

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 30 Personen.

### 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

Vegetarischer Aufschnitt

Hähnchenbrust in Weißweinsauce 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 45,90 €

**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. August 2023. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

### Aubele's Kaffeetafel

Die Kaffeetafel ist ab 8 Personen buchbar

Filterkaffee satt,  
Schwarztee nach Wunsch,  
Rosinenzopf, Schwarzbrot und Tafelbrötchen,  
Butter, Frischkäse und Emmentaler,  
Tomate und Gurke aufgeschnitten,  
Landhausaufschnitt mit Rauchwurst, Fleischkäs',  
Kochschinken, Zwiebelmett,  
Rübenkraut, Pflaumenmus und Konfitüre,  
Milchreis mit Zimtucker anbei,  
warme Sauerkirschen,  
Schlagsahne,  
Waffeln.

Preis pro Person 19,90 €

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

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. ...mit Rührei, Aufpreis 3,00 €                         | = 22,90 € |
| 2. ...mit rohem Schinken, Aufpreis 2,00 €                 | = 21,90 € |
| 3. ...mit Forellenfilet, Aufpreis 4,00 €                  | = 23,90 € |
| 4. ...mit Räucherlachs, Aufpreis 6,00 €                   | = 26,90 € |
| 5. ...mit Räucherlachs und Forellenfilet, Aufpreis 8,00 € | = 27,90 € |

**Die Aufpreise gelten für alle teilnehmenden Personen,  
Teilbestellungen sind leider nicht möglich und 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. August 2023. 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: **19,90 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: **19,90 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 Angebote sind gültig ab 01. August 2023. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Aubele's Hausbüffet

Minibrötchenauswahl, 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: 49,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Kölsches Partybüffet

Partybrötchen  
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 Champignons, Spargel 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 45,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Das schwäbische Büffet

Laugenbrezeln, Minibrötchen  
Butter

Unterfränkischer Ochsenmaulsalat  
Schweizer Wurstsalat  
Backsteinkäse mit Musik (Essig & Öl)  
Schwarzwälder Schinken vom Brett  
Marinierte Schwarzwurst mit Apfel und Zwiebel

Garnierter Kartoffelsalat mit Landeihälften anbei  
Bunte Salatauswahl nach Jahreszeit

Geschmälzte Maultaschen  
Vegetarische Maultaschen auf buntem Gemüsebett  
Käsemaccaroni mit Röstzwiebele  
Spießbraten vom Brett

Spätzle  
Kartoffelgratin

Apfelküchle mit Vanillesauce  
Schwarzwälder Kirschnitte

Preis für dieses Angebot pro Person 45,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Komplette Menüangebote für alle Anlässe

Bestellbar ab 20 Personen

### **Menü 1:**

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

Preis auf Anfrage

### **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

Preis auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Komplette Menüangebote für alle Anlässe

Bestellbar ab 20 Personen

### **Menü 3:**

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

Preis aus Anfrage

### **Menü 4:**

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

Preis auf Anfrage



Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

**Herzlich willkommen beim Aubele!**

**Ihre Auswahlkarte** (unsere Vorschläge für Sie)  
(Für Veranstaltungen von 20 bis ca. 35 Personen ideal!)

**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

19,90 €

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

25,90 €

**Maultaschen nach Allgäuer Art,**

mit Kochschinken und Emmentaler Käse und etwas Rahm überbacken,  
dazu gibt's einen Beilagensalat

17,90 €

**Zanderfilet nach Müllerin Art,**

hierzu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

20,90 €

**III Gang – Dessertauswahl:**

**„Heiße Liebe“**

Vanilleeiscreme mit warmen Himbeeren anbei, Sahne und Waffelgebäck

9,90 €

**Apfelküchle**

Mit Vanillesauce

8,90 €

**„Carmelitta“**

Feine Walnusseiscreme mit Walnusskernen und Karamellsauce,  
Sahne und Waffelgebäck

8,90 €

**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. August 2023. 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, 23.00 €/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 23.00 €/h

### Tafel und Bankett:

Festgedeck ab 4 Gängen mit Galaservietten, Wasser- und Weingläser	2,00 €
Tischdecke weiß pro Decke	4,00 €
Tischleuchter	5,00 €
besondere Tischdekorationen	nach Umfang
Blumengesteck klein, mindestens 16,-- €	nach Qualität
Blumengesteck groß, mindestens 20,-- €	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 100 Personen ist ein Veranstaltungsmeister vorgeschrieben.  
Mindestens 6 Stunden Buchungszeitraum Einzelberechnung  
Für Veranstaltungen ab 120 Personen ist zusätzlich Sicherheitspersonal 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 aller Art müssen aus ordnungsbehördlichen Gründen ausnahmslos bis spätestens 22 Uhr beendet werden. Bitte beachten Sie diese Begebenheit.  
Einer Fortführung im Restaurant 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. August 2023. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!