

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

Gemarkenstraße 173 \* 51069 Köln + ☎ 0221-6307-1000 \* [www.aubeles-restaurant.de](http://www.aubeles-restaurant.de)

## **KOMPLETTE ARANGEMENTS FÜR SIE**

***Wir stellen Ihnen selbstverständlich gerne Ihr individuelles Büffet zusammen.***  
Bestellbar ab 20 Personen

### **Klassisches Frühstücksbüffet**

Filterkaffee und Tee nach Wahl

Auswahl an Brotsorten und Brötchen  
Ofenfrische Croissants und Laugengebäck  
Butter und Margarine

Honig, Konfitüren Auswahl  
Frischkäse und Naturjoghurt  
Cerealien  
Orangenfilets, Kiwis

Rühreier  
Knuspriger Bacon aus der Pfanne  
Frühstückseier

Käsebrett, Schmelzkäseecken  
Frischwurstaufschnitt und Zwiebelmett  
Kochschinken und roher Schinken vom Brett

Preis pro Person 17,90 €

Hierzu können Sie gerne zusätzlich Räucherlachs und Forellenfilets dazu bestellen.  
Der Aufpreis pro Person beträgt 4,-- €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## **Brunch**

Filterkaffee und Tee nach Wahl

Auswahl an Brotsorten und Brötchen  
Ofenfrische Croissants und Laugengebäck  
Butter und Margarine

Honig, Konfitüren Auswahl  
Frischkäse und Naturjoghurt  
Orangenfilets und Kiwis

Rühreier  
Knuspriger Bacon aus der Pfanne

Käsebrett, Schmelzkäseecken  
Roher Schinken vom Brett und Zwiebelmett

Geschnetzelte Hähnchenbrust in Weißweinrahmsauce mit Champignons  
Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse

Spätzle und Butterreis  
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Schokoladenpudding mit glacierten Sauerkirschen anbei  
Tiramisu  
Auswahl an Blechkuchen  
Schlagsahne

Preis pro Person 34,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## **Aubele's Bergische Kaffeetafel**

Die Kaffeetafel ist ab 4 Personen buchbar

Bohnenkaffee satt  
Schwarztee nach Wunsch  
Rosinenstuten, Schwarzbrot und Graubrot  
Butter, Quark und Gouda  
Landhausaufschnitt mit Bierschinken, Fleischkäs' und rohem Schinken  
Zwiebelmett, Blut- und Leberwurst  
Rübenkraut und Pflaumenmus  
Reisbrei mit Zimt und Zucker  
Heiße Sauerkirschen  
Schlagsahne  
Waffeln  
Marmorkuchen

Preis pro Person 15,90 €

**Sie können Ihre Kaffeetafel selbstverständlich nach Belieben erweitern! Zum Beispiel...**

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. ...mit Rührei, Aufpreis 2,00 €                         | = 17,90 € |
| 2. ...mit Camembert, Aufpreis 1,00 €                      | = 16,90 € |
| 3. ...mit Forellenfilet, Aufpreis 3,00 €                  | = 18,90 € |
| 4. ...mit Räucherlachs, Aufpreis 5,00 €                   | = 20,90 € |
| 5. ...mit Räucherlachs und Forellenfilet, Aufpreis 6,00 € | = 21,90 € |

Die Aufpreise gelten für alle teilnehmenden Personen,  
Teilbestellungen sind leider nicht möglich, wir bitten um Ihr Verständnis.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Ihre Trauerfeier

Aubele bietet Ihnen einen privaten Rahmen für ein würdevolles und entspanntes Zusammentreffen Ihrer Trauergemeinde nach der Aussegnung in unseren Räumen.

### Angebot 1

- \* Suppe nach Ihrer Wahl:  
veg. Kartoffelrahmsuppe, oder Flädlesuppe,  
oder Nudelsuppe mit Gemüseblättchen, oder Tomatencremesuppe
- \* Brötchentafel zum selbst belegen mit:  
frischem Aufschnitt, Käse, roher Schinken, Zwiebelmett, Butter,  
und Konfitüreauswahl
- \* Filterkaffee und Tee nach Wahl,  
dazu eine klassische Blechkuchenauswahl

Preis pro teilnehmende Person: **17,90 Euro**

### Angebot 2

(klassischer Leichenschmaus zur Alternative über die Mittagszeit)

- \* geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat
- \* Rahmbraten mit Spätzle und Salat
- \* Hähnchenbrust zu Rahmchampignons, mit Schupfnudeln und Salat

anschließend:

- \* Brühkaffee und schwarzer Tee,  
dazu frischer Butterstreuselkuchen

Preis pro teilnehmende Person: **17,90 Euro**

Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Rufnummer:  
**0221 / 6307-1000**

 [info@abeles-restaurant.de](mailto:info@abeles-restaurant.de)

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1.Juli 2019. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Unser Hausbüffet

Auswahl an Partybrötchen  
Butter und Frischkäse im Fleuron

Tomatensalat mit Mozzarella-Bällchen  
Spargel-Schinkenröllchen  
Schwarzwälder Schinken vom Brett  
Backsteinkäs´ mit Musik  
Bunte Salatauswahl mit Kartoffelsalat

Hausmacher Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmälze  
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse  
Ofenfrischer Schweinebraten live tranchiert  
Rahmknöpfe mit Käs´ und Butterzwiebele

Spätzle, Schupfnudeln  
bunte Gemüsepfanne

Schokoladencreme mit glacierten Sauerkirschen  
Schlagsahne  
Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis für dieses Angebot pro Person 35,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## **Geburtstagsbüffet**

Brotauswahl, Mini-Baguette, Laugenkonfekt  
Kräuterfrischkäse im Fleuron  
Butter

Westfälischer Knochenschinken, anbei Honigmelone  
Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen  
Geräucherte Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich  
Marinierter grüner Spargel  
Bunte Salatauswahl mit Dressings

Vegetarische Maultaschen auf Rahm-Blattspinat mit Käseraspeln überbacken  
Badische Käs'knöpfle mit Röstzwiebeln  
Schweinebraten vom Brett  
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüsestreifen mit Kräuterbutter

Butterspätzle, Röstkartoffelpfanne

Kaiserschmarrn mit Kirschen  
Eisvergnügen vom Wagen

Käseplatte mit Knabbereien

Preis für dieses Angebot pro Person: 39,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Rustikales Spanferkelbüffet

Auswahl an Partybrötchen und Baguette  
Butter und Frischkäsecreme mit Gartenkräutern

Westfälischer Schinken vom Brett  
Herzhafte Landhausplatte mit Zwiebelmatt dabei  
Backsteinkäs´ mit Musik  
bunte Pikanterien

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck, Ei und Gurke  
Nudelsalat nach Hausfrauen Art  
Marinierter Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen

Spanferkelbraten vom Brett  
dazu die eigene dunkle Biersauce  
Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Rahm

Spätzle, Semmelknödelchen und Röstkartoffeln

Eisvergnügen vom Wagen  
Käseauswahl mit Knabbereien

Preis für dieses Angebot pro Person 45,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Klassisches Deutsches Büffet

Baguette, Pumpernickel und Laugengebäck  
Butter  
Frischkäsecreme mit Gartenkräutern

Westfälischer Schinken vom Brett  
Spargel-Schinkenröllchen  
Matjeshappen nach Hausfrauen Art  
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich anbei  
Pikanterien und garnierte Landeihälften

Auswahl an Hausmacher Salaten  
frischer Blattsalat, anbei verschiedene Dressings

Zanderfilet auf Fenchelsteifen  
Rinderschmorbraten zu Rotwein-Schalotten Sauce

Spätzle, Butterkartoffelchen, Semmelknödel

Mousse au Chocolat  
Apfelküchle mit Vanillesauce

Käsebrett mit Knabbereien

Preis für dieses Angebot pro Person: 49,90 €



Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## **Ratsherrenbüffet**

Baguette, Partybrötchen und Laugenkonfekt  
Butter und Frischkäse mit Gartenkräutern

Gebeizter Lachs zu Dill-Honig-Senfsauce  
Nordischer Matjescocktail  
Luftschinken vom Brett  
Marinierter grüner Spargel  
Auswahl an Hausmacher Salaten

Roastbeef in der Pfefferkruste  
Glacierte Kalbshaxen  
Schweinefilet im Speckmantel

Kartoffelgratin natur  
Butterspätzle  
Gemüseplatte mit holländischer Buttersauce anbei  
Gebratene Steinchampignons

Panna Cotta mit Karamell  
Eisvergnügen vom Wagen  
Petit fours

Preis für dieses Angebot pro Person: 55.90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## **Das schwäbische Büffet**

Laugengebäck, Bauernbrot und Baguette  
Schnittlauchbutter, Kräuterquark

Unterfränkischer Ochsenmaulsalat  
Bauernwurstsalat mit Blutwurst und Lyoner  
Backsteinkäse mit Musik (Essig & Öl)  
Schwarzwälder Schinken vom Brett  
Gemüse-Nudelsalat in Sauerrahm-Dressing

Bunte Salatauswahl nach Jahreszeit

Schwäbisches Linsengemüse mit Speck  
Geschmälzte Maultaschen  
Vegetarische Maultaschen auf Blattspinat mit Käse  
Käs´knöpfe mit Röstzwiebele  
Nusschinken vom Brett, anbei die Sauce

Spätzle  
Bäckerin Kartoffeln  
Schupfnudeln

Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Karamellcreme mit Schlagsahne

Preis für dieses Angebot pro Person 39,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

**Herzlich willkommen beim Aubele!**

## **Ihre Auswahlkarte**

*(Für Veranstaltungen von 10 bis 30 Personen ideal!)  
Die Preisangaben werden in den Tischkarten nicht aufgeführt.)*

### **I Gang:**

**Schwäbische Flädlesuppe**

3,90 €

**Geschmälztes Maultaschensüpple**

4,90 €

### **II Gang – Hauptgerichte zur Wahl:**

**Zarte Hähnchenbrust nach Spessart Art,**

mit Champignons in feiner Weißweinrahmsauce,  
Spätzle und einen Beilagensalat

16,90 €

**Unser Zwiebelrostbraten aus bestem Angus-Beef geschnitten,**  
garniert mit Pfannenzwiebele, zur Beilage Spätzle und einen gemischten Salat

21,90 €

**Schweinefilet nach Art der schönen Försterin,**

mit Pfifferlingen aus dem Butterpfännchen zu delikater Rahmsauce,  
dazu Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat

19,90 €

**Rotbarschfilet nach Müllerin Art,**

hierzu Bratkartoffeln, Hausmacher Remoulade und einen Beilagensalat

15,90 €

### **III Gang – Dessertauswahl:**

**„Heiße Liebe“**

Vanilleeiscreme mit warmen Himbeeren anbei, Sahne und Waffelgebäck

(6,90 €)

**Amarena-Eisbecher**

Vanilleeiscreme mit Amarenakirschen garniert,  
Sahne und Waffelgebäck

(6,90 €)

**„Carmelitta“**

Feine Walnusseiscreme mit Karamelltoffees und Karamellsauce,  
Sahne und Waffelgebäck

(6,90 €)

***Wir wünschen Ihnen einen schönen und entspannten Aufenthalt!***

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**

Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!

Diese Karte ist gültig ab 1. Juli 2019. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## **Der Service rund um Ihre Veranstaltung in der Museumshalle**

### **Servicepersonal bei Bedarf:**

|   |           |
|---|-----------|
| Thekenkraft, mindestens 3 Stunden,<br>pro ca. 55 Personen eine Kraft, ab ca. 56 bis 150 Personen 2 Kräfte         | 17,85 €/h |
| Servicekraft mindestens 5 Stunden,<br>pro ca. 50 Personen eine Kraft (Büffets), pro 20 Personen 1 Kraft (Bankett) | 17,85 €/h |
| Küchenkraft, mindestens 5 Stunden,<br>pro ca. 30 Personen eine Kraft, ab ca. 60 bis 150 Personen 2 Kräfte         | 17,85 €/h |
| gelernter Koch bei Front-Cooking Veranstaltungen pro Station  | 25,00 €/h |

Alle Mitarbeiter werden je angefangene ½ Stunde abgerechnet.

Ab 23 Uhr wird der Nachtzuschlag pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde berechnet 25,00 €

### **Tafel und Bankett:**

|  |                |
|--|----------------|
| Festgedeck mit Stoffserviette, bis 3 Gänge, pro Person                     | 1,50 €         |
| Festgedeck ab 4 Gänge, Stoffserviette Wasser – und Weinglas, Tischleuchter | 1,90 €         |
| Tischdecken  | größenabhängig |
| besondere Tischdekoration  | nach Umfang    |
| Blumengesteck klein  | nach Qualität  |
| Blumengesteck groß   | nach Qualität  |

(Bei Bankettveranstaltungen planen Sie bitte pro 20 Teilnehmer je eine Servicekraft mit ein.)

### **Sonderwünsche und Hallenmiete:**

Wir werden gerne alles berücksichtigen was Sie sich wünschen, solange es mit der Hallennutzungsverordnung in Einklang zu bringen ist.

### **Mietkosten:**

Bis 100 Personen 238,-- Euro \* 101 bis 200 Personen 535,50 Euro \*

201 bis 300 Personen 714,00 Euro \* 301 bis 500 Personen 952,-- Euro

### **Unterhaltungsbereich:**

Entertainment, Bühnen und Hallendekorationen führen empfohlene Fachbetriebe aus.

Sämtliche erforderliche Gebühren an GEMA, GEZ etc. für eine Veranstaltung trägt der Veranstalter! Die erforderlichen Genehmigungen bitte vor Beginn schriftlich im Original vorlegen!

### **Veranstaltungsende**

Veranstaltungen jed welcher Art müssen aus ordnungsbehördlichen Gründen ausnahmslos bis spätestens 22 Uhr beendet werden. Bitte beachten Sie diese Begebenheit.

Einer Fortführung im Restaurationsbereich steht jedoch nichts im Wege und wird von uns empfohlen.

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**

Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!

Diese Karte ist gültig ab 1.Juli 2019. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!