



STADTHOTEL
am Römerturm

Bankettmappe

Kontakt:

+49 221 2093 0

reservierung@stadthotel-roemerturm.de

www.stadthotel-roemerturm.de





So kommen Sie zu uns

Anreise mit dem Zug / Fußweg ab Hauptbahnhof:

Die Linien 5, 16, 18 in Richtung Appellhofplatz über Neumarkt bringen Sie mit der KVB in die Nähe unseres Hotels. Zu Fuß benötigen Sie vom Hauptbahnhof etwa 10 Minuten.

Anreise mit dem Auto:

Wenn Sie mit dem Navigationsgerät anreisen, geben Sie bitte folgende Adresse ein: Helenenstraße 11, 50667 Köln

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.

Entfernungen:

Fußgängerzone	0,1 km
Hauptbahnhof Köln	1 km
Kölner Dom	1 km
Rheinufer	1,2 km
Flughafen Köln Bonn	18 km





Lageplan



Es stehen Ihnen 50 Parkplätze nach Verfügbarkeit zur Verfügung.
Hotel- und Tagungsgäste parken zu folgenden Sonderkonditionen:

2,50 € je angefangene Stunde
13,00 € pro 24h



Alle Veranstaltungsräume auf einen Blick

	Raumgröße	parlamentarisch	U-Form	Karree	Stuhlkreis	Kino (Stuhlreihen)	Bankett / runde Tisch	Bankett /Tafel	E-Form	Block	Raumkosten pro Tag/ bis zu 9 Stunden	Raumkosten halbtags/ bis zu 4 Stunden
Kolping Saal 1&2 kombiniert	156 m ²	100	56	64	60	170	100	100	90	50	600,00 €	400,00 €
Kolping Saal 1	80 m ²	40	29	34	40	70	40	50	52	32	300,00 €	200,00 €
Kolping Saal 2	76 m ²	50	29	36	40	70	40	50	60	32	300,00 €	200,00 €
Babylon Saal	115 m ²	57	35	44	40	100	70	52	50	36	400,00 €	300,00 €
Raum Hürth	50 m ²	21	21	24	25	40	20	28	24	18	250,00 €	175,00 €
Raum Richter	35 m ²	18	16	20	18	32	16	14	—	14	160,00 €	100,00 €
Raum Schlick	40 m ²	12	16	20	16	35	20	20	—	20	180,00 €	120,00 €
Raum Kerpen	73 m ²	36	20	24	40	54	40	40	30	20	300,00 €	200,00 €
Restaurant Orangerie	200 m ²			Unser Restaurant verfügt über 120 Innenplätze und 40 Außenplätze							Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Römerkeller	85 m ²			Feiern Sie hier mit bis zu 60 - 80 Personen							Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





Getränkepauschale

Glas Prosecco zum Empfang

Gaffel Kölsch vom Fass

Bitburger Pils vom Fass

Bitburger alkoholfrei

Gerolsteiner Gourmet medium

Gerolsteiner Gourmet naturell

Sinalco Cola/ Cola light

Sinalco Orange/ Zitrone

Orange-Cola

Apfelsaft klar

Orangensaft

Tasse Kaffee fair trade

Glas Tee Teekanne

2013 Grauburgunder Qualitätswein trocken, Pfandturm, Dr. Koehler, Rheinhessen
Reife Birne, mineralische Kräuterigkeit

2012 Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Pfandturm, Dr. Koehler, Rheinhessen
Cassis, Süßkirschen, Himbeerkompott, deutliche Fruchtsüße

1. Stunde	12,90 € pro Person
jede weitere Stunde	6,90 € pro Person
(Mindestbuchungsdauer 4 Stunden)	

Ab der 5. Stunde berechnen wir die Getränkepauschale pro tatsächlich anwesende Person.
Alternativ bieten wir Ihnen die Abrechnung nach Verbrauch an.





Menüvorschläge

3-Gang-Menüs

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Supreme von der Maispoularde
auf Kräuterrahmsauce mit frischem Gartengemüse
und Rosmarin Drillingen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

29,50 € pro Person

Menü II

Knackiger Gartensalat mit in Honig und Balsamessig glasiertem Hähnchenfilet,
geröstete Pinienkerne und Kräutercroutons

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmchampignons
dazu Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelgratin

Bayrisch Creme mit Aprikosenragout

35,50 € pro Person

Menü III

Rahmsuppe von Wiesenchampignons mit Kräutersahne

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Pastinaken – Kartoffelpüree
an Rotweinglace mit Marktgemüse

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren

41,50 € pro Person





4-Gang-Menüs

Menü I

Bunter saisonaler Salat mit Räucherlachs, Minirösti
und Kräutercreme

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit eigenem Fleisch und Gemüsewürfeln

Medaillons von Rind, Schwein und Pute auf Portweinjus
dazu Gartengemüse und Kartoffel - Selleriepüree

Schokoladenmousse mit Cassis Espuma
und Früchten der Saison

41,50 € pro Person

Menü II

Essenz vom Tafelspitz
mit eigenem Fleisch und Gemüsewürfeln

Zander und Lachs in Kräuterschaum
auf gedünstetem Gemüsestroh

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Cassis Jus
mit marktfrischem Broccoli und Butter Gnocchi

Panna Cotta von der Limette mit Erdbeermark

45,50 € pro Person





Büffetvorschläge

Mediterranes Büffet

Mediterraner Vorspeisenteller

Auswahl von warmen Knopfbrötchen serviert
mit Kräuterbutter und Paprikaquark

Gebratene Gemüse wie Paprika, Zucchini, Champignons und Auberginen,
Kirschtomate & Mini Mozzarellakugeln am Spieß mit frischem Basilikum und Balsamico Glace
Vitello Tonnato mit cremiger Thunfischsauce
Spalten von der Honigmelone mit Parmaschinken Grissini

Speisen vom Büffet

Salate

Italienischer Nudelsalat
Bulgarischer Hirtensalat mit Schafkäse
Verschiedene Blattsalate der Saison, Tomaten, knackige Salatgurken,
knusprige Croutons, erlesenen Essigen und Ölen, zweierlei Dressing
verschiedene angemachte Salate

Suppe

Italienische Minestrone mit Basilikum Pesto

Hauptgerichte

Karre vom Schwein in der Knusperhaut aus dem Ofen mit Majoran
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an Salbeijus
Gegrillte Lachsmedallions auf Gemüsestreifen in Kräuterbutter
Mediterrane Drillinge mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz
Linguini Genovese mit Pesto und gerösteten Pinienkernen
Marktgemüse

Desserts

Panna Cotta mit Passionsfrucht
„Tarta de Santiago“ spanischer Mandelkuchen mit Schokoladensoße
Crema Catalan mit Karamelsauce
Frischer Obstsalat

36,50 € pro Person





Rheinisches Büffet

Rheinischer Vorspeisenteller

Auswahl von Warmen Knopfbrötchen serviert mit Kräuterbutter und Paprikaquark

„Fleischwurst-Flönz-Carpaccio“ mit sauren Gurken und roten Zwiebeln
Schinkensülze mit frischen Kräutern und Remoulade
Eifler Räucherforellen mit Sahnemeerrettich
Bierknacker

Speisen vom Büffet

Salate

Auswahl frischer Marktsalate mit Blattsalaten,
Tomaten, knackigen Salatgurken
herzhafte Dressings sowie Essige und Öle aus der Region
verschiedene angemachte Salate wie Kartoffelsalat mit Speckdressing
Krautsalat

Suppe

Rheinische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckstreifen und Petersilie

Hauptgerichte

Zwiebel - Senfrostbraten vom Schwein mit Biersoße
Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
Rotkohl, Kartoffelpüree

Lachsfilet auf Wurzelgemüsen an Kräutersoße
Butterreis

Dessert

Grießpudding mit Himbeermark
Weißwein Creme
Milchreis mit Zimt-Zucker und Kirschen

31,50 € pro Person





Büffet für alle Anlässe

Internationaler Vorspeisenteller

Auswahl von warmen Knopfbrötchen serviert mit Kräuterbutter und Paprikaquark

Serrano Schinken und Manchegokäse
Aprikosen Im Speckmantel
Geräucherter Lachs Kräutercreme
Antipasti Gemüse mit Balsamico Glace

Speisen vom Büffet

Salate

Auswahl frischer Marktsalate mit Feldsalat, Ruccola,
Tomaten, knackigen Salatgurken
herzhafte Dressings sowie Essige und Öle aus der Region
Verschiedene angemachte Salate wie Kartoffelsalat mit Speckdressing
Krautsalat

Suppe

Geflügelkraftbrühe mit frischen Gemüsestreifen,
Kräutern und Putenklößchen

Hauptgerichte

Roastbeef rosa gebraten, am Büffet tranchiert, Burgunderjus
Gegrillte Schweinemedallions auf Estragonrahmsauce
Putenstreifen in roten Thaicurry mit Kokosmilch und Gemüse
Butterspätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse

Käse

Auswahl erlesener Rohmilchkäse
Tafel Früchte
Brot & Butter

Dessert

Charlotte Russe mit Mangocreme
Panna Cotta mit Erdbeermark
Schokoladenmousse
Frischer Obstsalat

39,50 € pro Person





Stadthotel Büffet International

Internationaler Vorspeiseteller

Auswahl von warmen Knopfbrötchen serviert mit Butter und Paprikaquark

Parmaschinken und Manchegokäse
Datteln im Speckmantel
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Tatar vom Rind klassisch angemacht

Speisen vom Büffet

Salate

Auswahl frischer Marktsalate mit Feldsalat, Rucola,
Tomaten, knackigen Salatgurken
herzhafte Dressings sowie Essige und Öle aus der Region

Suppe

Rahmsuppe von Krustentieren
mit Krebschwänzen und Cognacsahne

Hauptgerichte

Rinderfilet Wellington mit Champignon Duxelles gefüllt im Blätterteigmantel
am Büffet tranchiert, Burgunderjus
gegrillte Schweinemedallions auf Waldpilzragout in Kräuterrahmsauce
Supreme von der Maispoulardenbrust auf gelbem-milden Thaicurry mit Kokosmilch und Gemüse
Lachsmedallions gegrillt auf Pass-Pierre Algen
Tagliatelle in Butter, Gratinierte Rahmkartoffeln, Marktgemüse mit Hollandaise

Käse

Auswahl erlesener Rohmilchkäse
Tafel Früchte
Brot & Butter

Dessert

Hausgemachte Eisbombe
Panna Cotta von der Kokosnuss mit Mango Mark
Zweierlei Schokoladenmousse
Frischer Obstsalat

51,50 € pro Person





Ab 01:00 Uhr berechnen wir 32,00 € pro Servicekraft und Stunde Nachtzuschlag.

Zusätzliche Leistungen

Übernachtung		ab 79,00 €
Familien Frühstück		15,00 € pro Person
Canapés zum Empfang		
Parmaschinken und Melone		3,50 € pro Stück
Rosa gebratenem Roastbeef		3,50 € pro Stück
Geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich		4,00 € pro Stück
Shrimps und Cocktailsoße		4,00 € pro Stück
Camembert und Senfrüchten		3,50 € pro Stück
Tatar vom Rind - klassisch angemacht		4,00 € pro Stück
Gin Bar		
Abrechnung nach Verbrauch		
Hendrick's mit Pfeffer und Gurke	6cl	8,90 € pro Glas
Monkey 47 mit Limette	6cl	9,90 € pro Glas
Gin Mare mit Thymian	6cl	7,50 € pro Glas
wahlweise auch mit verschiedenen Tonic Water		
Kaffeespezialitäten		
Latte Macchiato		3,40 € pro Glas
Cappuccino		2,90 € pro Tasse
Espresso		2,60 € pro Tasse
Mitternachtsnack		
Currywurst Pommes		6,50 € pro Person
Internationale Käseplatte		8,50 € pro Person
Blumendekoration		
DJ, Beschallungs-, Lichanlage		ab 25,00 € pro Tisch auf Anfrage
BBQ		auf Anfrage
Kaffeetafel		auf Anfrage

