



BANKETTMAPPE



## INHALT

<b>EINLEITUNG</b>	3
<b>TAPAS</b>	4 - 5
<b>ZAPPESBUFFET</b>	6
<b>KÖBESBUFFET</b>	7
<b>BRAUMEISTERBUFFET</b>	8
<b>MITTERNACHTS-SNACK</b>	9
<b>MENÜAUSWAHL</b>	10
<b>GETRÄNKE</b>	11 - 12
<b>RÄUMLICHKEITEN</b>	13 - 17
<b>DEKORATION</b>	18
<b>AKTIVITÄTEN</b>	19
<b>ENTERTAINMENT   MUSIK   TECHNIK</b>	20
<b>TASTINGS   SEMINARE   FÜHRUNGEN</b>	21 - 22
<b>ÜBERNACHTEN</b>	23





## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BRAUWELT KÖLN!

Ob Tagung oder Kongress, Weihnachtsfeier oder Sommerfest im großen Rahmen - durch den direkten Anschluss an das Brauhaus und den Biergarten sind den Kombinationen und Möglichkeiten für Veranstaltungen aller Art kaum Grenzen gesetzt.

Unsere unterschiedlichsten Führungen, Erlebnistouren, Tastings sowie zahlreiche Workshops und Seminare rund um das Thema Bierbrauen und die Herstellung von Spirituosen können ganz nach Ihren individuellen Wünschen dazu gebucht werden.

Auf einer Fläche von über ca. 6500 m<sup>2</sup> kann Ihr maßgeschneidertes Event bei uns optimal umgesetzt werden. Bei der Veranstaltungsberatung, -organisation und -durchführung stehen Ihnen unsere Mitarbeiter:innen selbstverständlich unterstützend zur Seite.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl an hochwertigen Speisen, Getränken und individuell buchbaren Aktivitäten.

## ÜBER UNS

Als die beiden ältesten familiengeführten Brauereien Kölns, die ihre Bierspezialitäten noch traditionell in offener Gärung, unter Verwendung von eigenem Brunnenwasser, bestem Malz und feinstem Hopfen von Hand brauen, haben wir uns 2022 zusammengetan.

Unter dem neuen Namen BRAUWELT KÖLN vereinen wir mit der Sünner Brauerei (1830) und der Brauerei zur Malzmühle (1858) zwei echte Kölner Traditionsunternehmen unter einem Dach auf dem geschichtsträchtigen Gelände in Köln-Kalk.

Auch die einzige und älteste noch produzierende Spirituosen-Brennerei in Köln befindet sich auf dem Gelände. Hier wird Alkohol auf Weizenbasis noch selbst gebraut und destilliert.

Hierzu verwenden wir ausschließlich Rohstoffe aus Köln: den Weizen von Bauer Kleinschmidt aus Köln-Poll und Wasser aus unserem hauseigenen Brunnen.

Unser „BRAUWELT-Showroom“ im traditionellen Industrie-Charme lädt darüber hinaus nicht nur zum Erwerb und Probieren unserer Biere und Spirituosen ein, sondern beeindruckt auch mit Kölns ältester Dampfmaschine. In dem historischen Raum zwischen Brennerei und Sudhaus erhalten Sie aber nicht nur all unsere Produkte, sondern können unsere Spirituosen auch gleich selbst abzapfen und personalisieren. Wir sind Regional. Traditionell. Nachhaltig. Einfach 100% Köln!





## TAPAS | FLEISCH UND FISCH

<b>Kleine Hackfleischbällchen</b> mit Senf	pro Stück 1,00 €
<b>Kleine Bierknacker</b> mit Senf	pro Stück 1,70 €
<b>Scheiben vom Röttgelchen</b> mit Leberwurst, Flönz oder Zwiebelmett	pro Stück 2,30 €
<b>Hähnchenspieß</b> mit süßer Chili-Sauce	pro Stück 5,00 €
<b>Roastbeef-Röllchen</b> mit Remouladendip	pro Stück 5,00 €
<b>Reibekuchen</b> mit Räucherlachstartar und Dillschmand	pro Stück 5,00 €
<b>Gebratener Scampispieß</b> mit Chili-Mayonnaise	pro Stück 5,00 €

**Mindestabnahme pro Sorte: 20 Stück**










## TAPAS | VEGETARISCH UND VEGAN

<b>Wraps</b> 	pro Stück 2,30 €
<b>Scheiben vom Röttgelchen</b>  mit Gouda	pro Stück 2,30 €
<b>Gazpacho Andaluz</b>   Kalte Gemüsesuppe	pro Stück 2,30 €
<b>Crostini</b>  mit Roter Bete und Schafskäse	pro Stück 2,30 €
<b>Tortilla-Spieß</b>  mit Dip	pro Stück 2,30 €
<b>Tomate-Mozzarella-Spieß</b> 	pro Stück 2,80 €
<b>Mini Kartoffeltarte</b>  mit Quarkdip	pro Stück 2,80 €
<b>Kleine Geißböckchen</b>  Ziegenkäsetaler mit Feigensenf auf Pumpernickel	pro Stück 2,80€
<b>Mini-Quiche</b>  mit Schmand	pro Stück 5,00 €
<b>Falafel</b>   mit Soja-Joghurt	pro Stück 2,80 €
<b>Süßkartoffeltaler</b>   mit Avocado	pro Stück 2,80 €
<b>Gemüse-Antipasti-Spieß</b>  	pro Stück 5,00 €

Mindestabnahme pro Sorte: 20 Stück


 = vegetarisch      = vegan



# ZAPPESBUFFET

## Salate

**Kartoffelsalat**  
mit Frikadelle

**Gurkensalat**   
in Kräutervinaigrette

**Bunter Bohnen-Salat** 

**Blattsalat**   
mit Honig-Senf-Dressing

## Vorspeisen

**Quiche** 

**Lachs gebeizt mit Süner Gin**  
dazu Dillschmand

## Suppe

**Kartoffelcrèmesuppe**   
mit Croûtons

## Hauptgänge

**Schweine-Krustenbraten vom bergischen Schwein**  
mit Schmorjus

**Maispouardenbrust**  
in Pfefferrahm

**Gebratenes Zanderfilet**  
mit Paprika-Sauce

**Gemüselasagne**   
mit geschmolzenen Kirschtomaten

## Beilagen

**Speck-Sauerkraut**

**Rahmspinat** 


**Kartoffelklöße** 

**Duftreis** 

## Desserts

**Käsebrett**   
mit Trauben und Feigensenf

**Panna Cotta**   
mit Fruchtspiegel

**Obstsalat im Glas**   
mit Vanillesauce

**Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter und verschiedenen Dips  
pro Person 45,00 €**



# KÖBESBUFFET

## Salate

**Tomatensalat** 🌿  
mit Parmesan und Basilikum

**Rheinischer Nudelsalat**

**Bulgursalat mediterran** 🌿🌿

**Blattsalat** 🌿  
mit Honig-Senf-Dressing

## Vorspeisen

**Antipasti** 🌿🌿  
Paprika | Aubergine | Zucchini | Champignons | eingelegte Zwiebeln

**Roastbeef-Röllchen**  
mit Remoulade

## Suppe

**Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen und Gemüse

## Hauptgänge

**Schweinefilet im Speckmantel**  
mit Portweinjus

**Sauerbraten vom Rind**  
mit Rosinensauce und Apfelkompott

**Kabeljaufilet**  
mit Champagner-Rahm

**Käsespätzle** 🌿  
mit Röstzwiebeln

## Beilagen

**Gebackener Blumenkohl mit Nussbutter** 🌿

**Apfel-Rotkohl** 🌿

**Kartoffelpüree** 🌿

**Gebratene Schupfnudeln** 🌿

## Desserts

**Käsebrett** 🌿  
mit Trauben und Feigensenf

**Schokoladenbrownie** 🌿  
mit Vanilleschmand

**Crêpes** 🌿  
mit Waldbeerenragout

**Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter und verschiedenen Dips  
pro Person 55,00 €**



# BBQ-BUFFET

## Salate

**Sommerlicher Pasta-Salat** 🌿

**Mediterraner Kartoffelsalat** 🌿  
mit Pesto

**Knackiger Cole Slaw** 🌿

**Salat von Cherry-Tomaten** 🌿  
mit Mini-Mozzarella

**Anti-Pasti-Gemüse** 🌿🌿

**Bunte Blattsalate** 🌿🌿  
mit zweierlei Dressing

## Hauptgänge

Live-Station

**Marinierte Schweinenackensteaks**

**Medaillons von der Pute**

**Rinderhüftsteaks**

**Bratwurst | Krakauer**

**Scampi-Spieße**

**Vegane Wurst** 🌿🌿

**Grillkäse** 🌿

## Beilagen

**Rosmarinkartoffeln** 🌿🌿

**Maiskolben** 🌿

**Gemüse-Spieße** 🌿🌿

## Desserts

**Panna Cotta mit Fruchtmark** 🌿

**Obstsalat mit Vanille-Sauce** 🌿

**Inkl. Mini-Röggelchen, Baguette, Aioli, Kräuterbutter, Butter, Ketchup, Senf, BBQ-Sauce, Kräuterquark, Exotic-Dip pro Person 62,50 €**





# BRAUMEISTERBUFFET

## Salate

**Coleslaw** 

**Mediterraner Pasta-Salat** 

**Süßkartoffel-Kichererbsensalat**  

**Blattsalat**   
mit Honig-Senf-Dressing

## Vorspeisen

**Honigmelone**  
mit Schinken

**Scampispiß**  
mit Chili-Mayonnaise

## Suppe


**Kürbis-Kokos-Süppchen**   
+ Chorizo-Chips

## Hauptgänge Live-Station

**Roastbeef oder Kalbsrücken rosa gebraten**  
mit Rotwein-Jus

**Ragout vom Freilandhuhn**  
in Schmorsauce

**Gegrilltes Lachsfilet**  
mit Safransud

**Waldpilzravioli in Trüffelcrème**   
mit sautierten Pilzen

## Beilagen

**Speck-Bohnen**  
**Kartoffelgratin**   
**Safran-Risotto**   
**Mediterranes Ratatouille**  

## Desserts

**Französische Käseauswahl** 

**Schokoladen-Mousse im Gläschen** 

**Crème Brûlée von der Tonkabohne** 

**Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter und verschiedenen Dips  
pro Person 65,90 €**





## MITTERNACHTS-SNACK

### Currywurst

mit Röttgelchen

pro Person 7,90 €

### Käse-Lauch-Suppe

mit Röttgelchen

pro Person 7,90 €

### Kölsche Brotzeit

Kleine Bierknacker | Goudawürfel | kleine Hackfleischbällchen

pro Person 7,90 €

### Rheinische Gulaschsuppe

mit Röttgelchen

pro Person 8,90 €

### Chili con carne

mit Röttgelchen

pro Person 8,90 €

### Chili sin carne

mit Röttgelchen



pro Person 8,90 €



**Mindestabnahme pro Sorte: 20 Portionen**



# MENÜAUSWAHL


**3 Gang Menü | Vegan**  
pro Person 39,90 €


**Gazpacho von der Mango**    
mit Falafel-Spieß

**Kokos-Curry**    
mit verschiedenen Gemüse, Süßkartoffeln und Duftreis

**Lauwarmer Milchreis**    
mit Amaretto-Kirschen

**3 Gang Menü | Vegetarisch**  
pro Person 44,90 €

**Gebrannte Creme vom Ziegenkäse**   
mit Tomatenmarmelade und Blattsalaten

**Handgemachte Fettucine in Trüffel-Rahm**   
mit Spinat-Salat und gehobeltem Trüffel

**Variation von Eis und Sorbets** 

**3 Gang Menü | Fleisch**  
pro Person 45,90 €

**Tatar und Carpaccio vom Freilandrind**  
mit Wildkräutersalat, Kapernäpfeln und Parmigiano

**Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffel-Basilikum-Stampf**  
mit Knoblauch-Tomaten-Bohnen

**Lauwarmes Schokoladentörtchen**   
mit Sorbet

**3 Gang Menü | Fisch**  
pro Person 52,90 €

**Gebratene Riesengarnelen auf Salat von Gurke und Wassermelone**  
mit Sesam-Dressing

**Kabeljau-Loin konfiert in Mocca-Rahm auf grünem Spargel**  
mit Kartoffelkrapfen

**Crème Brûlée**   
mit Kokoseis

**4 Gang Menü**  
pro Person 55,90 €


**Avocado Salat**  
mit hausgebeiztem Limoncello Lachs

**Schwarzwurzel-Creme-Suppe** 

**Surf´n Turf vom Roastbeef und Garnelenspieß**  
mit Pilzrisotto

**Schokoladenmousse Törtchen** 

**Specials**  
Preise auf Anfrage

**Getrüffelte Pasta aus dem Parmesan-Rad (live am Buffet)**   
**Eis und Sorbet-Bar (live am Dessertbuffet)**   
**Candy-Bar** 



## UNSERE HAUSEIGENEN BIERE

Mühlen Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,20 l	<b>2,00 €</b>
Mühlen Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,30 l	<b>2,90 €</b>
Mühlen Freibier	alk. <0,5 % vol.	Fl. 0,33 l	<b>3,00 €</b>
Koch'sches Malzbier	alk. 2,4 % vol.	Fl. 0,33 l	<b>3,00 €</b>
Sünner Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,20 l	<b>2,00 €</b>
Sünner Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,30 l	<b>2,90 €</b>
Sünner Malz	alk. <0,5 % vol.	Fl. 0,33 l	<b>2,80 €</b>
Sünner Helles	alk. 5,3 % vol.	Fl. 0,33 l	<b>3,00 €</b>
Sünner Hircus	alk. 7,2 % vol.	Fl. 0,33 l	<b>3,20 €</b>
Sünner Hefeweizen	alk. 4,8 % vol.	0,5 l	<b>4,90 €</b>

## UNSERE HAUSEIGENEN SPIRITUOSEN

Sünner Feiner Korn	alk. 32 % vol.	2 cl	<b>2,00 €</b>
Sünner Doppelkorn	alk. 38 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Limoncello	alk. 17 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Granatapfel Ice	alk. 25 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Akrobat	alk. 32 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Gespritzter	alk. 32 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Wacholdergeist	alk. 38 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner No.1	alk. 38 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Edelkraut	alk. 32 % vol.	2 cl	<b>2,30 €</b>
Sünner Vodka Colonia	alk. 43 % vol.	2 cl	<b>2,90 €</b>
Sünner Dry Gin No. 260	alk. 43 % vol.	2 cl	<b>2,20 €</b>
Sünner Dry Gin DIAMANT	alk. 47 % vol.	2 cl	<b>3,50 €</b>
Sünner Dry Gin Navy Strength	alk. 57,3 % vol.	2 cl	<b>3,50 €</b>
Mühlen Kräuter	alk. 40 % vol.	2 cl	<b>2,50 €</b>
Mühlen Brand No.2	alk. 40 % vol.	2 cl	<b>2,90 €</b>

## WEIN UND SEKT

Glas Weinschorle	0,20 l	<b>5,90 €</b>
Glas Rosé, Hauswein	0,20 l	<b>5,90 €</b>
Glas Weißwein, Hauswein	0,20 l	<b>5,90 €</b>
Glas Rotwein, Hauswein	0,20 l	<b>5,90 €</b>
Geldermann Sekt	Fl. 0,20 l	<b>10,00 €</b>
Sekt Hausmarke, SUPERB, trocken	Fl. 0,75 l	<b>30,00 €</b>



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kölsches Wasser [rabbelig], [höösch]	Fl. 0,33 l	2,50 €
Kölsches Wasser [pink], Grapefruit	Fl. 0,33 l	2,80 €
Kölsches Wasser [halb so pink], Grapefruit, kalorienreduziert	Fl. 0,33 l	2,80 €
Kölsches Wasser [orange], Orange	Fl. 0,33 l	2,80 €
Kölsches Wasser [grün], Waldmeister	Fl. 0,33 l	2,80 €
Sinalco Cola   Zero	Fl. 0,33 l	3,90 €

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### Pauschale 1

Mühlen Kölsch oder Süner frisch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Süner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone]

**5 Stunden-Pauschale  
pro Person 35,00 €**

### Pauschale 2

Mühlen Kölsch oder Süner frisch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Süner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone], Kaffee-Station am Dessert-Buffer

**7 Stunden-Pauschale  
pro Person 42,50 €**

### Pauschale 3

Sektempfang + Mühlen Kölsch oder Süner frisch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Süner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone], Kaffee-Station am Dessert-Buffer

**7 Stunden-Pauschale  
pro Person 47,50 €**

### Cocktailpauschale

Professionelle Cocktailbar  
+ erfahrener Cocktailmixer  
+ ausgewählte Menge an alkoholischen und/oder alkoholfreien Cocktails (Bis zu fünf verschiedene Cocktails aus unserer Cocktailkarte, 0,35l)  
+ benötigtes Equipment (Shaker | Stampfer | Barlöffel | Crush Ice | Deko | Gläser | BIO-Strohhalme | Servietten u.v.m.)

**50 Cocktails - 500,00 €  
100 Cocktails - 850,00 €  
150 Cocktails - 1.250,00 €**

**Weitere Getränkepauschalen kalkulieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.  
Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden einzeln abgerechnet.**





## ÜBERSICHT BRAUWELT GELÄNDE



- A** Biergarten
- B** Loungebereich
- C** Sudhaus
- D** Werksverkauf & Tasting
- E** Brennerei
- F** Brauhaus
- G** Brauerei & Gärkeller
- H** Rampe & Eventstage
- I** Toiletten
- J** Ausstellungsfläche







## EXKLUSIVE RÄUMLICHKEITEN FÜR ALLE ANLÄSSE

Ein außergewöhnlicher Anlass verdient eine außergewöhnliche Location, eine perfekte Organisation und ein leckeres Menü.

Mit einer Fläche von ca. 650m<sup>2</sup> unter dem Gelände der BRAUWELT KÖLN finden Sie einen Brauereiausschank mit barrierefreien, trennbaren Räumlichkeiten für Veranstaltungen und Events in allen Größenordnungen.

Der Charakter der Veranstaltungsräume in den ehemaligen Eiskellern der Süner-Brauerei wird durch die hohen Decken des Gewölbes und das unverputzte Mauerwerk geprägt.

Das Brauhaus bietet Ihnen ein Gastronomie-Erlebnis der Extraklasse und sorgt für den perfekten Rahmen für einen unvergesslichen Abend.

Lassen Sie sich von uns inspirieren, was am besten zu Ihrer Veranstaltung passt, wir finden für jeden Anlass das richtige Veranstaltungs-Setup.

## PREISÜBERSICHT EVENTLOCATION | BIERGARTEN

Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Panorama-Biergartens bei einem kühlen Kölsch oder buchen Sie für Ihre Veranstaltung exklusiv das gesamte BRAUWELT Gelände, mit seiner Fläche von ca. 6500 m<sup>2</sup>, mit Blick auf die atemberaubende Fassade der historischen Brauerei.

Panorama-Biergarten: Bis max. 350 Personen, sitzend

Panorama-Biergarten: Bis max. 600 Personen, Steh- & Sitzkombination

Biergarten-Miete (bis 22 Uhr)

Brauweltgelände (exklusiv)

Überdachung mit 75m<sup>2</sup> Beduinenzelt

**1500,00 € zzgl. Umsatzgarantie**

**Preis auf Anfrage**

**Preis auf Anfrage**





## PREISÜBERSICHT EVENTLOCATION | KELLER 1

Keller 1: Bis max. 50 Personen mit Buffet im Raum

Keller 1: Bis max. 70 Personen, Steh- & Sitzkombination

### Raummiete

Pauschal, inklusive Bestuhlung

500,00 € zzgl. Umsatzgarantie

### Verlängerungsstunden

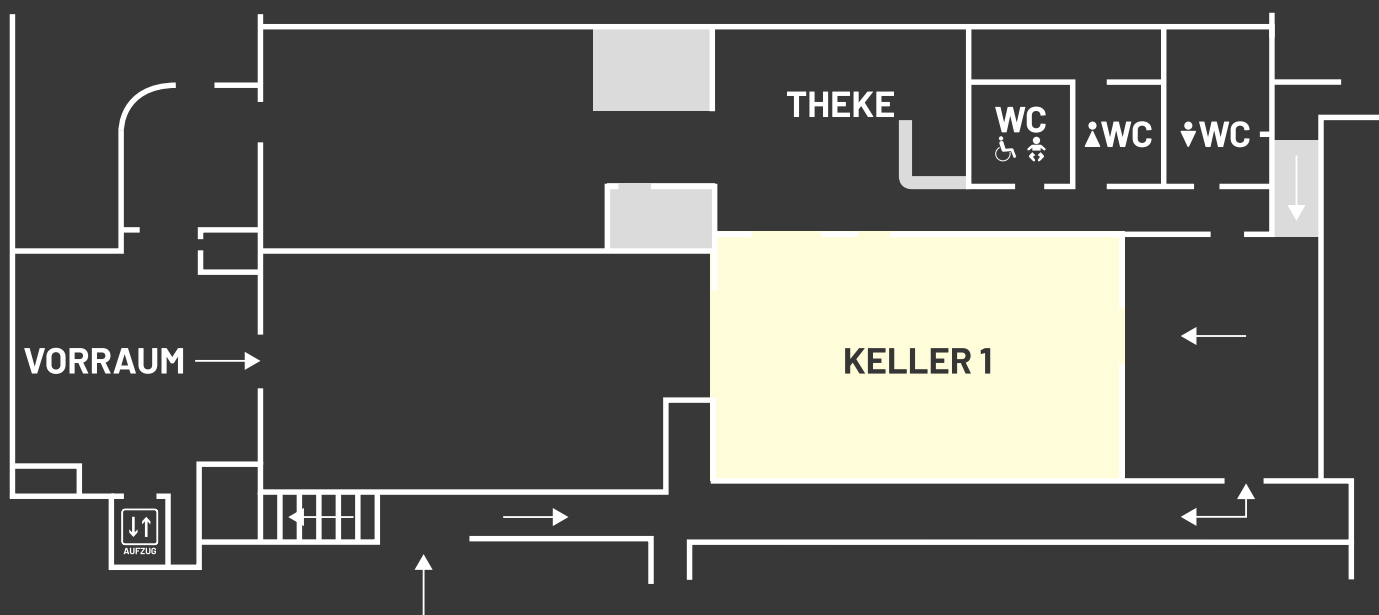
Bei Tagesveranstaltungen bis 16:00 Uhr.

Eine kostenfreie Verlängerung ist nur nach vorheriger Absprache mit unserer Reservierungsabteilung möglich.

pro angefangene Stunde 500,00 €

Bei Abendveranstaltungen von 17:00 Uhr bis 02:00 Uhr.

Ab 02:00 Uhr berechnen wir Verlängerungsstunden, die ohne weitere Ankündigung in Kraft treten.





## PREISÜBERSICHT EVENTLOCATION | KELLER 2

Keller 2: Bis max. 80 Personen, mit Buffet im Raum

Keller 2: Bis max. 100 Personen, Steh- & Sitzkombination

Keller 2: Bis max. 150 Personen, an Stehtischen

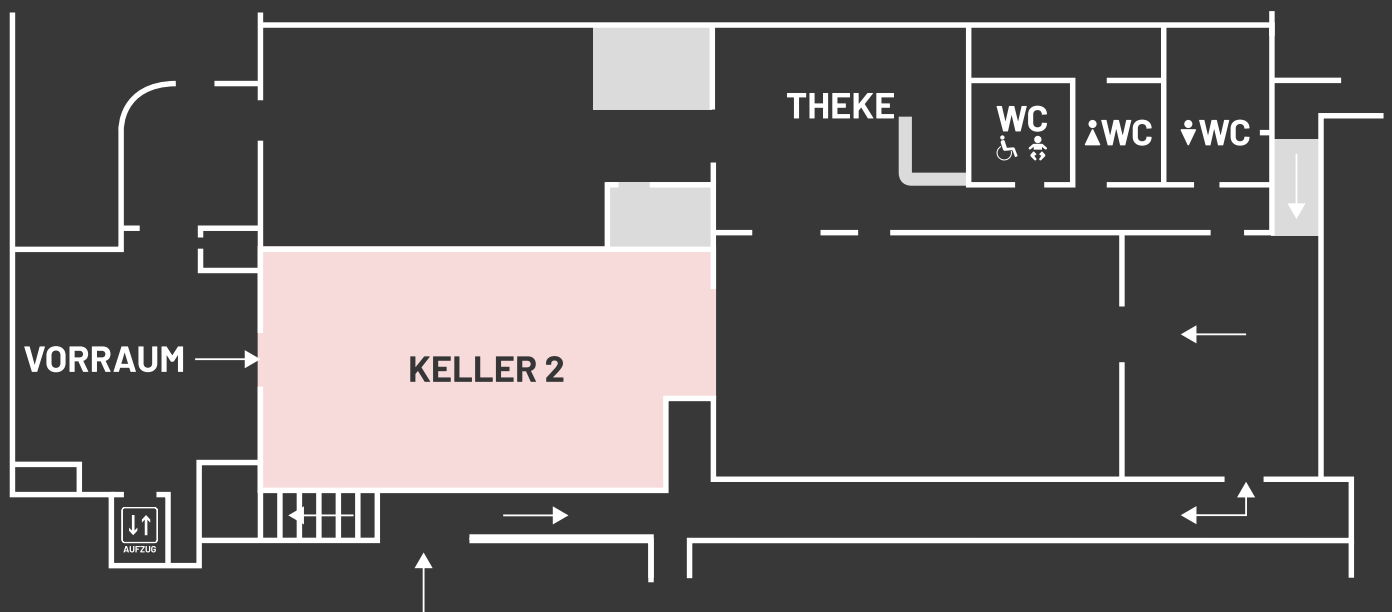
### Raummiete

Pauschal, inklusive Bestuhlung

**500,00 € zzgl. Umsatzgarantie**

### Verlängerungstunden

**pro angefangene Stunde 500,00 €**







## PREISÜBERSICHT EVENTLOCATION | KELLER 3

Keller 3: Bis max. 40 Personen mit Buffet im Raum

Keller 3: Bis max. 60 Personen, Steh- & Sitzkombination

### Raummiete

Pauschal, inklusive Bestuhlung

500,00 € zzgl. Umsatzgarantie

### Verlängerungstunden

pro angefangene Stunde 500,00 €





## PREISÜBERSICHT | DEKORATION

<b>Tischkarten</b>	<b>pro Stück 2 €</b>
<b>Namensschilder</b>	<b>pro Stück 1 €</b>
<b>Stehtisch</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Stehtisch mit Husse</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Eindecken selbst mitgebrachter Dekoration</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>
<b>Blumendekoration</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>

## DEKOPAUSCHALEN

<b>Kölscher Stil Basic</b> Tonkrüge, Besteck, weiße Papierservietten und Buffetschilder	<b>kostenfrei</b>
<b>Kölscher Stil Premium</b> Tonkrüge, Besteck, weiße Papierservietten, Buffetschilder und Menükarten	<b>pro Person 2 €</b>
<b>Klassischer Stil Basic</b> weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter und Buffetschilder	<b>pro Person 5 €</b>
<b>Klassischer Stil Premium</b> weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter, Buffetschilder und Menükarten	<b>pro Person 6 €</b>





## BRAUWELT ERLEBEN

In der BRAUWELT KÖLN wird Ihr Firmenevent zum einmaligen Erlebnis! Wir stellen Ihnen ein individuelles Paket aus Tagung & Unterhaltung zusammen, bei dem Spiel und Spaß nicht zu kurz kommen!

Kombinieren Sie die Weiterentwicklung Ihrer Firma mit der Stärkung Ihres Unternehmens- und Teamspirits!

Buchen Sie Ihr Teambuilding, Ihre Strategietagung oder Ihre Fortbildung in der BRAUWELT KÖLN. Wir haben für Sie nicht nur die richtigen Räumlichkeiten, sondern verfügen über unseren Netzwerkpartner rosenbaum nagy Unternehmensberatung über die richtigen Moderatoren und Berater:innen für Ihre Veranstaltung.

## PREISÜBERSICHT | AKTIVITÄTEN | TEAMBUILDING

<b>Bierpong</b>   Miete pro Tisch	<b>40,00 €</b>
<b>Tischtennis</b>   Miete pro Tischtennisplatte	<b>75,00 €</b>
<b>Kicker</b>   Miete pro Kickertisch	<b>75,00 €</b>
<b>Spike Ball</b>   Miete pro Set	<b>30,00 €</b>
<b>Corn Hole</b>   Miete pro Set	<b>30,00 €</b>
<b>Wikinger Schach</b>   Miete pro Set	<b>30,00 €</b>
<b>Human Soccer</b> (12 Pax)   Miete inkl. Aufbau	<b>950,00 €</b>
<b>Fussball-Dart</b>	<b>600,00 €</b>
<b>Weitere Games</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>







## BRAUWELT ERLEBEN

Für das optimale Wohlfühlambiente spielen wir kostenfrei Hintergrundmusik in der Location ab. Oder wir unterstützen Sie gerne mit unserem Pool aus Künstler:innen, Veranstaltungstechniker:innen und DJ's, freuen uns aber auch, wenn Sie eigenes Equipment oder Musiker:innen beisteuern möchten. Die Vermittlung ist kostenfrei.

## PREISÜBERSICHT | MUSIK & ENTERTAINMENT

### Professioneller DJ

DJ mit Licht- und Soundanlage  
buchbar für 5 Std., 8 Std. oder bis zu 10 Std.  
(Verlängerungsstunden möglich)

Preis auf Anfrage

### Live-Act

Ob Saxofonist:in, Singer-Songwriter:in, Chor oder Kölsche  
Tön: gerne buchen wir eine/-n Künstler:in oder eine Band  
aus unserem Portfolio für Ihre Veranstaltung

Preis auf Anfrage

### Photobooth

500 € (Veranstaltung ohne DJ)

### Fotoaktion Greenscreen

Preis auf Anfrage

### Fotograf | Videograf

Preis auf Anfrage

### Bühne im Biergarten

Preis auf Anfrage

## TECHNIKPAUSCHALE

Technikpauschale 1 mit einem von uns gebuchtem DJ:  
Licht- & Soundanlage & Mikrofon

350€

Technikpauschale 2 mit einem von uns gebuchtem DJ:  
Licht- & Soundanlage, Mikrofon, Beamer & Leinwand

450€

Weitere/s Technik | Equipment

Preis auf Anfrage





## BRAUWELT ERLEBEN

Ein professionelles Tasting ist ein unvergessliches Erlebnis. Sie erhalten fesselnde Informationen zur Geschichte der vorgestellten Biere und Spirituosen, zu den einzelnen Rohstoffen und dem Brau- bzw. Brennprozess.

Erleben Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden oder Kund:innen eine erstklassige Verkostung in dem geschichtsträchtigen Ambiente der ältesten und einzigen noch selbst produzierenden Spirituosenbrennerei Kölns.

Lassen Sie sich durch die älteste Kölsch-Brauerei der Welt führen und über den Prozess zur Herstellung unserer Bier- und Spirituosen-Spezialitäten aufklären. Ob technische, historische oder Comedy Führung, hier kommt jeder Gast auf seine Kosten.

In unserem Brau- oder Spirituosenseminar erfahren Sie spannende Hintergründe über die Brau- und Brennkunst. Wer sich gerne kreativ auslebt, kann im Bereich BRAUWELT-DIY auch ein eigenes Bier oder einen eigenen Schnaps kreieren.

## BRAUWELT ERLEBEN | TASTINGS

### **Bier-Tasting**

ca. 60 Minuten  
max. 18 Personen

Wie wird Bier eigentlich gebraut? Bei unserem Bier-Tasting bekommen Sie die Antworten auf Ihre Fragen und können die Unterschiede unserer Produkte aus der BRAUWELT mit allen 5 Sinnen selbst wahrnehmen.

### **Klassiker-Tasting**

ca. 60 Minuten  
max. 18 Personen

Probieren Sie mit uns hochwertige Getreidedestillate aus der Sünner-Brennerei und erfahren Sie die Geheimnisse über den Kölner Weizen, mit dem wir unsere Klassiker seit Jahrzehnten produzieren.

### **Gin-Tasting**

ca. 90 Minuten  
max. 18 Personen

Bei unseren exklusiven Gin-Tastings erfahren Sie alles rund um die Entstehung dieses besonderen Destillats und entdecken die unglaubliche Vielfalt der Botanicals.





## BRAUWELT ERLEBEN | SEMINARE

**DIY-Bier-Seminar**  
ca. 420 Minuten  
4-10 Personen

In einem ca. 7-stündigen Seminar erfahren Sie von unserem Braumeister alles, um eigenes Bier brauen zu können. In kleinen Teams werden Sie vom Schroten des Malzes bis zum Kochen der Würze jeden Schritt selbst durchführen.

**DIY-Spirituosen-Seminar**  
ca. 210 Minuten  
8 - 16 Personen

Lernen Sie von den Experten unserer Brennerei die Herstellung von hochwertigen Spirituosen. Der Schwerpunkt dieses Seminars liegt auf der Vermittlung von wichtigem Fachwissen zur Herstellung und Rezeptentwicklung von hochwertigen Likören und Bränden. Anschließend dürfen Sie in kleinen Teams Ihre ganz eigene Spirituose entwickeln und zubereiten.

## BRAUWELT ERLEBEN | FÜHRUNGEN

**Comedy-Führung**  
ca. 90 Minuten  
15 - 30 Personen

Seien Sie dabei, wenn Hajo – der wohl schrillste Büdchenbesitzer aus Köln – die Geheimnisse des Bierbrauens verrät, die wohl nur auf der „Schäl Sick“ bekannt sind. Mit einem Augenzwinkern und viel Humor werden Sie eine höchst amüsante Zeit in der „ältesten Kölsch Brauerei der Welt“ erleben – 1 Zwickelbier vom Lagertank inklusive.

**Altstadttour**  
ca. 180 Minuten  
10 - 25 Personen

Was ist typisch Kölsch? Was sind Imis und warum hat Köln fünf Jahreszeiten? Die Antworten gibt es auf einer Tour durch die kölsche Mentalität entlang der klassischen touristischen Höhepunkte der Altstadt, sowie anhand unbekannter und ungewöhnlicher Geschichten über die Jecken dieser Stadt.

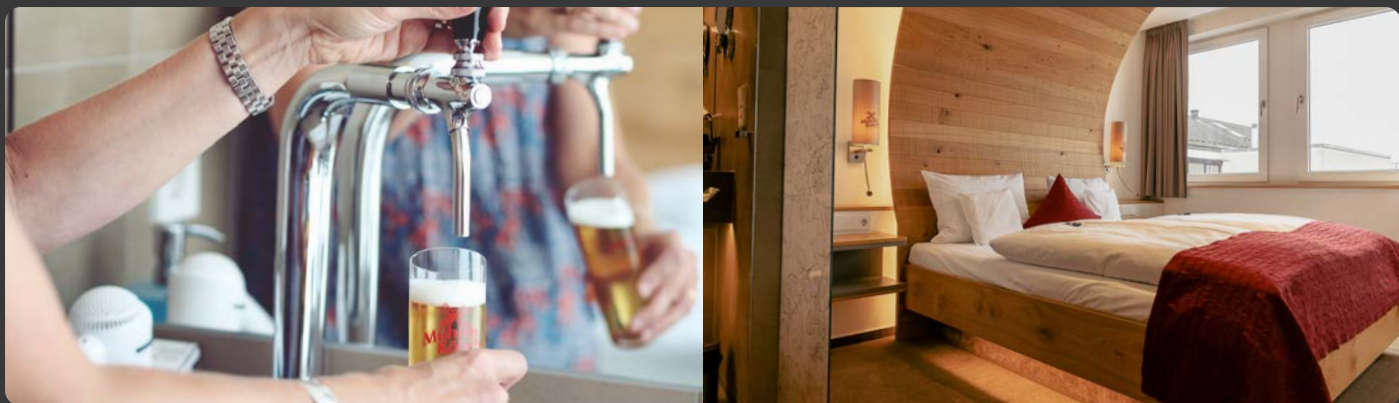
**Historische Führung**  
ca. 60 Minuten  
10 - 25 Personen

Kommen Sie mit auf eine Zeitreise durch die Historie des kölschen Brauhandwerks. Von ihren Ursprüngen bis heute pflegen wir seit nunmehr fast 200 Jahren unsere Brautradition. Seitdem gehört Kölsch zu Köln wie der Dom und der Rhein – 1 Zwickelbier vom Lagertank inklusive!

**Technische Führung**  
ca. 60 Minuten  
10 - 25 Personen

Lassen Sie sich durch die älteste Brauerei Kölns sowie die einzige eingetragene Brennerei Kölns führen und über den Prozess zur Herstellung der allseits beliebten Bier- und Spirituosen-Spezialitäten aufklären – 1 Zwickelbier vom Lagertank inklusive!





## ÜBERNACHTEN | HOTEL ZUR MALZMÜHLE

Für eine passende Übernachtungsmöglichkeit sorgt mitten im Herzen der Kölner Altstadt das Hotel zur Malzmühle, gleich neben dem Brauhaus zur Malzmühle.

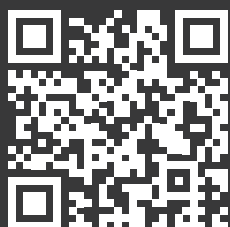
Von der BRAUWELT KÖLN aus erreichen Sie das Hotel am Heumarkt innerhalb von 15 Minuten, um Ihren Tagungs- oder Veranstaltungstag standesgemäß abzuschließen.

Hier harmonieren modernes Ambiente und Kölsche Tradition. Unsere herzlichen Mitarbeiter:innen sowie 37 liebevoll eingerichtete Zimmer in verschiedenen Kategorien sorgen für Ihren perfekten Aufenthalt in Köln.

Das Hotel eignet sich zudem hervorragend als Ausgangspunkt für Stadtbesichtigungen & Touren in der Umgebung.

In ausgewählten Zimmern wartet auf die Gäste unseres persönlich geführten Hotels ein besonderes Highlight: ein eigener Bierzapfhahn mit Mühlen Kölsch im Badezimmer!

Weitere Informationen zum Hotel zur Malzmühle finden Sie unter [www.hotelzurmalzmuehle.de](http://www.hotelzurmalzmuehle.de).



### Hotel zur Malzmühle

Heumarkt 6  
50667 Cologne, Germany  
Tel. +49 (0)221 92160611  
[rezeption@muehlenkoelsch.de](mailto:rezeption@muehlenkoelsch.de)



**WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!**

Weitere Info's:



**BRAUWELT KÖLN** | Kalker Hauptstr. 260-262 | 51103 Köln-Kalk  
info@brauwelt-koeln.de | www.brauwelt-koeln.de