STADT HALLE KÖLN

SPEIS UND TRANK

LIEBE DEINE BUFFETS

SCHLEMMEN UND TRINKEN IN DEINER STADTHALLE

LIEBE DEINE BUFFETS

Frisch gekocht, mit Liebe angerichtet, einiges Bio und aus der Region. Wählt euch euer Lieblingsbuffet ganz simpel aus allen Komponenten aus.

Basic: 27€
Premium: 36€
Deluxe: 45€

zzgl. 19% MwSt.

Wählt euch aus allen Vorspeisen eure Lieblinge.
Basic (4 Kreuze) – Premium (6 Kreuze) – Deluxe (8 Kreuze)

Vorspeisen

VEGAN UND VEGETARISCH

- ☐ **ROTE BEETE** mit Hüttenkäse, Walnuss und Vinaigrette im Weckglas (vegan)
- ☐ **LINSENSALAT** mit Trauben und Nüssen im Weckglas (vegan)
- ☐ **WEISSKRAUTSALAT** in Chili-Mayo und schwarzer Sesam im Weckglas (vegan)
- ☐ **BROTSALAT** mit Oliven, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Paprika und Basilikum im Weckglas (vegan)
- ☐ **FERMENTIERTER BLUMENKOHL** kalt mariniert, mit Kichererbsen und Olivenöl-Croûtons
- ☐ **KIRSCHTOMATEN UND BABYMOZZARELLA** mit Basilikum und Olivenöl (vegetarisch)
- ☐ **AUBERGINENRÖLLCHEN** - der Klassiker aus der Bagatelle mit Frischkäsecreme und Tomate (vegetarisch)
- ☐ **ZIEGENFRISCHKÄSE-BÄLLCHEN** in Pfefferkruste auf Aprikosenchutney (vegetarisch)

FISCH

- ☐ **MATJESTATAR** mit Pumpernickel und Rote-Beete im Weckglas
- ☐ **GAMBAS** in Marinade von Knoblauch, Safran und Chili im Weckglas
- ☐ **PARTYSALAT** der 80er mit Thunfisch, Olive, Zwiebel, Mais, Tomate, Schafskäse
- ☐ **CRÊPERÖLLCHEN** mit Spinat, Räucherlachs und Frischkäse gefüllt
- ☐ **RAUCHLACHS** und Rauchforelle an frittierten Kapern und Limonenschmand
- ☐ **UKRAINISCHE EIER** mit Remoulade, Kaviar & Mixed Pickles

FLEISCH

- ☐ **VITELLO OP KÖLSCHE ART** - Schweinebraten mit Thunfisch-Kapernsauce und Pumpernickel Croûtons
- ☐ **SCHWEIZER WURSTSALAT** mit Käse, roter Zwiebel & Bornheimer Apfelessig
- ☐ **RÖLLCHEN VON RETRO-DOSENSPARGEL** und Kochschinken
- ☐ **RINDFLEISCHSALAT** in Terriyaki-Marinade mit Erdnüssen im Weckglas
- ☐ **ROASTBEEF** vom Jungbullen, kalt aufgeschnitten, mit Kräuter-Remoulade
- ☐ **MINI-FRIKADELLCHEN** von Remagen mit zweierlei Senf
- ☐ **NUDELSALAT „OMA HANNELORE“** mit Miracel Whip, Fleischwurst, Erbsen & Gewürzgurke
- ☐ **STEIRISCHE PLATTE** mit Schinken, Speck, Cornichons & Silberzwiebeln

Hauptgerichte

VEGAN UND VEGETARISCH

- ☐ **AUBERGINEN-BOLOGNESE** mit Tomate (vegan)
- ☐ **PAPRIKA GEFÜLLT** mit Tomatenreis, Rosinen und Kräutern (vegan)
- ☐ **BLUMENKOHL-LINSEN-CURRY** (vegan)
- ☐ **RAGOUT VON SÜSSKARTOFFEL UND PAPRIKA** mit Cashewcrunch und Granatapfel (vegan)
- ☐ **NACHOS** mit würzigem Chili con Rauchtofu, Ratatouille und Tomatensalsa (vegan)
- ☐ **PANIERTES SELLERIE SCHNITZEL** mit Bergkäse gefüllt auf Limettenbutter (vegetarisch)

FISCH

- ☐ **FILET VOM ST. PIERRE** mit Spinat und Gruyère auf Rahmsößchen
- ☐ **LACHSFILET** auf Zitronensauce mit Teriyaki-Erbsschoten
- ☐ **MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“** mit Zwiebeln und Apfel

FLEISCH

- ☐ **MÜLHEIMER LEBERKÄSE** mit dreierlei Senf aus der Region. Superlecker.
- ☐ **KASSLER UND METTWURST** auf Riesling-Sauerkraut und Dijon-Senf
- ☐ **BUTTERZARTE SCHWEINEBÄCKCHEN** in Dunkelbiersauce
- ☐ **COQ AU VIN** - Hähnchenkeulchen in Rotwein mit Wurzelgemüse geschmort
- ☐ **BLANQUETTE VOM KALB** - Kalbsragout mit Vanillemöhrchen
- ☐ **ZÜNFTIGES GULASCH VOM RIND** in Burgunder geschmort

Wählt euch aus allen Hauptgerichten eure Lieblinge.
Basic (3 Kreuze) – Premium (5 Kreuze) – Deluxe (7 Kreuze)

Beilagen

- ☐ **KARTOFFELGRATIN** mit Bergkäse überbacken
- ☐ **OFENKARTÖFFELCHEN** mit Tomatenpistou (vegan)
- ☐ **SCHWÄBISCHE SPÄTZLE** (vegan)
- ☐ **KARTOFFEL-ERBSEN-PÜREE**
- ☐ **SCHUPFNUDELN** in Butter geschwenkt. Dazu Crème frâiche und Kresse
- ☐ **MARTIN SCHLÜTERS KROKETTEN**
- ☐ **SERVIETTENKNÖDEL** auf Spinat-Käse-Sauce

- ☐ **RATATOUILLE** mit Mittelmeergemüse und Thymian (vegan)
- ☐ **GERÖSTETER BLUMENKOHL** mit Cashewcrunch auf Curry-Tomaten (vegan)
- ☐ **FARBENFROHES HEIMISCHES GEMÜSE** Bunte Beten, Urmöhre und Lauchzwiebel (vegan)
- ☐ **KOHLTOPF AUS DER REGION** Frühling Blumenkohl, Sommer Kohlrabi, Herbst Spitzkohl, Winter Rotkohl (vegan)
- ☐ **GRÜNKOHL** mit Speck und Kartoffel (saisonal)
- ☐ **PAK CHOI** Knackiger Senfkohl in pikanter Marinade aus Knoblauch, Ingwer und Sojasauce (vegan)
- ☐ **SPECKBOHNEN - KLASSIKER**

Wählt euch aus allen Beilagen eure Lieblinge.
Basic (4 Kreuze) – Premium (6 Kreuze) – Deluxe (8 Kreuze)

Nachtisch

- ☐ **PASTEL DE NATA** - Blätterteigküchlein mit Puddingfüllung
- ☐ **KOKOS-GRIES-FLAMMERIE** mit Himbeere (vegan)
- ☐ **FETTE KÄSEPLATTE** mit Apfelmarmelade und grobem Senf
- ☐ **CANDY BAR** mit Weingummi und Schokolade / vielfältig und beliebt

Wählt euch aus allen Nachtischen eure Lieblinge.
Basic (2 Kreuze) – Premium (3 Kreuze) – Deluxe (4 Kreuze)

Zu jedem unserer Buffets servieren wir euch Blattsalate & Vinaigrette, Aioli, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip, Pistou, Oliven, geile dicke saure Gurken, gute Butter, Bauernbrot, Baguette & Fladenbrot.

Liebe deinen Hot-Dog

Einfach zusätzlich zu einem Buffet dazu buchen, alternativ perfekt für Parties oder kleine Empfänge und Messen.

Wir stellen unser schickes Hot-Dog-Wägelchen in das Foyer oder in das Palmencafé. Eure Gäste bekommen mit einem Lächeln Würstchen (auch vegan) und Hot-Dog-Brötchen (auch Laugen) serviert. Die Toppings, wie Senf, Ketchup, Zwiebeln, Sauerkraut, Gewürzgurke oder Cheddar nehmen sich alle selber. Wie bei Ikea, nur qualitativ und optisch geiler.

FÜR 3 STD. - ALL YOU CAN EAT
9€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

Suppe und Brot

Leckere hausgemachte Suppen und Eintöpfe. Dazu knuspriges Traditionsbrot von Merzenich und Brötchen vom Bäcker unseres Vertrauens. Der Preis gilt für 3 Sorten Suppen / Eintöpfe eurer Wahl:

„WESTFÄLISCHER FRIEDEN“
- Westfälischer Linseneintopf mit Würstchen und Speck
- Westfälischer Linseneintopf mit Räuchertofu (vegan)

„FRANZÖSISCHE REVOLUTION“
- Vichyssoise / Französische Kartoffelsuppe mit Merguez
- Vichyssoise / Französische Kartoffelsuppe mit Pumpernickel Croûtons (vegan)

„HERZHAFT A LA JEANNE D‘ARC“
- Boeuf Bourguignon / in Burgunder geschmortes Gulasch
- Kichererbsen-Auberginen-Curry (vegan)

13.50€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

Smakelige Flying-Dutchman-Snack-Buffet 🇳🇱

Perfekt für die eskalierende Party oder einen herzhaften Mitternachtssnack. Alles in kleinen Portionen und kann auch im Stehen gegessen werden.

ORIGINAL HOLLANDSE BITTERBALLEN auf Senfcreme

FRIKANDEL „Spezial“

KIBBELING mit dänischer Remoulade

BAMISCHEIBE auf Joppi Sauce

FRÜHLINGSRÖLLCHEN auf Süß-Sauer-Sauce (vegan)

DICKE POMMES BELGISCHE ART „Spezial“

SÜSSKARTOFFEL POMMES (vegan)

FALAFEL-POMMES auf Currydip (vegan)

GILT FÜR 2-3 STD. 13.50€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

5 verschiedene Sorten leckerer Kuchen & Torten, dazu Filterkaffee & Tee, Milch & Hafermilch.

Kaffee & Kuchen

WÄHLT EINFACH EURE LIEBLINGE AUS:

- ☐ **ZIMTSCHNECKEN**
- ☐ **SACHER-TORTE**
- ☐ **SCHOKO-SAHNETORTE**
- ☐ **KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN**
- ☐ **BIENENSTICH**
- ☐ **PFLAUMEN-STREUSEL**
- ☐ **DONAUWELLEN**
- ☐ **ERDBEER-SAHNE**
- ☐ **GEDECKTER APFEL**
- ☐ **BLAUBEER-MUFFINS**
- ☐ **SCHOKOLADEN-MUFFINS**
- ☐ **PUDDINGTEILCHEN**

BIS ZU 3 STD. 11.50€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

Eine(n) an der Waffel

Hübscher kleiner Waffelstand im Foyer, die Waffeln werden frisch von einem unserer Küchenmitarbeiter:innen vor euren Augen zubereitet.

Frische gebackene Waffeln, auf Wunsch vegan, dazu heiße Kirschen & Himbeeren, Schokoladensauce, Puderzucker & Schlagsahne

BIS ZU 3 STD. 9€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

LIEBE DEINE GETRÄNKE

Die Pauschalen gelten leider nicht für karnevalistische Sitzungen und Konzerte.

Getränke ganz pauschal

IM SONNENSCHEIN:

Tagsüber für Tagungen, Messen & Co. Alkoholfrei. Leckere Schorlen von Fritz, Säfte, Wasser, Tee & Kaffee satt.

3 STD 11€ P.P. **JEDE WEITERE STUNDE 3.50€**

zzgl. 19% MwSt.

IM ABENDROT:

Ideal für Geburtstage, Hochzeiten und andere Feierlichkeiten. Peters Kölsch vom Fass, Jever aus der Flasche, leckere Hausweine in Weiß, Rosé & Rot, Gin Tonic, Aperol Spritz, Wasser & Saftschorlen.

6 STD 32.50€ PRO PERSON.

JEDE WEITERE STUNDE NUR 2.50€ PRO PERSON, EURE GÄSTE KÖNNEN DANN EH NICHT MEHR VIEL TRINKEN :)

zzgl. 19% MwSt.

IM MONDSCHEIN:

Besonderer Anlass oder ihr habt einfach zu viel Kohle. Champagner zum Empfang, eigene Gin de Cologne Theke, sehr gute Weinauswahl, Peters Kölsch vom Fass, Jever Pils aus der Flasche, Auswahl erlesener Obstler, Wasser, Fritz-Schorlen & Kaffee.

6 STD. 50€ P.P. JEDE WEITERE STUNDEN 5.50€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

Auch das ist möglich...

SEKTEMPFANG:

Immer etwas feierlicher, mit etwas Prickelndem im Glas.

PROSECCO 4€ P.P.
SEKT 5€ P.P.
CHAMPAGNER 8€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

FÜR DEN ERSTEN HUNGER:

Wir stellen euch auf alle (Steh)Tische Oliven, zweierlei Dips und frisches Brot.

4€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

CANDYBAR:

Der Hit bei Jung und Alt, bunt gemischte Süßigkeiten in dekorativen Gläsern, wunderschön aufgebaut. Kleine Papiertüten, wie früher, liegen dabei.

4€ P.P.

zzgl. 19% MwSt.

www.stadthalle.koeln stadthalle.koeln Stadthalle Köln