

KÖLN

# HISTORISCHER FLUGHAFEN BUTZWEILERHOF

DIE HOCHZEITSLOCATION  
DER MOTORWORLD



## **DIE EMPFANGSHALLE**

Hochzeit am historischen Flughafen  
Butzweilerhof in Köln

# EINE KLEINE ZEITREISE GEFÄLLIG?

Im Flughafen Köln-Butzweilerhof feiert ihr eure Hochzeit in einer Location, die Vergangenheit und Gegenwart auf einzigartige Weise verbindet. Die lichtdurchflutete Empfangshalle aus den 1930er-Jahren schafft mit ihren hohen Decken und großen Fensterfronten eine außergewöhnliche Kulisse für euren großen Tag. Elegant. Beeindruckend. Voller Geschichte.

Wo früher Flugzeuge starteten und landeten, entstehen heute unvergessliche Hochzeitsmomente. Das denkmalgeschützte Gebäude zählt zu den bedeutendsten luftfahrthistorischen Bauwerken Deutschlands und bietet ein Ambiente, das ihr so kaum ein zweites Mal findet.





## Eine Hochzeitslocation mit besonderem Flair

Die großzügige Empfangshalle bietet viel Platz und beeindruckt mit ihrem offenen Raumgefühl. Hohe Fenster sorgen für viel Tageslicht und verleihen der Location eine elegante und gleichzeitig entspannte Atmosphäre. Ob romantisch dekoriert oder modern inszeniert. Der Raum lässt sich ganz nach euren Vorstellungen gestalten.

Von der Trauung über den Sektempfang bis hin zur ausgelassenen Party am Abend. Hier lässt sich der gesamte Hochzeitstag an einem Ort erleben. Dank der großzügigen Flächen eignet sich die Location sowohl für stilvolle Dinner als auch für große Tanzflächen und lange Partynächte.

## Zentral gelegen und perfekt erreichbar.

Auch organisatorisch überzeugt die Hochzeitslocation mit ihrer Lage. Der Butzweilerhof ist hervorragend erreichbar. Sowohl für Gäste aus Köln als auch für Besucher von außerhalb. Eine eigene Straßenbahnhaltestelle liegt direkt an der Location. Ausreichend Parkplätze sind ebenfalls vorhanden. Autobahn und Flughafen befinden sich in kurzer Entfernung, sodass eure Gäste bequem anreisen können.

Für Übernachtungen bietet das benachbarte **V8 Hotel Köln** zahlreiche stilvolle Zimmer und Suiten. Perfekt für Hochzeitsgesellschaften, die den Abend entspannt ausklingen lassen möchten.



# BASISPAKET

50 Personen .....	<b>ab 6650 €</b>
75 Personen .....	<b>ab 5850 €</b>
99 Personen .....	<b>ab 5600 €</b>
125 Personen .....	<b>ab 5350 €</b>

Inkl. Locationmiete, Endreinigung, Geschultes und freundliches Servicepersonal (Theke und Abräum-service), Auf- und Abbau, Porzellan, Geschirr, Möblierung, Tischdecken und sonstiges Equipment.

## GETRÄNKEPAUSCHALE

Basic .....	<b>49 €</b>
Sekt, zwei Sorten Wein, Kölsch vom Faß, Cola/Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser (Sprudel & Naturell) Kaffeespezialitäten & Tee	
Plus .....	<b>63 €</b>
wie »Basic« + Longdrinks + 3. Sorte Wein	
Deluxe .....	<b>73 €</b>
wie »Plus« + Cocktails + Digestive	

Alle angegebenen Preise verstehen sich als **Bruttopreise** inkl. der gesetzlichen MwSt.

## »Das Buffet ist eröffnet!«

Egal, ob Ihr Euch für unser Glanzstück entscheidet, ein Grillbuffet oder Live-Cooking-Stationen - Euer persönliches Hochzeitscatering wird individuell für Euch zusammengestellt. Es passt genauso perfekt zu Euch wie das Brautkleid zur Braut! Jetzt heißt es »Ohhhh« und »Ahhhh« - die Gäste sind begeistert vom köstlichen Essen und Ihr genießt die Komplimente für Eure Auswahl.

## BUFFET

Buffet »Glanzstück« .....	<b>p. P. ab 46,50 €</b>
Buffet »Meisterwerk« .....	<b>p. P. ab 57,50 €</b>

Alternativ Grillbuffet oder Livecooking.

Koch .....	<b>p. Stunde 56,76 €</b>
Kochassistenz .....	<b>p. Stunde 44,15 €</b>
zzgl. Livecookingausstattung .....	<b>220 €</b>

Die endgültige Auswahl treffen wir gerne gemeinsam - individuell abgestimmt auf euren Geschmack und eure Feier. Hier bereiten unsere Beraterinnen Ihnen gerne ein individuelles Angebot vor.

Wir kalkulieren mit einem Veranstaltungszeitraum von **8 Stunden**. Verlängerungen sind bis 04:00 Uhr möglich.

Verlängerung Service-Personal ... **p. Stunde 200 €**

Verlängerung Getränke ..... **p. P./p. Stunde 5,95 €**  
nach Zahl der Anwesenden Gäste zu jeder vollen Stunde (kann abweichen je nach Upgrades oder Getränkepauschale)

Kinder 0 - 5 Jahre = 0%  
Kinder 6 - 12 Jahre = 50%  
Kinder ab 13 Jahre = 100%

# BUFFET

## GLANZSTÜCK

Summer Soulfood – Vieles bietet die Natur nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales hier leicht und modern.

### VORSPEISEN

#### FINGERFOOD

**Black Angus Rinderfilet-Cube** geräucherte Tomate, Wiesenblüten

**Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle** Rote Bete, Rettich, Kampot Pfeffer

#### SALATE

**Cappelletti mit gegrillter Birne** vegetarisch  
Granatapfel, Blaumohnpaste, Pecorino

**Wildkräutersalat mit Beeren** vegetarisch  
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

**Kräuter-Tabbouleh mit Sumach** vegan  
Zitrone, Blatt Petersilie, Couscous

#### Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot  
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

### HAUPTSPEISEN

**Eifeler Rostbraten** Rind, Rotwein, Thymian-Jus

#### Spicy Lemon Putenbrust

Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

#### Lachsfilet\*

Prosecco-Schaum, Blattspinat

\*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,80€ je nach Personenzahl

**Tortiglioni Steinpilz** vegetarisch Ricotta, Salbeirahm, Champignons

**Geschmorte Zucchini & Rübchen** vegan rote Zwiebeln, Rosmarin

**Kleine Brätlinge** vegan Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

### DESSERT

**Himbeer Trifle** Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

**Karamell & Salzblume** vegan Hafermilch, Salzkaramell

**Mousse au Chocolate** vegetarisch mit Erdbeeren

## MEISTERWERK

Feinste Küchenkunst unserer Meisterköche - höchstes Niveau aus der Kaiserschotenmanufaktur, mit Zutaten aus der Region.

### VORSPEISEN

#### FINGERFOOD

**Gambas al ajillo** gebratene Riesen-Scampis, Knoblauch

**Zucchini-Soufflés mit Schafskäse** vegetarisch Feigen-Senf, Thymian

**Gemüse-Praliné mit Kaiserschoten-Segel** vegan  
Hummus, Mandel, Kurkuma-Rub

#### SCHAUSTÜCK

**Gegrillter Grüner Spargel mit Burrata** vegetarisch  
geröstete Pinienkerne, Zitrone, Meersalz

#### Putello mit Joghurt-Kapernsoße

Putenscheiben, Honigmelone, Kapernäpfel

#### SALATE

#### Rosa Lammrückenfilet-Scheiben

Kaiserschoten, Crema di Balsamico, Basilikum

#### Melonen-Erdbeer-Salat

vegan

grünem Pfeffer, gerösteten Pinienkernen, Erdbeer-Basilikum-Dressing

#### Calabresischer Sommersalat

vegetarisch

Schafskäse, weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

#### Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot  
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

### HAUPTSPEISEN

**Gebratener Seebarsch** Kapernäpfel, Safran-Gemüseragout

**Geschmorte Eifler Ochsenbrust** Monschauer Senf, BBQ-Gemüse

**Gebackene Maispoularde** Porree, Schmand, Riesling

#### Tortiglioni »Tre Formaggi«

vegetarisch

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Zitronen-Thymian-Rahm

**Zweierlei Ofen-Karotten** vegan Blaue Urkarotte, Bundmöhren, Sternanis

**Rosmarin-Bratkartoffeln** vegan kleine Brätlinge, Olivenöl

### DESSERT

portioniert von der Dessertpyramide

**Blaubeerkuchen** vegetarisch Vanille Crumble, Buttermilch

**Erdbeer-Tiramisu** Joghurt, Pistazie

**Tartufo-Mousse** vegetarisch geröstete Buttermandeln





## Standesamtliche Trauung direkt vor Ort

Ein besonderer Vorteil dieser Location: Ihr könnt euch hier nicht nur feiern lassen, sondern auch direkt standesamtlich trauen. Der historische Flughafen Butzweilerhof ist ein offizieller Ambiente-Trauort der Stadt Köln. Damit habt ihr die Möglichkeit, eure standesamtliche Trauung direkt vor Ort zu feiern. Ohne Ortswechsel und mit einem nahtlosen Übergang in euren Hochzeitstag.







### **Jederzeit gut beraten.**

Ihr bekommt ein individuelles Angebot, diese Mappe dient zur ersten Orientierung. Nehmt Kontakt zu unserem erfahrenen Projektleiter auf und lasst Euch für ein individuelles Angebot persönlich beraten.

#### **Kaiserschote GmbH**

Donatusstr. 141  
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0  
empfangshalle@kaiserschote.de



**KAISERSCHOTE**  
EVENTCATERING

[www.kaiserschote.de](http://www.kaiserschote.de)