



## *Restaurant Haus am See Köln*



## *Veranstaltungsmappe*

*Haus am See - Dohmen Gaststätten GmbH  
Bachemer Landstraße 420 \* 50935 Köln-Lindenthal  
Telefon 0221-430 9260 \* Email: [restaurant@hausamseekoeln.de](mailto:restaurant@hausamseekoeln.de)  
Stand: März 2018*



*Für Ihre Veranstaltung beraten Sie gern:*

***Caren Beck***

*Geschäftsführerin*

***Astrid Hatzler***

*Assistenz der Geschäftsführung*

*IHK geprüfte Sommelière*

***Timo Pfisterer***

*Restaurantleiter*

*Die Durchführung Ihrer Veranstaltung bedeutet für uns ein  
hohes Maß an Verantwortung.*

*Wir möchten Sie entlasten - vertrauen Sie daher auf unsere  
bewährte Organisation und Erfahrung.*

*Diese Vorschläge dienen Ihnen als Inspiration und können  
gerne nach Ihren Wünschen variiert, gekürzt oder erweitert  
werden. Ihre Individualität ist unsere Stärke!*

*Alle Buffetvorschläge setzen eine Mindestzahl  
von 25 Personen voraus.*

*Tanze mit mir in den Morgen:*

*Ab 1:00 Uhr bis 4:00 Uhr erheben wir eine Nachtpauschale je  
angefangener Stunde von 150,- Euro.*

*Ab 4 Uhr berechnen wir je angefangene Stunde 300,- Euro.*

*Kinder bis zum 6. Lebensjahr sind bei unseren Büffets kostenfrei.*

*Vom 7. bis zum 12. Lebensjahr zahlen Sie für Ihre Kinder die  
Hälfte des vereinbarten Büffetpreises.*

*Haus am See - Dohmen Gaststätten GmbH  
Bachemer Landstraße 420 \* 50935 Köln-Lindenthal  
Telefon 0221-430 9260 \* Email: [restaurant@hausamseeKoeln.de](mailto:restaurant@hausamseeKoeln.de)*

*Stand: März 2018*



## *Fingerfood zum Empfang oder als Flying Buffet*

*- in kleinen Weckgläsern, Espresso-Tassen, auf Löffeln,  
kleinen Tellern, als Spieß -*

### *Vorspeisen*

<i>Hausgebeizte Lachsrose mit Pommery-Senfauce &amp; Knoblauch-Crostini</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß *vegetarisch</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Mediterraner Bulgursalat *vegan</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Scharfer Rindfleischsalat mit Gurke &amp; Paprika</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kleine Kalbfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Himmel &amp; Ääd mit geschmolzener Blutwurst</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ziegenkäsecreme auf Ruccola mit Kirschtomaten *vegetarisch</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Lachstartar mit Wasabicroème</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ruccola mit Honig, Feigen &amp; Pinienkernen *vegetarisch</i>	<i>3,00 €</i>

### *Suppen*

*- in kleinen Weckgläsern -*

<i>Gazpacho mit Sauerrahm im Weckglas *vegetarisch</i>	<i>3 €</i>
<i>Westfälischer Kartoffeleintopf mit Mettwurst</i>	<i>3 €</i>
<i>Kräuterschaumsuppe</i>	<i>3 €</i>

### *Hauptgerichte*

<i>Ratatouille mit gehobeltem Schafskäse *vegetarisch</i>	<i>4 €</i>
<i>Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch &amp; Chili *vegan</i>	<i>4 €</i>
<i>Wolfsbarschfilet mit Zucchini &amp; Thymian-Butter</i>	<i>7 €</i>
<i>Seeteufelmedaillon mit Meerrettichrisotto</i>	<i>7 €</i>
<i>Currywurst mit unserer Currysauce</i>	<i>4 €</i>
<i>Rinderfilet-Medaillon mit Portweibutter auf Ratatouille</i>	<i>9 €</i>
<i>Entenbrust mit lauwarmen Essig-Linsen</i>	<i>7 €</i>
<i>Geschmorte Ochsenbacke in Trüffeljus mit Kartoffelpüree</i>	<i>7 €</i>



### *Dessert*

<i>Crème Brûlée</i>	3 €
<i>Schokoladenmousse mit Waldbeeren</i>	4 €
<i>Frischer Obstsalat</i>	3 €
<i>Mascarponecrème mit Orangen-Minz-Gelee</i>	4 €

### *Mindestbestellmenge 20 Stück je Sorte.*

*Für ein Flying Buffet sollten 4-5 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte & 3 Desserts pro Person ausgewählt werden.*

### *Der Klassiker - Unsere Baguette-Scheiben*

*Steinofen-, Zwiebel- & Körner-Baguette  
lecker & reichhaltig belegt mit:*

- Tomatenwürfeln, Olivenöl & Basilikum* 2,80 €
- Geräuchertem Lachs & Sahne-Meerrettich* 3,80 €
- Geräucherter Lachs & Senfsauce* 3,80 €
- Roastbeef & Remoulade* 3,80 €
- Italienischem rohem Schinken* 3,30 €
- Geräucherter Putenbrust & Kresse* 3,30 €
- Gouda & Trauben* 3,30 €
- Kräuterfrischkäse* 2,80 €

*Quiche Lorraine - klassisch - mit buntem Salat* 7,50 €



## Unsere klassischen Buffets

### Brunch

*Brot, Brötchen, Butter*

*Schwarzwälder Schinken*

*Mortadella*

*Schweinebraten mit Remoulade*

*Geräucherte Forellenfilets*

*Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich*

*Deftiger Bergkäse*

*Müsli*

*Cornflakes*

*Kartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln*

*Nudelsalat mit Mozzarella & Kirschtomaten*

*Saisonale Blattsalate mit Vinaigrette*

*Kräuterschaumsuppe*

*Putengeschnetzeltes in Champignonrahm mit Spätzle*

*Rührei mit Schinken*

*Frischer Obstsalat*

*Pro Person 30 €*



## *Büffet Domspitzen*

*Halver Hahn  
Kölscher Kaviar  
Rheinischer Heringsstipp  
Bergische Bauernsülze mit Remoulade  
Edamer Käse  
Frikadellchen  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Brot, Brötchen, Butter*

*Kartoffelsuppe*

*Krustenbraten mit Kölschsauce  
Kartoffelklöße  
Himmel & Ääd*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Pro Person 33 €*



### Decksteiner Büffet

Roastbeef - rosa gebraten -  
mit Remoulade  
Marinierte Hähnchenbrust  
Variation von geräuchertem Lachs  
Geräucherte Forellenfilets & Makrele  
mit Sahne-Meerrettich  
Kartoffelsalat  
Tomaten-Gurken-Salat  
Saisonale Blattsalate mit Vinaigrette  
Käseauswahl vom Brett  
Brot, Brötchen, Butter, Aioli

Kartoffelsuppe

Burgunderbraten  
Putenragoût  
Bunte Gemüseauswahl  
Spätzle & Kartoffelklöße

Kaffeecreme  
Schokoladen-Orangen-Mousse  
Früchteplatte

Pro Person 44 €



### *Mediterranes Büffet*

*Carpaccio vom Rind mit Parmesan  
Vitello Tonnato  
Parma-Schinken mit Olivenöl & Pinienkernen  
Tomate Mozzarella  
Anti Pasti  
Rucolasalat mit Balsamico-Vinaigrette  
Italienische Käseauswahl vom Brett  
Ciabatta, Focaccia, Butter, Aioli*

*Minestrone*

*Schweinefilet mit Gremolata  
Hähnchenbrustmedaillons  
mit Salbei in Parmaschinken gehüllt  
Tomatenragoût  
Mediterranes Gemüse  
Pasta & Rosmarinocchi*

*Tiramisu  
Panna Cotta mit Aprikosenkompott  
Früchteplatte*

*Pro Person 50 €*





### Ihr Menü im Haus am See

Diese Speisen kaufen wir personengenau für Sie ein und bereiten extra für Sie zu. Daher benötigen wir eine einheitliche Auswahl.

#### *Vorspeisen*

<i>Parmaschinken mit Olivenöl, Pinienkernen &amp; Parmesan</i>	<i>9 €</i>
<i>Shrimps in Cocktailsauce, mit Avocado, Toast &amp; Butter</i>	<i>11 €</i>
<i>Räucherlachsterrine im Teigmantel mit Sahne-Meerrettich</i>	<i>10 €</i>

#### *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse &amp; Markklößchen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Croûtons</i>	<i>6 €</i>
<i>Kresseschaumsüppchen</i>	<i>6,50 €</i>

#### *Fisch*

<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Zitrusvelouté, jungem Spinat &amp; kleiner Ofenkartoffel</i>	<i>21 €</i>
<i>In Weißwein pochiertes Lachs mit Tomatenragoût, jungem Spinat &amp; Basmatireis</i>	<i>21 €</i>



### Ihr Menü im Haus am See

Diese Speisen kaufen wir personengenau für Sie ein und bereiten extra für Sie zu. Daher benötigen wir eine einheitliche Auswahl.

#### *Fleisch*

<i>Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit hausgemachten Spätzle &amp; Salat</i>	<i>16 €</i>
<i>Schweinekrustenbraten in Landbiersauce mit Kartoffelknödel &amp; Krautsalat</i>	<i>18 €</i>
<i>Schweinefilet in Blätterteig gebacken mit Ofentomate &amp; Kräuterkartoffeln</i>	<i>21 €</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus</i>	<i>20 €</i>
<i>Gesottene Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln</i>	<i>19 €</i>
<i>Züricher Kalbs-Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle &amp; Salat</i>	<i>21 €</i>
<i>Kalbsfilet - am Stück gebraten - mit Morchelrahmsauce, Mandelbrokkoli &amp; Rosmarinkartoffeln</i>	<i>29 €</i>
<i>Roastbeef - am Stück rosa gebraten - mit Pfeffersauce, buntem Gemüse &amp; Kartoffelgratin</i>	<i>27 €</i>



### Ihr Menü im Haus am See

Diese Speisen kaufen wir personengenau für Sie ein und bereiten extra für Sie zu. Daher benötigen wir eine einheitliche Auswahl.

#### *Dessert*

<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	8 €
<i>Bayrisch Crème mit Beerensauce</i>	7 €
<i>Birne Helene</i>	7 €
<i>Coupe Dänemark</i>	8 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	8 €
<i>Eisbombe mit Feuerwerk</i>	9 €
<i>Tiramisu -klassisch-</i>	8 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	8 €
<i>Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Feigensenf &amp; Brot</i>	10 €



### Mitternachtsimbiss

*Currywurst mit unserer Currysauce*

- *mit Baguette*
- *mit Pommes Frites*

*Pro Person 7,50 €*

*Pro Person 9 €*

*Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons*

*Pro Person 6,50 €*

*Chili Con Carne mit Baguette*

*Pro Person 8 €*

*Unsere Gulaschsuppe mit Baguette*

*Pro Person 8 €*

*Gemischte deftige Platte mit Gouda, Camembert,  
saftigen Pfefferbeißern, hausgemachten Frikadellen,  
Rustikale Brotauswahl & Butter*

*Pro Person 8 €*

*Haus am See - Candy Bar  
Süßigkeiten + Gebäck*

*Pro Person 8 €*

## Unsere Räume



### 1. Salon

*Der 1. Salon ist ein gemütlicher  
Restaurantraum.*

*Egal ob Sie zum Speisen, oder am  
Nachmittag zu Kaffee und leckerem  
hausgemachten Kuchen kommen.*

---

### Salon Windsor

*Der "Salon Windsor" ist ein eleganter  
Restaurant- oder Gesellschaftsraum  
und bietet bis zu 56 Personen ein  
festliches Ambiente.*





## Spiegelsalon

*In unserem Spiegelsalon finden bis zu 80 Personen Platz.*

*Angeschlossen ist eine separate Terrasse auf der man nicht nur an heißen Sommertagen den Blick über den Decksteiner Weiher schweifen lassen kann.*

---

## Salon 1800

*Salon 1800 ist ein sehr stilvoller Raum für den kleinen Kreis.*

*An dem ovalen Tisch bietet er bis zu 18 Personen einen exklusiven Rahmen.*





## *Gute Stube*

*In der Guten Stube fühlt man sich gleich heimisch.*

*Bis zu 28 Personen können hier separat feiern oder tagen.*

---

## *Seeklause*

*Unsere Seeklause ist rustikal eingerichtet und bietet eine besondere Atmosphäre.*

*An kühlen Herbst- und Wintertagen knistert das Holz im offenen Kamin und spendet eine wohltuende Wärme.*



*Zu jeder Jahreszeit bieten die großen Panoramafenster einen einmaligen Ausblick und man fühlt sich der Natur ein Stückchen näher.*



## Geschäftsbedingungen

1. Die von Ihnen genannte Teilnehmerzahl gilt als Grundlage für die Rechnungserstellung, soweit nicht spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung bei der Geschäftsleitung verbindlich mitgeteilt wird.
2. Die Grundlage einer Raumreservierung ist die genannte Gästezahl, bei starker Abweichung behalten wir uns vor, Ihnen einer der Personenzahl entsprechenden Raum/Tisch zur Verfügung zu stellen.
3. Die genannten Preise sind Inklusiv-Preise und beinhalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.
4. Bei Reservierungen für Gruppen ab 40 Personen wird eine Akontozahlung von 30% der bestellten Speisen und Getränke fällig. Erst mit der Zahlung wird die Reservierung verbindlich.
5. Wir bitten um vollständige Zahlung ohne Abzug unmittelbar nach Ende der Veranstaltung. Als Zahlungsmittel werden auch Kreditkarten akzeptiert.
6. Andere Zahlungsvereinbarungen sind bereits bei der Reservierung schriftlich mit der Geschäftsleitung zu treffen.
7. Die Stornierung einer Veranstaltung bis 8 Wochen vor dem Termin ist kostenfrei. Bei späteren Stornierungen bemühen wir uns, die Räume anderweitig zu vermieten. Gelingt uns dies nicht, werden wir einen Pauschalbetrag für Umsatzausfall in Rechnung stellen.
8. Bei begründetem Anlass kann eine Veranstaltung auch nach Vertragsabschluss von uns gekündigt werden, wenn wir über den tatsächlichen Anlass der Veranstaltung nicht informiert wurden.
9. Für Beschädigungen und grobe Verunreinigungen (Konfetti etc.), die während der Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter oder seine Gäste verursacht wurden, sowie die hieraus entstehenden Kosten, haftet der Veranstalter.
10. Wir haften nicht für eingebrachte Gegenstände.
11. Sonstige Vereinbarung: \_\_\_\_\_
12. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Köln.





### Getränkepauschale

*Neben unserem Speisenangebot können wir Ihnen selbstverständlich auch ein Getränke-Pauschalangebot pro Person unterbreiten. Dieses Angebot bezieht sich auf folgende Getränke:*

Sektempfang: je nach Wetterlage im Haus oder auf der Terrasse

Getränke: Hausweine (Pinot Grigio, Sangiovese, Rosé feinherb)  
verschiedene Biere (Früh Kölsch, Pils, Weizen),  
Mineralwasser, verschiedene Softdrinks  
sowie Kaffeespezialitäten

*Ausgeschlossen sind Getränke wie Spirituosen, Longdrinks, Cocktails & Digestifs.*

*Der Pauschalpreis beträgt für die oben aufgeführten Positionen € 50,00 pro Person und ist für einen Zeitraum von 8 Stunden kalkuliert. Alle weiteren Getränke, nach Ablauf der Pauschale, berechnen wir laut Kartenpreis nach tatsächlichem Verzehr.*

### Kinder-Getränkepauschale:

*Für unsere jungen Gäste von 0-15 Jahren berechnen wir pauschal 18,50 Euro. Ab dem 16. Lebensjahr gilt man getränketechnisch als Erwachsener.*

### Tanze mit mir in den Morgen:

*Von 1 Uhr bis 4 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde 150,- Euro pauschal für die Nachtzuschläge unserer Mitarbeiter, unabhängig von der Personenzahl. Ab 4 Uhr berechnen wir 300,- Euro pro angefangene Stunde.*

*Eine Anzahlung in Höhe von 80 % des Pauschalpreises (Speisenkosten sowie Getränkepauschale) ist 14 Tage vor Ihrer Feierlichkeit fällig.*



## Zusatzleistungen

### Menükarten:

Gerne gestalten wir Ihnen unsere Menükarten mit unserem Haus am See-Logo sowie einem Anlasstext Ihrer Wahl.

Es ist zum einen eine informative und dekorative Bereicherung für Ihre Feierlichkeit sowie gleichzeitig ein Andenken für Sie und Ihre Gäste. Sie haben die Wahl zwischen folgenden Staffellungen:

1 bis 10 Stück	3,50 € pro Stück
11 bis 20 Stück	3,20 € pro Stück
ab 21 Stück	2,80 € pro Stück

### Blumendekoration:

Kreativität und Liebe machen aus Blatt und Blüte ein Kunstwerk.

Selbstverständlich haben Sie auch bei der Gestaltung der Tischdekoration freie Hand. Diese kann von Ihnen angeliefert werden oder auch von uns bei unserer Floristin in Auftrag gegeben werden. Wir arbeiten mit der Floristin Petra-Ute Köllen-Chaverial aus dem Hause „Blumen-Stil“ in Köln-Junkersdorf zusammen. In kreativer Liebe zum Detail kümmert Sie sich um Ihre individuellen Wünsche, vom Brautstrauß über die Tischdekoration sowie Stuhl-, oder Autoschmuck. Wir beraten Sie gerne. Preis pro Gesteck 24,50 Euro

### Tanzfläche

Gerne bieten wir Ihnen unsere flexible Parkett-Tanzfläche an. Diese ist aufgrund von Einzelplatten variabel zu gestalten. Bitte beachten Sie, dass wir für den umfangreichen Auf- und Abbau, eine Gebühr von 70,- Euro Brutto veranschlagen.

### Stuhlhussen

Sie haben die Möglichkeit Ihre Räumlichkeit durch cremefarbene Stuhlhussen farblich aufzuwerten. Bitte kalkulieren Sie hierfür 4,- Euro pro Stück, die wir aufgrund der Reinigungskosten berechnen müssen.

### Digitalpiano

Gerne stellen wir Ihnen unser Digitalpiano für Ihre Feierlichkeit zur Verfügung. Hierzu berechnen wir 100,- Euro für die Bereitstellung und die erste Stunde. Für jede weitere Stunde kalkulieren Sie bitte mit 25,- Euro pro Stunde.