

Sagen Sie

Ja  zur Kölner

Traumlocation



„Believe“

Übersicht der Angebote



Begrüßung	S. 3
Location	S. 4
Hochzeitsangebote	S. 5
<ul style="list-style-type: none">• „Der Klassiker“• „Premium Bellevue“	
Speisen	S. 7
<ul style="list-style-type: none">• Buffetvorschlag• Menüvorschläge• Canapés & warme Kleinigkeiten	
Getränke	S. 11
<ul style="list-style-type: none">• Weinkarte• Digestif	
Hinzubuchbare Leistungen	S. 14
<ul style="list-style-type: none">• Technik, Mobiliar & Personal• Dekoration• First Class Entertainment	
Kontakt	S. 17

Begrüßung



Herzlich willkommen im Maritim Hotel Köln

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und das damit verbundene Interesse an unserem Dachgarten Restaurant Bellevue.

Regelmäßig wird unser Restaurant als eine von Kölns beliebtesten Lokalitäten ausgezeichnet. Gäste schätzen besonders das attraktive Angebot an Speisen des jungen, kreativen Teams mit qualitativ hochwertigen, bevorzugt regionalen Produkten. Unsere Küchencrew hat immer den Anspruch, Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten. Auch der aufmerksame Service, der erst ruht, wenn sie rundum zufrieden sind, wird von Besuchern am Mittag und Abend hoch geschätzt.

Der Name „Bellevue“ ist übrigens mit Bedacht gewählt: Das einmalige Ambiente des liebevoll dekorierten Raums mit großer Terrasse und Blick auf Rhein und Dom sorgt zusätzlich für einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ob Hochzeit, Familien- oder Firmenfeier – erleben Sie von der Beratung über die Angebotsgestaltung bis hin zur Durchführung Herzlichkeit und geschulten Service. Und das alles zu attraktiven Konditionen und Preisen, die sich sehen lassen können. Gerne erstellen wir Ihnen zusätzlich zu den hier gelisteten Hochzeitsangeboten ein individuelles Paket ganz nach Ihren Wünschen oder passen unsere Angebote entsprechend an.

Nutzen Sie den Vorteil, in einem Hotelrestaurant zu feiern, und lassen Sie Ihre Gäste nicht mehr nach Hause fahren, sondern buchen Sie die Hotelzimmer zum Sonderpreis im Maritim Hotel Köln gleich dazu. Nach ausgiebigem Schlemmen vom reichhaltigen Maritim Frühstücksbuffet lässt sich die Rückreise oder der Start in die Flitterwochen ganz entspannt gestalten.

Wann genießen Sie Ihre Feier mit Aussicht?

Wir freuen uns schon heute, Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Location

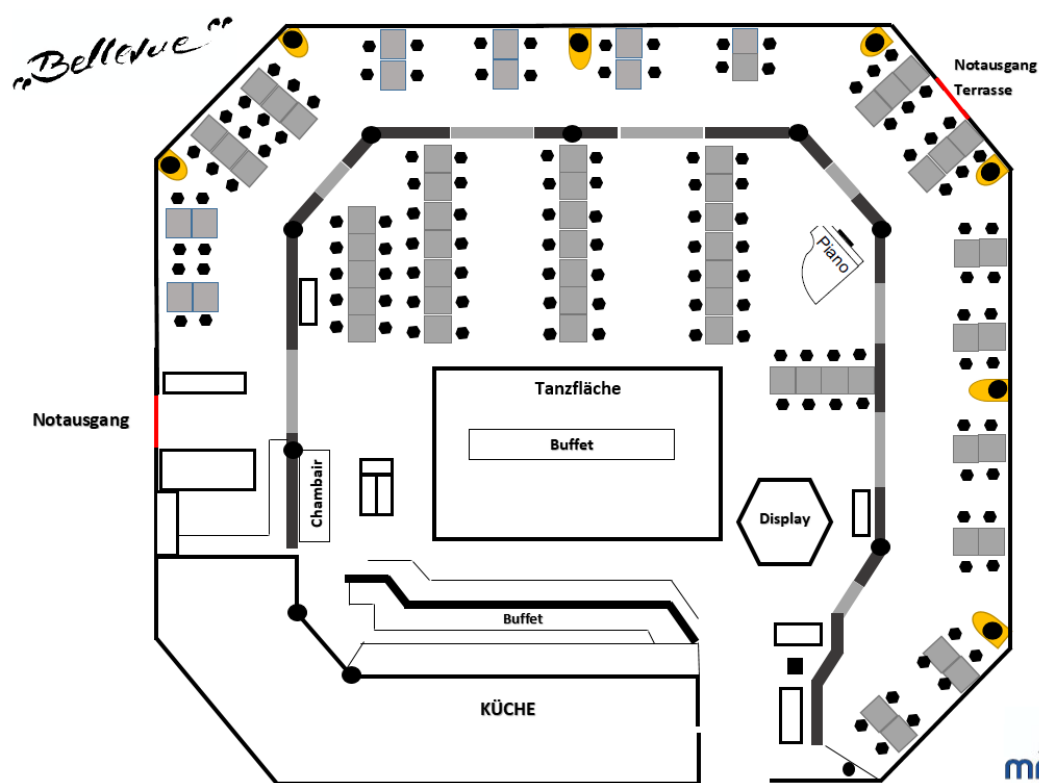


Das Bellevue

Im Innenbereich des Restaurants können bis zu 120 Personen Platz nehmen, in den Sommermonaten steht Ihnen zusätzlich unsere Dachterrasse mit Platz für bis zu 80 Personen zur Verfügung.

Das Piano ist fester Bestandteil des Restaurants und kann gerne von Ihnen genutzt werden, bei Bedarf können Sie über uns einen Pianisten buchen.

Gerne passen wir das Restaurant Ihren persönlichen Bedürfnissen an.



(Normale a la Carte Bestuhlung)

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen keine Bankett Bestuhlung anbieten können.

Hochzeitsangebote

„Der Klassiker“

Leistungen

- Umbau und Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen (keine runden Tische), Tanzfläche, Raummiete, Endreinigung und Tischwäsche.
- Sektempfang mit der Maritim Hausmarke, Orangensaft und Wasser, Aperol Spritz und einen Fruchtcocktail sowie drei Canapés pro Person
- Buffet inklusive abwechslungsreicher Vorspeisen, einer Suppe, saisonal wechselnden Hauptgängen, einer klassischen Dessertauswahl und einer ausgeglichenen Auswahl an internationalem Käse (ein Buffetbeispiel finden Sie auf den folgenden Seiten) oder Festliches 3-Gang-Menü, das speziell auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnitten ist
- Getränkepauschale für vier Stunden inklusive korrespondierender Weine (die Weinauswahl finden Sie auf den folgenden Seiten), alkoholfreier Getränke, Bier und Kaffeespezialitäten sowie Longdrinks und Standard-Spirituosen (Wodka, Rum, Gin, Whiskey)
- Menükarten



Preis pro Person:

für vier Stunden: 140,00€

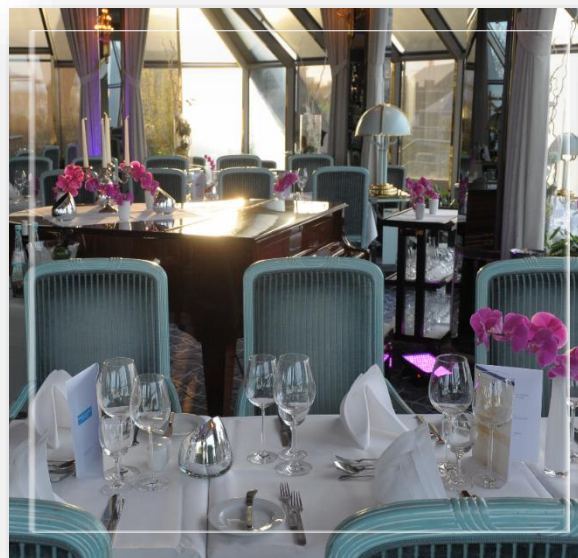
Verlängerungstunde: 12,00€

Hochzeitsangebote

„Premium Bellevue“

Leistungen

- Umbau und Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen (keine runden Tische), Tanzfläche, Raummiete, Endreinigung und Tischwäsche.
- Champagnerempfang mit Lanson Black Label, Orangensaft und Wasser, Aperol Spritz und einen Fruchtcocktail sowie drei Canapés pro Person
- Buffet inklusive abwechslungsreicher Vorspeisen, einer Suppe, saisonal wechselnden Hauptgängen, einer Schneidestation, einer klassischen Dessertauswahl und einer ausgewogenen Auswahl an internationalem Käse (ein Buffetbeispiel finden Sie auf den folgenden Seiten) oder Festliches 4-Gang-Menü, das auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnitten ist
- Mitternachtssnack
- Getränkepauschale für vier Stunden inklusive korrespondierender Weine (die Weinauswahl finden Sie auf den folgenden Seiten), alkoholfreier Getränke, Bier, Kaffeespezialitäten und Longdrinks (z.B. Wodka-Red Bull, Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Wisky-Cola)
- Menükarten



Preis pro Person

für vier Stunden: 175,00€

Verlängerungsstunde: 12,00€

Speisen



Buffetvorschlag

Vorspeisen

Frisch aus dem Garten
gezupfte und zerrupfte grüne Salate
wilde Kräuter, Kürbis- und
Sonnenblumenkerne
Ceasar Dressing, Charlotten
Vinaigrette

Strauchtomaten und
Büffel Mozzarella in Pesto
gegrilltes Gemüse mit gehobeltem
Parmesan
Melonenspalten an mediterranen
Schinken

Garnelen Salat/ Geflügelsalat/
Fenchel-Pasta Salat

Suppe

klare Tomaten Essenz
Ravioli/ Celestin Streifen

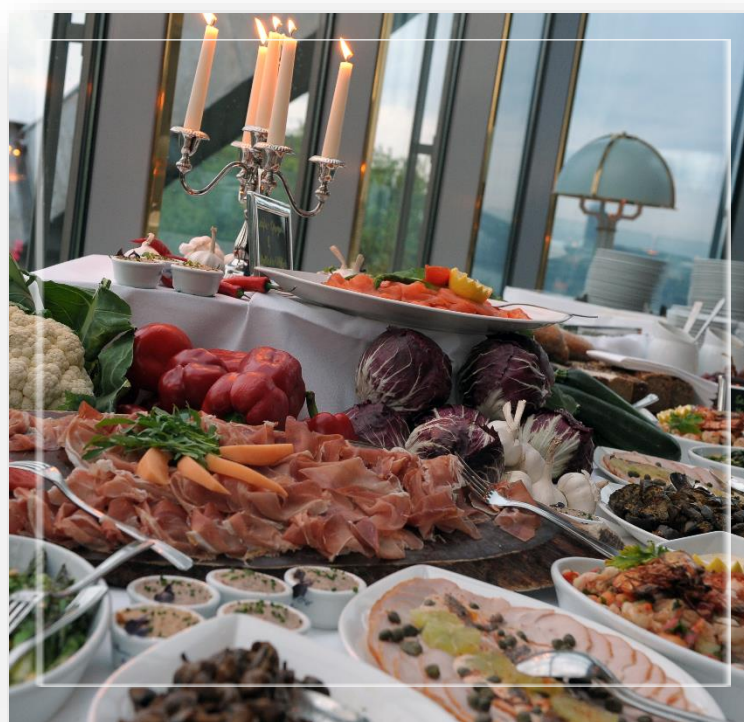
Hauptgänge

Kalbshälfte am Buffet tranchiert
aufgeschlagene Buttersauce
Brokkoli mit gerösteten Mandeln/
gratinierte Kartoffel

Mais Hähnchen mit feldfrischen Creme Pilzen
Bandnudeln in Salbei Butter

Dorade und Seezungenfilet
sautierter Spinat/ geschmorte Tomate/
Polenta

Weizenbällchen
in Tomaten-Paprikasauce



Dessert

Mousse von zartbitter- Kuvertüre
Mascarpone Creme mit Beer Gelee
kleine Butterkuchen
Schokoladen Muffins

internationale Käse
Oliven-Trauben-Brötchen-salziges

kleine „Candy“ Bar

Speisen



Vorschlag Menüauswahl

Vorspeisen

Bunter Salat von Wiesenkräutern
mit Sylterdressing
und gebratener Riesengarnele

Carpaccio vom Rind
mit Olivenöl, frisch gehobelter Trüffel
Rucola und Parmesan

Dreierlei von
Thunfisch, Garnele und Jacobsmuschel
an bunten Linsen mit Mangoragout

Rosa gebratene Entenbrust
an Fenchel-Chicoree-Orangensalat
mit kalt gerührten Preiselbeeren

Variation von
Antipasti, Tomate Mozzarella
und gebrannter Ziegenkäse mit Feigen
(Vegetarisch)

Gerne bieten wir Ihnen auch
Vegane Vorspeisen an.

Suppe

Essenz vom Ochenschwanz
mit Gemüsestreifen und Flädle

Kartoffelcremesuppe
mit Schmand und Kräuter
(Vegan)

Wald-Cremesuppe
mit Croutons

Tomatenessenz
mit Basilikum
(Vegan)

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Öl und
Kürbiskerne (Vegan)

Speisen



Vorschlag Menüauswahl

Hauptgänge

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Balsamico-Jus
Kartoffelgratin und Bohnenbündchen
mit Speck

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Rahmsauce
gebackenen Kartoffeln,
grünem Spargel und Vanille Möhren

Rosa gebratenes Lammkaree
mit Rosmarin
Polenta und geschmolzener Paprika

Gebratener Lachs mit Safransauce
auf Weißwein-Risotto mit grünem
Spargel

Gebratenes Steinbuttfilet
auf Kartoffel-Apfel-Ragout
mit Vanillemöhren

Paprika-Tomaten-Ziegenkäsetörtchen
mit gebackene Kartoffeln
und Avocado-creme
(Vegetarisch)

Gefüllte Minipaprika
mit Cous Cous
buntem Gemüse und Kräuterrahm
(Vegan)

Dessert

Zweierlei Schokoladenmouse mit
Roten Beeren und Minze
Kleiner Cheesecake mit Blau- und
Himbeeren

Gebackene Apfelringe
mit Vanillesauce und
Karamellisierten Walnüssen

Lauwarmer Schokokuchen mit
Vanilleeis und Minze

Käseteller „Maritim“
3st. Käse, Birnensenf, frische Feigen,
Nüsse

Brot und Butter

Speisen



Canapés & warme Kleinigkeiten

Baguette - Brothäppchen kalt angereicht:

Tortenbrie mit Feigensenf, Trauben	3,80 €
rosa gebratenem Roastbeef, Sahnemeerrettich, Gartenkresse	4,20 €
Pfeffersalami, Paprikacreme , Olive	3,80 €
Lachstartar aus dem Rauch, Dillsahne	3,90 €
Eismeergarnelen in Cocktailcreme	4,20 €
Hähnchenbrustaufgeschnitten auf Paprikacreme	3,90 €
Tomatensalsa, Mozzarella , Basilikum	3,70 €

Warme Kleinigkeiten angereicht:

Garnele am Spieß auf Gemüse/Glasnudeln	5,50 €
Stück Kartoffelpuffer mit Räucherlachs Tartar	4,90 €
Gemüse Quiche mit Kräuterrahm	3,90 €
Rostbratwürstchen in Blätterteig mit Senfcreme	3,80 €
Ratatouille mit Grillkäse	3,90 €
2 Stück Hähnchenflügel pikant gebacken/süß sauer Sauce	4,60 €
Currywurst Cocktail mit Kartoffel und Ananas	5,60 €
3 Stück Fleischbällchen mit pikanter Sauce	3,40 €
Kleine Ofenkartoffeln mit getrüffelnder Mayonnaise	4,60 €

Bestellmenge ab 10 Stück je Sorte

Getränke



Weinkarte

Weißwein

Deutschland

Pfalz

2022er
Riesling Classic
Qualitätswein
Wachtenburg Winzer

Rheingau

2022er
Riesling
Qualitätswein trocken
Prinz von Hessen, Johannisberg

Baden/Kaiserstuhl

2022er
Oberbergener Baßgeige
Grauer Burgunder
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Oberbergen

Frankreich

Bordeaux

2022er
Sauvignon Blanc
Appellation d'Origine Protégée
Louis Eschenauer

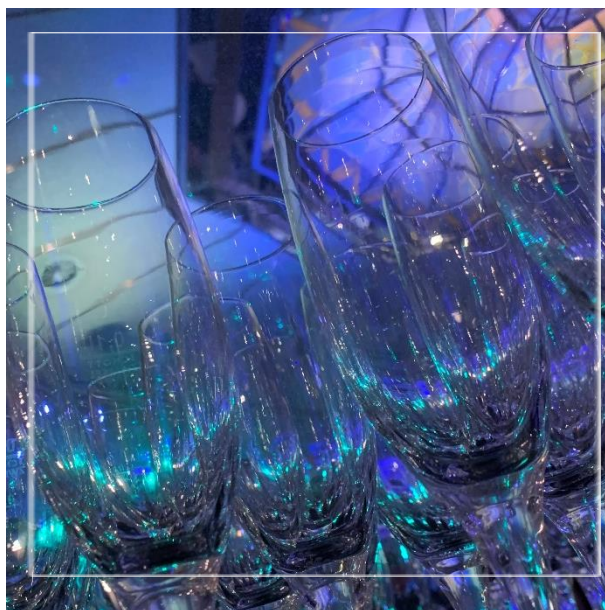
Italien

Abruzzen

2022er
Pinot Grigio I. G. T.
"Terre di Chieti"
Fontamara

Friaul

2022er
Chardonnay D.O.C.
Tenuta Ca' Bolani



Die Weine sind in der Hochzeitspauschale enthalten.

Getränke



Weinkarte



Roséwein

Frankreich

Languedoc

2022er

Classique Rosé

Appellation d'Origine Protégée

La Grange

Rotwein

Deutschland

Rheinhessen

2020er

Pinot Noir (Spätburgunder)

Qualitätswein trocken

Louis Guntrum

Pfalz

2018er

Dornfelder

Qualitätswein trocken

Lergenmüller

Frankreich

Languedoc-Roussillon

2021er

Cabernet Sauvignon

IGP Pays d'Oc

Roche Mazet

Italien

Abruzzen

2021er

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

„Caleo“

Casa Vinicola Botter

Die Weine sind in der Hochzeitspauschale enthalten.

Getränke



Digestif Auswahl

Whisky €

Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,50
Glenfiddich Pure Malt		12,00

Weinbrand, Cognac

Asbach Uralt	4 cl	7,50
Rémy Martin V.S.O.P.		10,50

Spirituosen

Fürst Bismarck Korn	4 cl	7,50
Aalborg Jubiläums Akvavit		7,50
Vodka Smirnoff		7,50
Gordon's Dry Gin		7,50
Havana Club 3 años		7,50
Grappa Chardonnay di Nonino		9,00

Liköre

Baileys Irish Cream	4cl	7,50
Amaretto di Saronno		7,50

Bitters

Ramazzotti 4cl		7,50
----------------	--	------

Edelobstbrände

Wecklein Himbeergeist	4 cl	10,50
Wecklein Williams Birnenbrand		10,50



Hinzubuchbare Leistungen

Technik, Mobiliar & Personal



Umbau (keine runden Tische), Tanzfläche sowie Menükarten sind bei allen Hochzeitsangeboten inbegriffen.

Technik	Preis pro Tag
Beschallung Restaurant Bellevue	150,00 €
CD-Player	35,00 €
Funk-, Hand- oder Ansteckmikrofon	90,00 €
Beamer, 3.500 AnsiLumen	200,00€
Leinwand, Mobile Spannwand 160 x 210 cm	100,00 €
DI-Box (Gerät zur Verbindung vom DJ mit unserer Beschallungsanlage)	15,00 €

Personal	Preis pro Mitarbeiter/Stunde
Techniker (Mindesteinsatz 5 Stunden)	45,00 €
Techniker ab 20 Uhr (Mindesteinsatz 5 Stunden)	52,50 €
Techniker Sonn- und Feiertage	63,00 €
Garderobiere (Mindesteinsatz 5 Stunden)	39,00 €
Nachtzuschlag ab 0 Uhr	49,00 €
Servicepersonal (zusätzlich)	49,00 €

Unsere Partner für individuelle Highlights



Dekoration

Für Blumen, Tischdekoration sowie Gestecke und Hochzeitssträuße empfehlen wir:

Blumenladen Bonn

Achim Fischer

Borsigallee 3

53125 Bonn

+4 9 228 363168

www.blumenladen-Fischer.de



Unsere Partner für individuelle Highlights



Musik

Für die passende Musik sowie für die passende Stimmung bei Ihrer Hochzeit empfehlen wir:

First Class Entertainment

1st Class Entertainment
Jürgen Bender/Jennifer Palm Heidenastraße 3
53842 Troisdorf
Büro 0173 230-8961
Mobil 0172 4550318 www.1class.de/hochzeit/



Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage unser DJ PAKET „MARITIM PRIVATE“ an.

Kontakt



Ihre Ansprechpartner

im Maritim Hotel Köln

Unsere Angebote haben Sie überzeugt und Sie möchten Ihre Hochzeit im Restaurant Bellevue buchen? Oder Sie haben noch offene Fragen?

Dann freuen wir uns, von Ihnen zu hören.

Leonard Scheid

Gästebetreuer

Telefon +49 221 2027-1750

Veranstaltungsbüro

Telefon +49 221 2027-930

Oder schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an meeting.kol@maritim.de !

Unser Motto:

Hochzeiten können nur
durch Liebe geschaffen werden.

