



Restaurant Haus am See Köln



Veranstaltungsmappe

*Haus am See - Dohmen Gaststätten GmbH
Bachemer Landstraße 420 * 50935 Köln-Lindenthal
Telefon 0221-430 9260 * Email: info@hausamseeKoeln.de
Stand: Juli 2021*



Für Ihre Veranstaltung beraten Sie gern:

Caren Beck

Geschäftsführerin

Caro Beck

Assistenz der Geschäftsführung

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.***

Um 4 Uhr ist Sperrstunde.

***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: info@hausamsee.coeln.de*

Stand: Juli 2021



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 & 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 & Paprika</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kleine Kalbfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Himmel & 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 & 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 & Chili *vegan</i>	<i>4 €</i>
<i>Wolfsbarschfilet mit Zucchini & 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 35 €



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 38 €



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 48 €



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 & Rosmaringnocchi*

*Tiramisu
Panna Cotta mit Aprikosenkompott
Früchteplatte*

Pro Person 54 €



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 & Parmesan</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Shrimps in Cocktailsauce, Toast & Butter</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Vorspeisenvariation</i>	<i>12,50 €</i>

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse & Markklößchen</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Croûtons</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kresseschaumsüppchen</i>	<i>7,50 €</i>

Fisch

<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Zitrusvelouté, jungem Spinat & kleiner Ofenkartoffel</i>	<i>23,00 €</i>
<i>In Weißwein pochiertes Lachs mit Tomatenragoût, jungem Spinat & Basmatireis</i>	<i>22,00 €</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>Rahmgeschnetztes von der Pute mit hausgemachten Spätzle & Salat</i>	<i>18 €</i>
<i>Schweinekrustenbraten in Landbiersauce mit Kartoffelknödel & Krautsalat</i>	<i>20 €</i>
<i>Schweinefilet mit glasierten Karotten & Kräuterkartoffeln</i>	<i>23 €</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus</i>	<i>22 €</i>
<i>Gesottene Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln</i>	<i>21 €</i>
<i>Züricher Kalbs-Geschnetztes mit hausgemachten Spätzle & Salat</i>	<i>24 €</i>
<i>Kalbsfilet - am Stück gebraten - mit Rahmsauce, Mandelbrokkoli & Rosmarinkartoffeln</i>	<i>29 €</i>
<i>Roastbeef - am Stück rosa gebraten - mit Pfeffersauce, buntem Gemüse & 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>	8,50 €
<i>Bayrisch Crème mit Beerensauce</i>	7,00 €
<i>Coupe Dänemark</i>	8,00 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	8,50 €
<i>Tiramisu -klassisch-</i>	9,00 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	8,00 €
<i>Dessertvariation Haus am See</i>	10,00 €
<i>Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Feigensenf & Brot</i>	12,50 €



Mitternachtsimbiss

Currywurst mit unserer Currysauce

- *mit Baguette*
- *mit Pommes Frites*

Pro Person 7,50 €

Pro Person 9 €

Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Pro Person 7,50 €

Chili Con Carne mit Baguette

Pro Person 8,50 €

Unsere Gulaschsuppe mit Baguette

Pro Person 8,50 €

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

Pro Person 10,50 €

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 der Tafel finden bis zu 32 Personen Platz. An einzelnen Tischen 42 Personen.

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 einen 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 (Sauvignon Blanc, Merlot)
verschiedene Biere (Früh Kölsch, Weizen),
Mineralwasser, verschiedene Softdrinks
sowie Kaffee

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 5 bis 15 Jahren berechnen wir pauschal 18,50 Euro. Zwischen 2 und 4 Jahren berechnen wir pauschal 5,00 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 Nachzuschläge unserer Mitarbeiter, unabhängig von der Personenzahl.

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.

Mindestmenge 5 Karten 3,50 € 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.

Schnapsbar

Sie können für Ihr Fest eine Schnapsbar bei uns buchen. In dem Fall wird eine Sorte Schnaps mit den dazugehörigen Softdrinks aufgebaut. Sprechen Sie uns gerne an.