



„EVENTRAUM1147“



„Learn, celebrate and sleep“



„Eventraum 1147“

- Sehr geehrte Damen und Herren,
- hiermit stellen wir unser neues „**Seminar-Veranstaltungshaus 1147**“ vor. Dieses Haus befindet sich im Kölner Westen unweit der Autobahn A 1 und Kreuz Köln West. Wir bieten außerdem Parkplätze und eigene Tiefgaragenplätze an. Über unserem Seminarraum haben wir einige Appartements und Hotelzimmer.
- Unser **Eventraum 1147** im Erdgeschoss unseres Hauses ist Ende 2022 fertiggestellt worden. Mit viel Herzblut, Engagement, Liebe zum Detail, hochwertige Materialien und ausgefallene Dekorationen entstand hier dieser einzigartige Raum für Veranstaltungen aller Art wie zum Beispiel:
 - -Geburtstage
 - -Betriebsfeiern
 - -Seminare
 - -Vorstandssessen
 - -Fotoshootings
 - -Jubiläen
 - -Versammlungen
 - -Vereinstreffen
 - -Beerdigungen
 - -Weihnachtsfeiern
- Sprechen Sie uns einfach an, wir finden für Ihre Veranstaltung eine auf Sie abgestimmte Lösung!
- Des Weiteren befindet sich direkt gegenüber unser Stammhaus das Hotel Triton mit großem Biergarten, schöne Zimmer und einem gemütlichen Restaurant, sowie einer typischen kölschen Schänke.

- **Buffet 1147**



- **Kalte Vorspeisen:**

- Verschiedene Brotsorten mit zweierlei Butter und Kräuterquark
- Regionale Blattsalate mit verschiedenen Toppings und unser Hausdressing
- Räucherlachs mit Fenchelsalat und Orange
- Serranoschinkenröllchen mit Bornheimer Rauke
- Mandelhuhn auf Selleriejulienne in sour creme
- Aus dem Suppenkessel:
 - „Weidener Kesselsüppchen“ vom Eifelrind

- **Hauptgang:**

- Perlhuhninvoltini auf Tomatenpfannengemüse, dazu Gnocchi
- Schweinelummele aus dem Rohr mit Malzsauce, Saisongemüse, tournierte Kartoffeln

- **Dessert:**

- Panna cottacreme mit Beeren
- Karamelpudding mit Vanillesauce



- **Preis pro Person € 48,00**

- **Buffet Kulinarik**

-
- **Kalte Vorspeisen:**
- Verschiedene Brotsorten mit zweierlei Butter und Kräuterquark
- Duett von der Kichererbse mit spanischem Olivenöl
- Lachspraline vom Küchenchef auf gebeiztem Limetten-Chinakohl
- Schweinefilet mit Mango, Spitzpaprika und Frühlingslauch
- Rosa Rinderhüfte auf Steakhouse-Kartoffelsalat
- Krabbencocktail mit Ananas
- Vitello Tonato in Thunfischcreme mit rote Zwiebelmarmelade
- **Hauptgang:**
- Geschmorter Kalbstafelspitz in Pilzrahm, Mandelromanesco und Gemüsegnocchi
- Maispoulardenbrust in Rieslingrahm, Pfannengemüse und Erdnußkartoffelstampf
- **Dessert:**
- Käsevariation mit Trauben
- Duett von weißer und brauner Schokolade
-
-
- Preis pro Person € 58,00

- **Buffet Seminar**

-

- **Kalte Vorspeisen:**

- Verschiedene Brotsorten mit zweierlei Butter und Kräuterquark

- Romanasalat Caesar mit Parmesan und Croutons

- Kleine Eifler Schnitzel und Bierknacker

- Hähnchenbruststreifen mit Oliven und getrockneten Tomaten

- **Aus dem Suppenkessel:**

- Tomatencremesüppchen

- **Hauptgang:**

- Putenbrustscheibchen in grober Senfsauce auf frische Bandnudeln

- Westerwälder Spießbraten mit Kartoffelgratin

- Gartengemüse in Kräuterbutter

- **Dessert:**

- Schokolade trifft Mango

-

-

- Preis pro Person € 34,00

-

-

-

- Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt

- **Buffet Triton**

-
- **Kalte Vorspeisen:**
- Verschiedene Brotsorten mit zweierlei Butter und Kräuterquark
- Regionale Salate der Saison mit verschiedenen Toppings und unser Hausdressing
- Bachforelle und Stremellachs aus dem Rauch
- Serranoschinkenröllchen mit Bornheimer Rauke
- Mandelhuhn auf Selleriejulienne in sour creme
- **Hauptgang:**
- Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Jus, Wurzelgemüse und Spätzle
- Lende vom Eifelschwein im Speckmantel, Gratin von Broccoli und Blumenkohl, Schupfnudeln
- **Dessert:**
- Gezuckerter Topfen mit Fruchttopping
- Nougat trifft Himbeere
-
-
- Preis pro Person € 52,00

- ▣ **Fingerfood kalt „klassisch“ aus dem Glässchen/Schälchen**
- ▣ **je Stück € 2,60**

- ▣ (Mindestabnahmemenge je Sorte 10 Stück)

- ▣ -Veganer roter Linsensalat mit Kresse
- ▣ -Veganes Duett von der Kichererbse
- ▣ -Veganer Gemüsesalat mit Cerealien
- ▣ -Arabischer Bulgur mit Tomaten und Gurken
- ▣ -Bauernsalat mit Weichkäse
- ▣ -Antipasti mista
- ▣ -Salbeimöhrrchen mit Nüssen
- ▣ -Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
- ▣ -Schnitzelstreifen auf Kartoffelsalat
- ▣ -Meatball auf Nudelsalat
- ▣ -Farmersalat mit Mettwurst
- ▣ -Angemachtes von der Tomate und Mozzarella
- ▣ -Hähnchenspieß mit süß-saurer Sauce

- ▣ **Fingerfood kalt „gehoben“ aus dem Glässchen/Schälchen**
- ▣ **je Stück € 3,50**

▣ (Mindestabnahmemenge je Sorte 10 Stück)

- ▣ -Schweinelende mit Ananas und Paprika
- ▣ -Roter Heringssalat mit Ei
- ▣ -Pikanter Rindfleischsalat
- ▣ -Indisches Curryhuhn
- ▣ -Krabbencocktail
- ▣ -Tatar von der Schlangengurke mit Räucherlachs
- ▣ -Forellenfilet geräuchert und mariniert
- ▣ -Aromatisierte Garnelen
- ▣
- ▣ Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt

- ▣ **Fingerfood warm „klassisch“ aus dem Glässchen/Schälchen**
- ▣ **je Stück € 2,60**

- ▣ (Mindestabnahmemenge je Sorte 10 Stück)

- ▣ -Minifrühlingsrolle mit Asiasauce
- ▣ -Partyschnitzel
- ▣ -Rinderhackbällchen in Pfefferrahm
- ▣ -Nudelspieß
- ▣ -Mozzarellastick
- ▣ -Hähnchenspieß in Currysauce

- ▣ Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt

- ▣ **Fingerfood warm „gehoben“ aus dem Glässchen/Schälchen**
- ▣ **je Stück € 3,50**

- ▣ (Mindestabnahmemenge je Sorte 10 Stück)

- ▣ -Schweinefilet mit Mango und Curryrosinen
- ▣ -Hähnchengeschnetzeltes auf Erdnussreis
- ▣ -Italienische Salsicciabolognese auf Pasta
- ▣ -Pulled Wildlachs auf Gurkenhalbmonde in Rahm
- ▣ -Spanisches Miesmuschelragout
- ▣ -Krosses Zanderfilet auf Sahnespitzkohl
- ▣ -Rosa Rinderhüfte auf gebratenem Gemüse
- ▣ -Kalbstafelspitz geschmort in Balsamicocreame auf Bubenspätzle

- ▣ Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt

▣ Menü Frühjahr

▣ Januar-April

▣

▣ Kalbstafelspitz in Chilimarinade
auf Wildkräutersalat in Tomatendressing

▣ +++

▣ Schaumsüppchen vom Boskopapfel und Curry
mit Selleriestroh

▣ +++

▣ Kross gebratener Zander auf Gurkenhalbmonde
dazu Süßkartoffelstampf

▣ +++

▣ Bardierte Maishuhnbrust auf
Soja-Gemüsebandnudeln

▣ +++

▣ Duett von Mousse au chocolat und Orangencreme

▣

▣ Preis pro Person € 62,00

▣

▣

▣

▣ Alle Preise zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

- ▣ **Menü Sommer**

- ▣ Mai-July

- ▣

- ▣ Tatar vom Spargel mit Bärlauch mariniert,
Spargelspitze in Rosmarinschinken

- ▣ +++

- ▣ Kressecremesuppe mit Croutons und Tomatensugo

- ▣ +++

- ▣ Gedämpftes Doradenfilet mit französischem Thymianschmorgemüse

- ▣ +++

- ▣ Kalbsrückensteak mit Senfkräuterkruste, Jus
und rote Zwiebelmarmelade, dazu Herzoginkartoffeln

- ▣ +++

- ▣ Triologie von Erdbeere, Rhabarber und Frischkäse

- ▣

- ▣ Preis pro Person € 64,00

- ▣

- ▣

- ▣

- ▣ Alle Preise zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

- ▣ **Menü Herbst**

- ▣ August-Oktober

- ▣

- ▣ Sülze vom Tafelspitz mit Senfgurken und roter Paprika,
▣ dazu eine Frankfurter grüne Sauce und junger Salat

- ▣ +++

- ▣ Kaiserliche Rindfleischsuppe mit Rauten vom Wurzelgemüse
▣ und Eierstich

- ▣ +++

- ▣ Lachsfilet mit Senf-Meerrettichsauce auf Steckrübenpürree

- ▣ +++

- ▣ Krosse Entenbrust mit Cranberryjus auf Spitzkohl-Kartoffelgemüse

- ▣ +++

- ▣ Vanilleeis trifft Rumpflaumen und Mosel-Walnüsse

- ▣

- ▣ Preis pro Person € 64,00

- ▣

- ▣

- ▣

- ▣ Alle Preise zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

- ▣ **Menü Winter**

- ▣ Oktober-Dezember

- ▣

- ▣ Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

- ▣ +++

- ▣ Geschäumte Samtsuppe von der Marone

- ▣ +++

- ▣ Winter Kabeljau aus der Pfanne auf Pesto-Bandnudeln

- ▣ +++

- ▣ Hirschkeule in Wacholderrahm, mit Apfelkraut und Schupfnudeln

- ▣ +++

- ▣ Spekulatius trifft Printen und Lebkuchen

- ▣

- ▣ Preis pro Person € 66,00

- ▣

- ▣

- ▣

- ▣ Alle Preise zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

▣ **Preisliste Getränke**

- ▣
▣ KAT I Mineralwasser große Flaschen, Kaffee, Tee
pro Person € 12,00
- ▣
▣ KAT II Mineralwasser und Softgetränke große Flaschen,
Kaffee, Tee pro Person € 22,00
- ▣
▣ KAT III Mineralwasser und Softgetränke große Flaschen,
Kaffee, Tee, Kölsch vom Fass
pro Person € 36,00
- ▣
▣ KAT IV Weinpaket mit Ihrer Absprache,
verschiedene Sorten
pro Person € 22,00
- ▣
▣ KAT V Spirituosenpaket, verschiedene
Apertive und Degistive
pro Person € 14,00

□ Unser Seminar-Veranstaltungsraum 1147

□ Bis zu 40 Personen verweilen in diesem Raum schallisoliert und in moderner und bequemer Umgebung. Selbstverständlich können Sie unsere Medien wie Leinwand, Beamer, Flipchart und Beschallung nutzen. Ein einzigartiges Lichtkonzept wird Sie überraschen und selbstverständlich sind unsere Räume klimatisiert und behindertengerecht. Ein großer bepflanzter Innenhof mit Bestuhlung wirkt in den Pausen sehr beruhigend auf Sie. Tiefgaragenplätze und gratis W-lan haben wir für Sie implementiert. Tischwäsche, Teller, Geschirr, Besteck stehen immer bereit.

□ Unsere Seminarpreise:

□ Halbtags von 07:00 Uhr bis 12:30 Uhr

□ **oder**

□ 12:30 Uhr bis 18:00

€ 350,00

□ Ganztags von 07:00 Uhr bis 18:00

€ 600,00

□ Für die Endreinigung berechnen wir

€ 75,00

□ Getränke:

□ Pauschale für Mineralwasser, Kaffee und Tee

je Person

€ 12,00

□ **oder zur Selbstbedienung und späterer Abrechnung nach Verbrauch**

□ Softdrinks 0,2 Liter

je Flasche

€ 3,00

□ Kaffeespezialität oder Tee

je Tasse

€ 2,80

□ Alternativ stellen wir Ihnen gerne eine Servicekraft,

je Stunde

€ 49,00

□

□ Kulinarische Bewirtungen werden ausschließlich durch unsere Mitarbeiter vorgenommen, auf den folgenden Seiten finden Sie einige Ideen. Sprechen Sie uns an, wir werden alles zu Ihrer vollsten Zufriedenheit arrangieren.

□

□ Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt

▣ **Preisliste Personal**

▣			
▣			
▣			
▣			
▣	Servicekraft	je angefangene Stunde	€ 49,00
▣			
▣	Koch	je angefangene Stunde	€ 55,00
▣			
▣	Küchenchef	je angefangene Stunde	€ 75,00
▣			
▣	Facility Manager	je angefangene Stunde	€ 55,00
▣			
▣	Aufschlag für unser Personal ab 01:00 Uhr		
▣		je angefangene Stunde	€ 75,00
▣			
▣	Fotograph	je angefangene Stunde	€ 89,00
▣			
▣	Alleinunterhalter	je angefangene Stunde	€ 225,00

▣ Preisliste Equipment

▣

- | | | |
|--|----------|---------|
| ▣ Große Glasleuchter mit Stumpenkerzen | je Stück | € 8,00 |
| ▣ Menükarten mit Einlegeblatt | je Stück | € 4,00 |
| ▣ Kleines Blumengesteck für Vase, Farbe und Sorte nach Absprache | je Stück | € 16,00 |
| ▣ Großes Blumengesteck als „Eyecatcher“,
Farbe und Sorte nach Absprache | je Stück | € 75,00 |

▣

▣ Besteht bei Ihnen Zuhause bedarf?

▣

- | | | |
|---|--------|----------|
| ▣ Kühlanhänger | je Tag | € 129,00 |
| ▣ Großer exklusiver Broiler King | je Tag | € 90,00 |
| ▣ Geschirrset mit Speiseteller, Mittelteller, Besteck,
Weinglas, Softdrinkglas | je Set | € 12,00 |

▣

▣

- ▣ Selbstverständlich stellen wir auch Zelte, Pavillons, Tische, Stühle, Tischdecken,
Bierzeltgarnituren, Kühlschränke, Bühnen, Lichttechnik und Beschallung zur Verfügung