



HYATT REGENCY KÖLN  
Event Sales

Kennedy-Ufer 2a  
50679 Köln  
T: +49 221 8281 234  
[colog-RFP@hyatt.com](mailto:colog-RFP@hyatt.com)  
[www.hyattregencycologne.com](http://www.hyattregencycologne.com)



## IHRE WEIHNACHTSFEIER IM HYATT REGENCY KÖLN

### Eine einzigartige und unvergessliche Weihnachtsfeier

Nutzen Sie die individuellen Räumlichkeiten im Hyatt Regency Köln und machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Event! Feiern Sie in geselliger Runde mit Freunden oder Kollegen und lassen Sie sich von uns mit exzellenter Küche und erstklassigem Service verwöhnen.

#### Weihnachtspauschale 160 Euro pro Person

- Stehempfang mit Sekt, Orangensaft und Wasser
- Weihnachtliches 4-Gang Menü oder Buffet nach Wahl des Küchendirektors
- Korrespondierende Weine
- Bier, Softgetränke und Heißgetränke
- Individuelle Menükarten, Tischplan
- Weihnachtliche Tischdekoration
- Raummiete

Das Angebot ist gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit ab 50 Personen für 4 Stunden. Jede zusätzliche Stunde berechnen wir mit € 10,00 pro Person, bezogen auf die gebuchte Gesamtpersonenzahl.

Weitere interessante Möglichkeiten:

Empfang mit Champagner ab 40 € / Stunde / Person  
Canapés zum Empfang ab 15 € / 3 Stück / Person

Carving Station am Buffet ab 10 € pro Person  
Käsestation am Buffet ab 10 € pro Person  
Deftiger Mitternachtsimbiss ab 15 € pro Person

Longdrinks ab 20 € / Stunde / Person  
(Gin Tonic, Cuba Libre, Vodka Lemon)  
Digestive Auswahl ab 15 € / Stunde / Person  
(Ramazotti, Averna, Linie Aquavit, Grappa)

Stuhlhussen 10 €  
Garderobe 40 € pro Stunde  
Mitternachtszuschlag 300 € pro Stunde  
Jede weitere Stunde 350 €

### Auszug aus unserem Weihnachtsbuffet

Marinierte Kalbsrolle mit Thunfischmousse  
Frischkäse mit Flusskrebse, Gurke und Gin  
Mini Törtchen mit Entenbrust und gebranntem Kürbis  
Rilette von der Gans mit Kumquat und Apfel  
Gegrillte Schwarzwurzel, Trüffel-Haselnussdressing  
\*\*\*

Konfierte Entenkeule, Zimtjus, Frühlauch und Kürbis  
Regionales Wildragout, Petersilienwurzel, Kartoffelklöße  
Fluss Zander und Lachs Tranche auf Dill Schmorgurken  
Süßkartoffelgnocchi, Erdnusspesto, gelbe Karotten  
Rosenkohl, Speck und Karotte  
\*\*\*

Bratapfelmousse mit Karamell  
Zimtstern-Birnenschnitte  
Spekulatius Crème Brûlée

### Weihnachtsmenü Beispiel

Törtchen von Lachs und Thunfisch  
Avocado, gepuffter Reis und Koriander  
\*\*\*

Porcini Maronencremesuppe  
mit einer Knusperpraline  
\*\*\*

Sous Vide gegarte Kalbsnuss,  
Selleriecreme, Schwarze Walnuss, Kartoffel-Trüffelschnitte  
\*\*\*

Nougatmousse, Mango, Zitronengrass, Vollmilchschokolade

### Ihr individuelles Rahmenprogramm

Glühwein und winterliche Leckereien ab € 12 pro Person

