

FALDERHOF

★ ★ ★
SUPERIOR

HOTEL & RESTAURANT
KÖLN



FESTE & FEIERN
MENÜS & BUFFETS

FALDERSTRASSE 29
50999 KÖLN (SÜRTH)
TELEFON (02236) 68716
FWH@FALDERHOF.DE
WWW.FALDERHOF.DE

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Angebot mit den vielfältigen Möglichkeiten zur Durchführung von Feiern & Festlichkeiten aller Art. Ob Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, Taufe oder Kommunion, Betriebsfeier - im historischen Falderhof gibt es für nahezu jeden Anlaß ebenso geeignete wie charmante Räumlichkeiten!

Im folgenden finden Sie zahlreiche Anregungen sowie Speisen- und Getränkevorschläge für Ihre Feier. In diesen Vorschlägen sind die Einzelkomponenten zu einem jeweiligen Menü oder Buffet schon mit Bedacht aufeinander abgestimmt, können aber natürlich auch gerne individuell ganz nach Ihrem Geschmack variiert werden, d. h. Sie können entweder einen Vorschlag wie von uns zusammengestellt auswählen, oder Sie können aus den Komponenten ein eigenes, individuelles Menü oder Buffet für Ihre Gäste zusammenstellen. Ergänzungen darüber hinaus und weitere saisonale Adaptionen sind natürlich ebenfalls möglich.

Selbstverständlich können zusätzlich Ergänzungen mit Canapees oder Leckereien aus unserem Fingerfood-Angebot (z. B. zum Aperitif oder Empfang vor einem Abendessen), sowie mit Ihren eigenen Ideen und Wünschen vorgenommen werden!

Wir empfehlen in jedem Fall, die Zusammenstellung eines geeigneten Menüs oder Buffets mit uns gemeinsam vorzunehmen oder abzustimmen, um jahreszeitliche Besonderheiten und saisonale Marktangebote optimal berücksichtigen zu können.

Darüber hinaus haben wir noch viele Möglichkeiten darüber hinaus, beispielsweise können wir auch ein Motto-Menü, oder ein individuelles Grill-Buffet, ein Rheinisches Buffet, ein Italienisches Buffet, und noch vieles mehr, zubereiten.

Bei der Gestaltung eines maßgeschneiderten Veranstaltungsablaufes stehen wir Ihnen gerne zur Seite!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Herzlichst



Familie Peer & Ihr Team vom Falderhof

Köln, im Februar 2011



Der Falderhof

Das Hotel:

In der historischen Gutshofanlage mit ihrem heutigen Gebäudebestand aus dem späten 18. und frühen 19. Jahrhundert sind durch eine umfassende Renovierung komfortable Gästezimmer und bestens ausgestattete Veranstaltungsräume entstanden. Die persönliche Ausstrahlung bietet ein ansprechendes und harmonisches Umfeld für Ihren Aufenthalt - ganz gleich ob geschäftlicher oder privater Art.

Die Gästezimmer sind sämtlich zur sehr ruhigen Innenhof- oder Gartenseite gelegen. Alle Zimmer verfügen über Annehmlichkeiten wie Bad/Dusche und WC, Haarfön, Durchwahltelefon und Kabel-TV. Kinderbetten und Zustellbetten stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung.

Wochenend- und Feiertagstarife 2011

Einzelzimmer	€ 78,00
Doppelzimmer	€ 99,00
Zustellbett	€ 20,00

Unser reichhaltiges Frühstück vom Buffet sowie Service und Mehrwertsteuer sind im Übernachtungspreisen bereits enthalten.

Die o. g. Preise gelten nur in Verbindung mit einer Bankettveranstaltung und auf Anfrage!

Durch die ideale Lage am südlichen Stadtrand von Köln ist der Falderhof mit allen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar. Hauseigene Parkplätze sind zahlreich vorhanden, darüber hinaus stehen weitere kostenfreie Parkplätze vor dem Hotel zur Verfügung.

Das Restaurant:

Im ältesten Gebäudeteil des ehemaligen Gutshofes, einem Fachwerkhaus aus dem späten 18. Jahrhundert, befindet sich heute das ,Restaurant im Falderhof'.

Die Aufbauten, Gefache und Balken stammen größtenteils noch aus dieser Erstehungszeit und konnten im Zuge der Restaurierung des Hofes (1987-1990) nahezu vollständig erhalten werden. Diese wertvolle Substanz prägt heute das Erscheinungsbild für unser schmuckes Restaurant mit vielen sichtbaren Erinnerungen an die vergangenen Zeiten! In den verwinkelten, urigen und gemütlichen Räumlichkeiten läßt es sich wahrlich stilvoll und angenehm genießen. Neben einem vielfältigen Speisenangebot mit immer wieder wechselnden saisonalen Ergänzungen wird im historischen Gewölbekeller eine umfangreiche Auswahl an Weinen - vornehmlich aus europäischen Ländern - unter idealen Bedingungen bereitgehalten.

Die Möglichkeiten zur Durchführung von Feierlichkeiten aller Art in schönem Ambiente runden das Angebot ab. Und in der warmen Jahreszeit lädt zudem der lauschige Sommergarten mit altem Baumbestand zum Feiern und Verweilen ein!

Kleiner Veranstaltungsleitfaden

Räume, Flächen und Terrasse

Die Räumlichkeiten im Falderhof sind für Feiern aller Art bestens geeignet! Durch die historische Konstruktion des alten Fachwerkhause lassen sich in den Restauranträumen je nach Bestuhlungswunsch bis zu 60 Gäste perfekt bewirten; bei zusätzlicher Nutzung der Empore im offenen Obergeschoß kommen bis zu 40 weitere Sitzplätze hinzu, so daß Ihre Gesellschaft bis zu 100 Personen groß sein darf.

Alternativ - bei trockenem und ausreichend warmem Wetter - bietet die herrliche Restaurantterrasse umsäumt von altem Baumbestand ebenfalls bis zu 100 schattige Plätze!

Menü & Buffet

Die nachfolgenden Menüvorschläge gelten für Reservierungen ab 15 Personen. Bei Reservierungen ab 15 Personen ist die Auswahl eines einheitlichen Menüs ohnehin obligatorisch, wobei wir Ihnen bis zu 30 Personen die Auswahlmöglichkeit zwischen zwei Hauptspeisen am Tisch anbieten können.

Die Buffetvorschläge gelten für Reservierungen ab 30 Personen, die Vorschläge für Grillbuffets und Flying Buffet wegen des höheren Aufwands ab 40 Personen.

Sollten Sie sich für ein Buffet entscheiden, berechnen wir für Kinder nicht den vollen Preis, sondern:

Kinder 0-6 Jahre = ohne Berechnung
Kinder 7-14 Jahre = halber Buffetpreis
Jugendliche ab 15 Jahre = voller Buffetpreis.

Eine Mindestbestellmenge von 25 Erwachsenen kann bei Buffetbestellungen jedoch nicht unterschritten werden.

Damit wir Ihre Wünsche in bestmöglicher Qualität erfüllen können bitten wir Sie, uns Ihre Speisen- und Getränkeauswahl sowie die Anzahl der Gäste spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Bis zu drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn muß uns dann die genaue Gästezahl mitgeteilt werden, da wir anschließend die entsprechenden Bestellungen bei unseren Zulieferern aufgeben müssen. Insofern ist die dann genannte Gästezahl die verbindliche Grundlage für die Abrechnung Ihnen gegenüber.

Da auch wir abhängig sind von Marktangeboten und Schwankungen bei der Lieferfähigkeit unserer Partner und Zulieferer, behalten wir uns gegebenenfalls - natürlich in Absprache mit Ihnen - den Austausch von bestellten, aber nicht oder nur schwierig erhältlichen Waren gegen gleichwertige vor.

Die Qual der Wahl

Bei der Frage "Menü oder Buffet" lohnt es sich, Vor- und Nachteile gegenseitig abzuwägen.

Beim Menü servieren wir Gang für Gang die vorher mit Ihnen festgelegte Speisenfolge. Der Vorteil hierbei ist der gemeinsame Beginn, die gemeinsamen Pausen zwischen den Gängen und das gemeinsame Ende im Menüservice. Normalerweise haben die Gäste 15 - 20 Minuten Pause zwischen dem Abtragen des letzten Tellers und dem Servieren des nächsten Ganges.

Als kleiner Nachteil beim Menü ist, daß Ihre Gäste keine Wahl haben, was und zu welchem Zeitpunkt sie den jeweiligen Gang serviert bekommen. Ein Menü für mehr als 30 Gäste erlaubt auch keine Hauptgang-Alternativen, ganz zu schweigen von den übrigen Gängen.

FALDERHOF

HOTEL & RESTAURANT

KÖLN

Anders verhält es sich bei einem Buffet, denn hier haben Ihre Gäste die Auswahl aus verschiedenen Gerichten und sie können innerhalb der Standzeit des Buffets selbst entscheiden, was sie wann und wieviel von den einzelnen Gerichten nehmen möchten.

Ideal ist dafür aus unserer Sicht die Kombination aus Menü und Buffet. Eine kleine servierte Vorspeise (oder auch zwei) zu Beginn des festlichen Mahls gibt den Gästen Gelegenheit, nach Ankunft und Aperitif anschließend sitzenderweise ein wenig auszuruhen und dabei gleichzeitig mit dem Festessen schon beginnen zu können.

Neben dem genußvollen Kosten der angebotenen Weine sorgt dies zudem für lockerere Gespräche am Tisch und erleichtert das gegenseitige Kennenlernen. Anschließend geht es - schon ein wenig gestärkt - und somit etwas ‚entspannter‘ - ans Buffet.

Die häufig befürchteten „Schlangen“ am Buffet können Sie vermeiden, wenn Sie Ihre Gäste tisch- oder gruppenweise ans Buffet bitten.

Reste vom Buffet geben wir grundsätzlich nicht mit nach Hause.

Getränke & Wein

Unser Weinangebot umfaßt zahlreiche Positionen aus ausgewählten Anbaugebieten Europas. Entsprechend Ihrer Speisenauswahl können wir Ihnen gerne die passenden Weine dazu empfehlen. Einen kleinen Auszug aus der Weinkarte mit den beliebtesten Weinen für Feiern und Veranstaltungen finden Sie dieser Mappe.

Gerne können Sie die gängigsten Weine auch vorab bei uns probieren. Oder wir überlassen Ihnen Probierflaschen zum reduzierten Kartenpreis für eine Verkostung zuhause!

Für selbst mitgebrachte Getränke berechnen wir ein Korkgeld. Dieses beträgt € 15,- für Wein, Sekt und Prosecco, sowie € 40,- für Spirituosen - jeweils pro Flasche.

Mit diesem Korkgeld werden die Aufwendungen und Kosten für das Servieren, Lagern und Kühlen der entsprechenden Getränke, sowie Gläsergestellung inklusive Reinigung weiterberechnet.

Dekorationen

Fest- und Tischdekorationen können wir gerne für Sie arrangieren. Dadurch können wir günstige Dekorationspauschalen gemessen an der zu erwartenden Gästezahl anbieten - gegebenenfalls zusätzlich zu aufwandsbezogener Kosten oder extra zu bestellender Frischblumen oder Arrangements entsprechend Ihren Wünschen.

Menükarten

Individuelle Menü- und Speisenkarten fertigen wir gerne für Sie an. Hierfür berechnen wir ab € 1,50 pro Stück für die von uns angebotenen Formate und Ausführungen. Sonderformate werden nach Aufwand berechnet zuzüglich eventueller Materialkosten.

Künstlerauftritte

Falls Fremdunternehmen (Künstler, Musiker, Dekorateure, etc.) mit dem Tätigwerden in unseren Räumlichkeiten unmittelbar durch den Gastgeber oder Veranstalter beauftragt werden sollen, so ist dies nur nach vorheriger Rücksprache mit der Restaurantleitung und entsprechender Genehmigung möglich.

FALDERHOF

HOTEL & RESTAURANT

KÖLN

Servicekosten

Es gibt bei uns keine Grundkosten wie z. B. Raummieten oder Reinigungspauschalen, oder sonstige pauschalen Nebenkosten ohne Gegenleistung. Sie bezahlen nur für das, was Sie und Ihre Gäste auch tatsächlich von uns bekommen oder zusätzlich bestellen.

Jedoch gibt es Nachtzuschläge nicht nur bei Installateuren und anderen Technikern, sondern gerechterweise auch in der Gastronomie - wenn auch in deutlich bescheidenerem Umfang. Falls Sie also länger feiern als 1.00 Uhr nachts wird ab dann ein Servicezuschlag je angefangene Stunde in Höhe von 1,- € pro angemeldetem Gast (Kinder ausgenommen) berechnet. Die Anwesenheit von mindestens 2 Servicekräften bis zum Ende der Veranstaltung ist obligatorisch

Torten und Kuchen

Gerne backen wir für Sie und Ihre Gäste allerlei verschiedene Obstkuchen oder sonstige Blechkuchen. Oder wir besorgen Ihnen die Hochzeitstorte, oder eine Auswahl an verschiedenen Torten von unserer Haus- und Hofkonditorei.

Gern können Sie auch eigene Kuchen mitbringen oder anderweitig zu uns anliefern lassen. In diesem Fall berechnen wir für Kuchen und Torten aus Ihrer „Familienbäckerei“ einen sogenannten Kuchengedeckpreis von 2,50 Euro pro Gast.

Diese Gebühr erheben wir für den Service, die Bereitstellung unseres Geschirrs und nicht zuletzt auch für die Arbeit der guten Geister im Hintergrund, die eindecken, das Geschirr spülen...

Auf die Frage wieviel Kuchen "man" benötigt, antworten wir mit der Faustregel: 1,5 Stücke pro Gast.



Fingerfood & Gabelbissen zum Empfang oder als „Flying Buffet“

(Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte)

Kalte Häppchen à € 2,00

Geeiste Gazpacho (in kleinen Tassen)
Spieß mit Feta & mariniertes Zucchini oder Aubergine
Spieß mit Babymozzarella & Kirschtomate
Marinierte Paprika mit Basilikum
Gegrillte Champignons mit Balsamico und Parmesan
Räucherlachs-Crêpe-Roulade
Ziegenfrischkäseballchen in Kräutern oder Pfeffer
Mittelalter Gouda mit Quittensenf
Matjestatar auf Pumpnickel mit Apfelschmand

Warme Häppchen à € 2,40

Tomatensüppchen mit Pesto (in kleinen Tassen)
Gefüllte Auberginen- & Zucchinirollchen
Käse-Speck-Muffins
Knusprige Fetaröllchen
Kalbfleischbällchen in pikanter Salsa
Pflaume oder Dattel im Speckmantel
Quiche mit Spinat oder Speck & Zwiebeln oder, oder...
Kartoffel-Zucchini-Tortilla
Kleine Kartoffeln gefüllt mit Pestopüree

Kalte Häppchen à € 2,50

Salat von grünem & weißem Spargel (saisonabhängig)
Parmaschinken mit Zuckermelone
Blini mit Schmand & Forellenkaviar
Tête de Moine mit Bündner Fleisch
Balsamicolinsen mit selbstgeräucherter Entenbrust
Serranoschinken mit frischer Feige
Tafelspitzrollchen mit Kräutercreme
Meeresfrüchtesalat mit Lauchzwiebeln

Warme Häppchen à € 3,00

Gefüllte Strudelsäckchen
Reibeküchlein mit Räucherlachs und Dillschmand
Minischnitzelchen mit Zitrone
Zucchini & Lamm auf Rosmarin-Spieß
Kleine Lammkotelettes mit Thymian
Gebratene Lachswürfel mit Zuckerschote
Gebratene Riesengamele mit Dip
Jacobsmuschel auf Mangochutney

Falls Sie sich die Qual der Wahl ersparen möchten, können wir auch gerne eine schöne Auswahl an Fingerfood & Canapees für Ihre Veranstaltung zusammenstellen. Auch die Kalkulation eines Pauschalpreises hierfür ist möglich. Wir benötigen dafür von Ihnen lediglich Angaben über die vorgesehene Gästezahl und wie viele Stück Fingerfood & Canapees wir pro Gast zubereiten sollen!

Canapees oder Party-Brötchen mit ...

(Preis € 2,40 pro Stück, Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte)

Schwarzwälder oder Westfälischer Knochenschinken
Mailänder Salami
Serranoschinken
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Roquefort oder Gorgonzola auf Radicchio
Putenbrust mit Ananas
Mittelalter Gouda mit Weintraube
und noch vieles mehr...!

Süßes, Gebäck & Kuchen

(Preise pro Stück, Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte)

Verschiedene Obstkuchen vom Blech	€ 2,50	Mini-Muffins (z. B. mit Schokolade)	ab € 2,20
Dunkler Schokoladenkuchen	€ 2,80	Laugengebäck (Brezel oder Croissant) mit Butter	€ 2,50
Käsekuchen vom Blech	€ 2,80		
Mini-Hefeteilchen oder Mini-Berliner	ab € 1,75		

Ländliches Menü

*Selbstgebeizter schottischer Wildlachs
mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne
und einem kleinen Salatbouquet*

*Kartoffelcrèmesüppchen
mit Petersilienpesto*

*Filet vom schwäbischen Landschwein
in buntem Pfeffer gebraten
mit Thymianjus
dazu buntes Paprikagemüse & Rahmkartoffeln*

*Apfeltarte
mit Vanilleeis*

Als 3-Gänge-Menü (ohne Suppe): € 34,50 pro Person
Als 4-Gänge-Menü: € 39,40 pro Person

Klassisches Menü

*Carpaccio von der selbstgeräucherten Barbarie-Entenbrust
mit Feigen-Chutney
und Blattsalaten in Balsamicovinaigrette*

Sellerie-Apfel-Crèmesüppchen

*Argentinisches Rinderfilet
auf Rotwein-Pfeffer-Schalotten
mit Keniaböhnchen & Kartoffelgratin*

*Türmchen von 2erlei Schokoladenmousse
mit Beerengrütze*

Als 3-Gänge-Menü (ohne Suppe): € 41,50 pro Person
Als 4-Gänge-Menü: € 46,80 pro Person

Mediterranes Menü

Tomaten-Consommé mit Basilikumcrêpe

*Riesengarnelen in Zitronenöl gebraten
auf feinen Bandnudeln in Rucola-Pesto
mit geschmorten Kirschtomaten*

*Lammcarré aus dem Ofen
mit Rosmarinjus
auf feinem Ratatouille*

*Mascarpone-Pannacotta
auf Amarena-Kirsch-Kompott
mit Pistazienkrokant*

Als 3-Gänge-Menü (ohne Suppe): € 41,50 pro Person
Als 4-Gänge-Menü: € 46,80 pro Person

Frühlingsmenü

(in der Spargelzeit)

*Tatar vom geräucherten Wildlachs auf Blinis
mit Dillschmand & Forellenkaviar
dazu feine Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette*

*Crèmesüppchen von jungen Erbsen
mit Limettenschaum*

*Medaillons vom Kalbsrücken
mit frischem Spargel und neuen Kartoffelchen
dazu Sauce Hollandaise*

*Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachtem Waldmeister-Sahne-Eis*

Als 3-Gänge-Menü (ohne Suppe): € 36,80 pro Person
Als 4-Gänge-Menü: € 43,50 pro Person

Sommermenü

Geeiste grüne Gazpacho

*Büffelmozzarella
mit sonnengetrockneten Tomaten mariniert
auf sommerlichen Blattsalaten*

*Kalbsröllchen mit Pancetta & Salbei
auf sautierten Pfifferlingen
dazu Brätlinge mit Meersalz*

*Karamalisierte Pfirsiche
mit Himbeersorbet und Vanilleschaum*

Als 3-Gänge-Menü (ohne Suppe): € 36,80 pro Person
Als 4-Gänge-Menü: € 43,50 pro Person

*Für kleine Schleckermäuler
bereiten wir die Menüs gerne in kleineren Portionen zu,
berücksichtigen kindliche Vorlieben
oder richten eine ‚Pommesschlacht am Kindertisch‘ an.*

*Im Frühjahr bieten wir zusätzlich
vielerlei Spargelgerichte und Erdbeeren an!*

*In Herbst und Winter
können sie sich wieder auf unsere Kürbis-Spezialitäten
und leckere Gerichte von der französischen Freilandgans freuen!*

Buffet 11 /A

Serviert am Platz

*Pikantes Paprikacrèmesüppchen
mit Ricottanocke & Basilikumpesto*

Vorspeisen vom Buffet

*Grüner Bohnensalat mit sonnengetrockneten Tomaten
Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauch-Marinade
Salat von Kirschtomaten und Minimozzarella auf Rucola
Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Olivenöl
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings*

Hauptspeisen vom Buffet

*Tranchen vom Wildlachs mit Zitronen-Kräuter-Butter
Filet vom Landschwein am Stück gebraten
mit Pancetta & Salbei
Spinatlasagne mit Feta
Mediterrane Gemüsepfanne
Butterspätzle
Ofenkartöffelchen mit Meersalz*

Desserts vom Buffet

*Mandelküchlein mit Amaretto
Schokoladen-Pannacotta mit Amarena-Kirsch-Kompott
Wassermelonenbowle im Gläschen*

€ 41,50 pro Person

(Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen)

Zusätzlich Käseauswahl zum Dessert
oder später ein Mitternachtsimbiß - sprechen Sie uns an!

Buffet 11 / B

Serviert am Platz

*Kartoffelschaumsüppchen
mit Rahm & Frühlingslauch*

Vorspeisen vom Buffet

*Salat von weißem Spargel & Zuckerschoten
(Saisonabhängig)*

Tatar von geräucherten Matjesfilets auf gebratenen Apfelscheiben

*Serranoschinken
mit Sellerie-Apfel-Salat und frischen Feigen*

*Selbstgeräucherte Barbarie-Entenbrust
auf Radicciosalat & Balsamicolinsen*

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptspeisen vom Buffet

*Medaillons vom Seeteufel im Zucchini-Speckmantel
auf mediterraner Tomatensauce*

Kalbsrücken am Stück gebraten auf Salbei-Zwiebel-Jus

Gratinierte Ricottacanneloni auf Safranlauch

Buntes Marktgemüse in der Pfanne

Rahmkartoffeln

Basmatireis mit Schalotten

Desserts vom Buffet

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Mousse au Chocolat mit Mangokompott

Zitronen-Quarkcreme mit Himbeeren

€ 46,50 pro Person

(Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen)

Zusätzlich Käseauswahl zum Dessert
oder später ein Mitternachtsimbiss - sprechen Sie uns an!

Buffet 11 / C

Serviert am Platz

*Zuckerschotencrèmesüppchen
mit Limettenschmand*



*Mango-Avocado-Salat
mit gebratenen Riesengarnelen*

Hauptspeisen vom Buffet

Gebratene Zanderfilets auf Rieslingsauce & Lauchzwiebeln

*Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten
auf Portwein-Schalotten-Sauce*

Provolone-Ravioli in Kischtomatenrahm

Buntes Marktgemüse in der Pfanne

Butterkartöffelchen

Kartoffelgratin

Desserts vom Buffet

Nougatmousse mit Mandelkrokant

Karamalisierte Pfirsiche mit Mascarponecrème

Schokoküchlein mit Amarenakirsche

€ 49,50 pro Person

(Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen)

Zusätzlich Käseauswahl zum Dessert
oder später ein Mitternachtsimbiß - sprechen Sie uns an!

Grill-Buffer

11 / 1

Kalte Speisen und Salate vom Buffet

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Olivenöl
Salat von Schafskäse mit Oliven und Gartenkräutern
Tomatensalat mit Lauchzwiebelvinaigrette und Basilikum
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Brotkorb & Butter

Warme Speisen vom Grill & Buffet

Pfeffersteaks vom schwäbischen Landschwein
Würstchen-Mixed-Grill
Putenbrustspieße mit Paprika und Zwiebeln
Lammkoteletts in Rosmarinöl eingelegt
Marinierte Minutensteaks von der argentinischen Steakhüfte
dazu verschiedene Kräuter-, Curry- und Barbecue-Saucen und Dips
Buntes Sommergemüse in der Pfanne
Gegrillte Maiskolben
Röstkartoffeln & Kartoffelgratin

Dessert vom Buffet

Mascarpone-Pannacotta mit marinierten Erdbeeren
Melonensalat mit weißem Portwein
Schokoladenmousse mit Kirschen
Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und karamelisierten Mandeln

Preis pro Person: € 46,50

(Mindestteilnehmerzahl: 40 Personen)

Zusätzlich Käseauswahl zum Dessert oder später einen Mitternachtsimbiss - sprechen Sie uns an!

Grill-Bufferet

11 / 2

Kalte Speisen und Salate vom Buffet

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Olivenöl

Gurkensalat mit frischer Minze

Salat von Datteltomaten und Mini-Mozzarella mit Rucola

Serranoschinken mit Galiamelone und frischen Feigen

Salat von grünen Bohnen und sonnengetrockneten Tomaten

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotkorb & Butter

Warme Speisen vom Grill & Buffet

Feta mit Oliven in der Folie gerillt

Saltimbocca von der Putenbrust mit Parmaschinken und Salbei

Prime-Ribeye-Steaks vom US-Beef

Spanferkelnackensteaks in Sweet-Chilimarinaade mit Zitronenthymian

Tandoori-Spieß mit Hähnchenbrust und Garnelen

*Medaillons vom Lammsattel mit Thymian und getrockneten Tomaten gefüllt
dazu verschiedene Kräuter-, Curry- und Barbecue-Saucen und Dips*

Buntes Sommergemüse in der Pfanne

Rosmarinkartöffelchen & Rahmkartoffeln

Dessert vom Buffet

Mascarponecrème mit Aprikosen & Amaretti

Bitterschokoladenküchlein mit Amarenakirsche

Marinierte Erdbeeren auf Quarkmousse

Nougatmousse mit Mandelkrokant

Preis pro Person: € 54,50

(Mindestteilnehmerzahl: 40 Personen)

Zusätzlich Käseauswahl zum Dessert oder später einen Mitternachtsimbiß - sprechen Sie uns an!

F A L D E R H O F
HOTEL & RESTAURANT
KÖLN

Getränke

Aperitif

Sherry (dry, medium, Amontillado)	Glas 5 cl	€ 3,50
Portwein	Glas 5 cl	€ 3,50
Martini (bianco, dry, rosso)	Glas 5 cl	€ 3,50
Campari Soda oder Campari Orange	Glas 10 cl	€ 4,80

Sekt & Champagner (Flasche 0,75 l)

Sekt - Falderhof Hausmarke - fruchtig & trocken		€ 24,--
Prosecco ‚Il Marinaio‘ extra trocken		€ 24,--
Winzersekt Riesling oder Pinot Chardonnay		€ 29,--
Winzersekt Spätburgunder rosé		€ 32,--
Crémant d’Alsace Brut		€ 32,--
Champagner Brut (z. B. Gratien, Pelletier, Moët, Taittinger, etc.)	ab	€ 49,--

Biere

Gaffel Kölsch vom Faß	Glas 0,2 l	€ 1,80
Gaffel Kölsch vom Faß	Glas 0,3 l	€ 2,70
Gaffel Kölsch	Fäßchen 10 Liter	€ 75,00
Bitburger Premium Pils vom Faß	Glas 0,3 l	€ 3,00
Bitburger Drive (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	€ 2,80
Hefeweizen	Flasche 0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Gourmet-Mineralwasser (medium/still)	Flasche 0,2 l	€ 2,10
Apollinaris Gourmet-Mineralwasser (medium/still)	Flasche 0,75 l	€ 5,40
Orangensaft, Apfelsaft oder Apfelsaftschorle	Karaffe 1,0 l	€ 6,80
Cola, Fanta, Sprite	Flasche 0,2 l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water, etc.	Flasche 0,2 l	€ 2,80
Kaffee	Tasse	€ 2,10
Kaffee	Kanne 1,0 l	€ 9,50
Espresso	Tasse	€ 2,10
Doppelter Espresso	Tasse	€ 3,20
Cappuccino	Tasse	€ 2,50
Latte Macchiato	Tasse / Glas	€ 3,20
Tee	Tasse / Glas	€ 1,90
Heiße Schokolade	Tasse	€ 2,10

Digestifs

Digestifs bieten wir in zahlreichen Varianten an, die wir gerne mit Ihnen absprechen. Auf Wunsch schränken wir die Auswahl nach Ihren Vorgaben ein!

Auszug aus der Weinkarte

Weißwein (Flasche 0,75 l)

Weißburgunder Weingut Meiser, Rheinhessen	€ 23,-
Rivaner Weingut Kallfels, Mosel/Pfalz	€ 24,-
Grauburgunder Weingut J. Heger, Kaiserstuhl/Baden	€ 26,-
Riesling Hochgewächs Weingut Kallfels, Mosel/Pfalz	€ 26,-
Riesling Weingut Robert Weil, Rheingau	€ 29,-
Sauvignon Blanc Domaine de Belle Mare, Languedoc/Südfrankreich	€ 24,-
Chardonnay ‘Les Collines du Bourdic’, Languedoc/Südfrankreich	€ 24,-
Sancerre Weingut Jean-Max Roger, Loire/Frankreich	€ 32,-

Rotwein (Flasche 0,75 l)

Dornfelder Weingut Kallfels, Mosel/Pfalz	€ 24,-
Spätburgunder Weingut Landmann, Kaiserstuhl/Baden	€ 26,-
"Us de la meng" Weingut Meyer-Näkel, Dernau/Ahr	€ 29,-
Merlot ‘Château Condamine Bertrand’ Languedoc/Südfrankreich	€ 24,-
Chianti classico Weinhaus Terre d’Priori, Toskana/Italien	€ 22,-
Altavilla della Corte Weinhaus Firriato, Sizilien/Italien	€ 26,-
Museum Crianza Cigales, Castilla-León, Spanien	€ 28,-

Diese Weine sind eine Auswahl aus unserem gesamten Weinangebot. Wir haben darüber hinaus noch viele weitere Weine aus ausgewählten Anbaugebieten Europas im Bestand. Daher können wir Ihnen entsprechend Ihrer Speisenauswahl gerne die dazu passenden Weine empfehlen.

Selbstverständlich können Sie die oben genannten Weine - und noch einige mehr - auch vorab bei uns probieren. Oder wir überlassen Ihnen Probierflaschen zum halben Kartenpreis für eine Verkostung zuhause!

Das ‚Kleingedruckte‘...

Die vorliegenden Menü- und Buffetvorschläge sind eine Auswahl unserer Möglichkeiten und ein Angebot über die reguläre Speisekarte hinaus. Das bedeutet, die ausgewählten Speisen werden extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Aus diesem Grund ist es nicht möglich, mehrere Menüs für eine Veranstaltung zu wählen. Selbstverständlich können Sie vorab in Absprache mit uns Gerichte austauschen oder eigene Speisenfolgen zusammenstellen. Die dadurch erforderliche Neukalkulation der Speisenpreise nehmen wir gerne für Sie vor!

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir unsere Disposition rechtzeitig treffen müssen. Daher gilt: Allenfalls bis spätestens 12:00 Uhr des drittletzten Werktages vor dem Tag der Veranstaltung kann eine Reduzierung bis zu 10% der Gesamtteilnehmerzahl als Berechnungsgrundlage Berücksichtigung finden. Reduzierungen von über 10% der bis dahin benannten Gesamtteilnehmerzahl sind lediglich bis 30 Tage vor dem Tag der Veranstaltung möglich, wobei Reduzierungen von über 50% als Stornierung gewertet werden und dementsprechend die unten genannten Stornofristen gelten.

Bitte beachten Sie, daß die Gedecke dementsprechend in Rechnung gestellt werden und spätere Reduzierungen von Personenzahlen nicht mehr kostenfrei berücksichtigt werden können.

Auf der **Restauranterrasse** dürfen aufgrund behördlicher Vorgaben ab 23:00 Uhr Speisen oder Getränke nur noch eingeschränkt ausgegeben werden.

Haftung: Wir behalten uns vor, fehlende, zerbrochene oder beschädigte Gegenstände dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert zuzüglich eventueller Beschaffungskosten in Rechnung zu stellen.

Das **Entzünden von offenem Feuer**, Dekorationen mit Tischfeuerwerken, Feuerwerken, Wunderkerzen und anderen brennbaren Gegenständen **ist ausdrücklich nicht gestattet**. Das Entzünden von Kerzen, Kamin und Warmhaltebehältnissen ist ausschließlich unserem Servicepersonal vorbehalten.

Das **Mitbringen** von Speisen ist nicht gestattet - mit Ausnahme von Kuchen und Gebäck nach Absprache. Für diesen Fall und auch für das Mitbringen von Getränken beachten Sie bitte unsere Hinweise im ‚Veranstaltungsleitfaden‘ am Beginn dieser Mappe.

Sollte eine Veranstaltung nach vorher erfolgter Zusage - unabhängig davon, ob die Zusage mündlich oder schriftlich erfolgte - abgesagt werden, entstehen **Stornokosten** wie folgt:

Bis zu 4 Monate vor dem Veranstaltungstag: keine Kosten.

Bis zu 3 Monate vor dem Veranstaltungstag: 20 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis.

Bis zu 2 Monate vor dem Veranstaltungstag: 30 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis.

Bis zu 1 Monat vor dem Veranstaltungstag: 50 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis.

In den 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag: 75 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis.

Sollte zum Zeitpunkt der Stornierung noch kein Menü/Buffer festgelegt worden und somit auch kein Menüpreis vereinbart sein, so gilt als Menüpreis im Sinne dieser Stornoregelungen der Durchschnittsmenüpreis aus den Menüzusammenstellungen (ausgenommen Kindermenüs) in dieser Mappe.

Unsere **Rechnungen** sind zahlbar sofort nach Erhalt ohne Abzug in bar, per Banküberweisung oder per EC-/Maestro-Karte (mit persönlicher Geheimzahl). Die Bezahlung von Veranstaltungen, Gesellschaften und Reservierungen mit vorbesprochenen Menüs/Buffets mit sonstigen Kreditkarten ist nicht möglich.

Die oben genannten Punkte sind Auszüge aus den Geschäftsbedingungen des Hotels/Restaurants. Für jede Reservierung gelten die gesamten Geschäftsbedingungen des Hotels/Restaurants, die wir Ihnen auf Wunsch gerne in gedruckter oder elektronischer Form zur Verfügung stellen. **Stand: Februar 2011**

FALDERHOF

HOTEL & RESTAURANT
KÖLN

