

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 10 Personen

### **Klassisches Frühstücksbüffet**

Filterkaffee und Tee nach Wahl

Auswahl an Brotsorten und Brötchen  
Ofenfrische Croissants und Laugengebäck  
Butter

Honig, Konfitüren Auswahl  
Frischkäse und Naturjoghurt  
Cerealien  
Obstsalat

Rühreier  
Knuspriger Bacon aus der Pfanne  
Frühstückseier

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

Preis pro Person 18,90 €

Hierzu können Sie gerne zusätzlich Räucherlachs und Forellenfilets dazu bestellen.  
Der Aufpreis pro Person beträgt 7,- €

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 Angebote sind gültig ab 01. Oktober 2020. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Brunch

Filterkaffee und Tee nach Wahl

Auswahl an Brotsorten und Brötchen  
Ofenfrische Croissants und Laugengebäck  
Butter

Honig, Konfitüren Auswahl  
Frischkäse und Naturjoghurt  
Obstsalat

Rühreier  
Knuspriger Bacon aus der Pfanne

Käsebrett, Schmelzkäseecken  
Aufschnitt mit rohem und gekochtem Schinken  
Zwiebelmett

Geschnetzelte Hähnchenbrust in Weißweinrahmsauce mit Champignons  
Seefischfilet auf Wurzelgemüse

Spätzle und Butterreis  
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Auswahl an feinen Blechkuchenstückchen  
Schlagsahne

Preis pro Person 36,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

### Aubele's Bergische Kaffeetafel

Die Kaffeetafel ist ab 10 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  
Milchreis mit Zimt und Zucker  
Warme Sauerkirschen  
Schlagsahne  
Waffeln  
Marmorkuchen

Preis pro Person 16,90 €

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

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. ...mit Rührei, Aufpreis 3,00 €                         | = 19,90 € |
| 2. ...mit rohem Schinken, Aufpreis 2,00 €                 | = 18,90 € |
| 3. ...mit Forellenfilet, Aufpreis 4,00 €                  | = 20,90 € |
| 4. ...mit Räucherlachs, Aufpreis 6,00 €                   | = 22,90 € |
| 5. ...mit Räucherlachs und Forellenfilet, Aufpreis 7,00 € | = 23,90 € |

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: **18,90 Euro**

### Angebot 2

(klassischer Leichenschmaus zur Alternative über die Mittagszeit)

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

anschließend:

- \* Brühkaffee und Tee nach Wahl,  
dazu eine klassische Blechkuchenauswahl

Preis pro teilnehmende Person: **18,90 Euro**

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

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

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Aubele's Hausbüffet

Brotauswahl, Mini-Baguette, Laugenkonfekt  
Kräuterfrischkäse im Fleuron  
Butter

Schwarzwälder Schinken vom Brett  
Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen  
Geräucherte Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich  
Marinierter grüner Spargel mit Vinaigrette  
Bunte Salatauswahl mit Dressings

Vegetarische Maultaschen auf Rahm-Blattspinat mit Käseraspeln überbacken  
Badische Käs'knöpfle mit Röstzwiebeln  
Spießbraten vom Brett  
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse

Butterspätzle, Kroketten

Himbeer-Frischkäse Dessert  
Eisvergnügen vom Wagen

Käsebrett mit Knabbereien und Trauben

Preis für dieses Angebot pro Person: 36,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Rustikales Spanferkelbüffet

Auswahl an Partybrötchen und Baguette  
Butter und Frischkäsecreme mit Gartenkräutern

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Marinierter Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen  
Krautsalat  
Backsteinkäs´ mit Musik  
bunte Pikanterien

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

Spätzle und Kroketten

Himbeer-Frischkäse-Dessert  
Eisvergnügen vom Wagen

Käsebrett mit Knabbereien und Trauben

Preis für dieses Angebot pro Person 39,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Kölsches Partybuffet

Partybrötchen  
Schmalz und Butter

Kölsche FlöNZ  
Kölner Leberwurst  
garniertes Zwiebelmett  
Bauernsülze mit roten Zwiebelringen und Sauce Remoulade anbei

Rheinische Heringshappen  
Hausmacher Frikadellchen vom Brett  
Käsebrett mit Halve Hahn

Nudelsalat mit Erbsen und Schinken  
Rheinischer Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Paprika

Spießbraten vom Brett  
Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Prummetaat mit Schlagsahne anbei

Preis pro Person 32,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Das schwäbische Büffet

Laugenbrezeln, Partybrötchen  
Schnittlauchbutter, Kräuterquark

Unterfränkischer Ochsenmaulsalat  
Schweizer Wurstsalat  
Backsteinkäse mit Musik (Essig & Öl)  
Schwarzwälder Schinken vom Brett

Nudelsalat mit Erbsen und Schinken  
Garnierter Kartoffelsalat mit Landeihälften  
Bunte Salatauswahl nach Jahreszeit

Geschmälzte Maultaschen  
Vegetarische Maultaschen auf Rahm-Blattspinat mit Käse  
Käs´knöpfe mit Röstzwiebele  
Spießbraten vom Brett

Spätzle  
Kartoffelgratin

Kirschmich´l mit Vanillesauce  
Bunter Obstsalat mit Schlagsahne anbei

Preis für dieses Angebot pro Person 35,90 €



Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Komplette Menüangebote für alle Anlässe

Bestellbar ab 10 Personen

### **Menü 1:**

- \* Schwäbische Flädlesuppe
- \* Schweinerückenbraten aus dem Ofen,  
zur eigenen Schmorsauce,  
dazu Spätzle und Schwarzwurzelgemüse in Butter
- \* Coup Danmark,  
Vanille-Eis mit warmer Schokoladensoße

33,90 €

### **Menü 2:**

- \* Grießklößchensuppe mit Gemüseblättchen
- \* Rinderschmorbraten nach altdeutscher Art,  
an kräftiger Rotweinsauce,  
dazu Semmelknödel, Salzkartoffeln  
und buntes Buttergemüse
- \* „Heiße Liebe“  
Vanille-Eis mit warmen Himbeeren und Sahne

37,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Komplette Menüangebote für alle Anlässe

Bestellbar ab 10 Personen

### **Menü 3:**

- \* Florentiner Spinatcremesüppchen
- \* Kalbsbraten mit glacierten Champignons  
zu feiner Rahmsauce,  
dazu reichen wir Spätzle und Kroketten
- \* erfrischendes Zitronensorbet mit Karambole

38,90 €

### **Menü 4:**

- \* Feine Markklößchensuppe
- \* Barbarie-Entenbrust aus dem Ofen,  
mit Speckbohnenbündchen angerichtet, dazu Kartoffelgratin
- \* Bayrische Creme mit Himbeeren und Brombeeren,  
dazu Biskuits

39,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

**Herzlich willkommen beim Aubele!**

**Ihre Auswahlkarte (Vorschläge)**

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

**I Gang:**

**Schwäbische Flädlesuppe**

4,90 €

**Geschmälztes Maultaschensüpple**

5,90 €

**II Gang – Hauptgerichte zur Wahl:**

**Zarte Hähnchenbrust nach Spessart Art,**

mit Champignons in feiner Weißweinrahmsauce,  
Spätzle und einen Beilagensalat

17,90 €

**Unser Zwiebelrostbraten aus bestem Angus-Beef geschnitten,**

garniert mit Pfannenzwiebele, zur Beilage Spätzle und einen gemischten Salat

22,90 €

**Schweinelendchen vom Grill,,**

mit Champignons aus dem Butterpfännchen zu delikater Rahmsauce,  
dazu Spätzle und einen Beilagensalat

19,90 €

**Zanderfilet nach Müllerin Art,**

hierzu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

18,90 €

**III Gang – Dessertauswahl:**

**„Heiße Liebe“**

Vanilleeiscreme mit warmen Himbeeren anbei, Sahne und Waffelgebäck

7,90 €

**Amarena-Eisbecher**

Vanilleeiscreme mit Amarenakirschen garniert,  
Sahne und Waffelgebäck

7,90 €

**„Carmelitta“**

Feine Walnusseiscreme mit Karamelltoffees und Karamellsauce,  
Sahne und Waffelgebäck

7,90 €

***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 Angebote sind gültig ab 01. Oktober 2020. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Der Service rund um Ihre Veranstaltung in der Museumshalle

### Servicepersonal bei Bedarf:

Servicekraft mindestens 6 Stunden, 21.00 €/h  
Ab/ pro 25-30 Personen je eine Kraft (Buffets), pro 20 Personen je 1 Kraft (Bankett-Menüservice)

Alle Mitarbeiter werden je angefangene ½ Stunde abgerechnet.

Ab 23 Uhr wird der Nachtzuschlag pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde berechnet 21.00 €/h

### Tafel und Bankett:

Festgedeck mit Stoffserviette, bis 3 Gänge, pro Person 1,50 €

Festgedeck ab 4 Gänge mit Stoffserviette 1,90 €

Tischdecken weiß oder rot rund pro Decke 6,00 €

Tischleuchter 6,00 €

besondere Tischdekorationen nach Umfang

Blumengesteck klein nach Qualität

Blumengesteck groß nach Qualität

(Bei Bankettveranstaltungen mit Menüservice 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 238,00 Euro \* \*101 bis 200 Personen 535,50 Euro\*

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

### Sicherheitsvorschriften nach Hallennutzungsverordnung:

Für Veranstaltungen ab 120 Personen ist ein Veranstaltungsmeister der KVB vorgeschrieben.

Mindestens 6 Stunden Buchungszeitraum Einzelberechnung

Für Veranstaltungen ab 130 Personen ist zusätzlich Sicherheitspersonal der KVB vorgeschrieben.

Zwei Sicherheitsmitarbeiter, mindestens 6 Stunden Buchungszeitraum Einzelberechnung

### Unterhaltungsbereich:

Entertainment, Bühnen, Tischaufbau und Abbaukosten, besondere Dekorationen führen unsere Fachbetriebe für Sie aus und werden mit in Rechnung gestellt.

Sämtliche erforderliche Gebühren an GEMA, GEZ etc. für eine Veranstaltung trägt der Veranstalter!

Die erforderlichen Genehmigungen und Zahlbelege 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 Angebote sind gültig ab 01. Oktober 2020. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!