

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Gemarkenstraße 173 * 51069 Köln

☎ 0221-6307-1000 * www.aubeles-restaurant.de

KOMPLETTE ARANGEMENTS FÜR SIE

Wie wäre es mit einer Auswahlkarte für Ihren Anlass?
(Unsere Vorschläge für Veranstaltungen von 20 bis ca. 35 Personen auf unserer Empore ideal!)

I. Gang:

Schwäbische Flädlesuppe

5,90 €

Geschmälztes Maultaschensüpple

6,90 €

II. Gang – Hauptgerichte zur Wahl:

Großer Salatteller mit gerösteten Maultaschenstreifen, auch vegetarisch,

dazu Baguette

17,90 €

Unser Zwiebelrostbraten aus bestem Angus-Beef geschnitten,

garniert mit Pfannenzwiebele, zur Beilage Spätzle und einen gemischten Salat

28,90 €

Maultaschen nach Allgäuer Art,

mit Kochschinken, Emmentaler Käse und etwas Rahm überbacken,

dazu gibt's einen Beilagensalat

19,90 €

Zanderfilet nach Müllerin Art,

hierzu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

23,90 €

III. Gang – Dessertauswahl:

„Heiße Liebe“

Vanilleiscreme mit warmen Himbeeren anbei, Sahne und Waffelgebäck

10,90 €

Apfelküchle

mit Vanillesauce

9,90 €

„Carmelitta“

Feine Walnusseiscreme mit Walnusskernen und Karamellsauce,

Sahne und Waffelgebäck

9,90 €

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. Januar 2024. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Aubele's Kaffeetafel

Ab 10 Personen

Filterkaffee satt,
Schwarztee nach Wunsch,
Rosinenzopf, Schwarzbrot und Tafelbrötchen,
Butter, Frischkäse und Käseaufschnitt,
Tomate aufgeschnitten,
Landhausaufschnitt mit Rauchwurst, Fleischkäse,
Kochschinken, Zwiebelmett,
Rübenkraut, Pflaumenmus und Konfitüre,
Milchreis mit Zimtzucker anbei,
warme Sauerkirschen,
Schlagsahne,
Waffeln.

Preis pro Person 22,90 €

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

- | | |
|---|-----------|
| 1. ...mit Rührei, Aufpreis 3,00 € | = 25,90 € |
| 2. ...mit rohem Schinken, Aufpreis 2,0 € | = 24,90 € |
| 3. ...mit Forellenfilet, Aufpreis 4,00 € | = 26,90 € |
| 4. ...mit Räucherlachs, Aufpreis 6,00 € | = 28,90 € |
| 5. ...mit Räucherlachs und Forellenfilet, Aufpreis 8,00 € | = 30,90 € |

**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. Januar 2024. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Ihre Trauerfeier

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

Angebot 1

- * Suppe nach Ihrer Wahl:
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: **22,90 Euro**

Angebot 2

(klassischer Leichenschmaus zur Alternative über die Mittagszeit)

- * geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat
- * Rahmbraten mit Spätzle und Salat
- * vegetarisches Schnitzel zu Rahmchampignons, mit Spätzle

anschließend:

- * Filterkaffee und Tee nach Wahl,
dazu eine klassische Blechkuchenauswahl

Preis pro teilnehmende Person: **22,90 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. Januar 2024. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Aubele's Hausbüffet

Ab 30 Personen

Minibrötchen, Laugenkonfekt
Kräuterfrischkäse im Fleuron
Butter

Roher Schinken vom Brett
Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen anbei
Geräucherte Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich
Marinierter grüner Spargel mit Champignons und Sauce Vinaigrette
Bunte Salatauswahl mit Dressings

Vegetarische Maultaschen auf Rahm-Blattspinat mit Käseraspeln überbacken
Badische Rahmknöpfe mit Käse und Röstzwiebeln
Spießbraten vom Brett
Hähnchenhaxen auf buntem Gemüse

Butterspätzle
Kartoffelkroketten

Himbeer-Frischkäse Küchle
Eisvergnügen vom Wagen

Käsebrett mit Knabbereien und Trauben

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Kölsches Partybuffet

Ab 30 Personen

Minibrötchen
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 Lyoner
Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
Krautsalat
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Knobi und Paprika

Spießbraten vom Brett
Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum, dazu Schlagsahne anbei

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Das schwäbische Büffet

Ab 30 Personen

Laugenkonfekt, Minibrötchen
Butter

Unterfränkischer Ochsenmaulsalat
Schwäbischer Wurstsalat
Backsteinkäse mit Musik (Essig & Öl)
Schwarzwälder Schinken vom Brett
Badische Schwarzwurst vom Brett

Garnierter Kartoffelsalat mit Landeihälften anbei
Bunte Salatauswahl nach Jahreszeit

Geschmälzte Maultaschen
Vegane Maultäschle auf würzigem Blattspinat
Allgäuer Käsemakkaroni mit Röstzwiebele
Schweinsbraten vom Brett

Spätzle
Kartoffelkroketten

Apfelküchle mit Vanillesauce
Schwarzwälder Kirschnitte

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Ein gemütliches Tisch-Büffet im Restaurant

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü zusammen

Für Ihren Anlass von 15 bis 30 Personen, im Restaurant sehr zu empfehlen.

Hier zeigen wir Ihnen die meist gewünschte Zusammenstellung:

I. Gang:

Bunte Vorspeisenplatte,

mit Luftschinken, geräuchertem Forellenfilet,
Hirtenkäse und mediterranem Gemüse,
Baguette und Butter

II Gang – Hauptgerichte in Kokotten serviert:

Geschmälzte Maultaschen

mit Speck-Zwiebelschmälze garniert

Schweinefiletmedaillons zu feiner Rahmsauce

mit gebratenen Champignons garniert

Bunte Gemüseplatte,

mit Butterböhnchen, Kohlrabi, Fingermöhrrchen und Schwarzwurzeln

Spätzle

Kartoffelkroketten

Kartoffelsalat

III Gang – Dessert:

Apfelküchle

mit Vanillesauce anbei

Preis pro Person bei dieser Zusammenstellung 49,90 €

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. Januar 2024. Alle Vorgänger sind hiermit ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Firmencatering - Nettopreise

Seminare, Tagungen und Konferenzen

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Diese Angebote können beliebig angepasst oder erweitert werden.

Individuell abgestimmte Fingerfood-Büffets richten wir ebenfalls für Sie aus.

Tagsblock I: (empfohlen von morgens bis zum frühen Nachmittag)

- * Kaffee- und Teestation
- * Getränkeauswahl nach Absprache

Zur Pause vormittags und als Snack zu Mittag:

- * Buttercroissants und Laugencroissants
- * Rühreier, Minibrötchen anbei

- * Tomatencremesuppe mit Croûtons
- * Frikadellchen, oder Bockwurstchen aus dem Kessel
- * schwäbischer Kartoffelsalat
- * bunter Obstsalat

Preis pro Person für diese Zusammenstellung: 31,93 €
zzgl. Heiß – und Kaltgetränke.

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Firmencatering - Nettopreise

Seminare, Tagungen und Konferenzen

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Diese Angebote können beliebig angepasst oder erweitert werden.

Tagesblock II: (empfohlen von morgens bis Nachmittag)

- * Kaffee- und Teestation
- * Laugencroissants und Buttercroissants
- * Getränkeauswahl nach Absprache

Zur Pause nach Wunsch und Absprache:

- * Rühreier, Minibrötchen anbei
- * bunter Obstsalat

Zur Mittagszeit:

Büffetangebot nach Jahreszeit und Absprache:

- Buntes Salatbüffet
- Zwei Hauptgerichte, eines vegetarisch
- Zwei korrespondierende Beilagen
- Zwei verschiedene Desserts

Preis pro Person ohne Kuchen für diese Zusammenstellung: 52,94 €
zzgl. Heiß - und Kaltgetränke.

Auf Wunsch nachmittags zur Kaffeepause:

- * Auswahl an Kuchenschnitten und Gebäck

Preis pro Person mit Kuchen und Gebäck am Nachmittag: 55,46 €
für diese Zusammenstellung,
zzgl. Heiß – und Kaltgetränke.

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Der Service rund um Ihre Veranstaltung in der Museumshalle

Servicepersonal bei Bedarf:

Servicekraft mindestens 6 Stunden, 24.00 €/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.

Tafel und Bankett:

Festgedeck ab 4 Gängen mit Galaservietten, Wasser- und Weingläser	2,00 €
Banketttischdecke weiß pro Decke	4,00 €
Tischleuchter	5,00 €
besondere Tischdekorationen	nach Umfang
Blumengesteck klein, mindestens 17,-- €	nach Qualität
Blumengesteck groß, mindestens 21,-- €	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 in Ihrer Gesamtrechnung erfasst.

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

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.