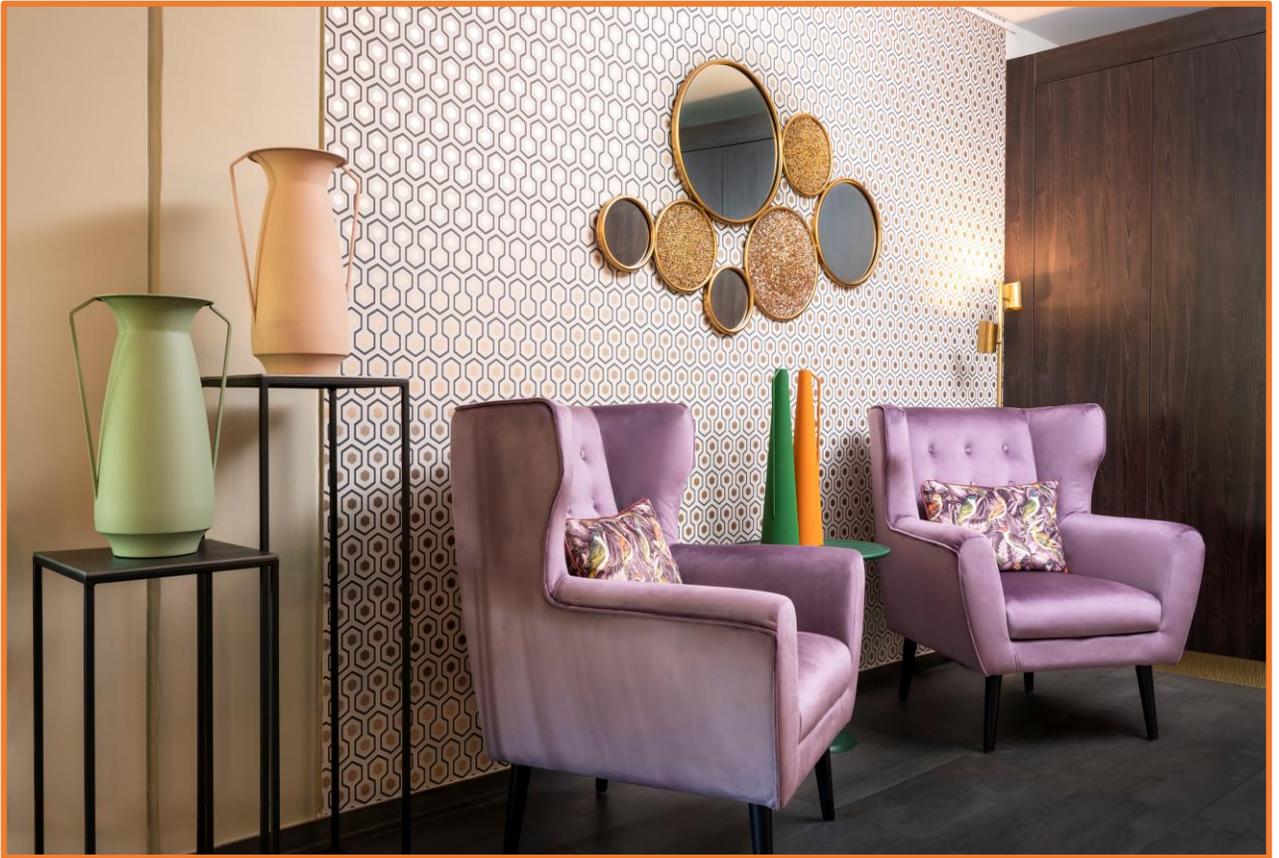




STADTHOTEL
am Römerturm



BANKETTMAPPE

STADTHOTEL AM RÖMERTURM

WIR VERWANDELN UNSERE
RÄUMLICHKEITEN IN IHRE

persönliche Eventlocation!



STADTHOTEL am Römerturm GmbH
Kolping Hotel Am Römerturm
St. Apern - Str. 32, 50667 Köln
Tel.: +49 (0) 221 2093 0

E-Mail: reservierung@stadthotel-roemerturm.de
www.stadthotel-roemerturm.de

HERZLICH WILLKOMMEN

In unmittelbarer Nähe des Kölner Doms gelegen, stellen wir Ihnen eine exklusive Location zur Verfügung, ein erfahrenes Team, saisonal abgestimmte und raffinierte Küche sowie qualitativ hochwertige Arrangements, die den perfekten Rahmen für Ihre Feier schaffen.

Unsere vielseitigen Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 200 Personen und eignen sich dank des schlicht-modernen Designs ideal für Hochzeiten, private Feiern, geschäftliche Veranstaltungen oder Ausstellungen - ganz gleich zu welcher Jahreszeit, in persönlichen Gesprächen kreieren wir maßgeschneiderte Konzepte bis ins kleinste Detail.

Von der Auswahl des idealen Raums über sorgfältig abgestimmte Menü- oder Buffetvorschläge und der optimalen Getränkeauswahl bis hin zur passenden Dekoration und gewünschten Ausstattung – wir heben Ihre Veranstaltung auf höchstes Niveau.

Gerne ermöglichen wir Ihnen eine Besichtigung, damit Sie sich selbst von unserem exklusiven Ambiente überzeugen können. Ihre Buchung nehmen wir flexibel entgegen – ob vor Ort oder ganz einfach digital per E-Mail.



Was wir Ihnen anbieten:

- Unsere 10 flexiblen Räumlichkeiten
- Komfortable Übernachtungsmöglichkeiten im Haus (107 Zimmer)
- Ausgebildetes und gastfreundliches Personal
- Dekorationen
- Moderne technische Ausstattung
- Professionelle DJ-Vermittlung

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr unvergessliches Event gestalten!

VIELSEITIGE EVENTRÄUME

für jeden Anlass!



Unsere 10 Veranstaltungsräume, mit Größen von 32 bis 156 m², bieten die ideale Basis für Events jeder Art.

Genießen Sie eine erstklassige Servicebegleitung - vom Empfang bis zur Verabschiedung sorgen wir für einen professionellen und angenehmen Ablauf, während unser Küchenteam Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten bereichert.

Dank individueller Dekorationen sowie ihres minimalistischen Designs lassen sich die Räume perfekt gestalten und nach Ihren Vorlieben anpassen. Mit verschiedenen Lichtakzenten und musikalischer Begleitung können Sie die perfekte Atmosphäre passend zu Ihrem Event auswählen.

Unsere umfangreiche Auswahl an Ausstattungsmöglichkeiten lässt sich ganz nach Ihren Bedürfnissen konfigurieren. Jeder Raum ist mit modernster Technik ausgestattet, von Audio- und Visualsystemen bis hin zu schnellem WLAN, um Ihr Event technisch perfekt zu unterstützen.

Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie persönlich und entwickeln gemeinsam mit Ihnen das ideale Konzept für Ihr Event.

RESTAURANT "ORANGERIE"



Unser Restaurant „Orangerie“ bietet 120 Innenplätze in einem lichtdurchfluteten Raum, der bei sonnigen Stunden für gesellige Zusammenkünfte oder winterliche Glühweinempfänge die Türen zur Terrasse öffnet. Diese ermöglicht nicht nur 60 zusätzliche Plätze, sondern schafft auch das perfekte Ambiente für unvergessliche Momente und besondere Anlässe- vom Get-Together über Grillen mit Live Cooking bis hin zum klassischen Dinner.

Darüberhinaus erwartet Sie im Restaurant eine exklusive Bar mit einer erlesenen Auswahl an Getränken und Cocktails, welche für einen einzigartigen Empfang sorgt.

Passend zu Ihrem Event gestalten wir die Bestuhlung, Dekoration und Tischarrangements ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

Unsere mobile Ausstattung ermöglicht es, Ansprachen oder Bilder auf Präsentationsflächen darzustellen, sodass Ihre Veranstaltung visuell und inhaltlich einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Für eine einladende Atmosphäre bieten wir dezente Hintergrundmusik oder stellen den Kontakt zu einem professionellen DJ, der den musikalischen Rahmen perfekt auf Ihre Feierlichkeiten abstimmt.

◆ ◆ ◆ ◆ *freundlicher Service*

RÖMERKELLER

Dieser stilvoll eingerichtete Raum mit viel Charakter vereint modernen Komfort mit Bistro - Charme. Ob für festliche Bankette, kölsche Dinner oder lockere Empfänge, der Römerkeller bietet auf 85 Quadratmetern die perfekte Location für bis zu 100 Personen.

Die Kombination aus hochwertiger Sound- und Lichttechnik gemeinsam mit individuellen Dekorationen ermöglicht die Gestaltung einer persönlichen Event-Atmosphäre - sei es für Partys, ein ruhiges Flair oder lebendige Stimmung, alles ist möglich.

Während die flexible Ausstattung des Raumes einen lockeren Stehempfang, eine festliche Tanzfläche oder ein gemütliches Beisammensein am Tisch ermöglicht, bietet der separate Eingang, die eigene Garderobe sowie der private Sanitärbereich exklusiven Komfort.

Die Bar mit eigener Zapfanlage setzt zusätzliche Highlights, während kulinarische Köstlichkeiten aus unserer Restaurantküche das gastronomische Erlebnis perfekt abrunden.



KULINARIK & GENUSS

im Einklang mit Ihrem Event



In unserem Sortiment bieten wir Ihnen eine feine Auswahl an frisch zubereiteten Speisen, die Ihre Gäste begeistern werden. Mit unserer Küche genießen Sie eine Vielfalt hochwertiger Fleisch- und Fischgerichte und erleben den vollen Geschmack frischer, saisonaler Gemüsesorten.

Das Rezept und die frischen Zutaten eines gelungenen Menüs steht stets im Mittelpunkt. Aus diesem Grund verzichten wir auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker und beziehen unsere Produkte ausschließlich von zuverlässigen Lieferanten sowie Herstellern, die unsere Werte & Überzeugungen teilen. Doch auch die sorgfältige Zubereitung verdient besondere Anerkennung. Um unseren hohen Ansprüchen gerecht zu werden, bieten wir hausgemachte Saucen, Fonds, Dressings und vieles mehr in eigener Herstellung.

Zudem liegt uns Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Wir setzen auf regionale und saisonale Produkte, um höchste Frische sowie Qualität zu garantieren und gleichzeitig die Umwelt zu schonen. Durch die Kooperation mit lokalen Erzeugern und die Auswahl sorgfältig abgestimmter Zutaten tragen wir dazu bei, die Region zu unterstützen und einen respektvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen zu fördern.

In dieser Broschüre möchten wir Ihnen eine Reihe kulinarischer Möglichkeiten präsentieren – von Fingerfood über Buffets bis hin zu exquisiten mehrgängigen Menüs.

Gerne kreieren wir auf Ihre individuellen Wünsche abgestimmte Köstlichkeiten und berücksichtigen dabei selbstverständlich auch vegane, vegetarische sowie besondere Ernährungspräferenzen und Unverträglichkeiten.

Lassen Sie sich von unserer Vielfalt und der Qualität unserer Gerichte begeistern und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

INDIVIDUELL KREIERTES MENÜ ODER BUFFET

Gestalten Sie Ihr Event nach Ihren Wünschen und stellen Sie Ihr Menü oder Buffet nach Ihrem Geschmack zusammen.

Entscheiden Sie sich für ein exklusives Menü*, das Ihren Gästen ein elegantes kulinarisches Erlebnis bietet oder für ein Buffet**, bei dem Ihre Gäste die Freiheit haben, sich nach Belieben durch eine Vielzahl von Gerichten zu kosten.

- Für ein Menü treffen Sie bitte folgende Auswahl: eine Vorspeise, eine Hauptspeise, eine Nachspeise
- Für ein Buffet treffen Sie bitte folgende Auswahl: drei Vorspeisen, zwei Hauptgerichte (1x vegetarisch oder vegan + 1x Fleisch oder Fisch), zwei Desserts

Eine erweiterte Auswahl ist mit Aufpreis möglich, (z.B.: ein weiterer Hauptgang: + 5,00 € pro Person).

Unsere Klassiker



Sei es ein frei zusammenstellbares Buffet oder ein bereits bestehendes, zu unseren Buffets gehören immer folgende Klassiker:

- Reichhaltiger Brotkorb | Butter
- Oliven, Kerne, Croûtons
- Blattsalate – Zweierlei hausgemachte Dressings
- Rohkost | Toppings

Kinder bis 4 einschließlich Jahre speisen bei uns kostenfrei. Für Kinder im Alter von 5 bis 11 Jahren berechnen wir 50 % des Buffetpreises. Ab 12 Jahren gilt der volle Preis.

Wir freuen uns, auch die kleinen Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage individuelle Kinder-Menüs zusammen - sprechen Sie uns gerne an.

*buchbar ab 8 Personen / **buchbar ab 20 Personen

INDIVIDUELL KREIERTES MENÜ ODER BUFFET

Ihre Auswahl für den Frühling



Vorspeisen

- Bunter mariniertes Spargelsalat | Kerbelvinaigrette | Tomate | Frühlingslauch *vegan
Spargel-Tomaten-Quiche *vegetarisch
- Caponata | Italienischer Gemüse-Brot-Salat | Rote Zwiebeln | Paprika | Aubergine *vegetarisch
- Hausgebeizter Lachs | Senfsauce | Kleine Reibekuchen | Bunter Salat
- Carpaccio vom Rinderfilet | Marinierte Pilze | Trüffelmayo
- Tafelspitz aus dem Wurzelsud | Radieschen-Vinaigrette | Feldsalat

Hauptgerichte

- Geschmorter Sellerie | Ofentomaten-Ragoût | Cashewkern-Jalapeno-Crème *vegan
Gnocchi | Bärlauchrahmsauce | Buntes Gemüse *vegetarisch
- Spargel aus der Region | Neue Kartoffeln | Sauce|Hollandaise *vegetarisch
- Lachsfilet | Kerbelvelouté | Grüner gegrillter Spargel | Ofenkartoffeln
- Zanderfilet | Zitronen-Kapern-Butter | Blattspinat | Kräuter-Drillinge
- Kabeljau | Brickteig-Mantel | Sesam | Asiatisches Gemüse | Udon-Nudeln | Wasabi-Nüsse
- Maishähnchenbrust mit Pilz-Kräuter-Füllung | Mediterranes Gemüse | Kartoffel-Lauch-Gratin
- Schweinefilet in Chili-Honig mariniert | Gebackener Porree | Kartoffelgratin

Dessert

- Limetten-Ingwer-Tarte
- Joghurtmousse | Erdbeer-Rhabarber-Kompott
- Mascarpone-mousse | Erdbeeren
- Limetten-Quark-Mousse
- Crème brûlée
- Tiramisu

Pro Person 44,00 €

Möchten Sie Ihre Speisenauswahl um eine servierte oder als Buffet bereitgestellte Suppe ergänzen, empfehlen wir Ihnen eine Auswahl aus den folgenden Optionen:

- Sauerampfer-Crèmesuppe
- Bärlauchcrèmesuppe | Paprika-Chili-Wan-Tan
- Spargelcrèmesuppe | Schinkenstreifen | Kräuter-Croûtons
- Karotten-Ingwer-Süppchen
- Steckrüben Suppe
- Tom Kha Gai | Thailändische scharfe Kokossuppe

Pro Person zuzüglich 5,00 €

INDIVIDUELL KREIERTES MENÜ ODER BUFFET

Ihre Auswahl für den Sommer



Vorspeisen

Anti Pasti | Eingelegtes mediterranes Gemüse *vegan
Karamellisierte Ziegenkäse | Rucola | Kirschtomaten-Chutney | Walnüsse *vegetarisch
Pffiferlings-Quiche | Sauerrahm | Ofentomaten *vegetarisch
Hausgeräucherter Stremellachs | Gemüsesalat | Limettencrème
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Alter Balsamico
Ochsenbrust | Frankfurter Grüne Vinaigrette | Kirschtomaten-Chutney

Hauptgerichte

Gemüsecouscous | Frühlingslauch | Kirschtomaten | Brokkoli | Minzjoghurt *vegetarisch
Penne Rigate | Spinat | Gorgonzola-Sauce | Karamellierte Walnüsse *vegetarisch
Spinat-Knödel in Nussbutter gebraten | Geröstete Pinienkerne | Parmesan *vegetarisch
Doradenfilet | Auf der Haut knusprig gebraten | Mediterrane Kräuter | Ofentomaten | Olivenöl | Piemontos |
Chorizo-Kartoffelpüree
Lachsfilet | Kräuterkruste | Weißweinsauce | Buntes Gemüse | Limetten-Kartoffeln
Knuspriger Schweinebauch | Niedergegart | Malzbierjus | Rahmkraut | Kartoffelpüree
Schweinefilet | Rosa | Pffiferlingrahmsauce | Speckbohnen | Tagliatelle
Geschnetzeltes vom Kalb | Champignonrahmsauce | Buntes Gemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Bayrisch Crème | Marinierte Erdbeeren
Erdbeer Tiramisu
Limetten-Quark-Mousse
Passionsfrucht mousse | Marinierte Kirschen
Mohnmousse | Erdbeersalat
Bunte Eisauswahl | Streusel | Fruchtsauce | Schokolade | Krokant | Sahne

Pro Person 44,00 €

Möchten Sie Ihre Speisenauswahl um eine servierte oder als Buffet bereitgestellte Suppe ergänzen, empfehlen wir Ihnen eine Auswahl aus den folgenden Optionen:

Brunnenkressesüppchen
Gazpacho | Gurke | Paprika | Tomate
Zweifarbige Paprikasuppe | Lauchstroh | Zitrus-Öl
Strauchtomaten-Essenz | Basilikumklößchen | Concassée
Tom Kha Gai | Thailändische scharfe Kokosuppe

Pro Person zuzüglich 5,00 €

INDIVIDUELL KREIERTES MENÜ ODER BUFFET

Ihre Auswahl für den Herbst



Vorspeisen

Geschmorter Fenchel | Chili-Kräuter-Vinaigrette | Karamellisierte Orange *vegan
Rote Bete-Carpaccio | Trüffelmayo | Babyleaf-Salat *vegan
Büffelmozzarella | Kürbischutney | Rucola | Kürbiskern-Öl *vegetarisch
Rotbarbenfilets | Fenchel-Orangen-Salat
Carpaccio vom Lachs | Meerrettich-Kräuter-Vinaigrette
Kaninchen-Roulade im Knuspermantel | Tomaten-Salsa | Blumenkohlsalat
Roastbeef | Rosa | Eingelegtes Gemüse | Remoulade

Hauptgerichte

Buntes asiatisches Gemüsecurry | Ingwer | Zitronengras | Basmatireis *vegan
Ravioli mit Feige & Pecorino | Weißweinsauce | Ofentomaten | Gebackener- Rucola *vegetarisch
Kabeljau | Gedünstet | Teriyakisauce | Frühlingslauch | Ofenkartoffeln
Hähnchenbrust | Mit Ricotta & Spinat gefüllt | Mediterranes Gemüse | - Rosmarinkartoffeln
Geschnetzeltes vom Kalb | Champignonrahmsauce | Buntes Gemüse | Kartoffelgratin
Kalbsbraten | Zart geschmort | Dijonsenfjus | Wurzelgemüse | Drillinge
Geschmorte Lammkeule | Portweinjus | Erbsenpüree | Schupfnudeln

Dessert

Mousse au chocolat | Salzkaramell
Zwetschgen-Crumble | Mandeln | Zimt
Cassismousse | Gewürz-Orangen
Crème brûlée
Tiramisu
Bayrisch-Crème | Karamellisierte Zwetschgen

Pro Person 44,00 €

Möchten Sie Ihre Speisenauswahl um eine servierte oder als Buffet bereitgestellte Suppe ergänzen, empfehlen wir Ihnen eine Auswahl aus den folgenden Optionen:

Sellerie-Apfelcrèmesuppe | Pumpernickel-Croûtons
Hokkaido-Kürbissuppe | Apfel | Zwiebel | Geröstete Kürbiskerne | Kern-Öl
Waldpilz-Essenz | Kräuter-Flädle
Kartoffelcrèmesuppe | Flusskrebse | Crème fraîche

Pro Person zuzüglich 5,00 €

INDIVIDUELL KREIERTES MENÜ ODER BUFFET

Ihre Auswahl für den Winter



Vorspeisen

Zucchininudeln | Getrocknete Tomaten | Basilikum *vegan
Waldorfsalat | Sellerie | Apfel | Walnüsse *vegetarisch
Schwarzwurzel-Quiche | Granatapfel | Pinienkerne *vegetarisch
Gänselebermousse | Glühweingelee | Ciabatta-Knusper
Hausgeräucherter Stremellachs | Gemüsesalat | Limettencrème
Rauchforellenmousse | Pumpernickel | Crème fraîche
Rote Bete Terrine | Meerrettichmousse | Gebeizter Lachs

Hauptgerichte

Bunte Tagliatelle | Confierte Kirschtomaten | Oliven | Rucola *vegan
Rote Bete Gnocchi | Ziegenfrischkäse | Blattspinat | Walnüsse *vegetarisch
Kürbis-Curry | Ingwer | Zitronengras | Kürbiskerne | Roter Camargue-Reis *vegetarisch
Kabeljau | Beurre blanc | Schnittlauch-Öl | Wurzelgemüse | Gersten-Risotto
Barbarie-Entenbrust | Rosa | Cassisjus | Wirsinggemüse | Kartoffel-Sellerie-Stampf
Geschmorte Barbarie-Entenkeule | Kirschjus | Speck-Rosenkohl | Maceirekartoffeln
Gänsekeule | Niedergegart | Knusprig aus dem Ofen | Orangen-Honig-Jus | Bratapfel | Maronen
Rotkohl | Kartoffelkloß
Kalbstafelspitz | Zart geschmort | Meerrettichsauce | Spitzkohl | Butterkartoffeln
Hirschragoût in Preiselbeerjus | Apfel-Rotkohl | Kräuter-Spätzle

Dessert

Winterliche Mousse au chocolat | Zimt | Kardamom | Himbeersauce
Weiße Mousse au chocolat | Zwergorangen-Kompott
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Im Weckglas gebacken | Vanilleeis
Spekulatius Panna Cotta
Lebkuchenmousse | Eingelegte Punsch-Beeren
Bratapfel-Tiramisu

Pro Person 52,00 €

Möchten Sie Ihre Speisenauswahl um eine servierte oder als Buffet bereitgestellte Suppe ergänzen, empfehlen wir Ihnen eine Auswahl aus den folgenden Optionen:

Maronencrèmesuppe | Apfelchutney
Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel
Steinpilzcrèmesuppe | Ricotta-Spinat-Ravioli | Kartoffel-Croûtons
Geflügel-Essenz | Mini-Semmelknödel

Pro Person zuzüglich 5,00 €

KLASSISCHE MENÜ-AUSWAHL

Verlassen Sie sich auf eine perfekte Abstimmung der Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert und wählen Sie zwischen einem exklusiven gesetztem Menü oder einem vielfältigen Buffet, das von unserem erfahrenen Küchenteam auf höchstem Niveau zubereitet wird.

traditionell & klassisch



„Traditionell“

Rinderkraftbrühe
Gemüsebrünoise | Markklößchen

Kalbstafilespitz zart geschmort
Meerrettichrahmsauce | Spitzkohl | Butterkartoffeln

Apfel-Crumble
Mandeln | Zimt | Himbeersorbet

Pro Person 38,00 €

„Klassisch“

Sellerie-Crèmesuppe
Apfel-Chutney | Lauchstroh

Schweinefilet im Kräuter-Senf-Mantel | Portweinjus
Petersilienwurzel aus dem Ofen | Herzoginkartoffeln

Schokoladentarte
Nougat | Aprikosensorbet

Pro Person 40,00 €

KLASSISCHE BUFFET-AUSWAHL

„Rustikale Köstlichkeiten“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Balsamico
Rote Bete Carpaccio | Limettenvinaigrette | Ziegenfrischkäse | Rucola

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust | Champignonrahmsauce

oder

Kassler-Rollbraten | Malzbierjus
Penne Rigate | Spinat | Gorgonzola-Sauce | Karamellierte Walnüsse
Bunte saisonale Gemüseauswahl | Rahmkraut
Spätzle | Kräuterkartoffeln

Apfel-Crumble | Mandeln | Zimt | Vanillesauce
Zitronen-Quark-Mousse | Karamellierte Beeren

Pro Person 42,00 €

„Italienisch“

Brötchenauswahl | Ciabatta | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Balsamico
Anti Pasti | Gegrilltes Gemüse

Saltimbocca von der Hähnchenbrust | Salbei | Schinken | Tomatensauce
Steinpilzravioli | Salbei | Weißweibutter
Ratatouille | Fenchel-Paprika-Gemüse
Rosmarinkartoffeln | Cremige Polenta

Panna Cotta | Himbeersauce | Tiramisu

Pro Person 42,00 €



KLASSISCHE BUFFET-AUSWAHL

„Regional“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Quiche mit karamellisiertem Apfel & Blutwurst | Sauerrahm | Feldsalat
Rucola-Kartoffelsalat | Radieschen-Vinaigrette
Kleine Kalbsfrikadellen | Senfcrème
Stremel-Lachs | Hausgeräuchert | Kaperncrème
Blumenkohlsalat | Kressevinaigrette

Krustenbraten | Kräftige Malzbiersauce

oder

Rheinischer Sauerbraten | Honigkuchen-Rosinen-Sauce
Penne Rigate | Spinat | Gorgonzola-Sauce | Karamellierte Walnüsse ^{*vegetarisch}
Apfelrotkohl | Rahmkraut
Kartoffelpüree | Kartoffelklöße

Schokoladenpudding | Sahne
Rote Grütze | Vanillesauce
Gebackene Apfelringe | Zimt-Zucker

47,00 € pro Person

„Mediterran“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Mediterraner Kartoffelsalat im Weckglas
Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Balsamico
Anti Pasti | Gegrilltes Mediterranes Gemüse
Zweierlei Melone | Italienischer Landschinken

Doradenfilet auf der Haut knusprig gebraten | Mediterrane Kräuter
Rinderbraten zart geschmort | Barolojus
Bunte saisonale Gemüseauswahl
Bratkartoffeln | Rahmpolenta

Mousse au Chocolat | Beerensauce | Crème brûlée

Pro Person 49,00 €



KLASSISCHE BUFFET-AUSWAHL

„Klassisch“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto | Balsamico
Räucherlachs-Crêpes-Roulade | Senfsauce
Tafelspitz | Radieschen-Meerrettich-Vinaigrette | Feldsalat | Croûtons

Schweinefilet | Im Ganzen Rosa gegart | Pfefferrahmsauce
Zander | auf der Haut knusprig gebraten | Wildkräuter-Velouté
Bunte saisonale Gemüseauswahl
Basmatireis | Rosmarin-Drillinge

Bayrisch Crème | Frische Erdbeeren
Kokos-Milchreis | Mango-Coulis
Mascarponecrème | Erdbeer-Minz-Sauce

Pro Person 49,00 €

„Französisch“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Flammkuchen | Grüner Spargel | Italienischer Schinken
Tafelspitz aus dem Wurzelsud | kalt aufgeschnitten
Radieschen-Meerrettich-Vinaigrette | Feldsalat | Croûtons

Große Räucherfischauswahl
Räucherlachs | Gebeizter Lachs | Räucherforelle | Makrele
Senfsauce | Sahne-Meerrettich

Gedünsteter Kabeljau | Noilly-Prat-Sauce
Zart geschmorter Kalbsbraten | Dijonsenfauce
Bunte Gemüseauswahl
Wildreis | Kartoffelgratin

Crème brûlée
Dreierlei Mousse au chocolat | Im Weckgläschen geschichtet | Beerensauce
Bunte Eisauswahl | Sahne | Fruchtsauce | Krokant | Schokolade | Streusel

Pro Person 55,00 €



KLASSISCHE BUFFET-AUSWAHL

„Orangerie“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Tomaten-Bärlauch-Quiche | Feta | Sauerrahm
Grün-Weißer-Spargelsalat | Mango | Frühlingslauch | Beerenvinaigrette
Gegrillte Riesengarnelen | Kräuter | Knoblauch

Steinpilz-Essenz mit Trüffelklößchen

oder

Strauchtomaten-Essenz mit Basilikumklößchen

Kalbsfilet | Im Ganzen Rosa gegart | Brombeer-Whiskyjus
Heilbutt | Goldgelb gebraten | Kräuterkruste | Noilly-Prat-Velouté
Steinpilzravioli | Salbei | Weißweibutter
Saisonale bunte Gemüseauswahl
Kartoffelgratin | Kräuter-Wildreis

Dreifarbige Mousse au Chocolat im Weckglas
Bayrisch Crème | Marinierte Erdbeeren
Kleine Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Bourbon-Vanilleeis

Pro Person 72,00 €

„Delikatessen aus Land und Meer“

Brötchenauswahl | Butter | Dips
Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Rote Bete Terrine | Meerrettichmousse | Geräucherter Lachs
Gegrillte Scampi | Kräuter | Knoblauch | Guacamole
Wachtelbrüstchen | Balsamicojus | Beluga-Linsen-Salat
Lammfilet im Parmesanmantel | Gegrilltes Gemüse | Rucola-Vinaigrette

Heilbutt | In Butter goldgelb gebraten | Noilly-Prat-Sauce
Rinderfilet | Im Ganzen Rosa gebraten | Rosmarinjus
Fenchel-Paprika-Gemüse | Bunte Gemüseauswahl
Kartoffel-Birnen-Gratin
Kartoffelpüree | Speck | Schalotten | Crème fraîche

Valrhona Mousse au chocolat | Himbeeren | Aprikosengelee
Crêpes – mit Mascarpone & Erdbeeren gefüllt – Karamellisierte Mandeln
Geeiste Champagner-Törtchen – Orangenfilets

Pro Person 79,00 €



KLASSISCHE BUFFET-AUSWAHL

„Grillen auf der Terrasse“

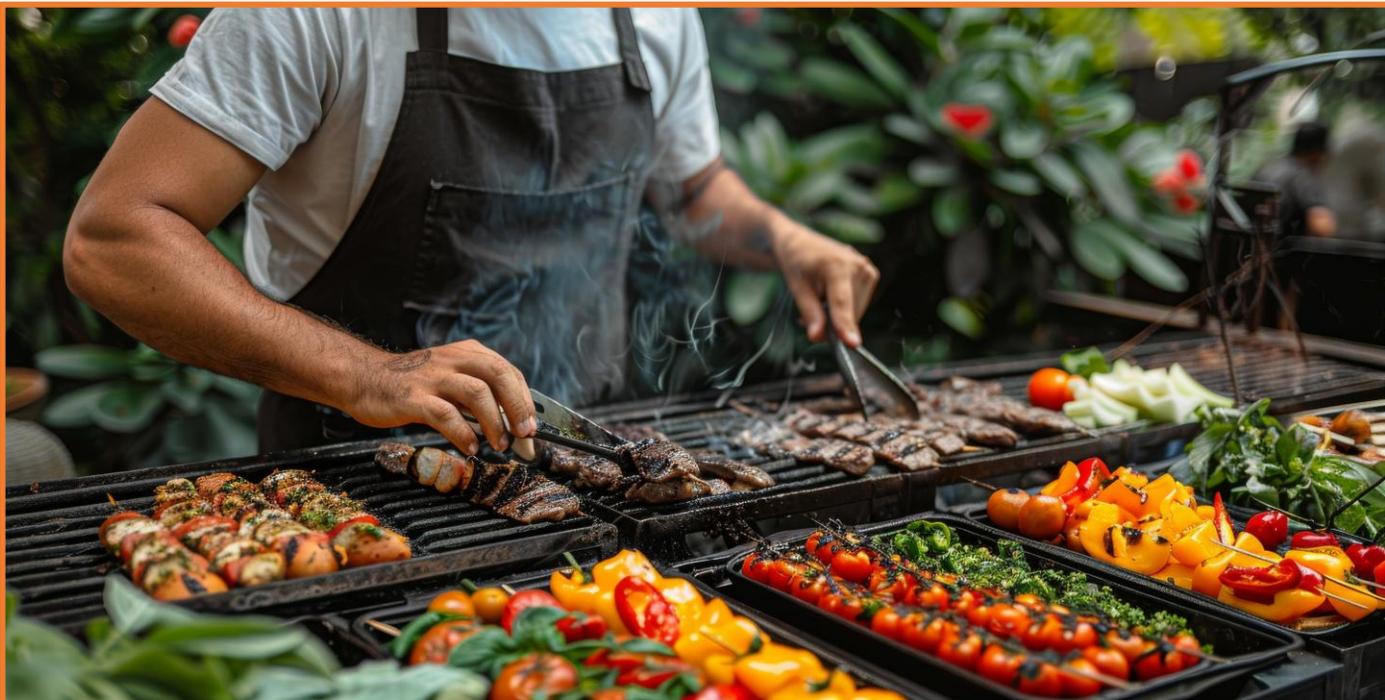
Baguette | Brötchenauswahl
Butter | Kräuterbutter
verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurke | Oliven
Wassermelone | Feta | Basilikum
Mediterraner Nudelsalat | Paprika | Tomate | Zwiebel | Frühlingslauch
Anti Pasti

vom Grill:

Grillkäse | Rote Currypaste
Marinierte Riesengarnelen am Spieß
Grobe Bratwurst
Marinierte Hähnchenbrust
Marinierte Schweinenackensteaks
Steaks von der Rinderhüfte
Rosmarinkartoffeln | Gegrilltes mediterranes Gemüse
Barbecuesauce | Currysauce | Aioli | Ketchup | Senf

Eis am Stiel
Marinierte Ananas | Minze | Limette

Pro Person 49,00 €



KULINARIK & GENUSS

im Einklang mit Ihrem Event



Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Getränkeangebot verwöhnen – von meisterhaft gemixten Cocktails über frisch gezapftes, kühles Kölsch und aromatischen Kaffeespezialitäten bis hin zu sorgfältig ausgewählten, edlen Weinen.

Sie haben die Möglichkeit die Getränke nach Verbrauch zu buchen oder sich für eine unserer Getränkepauschalen* zu entscheiden, die Ihnen eine exakte Kalkulierung Ihrer Feier ermöglicht. Gerne gestalten wir diese nach Ihrem Geschmack.

*Kinder bis einschließlich 4 erfrischen sich bei uns kostenfrei, ab 5 Jahren berechnen wir 50% der gebuchten Pauschale und ab 12 Jahren 100%.

Sektempfang

Zum Empfangen Ihrer Gäste reichen wir Ihnen unseren Sekt „Stadthotel am Römerturm“, Orangensaft und Wasser. Für besondere Anlässe erwarten wir Sie mit einer Auswahl an Canapés und Finger-Food, die Ihrem Empfang das perfekte kulinarische Flair verleihen, dabei empfehlen wir drei Stück pro Person.

Getränkepauschale

Getränkepauschale „Alkoholfrei“

Mineralwasser
Säfte
Softgetränke
Kaffee,- Teespezialitäten
Filterkaffee

pro Person für
2h 15,00 € | 4h 24,00 € | 5h 29,00 €

Getränkepauschale „Klassische Erfrischungen“

Mineralwasser
Soft- und Softgetränke
Kaffee,- Teespezialitäten und Filterkaffee
Biere
Weine

pro Person für
2h 28,00 € | 4h 42,00 € | 5h 45,00 €



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

im Einklang mit Ihrem Event



Ob als Flying Buffet oder als bereitgestelltes Buffet – raffinierte Canapés und köstliches Fingerfood sind die perfekte Wahl, um lockere Zusammenkünfte und gesprächige Events stilvoll zu begleiten. Für ein Flying Buffet, welches ein Dinner ersetzen soll, empfehlen wir eine Auswahl von 6 bis 10 Stück pro Person, um Ihren Gästen eine abwechslungsreiche und stärkende Auswahl zu bieten.

Canapés

- Hummus | Orangeragoût *vegan 3,50 € / Stück
- Guacamole | Mango-Chutney *vegan 3,50 € / Stück
- Kräuterfrischkäse | Weintrauben *vegetarisch 3,50 € / Stück
- Brie | Feigensenf *vegetarisch 3,50 € / Stück
- Oliventapenade | Getrocknete Tomate *vegan 4,00 € / Stück
- Italienischer Schinken | Melone 4,00 € / Stück
- Geräucherte Entenbrust | Orange 4,00 € / Stück
- Roastbeef | Remoulade 4,50 € / Stück
- Geräucherter Lachs | Meerrettich 4,50 € / Stück
- Räucherforelle | Zitrusgel 4,50 € / Stück

Finger-Food

- Gegrillter Anti-Pasti-Spieß *vegan 4,00 € / Stück
- Blätterteigschnecken | Spinat | Feta *vegetarisch 4,00 € / Stück
- Falaffel | Trauben-Chutney *vegan 4,00 € / Stück
- Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß *vegetarisch 4,50 € / Stück
- Mini Quiche Lorraine *vegetarisch 4,50 € / Stück
- Rheinischer Kartoffelsalat im Weckglas *vegetarisch 4,50 € / Stück
- Bruschetta | Tomatenwürfel | Schalotten | Basilikum *vegan 4,50 € / Stück
- Melonen-Schinken-Spieß 4,50 € / Stück
- Waldpilz-Quiche *vegetarisch 5,00 € / Stück
- Lachstatar auf Pumpernickel 5,00 € / Stück
- Lachscrêpe-Roulade am Spieß 5,00 € / Stück
- Mini-Currywurst | Unsere Currysauce 5,00 € / Stück
- Mini-Frikadelle vom Weiderind | Monschauer Senf 5,00 € / Stück
- Halve Hahn | Röttgelchen | Mittelalter Gouda | Senf | Zwiebel 5,00 € / Stück
- Mett-Röttgelchen | Rote Zwiebeln 5,00 € / Stück
- Mini-Kalbschnitzel am Spieß 5,50 € / Stück
- Mini-Reibekuchen | Geräucherter Lachs | Senfsauce 5,50 € / Stück

KLEINE KÖSTLICHKEITEN



Süße Köstlichkeiten im Weckglas

- Crème brûlée 4,00 € / Stück
- Panna Cotta | Mangocoulis 4,50 € / Stück
- Joghurtmousse | Karamellisierte Heidelbeeren 4,50 € / Stück
- Mousse au chocolat | Himbeersauce 5,00 € / Stück
- Bayrisch Crème | Erdbeersalat 5,00 € / Stück
- Weiße Mousse au chocolat | Orangen-Ragoût 5,00 € / Stück
- Limetten-Ingwermousse | Zwergorangensauce 5,00 € / Stück

Die Mindestbestellmenge kleiner Köstlichkeiten je Sorte beträgt 15 Stück.

Sollte Ihr bevorzugtes Lieblingsgericht nicht dabei sein, sprechen Sie uns gerne an. Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, das perfekt auf Ihre Feier abgestimmt ist, damit diese rundum gelungen ist.

Mitternachtsimbiss

- Currywurst | Hausgemachte Currysauce | Brotauswahl 9,00 € / Portion
- Kartoffelcremesuppe | Croûtons | Lauch | Schmand 9,00 € / Portion
- Chilli con Carne | Baguette 11,00 € / Portion
- Hausgemachte Gulaschsuppe | Baguette 12,50 € / Portion
- Französische Käseauswahl: 12,00 € / Portion
Feigensenf | Chutney | Trauben | Brotauswahl | Kräuterbutter
- Regionale Käseauswahl: 13,50 € / Portion
Feigensenf | Chutney | Trauben | Brotauswahl | Kräuterbutter
- Rustikale Brotzeit: 19,00 € / Portion
Luftgetrockneter Knochenschinken | Mettwurst-Knacker
Blutwurst | Grobe Leberwurst | Cornichons | Grober Senf
Eingelegtes Gemüse | Marinierte Oliven | Rohkost
Rheinischer Kartoffelsalat

KLEINE KÖSTLICHKEITEN



Kleine Köstlichkeiten

- Eis am Stiel 3,50 € / Stück
- ½ belegte Brötchen 3,80 € / Stück
- Kleiner Blechkuchen (Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte) 3,80 € / Stück
- Obstspieße 4,50 € / Stück
- Torten mit ca. 16 Stücken ab 42,00 € / Stück

Arrangement „Kaffee & Kuchen“

19,00 € / Person

- Filterkaffee, Tee, Kakao unlimitiert für 1,5 Stunden
- 2 kleine Stücke gemischter Blechkuchen
- Geschlagene Sahne

*Kaffeespezialitäten und weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Arrangement „Süß und Herzhaft“

28,00 € / Person

- Filterkaffee, Tee, Kakao unlimitiert für 1,5 Stunden
- 2 kleine Stücke gemischter Blechkuchen
- Geschlagene Sahne
- ½ belegte Brötchen
- Suppe nach Absprache

*Kaffeespezialitäten und weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

„Mittagsimbiss“

25,00 € / Person

- Vegetarisches Pastagericht
- Dessert
- Mineralwasser

AUSSTATTUNG

◆◆◆◆ für Ihr Event

Dekoration

• Begleitende Musik	kostenfrei
• Standard Dekorationen vom Haus	kostenfrei
• Menükarten	2,50 € / Stück
• Tellergeld (Mitbringen eigener Speisen)	3,00 € / Person
• Korkgeld (Mitbringen eigener Getränke)	je nach Auswahl
• Stuhlhussen	8,00 € / Stück
• Bankett-/ runde Tische	8,00 € / Stück
• Blumenarrangements	nach Absprache
• DJ-Vermittlung	nach Absprache

Servicekosten

• Nachtzuschlag ab 23:00 Uhr	120,00 € pro Stunde
------------------------------	---------------------

Technische Ausstattung

• Floorspot	15,00 € / Stück
• Rednerpult	30,00 € / Stück
• Beamer	120,00 € / Stück
• 65 Zoll TV-Gerät	120,00 € / Stück
• Beschallungsanlage inkl. 1 Mikrofon	290,00 € / Stück



SO ERREICHEN SIE UNS



Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln / Zu Fuß

Vom Flughafen

Nehmen Sie die S-Bahn Linie S13 oder S19 in Richtung Köln Hauptbahnhof. Diese Fahrt dauert etwa 15-20 Minuten. Steigen Sie am Kölner Hauptbahnhof aus, von dort aus haben Sie drei Möglichkeiten das STADTHOTEL am Römerturm zu erreichen:

Vom Hauptbahnhof

- zu Fuß

Laufen Sie circa 10 Minuten in südlicher Richtung durch die Breite Straße, biegen Sie dann in die Sankt-Apern-Straße ein, das Hotel befindet sich auf der linken Seite.

- mit der Straßenbahn

Die Linien 5, 16, 18 in Richtung Appellhofplatz bringen Sie mit der KVB in die Nähe unseres Hotels.



SO ERREICHEN SIE UNS

Mit dem Auto

Für die Anreise mit dem Auto stehen Ihnen 58 Parkplätze auf unserem Grundstück zur Verfügung.

Bitte geben Sie die Adresse "Helenenstrasse 11, 50667 Köln" in Ihr Navigationssystem ein, um direkt auf unseren Parkplatz zu gelangen.

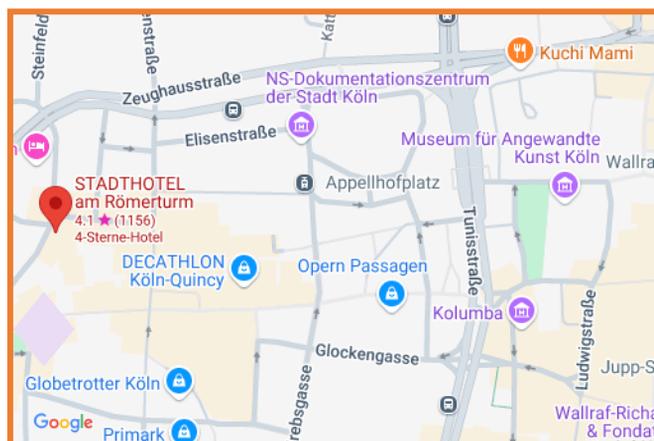
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine Parkplatzreservierung nicht möglich ist.

[Autobahnkreuz Köln-Süd \(A4/A555\), A4 Richtung Aachen](#)

Ausfahrt Köln Klettenberg, Richtung Zentrum auf die Luxemburger Straße, über Barbarossaplatz geradeaus in die Neue Weyerstraße, Ausschilderung WDR, Dom/Hauptbahnhof folgen, links auf die Nord-Süd-Fahrt, diese geht in die Tunisstraße über, dann Ausschilderung Friesenplatz folgen (links abbiegen). Durch die Komödienstraße auf die Zeughausstraße, dann eine Kehrtwendung, um rechts in die Straße Am Römerturm einzubiegen. Geradeaus befindet sich die Einfahrt zum Parkplatz.

[Autobahnkreuz Köln-Ost \(A3/A4\), Richtung Köln Zentrum, Zoobrücke](#)

Zoobrücke, Rhein überqueren, Innere Kanalstr. folgen, Richtung Köln-Süd/Lindenthal den Fernsehturm passieren bis Vogelsanger Straße, links abbiegen in Richtung Zentrum, an der Unterführung links einordnen und den Hinweisen Dom/Rhein/ Neumarkt/Ringe folgend in die Bismarckstraße einbiegen. An der Venloer-Straße rechts abbiegen Hinweis Dom/Rhein, Neumarkt/Ringe in Richtung Hauptbahnhof/Kölner Dom/Magnusstraße folgen, St.-Apern-Straße passieren, hinter dem Römerturm direkt rechts in die Straße Am Römerturm einbiegen. Geradeaus befindet sich die Einfahrt zum Parkplatz.



KONTAKTDATEN



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus, dem STADTHOTEL am Römerturm.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Besichtigungen sowie für die Planung und Abstimmung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns – telefonisch oder per E-Mail.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und darauf, Ihnen unser Haus persönlich vorzustellen.

Ihr Team vom Stadthotel am Römerturm,

Lea Marie Gilles, Brigitte-Laura Rad, Benjamin Schlüter



reservierung@stadthotel-roemerturm.de



(0221) 2093 – 0



STADTHOTEL am Römerturm
Kolping Hotel Am Römerturm GmbH
St. Apen - Str. 32
50667 Köln



www.stadthotel-roemerturm.de

Geschäftsführerin: Andrea Gänsslen-Halfbrodt

HRB Köln 2077

Ust. - IdNr. DE 215/5870/0654

Unsere AGBs finden Sie auf unserer Homepage.



STADTHOTEL am Römerturm

Bis bald!

