



# BANKETTMAPPE

# *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](mailto: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.

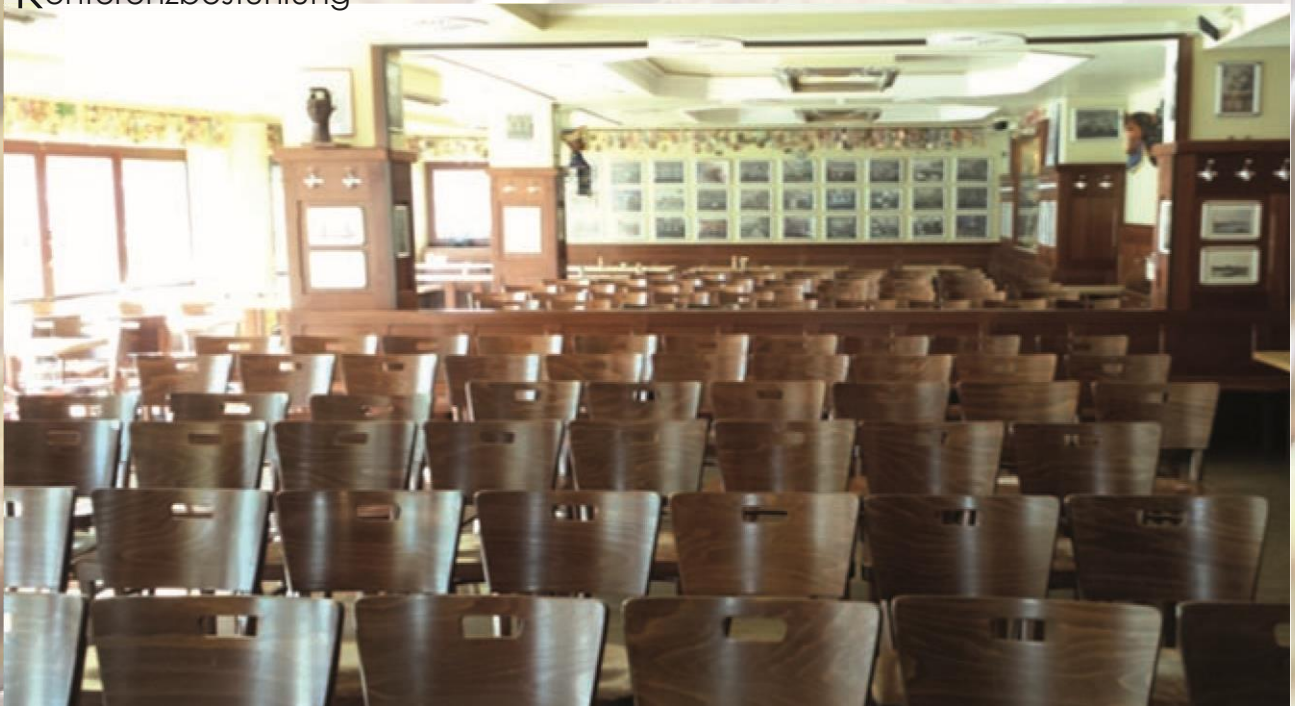


# *Ihr Event im Stapelhaus*

Ob Weihnachtsfeier



Konferenzbestuhlung



Komplettreservierung 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 m<sup>2</sup>

Sitzplätze Stapelecke: 100 Personen und stehend 200



# *Alt Kölle*

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



Alt Kölle ist 76m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> mit 100 Sitzplätzen oder 180 Personen stehend an Hochtischen





## Die Prinzenstube



... klein aber fein

Auf 16 m<sup>2</sup> haben Sie mit 24 Personen eine Nische für sich alleine.

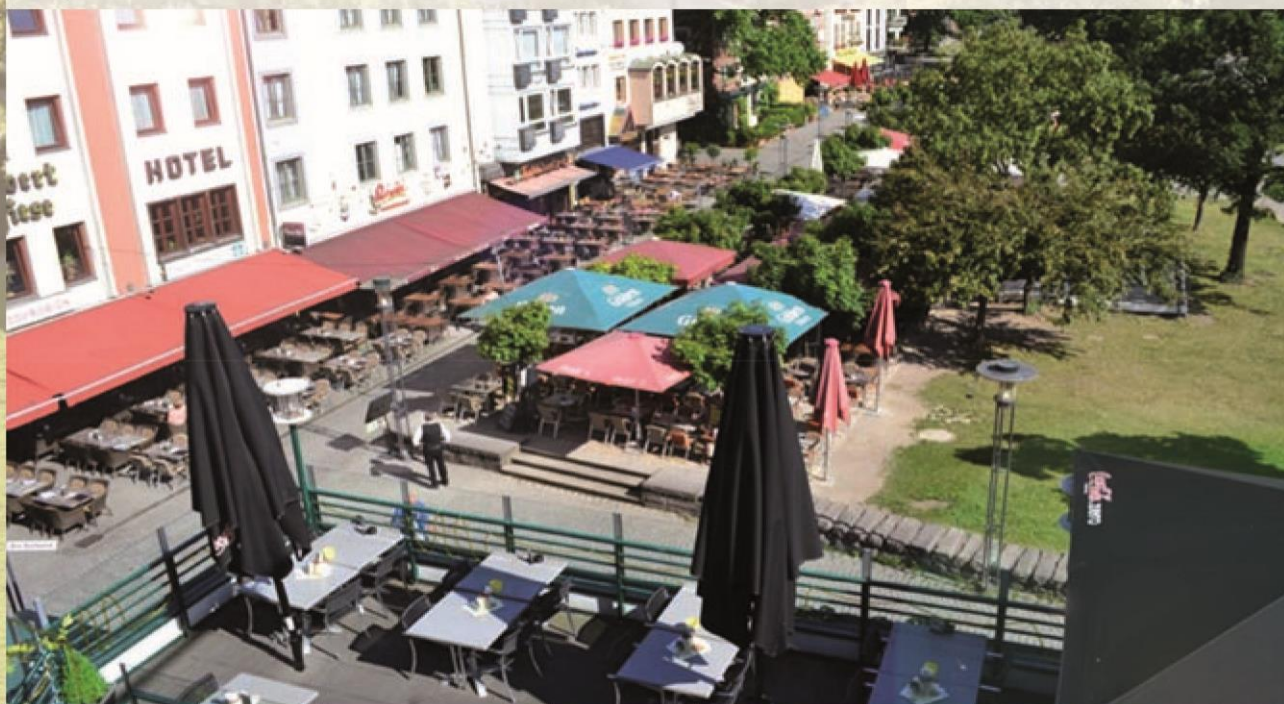


## Die Sonnenterrasse

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 Büffet 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 einfließen 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 Gast begrüßen zu können.

*Ihr Dom im Stapelhaus*

Dom im Stapelhaus  
Frankenwerft 35  
50667 Köln

Mail: [info@stapelhauskoeln.de](mailto:info@stapelhauskoeln.de)  
Tel.: +49 221 39902981  
Fax: +49 221 39902982





## Bier

Dom Kölsch	0,20l	2,40 €
Dom Kölsch	10l	114,00 €
Schöfferhofer Weizenbier	0,50l	5,00 €

## Alkoholfreies Bier aus der Flasche

Jever Fun	0,33l	3,90 €
Schöfferhofer Weizenbier	0,50l	5,30 €
Fassbrause	0,33l	2,90 €
Malzbier <sup>A,D</sup>	0,33l	2,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>A,B,C,D</sup>	0,20l	2,50 €
Cola zero <sup>A,B,C,D</sup>	0,20l	2,50 €
Appelsine Limo <sup>A,B,D</sup>	0,20l	2,50 €
7 Up <sup>A,D</sup>	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 €
Multivitaminssaft	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



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 <sup>C</sup>	2,80 €
Tasse Espresso <sup>C</sup>	2,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Tasse Cappuccino <sup>C</sup>	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 salad

**28,50 €/ Pers**



## Altstadt Büffet

### **Heringsalat 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**

Roasted medallions 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**



# Hänneschen 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 Blattsalate 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 specialties

## **Putengeschnetzeltes mit Spätzle**

Turkey sliced with spaetzle

\*\*\*

## **Dessertvariationen**

Dessert variations

**30,50 €/ 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

**Rinderbraten mit Salzkartoffel und Rotkohl**  
Roasted beef with boiled potatoes and red cabbage

\*\*\*

**Dessertvariationen**  
Dessert variations

**Käseauswahl**  
Selection of different cheeses

**32,90 € / Person**



# Stapelhaus Büffet

## **Kartoffelsuppe mit Mettwurstalern**

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

**35,90 € / 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**  
Cruised 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 Buffet

### **Minestrone oder Gazpacho**

Minestrone or gazpacho

\*\*\*

### **Brot und Butter**

Bread and butter

### **Gemüse-Tortilla mit Chorizo**

Vegetable tortilla with chorizo

### **Vitello Tonnato mit Thunfi schöße**

Vitello tonnato with tunasauce

### **Verdura Mista (Röstgemüse)**

Roasted vegetables

### **Tomaten Mozzarella Platte**

Tomato mozzarella plate

### **Verschiedene Melonen und Coppa**

Selection of different melones 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, gratierte Kartoffeln und Spitzkohlgemüse**

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

### **Putensaltimbocca auf frischen Nudeln mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten**

Turkey saltimbocca on fresh pasta with pine nuts and dried tomatoes

### **Gebratene Fischfilets auf Honig-Kapernvinaigrette und Gemüsereis**

Fried fish fillet on honey capers vinaigrette 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  
Frankenwerft 35  
50667 Köln

Mail: [info@stapelhauskoeln.de](mailto:info@stapelhauskoeln.de)  
Tel.: +49 221 39902981

