



Catering managed by



Catering & Eventplaner

Konferenz- und
Bankettcatering



Konferenz- und Bankettcatering

Serviceleistungen	Seite 3	Menü Kreativität	Seite 13-14
Frühstück	4	Buffets	15-17
Brunchbuffet	5	Erfrischungen	18
Pausenfüller	6	Eventvorschläge	19-20
Pausensnacks	7	- Live Cooking Station	21-22
Konferenzimbiss	8-9	- Speisen am laufenden Band	23
Quicklunch	10	- Sashimi Live Station	24
Konferenzpauschalen	11	- Stössje Dinner	25
Konferenzpauschalen - Erweiterung	12	- Live Dessert Aktion	26
		Alkoholfreie Getränke	27
		Aperitif, Digestif und Bier	28
		Sekt, Champagner und Wein	29
		Heißgetränke	30
		Personal	31-33
		Räumlichkeiten	34
		Allgemeine Informationen	

Hier stehen kulinarische Kreationen mit an erster Stelle, vom klassischen Sekt-Empfang bis zum festlichen Bankett.

Unser Messegelände bietet Ihnen zudem vielfältige und flexible Räumlichkeiten, so dass Ihrer kreativen Eventplanung nichts im Wege steht.

Mit diesen Informationen bieten wir Ihnen natürlich nur einen ersten Eindruck von dem breiten Spektrum unserer Veranstaltungsmöglichkeiten.

Profitieren Sie von unserer perfekten Infrastruktur und unserer professionellen Kompetenz in Sachen Gastronomie.

Als Partner der Koelnmesse Service GmbH Sodexo Services GmbH
Deutz-Mülheimer Straße 30
50679 Köln
Telefon: +49 221 284-9444
E-Mail: koeln.messe@sodexo.com

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Konferenz- und Bankettcatering

Speisen und Getränke:	Frühstück, Konferenzangebot, Lunchbuffet - bis zum klassischen Sekt-Empfang und festlichen Bankett
Equipment:	In den Preisen inkludiert
Personal:	Servicepersonal bereits bis 00:00 Uhr inkludiert
Räumlichkeiten:	Das Messegelände bietet vielfältige und flexible Räumlichkeiten.
Bestellung:	Sodexo Services GmbH Tel.: +49 221 284-9444 E-Mail: koeln.messe@sodexo.com

Standcatering - Full Service für Sie und Ihre Gäste

Speisen und Getränke:	Anlieferung von Speisen und Getränken direkt an Ihren Messestand, Mindestbestellwert € 400,00
Equipment:	Geschirr, Besteck, Gläser und Servietten werden mitgeliefert. Zusätzliches Equipment auf Anfrage
Personal:	Servicepersonal kann zusätzlich angefragt werden.
Bestellung:	Sodexo Services GmbH Tel.: +49 221 284-9444 E-Mail: koeln.messe@sodexo.com

Lieferservice - jederzeit bestens versorgt

Frühbuchen lohnt sich!

Speisen und Getränke:	Die Ware kann nur in den vorgegeben Mindesteinheiten ausgeliefert werden. Die Ware wird ohne Inventar angeliefert.
Equipment:	Einwegartikel und Mietgeräte
Personal:	Die Ware wird nur angeliefert, kein Auf- und Abbau oder Einsammeln der Artikel.
Bestellung:	Bestellformular „C.01“ auf der Homepage www.koelnmesse.de unter Gastronomieservices im Link Serviceleistungen

Frühstück

Das Frühstück (schweizerisch Morgenessen) ist die in der Regel am frühen Vormittag zu sich genommene erste Mahlzeit des Tages.

Continental
 gemischte Brötchenauswahl
 Konfitüre, Honig, Butter
 gemischte Wurst- und Käseplatte
 inkl. Brühkaffee und Tee*

Gerne offerieren wir gegen Aufpreis Kaffeespezialitäten

Stellen Sie sich Ihr Frühstücksbuffet nach Lust, Laune & Geschmack zusammen:

Mini Plunderteilchen	€ 1,80	Rührei - natur -	€ 3,00
Cornflakes mit Milch	€ 2,10	Rührei mit Paprikawürfeln und Schnittlauch	€ 3,50
Muffins, Donuts	€ 2,80	Rührei mit Speck und Nürnberger Würstchen	€ 6,50
Frucht- und Naturjoghurt	€ 3,00	Räucherlachs und Matjesfilet mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich	€ 5,60
Magerquark mit Berrenfrüchte	€ 3,00	Rosa gebratenes Roastbeef	€ 7,50
Frischer Obstsalat	€ 4,50		

Ab 35 Personen € 14,50 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Brunchbuffet

Bagel mit Schinken und Käse belegt
Bagel mit Räucherlachs und Meerrettichtopping

Paninis mit Salami, Tomate und Mozzarella belegt

Mini Frikadellen und knackige Bierbeißer mit
mittelscharfem Löwensenf

Baguettes und Partybrötchen

Im Gläschen

Waldorfsalat mit geräucherten Putenbruststreifen
Apfel-Lauchsalat mit bunten Sprossen und Chicoreespitzen

Rühreistation - frisch zubereitetes Rührei, wahlweise mit
Grilltomate, gebratenen Champignons, knusprigem Speck
und Schinken, Rostbratwürstchen, Schnittlauch, Tomaten- und
bunten Paprikawürfeln, roten Chiliringen

Vielfältiges Salatbuffet mit dreierlei Dressings

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln

Penne Rigate und Tagliatelle wahlweise mit Tomatensauce
Provencal oder Basilikumrahm.

Tranchierstation

Knuspriger Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln,
Pfannenkartoffeln und Wirsing in Rahm

Süßes

Bunte Obstspieße
Muffins
Waffeln mit heißen Kirschen und geschlagener Sahne
Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Milchshakes

Apfel-Zimt, Brombeer-Feige

Ab 50 Personen € 38,50 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Pausenfüller

Erfrischung für 30 Minuten

Pause mit Kaffee/Tee	€ 4,90
Pause mit Kaffee/Tee, Mineralwasser	€ 5,40
Pause mit Kaffee/Tee, Mineralwasser und Gebäckmischung	€ 7,90
Pause mit Kaffee/Tee, Mineralwasser, Gebäckmischung und Obst	€ 8,90

Die Pausenfüller gelten pro Person und beziehen sich auf eine maximale Pausenzeit von 30 Minuten.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Pausensnacks

Kleine, unkomplizierte Snacks für Zwischendurch

Gemischt belegte Baguetteschnittchen

mit Tomate und Mozzarella	€ 2,10
mit Tortenbrie	€ 2,10
mit Salami Mailänder Art	€ 2,40
mit Gouda Käse	€ 2,50
mit Seranoschinken	€ 2,70
mit Roastbeef	€ 2,70
mit geräuchertem Forellenfilet	€ 2,70
mit geräuchertem Lachs	€ 2,70
mit geräucherter Entenbrust	€ 3,10
mit geräuchertem Heilbutt	€ 3,10

Exklusiv belegte Canapés

mit Tortenbrie	€ 2,50
mit Frischkäse und Schnittlauch	€ 2,60
mit geräuchertem Lachs	€ 3,10
mit Serrnoschinken	€ 3,10
mit Roastbeef	€ 3,10
mit geräucherter Entenbrust	€ 3,50
mit geräuchertem Heilbutt	€ 3,50
mit Riesengarnele	€ 3,50

Laugengebäck

Laugenstange	€ 1,80
Laugnbrezel	€ 1,90

Süße Verführung

Mini Kirschtasche	€ 1,50
Mini Berliner	€ 1,50
Mini Plunderteilchen	€ 1,80
2 Mini Windbeutel	€ 1,80
2 Mini Muffins	€ 1,80
Mini Croissants (3 Stück)	
-Herzhaft gefüllt	€ 2,80
Tomate, Frischkäse, Schinken-Käse	
-Süß gefüllt	€ 2,80
Nuss, Marzipan, Nougat	

Bei Baguetteschnittchen, Canapés und Laugengebäck beträgt die Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Konferenzimbiss

Kulinarische Erholungspause zum Auftanken

Startschuß

Kaffee/Tee
Orangensaft, Actimel
Croissant natur, Schinken-Käse Croissant
Butter und Marmelade

€ 11,80

Rheinischer Starter

Kaffee/Tee
Halbes belegtes Röttgelchen mit Mett - separat Zwiebeln
Halbes belegtes Röttgelchen mit mittelaltem Gouda belegt
Kräuterfrischkäse, Mini Frikadelle, Brotkonfekt

€ 14,00

Schokopower

Kaffee/Tee
Schoko Bananenshake, Chocolate Chips Cookies
Schokoladen Brownies und Muffins
Mousse im Gläschen

€ 13,50

Guten Morgen

Kaffee/Tee
Mineralwasser
Mini Muffins, herzhaftes Laugengebäck
Obstspieße, Joghurt mit Nüssen und Honig

€ 14,50

Die Mindestbestellung liegt bei 10 Personen, die maximale Servierzeit beträgt 30 Minuten.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Konferenzimbiss

Kulinarische Erholungspause zum Auftanken

Wiener Charme

1 Softgetränk *
Kleine Schnitzel "Wiener Art"
Kartoffel-Gurkensalat
Sacher- und Rübli torte
Kaiserschmarrn und Marillenfruchtknödel mit Vanillesauce
Gefüllte Mini Windbeutel
Obstkorb

€ 19,10

Intermezzo

1 Softgetränk *
Aprikosen-Marmorkuchen
Apfel- und Käsekuchen
Mini Croissants süß und herzhaft
Finger Sandwiches
Corny Müsliriegel
Obstkorb

€ 20,20

Die Mindestbestellung liegt bei 10 Personen, die maximale Servierzeit beträgt 30 Minuten.

* Softgetränk: Wir stellen eine Auswahl an Getränken bereit: Coca Cola, Coca Cola light, Selters, Apfelsaft, Orangensaft.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Quicklunch

Für Zwischendurch, leicht, lecker und unkompliziert

Deftig Rheinisch

Halbes Mettbrötchen - dazu reichen wir Zwiebeln
Spießchen von Mini-Frikadellen mit Silberzwiebeln
und Cornichons, mittelscharfer Senf
Halve Hahn - mittelalte Goudascheibe auf Röggelchen
Roter Heringssalat im Glas
Waffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis

€ 20,00

Kulinarisch Italienisch

Grissini mit Parmaschinken umwickelt
Panini mit Salami Mailänder Art
Mini Pizzen
Ciabatta mit Parmesankäsestücke
zum Verfeinern Olivenöl & Aceto Balsamico
Panna Cotta mit Erdbeer- und Aprikosenmark

€ 22,00

Die Mindestbestellung liegt bei 10 Personen, Preis pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Konferenzpauschalen

Pauschale I (4 Stunden)

Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum

1 Kaffeepause mit Kaffee/Tee,
Gebäck und Obst

Mittagessen

€ 29,50 pro Person

Pauschale II (6 Stunden)

Begrüßungskaffee vor Beginn der
Veranstaltung

mit Kaffee/Tee, Gebäck

Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum

1 Kaffeepause mit Kaffee/Tee, Gebäck und
Obst

Mittagessen

€ 38,00 pro Person

Pauschale III (8 Stunden)

Begrüßungskaffee vor Beginn der
Veranstaltung

mit Kaffee/Tee, Gebäck

Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum

1 Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee,
Süße Minis und Obst

Mittagessen

1 Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee,
Gebäck und Variation von Blechkuchen

€ 45,50 pro Person

Mittagessen - zur Auswahl -

Gericht I: Maispoularde gefüllt mit Morcheln auf Barolo-Schalottensauce mit Brokkoli und Kartoffelgratin

Gericht II: Gedünstete Lachstranche auf Rieslingweinsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

oder

Aus dem Suppentopf zur Auswahl, wird in Buffetform präsentiert

Gericht I: Kräftiger Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch und Schnittlauch

Gericht II: Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Gartenkräutern

dazu jeweils 2 halbe belegte Brötchen mit Käse, Schinken und Salami

Während des Mittagessens werden 2 alkoholfreie Getränke und 1 Tasse Kaffee/Tee angeboten.

Konferenzpauschalen – Erweiterung

Lunchbuffet I

Vorspeisen

Farmersalat mit Weißkohl, Karotten und Maiskörnern
Salat von Penne mit Tomaten und Oliven
Orientalischer Couscous-Salat mit Minze

Suppe

Italienische Minestrone mit Grissini

Hauptgerichte

Geschnetzelte Truthahnkeule mit Champignons in Rahm dazu buntes Gemüse und Spätzle
Gemüselasagne mit Tomatensauce

Desserts

Frischer Obstsalat
Vanillepudding

Lunchbuffet II

Vorspeisen

Salat von Reis und Gemüse in Curry
Rustikaler Kartoffelsalat
Schwäbischer Nudelsalat

Suppe

Zwiebelsuppe mit Kräutern der Provence

Hauptgerichte

Rindergulasch in Paprikasauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln
Penne all´ Arrabbiata, dazu geriebener Parmesan

Desserts

Frischer Obstsalat
Schokoladenpudding

Lunchbuffet II

Vorspeisen

Salat von Brokkoliröschen und Schinkenstreifen
Hähnchensalat „Andalusischer Art“
Rotkohlsalat mit Orangenfilets und Walnüssen

Suppe

Tomatensuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Gefülltes Poulardenbrüstchen in Rieslingweinsauce mit Gemüsestreifen, Blattspinat und Kartoffelgratin, Polenta-Mozzarella Medaillon mit Ratatouille-Gemüse

Desserts

Frischer Obstsalat
Erdbeer-Fruchtpudding

Im Rahmen der gebuchten Konferenzpauschale beträgt der Aufpreis € 10,50 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Menü Kreativität

Erstellen Sie sich Ihr eigenes Menü und wählen Sie die Speisen individuell aus.

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum und kleinen Ricotta-Tortellini-Taschen
€ 5,00

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen und Klößchen
€ 6,30

Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Riesengarnelen und Minze
€ 6,40

Hauptgerichte vegetarisch

Vegetarisch gefüllte Wirsingköpfchen mit gebratenen Austernpilzen
€ 7,50

Spitzkohlcurry mit gerösteten Cashewkernen, Koriander und Basmatireis
€ 8,50

Gemüse-Basilikumnudeln auf gebratenen Auberginenscheiben mit zweierlei Paprikasaucen
€ 10,50

Desserts

Weißes Mousse von Kaffee mit Pfirsichsauce
€ 7,80

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren auf Schokoladensauce
€ 8,90

Törtchen von Passionsfrucht und Himbeeren auf weißer Schokoladensauce
€ 10,80

Die Mindestbestellung liegt bei 15 Personen, Preis pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Menü Kreativität

Erstellen Sie sich Ihr eigenes Menü und wählen Sie die Speisen individuell aus.

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten
Kokosflocken
€ 5,00

Tomaten-Orangensuppe mit frischem
Basilikum und Crema di Balsamico
€ 5,00

Eintopf

Vegetarischer Gemüseeintopf quer durch
den Garten mit gerösteten Brotwürfeln
€ 6,60

Hauptgerichte

Lachstranche auf Rieslingweinsauce
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
€ 19,80

Tranche von rosa gebratenem Roastbeef auf
Madeirajus mit Speckbohnenbündchen und
Pfannenkartoffeln
€ 21,50

Rosa gebratener Lammrücken auf
Rotweinschalottensauce mit mediterranem
Gemüseragout und Thymiankartoffeln
€ 22,50

Desserts

Milchreis mit roter Kirschengrütze
€ 6,50

Duo von Mousse au Chocolat auf
Mangosauce
€ 11,20

Internationaler Käseteller
Ziegenrolle, Saint Albray, Gorgonzola,
Bresso, Chaumes Münsterkäse, Bavaria
Blu, Chource franz. Weichkäse
€ 12,00

Die Mindestbestellung liegt bei 15 Personen, Preis pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet Europa - kulinarische Vielfalt

Vorspeisen

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Rosen vom norwegischen Räucherlachs
mit zwei Saucen:
Sahnemeerrettich und Gravedsauce

Tomate mit Mozzarella, Basilikum,
Balsamico und Olivenöl

Gebratenes mediterranes Gemüse

Frische Gartensalate mit verschiedenen
Dressings

Hauptgerichte

Gemüselasagne mit Tomatensauce

Hähnchenbrustpiccata mit saisonalem
Gemüse und Nudeln

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit
Champignons und Spätzle

Kross gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln

Desserts

Salat von frischen Früchten

Joghurtcreme

Rote Beerengrütze

Ab 35 Personen € 25,00 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet Interkontinental - über alle Breiten- und Längengrade

Vorspeisen

California Rolls vegetarisch und Seafood mit Wasabi und japanischer Sojasauce

Maispouardenbrust auf mariniertem kalifornischem grünem Spargel

Hähnchenfilets mit Ananas und Melone in grüner Pfeffermarinade

Italienische Antipasti:
Gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons und Strauchtomaten

Caesars Salat Station mit knusprigem Speck, Croûtons und frisch geriebenem Parmesan

Salate

Krautsalat

Bohnen-Maissalat

Putenbrustsalat in Curry

Krabbensalat

Hauptgerichte

Putenbrustmedaillons in Aprikosen-Chilisauce mit Mandelbrokkoli und zweierlei Reis

Rosa gebratenes Ribeye mit Kräuterjus, glacierten Mini-Maiskölbchen und Grilltomate, dazu kleinen Pfannenkartoffeln

Buntbarschfilet auf Garnelen-Safransauce und Gemüsenudeln

Desserts

Kleine warme Apfelpfannkuchlein

Donuts und Muffins

Tiramisu

Panna Cotta

Frischer Obstsalat

Ab 35 Personen € 32,00 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet International - über die Grenzen hinaus

Vorspeisen

Graved Lachs mit knusprigen Röstitalern und Senf-Dillsauce

Italienischer Parmaschinken an Antipastigemüsen und Grissini

Marinierte Meeresfrüchte mit Zitrone und Blattpetersilie

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Hauptgerichte

Gedünstetes Seelachsfilet auf Pommery-Senf-Sauce mit Blattspinat und Langkorn-Butterreis

Rosa gebratene Rinderhüfte am Stück mit Sauce Bearnaise, mit frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin oder Pfannenkartoffeln

Asiatisches Nudelgericht Bami Goreng

Desserts

Panna Cotta auf fruchtiger Himbeersauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat

Kleine Auswahl aus unserer Patisserie

Käsebuffet

Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter

Ab 50 Personen € 36,00 pro Person.

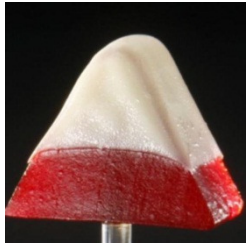


Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erfrischungen

Vielfalt pur – lecker, handlich und unkompliziert

Lolly Holunder



€ 3,30

Lolly Cappucino



€ 3,60

Obstplatte für 10 bis 15 Personen

Variation von saisonalem Obst € 39,50



Früchte Sticks
handlich angerichtet

€ 1,50

Diamant von weißem Mousse
auf Eventgeschirr angerichtet

€ 1,80

Pyramide von Mangomousse
auf Eventgeschirr angerichtet

€ 2,50

Schoko Ravioli

€ 2,90

Dome von Passionsfrucht
auf Eventgeschirr angerichtet

€ 3,00

Obstsalat im Weckglas

€ 3,70

Die Mindestbestellmenge beträgt jeweils 10 Stück pro Sorte.

Live Cooking Station

Frische, Qualität und Vielfalt pur - vor Ihren Augen angerichtet

RICE STATION

Risotto

Trüffel und Safran

Basmati

Limette und Ingwer

Natur

Pilze und Kräuter

Hähnchenbrust, Lachs,
Riesengarnelen

Toppings

Grüner Spargel

Kirschtomaten rot und gelb

Geriebener Parmesan

Aromenöle

Zitronenöl

Kürbiskernöl

Knoblauch-Orangenöl

Basilikumöl

€ 21,00 pro Person

*Die Mindestbestellung liegt bei 40 Personen, Preis pro Person.

*Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten erstellen wir Ihnen ein auf das Event abgestimmtes Personalkonzept.

PASTA STATION

Auswahl an Pasta

Penne, Spaghetti, Fettucine, Tricolore

Sugo

Pesto Genovese, Toskanische

Tomatensauce, Safransauce

Hähnchenbrust, Riesengarnelen
Champignons und Austernpilze

Toppings

Getrocknete Tomaten in Öl

Geröstete Pinienkerne, Basilikum

Kapernbeeren, Sardellenfilets

Blattpetersilie

Frisch geriebener Parmesan

€ 21,50 pro Person



Live Cooking Station

Frische, Qualität und Vielfalt pur - vor Ihren Augen angerichtet

CHOP CHOP SALAD STATION

Blattsalatauswahl

Rucola, Romana, Lollo Rosso, Eisberg

Radicchio, Frisee, Chicoree

Junger Spinat

Dressings

Caesars, American, French

Olivenöl, Balsamico

Streifen von Putenbrust und

Rinderhüfte

oder

Marinierte Garnelen

Toppings

Croûtons, knuspriger Speck, Ei

Emmentaler-, Feta- und Roquefortkäse

Gurke, Tomate, Frühlingslauch

Grüne und schwarze Oliven

Maiskörner, Kidneybohnen

Paprika, Peperoni

Sojabohnen, Sprossen

Pinien- und Cashewkerne

Ofenfrisches Focaccia

€ 22,00 pro Person



*Die Mindestbestellung liegt bei 40 Personen, Preis pro Person.

*Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten erstellen wir Ihnen ein auf das Event abgestimmtes Personalkonzept.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eventvorschläge - Speisen am laufenden Band

Überraschen Sie Ihre Gäste - wir planen für Sie!

Wählen Sie aus den folgenden Finger Food Variationen, diese werden in Gläschen angerichtet, auf dem Laufband positioniert und Ihre Gäste bedienen sich selbst - mit viel Abwechslung.

Rustikal

Matjesfilet mit Honig-Senf-Dillsauce

Gabelrollmops und knackige Gurkensticks

Schweizer Käse-Wurstsalat mit roten Zwiebeln und frischem Apfel

Kartoffel-Gurkensalat mit knusprigem Chicken Nugget

Partyfrikadelle auf Pellkartoffeln mit Gewürzgurke und Zwiebeln

€ 31,00 Euro pro Person



*Buchbar nur in 10er Schritten. Die Bandgröße sowie Mietpreise richten sich nach der Personenanzahl und werden individuell berechnet.

*Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten erstellen wir Ihnen ein auf das Event abgestimmtes Personalkonzept.

Eventvorschläge - Speisen am laufenden Band

Überraschen Sie Ihre Gäste - wir planen für Sie!

Wählen Sie aus den folgenden Finger Food Variationen, diese werden in Gläschen und auf Eventgeschirr angerichtet, auf dem Laufband positioniert und Ihre Gäste bedienen sich selbst - mit viel Abwechslung.

Modern Art

Aal Meerwasser Konfekt auf
Eventgeschirr

Makrele-Lardo Rolle auf Eventgeschirr

Chicken Pineapple Stick an knackigem
asiatischem Gemüse

Salat von Penne mit frischen Tomaten
und Oliven

Bunter Linsensalat mit Gemüsestreifen
und Radieschen

€ 33,00 Euro pro Person



*Buchbar nur in 10er Schritten. Die Bandgröße sowie Mietpreise richten sich nach der Personenanzahl und werden individuell berechnet.

*Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten erstellen wir Ihnen ein auf das Event abgestimmtes Personalkonzept.

Eventvorschläge – Sashimi Live Station

Das Entscheidende bei Sashimi ist das richtige Filetieren sowie die kunstvolle und ästhetische Darreichung des Fisches.

Sashimi.

Feinster roher und ungewürzter, dünn geschnittener Thunfisch und Wildlachs

Sashimi-Classics

Wasabi (japanischer Meerrettich)

Gari (eingelegter Ingwer)

Shoyu (Soja-Sauce)

Pazific-Tapenade mit Mango,
Ananas, Minze und roten Zwiebeln
Dill-Honig-Senfsauce

€ 30,00 Euro pro Person



*Die Mindestbestellung liegt bei 30 Personen, Preis pro Person.

*Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten erstellen wir Ihnen ein auf das Event abgestimmtes Personalkonzept.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eventvorschläge – Kölsche Lebensfreude mit Spass am Genuss

Bieten Sie Ihren Kunden und Gästen etwas Unvergessliches - kleine Köstlichkeiten aus der Kölschen Küche, serviert im traditionellen Stössje*,

Stössje Dinner

Ähzezupp
(Cremige Erbsensuppe mit Gemüse und Wiener Würstchenscheiben)

Ruut un Wies Herringsschlot
(Heringssalat rot und weiß)
Äädäppelschloot un Frikadelle
(Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ mit Mini Frikadelle)
Schlat vun de Nudele met Fleischwoosch
(Nudelsalat mit Fleischwursttaler)
Himmel un Äad met Blootwoosch
(Kartoffel-Apfelpüree mit gebratener Blutwurst)

Ruut un Söß
(Rote Grütze mit Vanillesauce)

€ 18,00 Euro pro Person exklusive Getränke

* Für alle Nicht-Kölner: kleines Kölschglas mit 0,1l Fassungsvermögen.
Die Mindestbestellung liegt bei 10 Personen, Preis pro Person.
Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten erstellen wir Ihnen ein auf das Event abgestimmtes Personalkonzept.

Zum Empfang empfehlen wir:

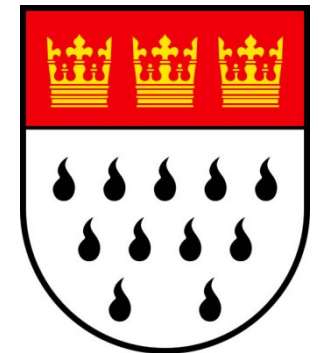
Köln Royal 0,1 l
fruchtiger Sektcocktail mit Creme de Cassis
Gaffel Kölsch im Stössje 0,1 l

Am kölschen Cocktailstand bieten wir folgende

Cocktails im Stössje an:

Kölschpirinja 0,1 l
Cachaca mit echt Kölner Zucker und Limetten
Kölschcolada 0,1 l
Rum, Ananassaft, Cream de Coconut, Sahne
Kölschermexicaner 0,1 l
Tequila und Limetten mit Kölsch aufgefüllt

Getränkepreise auf Anfrage.



Live Dessert Aktion

Nutzen Sie zusätzlich: Frische, Qualität und Vielfalt pur – vor Ihren Augen angerichtet

Eissorten im Hörnchen oder Becher

Vanille- und Erdbeereis
Chocolat Chips
Espresso Krokanteis
Cassissorbet
Passionsfruchtsorbet

Toppings

Caramelsauce, Schokoladensauce
Eierlikör, Amaretto
Amarenakirschen, Orangenfilets
Geschnittene Erdbeeren
Schokoladenstreusel, Krokant
Gehackte Pistazien, karamellisierte
Cashewnüsse, geröstete Kokosnußflocken
Geschlagene Sahne

€ 18,00 pro Person

Crêpes & Sabayone Station

Crêpes mit
Grandmanier, Orangensaft
Orangenfilets, Vanilleeis
Gehackte Pistazien und geröstete
Mandelblätter

Crêpes mit
Ragout von Sauerkirschen
oder
Schokoladensauce und geschlagene Sahne

Sabayone mit
Himbeeren, Erdbeeren
Brombeeren, Erdbeereis
Minze

€ 19,50 pro Person

Die Mindestbestellung liegt bei 30 Personen.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria	0,25 l	€ 2,80	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,00
Selters Culinaria	0,75 l	€ 7,00	Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 3,00
Selters Culinaria still	0,25 l	€ 2,80	Multivitamin Nektar, Granini	0,2 l	€ 3,10
Selters Culinaria still	0,75 l	€ 7,00	Orangensaft, Granini	0,2 l	€ 3,10
Fachingen Gourmet Classic	0,25 l	€ 2,80	Apfelsaft klar, Granini	0,2 l	€ 3,10
Fachingen Gourmet Classic	0,75 l	€ 7,00	Bionade, verschiedene Sorten	0,33 l	€ 3,20
Fachingen Gourmet Medium	0,25 l	€ 2,80			
Fachingen Gourmet Medium	0,75 l	€ 7,00			
Coca-Cola	0,2 l	€ 2,90			
Coca-Cola Light	0,2 l	€ 2,90			
Sprite	0,2 l	€ 2,90			
Fanta	0,2 l	€ 2,90			



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aperitif

Köln Royal 10 cl € 5,50
Erfrischender Sektcocktail mit Crème de Cassis

VW Cocktail 10 cl € 7,00
Klassischer Cocktail mit einem herben Geschmack von **Vermouth** und **Williamsbirne**

Peach Velvet 10 cl € 7,50
Frisch-fruchtiger Sektcocktail mit Pfirsich und Orangensaft

Florida - ohne Alkohol 10 cl € 6,00
Grenadinesirup, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft und Ananassaft

Big Apple - ohne Alkohol 10 cl € 6,00
Maracujasirup, Zitronensaft und naturtrüber Apfelsaft

Longdrink

Gin Tonic 4 cl € 5,10
Campari Orange 4 cl € 3,60

Digestif

Ramazotti 4 cl € 4,50
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl € 4,80
Grappa di Chardonnay 2 cl € 4,80
Williams Birne, Morand 2 cl € 5,50

Bier

Flaschenbier

Gaffel Kölsch 0,33 l € 3,30
Bitburger Pils 0,33 l € 3,30
Bitburger Drive 0,33 l € 3,30

Fassbier

Gaffel Kölsch per Liter € 9,00

Auf Anfrage offerieren wir weitere Biersorten sowie Bier-Mixgetränke.



Sekt, Champagner und Wein

Sekt, Prosecco

Chardonnay Brut, Schloss Affaltrach	0,75 l € 29,00
Drusian Prosecco Italien	0,75 l € 32,00

Champagner

Taittinger Brut Reserve	0,75 l € 95,00
Veuve Cliquot Brut	0,75 l € 110,00

Weißwein

Jechtinger Hochberg	0,75 l € 25,50
---------------------	----------------

Kabinett trocken, Grauburgunder
 Winzergenossenschaft Jechtingen, EG Kaiserstuhl
 Duft nach reifen Äpfeln & Quitten, reiche Fülle
 im Geschmack, süßlicher Schmelz im Abgang

Pinot Grigio I.G.T.	0,75 l € 27,50
---------------------	----------------

Grave del Friuli D.O.C.Friuli
 Fernando Pighin & Figli
 leichter, frischer & weicher Geschmack, säurearm

Riesling	0,75 l € 34,50
----------	----------------

QbA trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau
 Trocken & feinsaftig, fruchtbetont und elegant

Rotwein

Gimmeldinger Meerspinne	0,75 l € 24,00
-------------------------	----------------

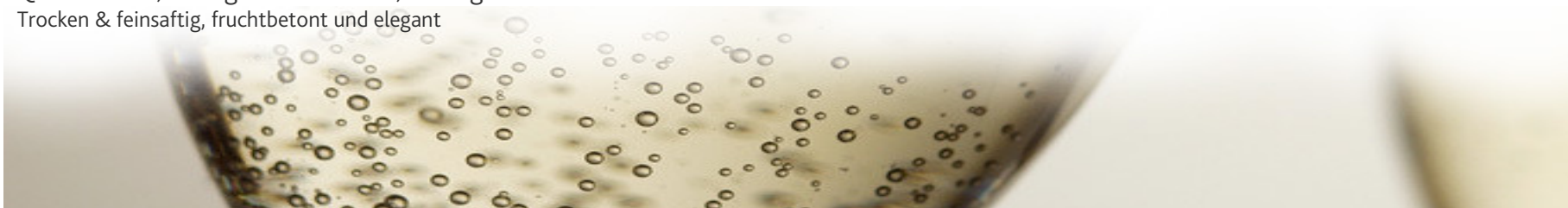
Dornfelder Qualitätswein trocken
 Pfalz Winzergenossenschaft Weinbiet
 ausdrucksvolle Beerenaromen, tiefdunkel, vollmundig & samtig

Primitivo Puglia I.G.T.	0,75 l € 25,50
-------------------------	----------------

Terre di Campo Sasso, Apulien
 intensiv duftig, süßlich-würzig,
 voluminös, sehr voller & saftiger Wein, pikant mit viel Biss

Us de la meng	0,75 l € 32,50
---------------	----------------

Qualitätswein trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
 Würziger Duft von Schattenmorellen & Rauch, saftig-reife Frucht, lebhaft
 Struktur, rundes Tanin, harmonisch



Heißgetränke

Espresso	je Tasse	€ 2,10
Kaffee Crème	je Tasse	€ 2,20
Milchkaffee	je Tasse	€ 2,30
Cappuccino	je Tasse	€ 2,50
Latte Macchiato	je Glas	€ 2,60

Brühkaffee		
Kaffee	je Liter	€ 12,50

Bedienen Sie sich aus unserem reichhaltigen Teesortiment

Tee, diverse Sorten	je Tasse	€ 1,90
Tee, diverse Sorten	je Liter	€ 12,50



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Personal

Zur Bewirtung Ihrer Gäste ist unser freundliches Servicepersonal bis 00:00 Uhr inkludiert.

Sollte Ihre Veranstaltung über 00:00 Uhr hinausgehen, fallen je nach Personalaufwand die folgenden Kosten an:

Veranstaltungsleiter	Stunde	€ 34,50
Serviceleiter/Oberkellner	Stunde	€ 34,50
Servicemitarbeiter, Zapfer	Stunde	€ 27,50
Barkeeper/Barmaid	Stunde	€ 32,00
Koch	Stunde	€ 27,50
Küchenhilfe	Stunde	€ 21,50
Logistiker	Stunde	€ 29,50

Unsere Logistiker unterstützen Sie gerne bei dem Auf-und Abbau, ebenso wie bei allen logistischen Herausforderungen in Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Räumlichkeiten *

	Kristallsaal	Kristallsaal Sektion I	Kristallsaal Sektion II	Kristallsaal Sektion III	Allegro	Barcarole	Blauer Salon
Fläche/m²	1350	320	725	305	132	132	36
Kapazität							
Stuhlreihe	1489	342	840	342	106	106	108
Stehempfang	1488	400	700	400	150	150	150
Bankett / runde 10er Tische	1120	270	540	270	120	120	80
Parlament	804	180	460	180	70	70	60
Bereitstellungskosten in €	4500	1375	1750	1375	400	400	600
Umsatzgarantie in € (keine Bereitstellungskosten)	45000	12500	18000	12500	-	-	3000

- In den Bereitstellungskosten sind die Kosten für Set up, Strom und Licht sowie der Veranstaltungsmeister enthalten.

- Bei Erreichen der Umsatzgarantie entfallen die Bereitstellungskosten. Sollte diese nicht erreicht werden, reduzieren sich die Bereitstellungskosten anteilig.

- Die Auf- und Abbauzeiten werden mit 50 Prozent der Bereitstellungskosten berechnet.
(Bitte beachten Sie, dass an Auf- und Abbautagen ab 19:00 Uhr Sicherheitspersonal vor Ort sein muss.)

* nur an messefreien Tagen

Sonderleistungen

Gerne organisieren wir die folgenden Leistungen; diese werden separat in Rechnung gestellt. Es erfolgt keine Verrechnung mit den Bereitstellungskosten.

Sanitär- und Garderobenbetreuung

Die Betreuung der Sanitärbereiche und Garderobe übernimmt eine Partnerfirma der koelnmesse. Die Richtpreise sind wie folgt:

Sanitärbetreuung: € 12,00 pro Person/pro Stunde

Garderobe: € 12,00 pro Person/pro Stunde oder Selbstzahler € 2,00 pro Kleidungsstück

Sanitäter (DRK) und Feuerwehr

Wir organisieren die vorgeschriebene Anzahl der Sanitäter und Feuerwehr - je nach Umfang der Veranstaltung - laut Versammlungsstättenverordnung.

Sanitäter: € 28,00 pro Person/pro Stunde

Feuerwehr: € 38,00 pro Person/pro Stunde + An- und Abfahrtspauschale € 38,00

Parkplatzfläche

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine Parkplatzfläche benötigen (P1), melden wir diese gerne bei der Koelnmesse Service GmbH an. Es gibt die Variante: Selbstzahler: 5€ pro Fahrzeug bei Einfahrt oder auf Gesamtrechnung.

Für Ihre Organisation empfehlen wir gerne die Zusammenarbeit mit den folgenden Unternehmen:

Licht- und Tontechnik:

Für die Licht- und Tontechnik steht unser Vertragspartner, die Firma müllermusic Veranstaltungstechnik GmbH, zur Verfügung. Sie erreichen den Ansprechpartner Herrn Christopher Teckentrup Tel.: +49 221 9810 1237 oder Email: ct@muellermusic.com

Für **Dekoration** oder **Blumen- und Pflanzenschmuck** empfehlen wir Ihnen unsere Partner:

Gestalten mit Blüten und Pflanzen; Herr Christian Winter Tel.: + 49 2227 6109 Mobil: + 49 171 430 3086

Glamour Faktur by Bettina Hass; Frau Bettina Hass Tel.: + 49 2171 558-206/207 Email: info@glamourfaktur.de

Räumlichkeiten

Stornierungsbedingungen

A.) Die folgenden Stornierungsbedingungen behält sich die Sodexo Services GmbH vor, sollte der Saal nicht weiter vermietet werden können.

Stornierungsgebühren für den Kristallsaal:

Bis 6	Monate vor Veranstaltung	kostenfrei
6-4	Monate vor Veranstaltungsdatum	25% der Raumbereitstellungskosten
4-2	Monate vor Veranstaltungsdatum	50% der Raumbereitstellungskosten
2	Monate bis 10 Tage vor Veranstaltungsdatum	100% der Raumbereitstellungskosten
10	Tage bis 1 Tag vor Veranstaltungsdatum	100% der Raumbereitstellungskosten sowie 70% aller bestellten Leistungen

Stornierungsgebühren für den Messe Club / Blauer Salon:

Bis 3	Monate vor Veranstaltung	kostenfrei
3-2	Monate vor Veranstaltungsdatum	25% der Raumbereitstellungskosten
2	Monate bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum	50% der Raumbereitstellungskosten
14	Tage bis 5 Tage vor Veranstaltungsdatum	100% der Raumbereitstellungskosten
5	Tage bis 1 Tag vor Veranstaltungsdatum	100% der Raumbereitstellungskosten sowie 70% aller bestellten Leistungen

B.) Weitere detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir auf Wunsch gerne zusenden.

Allgemeine Informationen

Allgemein

Änderungen möglich.

Bestellung und Anlieferung

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- oder Speisenwunsch mit.

Die genaue Personenzahl geben Sie uns bitte bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bekannt, da die Rechnungslegung gemäß der genannten Teilnehmer erfolgt.

Nachbestellungen oder kurzfristige Anfragen werden schnellstmöglich ausgeführt.

Zahlungsarten

Gerne akzeptieren wir zur Begleichung Ihrer Rechnung auch Kreditkarten (American Express, Mastercard, Visa und Diners Club). Unsere Mitarbeiter sind bevollmächtigt, Rechnungen während der Veranstaltung zu kassieren.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir legen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden.

Blumen/Pflanzen

Falls Blumenschmuck gewünscht wird, kann dieser über die folgende Adresse bestellt werden:

Gestalten mit Blüten und Pflanzen
Herr Christian Winter
Bergstraße 58
53332 Bornheim
Tel./Fax: +49 2227 6109
Handy: +49 171 4303086

Dekoration

Zur Konzeption, Planung und Koordination großer und kleiner Dekorationen empfehlen wir:

Glamour Faktur by Bettina Hass
Feldsieferweg 44
51381 Leverkusen
Tel./Fax: +49 2171 558206 / 207
E-Mail: info@glamourfaktur.de

Kontaktdaten

Sind Sie auf den Geschmack gekommen?
Wir beraten Sie gerne:
Telefon: +49 221 284-9444
E-Mail: koeln.messe@sodexo.com