

CLUB ASTORIA

Bankettmappe Herbst - Winter 2025/2026

Gültig ab 01. Oktober 2025 bis 31. März 2026



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

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

Raummieten & Mindestumsätze 2025/2026

Raumgrößen m²	Bestuhlung bis max.	Raummiete	Mindestumsatz Freitag – Sonntag (Dienstag – Donnerstag nach Vereinbarung)
Artroom 70 m²	34 Personen	390,00 € (halbtags)	ohne
Salon 144 m²	110 Personen	590,00 €	1.900,00 €
Restaurant II 99 m² mit Terrasse II 38 m²	70 Personen	780,00 €	5.900,00 €
Salon & Restaurant II 243 m² mit Terrasse II 38 m²	Restaurant II für den Empfang & Tanzfläche & Buffet Salon zum Dinner bis max. 110 Personen	1.360,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	7.800,00 €
Restaurant I & II 230 m² mit Terrasse I & II 82 m²	190 Personen	1.710,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	16.900,00 €
Salon, Restaurant I & II 374 m² mit Terrasse I & II 82 m²	300 Personen	2.300,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	19.800,00 €

Mindestumsatz & Bereitstellungskosten:

Die Überlassung unserer Räume ist an das Erreichen von raumspezifischen Mindestumsätzen gebunden. Hierzu zählen unter anderem: Speisen und Getränke, Teller- und Serviergeld für mitgebrachte Torten/Kuchen, Parktickets, Nachtzuschläge sowie weiteres von uns angebotenes Equipment (Tischwäsche, Stuhl- & Stretchhussen, Sofa mit Beistelltisch, Menü- & Tischkarten, hauseigene Technik).

Die Raummieten fließen NICHT mit in den Mindestumsatz ein. Nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes berechnen wir die Differenz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr. Wir bieten keine Vorabkalkulationen an.

À conto Rechnungen:

Die Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn die erste à conto Zahlung in Höhe von 10 % des vereinbarten Mindestumsatzes gegen Rechnungsstellung bei uns eingegangen ist. Die Veranstaltungsabsprache benötigen wir bitte unterschrieben zurück. Bis sechs Wochen vor der Veranstaltung ist eine zweite à conto Zahlung in Höhe von 40 % gegen Rechnungsstellung zu leisten.

Personenzahl:

Aus organisatorischen Gründen ist die vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wurde. Danach können wir keine kostenfreien Änderungen mehr entgegennehmen.

Kinder:

Kinder von 0 bis 3 Jahren werden von uns eingeladen. Kinder von 4 bis 12 Jahren werden mit 50 % des Speisenpreises berechnet. Alternativ ist auch eine Speisenauswahl aus der Kinderkarte à la carte möglich. Kinder ab 13 Jahren werden als Erwachsene betrachtet und zahlen den vollen Speisenpreis.

À la carte Speisenauswahl vor Ort (Mittagskarte / Abendkarte / Gruppenkarte):

Die Auswahl aus unserer à la carte Mittags- und Abendspeisen-Karte ist bis max. 12 Personen möglich.

Bei Gruppen ab 13 bis max. 20 Personen gilt die Gruppenspeisenkarte.

Ab 21 Personen gilt nur eine Einheitliche Menüauswahl aus der Bankettmappe (ab Seite: 9)

Einheitliches Menü ab 21 Personen:

Die Einzelgerichte finden Sie ab Seite 9 aus der Sie Ihr Einheitliches Wunschmenü zusammenstellen können. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Menüauswahl für alle Gäste Einheitlich sein muss und keine verschiedenen Optionen / keine verschiedene Hauptgänge zur Wahl vor Ort angeboten werden können. Falls sich Veganer / Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, kreiert unser Küchenchef gerne ein angepasstes Spezial Menü. Hierfür benötigen wir die genaue Anzahl vorab. Eine kostenfreie Umbestellung vor Ort am Veranstaltungstag ist nicht möglich.

Nachtzuschläge:

Ab 24:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 3,00 € je angemeldeten Gast berechnet. Die Kosten für den Nachtzuschlag fließen in den Mindestumsatz ein. Die Anmietung unserer Räumlichkeiten ist bis max. 04:00 Uhr am nächsten Tag möglich.

PKW-Parkplätze:

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auf unserem hauseigenen Parkplatz (120 Stellplätze) die von Ihnen gewünschte Anzahl von Plätzen zur Verfügung. Die Gebühr für die tatsächlich genutzten Plätze beträgt 1,70 € pro Stunde. Gerne können wir bei Veranstaltungen die Parkgebühren Ihrer Gäste pro Stunde oder alternativ mit einer Tages-Pauschale von 6,00 € pro Ticket auf Ihre Gesamtrechnung setzen.

Zusätzlich buchbares Equipment über den Club Astoria:

Um Ihrer Veranstaltung ein besonderes Ambiente zu verleihen, bieten wir zusätzlich folgendes Equipment an, welches MIT in den Mindestumsatz einfließt:

Tischwäsche (weiß) – inklusive weißen Stoffservietten	à 5,90 €
Festliche weiße Stuhlhussen	à 6,00 €
Menükarten (Innen-Layout individualisierbar)	à 3,50 €
Stehisch mit Stretchhuse (weiß)	à 18,00 €
Buffetverkleidung (Skirting & Tischwäsche in weiß)	à 25,00 €
Sofa mit kleinem Beistelltisch (max. 4 x verfügbar)	à 50,00 €
Kerzenarrangement im Kamin (nur im Salon möglich)	à 20,00 €
LED-Spots (Einstellbar in verschiedene Farben)	à 15,00 €
5-armige silberne Kerzenleuchter mit weißen Stumpenkerzen	à 20,00 €
Handmikrofon über unsere Hausanlage	à 35,00 €
Leinwand (Maße: H1,50 x B 2m) & Beamer (ohne Lautsprecher)	à 70,00 €
SMART TV- Gerät (Maße: 65 Zoll ; H 0,80 m x B 1,43 m)	à 70,00 €

Blumendekoration & Papeterie & Gastgeschenke & Ballons & Candybar & Traudekoraktion:

Schön Einladen - Frau Daniela Klunk - www.schoeneinladen.de - team@schoeneinladen.de - Tel. 0152 33792006

Für Ihre Dekorations-Bestellungen nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit unserer Partnerfirma auf.

Feuerwerk, Wunderkerzen, Konfetti, Streublumen & Seifenblasen & Nebelmaschine & Pyrotechnik:

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

DJ und Technik Auf- & Abbau:

Der DJ-Beschallungsanlagen- bzw. Technikabbau & Geschenke etc. muss unverzüglich nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine Einlagerung des Equipments oder spätere Abholung ist nicht möglich. Für eingebrachte Gegenstände übernehmen wir keinerlei Haftung. Es darf keinerlei Gaffa Tape / Panzer-Klebetape / Nebelmaschine etc. in unseren Räumlichkeiten verwendet werden.

Tellergeld (fließt mit in den Mindestumsatz ein):

Für mitgebrachte Torten/Kuchen wird ein Tellergeld in Höhe von 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.

Korkgeld:

Im Falle vom vorab durch den Veranstalter gestellten Getränke, werden unsere Aufwendungen die im Zusammenhang mit der Vorbereitung, Kühlung, Gläserbereitstellung und dem Servieren wie folgt berechnet:

Weine pro 0,75l Flasche à 21,00 € - Schaumweine pro 0,75l Flasche à 28,00 € - Spirituosen pro 0,7l Flasche à 58,00 €.

Aufwandspauschale bei Tagungen / Meetings:

Vor unseren regulären Öffnungszeiten berechnen wir zusätzlich eine Aufwandspauschale in Höhe von 50,00 € pro angefangener Stunde. (Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag ab 12:00 Uhr & Sonntag: ab 10:30 Uhr).

Allergene:

Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten leiden, reichen wir Ihnen die Bankettmappe mit detaillierter Auflistung der Hauptallergene und besprechen, welche Alternativen wir reichen können.

Zu Ihrer Sicherheit:



Auf freiwilliger Basis lassen wir zusätzlich unsere Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen von der Firma Delphi Lebensmittelsicherheit schulen, sowie unseren Betrieb und die Abläufe kontrollieren. Zudem werden laufend Proben bei uns genommen, um den hohen Standard unserer Betriebs- und Personalhygiene abzusichern.

Ruhetag im Club Astoria: Montag

DAS FÜHRUNGS-TEAM DES CLUB ASTORIA:

Inhaber
Rolf Bechtold

Geschäftsführerin
Laura Bechtold

Geschäftsführer
Thomas Bechtold

Prokuristin
Jenny Blassnig

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Artroom als Trauzimmer für eine Freie Trauung (70m²)



Freie Trauung



Freie Trauung bis maximal 50 Person stehend

RAUM: Artroom (70m²)



Lange breite Tischtafel bis maximal 34 Personen



Parlamentarisch bis maximal 32 Personen



U-Form bis maximal 36 Personen
(innen & außen bestuhlt)

RAUM: Salon (144m²)



Runde- & ovale Tische bis
maximal 105 Personen



Empfangs- & Buffetraum



Stehltische, Sofas, Buffet, 5 x runde Tische

BILDER / IMPRESSIONEN / EINDRÜCKE

RAUM: Restaurant II (99m²)



maximal 6 x Blocktische mit 8 Personen



Restaurant II mit lockerer Bestuhlung



Runde Tische bis max. 54 Personen



Restaurant II mit Buffet und Hochbänken



5 x lange Tischtafeln bis maximal 70 Personen



Empfangs- & Buffetraum später Tanzfläche

RAUM: Restaurant I & II (230m²)



Runde Tische à 9 Personen



Tischtafeln mit Mittelgang



Lange schmale Tischtafeln
je Tafel 16 Personen



Terrasse I & II mit Sofas



Außen-Aufnahme Wiese & Biergarten



Terrasse I & II mit Stehtischen & Sofas

DREAM WEDDING

- FREIE TRAUUNG -



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

Ohne anschließende Eventbuchung (mindestens 60 Erwachsene) ist keine Freie Trauung bei uns durchführbar.

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

Folgende Traudekoration ist auf der Wiese inklusive:

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

Bei schlechtem Wetter findet die Trauung im Artroom (70qm) statt.

Trauraummiete Indoor Artroom (70qm): 450,00 € (ab 17:00 Uhr)
(max. 12 Gäste sitzend + max. 50 Gäste stehend)



MEETINGS & CONVENTION & CONFERENCE

Erfolgreiche Meetings benötigen ungestörte Arbeitsbedingungen in entspannter Atmosphäre.

Der Club Astoria – im Kölner Westen – am Adenauer Weiher gelegen, bietet Citynähe, nahe Autobahnanschlüsse (A1 und A4), ausreichend Parkmöglichkeiten auf unserem hauseigenen Parkplatz, eine exzellente Küche, aufmerksamen Service und die für einen reibungslosen Konferenzablauf erforderliche Technik. Für die Planung und Gestaltung Ihrer Konferenzen oder Seminare folgen hier einige Fakten, Anregungen und Vorschläge.

BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTE *Bereitstellung ab 10 Stück pro Sorte*

Ei und Schnittlauch	á 4,30 €
Flösz mit Apfel und Zwiebel	á 4,40 €
Honigschinken mit Silberzwiebeln	á 4,40 €
Mittelalter Gouda mit Walnuss	á 4,50 €
Brie de Meaux mit Walnuss	á 4,60 €
Rheinische Fleischwurstscheibe mit Remoulade	á 4,60 €
Mett mit Zwiebeln	á 4,60 €
Salami mit Mixed Pickles	á 4,70 €
Tomate mit Mozzarella und Pesto	á 4,90 €
Veganer Aufschnitt	á 4,90 €
Parmaschinken mit Honigmelone	á 5,30 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	á 5,40 €
Roastbeef mit Sauce Tartar	á 5,40 €

PAUSENSNACK *Bereitstellung ab 16 Stück pro Sorte*

Müsliriegel	á 2,80 €
Joghurt drink	á 3,00 €
Mini Donut	á 3,20 €
Mini Plunderteilchen oder Croissants	á 3,80 €
Bircher Müsli	á 4,00 €
Joghurt mit Müsli	á 4,00 €
Obstspieß	á 4,30 €
Bananen-Johannisbeer Schnitte -vegan-	á 4,40 €
Brownie	á 4,40 €
Portion Rohkost-Sticks mit diversen Dips	á 4,90 €
Mini Caesar-Salat im Weckglas	á 5,00 €
Käsekuchen	á 5,00 €
Gefüllter Wrap (<i>Fleisch, Fisch, vegetarisch <u>oder</u> vegan</i>)	á 6,50 €

TAGUNGSTECHNIK

Leinwand (Maße: H 1,50 x B 2 m) (1 x)	25,00 €
Flipchart (Menge 2 x)	25,00 €
Pinnwände (Menge 2 x)	25,00 €
Handmikrofon (Menge 1 x)	35,00 €
Beamer ohne Lautsprecher / ohne Boxen (Menge 1 x)	45,00 €
Moderatorenkoffer (Menge 1 x)	60,00 €
SMART TV- Gerät (Maße: 65 Zoll ; H 0,80 m x B 1,43 m)	70,00 €

TAGUNGSPAUSCHALEN

Unsere Tagungspauschalen beinhalten die aufgeführte Tagungstechnik sowie die Raummiete.

Die Tagungspauschalen sind buchbar ab 10 Personen.

Unter 10 Personen berechnen wir die jeweilige Raummiete zusätzlich.

Weitere Speisen (Seite 9) oder Getränke (ab Seite 16) können extra dazu gebucht werden.

Aufwandspauschale:

Vor unseren regulären Öffnungszeiten berechnen wir zusätzlich eine Aufwandspauschale in Höhe von 50,00 € pro angefangener Stunde. (Öffnungszeiten: 12:00 Uhr dienstags – samstags / Sonntag: 10:30 Uhr)



Pauschale „MORNING STAR“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Flipchart, Schreibblock und Stift)

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl, Mineralwasser 0,75l unbegrenzt und zwei Softgetränke 0,2l pro Person

19,00 € pro Person

(Diese Pauschale gilt für einen Zeitraum von max. 5 Stunden)

Pauschale „WORKOUT“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Schreibblock und Stift)

Pro Person sind zwei Tagungsgetränke 0,2l im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl
Obstsalat im Glas mit frischer Minze
Rohkost-Sticks mit diversen Dips

Mittagessen

2-Gang-Business-Menü
(Saisonale Menü-Kreation a la Küchenchef)

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl
Rote Grütze im Glas dazu Vanillesauce
Hausgemachter Fruchtsmoothie

51,00 € pro Person

Pauschale „SUNNY SPIRIT“

Tagungsraum mit Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Schreibblock und Stift)

Mineralwasser 0,75l unbegrenzt im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl
Fingersandwich
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Hausgemachter Fruchtsmoothie

Mittagessen

3-Gang-Business-Menü
oder
Lunch-Buffer (ab 30 Personen)
Saisonale Kreationen a la Küchenchef

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Bio-Teeauswahl
Mini-Donuts, Mini Muffins

71,00 € pro Person

FINGERFOOD

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

FINGERFOOD KALT

Tartlet mit Eiercreme und Schnittlauch	á 3,80 €
Spanische Tortilla -vegetarisch-	á 4,60 €
Vollkorntaler mit Kräuterfrischkäse & Dörrtomaten	á 4,80 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	á 4,50 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcrunch im Weckglas	á 4,20 €
Gegrillter Kürbis & Ziegenkäse am Spieß	á 4,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	á 4,20 €
Kleine Sandwiches (Fleisch, vegetarisch, vegan)	á 4,30 €
Antipasti-Spieß	á 4,40 €

CANAPÉS Auch als Vollkorn-Variation möglich.

Canapé mit Brie de Meaux und Walnuss	á 3,70 €
Canapé mit Tête de Moine und Feigensenf	á 4,00 €
Canapé mit geräucherter Putenbrust und Feigensenf	á 4,60 €
Canapé mit Honigschinken und Remoulade	á 4,30 €
Canapé mit Blauschimmelkäse und Apfelkompott	á 5,20 €
Canapé mit Räucherforelle und Meerrettichcreme	á 4,80 €
Canapé mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	á 4,80 €
Canapé mit Roastbeef und Sauce Tartar	á 5,40 €
Canapé mit Lachstatar und Dillcreme	á 5,30 €

CROSTINIS

Crostini mit Basilikum Pesto	à 3,20 €
Crostini mit Knoblauch und Meersalz	à 3,20 €
Crostini mit Oliventapenade	à 3,30 €
Crostini mit Tomate und Basilikum	à 3,50 €
Crostini mit Paprika-Tapenade	à 3,50 €
Crostini mit Pilz Duxelles	à 3,70 €
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern	à 3,90 €

FINGERFOOD WARM

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

EINZELGERICHTE

Gestalten Sie gerne Ihr persönliches EINHEITLICHES Wunschmenü ab 21 Personen.

Bitte beachten Sie hierbei, dass die Menüauswahl für alle Gäste EINHEITLICH sein muss und keine verschiedenen Optionen / keine verschiedenen Hauptgänge zur Wahl vor Ort angeboten werden können. Falls sich Veganer / Vegetarier unter Ihren Gästen befinden, kreiert unser Küchenchef gerne ein Spezial Menü. Hierfür benötigen wir die genaue Anzahl vorab.

VORSPEISEN & SALATE

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcrunch dazu geröstete Champignons und Croûtons	17,00 €
Polenta-Parmesanschnitte mit mediterranem Gemüse & Tomatensugo	17,40 €
Sahnehering nach Hausfrauenart an Schwarzbrot und Kartoffelstroh	18,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit Rucola, karamellisierten Nüssen und Thymianhonig	18,50 €
Rote Bete Carpaccio mit Walnuss-Orangen Dressing dazu Hüttenkäse und Rauke	19,00 €
Gebratene Gambas auf saisonalem Salat mit Birnen, Pilzen und Speck	19,00 €
Jakobsmuscheln auf Sesam-Spinat Salat mit Belugalinsen und Kartoffelcracker	19,00 €
Sukiyaki mit Sobanudeln und gebratenen Busch-Bohnen	19,00 €
Avocado auf Sesam-Spinat Salat mit Belugalinsen und gebackenen Kartoffelwürfel -vegan-	19,60 €
Wildschinken an CumberlandsaUCE mit Feldsalat, Croûtons und gerösteten Kräuterseitlingen	20,20 €
Brotzeit mit verschiedenen hausgeräucherten Schinken, Mettenden & Obatzter	21,00 €
120g Beef-Tartar mit kandiertem Ei dazu Crostini und Trüffelmayo	21,30 €
Pescaccio mit Frisée und Balsamico-Emulsion	23,50 €

SUPPEN

Rote Linsen Suppe mit Kartoffeln -vegan-	9,00 €
Pastinaken-Cremesuppe mit Petersilienöl	9,50 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck und Mettenden	9,50 €
Getrüffelte Erbsen-Cremesuppe mit Orangenschäum und Flusskrebse	10,50 €
Weißer Lauchcreme-Suppe mit Pinienkern-Ricotta-Klößchen -vegetarisch-	10,50 €
Kürbiscremesuppe mit Granny-Smith-Haube und Speckcrunch	10,50 €
Winterlicher Rindfleisch-Gemüseseeintopf	10,90 €
Maronen-Cremesuppe mit Kirschhaube	11,00 €
Hummerbisque mit Rauchfisch-Crostini und Safranschaum	11,50 €
Mit Gin parfümierte Rinderconsommé double mit Kräutern Celestine und Gemüseperlen	12,00 €

ZWISCHENGERICHTE

Semmelknödel dazu Pilze der Saison in Rahm	19,00 €
Fussiloni an Kirschtomaten-Sugo mit Blattspinat und Parmesan	19,00 €
Gebratene Gnocchi an Trüffelcreme und geröstetem Parmesan	19,00 €
Rotbarbe auf Rauchlinsen, Fenchelsalat und Petersiliencreme	20,00 €
Maishähnchenspieß auf dicken Bohnenragout & Paprika Gremolata	20,00 €
Wolfsbarsch mit gegrilltem Babylauch, Kartoffel-Chorizo-Stampf und Mojo-Rojo	21,00 €
Tranchen von der Entenbrust mit Teriyaki, Mie-Nudeln & Chinakohl	21,50 €

SORBET je Kugel

Bratapfel	5,00 €
Kirsch	5,00 €
Cassis	5,00 €
Himbeer	5,00 €
Maracuja	5,00 €
Zitronen-Basilikum-Sorbet	5,00 €
Mango	5,00 €
auf Wunsch mit Champagner <u>oder</u> Wodka aufgefüllt	Aufpreis: 5,00 €

HAUPTGERICHTE

Strozzapreti mit confierten Kirschtomaten dazu Basilikum-Pesto und Parmesan	23,00 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu gebackener Rucola und Parmesan	25,00 €
Forelle Müllerinart mit Nussbutter und Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln	25,00 €
Beef Thai-Curry mit Jasmin Duftreis, Wok-Gemüse und Sesam	25,00 €
Tofu Thai-Curry mit geräuchertem Tofu, pikant fruchtige Currysauce, Jasmin Duftreis, Wok Gemüse, Sesam -vegan-	22,00 €
Französische Maispoularde mit Orangenjus, glasierten Möhren und Serviettenknödeln	28,00 €
Astoria Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, Wildpreiselbeeren und Zitrone	29,50 €
Filet vom Wolfsbarsch dazu Paprikarelish, Rahmkohlrabi und Herzoginkartoffeln	29,50 €
Kross gebratener Kabeljau an Rote Bete-Orangencreme dazu gegrillter grüner Spargel und Safranrisotto	33,00 €
Duke of Berkshire-Kotelett an Gremolata mit gegrilltem Frühlingslauch und Rosmarin Bratlinge	35,00 €
Im Sud gegarte Ochsenbacke in eigener Jus, gehobeltem Meerrettich und Wirsing-Kartoffelstampf	36,00 €
Wildschweinrücken unter der Gewürzkruste mit Preiselbeerjus, Rosenkohlblättern und Gersotto	38,00 €
Geschmorte Lammhaxe mit Grillgemüse und Kartoffel-Mousseline	39,00 €
Filet vom Weiderind an Portweinjus mit Artischocken-Gemüsebouquet und getrüffelttem Kartoffelgratin	42,00 €
Steak vom Hirschrücken an Cranberryjus mit sautiertem Spitzkohl, Preiselbeer-Birnen-Relish und Schupfnudeln	49,00 €

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillecreme	9,50 €
Sesam-Krokant-Parfait und Zimt-Pflaumen-Kompott	11,00 €
Schokoladentörtchen und weißes Schokoladeneis	11,00 €
Mit Marzipan gefüllter Bratapfel und Vanilleeis	12,00 €
Brotpudding mit Karamellcreme und Crumble	12,30 €
Crème Brûlée	12,50 €
Winter-Crumble-Schnitte mit weißer Schokoladencreme und Beerenkompott	12,50 €
Tiramisu	13,00 €
Schokoladentörtchen mit zerfließendem Kern, dazu Kirsch-Kompott und Pistazien	14,00 €

KÄSEVARIATION

zzgl. zum Menüpreis / pro Person à 21,00 €

Auswahl von Käsespezialitäten mit Feigensenf und Nüssen

DESSERTBUFFET

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

(nur bei exklusiver Raumbuchung möglich – ab 30 Personen)

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

FEINES KAFFEEGEBÄCK JE 100g à 6,50 €

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

KUCHEN-AUSWAHL VOM BLECH à 4,70 € pro Stück

(Mindestabnahme 16 Stück pro Sorte)

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

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

TORTEN

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

MITTERNACHTSSNACKS

- ab 30 Personen / Mindestabnahme 30 x - nur bei einer exklusiven Raumbuchung möglich

Der Klassiker

Currywurst bereits geschnitten
in fruchtiger Currysauce mit Baguette.
Dazu werden wir Original-Currywurst-Porzellanschalen & Spieße bereitstellen.

11,00 € pro Person

VEGANE Currywurst

VEGANE Currywurst bereits geschnitten
in fruchtiger Currysauce mit Baguette.
Dazu werden wir Original-Currywurst-Porzellanschalen & Spieße bereitstellen.

13,00 € pro Person

Der Rustikale

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Baguette und Butter

10,50 € pro Person

Der Kölsche

Mini Halve Hahn, Mini Frikadellen,
Mini Mett Häppchen
rustikales Käsebrett, Chips & Salzstangen

16,00 € pro Person

Französisches Käsebrett

Käseauswahl vom Französischen Rohmilchkäse mit Trauben, Brot, Butter und Salzgebäck
(Chips & Salzstangen)

21,00 € pro Person

BUFFETS

(ab 30 Personen)

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

KÖLSCHER ZAUBER

Suppe auf dem Buffet

Rheinische Kartoffelsuppe
mit Mettenden

Vorspeisen

Mini Halver Hahn

Mini Mettbrötchen

Weißkohlsalat

Rheinischer Kartoffelsalat

Rauch-Lachs mit Reibekuchen, Apfel-Meerrettich
und Apfelkompott

Brot und Butter

Hauptspeisen

Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce

Zanderfilet mit Weißweincréme

Apfel-Rotkohl

Nuss-Spätzle und Kartoffelklößen

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rote Grütze

Crème Brûlée

57,00 € pro Person

ABENDROT

Suppe auf dem Buffet

Orangen-Kürbiscremesuppe mit Zimtcroûtons

Vorspeisen

Graupen-Gemüse-Salat mit getrockneten Pflaumen

Rosenkohlsalat mit Birnen, Pilzen und Nüssen

Hausgepökelter Schweineschinken
an Spitzkohlsalat

Zupfsalate mit zweierlei Dressings

Baguette-Variation mit Butter

Hauptspeisen

Fusilloni mit Rucola in Tomatensugo

Geschnetztes vom Schweinefilet
nach „Stroganoff Art“

Knusprige Keule von der Ente

in Lebkuchensauce,

Apfel-Spitzkohl

Schupfnudeln und Kartoffelstampf

Dessert

Überraschungsdessert

„ASTORIA Süße Verführung“

61,50 € pro Person

WINTERZAUBER

Suppe auf dem Buffet

Weißer Lauchcremesuppe und Trüffelöl

Vorspeisen

Rotkohl-Cranberry Salat

Rosa gebratenes Roastbeef mit

Mixed Pickles und Sauce Tartar

Rindersülze

Teufelssalat

Ziegenkäse, Kürbis und
geschmorter Chicorée dazu Cranberries

Fischrolade an Sahnemeerrettich

Baguette-Variation mit gesalzener Butter

Hauptspeisen

Medaillons vom arktischen Saibling mit

Sauce Agnès Sorel

Tranchen vom Schweinefilet mit Rosmarinjus

Fusilloni in Waldpilz-Rahmsauce und Blattspinat

Gnocchi

Gemüsepfanne und Blumenkohl „polnischer Art“

Dessert

Mousse au Chocolate, Tiramisu

Cheesecake

Eisbombe mit Fruchtsaucen

66,00 € pro Person

FARBENTANZ

Suppe auf dem Buffet

Rinderconsommé mit Celestine

Vorspeisen

Mediterraner Couscous Salat

Vitello Tonnato

Brokkoli-Cranberry-Salat mit Currydressing

Rucolasalat mit Croûtons und Parmesan

Pikanter Thunfischsalat

Baguette-Variation mit gesalzener Butter

Hauptspeisen

Lachsmedaillons auf Riesling-Cremesauce

Maishähnchen mit Oliven, Zwiebeln
und Knoblauch

Burgunder Rind

Rosmarin Bratlinge und Nuss-Spätzle

Gerösteter Brokkoli

Dessert

Beerencrumble

Panna Cotta mit Zwetschgen-Röster

Cheesecake

Tonkabohnen-Crème Brûlée

73,90 € pro Person

SCHNEEZAUBER

Suppe auf dem Buffet

Weißer Tomatensuppe mit Rauchöl und Lachs

Vorspeisen

Marinierter Rindfleisch-Salat mit Schmorzwiebeln

Lachs Bellevue

Wildschinken an Rotkohl-Rosinen Salat und Birnensalat

Gepickelte Rüben mit Feige und Ente

Meerbarbe auf fruchtigem Gerstensalat und Preiselbeer-Meerrettich-Creme

Salat von Belugalinsen und Hokkaidokürbis mit Tofu und Walnüssen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Baguette-Variation mit zweierlei Butter (mild/salzig)

Hauptspeisen

-LIVE am Buffet angeschnitten- Zart gebratenes Roastbeef mit Winter-Trüffeljus

Wildragout mit Preiselbeeren

Kabeljau in Safrannage

Getrüffelter Kartoffelgratin

Fettuccine und Morchelnage

Marktgemüse

Dessert

Crème Brûlée,

Bunte Dessert-Gläschen Variation „Astoria“

Eisbombe mit fruchtigen Saucen

Winter-Crumble-Schnitte mit weißer Schokosauce

Tiramisu

88,00 € pro Person

Zusätzlich bieten wir zu jedem Buffet eine Live Station an:

PASTA Live Station

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit zweierlei Saucen

(Pesto Rosso und weißer Trüffelrahmsauce)

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

SUSHI Live Station

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

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

GETRÄNKEPAUSCHALEN

-ab 30 Personen-

PAUSCHALE „CLASSIC“

58,00 € pro Person für 6 Stunden

(Verlängerung 8,50 € pro Stunde / pro angemeldeten Gast)

Kinder von 4 bis 12 Jahren

21,00 € pro Kind pauschal

Diese beinhaltet folgende Getränke:

Prosecco

Bad Camberger Taunusquelle

Medium/Naturell 0,75 l

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft,
Maracuja- & Rhabarbersaft
Saftschorlen

Reissdorf Kölsch vom Fass 0,2 l

Bitburger vom Fass 0,3 l

Alkoholfreie Biere

1 x Weißwein-Auswahl bis 37,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 37,00 €

(Unsere Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 20)

Café Crema und Bio-Teeauswahl

PAUSCHALE „DELUXE“

71,00 € pro Person für 6 Stunden

(Verlängerung 10,50 € pro Stunde / pro angemeldeten Gast)

Kinder von 4 bis 12 Jahren

21,00 € pro Kind pauschal

Diese beinhaltet folgende Getränke:

Schloss Vaux -Petit Vaux,
Hugo, Aperol Spritz, Lillet Berry & Astoria Spritz

Bad Camberger Taunusquelle

Medium/Naturell 0,75 l

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft,
Maracuja- & Rhabarbersaft
Saftschorlen

Reissdorf Kölsch vom Fass 0,2 l

Bitburger vom Fass 0,3 l

Maisels Hefeweizen

Alkoholfreie Biere

1 x Weißwein-Auswahl bis 46,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 46,00 €

(Unsere Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 20)

Alle Kaffeespezialitäten
sowie Bio-Teeauswahl

CHAMPAGNER-EMPfang

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

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

COCKTAIL PAUSCHALE

20,00 € pro Person einmalig

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

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

Dies beinhaltet folgende Getränke:

2 x Cocktail-Auswahl bis 10,50 €

2 x Longdrink-Auswahl bis 10,00 €

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

GETRÄNKE

APERITIFS

Aperol Spritz (alkoholfrei)		8,50 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda Wasser)		8,90 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries, Himbeeren)		8,90 €
Astoria Spritz (Lillet Rosé, Tonic Water, frische Limette)		8,90 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze, Holunderblütensirup)		8,90 €
Campari Soda		8,90 €
Campari Orange		9,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

WARME GETRÄNKE

Tasse Café Crème		3,30 €
Tasse Café Crème, entkoffeiniert		3,30 €
Espresso		3,10 €
Espresso Macchiato		3,40 €
Doppelter Espresso		4,60 €
Cappuccino		3,90 €
Latte Macchiato		4,20 €
Milchkaffee		4,50 €
Heiße Schokolade		4,10 €
Biotee diverse Aromen		4,00 €
Frischer Minztee		4,50 €
Frischer Ingwer Tee		4,50 €
Kanne Filterkaffee		19,50 €

BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2 l	2,70 €
Reissdorf Kölsch, alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Fässchen Reissdorf Kölsch (Pittermännchen)	10 l	120,00 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	4,10 €
Bitburger Pils, alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Maisels Weizen	0,5 l	5,40 €
Maisels Weizen, alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Malzbier, alkoholfrei	0,33 l	3,60 €

SPIRITUOSEN

Vodka Absolut (Schweden)	4 cl	7,90 €
Gin Tanqueray (UK)	4 cl	7,90 €
Gin Bombay Sapphire (UK)	4 cl	7,90 €
Gin Hendricks (Schottland)	4 cl	9,60 €
Gin Monkeys 47 (Deutschland)	4 cl	9,00 €
Gin Mare (Spanien)	4 cl	12,60 €
Rum Havana 3 Años	4 cl	6,90 €
Rum Havana 7 Años	4 cl	8,10 €
Likör Bailey's	4 cl	5,90 €
Likör Flimm Waldmeister	2 cl	2,70 €
Likör 43	4 cl	5,90 €
Likör Sambucca	2 cl	3,80 €

Ouzo 12	2 cl	3,30 €
Aquavit Malteserkreuz	2 cl	4,20 €
Aquavit Jubiläums	2 cl	4,30 €
Aquavit Linie	2 cl	4,40 €
Kräuter Jägermeister	2 cl	3,80 €
Kräuter Averna	4 cl	5,90 €
Kräuter Fernet Branca	4 cl	5,90 €
Kräuter Ramazzotti	4 cl	5,90 €
Grappa Nonino Vuisinâr (Wildkirsch-Holzfass)	2 cl	6,30 €
Grappa Berta Monpra	2 cl	6,50 €
Obstbrand Scheibel Himbeergeist	2 cl	6,80 €
Obstbrand Scheibel Williams	2 cl	6,80 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90 €
Cognac Hennessy X.O.	2 cl	13,50 €
<i>Weitere Spirituosen auf Anfrage.</i>		

LONGDRINKS

Gin Tonic (Tanqueray Gin & Schweppes Indian Tonic)	9,90 €
Rum Cola (Havana Blanco Rum & Coca Cola)	9,90 €
Vodka Orange (Absolut Vodka & Orangensaft)	9,90 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Old No7 & Coca Cola)	9,90 €
Vodka Red Bull (Absolut Vodka & Red Bull)	10,90 €

Weitere Longdrinks auf Anfrage sowie Longdrinks mit Premiumspirituosen gegen Aufpreis.

COCKTAILS

CLASSICS

Caipirinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	9,90 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Zitronen, Grenadine)	9,90 €
Frozen Erdbeer Daiquiri (Rum, Limette, Zuckersirup)	9,90 €
Negroni (Gin, Roter Vermouth, Campari)	10,10 €
Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Cranberry, Limette)	10,10 €
Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda)	10,10 €
Pina Colada (Rum, Ananas, Kokos, Sahne)	10,10 €
Gin Mule (Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke)	10,10 €
Moscow Mule (Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke)	10,10 €

SOURS

Whiskey Sour (Whiskey, Zitronen, Zuckersirup)	8,60 €
Aperol Sour (Aperol, Zitronen, Zuckersirup)	8,60 €
Melon Sour (Midori Melon, Zitronen, Zuckersirup)	8,60 €
Amaretto Sour (Amaretto, Zitronen, Zuckersirup)	8,60 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fruit Challenger (Ananas, Maracuja, Orange, Limette, Zitronen, Grenadine)	7,60 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	7,60 €



SCHLOSS VAUX Petit Sekt brut

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

Feine Fruchtaromen mit lebendigem, rassigem und charmantem Charakter - unglaubliches Trinkvergnügen!



SCHLOSS VAUX Grand Rosé

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

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



SCHLOSS VAUX Grand Cuvée

Klassische Flaschengärung – Schloss VAUX AG

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

PROSECCO & SEKT

776	SPARKLING JUICY TEA VAN NAHMEN (alkoholfrei) Rosé Darjeeling Rhabarber	28,00 €
786	FRUCHTSECCO VAN NAHMEN (alkoholfrei) Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	32,00 €
770	DR. LO Riesling Sparkling (alkoholfrei 0,0%)	33,00 €
779	PROSECCO VERDE D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	35,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	45,00 €
767	SCHLOSS VAUX GRAND CUVÉE Sektmanufaktur Schloss Vaux	48,00 €
771	SCHLOSS VAUX GRAND CUVÉE ROSÉ Sektmanufaktur Schloss Vaux	49,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	59,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	61,00 €

CHAMPAGNER

800	DEUTZ BRUT CLASSIC	99,00 €
830	DEUTZ BRUT ROSÉ	111,00 €
796	MOET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	108,00 €
792	TAITTINGER BRUT RESERVE	108,00 €
784	LOUIS ROEDERER BRUT PRÉMIER	109,00 €
764	VEUVE CLIQUOT DEMI-SEC	109,00 €
778	VEUVE CLIQUOT BRUT	112,00 €

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

858	2023er	DR.LO RIESLING (alkoholfrei 0,0%) Dr. Loosen, Mosel	31,00 €
886	2024er	RIESLING MINERALSCHIEFER Grans-Fassian, Mosel	33,00 €
853	2024er	WEIßER BURGUNDER EDITION CLUB ASTORIA vegan Weingut Pflüger, Pfalz	33,00 €
829	2024er	Sauvignon blanc VDP Gutswein Weingut Burggarten, Ahr	33,00 €
866	2023er	JEAN-BAPTISTE, KABINETT halbtrocken Riesling, Weingut Gunderloch	34,00 €
843	2022er	GRAUBURGUNDER Flussskiesel Q.b.A. Joh. BABT. Schäfer, Nahe	35,00 €
840	2024er	BRAUNEBERGER RIESLING Fritz Haag, Mosel	36,00 €
1211	2023er	GRAUBURGUNDER „HAND IN HAND“ Meyer-Näkel & Klumpp, Baden	35,00 €
852	2024er	WEISSBURGUNDER Q.b.A Dr. Loosen, Mosel	36,00 €
815	2022er	BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING KABINETT halbtrocken Fritz Haag, Mosel	36,00 €
1032	2022er	SAUVIGNON BLANC Bio Weingut Rings, Pfalz	36,00 €
857	2023er	WEISSBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	36,00 €
887	2023er	GRAUBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	36,00 €
845	2022er	DIEL DE DIEL CUVÉE RIESLING GRAU- WEISSBURGUNDER Schlossgut Diel, Nahe	37,00 €
825	2023er	RHEINGAU RIESLING Weingut, Robert Weil, Rheingau	37,00 €
841	2023er	WÜRZBURGER STEIN, SILVANER, ERSTE LAGE Weingut Juliuspital, Franken	40,00 €
856	2022er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, 1. Lage Franz Keller, Kaiserstuhl Baden	41,00 €
1026	2023er	WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt	44,00 €
859	2022er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Grauburgunder Barrique Weingut Dr. Heger, Baden	45,00 €
1244	2022er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Chardonnay Weingut Dr. Heger, Baden	45,00 €

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

WEIßWEINE INTERNATIONAL

850	2022er	REGALEALI BIANCO DOC Tenuta Regaleali, Sizilien	33,00 €
915	2024er	GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC Bio Domäne Wachau, Dürnstein Wachau	34,00 €
811	2023er	IL LUGANA DOC Bio Az. Agricola Pasini, Lombardei	35,00 €
842	2024er	GAVI DI GAVI DOCG Az. La Mesma, Piemont	36,00 €
1033	2021er	COTES DU RHONE BLANC AC Château Mont Redon, Rhône	36,00 €
822	2023er	CHARDONNAY IGT Jermann, Friaul	42,00 €
901	2022er	LUGANA MOLIN VIGNETI STORICI Weingut Provenza-Cà Maiol, Lombardei	44,00 €
1198	2022er	SAUVIGNON BLANC NAUTILUS Weingut Nautilus, Marlborough, Nz	45,00 €
881	2023er	POUILLY-FUMÉ A.O.C. Domaine Masson- Blondetet	45,00 €
878	2023er	SANCERRE A.O.C. Domaine Thomas et Fils	46,00 €

ROSÉWEINE

1261	2024er	Colombelle Plaimont, Gascogne	29,00 €
818	2024er	BLANC DE NOIR, ROSE AUS SPÄTBURGUNDER Weingut Burggarten, Ahr	33,00 €
1236	2024er	AIX ROSÉ Maison Saint AIX, Provence	41,00 €

ROTWEINE DEUTSCHLAND

998	2017er	MERDINGER BÜHL Spätburgunder Q.b.A. Weingut Dr. J. Heger, Baden	35,00 €
966	2018er	SPÄTBURGUNDER, Q.b.A halbtrocken Deutzerhof, Ahr	36,00 €
1045	2022er	CUVÉE NOIR DREI BRÜDER Spät-, Frühburgunder, Cabernet Sauvignon Weingut Burggarten, Ahr	36,00 €
1187	2019er	US DE LA MENG Q.b.A, Cuvee Spätbg., Dornfelder, Frühbg. Meyer-Näkel, Ahr	39,00 €
996	2018er	BALTHASAR C. Q.b.A Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr	39,00 €

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

ROTWEINE INTERNATIONAL

920	2022er	MERLOT LES Classiques IGP Les Jamelles Pays d'oc, Croix d'Or	33,00 €
1125	2023er	MARIANA IG Herdade do Rocim, Alentejano Portugal	33,00 €
923	2023er	PRIMITIVO I.G.T. Larinum, Apulien	33,00 €
1071	2022er	NERO D'AVOLA Tenute di Regaleali, Sizilien	34,00 €
905	2021er	IZADI CRIANZA D.O.C. Bodegas Izadi, Rioja	37,00 €
1108	2022er	SERPAIOLO IGT Sapaia di Endrizzi, Toscana	37,00 €
1225	2022er	CÔTES DU RHONE A.C. E. Guigal, Rhône	37,00 €
921	2019er	KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds, Australien	37,00 €
1186	2020er	ALLESVERLOREN CABERNET SAUVIGNON ALLESVERLOREN Estate Stellenbosch Südafrika	37,00 €
1056	2020er	SANTAGOSTINO IGT (3 Gläser Gambero Rosso) Syrah-Nero d'Avola Firriato, Sizilien	39,00 €
935	2020er	OLD WINE ZINFANDEL, GNARLY HEAD Lodi, Kalifornien	39,00 €
1172	2020er	BARON DE LEY Réserve D.O.C Vina Imas, Rioja	43,00 €
903	2021er	LE VOLTE I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia	45,00 €

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

ANFAHRT ZUM CLUB ASTORIA



von der A4

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

von der A1

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

von Köln Innenstadt

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

von Bonn

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen Club Astoria GmbH & Co. KG

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

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

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

Die genannten Preise sind **Endpreise** und beinhalten die am Tag der Rechnungsstellung gültige Mehrwertsteuer. Wird der angegebene Mindestumsatz für die jeweilige Räumlichkeit nicht erreicht, berechnen wir die Differenz zum Mindestumsatz als zusätzliche Bereitstellungsgebühr. Die Räumlichkeiten haben verschiedene Raummieten, die nicht mit in den Mindestumsatz fließen. Ab 24:00 Uhr nachts wird ein pauschaler Nachtzuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 3,00 Euro je angemeldetem Gast zusätzlich zum Mindestumsatz berechnet. Darüber hinaus ist es in Ihrem Ermessen besonders gute Leistungen unserer Mitarbeiter direkt zu honorieren.

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

Für den Fall der Annullierung einer Veranstaltung (exklusive Raumbuchung) fallen folgende Stornierungskosten an:

Bis 9 Monate vor Veranstaltungsdatum	kostenfrei
7 - 8 Monate vor Veranstaltungsdatum	25 % des Mindestumsatzes
4 - 6 Monate vor Veranstaltungsdatum	50 % des Mindestumsatzes
2 - 3 Monate vor Veranstaltungsdatum	75 % des Mindestumsatzes
0 - 1 Monate vor Veranstaltungsdatum	100 % des Mindestumsatzes

Für den Fall der Annullierung einer Reservierung (nicht exklusiv innerhalb des Restaurants) fallen folgende Stornierungskosten an: 10 Tage vor dem Reservierungsdatum können Sie die Tischreservierung kostenfrei stornieren. Danach behalten wir 250,00 € ein als Stornierungsgebühr. Beim Sonntags-Brunch berechnen wir 100 % des jeweiligen Brunchpreises pro Person für das Nichterscheinen.

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke nur nach schriftlicher Zustimmung durch uns zur Veranstaltung mitbringen. Die Zustimmung kann von der Zahlung eines Beitrages zur Deckung der Gemeinkosten abhängig gemacht werden. Für eingebrachte Speisen & Getränke übernehmen wir keinerlei Haftung. Bei der Weinauswahl behalten wir uns vor im Falle eines Jahrgangwechsels den Folgejahrgang anzubieten.

Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir von dem Vertrag zurücktreten. Für diese Fälle hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadensersatz.

Das Verwenden von Konfetti, Streublumen, Reis oder ähnliches, Gaffa Tape / Panzer-Klebetape ist auf dem ganzen Gelände nicht erlaubt. Nebelmaschine, Out- & Indoor-Feuerwerk, oder das Abbrennen von Wunderkerzen, Pyrotechnik jeglicher Art etc. ist aus brandschutztechnischen Gründen nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verluste sowie daraus entstehende Kosten, die während der Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter oder seine Gäste verursacht wurden (z.B. Konfetti, Reis, Blütenstreu, Gaffa Tape / Panzer-Klebetape), haftet der Veranstalter und trägt die dadurch zusätzlich entstehenden Reinigungskosten.

Wir haften nicht für jegliche eingebrachte Gegenstände (Garderobe, Geschenke & Zubehör, Technik-Equipment, Dekoration, Blumen- und Vasen & Kerzen etc. sowie allgemeines Equipment von Fremdfirmen).

Der Abbau der gesamten Technik & Geschenke & eingebrachter Gegenstände & Dekoration (Vasen & Kerzen etc.) muss direkt nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine spätere Abholung oder Einlagerung ist nicht möglich.

Musik in Form von leiser, dezenter Hintergrundmusik ist generell gestattet.

Moderation / DJ / Laute Musik / Live Gesang / Live Musik & Band-Auftritte sind erst ab 22:00 Uhr gestattet.

Mit dem aktuellen Angebot oder der aktuellen Vereinbarung verlieren alle vorangegangenen Angebote oder Vereinbarungen ihre Gültigkeit. Sollten einzelne Bestimmungen der Vereinbarung oder der Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Mündliche Absprachen bedürfen einer schriftlichen Bestätigung um für die Veranstaltung maßgeblich zu sein.

Erfüllung und Gerichtsstand ist Köln.
Stand August 2025

Inhaber
Rolf Bechtold

Geschäftsführerin
Laura Bechtold

Geschäftsführer
Thomas Bechtold

Prokuristin
Jenny Blassnig