

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Gemarkenstraße 173 * 51069 Köln + ☎ 0221-6307-1000 * 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

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 2021. 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 €

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 2021. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

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 Salami
Zwiebelmett, Blut- und Leberwurst
Rübenkraut und Pflaumenmus
Milchreis mit Zimt und Zucker
Warme Sauerkirschen
Schlagsahne
Waffeln
Marmorkuchen

Preis pro Person 18,90 €

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

- | | |
|---|-----------|
| 1. ...mit Rührei, Aufpreis 3,00 € | = 21,90 € |
| 2. ...mit rohem Schinken, Aufpreis 2,00 € | = 20,90 € |
| 3. ...mit Forellenfilet, Aufpreis 4,00 € | = 22,90 € |
| 4. ...mit Räucherlachs, Aufpreis 6,00 € | = 24,90 € |
| 5. ...mit Räucherlachs und Forellenfilet, Aufpreis 7,00 € | = 25,90 € |

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

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 2021. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

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

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 2021. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Aubele's Hausbuffet

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'knöpfe 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: 39,90 €

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 41,90 €

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Kölsches Partybüffet

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 35,90 €

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 37,90 €

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 2021. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

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

35,90 €

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

39,90 €

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

41,90 €

Menü 4:

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

43,90 €

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 2021. 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 (Büffets), 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 €

Tischdecke weiß pro Decke 4,00 €

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 2021. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!