



 HYATT REGENCY®
HOCHZEITEN



Liebe Hochzeitspaare,

im Hyatt Regency Köln erleben Sie die Rheinmetropole von ihrer schönsten Seite, denn von hier bietet sich Ihnen ein unvergesslicher Blick auf den Rhein, die Altstadt und ihr Wahrzeichen, den Kölner Dom. Das Hyatt Regency Köln bietet seinen Gästen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen mit höchstem Komfort, einer stilvollen Einrichtung und persönlichem Service.

Egal wo Sie feiern, ob im eleganten Riverside, im Private Dining Room oder in unserem Ballsaal, wir kümmern uns um alle Details, wie den romantischen Empfang, die exquisiten Speisen und die schönsten Dekorationsarrangements. Im Hyatt Regency Köln feiern Sie Ihre eigene Hochzeit ebenso entspannt wie Ihre Gäste.

Wir würden uns freuen, Teil Ihres Traumtages zu sein. Gerne stehen wir Ihnen bei sämtlichen Fragen zur Seite und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bis dahin verbleiben wir mit besten Grüßen vom Kennedy Ufer.

Ihr Hochzeitsteam
Hyatt Regency Köln

RIVERSIDE

Der elegante und moderne Riverside zählt sicher zu den schönsten und außergewöhnlichsten Räumlichkeiten unserer Stadt.

Von hier aus bietet sich durch die bodentiefen Fenster und dem angrenzenden Balkon ein unvergleichlicher Ausblick auf das Stadtpanorama und den Kölner Dom, was besonders in den Abendstunden ein einzigartiges Erlebnis ist.

Ein edler Parkettboden und das stilvolle Ambiente verleihen dem Raum eine elegante und festliche Atmosphäre, die durch die in die Wand integrierte Feuerstelle unterstrichen wird.

Mit einer Größe von 153 m² bietet der Riverside Platz für Feiern mit bis zu 90 Personen.













Private Dining Room

Dieser einzigartige Veranstaltungsraum bietet bei 130 m² Wohlfühlambiente und einen spektakulären Blick auf den Kölner Dom.

Auch hier bietet sich durch die bodentiefen Fenster und den angrenzenden Balkon ein unvergleichlicher Ausblick auf das Stadtpanorama.

Die holzgetäfelten Wände und die gemütliche Beleuchtung verleihen dem Raum Wärme und Raffinesse. Dank der angeschlossenen Küche werden Sie sich sofort heimisch fühlen.

Der Private Dining Room eignet sich besonders für individuelle Hochzeitsfeiern bis zu 64 Personen.







BALLSAAL

Der multifunktionale Ballsaal befindet sich auf der Mezzanine-Etage.

Durch seine variablen Trennwände kann er in drei separate, schallgedämpfte Säle aufgeteilt werden. Zusammen mit einem angrenzenden Saal ist der Ballsaal 608 m² groß und bietet Platz für Feiern mit bis zu 450 Personen.

Ein integriertes, innovatives Lichtkonzept sowie aufwendig gestaltete Kristallkunst verleihen dem Rheinsaal ein ganz besonderes Ambiente.

Unser Ballsaal bietet somit einen wundervollen Rahmen für unvergessliche Galanächte und Hochzeiten in großem Kreis.



HOCHZEITSPAUSCHALE 1

- Sektempfang mit Orangensaft und Mineralwasser
- Saisonales Büffet oder 4-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Korrespondierende Weine auf Empfehlung unseres Serviceleiters
- Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Menükarten, Platzkarten, Tischplan und Tanzfläche
- Raummiete
- Ein graviertes „Hochzeitsschloss“, das nach Kölscher Tradition an der Hohenzollernbrücke angebracht wird.

Die **Hochzeitspauschale 1** gilt ab **40 Gäste** und für **fünf Stunden**.

€ 180,00 pro Person

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEN

- Knackige Blattsalate, junge Möhren, Kirschtomaten, gepuffter Quinoa, Limonendressing, Crôutons
- Carpaccio von gelber und roter Beete, Ziegenkäsecreme, Frisée Salat, Nuss Vinaigrette

SUPPE

- Weiße Tomatenschaumsuppe, marinierte Shrimps, Basilikumpesto

HAUPTSPEISEN

- Gegrillte Maispouardenbrust, dreierlei Mais, Waldpilzjus
- Gebratenes Flusszanderfilet, Ragout von grünem Spargel und Frühlingszwiebeln, violette Senfsoße
- Gratinierte Medaillons vom Schweinefilet, Kräutermousseline, Vanillemöhren, Kubeben-Pfefferjus

NACHSPEISEN

- Rhabarber Crème Brûlée, Mascarpone, Erdbeeren, Waldmeister
- Exotische Früchte, Erdbeersorbet, Valrhona Schokolade, Limonenkresse
- Panna Cotta mit Tahiti Vanille, Waldbeeren, Kakao, Kokosnuss

BUFFETEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

- Fruchtiger Shrimp-Cocktail, Melone, Ananas, Dill
- Kräuter-Perlgrauen-Salat, Frühlingsgemüse, Hirtenkäse
- Gratinierte Auberginen, Parmesan, Tomatensalsa
- Gazpacho Andaluz
- Vitello Tonnato von der Putenbrust, frittierte Kapern, eingelegte Sardinen
- Kichererbsencreme, Sesampaste, Olivenöl, Limonensaft
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Baguette, mild gesalzene Butter, Olivenöl

SUPPE

- Tomatensuppe, Mozzarella-Kirschen, Croutons

HAUPTSPEISEN

- Sautierte Hühnchenstreifen, Waldpilze, Gartenerbsen, junge Möhren
- Kabeljaufilet, Kräuterkruste, Kartoffel-Spargel-Ragout
- Bärlauchrisoni, Parmesan, Kirschtomaten
- La Ratte Kartoffeln mit Kräutern geschmort
- Gebratenes Wokgemüse mit Chinakohl
- Jasminreis mit Curryblättern

NACHSPEISEN

- Champagner Trifle, Beeren, Minze
- Brownie-Eierlikörschnitte, Crisp, Walnüsse
- Holunderblütenmousse mit Erdbeerkern
- Pan Dan Crème Brûlée, Brandy Snap, Himbeere
- Grießflammeri mit Rhabarberkompott

HOCHZEITSPAUSCHALE 2

- Cremantempfang, Orangensaft und Mineralwasser
- Saisonales Büffet oder 4-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Korrespondierende Weine auf Empfehlung unseres Serviceleiters
- Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Menükarten, Platzkarten, Tischplan, Stuhlhussen und Tanzfläche
- Raummiete
- Übernachtung für das Brautpaar in einem unserer beliebten Rheinblickzimmer (nach Verfügbarkeit)
- Ein graviertes „Hochzeitsschloss“, das nach Kölscher Tradition an der Hohenzollernbrücke angebracht wird.

Die **Hochzeitsspauschale 2** gilt ab **40 Gäste** und für **fünf Stunden**.

€ 220,00 pro Person

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEN

- Schnitte von mild geräuchertem Heilbutt, Blumenkohl Panna Cotta, braune Senfsaat
- Mariniertes Minigemüse, Waldpilzgerde, Olivenölperlen, PX-Essig, gepuffter Amaranth

SUPPE

- Spargelschaumsüppchen, Erdbeer-Chili-Ragout, konfierte Riesengarnele

HAUPTSPEISEN

- Kalbstafelspitz aus dem Kräuter-Sous Vide-Bad, Bärlauch-Bliny, gegrillter Frühlauch, Röstwiebel-Gremolata
- Geschmorte Ochsenbacke, Portweinzwiebeln, Steinchampignons, Olivenpüree, würziger Tomatenschäum
- Gebratenes Wolfsbarschfilet, Calamaretti, gefüllter Artischockenboden, Paprika-Fume

NACHSPEISEN

- Himbeer-Törtchen, Zitronengras, weiße Schokolade, Vanille
- Aprikosen-Clafoutti, Lavendel, Vollmilchschokolade, Kefir
- Bombay-Saphir, Tonic, Zitrone, Wachholder, Kardamon

BUFFETEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

- Salat von pochiertem Chicorée, Salatherzen, Spargel, Estragon, Orangenfilets
- Pochiertes Kalbstafelspitz, Bärlauchcrème, Tomberries
- Carpaccio vom Wildlachs, Limonen-Kaffir-Vinaigrette, Rucolasalat
- Salat von Frühlingzwiebeln, Erdbeeren, Radieschen, Radicchio
- Lollo Rosso mit fruchtigem Balsamico Dressing
- Ziegenkäse-Mousse, Waldhonig, Pinienkerne, getrocknete Rosenblüten
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Baguette, mild gesalzene Butter, Olivenöl

SUPPE

- Zuckererbsen Suppe mit Kaninchenrückenfilet

HAUPTSPEISEN

- Gebratenes Rotbarbenfilet, gelbe Bete, violette Senfsoße
- Kalbssteaks und geschmorte Bäckchen, Fregola, Oliven
- Orangen Couscous, Maispoularde, grüner Spargel
- Waldpilztortellini, gebratene Steinchampignons, Madeira
- Kartoffel-Möhren-Gratin
- Marktgemüse, Petersilie, Kirschtomaten

NACHSPEISEN

- Erdbeer-Marshmallowschnitte Schokolade, Erdbeeren
- Rhabarberstreusel, Vanille, Zitronenkresse
- Kirschmoussenocken, Bitterschokolade, Pistazien
- Orangenblüten Crème Brulée, Orangenfilet, Brandy Snap
- Passionsfruchtschnitte, Joghurt, Minze

HOCHZEITSPAUSCHALE 3

- Champagnerempfang, Aperol Spritz, Hugo, Orangensaft und Mineralwasser
- Drei verschiedene Canapés während des Empfangs auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Saisonales Büffet oder 5-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Korrespondierende Weine auf Empfehlung unseres Serviceleiters
- Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Deftiger Mitternachtsimbiss nach Empfehlung unseres Küchendirektors
- Menükarten, Platzkarten, Tischplan, Stuhlhussen und Tanzfläche
- Raummiete
- Übernachtung für das Brautpaar in einer unserer luxuriösen Suiten (nach Verfügbarkeit)
- Ein graviertes „Hochzeitsschloss“, das nach Kölscher Tradition an der Hohenzollernbrücke angebracht wird.

Die **Hochzeitspauschale 3** gilt ab **30 Gäste** und für **fünf Stunden**.

€ 290,00 pro Person

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEN

- Ceviche von Jakobsmuschel und Steinbutt; Peruanische Limetten- Vinaigrette, Avocado, Tomatensalsa
- Tatar und Carpaccio vom Rinderfilet, Trüffelmayonnaise, Wachtelei, Rauke, Parmesan
- Marinierter Burrata, Bunte Tomaten, Zwiebel–PX Essig–Vinaigrette, Basilikumreis

SUPPEN

- Vanille–Mais–Schaumsuppe; getrüffeltes Popcorn, glacierte Wachtelbrust, Ahornsirup
- Hummerschaumsuppe mit Champagner, Lachs Tortelloni, Dill, Crème double
- Ochsenchwanz Consommé, gebackene Praline, Sherry, Schalotten–Eierstich

HAUPTSPEISEN

- Argentinisches Rinderfilet, Kräuterkruste, Knochenmark, Trüffelparpadelle, Zuckerschoten
- Wildlachsfilet kross auf der Haut gebraten, Erbsenmousseline, marinierte Kirschtomaten, Safran–Pernot–Nage
- Steak vom Milchkalbsrücken, Stangenspargel, Kräuterkartoffeln, Sauce Béarnaise

NACHSPEISEN

- Joghurette in Texturen, Erdbeere, Joghurt, Bitterschokolade
- Apfel–Champagner–Süppchen, Sorbet, Biskuit, Buddhas Hand
- Pfirsich–Mascarpone–Törtchen, elektrisierte Schokolade, Minze, Coulis

BUFFETEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

- Carpaccio von gelber Beete, gezupfter Ziegenkäse, Walnüsse, Olivenölperlen
- Tatar vom Milchkalb, Wachtel–Wachseier, Trüffel–Mayonnaise
- Ceviche vom Steinbutt, Limonen–Tomaten–Vinaigrette, Saiblingskaviar
- Kaninchenroulade, Süßholz, Buchenpilze
- Sushi, Ingwer, Wakame
- Marinierte Salatherzen, Avocado, Kirschtomaten, Basilikum–Dressing
- Frühlingsgemüse im Reispapierblatt, Mango, Chili, Sesamöl
- Blatt und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Baguette, mild gesalzene Butter, Olivenöl

SUPPE

- Ochsenchwanzconsommé, Ravioli, Sherry Bärlauch Schaumsuppe, Shrimps, Crème Double

HAUPTSPEISEN

- Tranchen von Wildlachs und Heilbutt, gebratenes Spargel–Chili–Ragout, Safran
- US–Striploin, Sauce Béarnaise, gebratene Kräutersaitlinge (Carving Station)
- Getrüffelte Linguine aus dem Parmesanleib, Riesengarnelen, Sommertrüffel
- Gefüllte Maispouardenbrust, Zuckerschoten, mini Mais, Kubebenpfeffer
- Gegrillter grünen Spargel, Parmaschinken, Junge Kartoffeln, frisches Marktgemüse
- Sautierte Riesengarnelen, Frühlauch, Chili, junger Knoblauch

NACHSPEISEN

- Butterstreusel, Blaubeeren, Atsina–Kresse
- Sizilianischer Zitronentrifle, Kaffirlimonencrème, Zitronengras
- Gin Tonic, Gurke, Limette
- Frozen Joghurt aus der Eismaschine, verschiedene Toppings und Soßen
- Käse vom Affineur Jumi aus der Schweiz, Früchtebrot, Feigensenf, Trauben



WEITERE INTERESSANTE INFORMATIONEN

VERLÄNGERUNG

Jede weitere angefangene Stunde wird mit € 10,00 pro Gast und jeweils mit der gesamten Gästeanzahl berechnet.

SPEISEN

- 3 Canapés während des Empfangs € 15,00 p.P.
- Carving Station am Büffet € 15,00 p.P.
- Käsestation zum Büffet € 10,00 p.P.
- 5-Gang Menü € 20,00 p.P.
- Hausgemachte Hochzeitstorte nach Absprache
- Deftiger Mitternachtsimbiss € 15,00 p.P.

GETRÄNKE

- 30- minütiger Champagnerempfang € 20,00 p.P.
- Longdrinks nach dem Essen pro Stunde € 20,00 p.P.
(Gin Tonic, Cuba Libre, Vodka Lemon)
- Digestife nach dem Essen pro Stunde € 15,00 p.P.
(Ramazotti, Aversa, Linie Aquavit, Grappa)

BLUMENDEKORATION

Unser Florist kümmert sich gerne um Ihre individuelle Blumendekoration und geht hierbei auch auf Ihre speziellen Wünsche und Vorlieben ein.

- Gestecke rund ab € 90,00 pro Gesteck
- Gestecke Cocktailtisch ab € 30,00 pro Gesteck
- Gestecke klein ab € 50,00 pro Gesteck

SONSTIGES

- Kandelaber € 50,00 pro Stück
- Teelichter € 10,00 pro Tisch
- Garderobe € 40,00 pro Stunde
- Stimmen des Flügel € 250,00 einmalig
- Stuhlhussen weiß € 10,00 pro Stück



WEITERE INTERESSANTE INFORMATIONEN

PARKEN IM HYATT REGENCY KÖLN

Tiefgarage € 5,00 pro angefangene Stunde
€ 36,00 für 24 Stunden

WORLD OF HYATT™ - ERMÖGLICHT IHRE TRAUMREISE

Sammeln Sie zusätzlich World of Hyatt™ Bonuspunkte mit Ihrer Feier und lösen Sie diese für eine Traumreise ein. Bereits ab einem Umsatz von ca. € 6000,00 erhalten Sie zwei freie Nächte in einem Hyatt Ihrer Wahl. Weiter Informationen: <http://bit.ly/2pj7ROU>

HYATT REGENCY KÖLN
Veranstaltungsabteilung
Kennedy-Ufer 2a
50679 Köln
Telefon: +49 221 8281 1723
E-Mail: wedding.cologne@hyatt.com
hyattregencycologne.com

