Eltzhof

winter zauber

Hochzeit – eine Landung, die wie ein Start aussieht. Paul Hubschmid (*1918)

Ja

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Seite, sodass Ihre Veranstaltung von Anfang bis zum Ende zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Diese Informationsmappe soll Ihnen dazu dienen, einen ersten Einblick in unsere vielfältigen Möglichkeiten zu bekommen und unsere kulinarischen Angebote zu studieren.

Natürlich berücksichtigen wir darüber hinaus Ihre ganz persönlichen Anregungen und Vorstellungen.

Verlassen Sie sich ganz auf uns, denn Planung, Organisation und Programmgestaltung sind unsere Stärken. Wir bieten langjährige Erfahrung auf dem Gebiet der gastronomischen Maßarbeit mit perfektem Service und kulinarischer Qualität.

Herzlichst

Marc und Jürgen Harder

Geschäftsführung

Trauen Sie sich!

Trauen Sie sich bei uns im Eltzhof.

Die Kombination von Ambiente-Trauort des Standesamtes Köln im Schloss Wahn mit den vielfältigen und professionellen Einrichtungen des Eltzhofes ist einzigartig.

Wir bieten einen großen Reichtum an Auswahlmöglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Hochzeitsfeier.

Liebe ist … ein privates Weltereignis Alfred Polgar (1873-1955)

Trauung im Schloss

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im stilvollen Ambiente auf Schloss Wahn. Im festlichen Rahmen des Gartensaales findet eine unvergessliche Trauung statt, auf Wunsch musikalisch untermalt durch einen Pianisten oder andere Künstler Ihrer Wahl. Gerne organisieren wir Ihren Sektempfang stilvoll auf der Gartenterrasse, romantisch im Schlosshof oder im Entrée des Schlosses.

Wir würden uns freuen, Sie an diesem einzigartigen Tag als Gast auf Schloss Wahn begrüssen zu dürfen. Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Zeremonie und Eheschliessung erfolgt durch einen Standesbeamten. Wir bitten daher, die Anmeldung zur Eheschliessung rechtzeitig über das Standesamt Köln vorzunehmen. Eine telefonische Terminabsprache zur Anmeldung Ihrer Eheschließung oder Lebenspartnerschaft kann beim Standesamt über folgende Rufnummer erfolgen: 0221/221/28135

Weitere Information unter www.schloss-wahn.com

Hochzeit im Eltzhof

Wir sind in der Lage, von der kleinsten Gesellschaft bis zu 1000 Personen in unseren Räumlichkeiten inkl. Biergarten zu bewirten.

Bei festlichen Anlässen stehen Räume in unterschiedlicher Größe und Ausstattung zur Verfügung, die je nach Bedarf einzeln, oder zusammen genutzt werden können.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin und besuchen Sie den Eltzhof.

Ein informatives Gespräch ist ein guter Start für die Planung Ihrer Hochzeit. Gerne helfen wir Ihnen bei allen Fragen und Wünschen mit unserem Know How.

Wenn Sie an einer Organisation von A bis Z interessiert sind, steht Ihnen unser Wedding Planner jederzeit zur Verfügung.

Von Flying Buffet bis Barbecue, Indoor, Outdoor, Tanzen, Bühnenshow, Live-Act, DJ, Sekt, Champagner, Kölsch oder Tee, bei uns haben SIE die Wahl.

Glück ist eine stille Stunde, Glück ist auch ein gutes Buch, Glück ist Spaß in froher Runde, Glück ist freundlicher Besuch.

Clemens von Brentano
(1778 - 1842)

Räume

Großer Saal | Theater

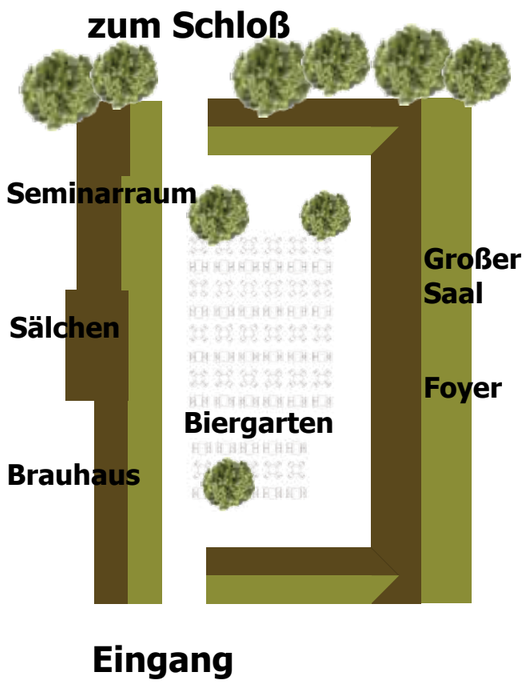
Foyer

Brauhaus-Sälchen

Brauhaus-Hauptraum

Seminarraum

Biergarten



Großer Saal Theater

400 qm Saalfläche, 32 qm Bühne

Bankettbestuhlung
bis zu 400 Sitzplätze

Sitzplätze an runden Tischen
bis zu 250 Sitzplätze

Licht & Ton s. technische Ausstattung

Viele Variationsmöglichkeiten

Direkter Zugang zum Biergarten

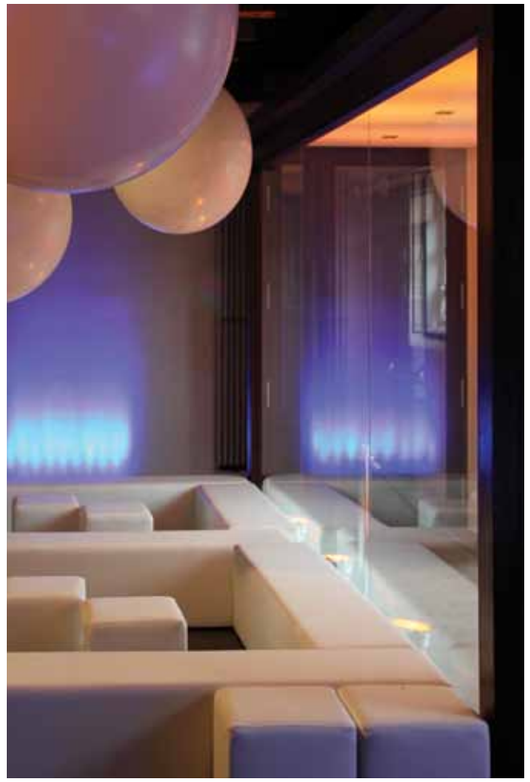
Foyer

150 qm Grundfläche

Große illuminierte Theke

Flexibel nutzbar

Direkter Zugang zum Biergarten



Ich heiße Heinz Erhardt und Sie recht herzlich willkommen

Heinz Erhardt
(1909 - 1979)

Brauhaus Sälchen

Saal mit Empore und 'Brunnenraum'

120 qm Grundfläche

bis zu 100 Sitzplätze

42" TV

eigene sanitäre Anlagen

Sichtschutz/Glastür zum Brauhaus

Direkter Zugang zum Biergarten

Brauhaus Hauptraum

150 qm Grundfläche

70 Sitzplätze

2 x 50" TV

Große Brauhaustheke

Sonnenterrasse mit 80 Sitzplätzen

Direkter Zugang zum Biergarten

Seminarraum

30 qm Grundfläche

Bis zu 30 Sitzplätze

50" TV

Dieser Raum eignet sich auch als Buffetstation bei voller Auslastung des Brauhaus-Sälchens

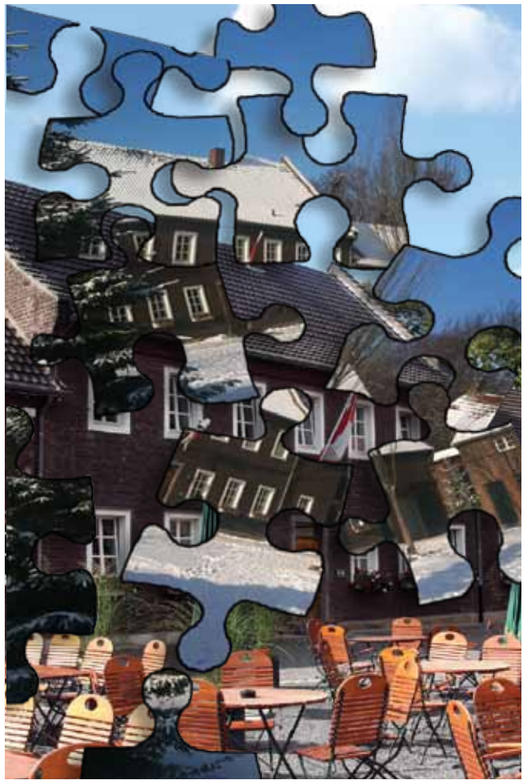
Die Kunst ist zwar nicht das Brot, aber der Wein des Lebens. Jean Paul (1763 - 1825)

Arrangements & Eventservice

Sie puzzeln an Ihrer Feier?

Wir helfen Ihnen gerne bei der Ausgestaltung und Organisation Ihrer Festlichkeit.

Viele Hochzeiten und eine Vielzahl unterschiedlichster Feiern haben wir in den letzten Jahren realisiert. Ob nun der Schwerpunkt im Gourmetbereich, auf Live-Musik oder der netten Geselligkeit liegt, unsere Wedding- und Eventprofis liefern beste Resultate.



Die Checkliste einer Feier ist lang. Was muss organisiert werden, auf was muss geachtet werden?

Wie können die unzähligen Ideen umgesetzt werden? Was passt zu unserer Feier, wie soll der Ablauf sein?

Wo buche ich Live Musik oder/und DJ? Wollen wir das Dinner als Buffet oder Menü, runde Tische oder Tafeln?

Diese und andere Fragen lassen sich nicht immer leicht beantworten.

Wir erarbeiten mit Ihnen Lösungen, Ideen und bei Bedarf ein Gesamtkonzept mit Leistungen aus einer Hand.

In Zusammenarbeit mit unseren Partnern können wir Technik, Dekoration, Künstler und vieles mehr in allen Preisklassen anbieten.

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, manchmal kann man mit Kreativität und Erfahrung auch mit weniger Aufwand viel erreichen.

Überraschen Sie sich und Ihre Gäste!

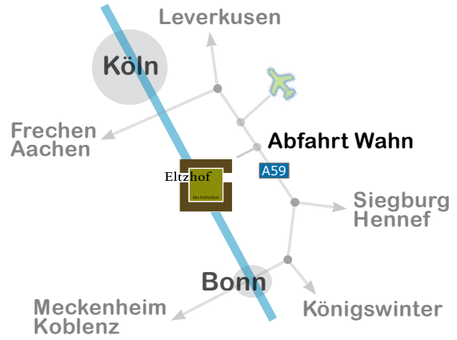
Es ist unser Bestreben, Ihnen einen unvergesslichen „Schönsten Tag im Leben“ und eine Feier mit allem Drum und Dran zu bereiten.

Wer keinen Humor hat, sollte eigentlich nicht heiraten. Eduard Mörike (1804-1875)

Lage | Anfahrt

S 12 Düren Horrem Köln
Troisdorf Siegburg / Bonn Au

S 13 Köln Troisdorf



S-Bahnhof Köln-Wahn
Flughafen Köln/Bonn

Schloß Wahn

Öffentlicher Nahverkehr

Anschluß A59 Köln/Bonn

Flughafen Köln/Bonn
S-Bahnhof Flughafen

Hotels

Z = Zimmer
km = Entfernung vom Eltzhof

Hotel Gertrudenhof Hauptstrasse 78 50996 Köln	22 Z	3 km 0221 350150
Antonius Eck Waldstrasse 115 51145 Köln	11 Z	3,5 km 02203 292201
Hotel Sportzentrum Wilhelm-Ruppert-Strasse 38 51147 Köln	50 Z	500 m 02203 62024
Hotel Geisler Frankfurterstr. 172-174 51147 Köln	49 Z	500 m 02203 990080
Hotel Spiegel Hermann-Löns-Str. 122 51147 Köln	27 Z	2 km 02203 61046
Hotel zur Quelle Heidestr. 246 51147 Köln	14 Z	1,5 km 02203 96470
Hotel Linderhof Lindermauspfad 91 51147 Köln	16 Z	2 km 02203 643 01
Duerscheidt Hotel Kaiserstrasse 52 51145 Köln	18 Z	4 km 02203 3687740
Airport Hotel Köln Waldstrasse 216 51147 Köln	39 Z	3,5 km 02203 92685
Holiday Inn Waldstr. 255 51147 Köln	177 Z	3,5 km
Hotel am Flughafen	30 Z	1,5 km
Airport Hotel Karsten	24 Z	1,5 km
Art Hotel Köln	16 Z	1,5 km

Buffet-Mappe

Frühstückbuffet

Buffetvorschläge

Barbecue

Menüs

Fingerfood

Canapes

Weihnachtsbuffet

Weihnachtsmenü

Allgemeine Informationen

Frühstücksbuffet

Croissants
Auswahl von Brötchen
Vollkornbrot

Auswahl von Cornflakes
Frühstücksmüsli

Auswahl von verschiedenen
Konfitüren
Honig
Nutella
Butter
Margarine

Fruchtjoghurt

Auswahl von verschiedenem
Aufschnitt
(gekochter Schinken, roher Schinken,
Salami, Schinkenwurst & Leberwurst)

Käseauswahl
(Gouda, Emmentaler & Brie)

Rostbratwürstchen
Bacon
Rührei
gekochte Eier

Milch
Kaffee

Preis pro Person 15,00 €

Nichts macht uns geneigter, an ein gutes Essen zu denken, als ein leerer Tisch. Alexandre Dumas (1802–1870)

Gut bürgerlich

Vorspeise

Thunfischsalat mit roten Zwiebeln
marinierte Artischocken
Bohnensalat
Käse- Wurstsalat
Waldorfsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Hauptgang

Rindergulasch
Hänchenbrust in Pfeffer-Estragonsauce
Viktoriabarschfilet mit Senfsauce
Butterspätzle
Marktgemüse
Salzkartoffeln

Dessert

Apfelstrudel
Herrencreme

Preis pro Person 26,50 €

Rheinisches Buffet

Vorspeise

Heringsstipp
Krautsalat mit Speck
Rheinischer Kartoffelsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot & Butter

Hauptgang

Krustenbraten in Kölschsauce
Rheinischer Sauerbraten
Fisch der Saison mit Schnittlauchsauce
Kartoffelknödel
Petersilienkartoffeln
Rotkohl
Gemüse der Saison

Dessert

Herrencreme
Blechkuchen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Auswahl von deutschen Käse

Preis pro Person 27,50 €

Italienisches Buffet

Vorspeise

Mozzarella “Caprese“
mariniertes Grillgemüse
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato
Pastasalat „Primavera“
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot & Butter

Hauptgang

Scaloppine vom Kalb in Weißweinsauce
geschmortes Hähnchen in Rosmarin & Knoblauch
gegrillte Mittelmeerfische in „Salmoriglio Sauce“,
Risotto mit Waldpilzen
Mediterranes Gemüse

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta
Salat mit frischen Früchten
Italienische Käseauswahl

Preis pro Person 34,50 €

Buffet I

Vorspeise

Krautsalat
Tomate – Mozzarella mit Pestosauce
gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade
Parmaschinken mit Melone
Eingelegter Fetakäse mit Oliven
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot & Butter

Hauptgang

Prager Schinken
geschmorte Hähnchen Keulen
Lachsfilet in Limonenveloute
Petersilienkartoffeln
Marktgemüse
Kräuterreis

Dessert

Panna Cotta
Schokoladenmousse
frisch, geschnittene Früchte

Preis pro Person 29,50 €

Querstreifen machen dick, aber wer isst schon Querstreifen?

Graf Fito, Klaus Klages (*1938)

mediterranes Buffet

Vorspeise

Parmaschinken, Mailänder Salami & Melone, verschiedene eingelegte Oliven, gegrillte & marinierte Champions, Paprika, Zucchini und Aubergine, Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikum, Mediterraner Kartoffelsalat mit Artischockenherzen & grünen Bohnen, Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Ceasar Salad mit Putenbrust

Hauptspeise

Kalbsgeschnetzeltes mit Marsala, Blattspinat & Gnocchi
Fettucine in Estragonsauce mit Lachsstreifen, mediterraner Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln

Dessert

italienische Käseauswahl mit Grissini, Tiramisu, Panna Cotta mit Beerensauce, frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln

Preis pro Person 33,00 €

Barbecue

Vorspeise

Rohkostplatte
Bohnensalat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Blattsalate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Brot & Butter

Dips

Senfdip
Chilidip
Barbecuedip
Knoblauchdip
Kräuterbutter

Hauptgang vom Grill

Bratwurst
hausmarinierte magere Schweinenackensteaks
hausmarinierte Putenteaks

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta
Frisches Obst

Preis pro Person 25,50 €

Menüs

Vorspeisen

gemischter Salat mit Balsamicodressing und Ziegenkäse 11,80 €

Feldsalat mit Kartoffel- Speckdressing 9,80 €

Räucherlachs mit Kräutersalat und Meerrettichcreme 11,80 €

Carpaccio vom Rind mit Salat und Parmesan 9,80 €

Vitello Tonnato mit Salat und Kapern 9,50 €

gemischter Salat mit Riesengarnelen und Pestosauce 12,80 €

Bitte stellen Sie Ihr Wunschmenü aus der oben genannten Auswahl zusammnen!

Suppen

Petersilienwurzelcreme mit Kräutercroûtons 5,00 €

Kartoffelsuppe mit Mettwurst 5,10 €

Rinderkraftbrühe mit Waldpilzen 5,50 €

Tomatensuppe 5,00 €

Haupt oder Zwischengänge

gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen mit grünem Spargel 16,50 €

gegrilltes Lachsfilet auf Limonenrisotto und Kirschtomaten 15,50 €

gebratene Seeteufelmedaillions mit Gemüse- Tomatenragout & Petersilienkartoffeln 20,50 €

Fleischgerichte

Rumpsteak mit gratinierten Kartoffeln und Speckbohnen 18,50 €

gebratenes Schweinefilet auf Waldpilzragout und Polenta 15,90 €

Kalbsrückensteak auf geschmorten Spitzkohl und Kartoffelpüree 21,50 €

Maispourladenbrust auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 12,50 €

Dessert

Panna Cotta mit Bourbonvanille und Amarettobeeren 6,50 €

Crème Brulè 6,90 €

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 5,90 €

dunkles Schokoladenmousse mit Waldfrüchten 6,90 €

Fingerfood

warm

Mini Pizzetten	2,00 €
Satè-Spieß vom Geflügel	3,50 €
Frühlingsröllchen	2,00 €
Riesengarnele gegrillt mit Knoblauch	3,50 €
Chicken nuggets	2,00 €
Chickenwings	2,00 €
kleine Frikadellen	2,00 €

kalt

Mini Wiener Schnitzel	3,30 €
Spießchen mit Mozzarella & Tomate	2,50 €
Spießchen mit Serranoschinken & Melone	2,50 €
Bruchetta mit Parmaschinken	2,50 €
gebratene Pflaumen im Speckmantel	2,00 €
kleine Reibekuchen mit Lachs	2,50 €
Antipasti Spießchen (Aubergine, Paprika & Zucchini)	2,50 €

Dessert

Windbeutel	2,00 €
Obstspieße	3,00 €
Quarkbällchen	3,00 €
Blechkuchen	2,00 €

belegte mini Brötchen

mit rohem Schinken	3,00 €
mit gekochtem Schinken	3,00 €
mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	3,00 €
mit Gauda und Gurken	3,00 €
mit Salami und Olive	3,00 €

Canapés

mit Geräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich	2,50 €
mit Geräucherter Putenbrust und Avocado	2,50 €
mit Roastbeef und Sauce Tartare	2,50 €
mit Parmaschinken und Melone	2,50 €
mit Räucherforelle	2,50 €
mit Salami und Olive	2,50 €
mit Mozzarella & Tomate	2,50 €
mit Rohmilchkäse und Trauben	2,50 €
mit Kräuterfrischkäse und Kresse	2,50 €

Einige Snacks sind nur bei Anwesenheit eines Kochs möglich. Entsprechend Veranstaltunsgdauer und -art empfehlen wir ca. 6-8 Stück pro Person.

Es braucht zu allem ein Entschließen, selbst zum Genießen.

Eduard von Bauernfeld (1802 - 1890)

Weihnachtsbuffet

Vorspeise

Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck
Bohnensalat
Graved Lachs mit
Honig-Senfsauce
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot & Butter

Hauptspeise

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen
Krustenbraten auf Rahmspitzkohl & Butterkartoffeln
Lachsfilet auf Tomaten- Zucchini Ragout

Dessert

Schokoladenmousse
Obstplatte

Preis pro Person 31,00 €

Weihnachtsmenü

1. Gang

Kürbissuppe mit Amarettobrösel

2. Gang

gebratenes Kalbsrückensteak auf Waldpilzragout und Polenta

oder

knusprige Gänsekeule auf Rotkohl und Kartoffelklößen

3.Gang

Lebkuchen Creme Brulè

Preis pro Person 36,00 €

Allgemeine Informationen

Die Kombinationen der Gerichte können beliebig verändert werden - gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir Ihnen gerne auch spezielle Menüs für Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker.

Die Besprechung des Veranstaltungsablaufes sollte ca. 3 Wochen vorher stattfinden. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin in unserem Haus. Hierbei können Sie uns eine annähernde Personenzahl bekannt geben, Die definitive Zahl erbitten wir 5 Werktage vorher.

Unser Küchenteam produziert nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommen Speisen berechnen.

Getränke Auswahl

Neben der Variante „A la Carte“ bieten wir auch eine Pauschale für ausgewählte Getränke für 27,00 € /Person für sechs Stunden an.
Für jede weitere Stunde berechnen wir 3,00 € /Person.

Kölsch vom Fass
Radeberger Pils
Pfungstädter alkoholfrei

Coca-Cola
Fanta
Cola-light
Sprite
Lift

Orangensaft
Apfelsaft

Selters Mineralwasser
Kaffeespezialitäten

Merlot Cheval´Dor
Grauer Burgunder

Biere vom Faß

Dom Kölsch	0,2 l	1.50 €
Dom Kölsch	0,3 l	2.20 €
Pittermännchen inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		69.00 €

Biere aus der Flasche

Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	3.90 €
Schöfferh. Weizen dunkel	0,5 l	3.90 €
Schöfferh. Kristallweizen	0,5 l	3.90 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	3.70 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	2.50 €
Radeberger Pils	0,33 l	2.50 €
Pfungstädter alkoholfrei	0,33 l	2.50 €
Corona	0,33 l	3.30 €

Säfte

Granini Apfelsaft	0,2 l	2.30 €
Granini Orangensaft	0,2 l	2.30 €
Granini Multivitaminsaft	0,2 l	2.30 €
Granini Bananensaft	0,2 l	2.30 €
Granini Kirschsaft	0,2 l	2.30 €
Kiba		2.90 €

Kaffee Flavor

Caramel	1.00 €
Weisse Schokolade	1.00 €
Haselnuss	1.00 €
Vanille	1.00 €

Alkoholfrei

Coca- Cola	0,2 l	1.80 €
Coca- Cola light	0,2 l	1.80 €
Fanta	0,2 l	1.80 €
Sprite	0,2 l	1.80 €
Apfelschorle (Lift)	0,2 l	1.80 €
Bonaqua	0,2 l	1.40 €
Selters Gourmet	0,25 l	2.10 €
Selters Gourmet	0,75 l	6.30 €
Stilles Wasser	0,75 l	6.30 €
Malzbier (tutgut)	0,2 l	1.80 €
Bionade Holunder	0,33 l	2.90 €
Bionade Litschi	0,33 l	2.90 €
Bionade Ingwer- Orange	0,33 l	2.90 €
Red Bull	0,25 l	3.50 €

Warmes

Cafe Creme	1.80 €
Cappuccino	2.30 €
Espresso	1.70 €
Espresso doppelt	3.00 €
Latte Macchiato	2.70 €
Milchkaffee	2.50 €
Schoko Espressi	2.90 €
Espresso Macchiato	2.40 €
Heiße Schokolade	2.10 €
Heiße Milch	2.00 €
Tee, Pfefferminze, Schwarz, Grün, Früchte	1.90 €

Rum Whiskey Cognac

Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5.60 €
Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5.10 €
Johnny Walker (Red Label)	4 cl	5.30 €
Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	6.90 €
Osborne	4 cl	4.70 €
Hennessy	4 cl	5.80 €
Havana Club	4 cl	4.40 €
Bacardi	4 cl	3.90 €

Longdrinks

Smirnoff Red Bull	0,2 l	6.00 €
Smirnoff Cola	0,2 l	5.50 €
Smirnoff Lemon	0,2 l	5.60 €
Jägermeister Red Bull	0,2 l	6.00 €
Bacardi Cola	0,2 l	6.00 €
Jack Daniels Cola	0,2 l	6.50 €
Campari Orange	0,2 l	6.00 €
Likör 43 mit Milch	0,2 l	6.00 €
Aperol Spritz	0,2 l	3,90 €

Weine im Glas

		0,2 l
Weinschorle		3.30 €
Kiechlinger Ölberg Spätburgunder		5.90 €
Weissburgunder trocken		4.20 €
Grauburgunder trocken		4.10 €
Riesling trocken, Josef Rosch		3.90 €
Dornfelder halbtrocken		4.00 €
Merlot Cheval d'ór		3.70 €
Glas Sekt	0,1 l	3.00 €

Das Leben muss wie ein kostbarer Wein mit gehörigen Unterbrechungen Schluck für Schluck genossen werden. Ludwig Andreas Feuerbach (1804 - 1872)

Weißweine Deutschland

2008
Weissburgunder Baden trocken
Winzergenossenschaft Jechtinger,
klar und saftig, hat Kraft, zarter Duft eines Blumenstrausses im Duett mit Butterkeksen, etwas Frucht und Mineralität, elegante Säure, sehr ausgewogen und rund. Gute Länge mit Noten von warmen Apfelkuchen.
1,0 l 19.70 €

2008
Grauburgunder Baden trocken
Winzergenossenschaft Jechtinger,
hohe Saftigkeit, dicht und kraftvoll, wieder die Frucht wie Apfel, Birne, Quitte und Blütennoten wie Holunder oder Akazie, reife Säure, gute Balance und Harmonie, leichte Cremigkeit am Gaumen, wirkt sehr rund.
1,0 l 21.20 €

2008
Rivaner Baden trocken
Winzergenossenschaft Jechtinger
Reife Steinobstnase mit Noten von getrockneten Blumen. Feinsaftig, etwas frische Butter, florale Noten, eingelegtes Steinobst und etwas Gartenkräuter, wirkt sehr trocken, die Säure ist reif, spürbare, durch den Alkohol unterstützte Power, insgesamt sehr rund und weich, mittlere Länge.
0,75 l 15.80 €

2008
Riesling Pfalz trocken
Markus Pfaffmann, klar und feingliedrig, mittlere Kraft, wird anstandslos von einer vielfältigen Zitrusfrucht und Mineralität geprägt, die sich in perfekter Harmonie mit einer frischen und lebendigen Säure befindet. Schlank mit viel Geschmack.
1,0 l 19.90 €

2008
Riesling Mosel halbtrocken
Leiweiner Klostergarten, Josef Rosch,
kühle Mineralität mit deutlichen Gartenkräutern. Auch im Mund dominiert die Mineralität, die eindringlich, aber auch sehr fein herüber kommt, erst danach ist etwas Steinobst und Zitrusfrucht zu spüren; hohe Saftigkeit und gewisse Dichte, eine zarte Süßnote gibt den Takt an, die Säure, lebendig und elegant, spielt das Spiel einfach mit Harmonie mit, am Gaumen erscheint ein wenig Hefe.
0,75 l 22.20 €

2008
Riesling Mosel trocken
Josef Rosch, am Anfang zeigt sich direkt eine breite Palette an gelbfleischigem Obst, prägnant sind Birne und Aprikose. Im Hintergrund zeigt sich eine dezente Würze, die an Waldmeister erinnert. Die feine, mineralische Würze bestätigt sich am Gaumen. Final abgerundet wird der Wein mit einer attraktiv eingebundenen Säure.
1,0 l 22.20 €

2008
Riesling Pfalz trocken
Markus Pfaffmann, klar und feingliedrig, mittlere Kraft, wird anstandslos von einer vielfältigen Zitrusfrucht und Mineralität geprägt, die sich in perfekter Harmonie mit einer frischen und lebendigen Säure befindet. Schlank mit viel Geschmack.
0,75 l 19.90 €

Rotweine Deutschland

2008
Spätburgunder Baden
Kiechlinger Ölberg
Winzergenossenschaft Kiechlinsbergen, zarte, süße Frucht, die den Mund völlig einnimmt, etwas Kirsche, mittlere Kraft, lebendige Säure, sehr rund und auf einer Süße ausgewogen. Die Süße Frucht bleibt auch noch im Nachhall.
0,75 l 23.90 €

2007
Spätburgunder Ahr trocken
Jean Stodden
sieht durch die Farbe schlanker aus als er im Mund wirkt, mit gewisser Schärfe, Kraft und Saftigkeit. Reife Säure, tolle Balance, Tiefe und viel würzigen Kirschen, Noten nach Rauch oder nach geräuchertem Speck, eine Spur Tannin, lang.
0,75 l 29.90 €

2008
Dornfelder Rheinhessen halbtrocken
Dr. Koehler
viel dunkle Waldbeerenfrüchte, reife Pflaumen, Gewürznelken und etwas Leder. Kompakter Eindruck, hohe Saftigkeit, spürbare Wärme durch den Alkohol, eingelegte Süßkirschen, Pflaumen, ein Hauch Mineralität, elegante frische Säure und etwas Süße zu spüren, gute Balance.
1,0 l 20.50 €

Weißweine Frankreich

2008
Chardonnay Les Cepages
Aromen von Ananas, weißem Pfirsich und Haselnuss. Am Gaumen viel Fülle mit üppiger Frucht, weich und rund mit langem Nachhall
0,75 l 22.70 €

2008
Sancerre Blanc
Am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance.
0,75 l 31.20 €

Italien

2008
Pinot Grigio del Veneto
Venetien, Cantine Saccetto,
Zart und ein wenig spritzig, mit fein ausgewogener Frucht, ausbalancierter Säure und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.
0,75 l 22.50 €

Südafrika

2008
Shiraz Arniston Bay
Die Holzfassreife verleiht diesem Shiraz seine rauchige, leicht pfeffrige Note, die sich herrlich mit den sanften Anklängen von Kaffee und Schokolade verbindet.
0,75 l 24.90 €

Rotweine Frankreich

2008
Merlot Cheval d'ór
elegant und frisch am Gaumen, vollmundig mit kräftiger Struktur und seidig weichem Tannin.
1,0 l 18.90 €

2007
Mouton Cadet Rouge
Bordeaux, Baron Phillippe de Rotschild, Aromen von saftigen Kirschen, reifen Himbeeren und Cassis.
0,75 l 27.90 €

Italien

2008
Chiaramonte Nero d'Avola
Sizilien, Casa Vinicola Firriato
Eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.
0,75 l 23.30 €

Champagner

Champagne Taittinger Brut Reserve
Der Brut Rèserve ist ein klassischer, leichter Champanger, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt.
0,75 l 59.00 €

Sekt Kessler Gold trocken

Frisch- fruchtig und harmonisch im Geschmack
0,75 l 21.20 €

Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So finden Sie uns:

Eltzhof
Gastronomie & Veranstaltungs GmbH
St. Sebastianusstr. 10 51147 Köln

Tel 02203 980080
Fax 02203 9800899
Mail info@eltzhof-kulturgut.de

Nadja Benzelrath
Assistenz der Geschäftsführung
Hochzeitsanfragen Schloss Wahn
Terminanfragen Eltzhof

Tel 02203 9800814
Mail nadja.benzelrath@eltzhof-kulturgut.de

Roland Nenzel
Projektleitung Events, Wedding Planning

Mail roland.nenzel@eltzhof-kulturgut.de

Marc Harder & Jürgen Harder
Geschäftsführer

www.eltzhof-kulturgut.de

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe
(1749 - 1832)