



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.

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

Stand: Juli 2021



Fingerfood zum Empfang oder als Flying Buffet

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

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

Vorspeisen

<i>Hausgebeizte Lachsrose mit Pommery-Senfsauce & Knoblauch-Crostini</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß *vegetarisch</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Scharfer Rindfleischsalat mit Gurke & Paprika</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kleine Kalbfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Ziegenkäsecreme auf Ruccola mit Kirschtomaten *vegetarisch</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Lachstartar mit Wasabigrème</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Ruccola mit Honig, Feigen & Pinienkernen *vegetarisch</i>	<i>3,30 €</i>

Suppen

- in kleinen Weckgläsern -

<i>Gazpacho mit Sauerrahm im Weckglas *vegetarisch</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Westfälischer Kartoffeleintopf mit Mettwurst</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kräuterschaumsuppe</i>	<i>3,50 €</i>



Hauptgerichte

<i>Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch & Chili *vegan</i>	4,20 €
<i>Wolfsbarschfilet mit Zucchini & Thymian-Butter</i>	7,30 €
<i>Currywurst mit unserer Currysauce</i>	4,20 €
<i>Rinderfilet-Medaillon mit Portweinbutter auf Ratatouille</i>	9,50 €
<i>Entenbrust mit lauwarmen Essig-Linsen</i>	7,50 €
<i>Geschmorte Ochsenbacke in Trüffeljus mit Kartoffelpüree</i>	7,50 €

Dessert

<i>Crème Brûlée</i>	3,80 €
<i>Schokoladenmousse mit Waldbeeren</i>	4,20 €
<i>Frischer Obstsalat</i>	3,50 €
<i>Mascarponecrème mit Orangen-Minz-Gelee</i>	4,20 €

Mindestbestellmenge 20 Stück je Sorte.

Der Klassiker - Unsere Baguette-Scheiben

Baguette lecker & reichhaltig belegt mit:

- *Tomatenwürfeln, Olivenöl & Basilikum* 3,00 €
- *Geräucherter Lachs & Senfsauce* 4,00 €
- *Roastbeef & Remoulade* 4,00 €
- *Italienischem rohem Schinken* 3,50 €
- *Geräucherter Putenbrust & Kresse* 3,50 €
- *Gouda & Trauben* 3,50 €
- *Kräuterfrischkäse* 3,00 €

Quiche Lorraine - klassisch - mit buntem Salat 8,00 €



Unsere klassischen Buffets

*Auf den kommenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl unserer Buffetvorschläge. Diese sind lediglich Vorschläge, die natürlich auch geändert, gekürzt oder erweitert werden können.
Gerne beraten wir Sie auch zu saisonalen Änderungen.*

*Sollten Sie wünschen, dass die Suppe vorab serviert wird, wird ein Aufpreis von 2,00€ pro Person berechnet.
Andernfalls wird die Suppe klassisch auf dem Buffet eingesetzt.*

*Kinder bis zum 5. Lebensjahr sind bei unseren Buffets kostenfrei.
Vom 6. bis zum 12. Lebensjahr zahlen Sie für Ihre Kinder die Hälfte des vereinbarten Buffetpreises.*

*Die Dauer des Buffets liegt bei etwa zwei Stunden.
Nach dieser Zeit können wir die Qualität nicht mehr gewährleisten und das Buffet wird zum Großteil abgebaut.*



Brunch

Brot, Brötchen, Butter

*Schwarzwälder Schinken
Delikatessaufschnitt
Schweinebraten mit Remoulade
Rollmops
Schnittkäse
Müsli, Cornflakes, Milch
Naturjoghurt*

*Kartoffelsalat mit Speck
Nudelsalat mit Champignons
Saisonale Blattsalate mit Vinaigrette*

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*Putengeschnetzeltes in Pilzrahm mit Duftreis
Rührei mit Schinken*

Frischer Obstsalat

Pro Person 36 €



Kölsches Buffet

*Bratenplatte von Schwein
Mini-Frikadellen und Schnitzel
Blutwurst und Leberwurst
Halver Hahn
Bauernsülze
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat
Brot, Brötchen, Röggelchen, Butter & Griebenschmalz*

Kartoffelsuppe mit Speck

*Spießbraten in Kölschsauce
Kartoffelklöße*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kompott von Beeren*

Pro Person 42 €



Italienisches Buffet

*Vitello Tonnato
Melone mit Parmaschinken
Tomate Mozzarella
Anti Pasti
Graved Lachs an Radicchio-Chicoréebeet
Thunfischsalat
Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Italienische Käseauswahl vom Brett
Ciabatta, Brötchen, Butter, Guacamole*

Minestrone

*Piccata vom Geflügel
Ossobuco Kalbshaxenscheiben in Gemüsesauce
Tomatenpenne, Gnocchi
Ratatouille*

*Tiramisu mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeermark*

Pro Person 52 €



Lindenthaler Buffet

Roastbeef - rosa gebraten -
mit Remoulade
Hähnchenbrust mit Obstdekor
Variation vom Räucherfisch
mit Sahne-Meerrettich
Tomaten-Gurken-Apfel-Salat
Curry-Geflügelsalat , Bohnensalat mit Matjesstreifen
Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Käseauswahl vom Brett
Brot, Brötchen, Butter, Aioli

Sauerampfer-Cremesuppe

Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln
Sauerbraten in Rosinensauce
Apfelkompott
Kartoffelklöße

Mousse au chocolate
Mangocreme

Pro Person 55 €



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>Honigmelone mit Parmaschinken *saisonal</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Shrimps in Cocktailsauce, Toast & Butter</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Vorspeisenvariation</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Rote Bete Carpaccio in Apfel-Vinaigrette und Ziegenpraline</i>	<i>11,00 €</i>

Suppen

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

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensahnesauce, jungem Spinat & kleiner Ofenkartoffel</i>	<i>26,00 €</i>
<i>In Weißwein pochierter Lachs mit Gemüsestreifen, jungem Spinat & Jasminreis</i>	<i>23,00 €</i>



Ihr Menü im Haus am See

Fleisch

<i>Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit hausgemachten Spätzle & Salat</i>	<i>18 €</i>
<i>Schweinekrustenbraten in Kölschsauce mit Kartoffelklößen & Krautsalat</i>	<i>22 €</i>
<i>Schweinefilet mit glasierten Karotten & Kräuterkartoffeln</i>	<i>23 €</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelmus</i>	<i>23 €</i>
<i>Gesottene Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln</i>	<i>22 €</i>
<i>Züricher Kalbs-Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle & Salat</i>	<i>25 €</i>
<i>Kalbsfilet - am Stück gebraten - mit Rahmsauce, Mandelbrokkoli & Rosmarinkartoffeln</i>	<i>31 €</i>
<i>Tranchen vom Roastbeef - rosa gebraten - mit Pfeffersauce, Speckböhnchen & Kartoffelgratin</i>	<i>29 €</i>
<i>Rinderfilet - 220gr - mit geschwenkten Champignons Sauce Béarnaise, buntes Gemüses & Rucola-Krapfen</i>	<i>35 €</i>



Ihr Menü im Haus am See

Dessert

<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Bayrisch Crème mit Beerensauce</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Tiramisu -klassisch-</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolat mit Vanilleeis & Obstdekor</i>	<i>10,00 €</i>
<i>FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne *saisonal</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Dessertvariation Haus am See</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Französische Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Feigensenf & Brot</i>	<i>12,50 €</i>



Mitternachtsimbiss

Currywurst mit unserer Currysauce

- *mit Fladenbrot*
- *mit Pommes Frites*

Pro Person 8,00 €

Pro Person 9,50 €

Kartoffelsuppe mit Mettenden

Pro Person 8,00 €

Chili Con Carne mit Baguette

Pro Person 9,00 €

Unsere Gulaschsuppe mit Baguette

Pro Person 9,50 €

Bockwurst mit Kartoffelsalat

Pro Person 9,00 €

Rustikale kalte Platte auf dem Holzbrett

*Gemischte deftige Platte mit Gouda, Camembert,
hausgemachten Frikadellen, Schnitzelchen*

Rustikale Brotauswahl & Butter

Pro Person 13,00 €

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 unser
Restaurantraum und bietet ein
festliches Ambiente.*





Spiegelsalon

*In unserem Spiegelsalon
finden bis zu 72 / 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 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
Sekt und Orangensaft

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 € 55,00 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 Nachtzuschläge unserer Mitarbeiter, unabhängig von der Personenzahl.

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

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

Stand: Juli 2021



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.

Preise auf Nachfrage.

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 95,- Euro Brutto veranschlagen.



Stuhlhussen

Sie haben die Möglichkeit Ihre Räumlichkeit durch cremefarbene Stuhlhussen farblich aufzuwerten. Bitte kalkulieren Sie hierfür 4,50 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.

Torten

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre Wunschtorte in unserer Hauseigenen Konditorei. Ganz egal ob Taftorte, Hochzeitstorte, Kommunionstorte oder auch Geburtstagsorte - wir richten uns nach Ihren Wünschen und erstellen Ihnen Ihre Wunschtorte mit der Füllung Ihrer Wahl. Die Preise sind von der Größe und dem Aufwand abhängig. Sprechen Sie uns gerne an.

Sollten Sie eine Torte mitbringen wollen, ist das auch möglich. In dem Fall müssen wir 3,50€ Tellergeld pro Person berechnen.