

CLUB ASTORIA

Bankettmappe Sommer 2026

Gültig ab 01. April 2026 bis 30. September 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 2026

Raumgrößen m ²	Bestuhlung bis max.	Raummiete	Mindestumsatz Freitag – Sonntag <small>(Dienstag – Donnerstag nach Vereinbarung)</small>
Artroom 70 m ²	34 Personen	390,00 € (halbtags)	ohne
Terrassenstück 18 m ²	9 - 15 Personen	Mögliche Reservierungs-Zeiten: 12:00 Uhr - 16:30 Uhr oder 18:00 Uhr - 22:00 Uhr	750,00 €
Terrassenhälfte 38 m ²	16 - 30 Personen		1.500,00 €
Exklusive Anmietung des Gesamten Biergartens	4 Felder	2.800,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	Nur in Verbindung mit dem Restaurant I & II möglich zu reservieren NICHT stornierbar bei Regen
Salon 144 m ²	100 Personen	590,00 €	1.900,00 €
Restaurant II 99 m ² mit Terrasse II 38 m ²	70 Personen	780,00 €	5.900,00 €
Salon & Restaurant II 243 m ² mit Terrasse II 38 m ²	Restaurant II für den Empfang & Tanzfläche & Buffet Salon zum Dinner bis max. 100 Personen	1.360,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	7.800,00 €
Restaurant I & II 230 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	190 Personen	1.710,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	16.900,00 €
Salon, Restaurant I & II 374 m ² mit Terrasse I & II 82 m ²	290 Personen	2.300,00 € (halbtags ab 17:00 Uhr)	19.800,00 €
Freie Trauung auf der Wiese	Bei schönem Wetter max. 100 Personen sitzend	800,00 €	Bei schlechtem Wetter findet die Freie Trauung im Artroom statt max. 50 Personen stehend

Mindestumsatz & Bereitstellungskosten:

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

Die Raumieten 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 a 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 Abendspesen-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 Hautgänge 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 €
Steh Tisch mit Stretchhülle (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 (fließt NICHT mit in den Mindestumsatz ein):

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

Für Ihre Dekorations-Bestellungen nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit Frau Klunk 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 3,50 € 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 Aufführung der Hauptallergene und besprechen, welche Alternativen wir reichen können.

Zu Ihrer Sicherheit: delphi

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



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

PAUSENSNACK *Bereitstellung ab 16 Stück pro Sorte*

Müsliriegel	à 2,80 €
Joghurtdrink	à 3,00 €
Mini Donut	à 3,20 €
Mini Plunderteilchen oder Croissants	à 3,80 €
Bircher Müsli	à 4,00 €
Joghurt mit Müsli	à 4,00 €
Obstspieß	à 4,30 €
Bananen-Johannisbeer Schnitte -vegan-	à 4,40 €
Brownie	à 4,40 €
Portion Rohkost-Sticks mit diversen Dips	à 4,90 €
Mini Caesar-Salat im Weckglas	à 5,00 €
Käsekuchen	à 5,00 €
Gefüllter Wrap (<i>Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan</i>)	à 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	à 3,80 €
Spanische Tortilla -vegetarisch-	à 4,60 €
Vollkorntaler mit Kräuterfrischkäse & Dörrtomaten	à 4,80 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	à 4,50 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcrunch im Weckglas	à 4,20 €
Gegrillter Kürbis & Ziegenkäse am Spieß	à 4,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	à 4,20 €
Kleine Sandwiches (Fleisch, vegetarisch, vegan)	à 4,30 €
Antipasti-Spieß	à 4,40 €

CANAPÉS *Auch als Vollkorn-Variation möglich.*

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

Club Salat mit Radieschen, Sprossen, Croûtons & Dressing Sylter Art	17,00 €
Kölsche Tapas-Variation VEGETARISCH mit Reibekuchen, Apfelkompott, Halver Hahn, Essiggürkchen & Zwiebeln	17,50 €
Bunter Blattsalat der Saison mit verschiedenem Gemüse im Pankomantel gebacken, Falafel und Holunderdressing	17,80 €
Salat Caprese mit Büffelmozzarella an Basilikumpesto	18,50 €
Astoria Caesar Salat Classic mit Bacon, Parmesanspäne, Maispoularde	18,50 €
Saisonaler Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig-Vinaigrette dazu karamellierte Nüsse	19,00 €
Anti-Pasti-Variation mit Tomaten & Mozzarella, Melonenschiffchen, gegrillte Zucchini & Aubergine, Oliven <small>(wahlweise dazu Parmaschinken + 3,00 €)</small>	19,00 €
Thailändischen Hähnchen-Erdnuss-Salat mit Minze & Chili	19,00 €
Kölsche Tapas-Variation mit Reibekuchen, Apfelkompott, Halver Hahn, Zwiebelmett & Flönz	19,50 €
Sommerliche Blattsalate mit drei gebratenen Gambas und Kräutervinaigrette	19,60 €
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren	21,30 €
Nizza Salat mit Thunfisch, grünen Bohnen, Paprika & Ei	21,30 €
Gebeizte Jakobsmuscheln mit Granatapfel, Wildkräutersalat und Orangen-Honig-Vinaigrette	23,50 €
Ceviche vom Kabeljau mit Calamansvinaigrette, Friséesalat und Rote Zwiebel Marmelade	24,60 €
Sashimi vom Thunfisch mit Spinatsalat dazu mariniertes Rettich & Wasabimayo	26,90 €

SUPPEN

Gazpacho VEGAN mit Croûtons und Kräuteröl	8,40 €
Melonenkaltschale VEGAN mit Minzöl	8,50 €
Gurkenkaltschale mit Joghurt und Rauchlachs im Weckglas	9,00 €
Kartoffel-Sahne Creme mit Sommer-Trüffel	10,00 €
Weißer Tomatensuppe VEGETARISCH mit Pinienkernnockerle und Basilikum-Espuma	10,10 €
Tomatenessenz VEGETARISCH mit Frischkäse-Kloß	10,10 €
Asiatische Kokos-Curry-Cremesuppe mit Gamba	10,10 €
Süßkartoffel-Kokoscremesüppchen mit Hähnchen-Saté	10,10 €
Rinder-Consommé mit Kräutercelestine und Schnittlauch	10,60 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck und Mettenden	11,00 €
Klassische Hochzeitssuppe (Gemüse Julienne, Eierstich, Markklößchen, Nudeln)	11,20 €
Suppentriologie bestehend aus 3 x Süppchen à 70 ml (ohne Einlage)	13,40 €

ZWISCHENGERICHTE

Strozzapreti VEGETARISCH an Trüffelcreme oder Pesto <small>(als Zwischengang Portion)</small>	17,00 €
Himmel und Äd dazu Röstzwiebeln und Schnittlauch	18,00 €
Risotto VEGAN mit geröstetem Rucola, Kräuterseitlingen & Dörrotomaten	19,00 €
Drei gebratene Garnelen mit geröstetem Frühlingslauch & Tabouleh Salat	19,00 €
Gnocchi mit Tomatensugo, Basilikum & Parmesan	20,20 €
Drei karamellierte Jakobsmuscheln an Fenchel-Olivensalat, Erbsenpüree und Safranfond	23,50 €
Fischtrilogie bestehend aus: Arktischer Saibling, Gamba, Lachstatar mit Oliven-Kartoffelstampf, dazu gebratener Babymais	24,60 €

SORBET je Kugel

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

HAUPTGERICHTE

Strozzapreti VEGETARISCH an Trüffelcreme oder Pesto (in Hauptgang Portion)	25,00 €
Ofengebackene Zucchini -vegan- mit Bulgur, Kichererbse, Granatapfel & Sojajoghurt-Minz-Dip	25,00 €
Tofu Thai-Curry VEGAN geräucherter Tofu, pikant fruchtige Currysauce, Jasmin Duftreis, Wok Gemüse, Sesam	25,80 €
Gerösteter orientalischer Blumenkohl, Blattspinat, Granatapfel VEGAN dazu Kokosjoghurtcreme & Nusscrunch	25,80 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Kerbelcreme, glasierten Möhren und Kartoffel Strudel	26,00 €
Gebratene Maispoularde an Parmesancreme mit wildem Brokkoli und Tagliatelle	29,10 €
Maispoularde an Orangen-Honigjus mit geschmortem Chicorée und gebackener Polenta Schnitte	31,40 €
Gebratener Wolfsbarsch an Gremolata mit confierten Kirschtomaten und Endivien-Kartoffelstampf	35,80 €
Steak vom niedergegarten Kalbrücken an Morchelrahm mit sautierten Kaiserschoten und Rosmarin Kartoffeln	35,80 €
Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef an Sherry Rahm mit Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln	38,00 €
Lammkarree an Rosmarin-JUS mit sautierten Keniabohnen und Tomaten-Risotto	40,30 €
Niedergegartes Rinderfilet vom Weiderind mit Portwein-Jus dazu Baby-Gemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin	42,00 €
„Surf and Turf“ Rinderfilet und King Prawn an Trüffeljus mit gegrilltem grünen Spargel und Kartoffelgratin	49,00 €

DESSERT

Tiramisu mit Kaffeelikör	9,50 €
Apfelstrudel mit Tahiti-Vanilleeis	10,00 €
Passionsfrucht-Mousse mit Mango-Creme im Glas serviert	10,50 €
Schokoladen-Brownie mit weißem Schokoladeneis und Beeren der Saison	11,20 €
Schoko Törtchen mit Himbeer-Kompott	12,30 €
Crème Caramel mit Salted Toffee Eiscreme und New York Cheesecake	12,30 €

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 Mousse- 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
Himbeerschnitte *(ohne Sahne)*
Butterstreusel
Kirschstreusel

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

TORTEN

**Für mitgebrachte Torten / Kuchen wird ein Tellergeld in Höhe von 3,50 € 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

Internationales Käsebrett

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

21,00 € pro Person

BUFFETS (ab 30 Personen)

ABENDHIMMEL

Suppe auf dem Buffet

Geflügelessenz mit Kräuter-Celestine
Baguette und Butter

Vorspeisen

Lachs-Mais-Salat mit Cocktailsauce
Verschieden gefüllte Wraps
Hähnchen-Currysalat mit Erbsen und Pfirsich
Räuchermatjes „Hausfrauen Art“
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet in Weißweincrème
Schweinefilettranchen in Champignon-Rahmsauce
Fussiloni mit Baby-Blattspinat und sautierten
Kirschtomaten
Limonen-Jasminreis
Rosmarin-Bratlinge
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas
Cheesecake
Exotische Früchte

50,40 € pro Person

LEBENSLUST

Suppe auf dem Buffet

Fruchtige Tomatensuppe
Baguette und Butter

Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella an Basilikumvinaigrette
Melonenschiffchen umlegt mit Parmaschinken
Anti-Pasti-Variation
Meeresfrüchtesalat in Limone und Olivenöl
Kartoffel-Pesto-Salat

Hauptspeisen

Gebratener Zander an Limonencreme
Gnocchi mit Spinatcreme
Ossobuco
Kräuterreis
Kartoffelgratin
Mandelbrokkoli

Dessert

Vanillecreme mit Erdbeeren (Mai, Juni, Juli)
Obstsalat im Weckglas
Mini Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern

54,90 € pro Person

SONNENSCHIN

Suppe auf dem Buffet

Cremesuppe vom gerösteten Mais mit Croûtons
Baguette und Butter

Vorspeisen

Caesar-Salat im Weckglas
Couscous Salat mit Ziegenfrischkäse und Granatapfel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
an Sauce Tartar
Rucola-Salat mit karamellisierten Nüssen
Honig-Balsamico-Dressing und Parmesan
Salat von grünem Spargel mit Mango
und Eismeergarnelen

Hauptspeisen

Kalbragout mit Artischocken und Paprika
Lachsmedaillon mit Dillcreme
Ricotta Spinat Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesan
Butterspätzle
Dill-Kartoffeln

Dessert

Vanillecreme mit Karamellsauce im Gläschen
Obstsalat im Weckglas
Brownie

65,00 € pro Person

SOMMERBRISÉ

Suppe auf dem Buffet

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons
Baguette und Butter

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Tomate Mozzarella mit Pesto
Forellenfilet & gebeizter Lachs mit Apfel-Sahne
Meerrettich
Entenbrust-Scheiben mit Linsensalat
Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven
Bunte Sommersalate mit zweierlei Dressings
Lachs Bellevue

Hauptspeisen

Rotbarschfilet in Riesling Sahne-Sauce
Maishähnchenbrust mit Erdnuss-Sauce
-LIVE am Buffet angeschnitten -
Zart gebratene US-Beef-Steakhälfte mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin, gemischter Reis
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
Tiramisu mit Kaffeelikör
Exotische Früchteplatte
Astoria Dessert Variation in Gläsern
(bestehend aus verschiedenen Mousse-und Cremesorten)

73,90 € pro Person

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

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 €

SUMMER-BBQ-BUFFETS (ab 30 Personen)

Nur bei einer exklusiven Raumbuchung mit Terrasse möglich

BBQ-Buffet „CLASSIC“	BBQ-Buffet „PREMIUM“
<p>Suppe Gaspacho mit Croûtons und Kräuteröl</p> <p>Vorspeisen Kartoffelsalat Nudelsalat Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto Knackige Blattsalate mit Dressings Baguette</p> <p>Fleisch- & Fischauswahl vom Grill Chicken Wings Marinierte Schweinenackensteaks Hüftsteaks in Kräutermarinade Meisterbratwurst Marinierte Lachsmedaillons</p> <p>Beilagen Champignonpfanne Kartoffelwedges Ofenkartoffel mit Kräuterquark Butter Maiskolben</p> <p>Saucen Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter, Barbecue, Sweet-Chili-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise</p> <p>Dessert Brownie Bunte Melonenauswahl Zweierlei Mousse</p>	<p>Suppe Gurken-Joghurtkaltschale mit Limette Baguette</p> <p>Vorspeisen Orientalischer Couscous Salat Kartoffelsalat mit Kräutern Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings Tomaten und Mozzarella Amerikanischer Krautsalat</p> <p>Fleisch- & Fischauswahl vom Grill In Kräuter marinierte Lachssteaks Hähnchen Brust „Astoria Style“ Putenmedaillons Hüftsteaks mit Kräutermarinade Marinierte Schweinenackensteaks Halloumi-Käse VEGETARISCH mit mediterranen Kräutern</p> <p>Beilagen Butter-Maiskolben Kartoffelwedges Ofenkartoffel mit Kräuterquark Grillgemüse</p> <p>Saucen Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter, Barbecue, Sweet-Chili-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise</p> <p>Dessert Cheesecake Obstsalat im Weckglas Passionsfrucht-Meringue im Gläschen</p>
60,80 € pro Person	70,80 € pro Person

BBQ-Buffer „DELUXE“

Suppe

Melonen-Kaltschale mit Minzöl

Baguette

Vorspeisen

Orientalischer Couscous Salat

Blattsalate mit zweierlei Dressings und Croûtons

Griechischer Bauernsalat

Amerikanischer Krautsalat

Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Kartoffel-Gurkensalat

Fleisch- & Fischauswahl vom Grill

Lachsmedaillons

Marinierte Gambas

Marinierte Maishähnchenbrust

Meisterbratwurst

Vegane Bratwurst

Argentinische Rumpsteaks

Halloumi-Käse **VEGETARISCH** mit mediterranen Kräutern

Beilagen

Butter-Maiskolben, Grillgemüse

Champignonpfanne

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Curly Fries, gerösteter Blumenkohl

Saucen

Tzatziki, Knoblauch-Kräuterbutter, Barbecue,
Sweet-Chili-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise

Dessertvariation

Mini Schokoküchlein, Bunte Melonenauswahl,

Käseauswahl, Frischkäse-Pistaziencreme im Gläschen

Honignuss Creme, Himbeere Creme

79,80 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

-ab 30 Personen-

PAUSCHALE „CLASSIC“

59,00 € 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 Pils 0,33 l

Alkoholfreie Biere

1 x Weißwein-Auswahl bis 38,00 €

1 x Rotwein-Auswahl bis 38,00 €

(Unsere Weinempfehlungen finden Sie ab Seite 20)

Café Crema und Bio-Teeauswahl

PAUSCHALE „DELUXE“

72,00 € 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 Pils 0,33 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)		9,00 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda Wasser)		9,90 €
Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberries, Himbeeren)		9,90 €
Astoria Spritz (Lillet Rosé, Tonic Water, frische Limette)		9,90 €
HUGO (Prosecco, Soda Wasser, Minze, Holunderblütensirup)		9,90 €
Campari Soda		9,90 €
Campari Orange		10,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Camberger Taunusquelle Medium/Naturell	0,25 l	3,30 €
Bad Camberger Taunusquelle Medium/Naturell	0,75 l	8,90 €
Fruchtsäfte, Vaihinger, diverse	0,2 l	3,80 €
Fruchtsaftschorle, diverse	0,3 l	4,30 €
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta	0,2 l	3,50 €
Coleman Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,70 €
Fever Tree Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2 l	4,30 €
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		3,40 €
Tasse Café Crème, entkoffeiniert		3,40 €
Espresso		3,20 €
Espresso Macchiato		3,40 €
Doppelter Espresso		4,60 €
Cappuccino		4,00 €
Latte Macchiato		4,30 €
Milchkaffee		4,60 €
Heiße Schokolade		4,20 €
Biotee diverse Aromen		4,10 €
Frischer Minztee		4,60 €
Frischer Ingwer Tee		4,60 €
Kanne Filterkaffee		19,80 €

BIERE

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2 l	2,80 €
Reissdorf Kölsch, alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Fässchen Reissdorf Kölsch (Pittermännchen)	10 l	125,00 €
Bitburger Pils	0,33 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	8,00 €
Gin Tanqueray (UK)	4 cl	8,00 €
Gin Bombay Sapphire (UK)	4 cl	8,00 €
Gin Hendricks (Schottland)	4 cl	9,70 €
Gin Monkeys 47 (Deutschland)	4 cl	9,10 €
Gin Mare (Spanien)	4 cl	12,70 €
Rum Havana 3 Años	4 cl	7,00 €
Rum Havana 7 Años	4 cl	8,20 €
Likör Bailey's	4 cl	6,00 €
Likör Flimm Waldmeister	2 cl	2,80 €
Likör 43	4 cl	6,00 €
Likör Sambucca	2 cl	3,90 €
Ouzo 12	2 cl	3,40 €
Aquavit Malteserkreuz	2 cl	4,30 €



Aquavit Jubiläums	2 cl	4,40 €
Aquavit Linie	2 cl	4,50 €
Kräuter Jägermeister	2 cl	3,90 €
Kräuter Averna	4 cl	6,00 €
Kräuter Fernet Branca	4 cl	6,00 €
Kräuter Ramazzotti	4 cl	6,00 €
Grappa Nonino Vuisinâr (Wildkirsch-Holzfass)	2 cl	6,40 €
Grappa Berta Monpra	2 cl	6,60 €
Obstbrand Scheibel Himbeergeist	2 cl	6,90 €
Obstbrand Scheibel Williams	2 cl	6,90 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,00 €
Cognac Hennessy X.O.	2 cl	13,60 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage.

LONGDRINKS

Gin Tonic (Tanqueray Gin & Schweppes Indian Tonic)	10,30 €
Rum Cola (Havana Blanco Rum & Coca Cola)	10,30 €
Vodka Orange (Absolut Vodka & Orangensaft)	10,30 €
Whiskey Cola (Jack Daniel's Old No7 & Coca Cola)	10,30 €
Vodka Red Bull (Absolut Vodka & Red Bull)	11,30 €

Weitere Longdrinks auf Anfrage sowie Longdrinks mit Premiumspirituosen gegen Aufpreis.

COCKTAILS

CLASSICS

Caipirinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	10,10 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine)	10,10 €
Frozen Erdbeer Daiquiri (Rum, Limette, Zuckersirup)	10,10 €
Negroni (Gin, Roter Vermouth, Campari)	10,30 €
Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Cranberry, Limette)	10,30 €
Mojito (Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda)	10,30 €
Pina Colada (Rum, Ananas, Kokos, Sahne)	10,30 €
Gin Mule (Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke)	10,30 €
MOSCOW Mule (Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke)	10,30 €

SOURS

Whiskey Sour (Whiskey, Zitrone, Zuckersirup)	8,80 €
Aperol Sour (Aperol, Zitrone, Zuckersirup)	8,80 €
Melon Sour (Midori Melon, Zitrone, Zuckersirup)	8,80 €
Amaretto Sour (Amaretto, Zitrone, Zuckersirup)	8,80 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fruit Challenger (Ananas, Maracuja, Orange, Limette, Zitrone, Grenadine)	7,80 €
Ipanema (Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	7,80 €



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 0,2l	8,50 €
786	FRUCHTSECCO VAN NAHMEN (alkoholfrei) Apfel, Rote Johannisbeere, Himbeere	33,00 €
770	DR. LO Riesling Sparkling (alkoholfrei 0,0%)	34,00 €
779	PROSECCO VERDE D.O.C. San Simone di Gino Brisotto, Veneto	36,00 €
768	SCHLOSS VAUX BRUT, Petit Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux	46,00 €
767	SCHLOSS VAUX GRAND CUVÉE Sektmanufaktur Schloss Vaux	49,00 €
771	SCHLOSS VAUX GRAND CUVÉE ROSÉ Sektmanufaktur Schloss Vaux	50,00 €
794	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT Bouvet Ladubay	60,00 €
799	CREMANT DE LOIRE ROSE Bouvet Ladubay	62,00 €

CHAMPAGNER

800	DEUTZ BRUT CLASSIC	110,00 €
796	MOET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	115,00 €
792	TAITTINGER BRUT RESERVE	115,00 €
784	LOUIS ROEDERER BRUT PRÉMIER	115,00 €
764	VEUVE CLIQUOT DEMI-SEC	116,00 €
778	VEUVE CLIQUOT BRUT	116,00 €
830	DEUTZ BRUT ROSÉ	125,00 €

WEIßWEINE DEUTSCHLAND

858	2023er	DR.LO RIESLING (alkoholfrei 0,0%) Dr. Loosen, Mosel	32,00 €
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	34,00 €
866	2023er	JEAN-BAPTISTE, KABINETT halbtrocken Riesling, Weingut Gunderloch	34,00 €
843	2022er	GRAUBURGUNDER Flusskiesel Q.b.A. Joh. BABT. Schäfer, Nahe	35,00 €
1211	2023er	GRAUBURGUNDER „HAND IN HAND“ Meyer-Näkel & Klumpp, Baden	35,00 €
852	2024er	WEISSBURGUNDER Q.b.A Dr. Loosen, Mosel	36,00 €
840	2023er	RIESLING VDP GUTSWEIN feinherb Fritz Haag, Mosel	37,00 €
857	2023er	WEISSBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	37,00 €
887	2023er	GRAUBURGUNDER „SONETT“ Q.b.A Weinhaus Dr. Heger, Kaiserstuhl Baden	37,00 €
845	2022er	DIEL DE DIEL CUVÉE RIESLING GRAU-WEISSBURGUNDER Schlossgut Diel, Nahe	37,00 €
825	2023er	RHEINGAU RIESLING Weingut, Robert Weil, Rheingau	37,00 €
1201	2023er	CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER trocken VDP Gutswein, Weingut Knipser Johannishof, Lamersheim	38,00 €
815	2022er	JUFFER GROSSE LAGE RIESLING feinherb Fritz Haag, Mosel	39,00 €
841	2023er	WÜRZBURGER STEIN, SILVANER, ERSTE LAGE Weingut Juliuspital, Franken	41,00 €
856	2022er	OBERBERGENER BASSGEIGE Grauburgunder, ERSTE 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	46,00 €
1244	2022er	IHRINGER WINKLERBERG ERSTE LAGE Chardonnay Weingut Dr. Heger, Baden	46,00 €

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

WEIßWEINE INTERNATIONAL

826	2022er	IZADI Selección Tempranillo Blanco Bodegas Izadi, Rioja	33,00 €
915	2023er	GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC, Bio Weingut Loimer, Langenlois	35,00 €
811	2023er	IL LUGANA DOC Bio Az. Agricola Pasini, Lombardei	36,00 €
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 €
901	2022er	LUGANA MOLIN VIGNETI STORICI Weingut Provenza-Cà Maiol, Lombardei	45,00 €
881	2023er	POUILLY-FUMÉ A.O.C. Domaine S. Dagueneau	46,00 €
878	2023er	SANCERRE A.O.C. Domaine Thomas et Fils	46,00 €

ROSÉWEINE

1261	2024er	Colombelle Plaimont, Gascogne	30,00 €
818	2024er	BLANC DE NOIR, ROSE AUS SPÄTBURGUNDER Weingut Burggarten, Ahr	34,00 €
9236	2024er	AIX ROSÉ Maison Saint AIX, Provence	42,00 €
9228	2024er	MIRAVAL ROSÉ AOP Domaine Miraval, Côtes de Provence	48,00 €

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 €

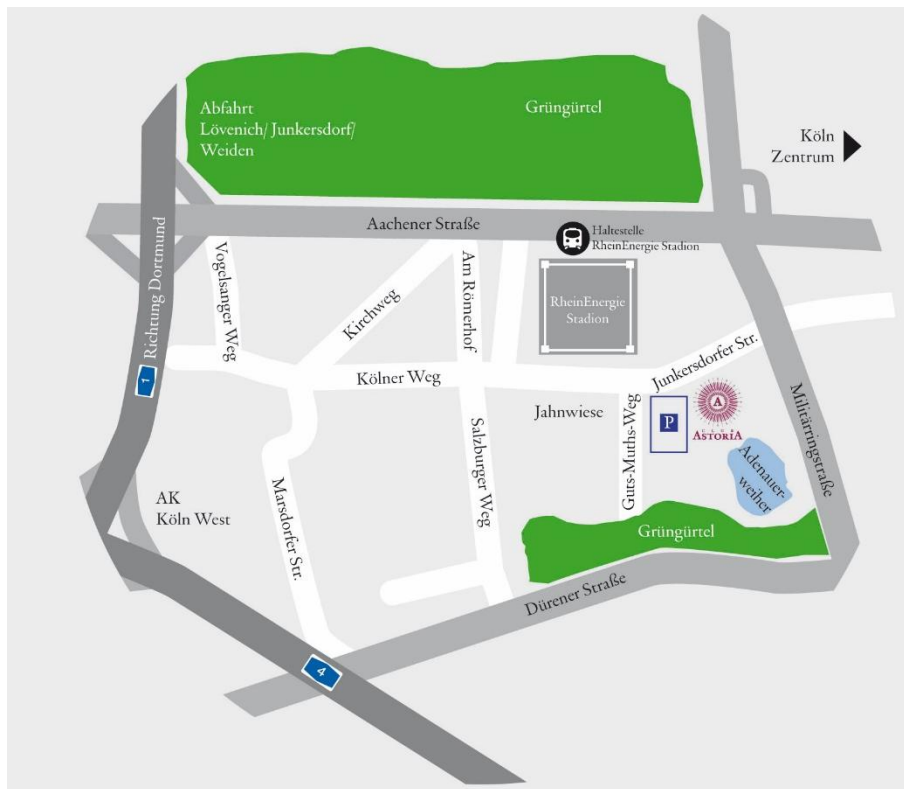
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei ausverkauften Jahrgängen unserer Weine den Folgejahrgang servieren.
Jahrgangswechsel können Preisanpassungen verursachen.

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	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 Junkersdorfer 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, Junkersdorf 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 Junkersdorfer 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 Kreisels rechts in die Friedrich - Schmidt - Straße biegen, den Militärring kreuzen und geradeaus weiter in die Junkersdorfer 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 Junkersdorfer 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 Verträge über die Überlassung von Veranstaltungsräumlichkeiten, sowie für sämtliche damit verbundenen gastronomischen Leistungen in unserem Haus oder außer Haus.

Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, sobald die Veranstaltungsabsprache unterzeichnet wurde und eine à conto Zahlung in Höhe von 10 % des vereinbarten Mindestumsatzes bei uns eingegangen ist. Bis sechs Wochen vor der Veranstaltung ist eine weitere à conto Zahlung in Höhe von 40 % des Mindestumsatzes zu leisten. Erfolgt diese nicht fristgerecht, behalten wir uns vor, vom Vertrag zurückzutreten. In diesem Fall gelten die Stornobedingungen. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, die Durchführung der Veranstaltung zu verweigern. Bereits geleistete Anzahlungen verbleiben in diesem Fall bei uns.

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu zahlen. Die Zahlung erfolgt per Überweisung. Kreditkartenzahlungen für Veranstaltungen sind ausgeschlossen. Die genannten Preise sind **Endpreise** und beinhalten die zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gültige gesetzliche Mehrwertsteuer. Wird der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Bereitstellungsgebühr berechnet. Separate Raummieten werden unabhängig vom Mindestumsatz berechnet. Ab 24:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag in Höhe von 3,00 € pro angemeldetem Gast und angefangener Stunde berechnet.

Aus organisatorischen Gründen ist die in der Veranstaltungsvereinbarung angegebene Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung. Änderungen der Personenzahl müssen spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt und von uns bestätigt werden. Reduziert sich die Teilnehmerzahl nachträglich um mehr als 10 % gegenüber der ursprünglich vereinbarten Personenzahl, sind wir berechtigt, die ursprünglich vereinbarte Personenzahl als Abrechnungsgrundlage heranzuziehen. Nach Ablauf der Frist wird die zuletzt bestätigte Personenzahl vollständig berechnet. Der vereinbarte Mindestumsatz bleibt hiervon unberührt und gilt unabhängig von der tatsächlichen Teilnehmerzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste im Rahmen der Abprache.

Eine Unter- oder Weitervermietung sowie eine abweichende Nutzung der Räumlichkeiten bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Die Durchführung politischer Veranstaltungen ist ohne ausdrückliche Zustimmung untersagt.

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung mitbringen. Wir behalten uns vor, hierfür eine angemessene Kostenbeteiligung zu berechnen. Für eingebrachte Speisen und Getränke übernehmen wir keinerlei Haftung. Bei Jahrgangswechslen behalten wir uns vor, gleichwertige Alternativen anzubieten.

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 € als Stornierungsgebühr ein. Beim Sonntags-Brunch berechnen wir 100 % des jeweiligen Brunchpreises pro Person für das Nichterscheinen. Fälle höherer Gewalt, insbesondere Pandemien, behördliche Anordnungen, Streiks, Naturereignisse oder sonstige unvorhersehbare Ereignisse, entbinden beide Parteien von ihren Leistungspflichten. Bereits entstandene Kosten sind vom Veranstalter zu tragen. Ein Anspruch auf Schadensersatz besteht nicht.

Wir sind berechtigt, die Veranstaltung jederzeit aus wichtigem Grund abzubuchen. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor bei Gefährdung der Sicherheit von Gästen oder Mitarbeitern, Verstößen gegen gesetzliche Vorschriften, erheblicher Störung des Betriebs oder unangemessenem Verhalten von Gästen. In diesen Fällen besteht kein Anspruch auf Rückerstattung.

Leise Hintergrundmusik ist grundsätzlich gestattet. DJ, Live-Musik, Moderation oder vergleichbare Darbietungen sind erst ab 22:00 Uhr erlaubt. Für eingebrachte Technik sowie deren Betrieb haftet der Veranstalter und stellt uns von sämtlichen Ansprüchen Dritter frei. Behördliche Auflagen oder Einschränkungen gehen zu Lasten des Veranstalters und berechtigen nicht zur Minderung des Mindestumsatzes.

Das Verwenden von Konfetti, Streumaterial, Reis oder Klebeband ist auf dem gesamten Gelände untersagt. Ebenso verboten sind Nebelmaschinen, Indoor- und Outdoor-Feuerwerk, Wunderkerzen sowie jegliche Pyrotechnik. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, Verluste sowie Umsatzausfälle, die durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dritte verursacht werden. Dies gilt insbesondere bei Beschädigungen, außergewöhnlichem Reinigungsaufwand oder Abbruch der Veranstaltung. Zusätzliche Reinigungskosten werden mit mindestens 250,00 € netto berechnet, sofern kein höherer Schaden nachgewiesen wird. Wir haften nicht für eingebrachte Gegenstände wie Garderobe, Geschenke, Technik, Dekoration oder Equipment von Fremdfirmen. Für Verlust oder Beschädigung von Garderobe wird keine Haftung übernommen, es sei denn, der Schaden wurde vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht.

Der Abbau sämtlicher eingebrachten Gegenstände muss unmittelbar nach Veranstaltungsende erfolgen. Eine spätere Abholung oder Einlagerung ist ausgeschlossen.

Beanstandungen sind unverzüglich während der Veranstaltung mitzuteilen. Spätere Reklamationen können nur bei nachweislich versteckten Mängeln berücksichtigt werden.

Mit dem aktuellen Angebot oder der aktuellen Vereinbarung verlieren alle vorangegangenen Angebote oder Vereinbarungen ihre Gültigkeit. Mündliche Absprachen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der schriftlichen Bestätigung.

Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Erfüllung und Gerichtsstand ist Köln.
Stand Januar 2026

Geschäftsführer
Rolf Bechtold

Inhaberin
Laura Bechtold

Inhaber
Thomas Bechtold

Prokuristin
Jenny Blassnig