarte Duft erinnert an Apfel und Pfirsich“ 1,00 l 29,90 €

Riesling Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, fruchtbetont und frisch 0,75 l 29,00 €



Tatze Cuvée Blanc Pfalz vegan, trocken

Weingut Zeter, Fundament: Müller-Thurgau, Muskateller und Sauvignon Blanc aromatisieren. Exotische Frucht bei moderatem Alkohol. 0,75 l 29,00 €

Frankreich

Sancerre Blanc, trocken

Am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance 0,75 l 49,00 €

Sauvignon Blanc Weingut Camas

Aromen von Stachelbeere, Apfel und Ananas. Erfrischende Zitrus- und Tropenfrucht. Knackige frische Säure. 0,75 l 29,80 €

Italien

Lugana Luna, trocken

Venetien, projekt wino, Zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab. 0,75 l 27,50 €

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Baden, trocken

Kiechlinger Ölberg, Winzer-genossenschaft Kiechlingsbergen, Zarte, süße Frucht, lebendige Säure, sehr rund 1,0 l 29,00 €

Dornfelder trocken - Rheinhessen

Eine Kreuzung Helfensteiner x Heroldrebe aus Weinsberg (Württemberg), fruchtiger kräftiger und extraktreicher Geschmack 0,75 l 22,80 €

Italien

Antinori Chianti Classico

Intensives Bukett von Kirsche, Brombeere und Feigenkonfitüre. Noten von feiner Würze, wie Kardamom, dazu Veilchen, Schokolade und Cappuccino erweitern das Spektrum. Die feinen Holzaromen aus der Barriquereife, wie Vanille und Röstnoten komplettieren das Aromabild. 0,75 l 42,50 €

Frankreich

Merlot Camas Languedoc, trocken

Anne de Joyeuse, elegante Nase mit Aromen von Gewürzen und roten Früchten. Schwarze Johannisbeere führt zu einem harmonischen Abgang. 0,75 l 24,50 €

Chile

Montes Cabernet Sauvignon Reserva

Colchagua Valley: 85% Cabernet, 15% Merlot Dichtes Rot, dass intensiv nach Himbeeren, Pfefferminze, Karamell und Zimt duftet. Kraft- und schwungvolles Finale 0,75 l 32,50 €

Spanien



Don Jacobo Tempranillo Vendimia Seleccionada Rioja vegan

Bodegas Corral, geröstete neue Eiche und dunkle Beerennoten, mittelkräftige Struktur mit großzügige Frucht, Aromen von Cassis und süße Würze im Abgang. 0,75 l 28,80 €

Rosé

Deutschland

Terra Noir - Blauer Portugieser Rosé

Feinherb, beschwingt, frisch und leicht. Belebende Frucht und spritziges Bukett. Lachsfarben, frischer Beerenduft, harmonische Säure, Kirsch- und Erdbeeraromen. Passt vorzüglich zu Vorspeisen, leichten Gerichten, Geflügel und Pastagerichten. 0,75 l 27,90 €

Alle Preise inkl. MwSt.

Über die aktuellen Jahrgänge informieren wir Sie gerne persönlich.



Preise Personal

Personalkosten	
Servicekraft pro Stunde / Person	29,00 €
Parkplatzanweiser ab 200 Gäste pro Stunde	25,00 €
Koch pro Stunde	38,00 €
Garderobenpersonal pro Stunde	24,00 €
WC-Personal pro Stunde	24,00 €
Sicherheitspersonal pro Stunde	34,00 €
Veranstaltungsleiter pro Stunde	40,00 €

Nur bei Galas	
Hausmeister Tagespauschale 10 Stunden	255,00 €
Techniker Tagespauschale 10 Stunden	450,00 €

DJ / Künstler	
DJ	
inkl. Vorgespräch und 6 Stunden Spielzeit	750,00€
je weitere Stunde	100,00€
Live-Künstler (z.B. Saxophon, Geige, Piano, Percussion, Trompete, Gesang usw.)	ab 800,00€

Preise Technik

Technik	
Beamer & Leinwand (4,27x2,4m, 16:9) Saal	450,00 €
Beamer & Leinwand (Sälchen, 4:3)	100,00 €
Handmikrofon mit Kabel	20,00 €
Funkmikrofon	75,00 €
Headset oder Krawattenmikrofon (Funk)	90,00 €
Licht- & Tontechnik Saal	750,00 €
Illumination (Deko-Licht) Theater-Saal	400,00 €
Illumination (Deko-Licht) Sälchen	180,00 €
Hausanlage Sälchen	126,00 €
Deckenstrahler	70,00 €
Flatscreen 60" mobil	75,00 €
Ambientelicht Innenhof	600,00 €
Partypaket	450,00 €

Weitere Technik auf Anfrage.



Preise Ausstattung

Mobiliar	
Rednerpult	25,00 €
Flipchart	20,00 €
Moderationskoffer	40,00 €
Pinnwand	40,00 €
Trennwand Saal	150,00 €

Zelte, Bühne	
Ruck-Zuck Zelt 4 x 2,8 m	110,00 €
Ruck-Zuck Zelt 6 x 3 m	140,00 €
Holzhütte 4 x 2 m	360,00 €
Heizpyramide inkl. Gas	150,00 €
Zelt (mind. 25m²), je m²	30,00 €
Teppich Zelt je m²	4,00 €
Pagodenzelt 5x5 m	900,00 €
Heizung Öl 120 KW 230 Volt mit Ausblasturm	760,00 €
Heizgebläse elektrisch	150,00 €
Bühnenteppich 8 x 5 m	415,00 €
Bühnenerweiterung je m	280,00 €
Bierwagen	300,00 €
Grillwagen	500,00 €

Weitere Technik auf Anfrage möglich.

Korkgeld	
Flasche Wein	16,00 €
Flasche Spirituosen	29,50 €

Nur Spirituosen, die der Eltzhof nicht im Angebot hat.

Preise Dekoration

Raumdekoration	
Stuhlhusse weiß oder schwarz	6,00 €
Stuhlhusse mit Schleife	9,20 €
Sitzkissen, weiß	2,50 €
Stehtischhusse	10,00 €
Stehtisch ab dem 11. Tisch	10,50 €
Biertischgarnitur inkl. Husse	50,00 €
Dekoballon Ballsaal	12,00 €
Petrolfackel	10,00 €
Loungemöbel weiß	200,00 €
Loungegarnitur grau-weiß	76,00 €
Roter Teppich 2m breit, je m	21,00 €
Mobile Theke	135,00 €
Emporenstoff, weiß	185,00 €

Tischdekoration	
inkl. Tischdecke, Tischläufer, Blumengesteck, Kerze	
Tischdeko Tafel	58,00 €
Tischdeko runder Tisch	75,00 €
Stehtischdeko	12,50 €
Platzteller Glas	4,50 €
Platzteller Porzellan	2,50 €
Menükarte, pro Stück	4,00 €

Tischwäsche	
Tischdecke weiß, runder Tisch	21,00 €
Tischdecke, langer Tisch	9,60 €
Stoffserviette weiß	1,20 €

Alle Preise exkl. MwSt.



Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So finden Sie uns:

Eltzhof

Gastronomie- und Veranstaltungen GmbH
St. Sebastianus-Straße 10 • 51147 Köln
Tel: 02203 98 00 80
Fax: 02203 98008-22
info@eltzhof-kulturgut.de
www.eltzhof-kulturgut.de

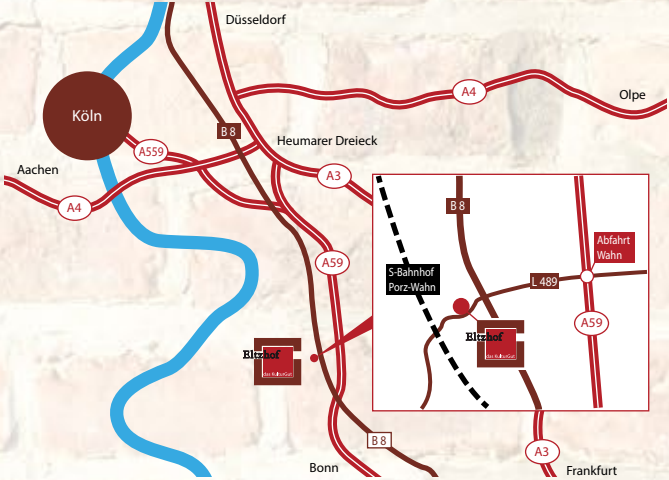
Nadja Benzelrath
Hochzeitsanfragen Schloss Wahn
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 814
schlosswahn@eltzhof-kulturgut.de

Jenny Vanfürth
Hochzeitsanfragen Eltzhof
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 812
jenny.vanfuert@eltzhof-kulturgut.de

Eleni Busch
Hochzeitsanfragen Eltzhof
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 816
eleni.busch@eltzhof-kulturgut.de

Marc Harder
Geschäftsführer
marc.harder@eltzhof-kulturgut.de

Lage / Anfahrt



Am S-Bahnhof Köln-Porz-Wahn halten die S-Bahnen der Linien 12 (Düren, Horrem, Köln / Troisdorf, Siegburg, Bonn Au) und 13 (Köln / Troisdorf)

Parkplätze finden Sie direkt auf dem Eltzhof-Gelände und am Edeka St. Sebastianusstr. 14.

Follow us!



Während Sie nun hier sitzen, sich auf leckere Speisen und Getränke freuen, könnten Sie ja gleich unser Fan werden:

www.facebook.de/eltzhof
www.instagram.com/eltzhof

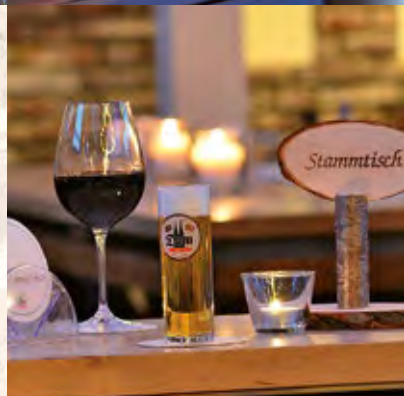


Und über den QR-Code gelangen Sie auch gleich auf die aktuellen Veranstaltungs- und Programmseiten auf unserer Homepage:
www.eltzhof-kulturgut.de



„Übernachten“

Hotel Clostermanns Hof Heerstr. 2a 53889 Niederkassel	66 Z / 5 km 0 22 03 / 94 80-0	Jaumann's Hotel Eltzhof Tipp! Heidest. 246 51147 Köln	120 Z / 1,5 km 0 22 03 / 96 470
Hotel Lemp Bahnhofstr. 44 51143 Köln	41 Z / 5,4 km 0 22 03 / 95 440	Moxy Köln/Bonn Flughafen Kennedystr. 14 51147 Köln	250 Z / 6,1 km 0 22 1 / 650 833 00
Kameha Grand Am Bonner Bogen 1 53227 Bonn	300 Z / 20 km 0 22 8 / 433 45 000	Leonardo Hotel Köln Airport Waldstr. 255 51147 Köln	177 Z / 3,5 km 0 22 03 / 56 10
Arthotel Köln Heidestr. 225 51147 Köln	16 Z / 1,5 km 0 22 03 / 966 410	Hotel Spiegel Hermann-Löns-Str. 122 51147 Köln	27 Z / 3,0 km 0 22 03 / 966 440
Hotel Geisler Eltzhof Tipp! Frankfurter Str. 172-174 51147 Köln	49 Z / 500 m 0 22 03 / 99 00 80	Z = Zimmer km = Entfernung zum Eltzhof	



© hey-na-mediendesign.de | Stand 11/2024