

BRAU WELT KÖLN



BRAUEREI &
BRENNEREI

BANKETTMAPPE



INHALT

EINLEITUNG	3
TAPAS	4 - 5
ZAPPESBUFFET	6
KÖBESBUFFET	7
BRAUMEISTERBUFFET	8
MITTERNACHTS-SNACK	9
MENÜAUSWAHL	10
GETRÄNKE	11 - 12
RÄUMLICHKEITEN	13 - 17
DEKORATION	18
AKTIVITÄTEN	19
ENTERTAINMENT MUSIK TECHNIK	20
TASTINGS SEMINARE FÜHRUNGEN	21 - 22
ÜBERNACHTEN	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 m² 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

Kleine Hackfleischbällchen mit Senf	pro Stück 0,90 €
Kleine Bierknacker mit Senf	pro Stück 1,50 €
Scheiben vom Röttgelchen mit Leberwurst, Flönz oder Zwiebelmett	pro Stück 2,00 €
Hähnchenspieß mit süßer Chili-Sauce	pro Stück 4,50 €
Roastbeef-Röllchen mit Remouladendip	pro Stück 4,50 €
Reibekuchen mit Räucherlachstartar und Dillschmand	pro Stück 4,50 €
Gebratener Scampispieß mit Chili-Mayonnaise	pro Stück 4,50 €
Mindestabnahme pro Sorte: 20 Stück	








TAPAS | VEGETARISCH UND VEGAN

Wraps 	pro Stück 2,00 €
Scheiben vom Röttgelchen  mit Gouda	pro Stück 2,00 €
Gazpacho Andaluz   Kalte Gemüsesuppe	pro Stück 2,00 €
Crostini  mit Roter Bete und Schafskäse	pro Stück 2,00 €
Tortilla-Spieß  mit Dip	pro Stück 2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß 	pro Stück 2,50 €
Mini Kartoffeltarte  mit Quarkdip	pro Stück 2,50 €
Kleine Geißböckchen  Ziegenkäsetaler mit Feigensenf auf Pumpernickel	pro Stück 2,50€
Mini-Quiche  mit Schmand	pro Stück 4,50 €
Falafel   mit Soja-Joghurt	pro Stück 2,50 €
Süßkartoffeltaler   mit Avocado	pro Stück 2,50 €
Gemüse-Antipasti-Spieß  	pro Stück 4,50 €

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 39,00 €**



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 49,00 €**



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 55,00 €



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 59,00 €**





MITTERNACHTS-SNACK

Currywurst

mit Röllgelchen

pro Person 6,90 €

Käse-Lauch-Suppe

mit Röllgelchen

pro Person 6,90 €

Kölsche Brotzeit

Kleine Bierknacker | Goudawürfel | kleine Hackfleischbällchen

pro Person 6,90 €

Rheinische Gulaschsuppe

mit Röllgelchen

pro Person 7,90 €

Chili con carne

mit Röllgelchen

pro Person 7,90 €

Chili sin carne

mit Röllgelchen



pro Person 7,90 €



Mindestabnahme pro Sorte: 20 Portionen



MENÜAUSWAHL


3 Gang Menü | Vegan
pro Person 35,90 €


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 39,90 €

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 39,90 €

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 45,90 €

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 49,00 €




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	1,60 €
Mühlen Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,30 l	2,35 €
Mühlen Freibier	alk. <0,5 % vol.	Fl. 0,33 l	2,44 €
Koch'sches Malzbier	alk. 2,4 % vol.	Fl. 0,33 l	2,52 €
Sünner Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,20 l	1,60 €
Sünner Kölsch	alk. 4,8 % vol.	0,30 l	2,35 €
Sünner Malz	alk. <0,5 % vol.	Fl. 0,33 l	2,35 €
Sünner Helles	alk. 5,3 % vol.	Fl. 0,33 l	2,44 €
Sünner Hircus	alk. 7,2 % vol.	Fl. 0,33 l	2,69 €
Sünner Hefeweizen	alk. 4,8 % vol.	0,5 l	4,03 €

UNSERE HAUSEIGENEN SPIRITUOSEN

Sünner Feiner Korn	alk. 32 % vol.	2 cl	1,60 €
Sünner Doppelkorn	alk. 38 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Limoncello	alk. 17 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Granatapfel Ice	alk. 25 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Akrobat	alk. 32 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Gespritzter	alk. 32 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Wacholdergeist	alk. 38 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner No.1	alk. 38 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Edelkraut	alk. 32 % vol.	2 cl	1,85 €
Sünner Vodka Colonia	alk. 43 % vol.	2 cl	2,44 €
Sünner Dry Gin No. 260	alk. 43 % vol.	2 cl	2,44 €
Sünner Dry Gin DIAMANT	alk. 47 % vol.	2 cl	2,94 €
Sünner Dry Gin Navy Strength	alk. 57,3 % vol.	2 cl	2,94 €
Mühlen Kräuter	alk. 40 % vol.	2 cl	2,10 €
Mühlen Brand No.2	alk. 40 % vol.	2 cl	2,44 €

WEIN UND SEKT

Glas Weinschorle	0,20 l	3,95 €
Glas Rosé, Hauswein	0,20 l	4,20 €
Glas Weißwein, Hauswein	0,20 l	4,20 €
Glas Rotwein, Hauswein	0,20 l	4,87 €
Geldermann Sekt	Fl. 0,20 l	8,40 €
Sekt Hausmarke, SUPERB, trocken	Fl. 0,75 l	25,21 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kölsches Wasser [rabelig], [höösch]	Fl. 0,33 l	2,10 €
Kölsches Wasser [pink], Grapefruit	Fl. 0,33 l	2,35 €
Kölsches Wasser [halb so pink], Grapefruit, kalorienreduziert	Fl. 0,33 l	2,35 €
Kölsches Wasser [orange], Orange	Fl. 0,33 l	2,35 €
Kölsches Wasser [grün], Waldmeister	Fl. 0,33 l	2,35 €
Sünner BOTANICALS & TONIC alkoholfreier Longdrink	Fl. 0,33 l	2,52 €
Sinalco Cola Light	Fl. 0,33 l	3,28 €

GETRÄNKEPAUSCHALE

Pauschale 1

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

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

Pauschale 2

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

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

Pauschale 3

Sektempfang + Mühlen Kölsch oder Sünner frisch vom Fass, Weißwein, Rosé, Rotwein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sünner Malz, Koch'sches Malzbier, Mühlen Freibier, Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone], Sinalco Cola, Sinalco Cola Light, 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. 650m² 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 m², 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 75m² 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

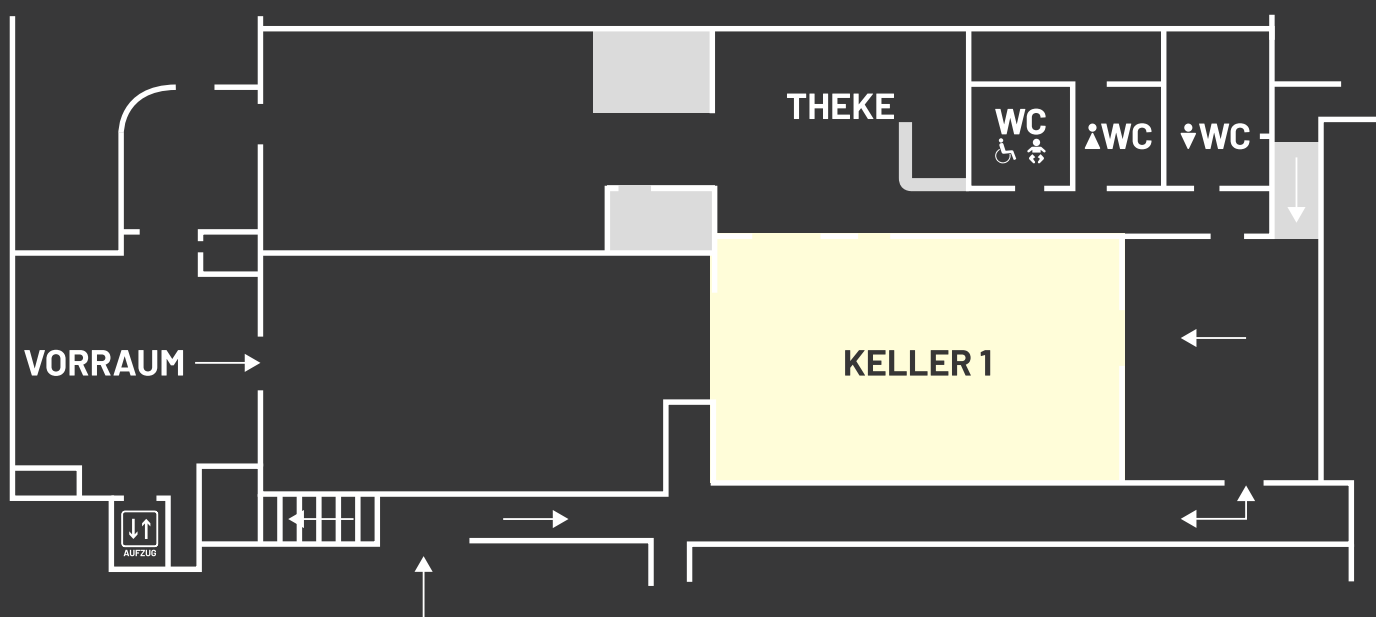
Bei Tagesveranstaltungen bis 16:00 Uhr.

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

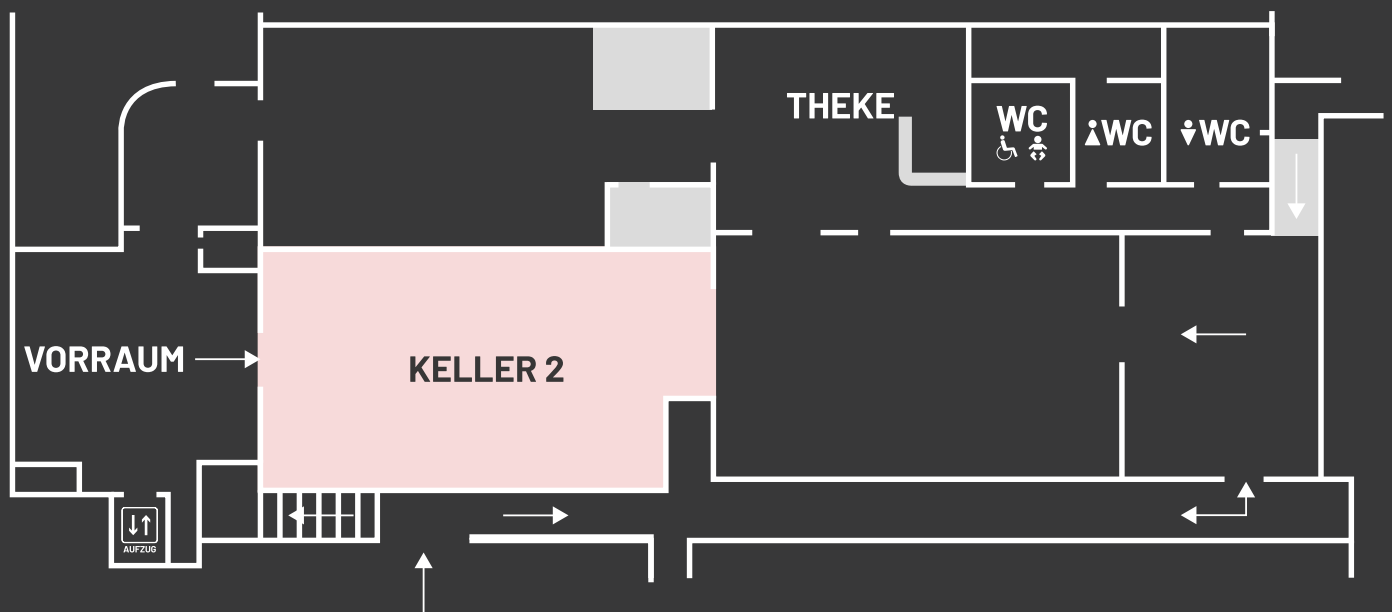
Raummiete

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

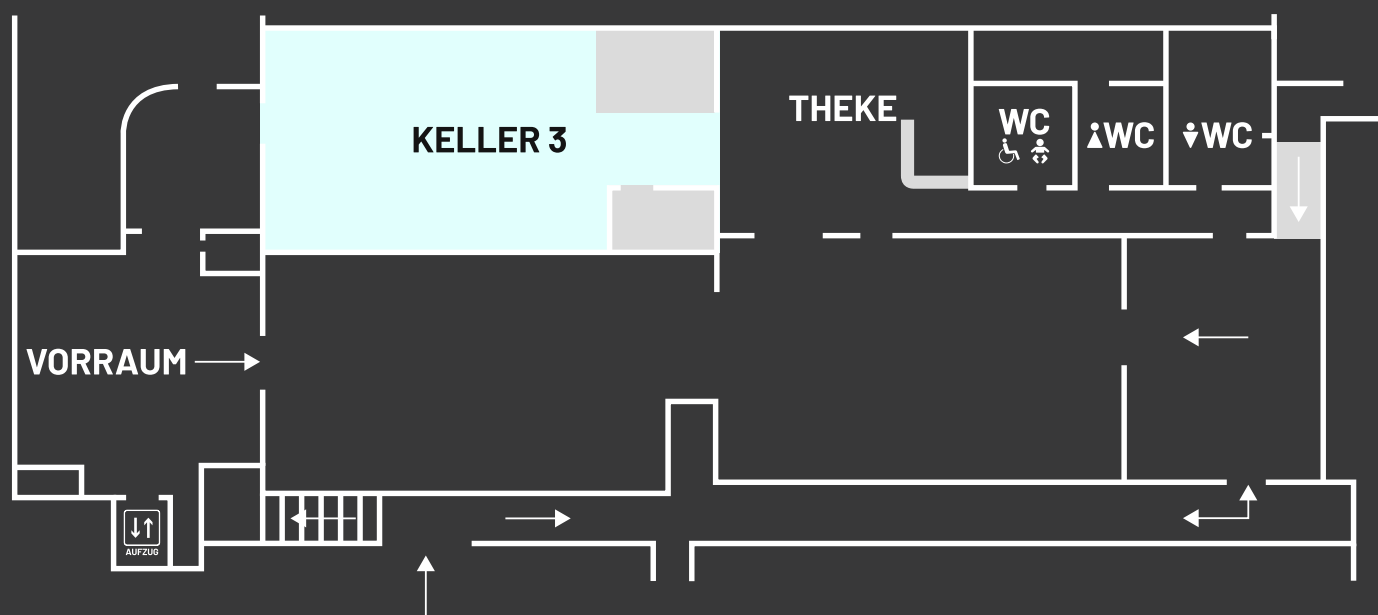
Raummiete

Pauschal, inklusive Bestuhlung

500,00 € zzgl. Umsatzgarantie

Verlängerungstunden

pro angefangene Stunde 500,00 €





PREISÜBERSICHT | DEKORATION

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

DEKOPAUSCHALEN

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





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

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





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

420 € (Veranstaltung ohne DJ)

Fotoaktion Greenscreen

1.500,00 €

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

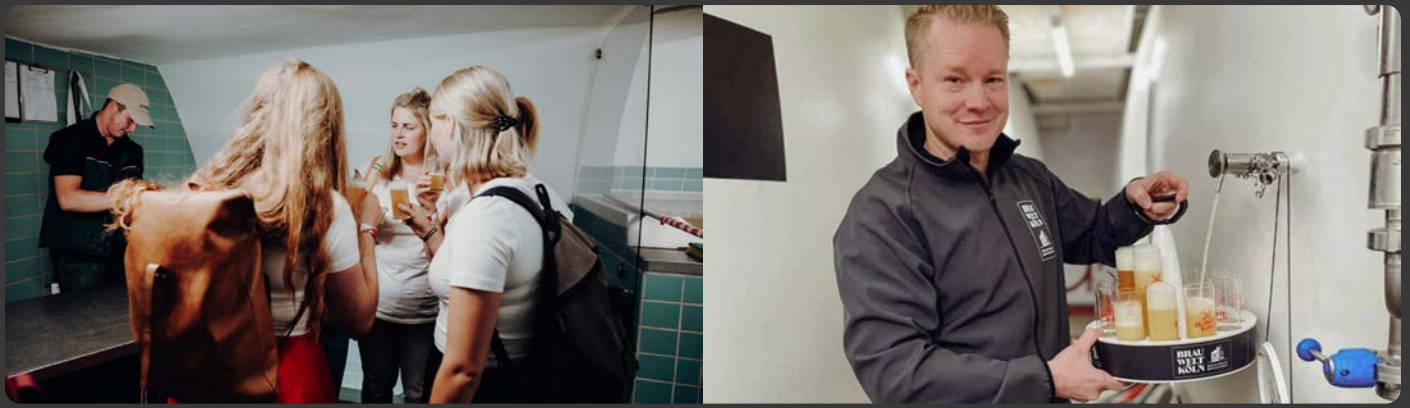
Probieren Sie mit uns hochwertige Getreidedestillate aus der Sünnerr-Brennerei und erfahren Sie die Geheimnisse über den Kölner Weizen, mit dem wir unsere Klassiker seit Jahrzehnten produzieren.

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 Schrotten 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 hochqualitativen 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.

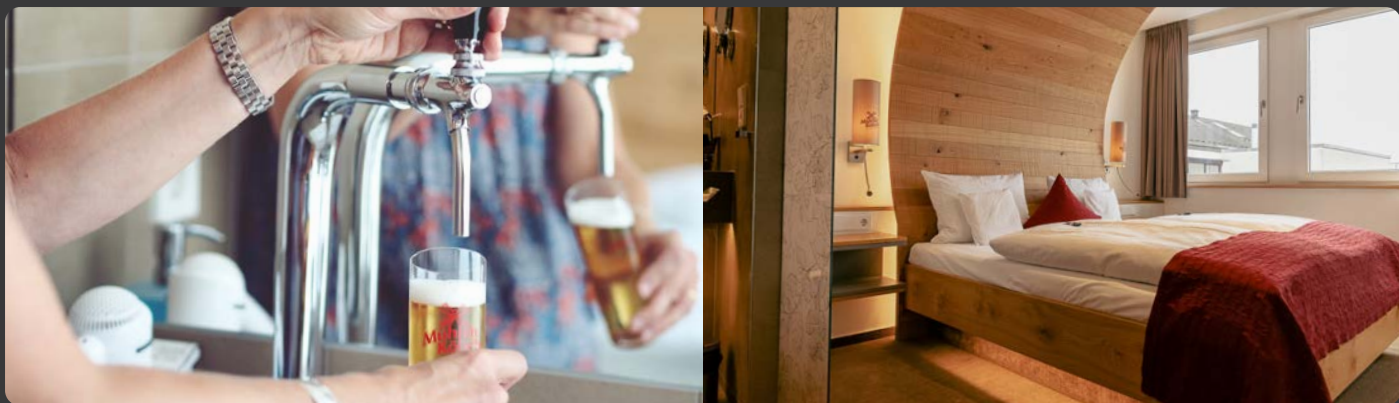
Historische Führung
ca. 60 Minuten
10 - 25 Personen

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.

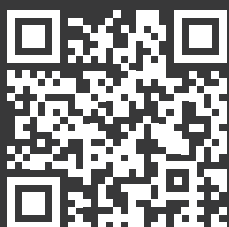
Von der BRAUWELT KÖLN aus erreichen Sie das Hotel am Heumarkt innerhalb von 15 Minuten, um Ihren Tagungs- oder Veranstaltungstag standesgemäß abzuschließen.

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.



Hotel zur Malzmühle

Heumarkt 6
50667 Cologne, Germany
Tel. +49 (0)221 92160611
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