

BANKETTWAFFE



Herzlich Willkommen in unserer Bankettmappe

Direkt am Rhein gelegen befindet sich unser modernes Brauhaus im Herzen unserer Kölner Heimatstadt.

Das Brauhausambiente mit einem fantastischen Ausblick auf den Rhein lässt Urlaubsstimmung nicht nur bei unseren Gästen aus allen Ecken der Welt aufkommen.

Lassen Sie sich bei einem frisch gezapften Kölsch und einer typisch kölschen Mahlzeit aus unserer Brauhauskarte den Tag versüßen.

Ebenso bietet unser Haus die Möglichkeit für Firmenveranstaltungen, Tagungen, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und sämtliche Events in alle Richtungen.

Machen Sie sich ein Bild in unserer Bankettmappe.

Ihr Dom im Stapelhaus

Dom im Stapelhaus
Frankenwerft 35
50667 Köln

Mail: info@stapelhauskoeln.de
Tel.: +49 221 39902981
Fax: +49 221 39902982



Das Stapelhaus

Zwischen Dom & Schokoladenmuseum

Das Stapelhaus steht an einem Ort mit jahrhundertelanger Tradition. Seinen Namen verdankt das Haus dem Kölner Stapelrecht. Das Stapelhaus gilt heute als Symbol der Handelsmetropole Köln.



Sie befinden sich somit im Stapelhaus an einem der schönsten Orte der Stadt Köln: Im Stapelhaus können Sie Tradition, frisch gezapftes DOM-Kölsch und exzellentes Essen genussvoll miteinander verbinden.

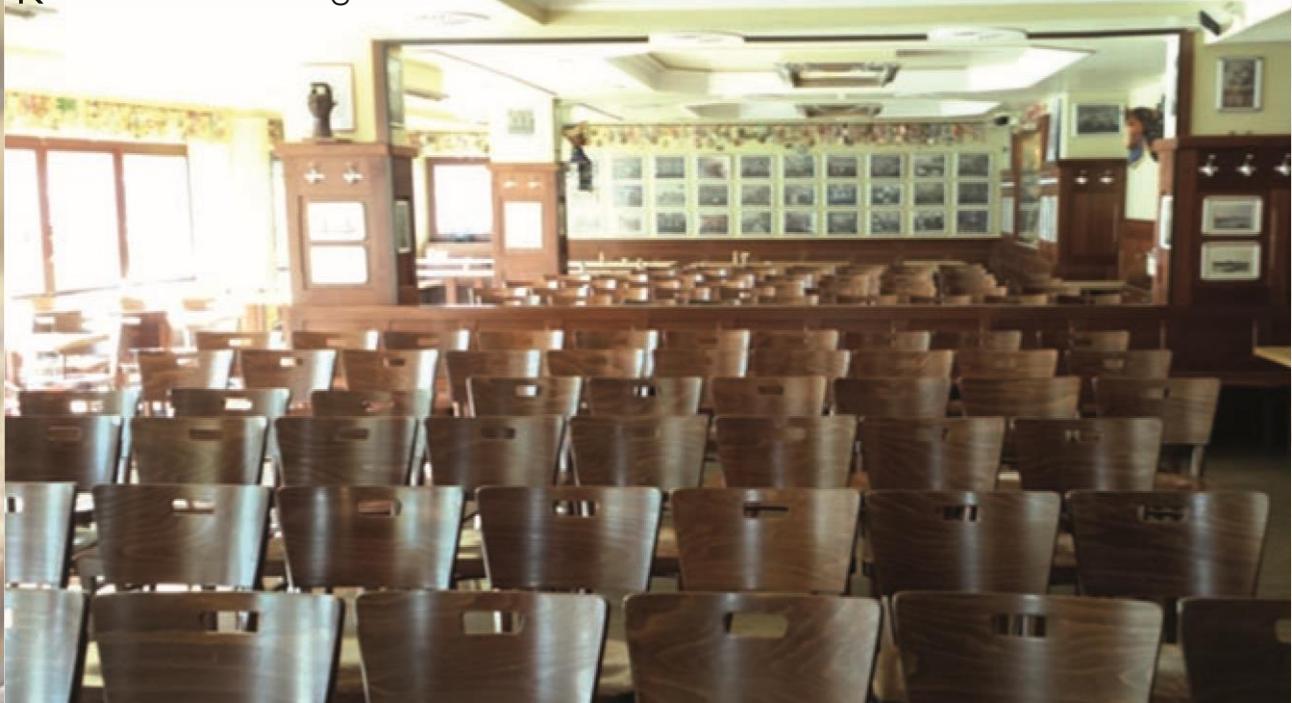


Ihr Event im Stapelhaus

Ob Weihnachtsfeier



Konferenzbestuhlung



Komplereservierung oder auch in einem unserer vier voneinander getrennten Räumlichkeiten: Wir bieten Ihnen gerne für jede Gelegenheit den passenden Rahmen.



Ihr Event im Stapelhaus



Planen Sie ein Konzert, stehen wir Ihnen gerne mit Technik und Rat zur Seite. Bestens im Kölner Karneval vernetzt, steht auch der Buchung einer der Kölner Karnevalsgrößen nichts im Wege.



Alle Räumlichkeiten sind mit einer Beschallungsanlage versehen. Möchten Sie einen Film- oder Diavortrag halten, können Sie unsere vorhandenen Beamer nutzen. Egal ob für einen Raum oder auch für alle Räumlichkeiten sind im Stapelhaus keine Grenzen gesetzt. Benötigen Sie Equipment, was wir nicht haben? Kein Problem. Wir kümmern uns darum!



Die Stapelecke

Die Stapelecke bietet für größere Gesellschaften Platz mit Blick auf den Rhein. Dabei haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, die danebenliegenden Räume mitzubenutzen.



Stapelecke: 90 m²

Sitzplätze Stapelecke: 100 Personen und stehend 200



Alt Kölle

Hier sind die selben Möglichkeiten, wie in unserer Stapelecke nur in einer kleineren Form.
An den Wänden hängen Bilder vom mehreren hundert Jahre Köln und seiner Geschichte.



Alt Kölle ist 76m² groß.

Für 80 Personen Sitzplätze oder 160 Personen stehend.



Die Schwemme

Die Schwemme ist der gemütlichere Teil der Kölner Brauhauslandschaft, in welchem Sie an Hochtischen mit Hockern gemütlich Ihren Tag ausklingen lassen können.



Schwemme: 90 m² mit 100 Sitzplätzen oder 180 Personen stehend an Hochtischen

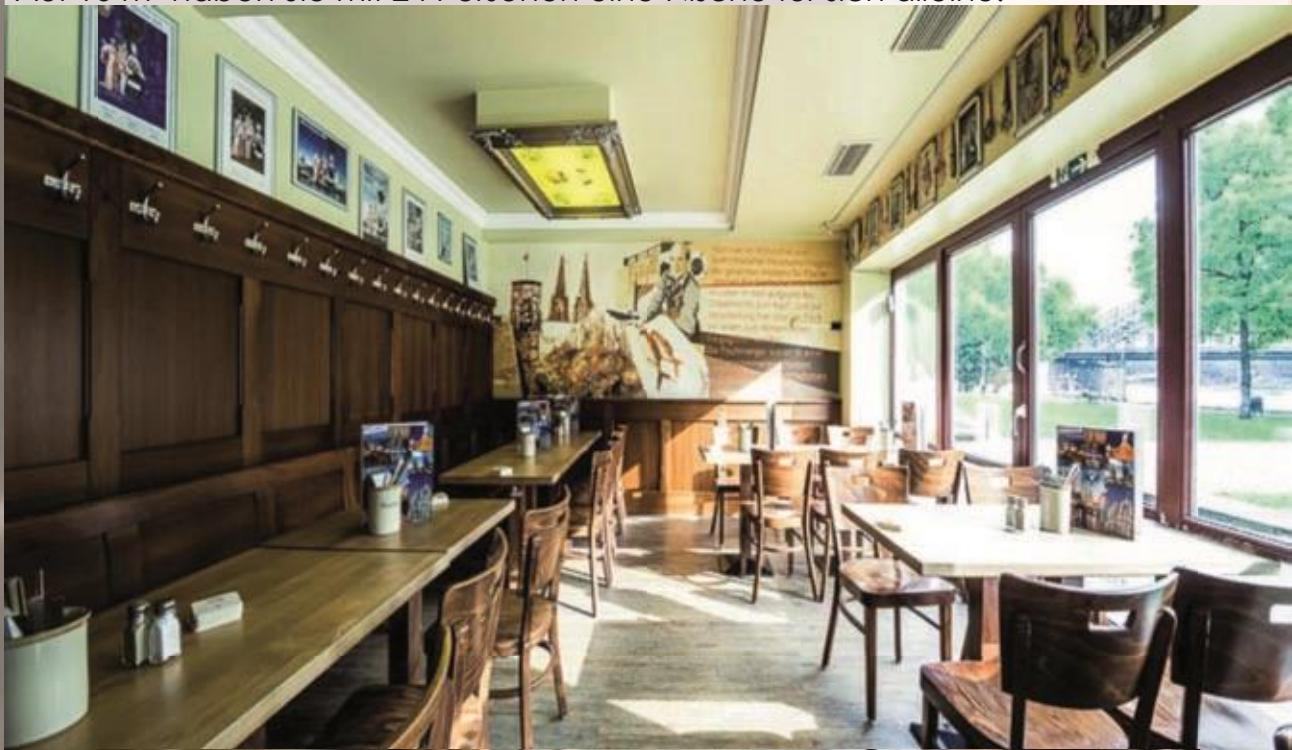


Die Prinzenstube



... klein aber fein

Auf 16 m² haben Sie mit 24 Personen eine Nische für sich alleine.



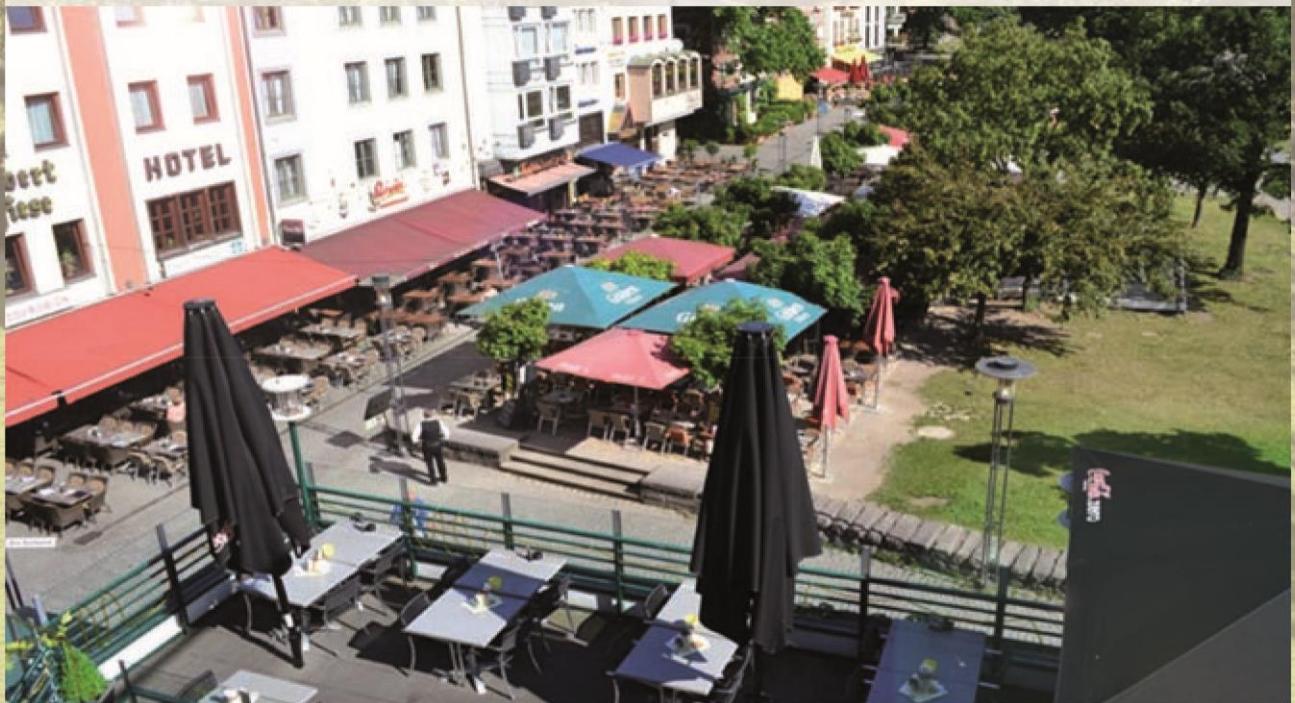
Die Sonnenterrasse

Die Sonnenterrasse bietet Ihnen Blick auf den Rhein und die Kölner Altstadt. Genießen Sie hoch über der Altstadt die herrliche Aussicht auf den Kölner Dom und den Rhein und lassen den Tag bei einem Kölsch oder Wein ausklingen.



Sitzplätze obere Sonnenterrasse: 42

Sitzplätze Sonnenterrasse Rheinseite: 48



Weitere Informationen

Die Räumlichkeiten

Alle Räume sind mit mobilen Trennwänden voneinander separiert. So ist es eine Leichtigkeit die Größe der Räume individuell nach Ihren Bedürfnissen umzugestalten. Sie haben die Möglichkeit einer Komplettreservierung oder der Reservierungen einzelner Räume bis hin zu einem einzelnen Tisch.

Raummiete

Gibt es bei uns nicht!

Ebenso wenig wie Extrazahlung für Teller, Besteck oder Reinigung. Bei Extrawünschen von Ihrer Seite werden wir eine Lösung finden.

Büffets und Menus

Sie haben die Möglichkeit alle unsere Köstlichkeiten von à la Carte bis zum mehrgängigen Menu auf unsere Internetseite zu erkunden.

Von gutbürgerlich bis hin zum gehobenen Buffet oder auch ein Catering steht Ihnen unser weitgefächertes Angebot zur Auswahl.

Haben Sie eigene Ideen oder Wünsche lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Bei einem gemeinsamen Gespräch werden wir Ihre Wünsche jederzeit gerne mit einfli ießen lassen.

Referenzen

Haben Sie weiterführende Fragen oder möchten Sie in unsere Referenzliste sehen, stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung und hoffen Sie bald als Guest begrüßen zu können.

Ihr Dom im Stapelhaus

Dom im Stapelhaus
Frankenwerft 35
50667 Köln

Mail: info@stapelhauskoeln.de
Tel.: +49 221 39902981
Fax: +49 221 39902982





Bier

Dom Kölsch	0,20l	2,30 €
Dom Kölsch	0,30l	3,45 €
Dom Kölsch	10l	109,00 €
Schöfferhofer Weizenbier	0,50l	4,90 €

Alkoholfreies Bier aus der Flasche

Jever Fun	0,33l	3,90 €
Schöfferhofer Weizenbier	0,50l	5,20 €
Fassbrause	0,33l	2,90 €
Malzbier A,D	0,33l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Cola A,B,C,D	0,20l	2,50 €
Cola Light A,B,C,D	0,20l	2,50 €
Appelsine Limo A,B,D	0,20l	2,50 €
7 Up A,D	0,20l	2,50 €
Mineralwasser	0,20l	2,30 €
Mineralwasser	0,75l	7,10 €
Stilles Wasser	0,20l	2,30 €
Stilles Wasser	0,75l	7,10 €
Apfelsaftschorle	0,20l	2,30 €
Apfelsaft	0,20l	2,30 €
Orangensaft	0,20l	2,60 €
Multivitaminsaft	0,20l	2,20 €

Edelbrände

Framboise	0,02l	4,20 €
Haselnussgeist	0,02l	4,20 €
Kirschwasser	0,02l	4,20 €
Mirabelle	0,02l	4,20 €
Williams Christbirne	0,02l	4,20 €



Spirituosen

Kölnschnäpschen Korn	0,02l	2,30 €
Kölnschnäpschen Kräuter	0,02l	2,70 €
Jubiläumsaquavit	0,02l	3,30 €
Waldmeister	0,02l	2,40 €
Premium Vodka	0,02l	2,60 €
Glitter Pitter	0,02l	2,60 €
Limoncello	0,02l	2,90 €
Hustensaft (Cola mit Asbach)	0,20l	5,10 €

Weine

Jinkenauer
FAMILIENWEINGUT

Dornfelder	Rheinhessen trocken	0,20l	6,20 €
Dornfelder	Rheinhessen trocken	0,75l	21,10 €
Rosé	Rheinhessen trocken	0,20l	5,90 €
Rosé	Rheinhessen trocken	0,75l	20,50 €
Grauburgunder	Rheinhessen trocken	0,20l	5,90 €
Grauburgunder	Rheinhessen trocken	0,75l	20,50 €
Silvaner	Rheinhessen fruchtig belebend	0,20l	5,60 €
Silvaner	Rheinhessen fruchtig belebend	0,75l	20,50 €
Bacchus	Rheinhessen lieblich	0,20l	5,60 €
Bacchus	Rheinhessen lieblich	1 l	25,90 €
Weinschorle		0,25l	5,20 €

Prosecco

Prosecco Piccolo	0,20l	7,80 €
Prosecco	0,75l	25,90 €

Heiße Getränke

Tasse Café crème ^C		2,80 €
Tasse Espresso ^C		2,80 €
Tasse doppelter Espresso ^C		4,10 €
Tasse Cappuccino ^C		3,50 €



Dom Büffet

Rheinische Linsensuppe

Lentil soup rhenanian style

Brot und Butter

Bread and butter

Regionale Wurstspezialitäten

Regional sausage specialties

Krautsalat mit krossem Speck

Cabbage salad with crispy bacon

Rheinischer Wurstsalat

Sausage salad rhenanian style

Kartoffelsalat

Potatosalad

Schweinebraten mit „Sauce Remoulade“

Roast pork with sauce remoulade

Leberkäse auf Weinkraut und Püree

Meat loaf on sauerkraut and mashed potatoes

Krustenbraten mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse

Crusted roast with gratinated potatoes and vegetables

Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat

Obstsalat

Fruit salat

28,50 €/ Person



Häneschen Büffet

Käselauchsuppe mit Hackfleisch
Cheese leek soup with minced meat

Brot und Butter

Bread and butter

Schinken- und Speckspezialitäten
Ham and bacon specialties

Deftiger Kartoffelsalat mit Speck
Hearty potato salad with bacon

Rheinischer Nudelsalat
Pasta salad rhenanian style

Sahneheringe
cream herrings

Saisonaler Blattsalat mit Dressing
Fresh leaf salad with dressing

Frische Bratwürste mit Petersilienbutterkartoffeln und Rotkohl
Fresh sausages with parsley potatoes and red cabbage

Verschiedene heiße Wurstspezialitäten
Different hot sausage specialities

Putengeschnetzeltes mit Spätzle
Turkey sliced with spaetzle

Dessertvariationen
Dessert variations

30,50 €/ Person



Altstadt Büffet

Heringssalat mit roter Bete

Herring salad with beetroot

Tomatensalat mit Schafskäse und Oliven

Tomato salad with sheep's cheese and olives

Rheinischer Kartoffelsalat

Potato salad rhenanian style

Gebratene Putenmedaillons auf Orangen-Krautsalat

Roastet medaillons of turkey on orange-cabbage salad

Saisonaler Blattsalat mit zweierlei Dressing

Fresh salad with two kinds of dressing

Krustenbraten mit Biersoße, gratinierte Kartoffeln und Spitzkohl

Crusted roast with beer sauce, gratinated potatoes and pointed cabbage

Haxenfleisch mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Shank meat with wine sauerkraut and mashed potatoes

Verschiedene Cremés und Mousse

Selection of different creams and mousse

29,50 € / Person



Stapelhaus Büffet

Kartoffelsuppe mit Mettwursttälern

Potatosoup with thaler of mettwurst sausage

Brot und Butter

Bread and butter

Zwiebelkuchen mit Speck und Schnittlauch

Onion cake with bacon and chives

Rheinischer Kartoffelsalat

Potato salad rhenanian style

Schweinebraten mit Sauce Remoulade

Roast pork with sauce remoulade

Vitello Tonnato

Vitello tonnato

Käse-Wurstsalat mit Gurke und Zwiebeln

Cheese sausage salad with cucumber and onions

Putensaltimbocca auf frischen Nudeln mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Turkey saltimbocca on fresh pasta with dried tomatoes, arugula salad and pine nuts

Rinderbraten mit Klöße und Rotkohl

Roast beef with, potato dumplings and red cabbage

Verschiedene Cremés und Mousse

Selection of different creams and mousse

Käseauswahl

Selection of different cheeses

30,90 € / Person



Boore Büffet

Kräftige Gulaschsuppe
Goulash stew

Brot und Butter

Bread and butter

Bergische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Sausage and ham specialties from the region

Roastbeef und Schweinebraten mit Sauce Remoulade

Roast beef and roast pork with sauce remoulade

Matjessalat mit roter Bete und Dill

Matje salad with beetroot and dill

Krautsalat mit krossem Speck

Cabbage salad with crispy bacon

Marinierte Hähnchenschenkel

Marinated chicken thighs

Schweinebraten mit gratinierten Kartoffel und Speckbohnen

Roasted pork with au gratin potatoes and bacon beans

Rinderroulade mit Salzkartoffel und Rotkohl

Beef roulade with boiled potatoes and red cabbage

Dessertvariationen

Dessert variations

Käseauswahl

Selection of different cheeses

31,90 € / Person



Kölsch Büffet

Kölscheplatte zum müffele

Cologne platter to feast on

Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Potato soup with mettwurst sausage

Brot und Butter

Bread and butter

Kartoffelsalat

potato salad

Krautsalat mit krossem Speck

Cabbage salad with crispy bacon

Grüne Salate mit zweierlei Dressing

Green salad with two kinds of dressing

Tafelspitz mit Kartoffelklößen, Rotkohl

Tafelspitz (beef), potato dumplings, red cabbage and applesauce

Krustenbraten mit Biersoße, gratinierte Kartoffeln und Buttergemüse

Crusted roast with beer sauce, gratinated potatoes and buttered vegetables

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Apple strudel with vanilla sauce

Verschiedene Cremés

Selection of different creams

35,90 € / Person



Mediterranes Büffet

Minestrone oder Gazpacho
Minestrone or gazpacho

Brot und Butter
Bread and butter

Gemüse-Tortilla mit Chorizo
Vegetable tortilla with chorizo

Vitello Tonnato mit Thunfi schsoße
Vitello tonnato with tunasauce

Verdura Mista (Röstgemüse)
Roasted vegetables

Tomaten Mozzarella Platte
Tomato mozzarella plate

Verschiedene Melonen und Coppa
Selection of different melons and coppa

Rucolasalat mit Parmesanraspeln
Arugula salad with parmesan rasps

Putensaltimbocca auf mediterranen Nudeln
Turkeys saltimbocca on mediterranean pasta

Schweinerücken Toscana gefüllt mit getrockneten Tomaten, Serranoschinken und Basilikum dazu Rosmarinkartoffeln
Loin of pork toscana style filled with dried tomatoes, serrano ham and basil with rosemary potatoes

Dessertvariationen
Dessert variations

Käseauswahl
Selection of different cheeses

36,50 € / Person



Kardinals Büffet

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup

Carpaccio von der Stierlende

Carpaccio of Bull-tenderloin

Vitello Tonnato

Vitello tonnato

Mediterraner Fischsalat mit gebratenen Scampi

Mediterranean fish salad with fried scampi

Büsumerkrabben auf Avocadosalat

Sea shrimps on avocado salad

Tomaten-Basilikumsalat mit Parmesanraspeln

Tomato basil salad with parmesan rasps

Dreierlei von der Melone, Coppa und Parmaschinken

Triple of melon, coppa and parma ham

Schafskäsesalat mit Oliven und Peperoni

Sheep's cheese salad with olives and pepperoni

Bunte Blattsalate

Different kinds of leaf salad

Roastbeef am Stück gebraten, granierte Kartoffeln und Spitzkohlgemüse

Roast beef fried in one piece, gratinated potatoes and pointed cabbage

Putensaltimbocca auf frischen Nudeln mit Pinenkernen und getrockneten Tomaten

Turkey saltimbocca on fresh pasta with pine nuts and dried tomatoes

Gebratene Fischfilets auf Honig-Kapernvinaigrette und Gemüsereis

Fried fish filet on honey capers vinaigree and vegetable rice

Stapelhaus Dessertvariation

Stapelhaus Dessertvariation

Französischer Rohmilchkäse mit Brot und Butter

French raw milk cheese selection with bread and butter

43,90 € / Person

Kontakt

Dom im Stapelhaus

www.stapler Frankenwerft 35

50667 Köln

Mail: info@stapelhauskoeln.de

Tel.: +49 221 39902981

