



BANKETTMAPPE

Informationen für eine gelungene Feier

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

Feiern Sie die Feste, wie sie fallen!

Egal ob Familienfeier, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmenevent oder Klassentreffen – Ihr Tag soll ein einzigartiges Erlebnis werden, das Sie und Ihre Gäste noch lange in Erinnerung behalten.

Für Ihre Feier haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Arrangements, die wir ganz individuell für Sie zusammenstellen.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der 0221/2093-0.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Stadthotel am Römerturm



Einfach Wohlfühlen

Stadthotel am Römerturm

107 Zimmer & Suiten

Kostenfreies WLAN

Parkplätze im Innenhof (gegen Gebühr)



Restaurant Orangerie

120 Sitzplätze

40 Plätze auf der Sonnenterrasse

Bar

Veranstaltungen

7 Veranstaltungsräume

Beratung & Betreuung

Individuelle Angebote



Familienfeiern



Hochzeiten





Menüvorschläge

Gerne können Sie Ihr individuelles Menü aus der nachfolgenden Auswahl erstellen. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen.

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse Honig Rosmarin bunter Bete Salat geröstete Pinienkernen	10,50 €
Pikant abgeschmecktes Rindertatar Kapern Essiggurken Chilli Sweet-Chilimayonnaise Pumpnickeltaler	14,50 €
Caeser Salat Parmesandressing Cherrytomaten Kräutercroutons gehobelter Parmesan	10,50 €
wahlweise mit	
- Gebratenen Black Tiger Shrimps	18,50 €
- Putenbruststreifen	12,50 €

Suppen

Rheinische Kartoffelsuppe Specksegel	8,50 €
Zucchini-Frischkäsecreme Scampispieße	12,50 €
Waldpilzcreme Kräutersahne	8,50 €



Menüvorschläge

Hauptgänge

Rinderfiletsteak (180g) grüne Pfeffersoße gebratene Kräuterseitlinge Kartoffelgratin	38,00 €
Schweinefiletmedaillons vom Grill Portweinzwiebel Rosmarinkartoffel Mandelbrokkoli	15,00 €
Gebratene Maishähnchenbrust gelbes Thaicurrygemüse Basmatireis	10,50 €
Ganze Forelle „Müllerin Art“ Salzkartoffeln buntes Karottengemüse	15,00 €
Lachssteak vom Grill Tomatenrisotto buntes Gemüse Weißweinschaum	22,00 €
Tagliarini rote Pesto Rucola Parmesan	12,00 €
Risotto Waldpilze grüner Spargel Parmesanchips	14,00 €

Desserts

Crema frita Sauerkirschen Pistazieneis	7,50 €
Hausgemachtes Tiramisu	9,00 €
Beerentörtchen Frischkäse Joghurteiscreme	8,00 €



Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet 49,00 €

Vorspeisen

Auswahl an diversen Knopfbrötchen | Oliven-Tapenade | Kräuterbutter

Grill Gemüse & mariniertes Gemüse

Manchegokäse | Serrano Schinken

Tortilla de patata | Aioli

Thunfischpaste | Crostinis

Minestrone Suppe | Basilikumpesto

Salatbuffet | verschiedene angemachte Salate

Gemischte Blattsalate | Rohkost | 3 verschiedene Dressings

Hauptgänge

Spaghetti aglio olio e peperoncini durch den Parmesanleib gezogen | Tomatensoße | Bolognese | Pesto

Spezzatino di Vitello | Erbsen | Kartoffeln

Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta | überbacken mit Mozzarella

Saltimbocca vom Schweinerücken

Rosmarindrillinge

Mediterrane Gemüsepfanne

Kabeljaufilet an Meeresfrüchtesoße und Ratatouille Gemüse

Desserts

Crème Brûlée

Tiramisu

Panna Cotta

Buffetvorschläge

Rustikales Buffet 59,00 €

Vorspeisen

Auswahl an verschiedenen Knopfbrötchen | Obatzter | Kräuterbutter

Vorspeisenteller oder Vorspeisen als Buffetform

Reibeküchlein | Räucherlachs | Dillcreme

Hausgemachte Rinderfrikadellen | Senf

Kölsche Kaviar (Flönz) & Halver Hahn | rote Zwiebelringe | Essiggemüse

Rheinische Kartoffelsuppe | verschiedenen Toppings

Salatbuffet mit verschiedenen angemachten Salaten

Gemischte Blattsalate, Rohkost und verschiedene Dressings

Hauptgänge

Für Sie am Buffet tranchiert:

Senf-Rostbraten vom Schwein | Zwiebeljus | Kartoffelgratin | Buttermöhren

Rheinischer Sauerbraten vom Rind | Rosinen | gebratenen Mandelblättern | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

Duett vom Lachs und Flusszander | Lauchgemüse | leichter Meerrettichsoße

Petersilienkartoffeln

Vegetarische Maultaschen im Kräutersud

Desserts

Beerengrütze | Vanillesoße

Milchreis | Zimt | Zucker

Rheinische Mutzen

Buffetvorschläge

Römerturm Buffet 79,00 €

Vorspeisen

Auswahl an diversen Knopfbrötchen | Paprikaquark | Kräuterbutter

Lachs im Ganzen pochiert | Zitronenmayonnaise

Vitello tonnato

Caprese von Bullenherztomaten | Büffelmozzarella

Geflügelkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsestreifen

Salatbuffet mit verschiedenen angemachten Salaten

Gemischte Blattsalate | Rohkost | 3 verschiedene Dressings

Hauptgänge

Für Sie am Buffet tranchiert:

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef | mediterrane Kräuter | grüne Pfeffersoße | Kartoffelgratin |

Broccoli-Tomatengemüse

Schweinefiletmedaillons vom Grill | Waldpilzragout

Gebratenes Doradenfilet | Dillsoße | Spitzkohl | Aprikosen

Raviolis mit Trüffel gefüllt | Trüffelbutter | Pinienkernen

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

Desserts

Helles & dunkles Schokomousse

Hausgemachte Eisbombe | diverse Eissorten | Früchte | Soßen

Joghurt-Mango Schnitte

Käseauswahl | Tafel Früchten | Feigensenf

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

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.

Betriebsfeier

Eine unvergessliche Betriebsfeier – Lachen, leise Musik, feinste Kulinarik

Sie kümmern sich um Ihre Gäste und Kunden, feiern, genießen und haben Zeit für interessante Gespräche. Alles andere können Sie uns überlassen. Lassen Sie sich von uns beraten: Wir entwickeln kreative Ideen für Firmenfeiern und Events, von denen Ihre Gäste, Kunden und Mitarbeiter noch lange schwärmen werden. Mit unserem Rundum-Sorglos Arrangement genießen

Unser Klassik Arrangement beinhaltet folgende Bestandteile:

- 1 Apéritif pro Person bestehend aus Winzer-Sekt, Mineralwasser und Orangensaft
- Regionales 3-Gang-Menü
- zwei begleitende Hausweine während des Menüs
- Mineralwasser und Softgetränke während des Menüs
- Kaffee nach dem Essen
- Jahreszeitliche Dekoration
- gekordelte Menükarten mit Firmenlogo

Preis pro Person 79,00 €



Weihnachtsfeier

Sie planen gerade Ihre Weihnachtsfeier? Auch dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für unsere Gäste haben wir eine ganz besondere Idee für Weihnachtsfeiern ab 25 Personen in unseren Veranstaltungsräumen:

- winterlicher Aperitif
- festliches 3-Gänge Weihnachtsbuffet
- Getränke all inclusive
- Veranstaltungsraum von 18 bis 24 Uhr

Preis pro Person 89,00 €

Auch unsere Zimmer bieten wir hierzu gerne zu Sonderpreisen an (nach Verfügbarkeit)!



Anfahrt

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

