

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**  
**Julia Biermann**

## **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)

## Welcome-Drinks zum Empfang

### Prosecco

Spumante, trocken

Orangensaft

**Preis pro Person € 5,50**

~~~

### Crémant de Loire

trocken

Orangensaft

**Preis pro Person € 7,50**



**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**

~~~

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

\*\*\*

## Fingerfood zum Empfang

- |                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Serrano-Ruccola-Röllchen mit Parmesan & hausgemachtem Pesto      | 2,60 |
| 2. Blätterteigtaschen mit Zimt-Hackfleischfüllung                   | 2,70 |
| 3. Hähnchenspieße mit Honig & Chili                                 | 2,90 |
| 4. Brust von der Barbarie-Ente an Honig-Koriander-Jus               | 2,90 |
| 5. Roastbeef auf Brotchip mit Mangochutney                          | 2,90 |
| 6. Spieße vom Rind an Basilikum-Ruccola-Pesto                       | 3,10 |
| 7. Röllchen vom hausgemachten Pfannkuchen mit Lachs & Frischkäse    | 2,90 |
| 8. Lachstatar mit Limettenschaum auf Pumpernickel                   | 2,90 |
| 9. Butterfly-Garnelen an Orangen-Chilli-Dip aus der Pipette         | 3,10 |
| 10. Gebratene Garnelenschwänze an Limettenschaum mit Forellenkaviar | 3,30 |
| 11. Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum                | 2,50 |
| 12. Frittata Dominos mit Schafskäse & Spinat                        | 2,80 |
| 13. Bruschetta mit Tomaten & Mozzarella überbacken                  | 2,90 |
| 14. Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse-Honig-Füllung                 | 2,90 |

**Wir empfehlen 3 – 4 Komponenten pro Person.**

## **Buffetvorschläge**

### **Vorschlag I „Pasta-Buffer“**

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

**Preis pro Person € 24,90**

~~~

### **Buffet-Vorschlag II „Im Rheinland daheim“**

Rheinische Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett  
Partyfrikadellen  
Roter Matjessalat  
Mini Halver Hahn  
Erbsensüppchen mit Mettwurst  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten & Schmalz  
Spießbraten mit Schmorzwiebeln  
Mini-Hähmchen  
Kartoffelstampf  
Sauerkraut  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 32,90**

~~~

### **Buffet-Vorschlag III „Aus deutschen Landen“**

Roastbeef mit Remoulade  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Brokkoli-Crème-Suppe  
Medaillons vom Schweinefilet an Champignon-Pfeffer-Jus  
Rotbarschfilet an Zitronen-Thymian-Sauce  
Saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise  
Rosmarinkartoffeln  
Brot- & Brötchenauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Käseauswahl mit Feigen- & Quittensenf  
Obstsalat mit Eierlikör & Sahne  
Vanillemilchreis mit frischen Beeren

**Preis pro Person € 37,90**

~~~

**Buffet-Vorschlag IV „Italienisches Buffet“**

Vitello Tonnato „Klassisch“  
Peschaccio vom „Gravad Lachs“ mit Senf-Dill-Sauce  
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Maispoularde in Calvados-Salbei-Sauce  
Rotbarschfilet mit Kräutern, Knoblauch & Chili in Olivenöl gegart  
Rosmarinkartoffeln mit Parma & Cherrytomaten  
Ricottatortelloni an Basilikumpesto mit Cherrytomaten, Ruccola & Parmesansplittern  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Internationale Käseauswahl mit Feigen- Quittensenf  
Marinierter Obstsalat mit Krokant  
Mousse aus dunkler Schokolade & Amaretto mit Waldbeeren & Amarettini

**Preis pro Person € 39,90**

~~~

**Buffet-Vorschlag V „Französisches Buffet“**

Kalbspaté im Blätterteig mit Sauce Cumberland  
Quiche Loraine  
Meeresfrüchtesalat mit Dijoner Senf Mayo  
Pariser Zwiebelsuppe  
Rosa-gebratene Hüftsteaks an Pernod-Pfeffer-Jus  
Schweinefilet mit Roquefort und Tomaten?  
Zanderfilet mit Kräutern der Provence  
Grüner Spargel mit Roquefort [nach Saison]  
Ratatouille  
Pommes Duchesse  
Thymiankartoffeln  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Internationale Käseauswahl mit Feigen- Quittensenf  
Crème Brullée mit einem Hauch von Rosmarin  
Apfeltarte mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 43,90**

~~~

**Buffet-Vorschlag VI „Buffet Lindenthal“**

Rindercarpaccio mit gebratenen Champignons  
Mangosalat mit Maispoularde, Koriander & einem Hauch Kokus  
Gebratene Garnelenschwänze mit Chili-Majo  
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  
Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten  
Internationale Käseauswahl mit Feigen- Quitten- & Apfelsenf  
Hausgemachte Tarte au chocolat mit frischen Beeren  
Mousse-Duett aus weißer Schokolade & Mango

**Preis pro Person € 47,90**

~~~

**Buffet-Vorschlag VII „Gala-Buffer“**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mangochutney  
Gebratene Garnelenschwänze auf Avocadosalat mit weißem Balsamico  
Pescaccio vom Thunfisch an Limettenöl  
Minestrone mit Einlage vom Seeteufelfilet  
Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Sauce  
Lammsteaks an Rosmarinjus  
Zander an Hummersauce  
Getrüffelte Tortellini in kalifornischer Chardonnay-Sauce  
Fenchel mit Brokkoli & glacierten Schalotten  
Gratinierte Kartoffeln mit Birnen & Roquefort  
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 € 54,90**

~ ~ ~

**Weihnachts-Buffer**

Kalbspastete im Blätterteig mit Preiselbeerkompott  
Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust & Granatapfelkernen  
Räucherlachs aus den schottischen Highlands mit Apfel-Meerrettich-Crème  
Schweinefilet in Lebkuchensauce  
Brust von der Barbarie-Ente an Honig-Koriander-Jus  
Apfelrotkohl  
Gratinierte Kartoffeln mit Birne & Roquefort  
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 € 42,90**

\*\*\*

**Mitternachts-Snacks**

Currywurst **€ 3,90**  
Chilli con Carne **€ 4,90**  
Gulaschsuppe **€ 4,60**  
Hot Dogs zum selbst belegen **€ 4,20**  
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 Pernod-Sahne-Sauce mit gegrilltem Gemüse & Thymiankartoffeln  
oder  
Kabeljaufilet an Joghurtcrème gegrilltem Gemüse & Thymiankartoffeln  
Salat von vier Melonenarten & Vanillemousse mit Galliano

**Preis pro Person € 39,90**

~~~

### **Menü-Vorschlag II (4 Gänge)**

Salat von Avocado & Garnelen mit weißem Balsamico  
Tomaten-Crème-Suppe, verfeinert mit Sherry & Einlage von krossem Serranoschinken  
Tranchen vom Roastbeef mit Pernod-Rotwein-Jus, gegrilltem Gemüse & Pommes Duchesse  
oder

Rotbarsch mit Tomaten & Mozzarella überbacken, serviert auf Trüffeltortellini  
Gepfefferte Erdbeeren mit Eis

**Preis pro Person € 41,90**

~~~

### **Menü-Vorschlag III (4 Gänge)**

Rindercarpaccio mit Ruccolasalat & Parmesansplittern  
Cappuccino von der roten Paprika mit Einlage von Scampi und frischem Basilikum  
Niedertemperatur gegartes Rindersteak an Cassis-Jus  
mit gratiniertem Broccoli & Rosmarinkartoffeln  
oder

Lachsmedaillon an Zitronen-Thymian-Sauce mit gratiniertem Broccoli & Rosmarinkartoffeln  
Hausgemachte Tarte au Chocolat

**Preis pro Person € 44,90**

~~~

### **Menü-Vorschlag IV (5 Gänge)**

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

**Preis pro Person € 59,90**

~~~

### **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 die am Veranstaltungstag gültigen Kartenpreise.  
Gern bieten wir Ihnen alternativ zur Einzelabrechnung verschiedene Getränkepauschalen an.

| Getränke                                                            | Small              | Classic            | Premium            | All inclusive      | All inclusive plus |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Softgetränke</b><br>(Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite) | ✓                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Appolinaris Selection &amp; Vio</b> [still]                      | ✓                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Schweppes</b><br>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water           | -                  | -                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Diverse Säfte &amp; Schorlen</b>                                 | -                  | -                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>SION-Kölsch</b><br>vom Fass                                      | ✓                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Becks</b>                                                        | -                  | -                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Schöfferhofer Weizen</b><br>hell & alkoholfrei                   | -                  | -                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Vitamalz</b>                                                     | -                  | -                  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Hauswein</b><br>(1x rot & 1 x weiß)                              | -                  | ✓                  | -                  | -                  | -                  |
| <b>2 Sorten Wein</b><br>(2x rot & 2 x weiß)                         | -                  | -                  | ✓                  | -                  | -                  |
| <b>Wein nach Wahl</b><br>inkl. Degustation<br>(2x rot & 2x weiß)    | -                  | -                  | -                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Prosecco</b>                                                     | 5,50 €<br>Aufpreis | 5,50 €<br>Aufpreis | 5,50 €<br>Aufpreis | 5,50 €<br>Aufpreis | ✓                  |
| <b>Kaffeespezialitäten</b>                                          | 4,50 €<br>Aufpreis | 4,50 €<br>Aufpreis | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Digestif</b>                                                     | 6,- €<br>Aufpreis  | 6,- €<br>Aufpreis  | 6,- €<br>Aufpreis  | ✓                  | ✓                  |
| <b>Longdrinks</b>                                                   | 9,50 €<br>Aufpreis | 9,50 €<br>Aufpreis | 9,50 €<br>Aufpreis | ✓                  | ✓                  |
| <b>Cocktails</b>                                                    | 15,- €<br>Aufpreis | 15,- €<br>Aufpreis | 15,- €<br>Aufpreis | 15,- €<br>Aufpreis | ✓                  |
| <b>Preis ab</b><br>pro Person/Stunde                                | <b>4,50 €</b>      | <b>5,50 €</b>      | <b>5,90 €</b>      | <b>6,90 €</b>      | <b>8,90 €</b>      |

Da alle Getränkepauschalen Servicepersonal und Nachtzuschläge bis 03:00 Uhr beinhalten, wird die Pauschale grundsätzlich für die gesamte Dauer der Veranstaltung berechnet. Mögliche Aufpreise werden einmalig pauschal pro Person in Rechnung gestellt.

\*\*\*



## 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 für Speisen & Getränke in Höhe von **€ 3.500,-** an. Saisonal bedingt und in Einzelfällen kann der Mindestumsatz abweichen. Servicepersonal ist für die Dauer der Getränkepauschale inklusive. Sofern Getränke nach Verbrauch abgerechnet werden, erlauben wir uns **€ 75,-** pro angefangene Stunde für unser Servicepersonal zu berechnen. Bitte beachten Sie, dass DJs, Dekoration/Blumen, Drucksachen, Raummieten sowie weitere Extras nicht in den Mindestumsatz gerechnet werden können, da wir diese lediglich weiterbelasten.

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise bei einer Mehrwertsteueränderung entsprechend anzupassen.**

\*\*\*

## 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. € 550,- ( <i>Preise können abweichen</i> ) |
| Jede weitere DJ-Stunde:       | € 69,-                                         |
| ❖ Professionelle Musikanlage: | € 99,-                                         |
| ❖ Beamer:                     | € 39,-                                         |
| ❖ Leinwand (180 X 240cm):     | € 29,-                                         |
| ❖ Mikrofon:                   | € 29,-                                         |

\*\*\*

## Sonstige Kosten:

### Tischwäsche

Für die Bereitstellung von gesonderter Tischwäsche berechnen wir

**je nach Menge und Aufwand zwischen € 59,- und € 139,- 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 ander 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 bei € 3.500,- 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 und Tellergeld.
- 4. Ist Servicepersonal im Preis inbegriffen?**  
Sobald Sie Getränke über unser Haus beziehen, ist Servicepersonal während der Getränkepauschale bis maximal 03:00 Uhr inbegriffen. **Danach** berechnen wir pauschal **€ 75,- 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, 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, 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 am Tag 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 im Thekenbereich geraucht werden oder erst ab einer bestimmten Uhrzeit, z. B. nach dem Essen. Oder überall oder auch gar nicht – ganz wie Sie 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. 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 04/2018**