

Herzlich Willkommen im

Holiday Inn Köln Bonn Airport

***Sie suchen einen Ort für Seminare, Konferenzen, Workshops,
Präsentationen, Firmen- und Familienfeiern?***

Dann sind Sie in unserem Hotel am Köln - Bonn Airport genau richtig!

Diese Veranstaltungsmappe gibt Ihnen einen ersten Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten, die Sie in unserem Haus und den Veranstaltungsräumen haben.

Unser Veranstaltungsteam freut sich schon heute darauf, mit Ihnen zusammen **Ihre** Veranstaltung zu planen und erfolgreich durchzuführen.

Bei Fragen und Wünschen erreichen Sie uns per Telefon unter

02203-561 236

oder per Fax

02203-561 646

Wir sind für Sie da.

Alle Informationen dieser Veranstaltungsmappe können Sie auch gerne im Internet unter www.koeln-bonn-airport-hi-hotel.de ansehen.

Ihr Team vom Holiday Inn Köln- Bonn Airport
Waldstrasse 255

51147 Köln

Ausgabe: Februar 2011

Die vorherigen Ausgaben verlieren hiermit Ihre Gültigkeit

1. Allgemeine Informationen zum Haus und Raumpläne

2. Anfahrtsskizze

3. Tagungspauschalen, Zimmerpreise

4. Raummieten, Technik und sonstige Gebühren

5. Menü- und Büffetvorschläge, Imbissangebot

6. Wein- und Getränkekarte

Haben Sie noch Fragen oder Wünsche? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Unsere Bankettkoordinatorin, Frau Dorothee Meyer, berät Sie gern bei der Organisation Ihrer Konferenz, Familienfeier oder Ihres Seminars.

Telefonnummer: +49 2203/ 561 – 236

Faxnummer: +49 2203/ 561 – 646

Email: Dorothee.Meyer@queensgruppe.de

Tagungspauschalen 2011

„Business“ – Tagungspauschale

*(gültig ab garantierten 10 Personen)
bei weniger als 10 Teilnehmern berechnen wir zusätzlich
€ 80,00 Raumbereitstellungskosten.*

- * Kaffeepause vormittags mit täglich wechselndem Pausenbuffet
- * Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 3 Gang Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl (je nach Buchungslage im Hotel)
- * Kaffeepause nachmittags mit täglich wechselndem Pausenbuffet
- * 1 große Flasche Wasser 0,75l für 2 Personen
(weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet)
- * Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
- * Standardtechnik (Leinwand, 1 Flipcharts, 2 Pinnwände /
2 Metaplanwände, Beamertisch, Moderatorenkoffer, 1 Beamer im
Haupttagungsraum und 1 W-Lan Zugang für 24h, 256KB)
- * Schreibutensilien

€ 49,00 pro Person und Tag

„First“ Tagungspauschale

*(gültig ab garantierten 10 Personen)
bei weniger als 10 Teilnehmern berechnen wir zusätzlich
€ 80,00 Raumbereitstellungskosten.*

- * Kaffeepause vormittags mit täglich wechselndem Pausenbuffet
- * Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3 Gang Menüs mit 3 Hauptgängen zur Wahl (je nach Buchungslage im Hotel)
- * unlimitiert Mineralwasser zum Mittagessen inklusive
- * Kaffeepause nachmittags mit täglich wechselndem Pausenbuffet
- * unlimitiert große Flaschen Wasser 0,75l und Apfelsaft (0,2l) im Tagungsraum bereitgestellt
- * Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
- * Standardtechnik (Leinwand, 1 Flipcharts, 2 Pinnwände / 2 Metaplanwände, Beamertisch, Moderatorenkoffer, 1 Beamer im Haupttagungsraum und 1 W-Lan Zugang für 24h, 256KB)
- * Schreibutensilien

€ 54,00 pro Person und Tag

„Deluxe“ Tagungspauschale

*(gültig ab garantierten 10 Personen)
bei weniger als 10 Teilnehmern berechnen wir zusätzlich
€ 80,00 Raumbereitstellungskosten.*

- * Begrüßungskaffee und –Tee zu Beginn der Veranstaltung mit Gebäck
- * Kaffeepause vormittags mit täglich wechselndem Pausenbuffet
- * Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3 Gang Menüs mit 3 Hauptgängen zur Wahl (je nach Buchungslage im Hotel)
- * unlimitiert Mineralwasser zum Mittagessen inklusive
- * Kaffeepause nachmittags mit täglich wechselndem Pausenbuffet
- * unlimitiert große Flaschen Wasser 0,75l und große Flaschen Apfelsaft 1l im Tagungsraum bereitgestellt
- * Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
- * Standardtechnik (Leinwand, 1 Flipcharts, 2 Pinnwände / 2 Metaplanwände, Beamertisch, Moderatorenkoffer, 1 Beamer im Haupttagungsraum und 1 W-Lan Zugang für 24h, 256KB)
- * Schreibutensilien
- * Abendessen in Form eines Buffets oder 2 Gang Menüs mit 2 Hauptgängen zur Wahl (je nach Buchungslage im Hotel)

€ 79,00 pro Person und Tag

„Economy“- Tagungspauschale

*(gültig ab garantierten 10 Personen)
bei weniger als 10 Teilnehmern berechnen wir zusätzlich
€ 80,00 Raumbereitstellungskosten.*

- * Kaffeepause vormittags mit Gebäck
- * Mittagsimbiss als Stehbuffet nach Art des Küchenchefs vor dem Tagungsraum
- * Kaffeepause nachmittags mit Gebäck
- * 1 große Flasche Wasser 0,75l für 2 Personen im Tagungsraum inklusive
- * Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
- * Standardtechnik (Leinwand, 1 Flipcharts, 2 Pinnwände /
2 Metaplanwände, Beamertisch, Moderatorenkoffer und 1 Beamer im
Haupttagungsraum)
- * Schreibutensilien

€ 49,00 pro Person und Tag

***Bitte beachten Sie, dass dies nur eine kleine Auswahl an Vorschlägen ist.
Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot speziell für die
Anforderungen Ihrer Veranstaltung zusammen.***

Offizielle Zimmerpreise

Standard –Einzelzimmer	ab € 134,00 pro Zimmer und Nacht
Standard-Doppelzimmer	ab € 154,00 pro Zimmer und Nacht
Frühstücksbuffet	€ 18,00 pro Person und Tag

Fragen Sie nach unseren speziellen Aktionsraten oder nach Sonder-Zeiträumen: z.B. Advanced Rates oder Sonderraten an Wochenenden, zu Ostern, in den Sommerferien oder zu Weihnachten.

Veranstaltungsrate Standard

In Verbindung mit einer Veranstaltung bieten wir folgende Preiskategorien an:

Standard-Einzelzimmer	ab € 85,00 pro Zimmer und Nacht, inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
Standard-Doppelzimmer	ab € 103,00 pro Zimmer und Nacht, inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet

Komfortzimmer

Für nur € 15,- Aufschlag pro Zimmer und Nacht wohnen Ihre Teilnehmer in einem größeren und komfortableren ausgestatteten Zimmer, mit Tee- und Kaffeezubereitungsmöglichkeiten, schlafen im ruhigeren Teil des Hotels und verfügen wahlweise über einen Safe.

Alle Zimmerpreise gelten auf Anfrage und nach Verfügbarkeit außerhalb von Messen und Großveranstaltungen.

Alle genannten Preise enthalten die zum jeweiligen Leistungszeitpunkt gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und Servicegeld.

Die Stadt Köln hat beschlossen, eine Kulturförderabgabe auf alle Hotelübernachtungen in Höhe von 5 Prozent des Übernachtungspreises (inkl. Umsatzsteuer) zu erheben. Seit 01.10.2010 ist das Hotel verpflichtet, die Kulturförderabgabe von jedem Gast (zzgl. MwSt.) zu erheben und an die Stadt Köln abzuführen.

Raummieten pro Tag

<u>Raum</u>	<u>Größe</u>	<u>Miete</u>
Rheinland	125qm	€ 900,00
Nordrhein	53qm	€ 400,00
Westfalen	41qm	€ 280,00
Nordrhein/ Westfalen	94qm	€ 680,00
Köln	27qm	€ 220,00
Bonn	27qm	€ 220,00
Berlin	27qm	€ 220,00
Hannover	27qm	€ 220,00
Porz	16qm	€ 160,00
Deutz	16qm	€ 160,00
Urbach	16qm	€ 160,00
Zündorf	16qm	€ 160,00

In den Bereitstellungskosten bereits enthalten sind:

- Schreibunterlagen
- Pinwände
- Leinwand
- Flipchart
- Papier und Stifte
- Moderatorenkoffer
- Beamertisch

In den Bereitstellungskosten sind nicht enthalten:

- Folien € 0,50 pro Stück
- Fotokopien € 0,50 pro Stück
- Telefax € 1,50 pro Seite plus Hotel- Telefongebühr
- Modem Anschluss zu den aktuellen Hoteltelefongebühren
- ISDN Anschluss zu den aktuellen Hoteltelefongebühren
- Wireless Lan im kompletten Tagungsbereich verfügbar

Für **Medientechnik** die nicht im gewünschten Arrangement enthalten ist, berechnen wir folgende Mietpreise:

- Mikrophon (mit Schnur) € 60,00
- Videorecorder/ DVD Player + Fernseher € 50,00
- Beamer auf Anfrage und Verfügbarkeit

Weitere benötigte Medientechnik oder andere Dienstleistungen vermitteln wir gerne auf Anfrage zum Selbstkostenpreis.

Zu Ihrer Verfügung stehen:

- Hotelprospekte
- Anfahrtsskizzen
- Informationsprospekte
- Fahnenmast

Weitere Informationen und unsere aktuellen Angebote
finden Sie im Internet:

www.koeln-bonn-airport-hi-hotel.de

Alle genannten Preise enthalten die zum jeweiligen Leistungszeitpunkt gesetzlich
gültige Mehrwertsteuer und Servicegeld.

Buffetvorschläge 2011

Buffet „ Rheinland“

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Garnierter Kasselerrücken an Essiggemüse
Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat
Rinderhüfte mit erlesenen Pasteten garniert
Mett und „Flönz“ (Blutwurst) mit Zwiebelringen und Senf
„ Halven Hahn “ (Röggelchen mit Käse)
Räucherfischspezialitäten mit Preiselbeermeerrettich

Verschiedene Saisonsalate mit zwei Dressings in Buffetform
Rheinischer Speckkartoffelsalat
Roter Heringssalat mit Nüssen

Warme Speisen

Kölsche Sauerkrautsuppe mit Mettwurstscheiben
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Glacierte Schweinshaxen „Minis“
Seelachsfilet in Senfsahne
Rotkohl, Klößen, Broccoli und Gratinkartoffeln

Desserts

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier
Käseauswahl vom Brett mit blauen Trauben
Diverse Crèmes und Puddings, Kuchenauswahl
Dipps, Brot und Butter

€ 29,50 pro Person

Buffet "Mediterranea"
(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Marinierte Tomaten, Zucchini und Auberginen,
Frutti di Mare, Melonenschiffchen mit Schinken
Serranoschinken, Sardinen und Tintenfisch
Lachsterrine, marinierte Artischockenherzen
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Kaiserschotensalat
Thunfischsalat

Warme Speisen

Piccta Milanese
Lammkeule in Zitronen-Knoblauchsauce
Entenbrust auf Orangenjus
Zucchini Gemüse und Tomatenkartoffeln
Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Tiramisu und Panna Cotta
Creme Caramel
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Chiabattabrot, Knoblauchbutter und Sauce Aioli

€ 33,50 pro Person

Buffet "Vivaldi"
(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Pochierter norwegischer Fjordlachs garniert
Roastbeef Medaillons auf Ananas
Nordische Spezialitäten vom Fisch mit Räucherlachsrosen
Honigmelonenschiffchen mit zweierlei Schinken
Tomate-Mozzarella-Salat in Basilikumvinaigrette
Italienische Antipasti
(Aubergine, Zucchini, Oliven, Mailändersalami, marinierte Champignons und
getrocknete Tomaten)
Saisonsalate mit zweierlei Dressings
Apfel-Shrimp-Salat
Griechischer Bauernsalat

Warme Speisen

Crèmesuppe von Austerpilzen
Filet von Lachs und Kabeljau auf Dillsahne
Penne in Gorgonzol-Pfeffersauce mit Poulardenbruststreifen,
Glacierter Schweinerücken in Kräuterkruste
Beilagen der Saison

Desserts

Mousse au chocolat
Erlesene Früchte, Parfaitörtchen,
Diverse Crèmes und Kuchenvariationen
Käsespezialitäten vom Brett
Baguette und Brötchen Auswahl

€ 35,50 pro Person

Buffet „Toscana“

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Italienischer Landschinken mit Melonenschiffchen
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischcrème)
Geräucherte Fischspezialitäten aus dem Mittelmeer
Frutti di Mare, frittierte Gambas auf Ruccolasalat
Spaghettisalat mit Kapern und Shrimps
Italienische Antipastivariationen (8 Stück)
marinierte Artischockenherzen
gegrillte Poulardenbrust mit Früchten
Duett von luftgetrocknetem Schinken und Salami,
Salate der Saison mit Balsamicodressing

Warme Speisen

Italienische Minestrone

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolacrème
Geschmorte Lammkeule auf Ratatouillegemüse
Schwertfischsteaks in Tomate-Kapern-Butter
Risotto, Spinat und Bandnudeln

Desserts

Frischer Obstsalat in Weinschaum
Panna Cotta, Tiramisu
Italienische Käsespezialitäten vom Brett
Ciabatta, Butter

€ 37,50 pro Person

Buffet „Asia“

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Frühlingsrollen auf Sojakeimlingen
Gebackene Tempura von Gemüse
Marinierte Hähnchenflügel „Tandoori“
Sushi´s „Tokio“ on Fisch mit Soja und Wasabipaste
Frittierte Spezialitäten in Reisteig mit Currydipp
Scampis und Garnelen auf Jasminreis
Salate der Saison mit zwei Dressings

Warme Speisen

Zitronengrassuppe mit Hühnerfleisch

Shrimps in Kokoscurrycrème mit Bananen
Rindfleischstreifen mit Zwiebeln
Pekingente kross gebraten und entbeint
Thailändischer Duftreis, Saisongemüse, gebratene Nudeln

Desserts

Bananen mit Honig, Lycheekompott
Kokoscrème mit Früchten
Exotische Früchte zum Aufschneiden vom Brett
Gebratene Käsebällchen
Ingwer in Schokolade
Kroepoek, Brotkonfekt und Butter

€ 39,50 pro Person

Buffet „a la Française“

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Mastkalbsrücken „Jardinière“ mit Gemüse
Truthahnbrust „en Bellevue“ garniert
Pochierte rotfleischige Meerforelle mit geräucherten
Spezialitäten aus Neptuns Reich
Gänseleberterrinen mit gefüllten Birnen
Shrimpscocktails mit Avocadofächern
Gefüllte Lachsröllchen auf Friséespitzen und Preiselbeermeerrettich
Salatbuffet der Saison mit dreierlei Dressings

Warme Speisen

Geflügelessenz mit Morcheln unter der Blätterteighaube

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
Dorade rosé als Filets gebraten auf Krebssauce
Lammkeule „Provençale“
Gefüllte Crêpe mit Spinat und Büffel- Mozzarella
Beilagen der Saison

Desserts

Mousse aux Noisettes, Petit fours
Salat von exotischen Früchten, Apfelbeignets
Mille fleur von Erdbeeren
Französischer Rohmilchkäse
Baguette, Flûte, gesalzene Butter

€ 48,00 pro Person

Buffet „Gourmet“

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Hirschkalbsrücken m Stück mit gefüllten Williamsbirnen
Gefüllter Lachs mit Seeteufelmousse
Gänseleberparfait an Apfelsalat mit Rosinen
Terrinen und Pastete im Teigmantel mit Sauce Cumberland
Gebeizter und geräucherter Lachs im Kressenest
Forellefilets in Wacholder geräuchert
Skandinavische Räucherfischpralinen
Artischockensalat, Apfel- Shrimps- Salat
Pennesalat mit Rinderfiletstreifen
Melonenstern mit Serranoschinken
Frisches Salatbuffet mit dreierlei Dressings

Warme Speisen

Essenz von Perlhuhn mit Trüffelklößchen und Gemüse
Argentinisches Rinderfilet am Stück gebraten in Sauce Bordelaise
Trilogie von Lachs, Seeteufel und Scampis auf Hummersauce
Flugentenbrust auf Orangensauce
Broccoliröschen, Spargelspitzen und Blattspinat
Wildreis, Tagliatelle und Kartoffelgratin

Desserts

Marzipanmousse
Obstsalt von frischen Früchten, Rote Grütze
Aidatörtchen, „Eisbombe“
Orangencrème im Baumkuchenmantel
Pyramide von brauner Mousse
Internationale Käseauswahl vom Brett
Brotkonfekt und Buttersorten

€ 56,00 pro Person

Menüvorschläge
(ab 10 Personen)

1.

Crèmesuppe von Champignons

Truthahnbrust auf Paprikasahne,
Gemüsebouquet und grünen Bandnudeln

Obstsalat mit Walnußeis
und Sahnehaube

€ 19,50 pro Person

2.

Consommé vom Rind mit
Gemüsejulienne und Markbällchen

Schweinefilet am Stück gebraten auf
bunter Pfeffersauce mit Broccoliröschen
und hausgemachter Spätzle

Hamburger Rote Grütze
mit Vanilleschaum

€ 22,50 pro Person

3.

Italienische Antipasti

„Piccata Milanese“
Dünne Fleischscheiben von der Truthahnbrust
in einer Käse-Ei-Hülle gebacken
auf Tomatenspaghettis und Parmesankäse

Tiramisu mit frischen Früchten

€ 24,50 pro Person

4.

Rheinische Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben

Wiener Zwiebelrostbraten
mit grünen Bohnen und Kroketten

Mousse au chocolate auf Erdbeeren

€ 25,50 pro Person

5.

Crèmesuppe von Tomaten
mit Mozzarellastreifen

Trilogie von Edelfischen
auf Hummersauce, Blattspinat
und Dillkartoffeln

Exotische Früchte
mit Ihrem Sorbet

€ 28,00 pro Person

6.

Hausgebeizter Lachs auf Rösti
mit Preiselbeermeerrettich

Essenz von Kirschtomaten

Duett von Rind- und Schweinefilet
auf zweierlei Saucen mit gegrilltem Scampi
dazu frisches Saisongemüse
und Gratinkartoffeln

Dessertteller „Vivaldi“

€ 32,50 pro Person

7.

Carpaccio vom Rinderfilet an
mariniertem Ruccolasalat

Consommé von Waldpilzen

Fächer von der Barbarie Entenbrust in
Walnussauce, Gemüsevariation
und Sahnekartoffeln

Mousse von weißer und brauner Schokolade

€ 36,50 pro Person

8.

Amuse bouche

Salat „Landaise“ mit glacierte
Entenbrust und Austernpilzen

Mediterrane Fischsuppe

Crêpe mit Spinat und
Schafskäse an Schnittlauchsahne

Lammcarrée in Zwiebelkruste auf
Ratatouillegemüse und Rosmarin Kartoffeln

Karamelleisparfait mit exotischen Früchten

€ 39,50 pro Person

Vegetarische Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

1.

Crèmesuppe von Zwiebellauch

Kichererbsenbällchen „Falaffel“
auf Tomaten-Basilikum-Confit
mit grünen Tagliatelle

Erlesene Früchte auf Erdbeerpüree

€ 19,50 pro Person

2.

Knackige Salatvariation in Balsamicovinaigrette
mit marinierten Linsen

Essenz von Zwergtomaten mit Tofustreifen

Gefüllte Crêpe mit Spinat und
Schafskäse auf Rahmsauce

Mousse au chocolat

€ 23,50 pro Person

Fisch Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

1.

Amuse bouche

Klare Fischsuppe „Mediterran“

Lachsmedaillons unter der Pestokruste
auf Champagner-Senf-Sauce,
Broccoliröschen und Dillkartoffeln

Ananasbeignets auf Vanilleschaum

€ 26,50 pro Person

2.

Triologie von Lachs an Friséesalat

Zitronengrassuppe „Exotisch“

Duett von Wolfsbarsch und Scampis auf
Estragonsahne, Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen
und Basmatireistimbale

Erlesene Variation von Desserts und frischen Früchten

€ 36,50 pro Person

Imbissangebot

Kalte Snacks:

- Früchteplatte, mundgerecht geschnitten	pro Port.	€ 4,50
- Käsewürfel mit Trauben	pro Port.	€ 5,50
- „Kölsche Flönz“ mit Zwiebeln und Senf	pro Port.	€ 5,00
- Mettigel mit Mixed Pickles	pro Port.	€ 5,50
- Gebeizter oder geräucherter Lachs auf Schwarzbrottaaler	pro Stck.	€ 4,00
- Wraps mit Thunfisch und Salat	pro Port.	€ 6,50
- Wraps mit Mozzarella und Tomaten	pro Port.	€ 6,00
- Obstspieße im Schokomantel	pro Stck.	€ 4,00
- Italienische Antipasti	pro Port.	€ 6,00

Warme Snacks:

- Röstis mit Lachstartar	pro Stck.	€ 5,50
- Pikante Fleischbällchen à 3 Stck.	pro Port.	€ 4,50
- Quiche Lorraine	pro Port.	€ 4,50
- Gebackene Hot Chicken Wings à 3 Stck.	pro Port.	€ 5,00
- Datteln im Speckmantel à 5 Stck.	pro Port.	€ 6,50
- Minipizzen mit Schinken oder Salami	pro Stck.	€ 2,50
- Blätterteignacks mit herzhafter Füllung à 3 Stck.	pro Port.	€ 6,00
- „Bayrisches Schmankerl“ Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel	pro Port.	€ 6,00
- Gegrillte Minihaxen mit Laugenbrezel	pro Port.	€ 5,50
- Variation von asiatischen Spezialitäten (Fingerfood)	pro Port.	€ 6,50

Suppenspezialitäten aus dem Topf:

- Crèmesuppe von Tomaten mit Mozzarellastreifen	pro Port.	€ 6,50
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroustons	pro Port.	€ 6,50
- Ungarische Gulaschsuppe	pro Port.	€ 6,50
- „Chilli con carne“	pro Port.	€ 6,50
- Consommé vom Rind mit Markbällchen	pro Port.	€ 6,50
- Legierte Steinpilzsuppe mit Baguettescheiben	pro Port.	€ 6,00
- Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch	pro Port.	€ 6,50

Stehimbiß vor dem Tagungsraum:

Rheinischer Imbiß:

Rheinische Kartoffelsuppe
„Halver Hahn“
Flöns
Mettschnittchen
2 ½ belegte Brötchen p.P.
Plunderteilchen
Blätterteigsnacks

pro Person € 12,50

Westfälischer Imbiß:

Gulaschsuppe
Kleine Frikadellen mit Senf
Belegte Schnittchen
Chicken Wings
Gefüllte Thunfisch-Wraps

pro Person € 13,00

Italienischer Imbiß

Tomatensuppe „Toscana“
Minipizzen
Bruschetta
Antipasti
Chiabbattaschnittchen mit Schinken, Mailändersalami,
Tomaten-Mozzarella und Käse
Oliven

pro Person € 14,50

Französischer Imbiß

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Gefüllte Crepes
Gebeizter Lachs auf Miniröstis
Belegte Baguettes
Gebackene Champignons mit Sauerrahm
Apfelkuchen

pro Person € 14,50

Asiatischer Imbiß

Zitronengrassuppe mit Asiagemüse
Gebackene Frühlingsrolle mit süß- saurem Dipp
Teigtaschen
Reiscracker
Kroepoeck
Spieße auf Erdnusssauce
Obstsalat

pro Person € 14,50

Vegetarischer Imbiß

Brokkolicremesuppe
Süße und herzhaft gefüllte Pfannkuchen
Joghurtvariationen
Baguetteschnittchen individuell belegt und garniert
Cracker und Käsecreme
Frisches Handobst

pro Person € 14,50

Fitness Imbiß

Legierte Gemüsecroutons mit zweierlei Dipp
Obst- Smoothies
Quarkspeisen mit Früchten
Geschnittenes frisches Obst
Diverse Joghurts auf Eis
Gemüsesandwiches

pro Person € 14,50

Rheinisch-Bergische Kaffeetafel

(Nachmittags)

Kleine Apfelpfannkuchen

Gebäckeller

Plunderteilchen

Mandarinencharlotte

Bergische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

Pro Person € 12,50

Belegte Brötchen oder Frenchbrotschnittchen:

Sortiment 1.

- Goudakäse
- gekochter Schinken
- Salami
- Frischwurst
- Putenbrust
- Flönz (Blutwurst)

à € 2,40

Sortiment 2.

- Französischer Brie
- Emmentaler
- Schwarzwälder Schinken
- Mett mit Zwiebelringen
- gebeizter Lachs
- Pfeffersalami

á € 2,70

Sortiment 3.

- Parmaschinken
- Rindermedaillons
- Räucherlachs
- Shrimps
- Franz. Rohmilchkäse
- Truthahnbrust mit Früchten

à € 2,90

Exclusive Canapées :

Auf Anfrage, zwischen € 3,00 und € 6,00

Gerne belegen wir Ihre Canapées auf Bestellung auch mit exklusiven Spezialitäten:

- Gänseleberparfait
- Scampis
- Entenbrust
- Kaviar
- Ententerrine mit Birnen

Belegte Sandwiches (3 stöckig):

- | | | |
|---|-----------|--------|
| - mit Schinken, Käse, Gurken und Tomaten | pro Stck. | € 4,50 |
| - mit gebratener Geflügelbrust, Mayonnaise und Ananas | pro Stck. | € 6,50 |
| - mit geräucherter Truthahnbrust, geröstetem Speck, Tomaten, Salat und Gurkenscheiben | pro Stck. | € 6,50 |

Salatvariationen der Saison:

- | | | |
|---|------------|---------|
| - „Chefsalat“ mit Ei, Schinken und Käsestreifen | | € 11,50 |
| - „Griechischer Bauernsalat“ mit Fetakäse | | € 10,50 |
| - Blattsalate mit Balsamicodressing mit gegrillten Truthahnstreifen | | € 13,50 |
| - „Salat Nicoise“ in Frenchdressing mit Bohnen, Thunfisch, Ei und Zwiebeln | | € 13,50 |
| - Salatbuffet (10 verschiedene Salatsorten und 3 Dressings) | | |
| | Pro Person | € 6,50 |
| - Variation von Blattsalaten in Balsamicodressing mit gegrillten Scampis (5 Stk.) | | € 16,50 |

Fitmacher:

- Actimel „Natur“	(Nur auf Vorbestellung)	pro Stck.	€ 2,00
- Actimel Vanille oder Erdbeer	(Nur auf Vorbestellung)	pro Stck.	€ 2,00
- Früchtjoghurt (Becher)		pro Stck.	€ 1,80
- Naturjoghurt mit Honig		pro Stck.	€ 1,50
- Diätfruchtjoghurt		pro Stck.	€ 1,80
- Quarkspeise mit frischen Früchten		pro Port.	€ 2,50
- Milchshakes nach Wahl		pro Port.	€ 3,50
- Frucht- Smoothies		pro Port.	€ 3,00

Desserts und Süßes:

- Donuts (groß)		pro Stck.	€ 2,50
- Muffins (groß)		pro Stck.	€ 2,50
- kleine Apfelpfannkuchen mit Sahne		pro Stck.	€ 2,50
- Aidatörtchen im Marzipanmantel		pro Stck.	€ 4,00
- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne		pro Stck.	€ 4,50
- Frischer Obstsalat mit Maraschino		pro Port.	€ 5,50
- Italienisches Tiramisu		pro Port.	€ 4,50

BANKETT - WEINKARTE

Qualitäts-Weißwein

1,0 Ltr.

Deutschland - Baden

Wachenheimer Gerümpel
Riesling, Kabinett, trocken

€ 25,00

Italien

Pinot Grigio
Le Anfore, trocken
leicht fruchtig, fein blumig

€ 25,00

Frankreich

Chardonnay
Le Anfore, trocken
vollmundig-fruchtig

€ 25,00

Qualitäts-Weißherbst

1,0 Ltr.

Deutschland-Pfalz

Wachenheimer Mandelgarten
QbA, Portugieser Weißherbst

€ 25,00

Qualitäts-Roséwein

1,0 Ltr.

Frankreich

Cotes de Provence rosé A.C.
de Paris Gassin

€ 25,00

Qualitäts-Rotwein

1,0 Ltr.

Frankreich

Le Berteau A.C.
Bordeaux
kräftig und vollmundig

€ 25,00

Italien

Merlot – Le Anfore
Merlot
fruchtig

€ 25,00

Unsere besondere Weinempfehlung für Sie

Qualitäts-Weißwein

0,75 Ltr.

Italien

Aulo Bianco IGT
Toscana
strohgelb, blumiger Duft
nach Zitrusfrüchten

€ 21,00

Getränkeauswahl des Hauses

Selters Mineralwasser

Flasche –La Culinaria-	0,25 l	€ 2,70
Flasche -La Culinaria-	0,75 l	€ 7,60
Pepsi ^{1,9}	0,20 l	€ 2,70
Pepsi Light ^{1,2,9,12}	0,20 l	€ 2,70
Seven Up / Mirinda ^{2,3}	0,20 l	€ 2,70

Granini Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Granini Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Granini Multivitamin	0,20 l	€ 3,00
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	€ 4,80

<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ¹⁰	0,20 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,20 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 3,00

Bier vom Faß

Radeberger Pils	0,30 l	€ 2,90
DOM Kölsch	0,30 l	€ 2,90
Kölsch, Pils vom Faß Literpreis	1,00 l	€ 8,50

Flaschenbiere

Paulaner Weizenbiere

Hefetrüb, Kristallklar, Dunkel	0,50 l	€ 4,10
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Malzbier	0,33 l	€ 3,50
DOM Kölsch	0,33 l	€ 3,50

Sekt

Vivaldi Sekt, Kessler gold dry	0,75 l	€ 29,00
--------------------------------	--------	---------

Kaffee / Tee

Tasse Kaffee ⁹		€ 2,40
Glas Tee		€ 2,40
Thermoskanne Kaffee (8 Tassen) ⁹		€ 11,50

(in einigen Getränken sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, auf Wunsch erhalten Sie eine vollständige Liste)

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom



Holiday Inn

Köln- Bonn Airport