

Lindenthal by Schneiders
Inh. Michael Schneider
Lindenthalgürtel 31
D-50935 Köln
Tel.: +49.221.9903404
Fax. +49.221.9903405

info@lindenthal-cologne.de
www.lindenthal-cologne.de

Ansprechpartner:
Michael Schneider [Geschäftsführer]
Julia Biermann [Events & Sales]

Bankettmappe für Ihre geplante Veranstaltung im Lindenthal by Schneiders

Liebe Gäste & Freunde des Hauses,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung im Lindenthal by Schneiders.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Fingerfood-, Buffet- & Menüvorschläge, verschiedene Mitternachtssnacks sowie Beispiele von Getränkepauschalen.

Wir möchten darauf hinweisen, dass diese Vorschläge lediglich einen ersten Eindruck vermitteln sollen. Gerne werden wir diese individuell Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen entsprechend anpassen & abrunden.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Angebote Lust auf mehr machen und sichern Ihnen schon heute beste Qualität der Speisen & Getränke sowie einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung im Lindenthal by Schneiders zu.

Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten auch in einem persönlichen Gespräch vor. Lassen Sie uns doch einfach wissen, wann es Ihnen passt.

Sollten Sie Fragen, Anregungen oder Änderungswünsche haben oder weitere Informationen benötigen, so zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Unter 02 21-9 90 34 04 stehen wir Ihnen mit größter Flexibilität gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße

Michael Schneider
(Geschäftsführer)

Julia Biermann
(Events & Sales)

Welcome-Drinks zum Empfang



Lillet Vive [Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze]
Preis pro Person € 6,90

~ ~ ~



Ramazzotti Rosato Mio [Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum]
Preis pro Person € 6,90

~ ~ ~

Prosecco, Spumante, trocken
Orangensaft
Preis pro Person € 5,00

~ ~ ~

Riesling-Sekt, trocken
Orangensaft
Preis pro Person € 5,90

Natürlich servieren wir Ihnen auch gerne einen anderen Welcome-Drink Ihrer Wahl

~ ~ ~

Fingerfood- & Canapées zum Empfang

- | | |
|---|------|
| 1. Bruschetta mit Olivenpaste & Serrano | 2,40 |
| 2. Bruschetta mit Tomaten & Mozzarella überbacken | 2,20 |
| 3. Röllchen vom hausgemachten Pfannkuchen mit Lachs & Frischkäse | 2,70 |
| 4. Shrimps auf Mini-Reibekuchen mit Pecorino überbacken | 2,90 |
| 5. Blätterteigtaschen mit Tomaten-Schinken-Füllung | 2,40 |
| 6. Blätterteigtaschen mit Zimt-Hackfleischfüllung | 2,40 |
| 7. Blätterteigtaschen mit Spinat & Schafskäse | 2,40 |
| 8. Hähnchenspieße mit Honig & Chilli | 2,70 |
| 9. Spieße vom Rind an Basilikum-Ruccola-Pesto | 2,70 |
| 10. Butterfly-Garnelen an Orangen-Chilli-Dip | 2,70 |
| 11. Brust von der Barbarie-Ente an Honig-Koriander-Jus | 2,40 |
| 12. Gebratene Garnelenschwänze an Limettenschaum mit Forellenkaviar | 2,90 |

Wir empfehlen 3 – 4 Komponenten pro Person.

Fingerfood-Buffets

Wir möchten darauf hinweisen, dass Fingerfoodbuffets keine vollwertige Mahlzeit darstellen. Es ist lediglich als eine leichte Speisenkomponente zu verstehen.

Vorschlag I

Tomate-Mozzarella
Honigmelone mit Serranoschinken
Eingelegte Balsamico-Zwiebeln
Auswahl aus verschiedenen Oliven
Artischockenherzen mit Cocktailcrème
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesansplittern
Gebratene Garnelen an Kokosmilch, serviert auf Gurkenscheiben
Häppchen von Hähnchenbrust an Curry-Minze-Crème
Ruccolasalat mit Kräutercroutons an Joghurtdressing
Mousse aus Espresso mit Grand Marnier

Preis pro Person € 14,90

~~~

### **Vorschlag II**

Roastbeef an Mango-Chutney  
Gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchöl  
Sate-Spieße an leicht scharfer Sauce  
Gefüllte Champignons mit Spinat  
Gefüllte Champignons mit Shrimps & Tomaten  
Getrüffelte Tortellini mit grünen Spargelspitzen an kalifornischer Chardonnaysauce  
Variationen von Blattsalaten an Himbeerdressing  
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf  
Orangencreme mit Grand Marnier

**Preis pro Person € 16,90**

~~~

Vorschlag III

Vitello Tonnato mit Sardellenfilets
Palmenherzen mit gebratenen Scampi
Carpaccio vom „Gravad Lachs“ mit Senf-Dill-Sauce & Forellenkaviar
Jakobsmuschelfleisch mit Zitronenmelisse
Brust von der Barbarie-Ente an Honig-Koriander-Jus
Canapés mit Camembert und Mönchskresse
Canapés mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich
Canapés mit Serranoschinken
Feldsalat mit Speckwürfeln an Balsamicovinaigrette
Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person € 19,90

~~~

## **Buffetvorschläge**

### **Vorschlag I „Pasta-Buffer“**

Tortellini mit saisonalem Gemüse in kalifornischer Chardonnay-Sauce  
Lasagne-Bolognese  
Farfalle mit Putenbruststreifen & Wok-Gemüse in Thai-Curry  
Variationen von Blattsalaten mit Vinaigrette  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Tiramisucrème mit Amarettini, Krokant & Schokoladensauce  
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

**Preis pro Person € 24,90**

~~~

Buffet-Vorschlag II „Aus deutschen Landen“

Roastbeef mit Remoulade
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Brokkolicrèmesuppe
Medaillons vom Schweinefilet an Rosmarinjus
Heilbuttfilet an Zitronen-Thymian-Sauce
Rosmarinkartoffeln
Saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise
Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot- & Brötchenauswahl mit verschieden Buttersorten
Käseauswahl mit Feigen- & Quittensenf
Obstsalat mit Eierlikör & Sahne
Rotweincrème mit Krokant & Minze

Preis pro Person € 36,90

~~~

### **Buffet-Vorschlag III „Italienisches Buffet“**

Vitello Tonnato „Klassisch“  
Peschaccio vom „Gravad Lachs“ mit Senf-Dill-Sauce  
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Rotbarschfilet mit Kräutern, Koblauch & Chili in Olivenöl gegart  
Gegrilltes Putenbrustfilet in Calvados-Salbei-Sauce  
Rosmarinkartoffeln mit Serrano & Cherrytomaten  
Penne an Basilikumpesto mit Cherrytomaten, Ruccola & Parmesansplittern  
Bunte Salate mit Knoblauch-Croutons & Vinaigrette  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Käseauswahl mit Feigen-, Apfel- & Quittensenf  
Hausgemachtes Tiramisu  
Mousse aus Espresso, Amaretto & Waldbereren mit Amarettinis

**Preis pro Person € 37,90**

~~~

Buffet-Vorschlag IV „Französisches Buffet“

Gambas [mit Schale] an Knoblauchöl
Canapées mit Brie & Ruccola
Dijoner Senfsuppe
Rosa-gebratene Hüftsteaks an Rotweinjus
Lammsteaks an Preiselbeersauce mit Sherry
Zanderfilet „provenzalisch“
Grüner Spargel mit Roquefort [nach Saison]
Fenchel mit glacierten Schalotten
Ratatouille
Thymiankartoffeln
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
Internationale Käseauswahl mit Feigen- Quittensenf
Crème Brullée mit einem Hauch von Rosmarin
Apfeltarte mit Vanillesauce

Preis pro Person € 42,90

~ ~ ~

Buffet-Vorschlag V „Buffet Lindenthal“

Gebratene Garnelenschwänze an Limettenschaum mit Forellenkaviar
Kalbspaté im Blätterteig auf Rote-Beete-Carpaccio
Rindercarpaccio mit gebratenen Champignons
Curry-Ingwer-Suppe mit Zitronengras & Ingwer
Rindersteak aus der Hüfte an Rotweinjus
Brust von der Barbarie-Ente an Honig-Koriander-Sauce
Kabeljaufilet mit Prosecco-Limettensauce
Rosmarin-Drillinge
Bunte Salate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
Internationale Käseauswahl mit Feigen- Quitten- & Apfelsenf
Profiterole
Caipirinha-Parfait

Preis pro Person € 46,90

~ ~ ~

Buffet-Vorschlag VI „Gala-Buffer“

Gebratene Garnelenschwänze an Limettenschaum mit Forellenkaviar
Pescaccio vom Thunfisch an Limettenöl
Beef mit Asiasalat
Minestrone mit Einlage vom Seeteufelfilet
Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Sauce
Lammsteaks an Rosmarinjus
Zander an Zitronen-Thymian-Sauce
Getrüffelte Tortellini in kalifornischer Chardonnay-Sauce
Gratinierte Kartoffeln mit Birnen & Roquefort
Fenchel mit Brokkoli & glacierten Schalotten
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
Internationale Käseauswahl mit Feigen-, Quitten-, Apfel-, Ananas- & Aprikosensenf
Karamellisierte Birne mit Schoko-Chilli-Sauce
Erdbeeren mit grünem Pfeffer & Eis

Preis pro Person € 52,90

~~~

**Weihnachts-Buffer**

Kalbspastete im Blätterteig mit Preiselbeerkompott  
Räucherlachs aus den schottischen Highlands mit Apfelmeerrettichcrème  
Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust & Granatapfelkernen  
Schweinefilet in Lebkuchensauce  
Brust von der Barbarie-Ente an Honig-Koriander-Jus  
Gratinierte Kartoffeln mit Birne & Roquefort  
Apfelrotkohl  
Fenchel, Karotten & Brokkoli mit glacierten Rotwein-Schalotten  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Bratäpfel mit Marzipan, Rosinen & warmer Vanillesauce  
Auswahl aus internationalem Käse mit Feigen-, & Quittensenf

**Preis pro Person € 41,90**

\*\*\*

**Mitternachts-Snacks**

Currywurst **€ 3,90**  
Chilli con Carne **€ 4,50**  
Gulaschsuppe **€ 4,20**  
Hot Dogs zum selbst belegen **€ 3,90**  
Hamburger zum selbst belegen **€ 4,90**  
Verschieden belegte Flammkuchen **€ 4,90**

\*\*\*

## **Menü-Vorschläge**

### **Menü-Vorschlag I (3 Gänge)**

Carpaccio vom Gravad-Lachs an Senf-Dill-Sauce  
Schweinefiletmedaillons an Calvadosauce mit Thymiankartoffeln & gegrilltes Gemüse  
Salat von vier Melonenarten & Vanillemousse mit Galliano

**Preis pro Person € 34,90**

~~~

Menü-Vorschlag II (4 Gänge)

Salat von Garnelen mit Palmenherzen & Orangen
Tomatencrèmesuppe, verfeinert mit Sherry & Einlage von kross gebratenem Serranoschinken
Rotbarsch mit Tomaten & Mozzarella überbacken, serviert auf Trüffeltortellini
Gepfefferte Erdbeeren mit Eis

Preis pro Person € 38,90

~~~

### **Menü-Vorschlag III (4 Gänge)**

Rindercarpaccio mit Ruccolasalat & Parmesansplittern  
Cappuccino von der roten Paprika mit Einlage von Scampi und frischem Basilikum  
Lachsmedaillon an Zitronen-Thymian-Sauce mit Rosmarinkartoffeln & gratiniertem Broccoli  
Hausgemachte Tarte au Chocolat

**Preis pro Person € 42,90**

~~~

Menü-Vorschlag IV (5 Gänge)

Vitello Tonnato „klassisch“
Curry-Ingwer-Suppe mit Zitronengras & Garnelen
Rinderfilet auf seinem Carpaccio, serviert mit Rosmarinkartoffeln & saisonalem Gemüse
Vanilleeis mit Erdbeeren

Käseauswahl mit Feigen- & Quittensenf

Preis pro Person € 52,90

~~~

### **Menü-Vorschlag V (6 Gänge)**

Gebeiztes Rinderfilet auf Ruccolasalat mit Himbeervinaigrette  
Rahmsüppchen von Waldpilzen  
Zander auf Riesentortelloni  
Barbarie-Ente an Orangensauce, serviert mit gratinierten Kartoffeln & saisonalem Gemüse  
Trilogie von Desserts. Lassen Sie sich verwöhnen...

Käseauswahl mit Feigen- & Quittensenf

**Preis pro Person € 59,90**

## Getränke

Für Getränke gelten unserer Kartenpreise.  
Gern bieten wir Ihnen alternativ zur Einzelabrechnung verschiedene Getränkepauschalen an.

### **I. Getränkepauschale**

- ❖ Softgetränke (Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite)
- ❖ Appolinaris Selection & Vio [still]
- ❖ Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
- ❖ Diverse Säfte & Schorlen
- ❖ SION-Kölsch vom Fass
- ❖ Becks
- ❖ Schöffelhofer Weizen hell & alkoholfrei
- ❖ Vitamalz
- ❖ je zwei Sorten Rot- & Weißwein

**€ 4,50 pro Person & Stunde**

**[Mindestbuchungsdauer sind 6 Stunden]**

\*\*\*



## Anmerkungen

Wir möchten darauf hinweisen, dass es sich bei dem Angebot lediglich um Vorschläge handelt. Selbstverständlich können hier noch Änderungen vorgenommen werden.

\*\*\*

### Mindestumsatz

Exklusiv Veranstaltungen/Geschlossene Gesellschaften bieten wir ab einem garantierten Mindestumsatz in Höhe von **€ 2.990,-** an. Servicepersonal und Reinigung sind bereits inklusive. Bitte beachten Sie, dass DJs, Dekoration/Blumen, Drucksachen sowie weitere Extras nicht in den Mindestumsatz gerechnet werden können, da wir diese lediglich weiterbelasten.

### Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

\*\*\*

### Raummiete

Wir erlauben uns für Bereitstellung, Aufbau/ Set up sowie Endreinigung eine Raummiete i. H. v. einmalig € 250,00 zu berechnen. Diese entfällt ab einem Speisen- & Getränkeumsatz von € 5.000,00.

\*\*\*

## Veranstaltungs-Technik

Gern stellen wir Ihnen professionelle Tagungstechnik zur Verfügung

|                                    |                                                |
|------------------------------------|------------------------------------------------|
| ❖ DJ für 5 Std.:                   | ca. € 470,- ( <i>Preise können abweichen</i> ) |
| Jede weitere DJ-Stunde:            | € 60,-                                         |
| ❖ Professionelle Musikanlage:      | € 89,-                                         |
| ❖ Beamer:                          | € 39,-                                         |
| ❖ Leinwand (180 X 240cm):          | € 29,-                                         |
| ❖ Mikrofon:                        | € 29,-                                         |
| ❖ Flatscreen zur Logopräsentation: | kostenfrei                                     |

\*\*\*

## Sonstige Kosten:

### Tischwäsche

Für die Bereitstellung von gesonderter Tischwäsche berechnen wir **je nach Menge und Aufwand zwischen € 59,- und € 119,- für die gesamte Lokalität!**

### Blumenschmuck

Gern kümmern wir uns um das Blumenarrangement. Dies berechnen wir mit den saisonalen und handelsüblichen Floristenpreisen.

### Endreinigung

Diese ist bei Geschlossenen Gesellschaften i. d. R. **inklusive**. [*Ausnahmen bilden Konfetti oder anderen groben Verschmutzungen. Hier erfolgt die gesonderte Reinigung nach Aufwand.*]

## Häufige Fragen [F.A.Q.]

- 1. Was kostet eine Veranstaltung im Lindenthal by Schneiders?**  
Der Mindestumsatz für „Exklusiv-Veranstaltungen/Geschlossene Gesellschaften“ liegt an Freitagen & Samstagen bei € 2.990,-. (sonntags bis donnerstags kommen wir Ihnen hier gern entgegen) zzgl. einer Raummiete von € 250,00. Diese entfällt ab € 5.000,- Umsatz für Speisen & Getränke.
- 2. Ab wie vielen Personen bieten Sie eine „Geschlossene Gesellschaft“ an?**  
Wir stellen Ihnen das Lindenthal bereits ab 2 Personen exklusiv zur Verfügung. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei kleinen Gruppen jedoch einen gewissen „Mindestumsatz“ fixieren müssen.
- 3. Kann ich eigene Speisen und/oder Getränke mitbringen (externes Catering)?**  
Speisen und/oder Getränke können grundsätzlich mitgebracht werden. In diesem Falle erfolgt die Abrechnung über eine (anteilige) Raummiete.
- 4. Ist Servicepersonal im Preis inbegriffen?**  
Sobald Sie Speisen und/oder Getränke über unser Haus beziehen, ist Servicepersonal immer **bis 3.00 Uhr** inbegriffen. **Danach** berechnen wir pauschal **€ 50,- pro angefangene Stunde**.
- 5. Wie lange kann ich im Lindenthal by Schneiders feiern (Sperrstunde)?**  
Eine grundsätzliche Sperrstunde gibt es nicht. Richtwert für das Ende von Veranstaltungen ist ca. 4.00 Uhr.
- 6. Kann ich eigene Musik (USB-Speichergerät, CDs etc.) mitbringen?**  
Gerne können Sie eigene Musik (Laptop oder Massenspeichergerät) mitbringen. Diese kann kostenlos über unsere Anlage abgespielt werden. Ein DJ kann ebenfalls über das Lindenthal gebucht werden.
- 7. Wer kümmert sich um die Dekoration, Blumenschmuck, Menükarten etc. (sofern gewünscht)?**  
Sofern Sie spezielle Wünsche an die Dekoration stellen, können wir dies gerne für Sie übernehmen. Natürlich können Sie dies aber auch selbst machen. Ganz wie Sie mögen. Die Preise teilen wir Ihnen im Einzelfall gerne mit.
- 8. Wann muss ich meine Geschenke/meine eigenen Sachen abholen?**  
Sie können Ihre persönlichen Gegenstände gern in den nächsten Tagen nach der Veranstaltung abholen. Bitte beachten Sie, dass diese jedoch nicht gegen Diebstahl, Verlust oder Beschädigung versichert sind.
- 9. Wie verhält es sich mit dem Rauchen bei einer „Geschlossenen Gesellschaft“?**  
Bei einer „Geschlossenen Gesellschaft“ können Sie dies handhaben wie Sie möchten. D.h. es kann partiell in den Räumlichkeiten, z. B. lediglich in unserer Lounge geraucht werden oder erst ab einer bestimmten Uhrzeit, z. B. nach dem Essen. Oder überall oder auch gar nicht – ganz wie Sie es mögen.
- 10. Wie sind die Zahlungsmodalitäten?**  
Bei „Geschlossenen Gesellschaften“ erlauben uns ein Deposit in Abhängigkeit zum Gesamtumsatz zu berechnen, zahlbar bis 14 Tage vor der Veranstaltung in BAR. Der Restbetrag wird 1 Tag nach der Veranstaltung fällig. Zahlbar in BAR oder per Überweisung.

**11. Wie werden Kinder abgerechnet?**

Kinder im Alter von 0 – 5 Jahren berechnen wir nicht. Kinder zwischen 6 & 12 Jahren berechnen wir mit 50% auf alle Preise. Jugendliche ab 13 Jahren werden voll berechnet.

**12. Wie sieht es mit Parkmöglichkeiten aus?**

Kostenlose Parkplätze stehen in den Seitenstraßen sowie auf dem gegenüberliegenden Mittelstreifen zur Verfügung. Ein Parkhaus finden Sie in ca. 400m Entfernung:

<http://www.medizin.uni-koeln.de/zb/zik/anfahrt/>

**14. Hotels befinden sich ebenfalls in der Nähe.**

**Diverse Appartements** [voll ausgestattet mit Küche für jeweils 2 Personen] Nähe Barbarossaplatz] können ebenfalls über uns gebucht werden.

**15. Wie ist die Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln?**

Die Straßenbahnlinie 13 sowie die Buslinie 146 halten unmittelbar vor unserer Tür. Die Straßenbahnlinien 7 & 9 sowie die Buslinie 136 halten ca. 800m entfernt.

\*\*\*\*\*

**Stand 01/2017**