



Herzlich willkommen im Maritim Hotel Köln und im Dachgartenrestaurant „Bellevue“

Das Restaurant Bellevue im Maritim Hotel Köln wird regelmäßig als eins von Kölns beliebtesten Lokalisationen ausgezeichnet. Gäste schätzen besonders das attraktive Angebot an Speisen des jungen kreativen Teams mit qualitativ hochwertigen, bevorzugt regionalen Produkten und immer mit dem Anspruch, ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten. Auch der aufmerksame Service, der erst ruht, wenn alle rundum zufrieden sind, wird von Besuchern am Mittag und Abend hoch geschätzt.

Der Name „Bellevue“ ist übrigens mit Bedacht gewählt: Das einmalige Ambiente des liebevoll dekorierten Raumes mit großer Terrasse und Blick auf Rhein und Dom sorgt zusätzlich für einen unvergesslichen Aufenthalt. Ob Hochzeit, Familien- oder Firmenfeier, erleben Sie schon bei der Beratung und Angebotsgestaltung ganz nach Ihren Wünschen bis hin zur Durchführung Herzlichkeit und geschulten Service. Und das alles zu attraktiven Konditionen und Preisen, die sich sehen lassen können.

Nutzen Sie den Vorteil, in einem Restaurant im Hotel zu feiern, und lassen Sie Ihre Gäste nicht mehr nach Hause fahren, sondern buchen Sie die Hotelzimmer zum Sonderpreis. Nach einem ausgiebigen Frühstück vom beliebten Maritim Buffet lässt sich die Rückreise oder der Start in die Flitterwochen ganz entspannt gestalten.

Wann genießen Sie Ihre Feier mit Aussicht?

Wir freuen uns schon heute, Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen für alle Fragen mit Rat und Tat zur Seite

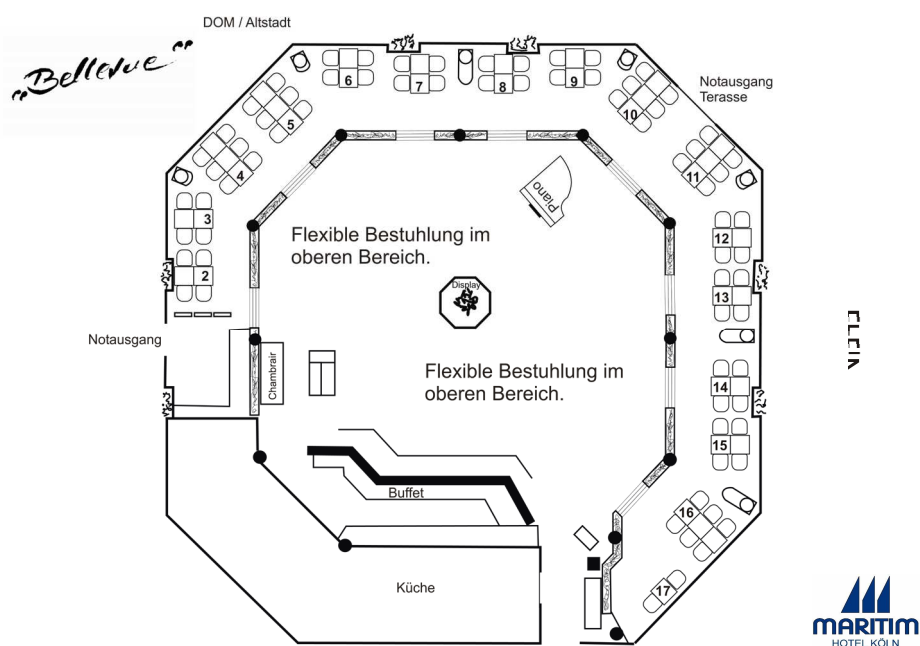
Ihr Team vom Restaurant „Bellevue“

Das „Bellevue“

Im Innenbereich des Restaurants können bis zu 140 Personen Platz nehmen, in den Sommermonaten steht Ihnen unsere Dachterrasse mit Platz für bis zu 100 Personen zur Verfügung.

Das Piano ist fester Bestandteil des Restaurants und kann gerne von Ihnen genutzt werden, bei Bedarf können Sie auch über uns einen Pianisten buchen.

Gerne passen wir das Restaurant Ihren persönlichen Bedürfnissen an.





Ihre Ansprechpartner

Herr Carsten Millahn
Gästebetreuer
Telefon 0221 2027-1750

Frau Nadine Ernestie-Heller
Oberkellnerin & Sommelier
Telefon 0221 2027-875 (ab 16 Uhr)

E-Mail
meeting.kol@maritim.de



Hochzeitsarrangement

„Basic-BelleVue“

ab 60 Personen

Sektempfang

Maritim Hausmarke | Orangensaft | Wasser

Buffet „Mediterran“

Großzügiges mediterranes Buffet inklusive Suppe | abwechslungsreiche Vorspeisen
saisonal wechselnde Hauptgänge | klassische Dessertauswahl
internationale Käseauswahl

Getränke

Korrespondierende Weine (aus der angelegten Weinkarte)
Alkoholfreie Getränke | Bier | Kaffeespezialitäten
für 4 Stunden

Weitere inkludierte Leistungen

Menükarten | Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen

Preis pro Person

99 €

Unser Hochzeitsgeschenk an Sie

Eine kostenfreie Übernachtung in einer unserer luxuriösen Suiten inklusive einer Flasche
Champagner – der perfekte Abschluss eines wunderbaren Tages.

Übernachtungspreise für Hochzeitsgäste

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit Sonderpreisen für Ihre Gäste zur
Verfügung.



Buffet „Mediterran“

Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfischcreme | Scheiben von Tomate und Mozzarella

Pikante Wurst und herzhafter Schinken an bunter Melone

Gegrillte Auberginen | Zucchini | Paprika in Balsamessig

Rindfleischbällchen in Tomaten-Kapernsauce | Pastasalat mit Joghurt und Limette

Salat von Ratatouille und gegrillter Hähnchenbrust

Garnelen mit wildem Reis und mediterranem Gemüse

Vermischte Salatspitzen | Vinaigrette von weißem Balsamessig

Fruchtige Tomatensuppe | Basilikumsahne | geröstete Brotscheiben

Kalbssteak auf Pfefferjus

Seebarsch | Lachs | Krabben auf Safrancreme

Hähnchen in Weißwein | Kartoffel-Olivenstampf

Bandnudeln mit Tomaten und gegrillten Artischocken

Pilaw vom Reis mit geriebenem Parmesan

Gebackene Kartoffeln | Möhren und Zucchini in Olivenöl

Tiramisu | Katalanische Creme

Mousse von zweierlei Schokolade

Süße Früchte

Käse vom Mittelmeer

Olivenbrötchen | Stangenbrot | Salzbutter



Hochzeitsarrangement

„Happy Day-BelleVue“

ab 60 Personen

Sektempfang inklusive Canapé

Maritim Hausmarke | Orangensaft | Wasser | 3x Canapé p.P.

Buffet oder festliches 4 Gang-Menü

Großzügiges Buffet inklusive Suppe | abwechslungsreiche Vorspeisen
saisonal wechselnde Hauptgänge | Schneidestation | klassische Dessertauswahl
internationale Käseauswahl
oder
ein festliches 4-Gang Menü nach Absprache

Getränke

Korrespondierende Weine (aus der angelegten Weinkarte)
Alkoholfreie Getränke | Bier | Longdrinks | Kaffeespezialitäten
für 4 Stunden

Weitere inkludierte Leistungen

Menükarten | Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen

Preis pro Person

140 €

Unser Hochzeitsgeschenk an Sie

Eine kostenfreie Übernachtung in einer unserer luxuriösen Suiten inklusive einer Flasche
Champagner – der perfekte Abschluss eines wunderbaren Tages.

Übernachtungspreise für Hochzeitsgäste

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit Sonderpreisen für Ihre Gäste zur
Verfügung.



Hochzeitsarrangement

„All in Love Bellevue“

ab 60 Personen

Champagnerempfang inklusive Canapé

Lanson Black Label | Orangensaft | Wasser | 3x Canapé p.P.)

Buffet oder festliches 4 Gang-Menü

Großzügiges Buffet inklusive Suppe | abwechslungsreiche Vorspeisen
saisonal wechselnde Hauptgänge | Schneidestation | klassische Dessertauswahl
internationale Käseauswahl

oder

ein festliches 4-Gang Menü nach Absprache inklusive Mitternachtssnack

Getränke

Korrespondierende Weine (aus der angelegten Weinkarte)
Alkoholfreie Getränke | Bier | Longdrinks | Kaffeespezialitäten
für 4 Stunden

Weitere inkludierte Leistungen

Menükarten | Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
Tanzfläche | Technik

Preis pro Person

170 €

Unser Hochzeitsgeschenk an Sie

Eine kostenfreie Übernachtung in einer unserer luxuriösen Suiten inklusive einer Flasche
Champagner – der perfekte Abschluss eines wunderbaren Tages.

Übernachtungspreise für Hochzeitsgäste

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit Sonderpreisen für Ihre Gäste zur
Verfügung.

Weißweine

0,75 l Flaschen

Deutschland

Mosel

2017er | Riesling Einblick No.1 | Qualitätswein | Nikolaus Köwerich

Baden/Kaiserstuhl

2017er | Oberbergener Baßgeige | Grauer Burgunder | Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Oberbergen

Rheingau

2017er | Riesling | Qualitätswein trocken | Prinz von Hessen | Johannisberg

Franken

2017er | Rivaner | Qualitätswein trocken | Castell-Castell

Frankreich

Bordeaux

2017er | Château Haut Pougnan | Sauvignon | Appellation Contrôlée

Italien

Abruzzen

2017er | Pinot Grigio I.G.T | „Terre di Chieti“ | Fontamare

Friaul

2017er | Chardonnay D.O.C. | Tenuta Ca' Bolani

Roséweine

0,75 l Flaschen

Deutschland

Baden

2016er | Eichstetter Vulkanfels | Spätburgunder Weißherbst | Qualitätswein

Badischer Winzerkeller

Frankreich

Languedoc

2017er | Classique Rosé | IGP Pays d'Oc | La Grange

Rotweine

0,75 l Flaschen

Deutschland

Rheinhessen

2016er | Pinot Noir (Spätburgunder) | Qualitätswein trocken | Louis Guntrum

Pfalz

2017er | Dornfelder | Qualitätswein trocken | Lergenmüller

Frankreich

Languedoc-Roussillon

2017er | Cabernet Sauvignon | IGP Pays d'Oc | Roche Mazet

Languedoc

2017er | Classique Rosé | IGP Pays d'Oc | La Grange

Italien

Venetien

2017er | Merlot I.G.T. | „Contro Corrente“ | Terra Musa di Moreno Musaragno

Abruzzen

2017er | Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. | „Caleo“ | Casa Vinicola Botter

Spanien

Rioja

2015er | Rioja Vega | Crianza D.O.Ca.

Zusatzleistungen / Einzelpreise

Brothappen | Baguette Canapé

Tortenbrie mit Trauben	3,20 €
Rosa gebratenes Roastbeef und Gartenkresse	3,70 €
Mailänder Salami auf Meerrettichcreme Feige	3,20 €
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich	3,70 €
Nordseekrabben in Dill-Mayonnaise	4,20 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Olivencreme	3,70 €
Mozzarella mit Kirschtomate	2,90 €

Warme Häppchen

Garnelenspieß auf Chinakohl	4,50 €
Kartoffelpuffer und Tatar von gebeiztem Lachs	4,70 €
Zwiebelkuchen vom Blech Kräuterrahm	3,70 €
Rostbratwürstchen in Bierteig	3,20 €
Ratatouille mit Feta	3,50 €
Gegrillter Käse auf Wasabi Gurken	2,90 €
Hähnchenbrust mit rohem Schinken gebacken	3,70 €
Schaschlik von der Currywurst	3,50 €
Gebackene Kartoffeln mit Käse	3,50 €
dazu entsprechende Saucen zum dippen	





Apéritifs

Glas Champagner 0,1 l Lanson Black Label Brut	11,50 €
Prosecco D.O.C. 0,1 l Mionetto Brut	5,90 €
Kir Royal 0,1 l Champagner Crème de Cassis	11,50 €
Kir 0,1 l Trockener Weißwein Crème de Cassis	7,50 €
Pernod 4 cl	6,00 €
Campari Soda	8,00 €
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	9,50 €
Martini 5 cl rosso bianco extra dry	5,50 €
Tio Pepe Fino muy seco	5,50 €
Sandeman medium dry	5,50 €
Harvey's Bristol cream	5,50 €
Sandeman White Port	5,50 €
Taylor's 10 years old Tawny Port	7,50 €

Digestif

Ziegler Wildkirsch Nr. 1 2 cl	14,50 €
Alfred Wecklein 4 cl	
Waldhimbeergeist Williams Christ Birne	9,80 €
Zwetschgenwasser Mirabelle	9,80 €
Obstbrand	7,00 €
Père Magloire V.S.O.P. 4 cl	8,00 €
Gaja di Barbaresco 4 cl	9,80 €
Marco Bonfante Ambra Il Cicchetto del Frate	8,50 €
Rémy Martin V.S.O.P. 4 cl	9,80 €
Hennessy Fine de Cognac	9,80 €
Clés des Ducs V.S.O.P. 4 cl	8,00 €
Johnnie Walker Black Label	12,00 €
Chivas Regal 12 Years Old	9,00 €
Glenfiddich 12 Years Old	9,00 €
Dalwhinnie 15 Years Old	14,00 €
Tullamore Dew	6,00 €
Jack Daniel's	9,00 €

Spirituosen

Fürst Bismarck 4 cl	6,00 €
Malteserkreuz Aquavit	6,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	6,50 €
Linie Aquavit	7,00 €
Jägermeister 4 cl	6,00 €
Fernet Branca	6,00 €
Averna	6,00 €
Ramazotti	6,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl	6,00 €
Amaretto di Saronno	6,00 €
Baileys Irish Cream	6,00 €

Longdrinks

Ihre Lieblingsspirituose als Longdrink?

Spirituose + 3 € Softgetränk | mit Red Bull 3,50 €

Technik, Mobiliar und Personal

Technik	Preis pro Tag
Beschallung Restaurant „Bellevue“	150,00 €
CD-Player	35,00 €
Mikrofon Funk Hand- oder Ansteckmikrofon	90,00 €
Beamer für Tagungsräume 3.500 AnsiLumen	200,00 €
Leinwand, Mobile Spannwand Aufpro 160 x 210 cm	100,00 €
DvD-Player	35,00 €
Sharp 46“ LCD TV mit Ständer (HDMI) Blue-ray Player für USB	250,00 €
LG 55“ LCD TV mit Ständer (HDMI) Blue-ray Player für USB	280,00 €
DJ-Box Gerät zur Verbindung von DJ und Beschallungsanlage	15,00 €
Personal	Preis pro Mitarbeiter
Techniker	45,00 €
Techniker ab 20 Uhr	52,50 €
Techniker sonn- und feiertags	63,00 €
Garderobiere	23,00 €
Nachtzuschlag ab 1 Uhr	31,00 €
Servicepersonal zusätzlich	28,00 €
Sonstiges	Preis pro Stück
Menükarten farbig	2,00 €
Menükarten schwarz-weiß	1,00 €
Blumendekoration	auf Anfrage
Tanzfläche	200,00 €
Umstuhlungspauschale runde Tische	450,00 €
DJ	auf Anfrage