

TAGUNGS- UND EVENT-LOCATION



Eltzhof

das KulturGut

feiern, tagen & präsentieren

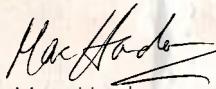
Wir machen das für Sie!

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

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

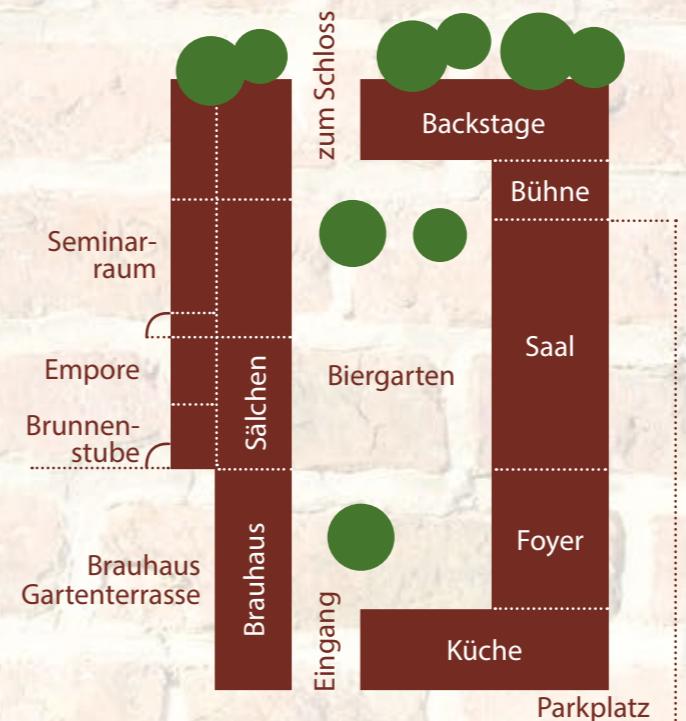
Wenn dennoch etwas unklar ist:
Rufen Sie uns ans, schicken Sie eine Mail, oder
kommen Sie einfach vorbei.



Räume

Unsere Räume auf einen Blick

	Theatersaal	Sälchen	Seminarraum
Miete für 10 Stunden	1.500,- €	600,- €	120,- €
danach pro Stunde	185,- €	100,- €	
Grundfläche	270 m ²	78 m ²	32 m ²
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 Elzhoft und das Schloß Wahn stehen Ihnen noch ca. 150 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.





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.



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

Der Seminarraum ist der kleinste Raum auf dem Elzhof. 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.



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.



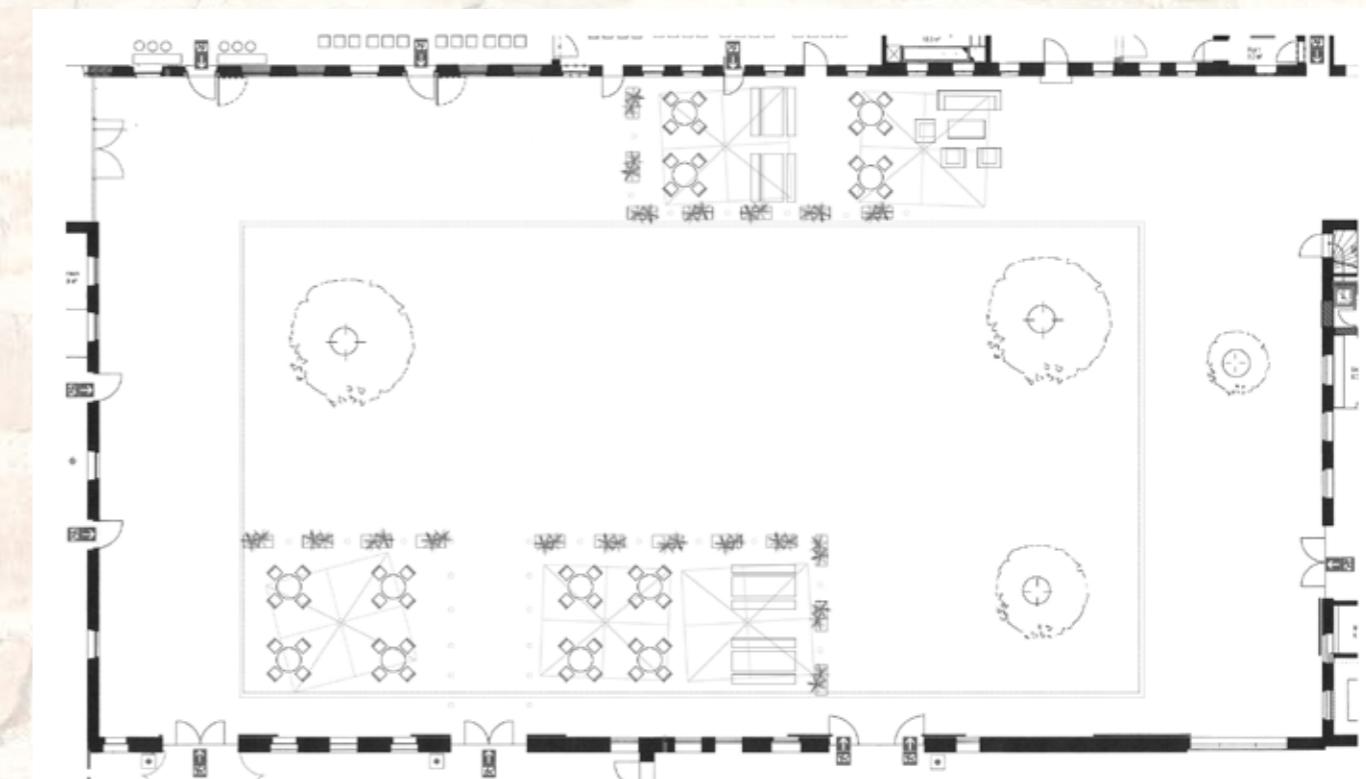
Aktionen für Ihre Gäste (Vorschläge)

Kickertisch
Menschenkicker ohne Betreuung, ohne Boden
Menschenkicker inkl. Betreuung, mit Luftboden
Hau den Lukas
Photobox mit 250 Ausdrucken, 3 Std.
Zauberkünstler
Hüpfburg für Kinder
Feuerwerk
Riesencarrera-Bahn
Segway-Parcours
Kinderbetreuung
Fußballdart
Eiswagen

255,00 € auf Anfrage
auf Anfrage
auf Anfrage
400,00 € auf Anfrage
210,00 € ab 800,00 € auf Anfrage
auf Anfrage
auf Anfrage
auf Anfrage
auf Anfrage



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





Tagungspauschale Getränke

Frühstück

Variante 1

Kaffee, verschiedene Tees,
Wasser classic/still

je Std./Person

3,00 €

Kleines Frühstück

(Brötchen, Butter & Margarine,
Nutella, Marmelade, Käse- & Wurstplatte)

pro Person

8,00 €

Variante 2

Kaffee, verschiedene Tees,
Wasser classic/still und
Orangen- & Apfelsaft

je Std./Person

3,70 €

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

mit Gouda „Halve Hahn“

mit Blutwurst

mit Leberwurst

pro Stück

2,10 €

pro Stück

2,35 €

pro Stück

2,10 €

pro Stück

2,18 €

Alle Pauschalen sind erst ab 3 Std. buchbar!

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 €

Maispoulardenbrust

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

,Gut Bürgerliches‘ Buffet

29,50 € pro Person

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 €

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-Zitronengrasssauce
- Butterspätzle
- Wurzelgemüse
- Rosmarinkartoffeln

Desserts

- Herrencreme mit kleinen Schokoraspeln

ab 20 Personen

Buffet Straßbourg

32,50 € pro Person

Vorspeisen

- Weißkrautsalat
- Strauchtomaten mit Mozzarella und grüner Pesto-Sauce
- 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

Frühstücksbuffet

19,75 € pro Person

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Buffetvorschläge

Frühstücks- und Brunchbuffet
diverse Buffets

Barbecues

Weihnachtsbuffet und -menü

Menüs

Fingerfood, Canapes & Mini-Gerichte

Getränke und Weine

Seite
20-21
22-29
26-27
30-31
32-33
34-35
36-39

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, Schin-
kenwurst & 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-Zitronengrasssauce
- 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

- Fettuccine 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 Pesto-Sauce
- 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
- Gemüsereis
- 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
- Verschiedene eingelegte Oliven mit Feta
- In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse
- Strauchtomaten mit Mozzarella im Chicoreeschiffchen 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 Fettuccinenest 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-Kartoffelpalten

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 Putensteaks
- Hausmarinierte Schweinesteaiks
- Hausmarinierte Rinderhüftsteaks
- Gegrillter Lachs in Alufolie
- Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta

mind. 30 Personen

* von April bis September

Alle Barbcomes 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 Schweinesteaiks
- Hausmarinierte Rinderhüftsteaks
- Gegrillter Lachs in Alufolie
- Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Desserts

- New York Cheesecake
- Waldbeercreme
- Käseplatte

mind. 40 Personen

Zusätzlich zu allen Barbcomes 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 Caeser 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 Große Bratwurst
- Thüringer Bratwurst
- Maispoulardenbrust 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
- Caesar 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 Bouillionkartoffeln
- Ganzer Leberkäse gefüllt mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, Schmorzwiebeln und Bratensauce
- Gemüseauflauf mit Möhre, Kartoffeln, Babyspinat und Waldpilzen
- Gebratener Steinbeißer an Dijonsenfsauce mit Kräuterreis und Buttergemüse



Desserts

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



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

Buffet Provence

47,90 € pro Person

Suppe

Karottensaumsüppchen 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
- Rosmarinkartoffelpalten
- 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
- Schweinedeigailons vom Bioschwein an Cognac-Pfeffersauce
- Auf frischen Kräutern gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
- Tomaten-Lauch Gemüse, Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffel-Rucola Stampf
- Fettuccine 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.



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

Wildschweinrücken 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 Vegetarierer, 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 Werktagen 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 | Weißweinbuttersauce |
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 | Weißweinbuttersauce | 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

Bachsibling | 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 | Orangensorfsauce | Birne |
Wilder Brokkoli | Sesampüree

Weißes Schokoladen-Parfait | Beeren

MENÜ 7

(4-Gang)

60,50 € pro Person

Geflammter 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 geräucherter 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 Röggelchen

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



Alle Preise exkl. MwSt.

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- & Maracujaschorle
Lift Apfelschorle
Fassbrause



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 €

Getränkeauswahl

Getränkeauswahl															
Biere vom Faß			Maracuja-Schorle			Barcadi Cola ^[1,3,9]			Asbach			4 cl		4,10 €	
Dom Kölsch	0,2 l	2,20 €	Holunder-Schorle	0,3 l	4,80 €	Havana Cola ^[1,3,9]	0,2 l	9,00 €	Hennessy	4 cl	7,50 €				
Dom Kölsch	0,3 l	3,20 €	Tafelwasser	0,3 l	2,80 €	Jack Daniels Cola ^[1,3,9]	0,2 l	9,00 €	Osborne	4 cl	4,70 €				
Allgäuer Büble Helles	0,5 l	6,50 €	Selters Gourmet	0,25 l	3,20 €	Campari Orange ^[1]	0,2 l	7,50 €							
Pittermännchen			Selters Gourmet	0,75 l	7,40 €	Likör 43 mit Milch	0,2 l	7,50 €	Spirituosen						
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		99,00 €	Selters Still	0,75 l	7,40 €	Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €	Amaretto ^[1]	4 cl	3,90 €				
			Malzbier	0,20 l	3,00 €	Hugo	0,2 l	6,90 €	Averna	4 cl	4,40 €				
			Malzbier	0,30 l	4,50 €	Lillet Wildberry	0,2 l	7,30 €	Baileys ^[1]	4 cl	4,40 €				
Biere aus der Flasche			Bionade Holunder	0,33 l	4,90 €	Gin Tonic	0,2 l	8,50 €	Bacardi	4 cl	3,90 €				
Schöfferhofer Hefeweizen mit Bananensaft	0,5 l	5,50 €	Proviant Apfelschorle	0,33 l	4,90 €				Doppel Korn	2 cl	2,60 €				
Schöfferhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,50 €	Proviant Rhabarber Limonade	0,33 l	4,90 €				Fernet Branca	2 cl	3,00 €				
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	5,50 €	Proviant Kirsche-Granatapfel	0,33 l	4,90 €	Tatze Cuvée Blanc trocken, Pfalz, vegan	5,90 €		Gin	2 cl	3,50 €				
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	5,60 €	Fassbrause	0,33 l	4,20 €	Grauburgunder trocken, Pfalz	5,30 €		Grappa	2 cl	3,20 €				
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	4,00 €	Red Bull ^[1,9,14]	0,25 l	5,00 €	Riesling trocken, Pfalz	5,80 €		Jägermeister	2 cl	3,00 €				
Radeberger Pils	0,33 l	4,20 €				Riesling feinherb, Mosel	5,80 €		Jubi	2 cl	3,20 €				
Jever Fun	0,33 l	4,20 €	Warmes			Rosé	5,20 €		Kabänes	2 cl	2,80 €				
Jever Fun Radler	0,33 l	4,20 €	Cafe Creme		2,90 €	Spätburgunder trocken, Baden	5,60 €		Korn	2 cl	2,00 €				
Hop House 13	0,33 l	4,90 €	Cappuccino		4,20 €	Merlot Camas, trocken, Frankreich	5,40 €		Linie	2 cl	2,90 €				
			Espresso		2,60 €	Cabernet Sauvignon trocken, Chile	6,20 €		Malteser	2 cl	2,90 €				
			Doppelter Espresso		4,20 €	Rioja, Tempranillo vegan	6,20 €		Obstler	2 cl	3,00 €				
			Latte Macchiato		4,80 €	Weinschorle	0,2 l	4,10 €	Ouzo	2 cl	3,00 €				
Säfte			Milchkaffee		4,80 €				Ramazotti	4 cl	4,60 €				
Apfelsaft	0,2 l	4,00 €	Schoko Espresso		4,00 €				Sambucca	2 cl	3,00 €				
Orangensaft	0,2 l	4,00 €	Espresso Macchiato		3,80 €	Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	7,90 €	Tequila Gold	2 cl	3,00 €				
Multivitaminsaft	0,2 l	4,00 €	Heiße Schokolade		4,90 €	Bushmills (Single Malt)	4 cl	7,90 €	Tequila Silber	2 cl	3,00 €				
Bananensaft	0,2 l	4,00 €	Heiße Milch		3,40 €	Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,60 €	Underberg	2 cl	2,80 €				
Kirschsaft	0,2 l	4,00 €	Tee - verschiedene Sorten:			Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,10 €	Williams	2 cl	3,20 €				
Kiba	0,2 l	4,80 €	Pfefferminze, Kamille, Schwarz,			Johnny Walker (Red Label Scotch)	4 cl	5,30 €	Wodka	2 cl	3,00 €				
			Grün, Früchte, Rooibois		3,50 €	Jameson (Irish Whiskey)	4 cl	6,40 €	Flimm Waldmeister	2 cl	2,50 €				
Alkoholfrei						Chivas Regal (Scotch 12 Jahre)	4 cl	6,90 €	Edelbrände Birkenhof	2 cl	4,40 €				
Pepsi ^[1,3,9]	0,3 l	3,60 €	Longdrinks			Havana Club	4 cl	4,90 €	(Alte Himbeere, Haselnuss, alte Williams Birne, alte Marille und alte Kirsche)						
Pepsi zero ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	3,60 €	Wodka Energy ^[1,9,14]	0,2 l	8,00 €	Havana Club (7 Jahre)	4 cl	7,40 €							
Mirinda ^[1,3]	0,3 l	3,60 €	Wodka Cola ^[1,3,9]	0,2 l	7,50 €	Botucal (Reserva Exclusiva)	4 cl	6,90 €							
7up ^[3]	0,3 l	3,60 €	Wodka Lemon ^[3,10,11]	0,2 l	7,50 €	Ron Zacapa Centenario (23 J.)	4 cl	7,90 €							
Hausgemachter Eistee	0,3 l	4,80 €	Jägermeister Energy ^[1,9,14]	0,2 l	8,00 €	Plantation Rum Barbados XO	4 cl	7,90 €	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

Kiechlanger Ölberg, Winzergenossenschaft Kiechlinsbergen, 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 je weitere Stunde	750,00€
Live-Künstler (z.B. Saxophon, Geige, Piano, Percussion, Trompete, Gesang usw.)	100,00€
	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. 25m ²), je m ²	30,00 €
Teppich Zelt je m ²	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 Elzhoft 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 €

Tischdecoration

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

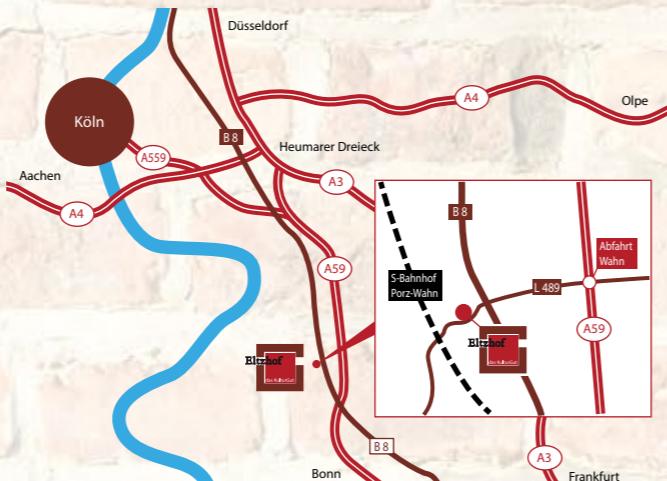
Nadja Benzelrath
Hochzeitsanfragen Schloss Wahn
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 814
schlosswahn@eltzhof-kulturgut.de

Jenny Vanfört
Hochzeitsanfragen Eltzhof
Terminanfragen Schloss Wahn und Eltzhof
Tel: 02203 98 00 812
jenny.vanfuerjt@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.com/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



Eltzhof

das KulturGut

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