

events by Marriott



Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info

crafted for you

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

www.koelnmarriott.de


get moore!

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Pauschalen

Pauschalen Kaffeepause Lunch Empfang Imbiss Menü Buffet "Fit FOR YOU" Getränke Technik Info



Pauschalen

„All inclusive“

„All inclusive ½ day“



Konferenzraum

Bereitstellungskosten für einen Haupttagungsraum, Standardtechnik (Beamer oder Overhead Projektor, Leinwand und Flipchart)

Konferenzpauschale „All inclusive“

Gültig ab 10 Personen

Eine permanente Kaffeestation im Foyer während der gesamten Veranstaltung mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso und Milchkaffee-Varianten sowie Gebäck, süßen Snacks und Handobst zur Selbstbedienung

vormittags und nachmittags: Zusätzlich zur Kaffeepause wechselnde süße und herzhaft Snacks

Unbegrenzter Verbrauch an Mineralwasser und Apfelsaftschorle im Haupttagungsraum

3-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 20 Personen) in unserem französisch-asiatischen Restaurant „Fou, Brasserie etwas anders“

Unbegrenzter Verbrauch an Softgetränken zum Mittagessen

Schreibmaterialien für die Teilnehmer

EUR 79,00 pro Person und pro Tag



Konferenzpauschale „All inclusive 1/2 day“

Gültig ab 10 Personen

Eine permanente Kaffeestation im Foyer während der gesamten Veranstaltung mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso und Milchkaffee-Varianten sowie Gebäck, süßen Snacks und Handobst zur Selbstbedienung

vormittags: Zusätzlich zur Kaffeepause wechselnde süße und herzhaft Snacks

oder

nachmittags: Zusätzlich zur Kaffeepause wechselnde süße und herzhaft Snacks

Unbegrenzter Verbrauch an Mineralwasser und Apfelsaftschorle im Haupttagungsraum

3-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 20 Personen) in unserem französisch-asiatischen Restaurant „Fou, Brasserie etwas anders“

Unbegrenzter Verbrauch an Softgetränken zum Mittagessen

Schreibmaterialien für die Teilnehmer

EUR 65,00 pro Person und pro Tag

Konferenzraum

Bereitstellungskosten für einen Haupttagungsraum und Standardtechnik (Beamer oder Overhead Projektor, Leinwand und Flipchart)

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Kaffeepause

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



Kaffeepause

"Fitness"

"Köln"

"Eiffelturm"

"The American Way"



Kaffeepause (auch einzeln buchbar)

Gültig ab 10 Personen

"Fitness"

Bircher Müsli mit frischen Früchten

Auswahl an Cerealien mit Milch
und Magermilch

Naturjoghurt mit verschiedenen
Fruchtpürees

Gemügestäbchen mit Sour Cream

Auswahl an frisch geschnittenen
Früchten

Kaffee, Teeauswahl* und Actimel



EUR 14,50 pro Person**



"Köln"

Ofenfrische Brezeln
Frischer Blechkuchen
Frische Leberwurst- und Mettbrötchen
Rettich und Radieschen mit Kräuterquark
Kölsch
Kaffee und Teeauswahl*

EUR 14,50 pro Person**

"Eiffelturm"

Quiche Lorraine
Mini Schoko- und Café-Eclair
Buttercroissant und Brioche mit Rosinen
Belegtes Französisches Weißbrot
mit Kräuter-Frischkäse
Kaffee und Teeauswahl*
und heiße Schokolade

EUR 14,50 pro Person**



"The American Way"

Popcorn

Caesar-Salat Wraps und Sandwiches

Schokoladenbrownies und Blaubeermuffins

Aromatisierte Kaffee und Teeauswahl*
und heiße Schokolade

EUR 14,50 pro Person**

*Zu unseren Kaffeepausen stellen wir Ihnen eine Auswahl von Ronnefeldt Teesorten wie English Breakfast, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Rooibos, Vanilla, Red Berries, sowie entkoffeinierten Kaffee zur Verfügung.

**Wenn Sie sich nicht für eine unserer Tagungspauschalen entscheiden, bieten wir Ihnen gerne separate Kaffeepausen Variationen zu EUR 14,50 pro Person an.

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Lunch

[Pauschalen](#)

[Kaffeepause](#)

[Lunch](#)

[Empfang](#)

[Imbiss](#)

[Menü](#)

[Buffet](#)

["Fit FOR YOU"](#)

[Getränke](#)

[Technik](#)

[Info](#)



Lunch

Suppen und Sandwiches

"Grab & Go"

"All on One"

Snack Buffet



"Deli Fresh Lunch" Alternativen zum Lunchbuffet

Suppen und Sandwiches

Zwei verschiedene Suppen oder Eintöpfe mit diversen Einlagen, frischen Kräutern, verschiedenen Sprossen, Croûtons, Schinken und Salamistreifen, Mais und geröstete Kürbiskernen von unserer reichhaltigen Condiment Bar

Dreierlei belegte Sandwiches

Mixed Pickles, Cornichons, Chips

Frischer saisonaler Obstkorb

EUR 24,00 pro Person

Lunch box

Am Ende der Veranstaltung - Wird Ihre Tagung zum Mittag beendet sein?
Möchten Sie Ihren Gästen noch etwas mit **auf den Weg** geben?
Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

Preis pro Person auf Anfrage

"Grab & Go"

Dreierlei traditionell belegte Sandwiches sowie Caesar Salat oder Chef's Salat mit Dressing im Shaker

Brownies, Blaubeermuffins, frischer Obstsalat

Mineralwasser, Pepsi Cola, Orangensaft

Alles verpackt zum Mitnehmen

EUR 20,00 pro Person

"All on One"

„Quick Lunch“, auf einem vorbereiteten Tablett servieren wir einen frischen Salat, unsere Tagessuppe, ein warmes und ein traditionelles Sandwich mit hausgemachten Kartoffel Chips und dem Dessert des Tages

EUR 22,50 pro Person



Snack Buffet

- Mediterrane Gemüse Anti Pasti
- Oliven mit Rosmarin
- Kleiner Ceasar Salat
- Chorizo Wurst auf Paella Salat
- Meeresfrüchtesalat, Wurstsalat, Cole Slaw Salat
- Gegrillte Geflügelbrust mit süßem Mango Chutney und Nachos
- Marinierte Kirschtomaten mit Mozzarella und Balsamico Dressing
- Rindercarpaccio mit Kräuter-Marinade
- Tagessuppe
- Lachsmousse im Blätterteig
- Mini Geflügelschnitzel mit Champignon-Rahm, Butterspätzle
- Auflauf von Zucchini und Tomaten mit Mozzarella Käse überbacken



- Panna Cotta mit Himbeermark
- Obstsalat
- Dunkles Schokoladenmousse

EUR 27,00 pro Person

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Empfang

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



Empfang

Cocktail Empfang

Kalte Canapés

Warme Canapés

Mini Sandwich

Eintöpfe für Zwischendurch oder als
Mitternachtsimbiss



Open Bar für Empfänge

Open Bar für	½ Stunde	1 Stunde
	EUR 22,00	EUR 28,00

Mit Sekt, Sekt-Orange, Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé und alkoholfreien Getränken

Cocktail Empfang

Beginnen Sie Ihre Veranstaltung mit einem Cocktail-Empfang - Wählen Sie Ihre Getränke à la carte

Aperitif

Sekt Hausmarke

Trocken 0,75 l EUR 36,00

Piper Heidsieck Champagner 0,75 l EUR 75,00

Kir

Weißwein mit Crème de Cassis 0,1 l EUR 7,00

Kir Royal

Champagner mit Crème de Cassis 0,1 l EUR 9,50

Campari pur 5 cl EUR 6,50

~ mit Orangensaft / Soda 0,2 l EUR 7,50



Kalte Canapés (auf weißem Toastbrot)

1.

Hinterschinken mit Cornichonfächer

Brie de Normandie mit Walnusskernen

Rosa Roastbeef mit Trüffel-Remoulade

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Italienische Salami mit Balsamico-Zwiebeln

2 Canapés für EUR 4,00 pro Person (pro Sorte)

2.

Hummer Krabben „Provençale“

Crevetten in Cognacsoße und Wachtel Eier

Geräucherte Entenbrust mit Kürbis Chutney

Parmaschinken mit „Sundried“ Tomaten

Frischer angemachter Käse mit Schnittlauch

Schottischer Räucherlachs mit Crème Fraiche

2 Canapés für EUR 5,00 pro Person (pro Sorte)

Warme Canapés

1.

Backpflaumen im Speckmantel

Tintenfischringe mit Aioli Soße

Mini Hackfleischbällchen
mit Dijon Senf

Gebackene Champignonköpfe
in Curry Cream

Französischer Zwiebelkuchen
mit Crème Fraiche

Sautierte Rostbratwürstchen
im Speckmantel auf Sauerkraut

2 Canapés

für EUR 5,00 pro Person (pro Sorte)

2.

Satéspieße mit Erdnussdip

Tempura von Broccoli
mit Soja-Soße

Gebackene Scampi
mit Ingwer Pickles

Yakitori-Geflügelspieße
mit Hot-Soße

Auswahl asiatischer Dim Sum
mit Pflaumensoße

2 Canapés

für EUR 5,00 pro Person (pro Sorte)



Mini Sandwiches

Belegtes Französisches Weißbrot

Gekochter Saftschinken

Französischer Torten-Brie

Hausgebeizter Graved Lachs

1 Stück für EUR 3,50 pro Person

Belegte Sovitalbrot Schnittchen

Tartar mit Sardellenfilet

Landleberwurst mit Kräutern

Pfeffersalami mit Perlzwiebeln

1 Stück für EUR 3,50 pro Person





Eintöpfe für Zwischendurch oder als Mitternachtsimbiss

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Croûtons

EUR 6,00

Gulaschsuppe mit frischem Paprika
und Kartoffeln

EUR 7,00

Rheinländische Kartoffelrahmsuppe
mit Pfefferbaiser

EUR 7,00

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Imbiss

[Pauschalen](#)

[Kaffeepause](#)

[Lunch](#)

[Empfang](#)

[Imbiss](#)

[Menü](#)

[Buffet](#)

["Fit FOR YOU"](#)

[Getränke](#)

[Technik](#)

[Info](#)



Imbiss

"Kölner"

"Champs Elysée"

"Venedig"

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



"Cocktail Imbiss"

"Kölner"

Käse-Trauben-Spieß

Mini Frikadellen mit Senf

Räucherfisch mit Meerrettichsoße

Kleine Flönz auf Kartoffel Petersilie Salat

Sülze mit Remouladensoße und Zwiebeln

Herings Salate in verschiedenen Marinaden

Kabeljaufilet mit Speck, Zwiebeln
und Kartoffel Chips

„Halve Hahn“ - Röggelchen mit Butter
und Goudakäse

Rote Grütze mit Vanille Soße

Auswahl an verschiedenen Miniblechkuchen

EUR 18,50 pro Person, ab 10 Personen

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



"Champs Elysée"

Quiche Lorraine verschiedener Art

Roastbeef mit Tartar-Soße

Marinierter Porrée in Eier-Vinaigrette

Gekochte Schinkenrouladen
mit Palmherzen

Geräucherte Entenbrust
mit Roquefort-Mus

Mini gebackener Camembert
mit Johannisbeersöße

Tatar von Lachs mit grünem Pfeffer
und Schalotten auf Olivenbrot

Gemischte Petit Fours

EUR 23,00 pro Person, ab 10 Personen

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



“Venedig”

Pfifferling-Risotto

Mini Pizza

Bruschetta mit Tomaten-Zwiebelragout

Grissini mit „Tapanade“
von Schwarzen Oliven

Gebratene Zucchini
mit mariniertem Schafskäse

Tomaten und Mozzarella mit Pesto

Kleiner Romanasalat mit Parmesan
und Croûtons

Marinierte Artischocken
mit San Daniele-Schinken

Piccata von Putenbrust
auf Tomaten-Basilikum-Soße

Mini Tiramisù, Crème Caramel
mit Früchten

Amaretto Crème mit Mandelgebäck

EUR 23,00 pro Person, ab 10 Personen

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Menü

[Pauschalen](#)

[Kaffeepause](#)

[Lunch](#)

[Empfang](#)

[Imbiss](#)

[Menü](#)

[Buffet](#)

["Fit FOR YOU"](#)

[Getränke](#)

[Technik](#)

[Info](#)



Menü

„Menü Brasserie“

„Menü Bankett“

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Menü

Pauschalen Kaffeepause Lunch Empfang Imbiss Menü Buffet "Fit FOR YOU" Getränke Technik Info



Menü Brasserie

Nur in unserem Restaurant
„Fou, Brasserie etwas anders“ serviert



Menü 1

Sellerie Crèmesuppe mit geräucherter Entenbrust

Filet Mignon vom Jungschwein in Feigensenfsauce mit Kartoffelpüree und Kaiserschoten

Dreierlei Schokoladenmousse mit Caramel-Sauce

EUR 29,00 pro Person, ab 10 Personen

Menü 2

Überbackener Ziegenkäse auf Rucolasalat und gerösteten Pinienkernen

„Coq au Vin“ mit Nudeln und „Vichy“ Karotten

„Crème Brûlée“

EUR 35,00 pro Person, ab 10 Personen



Menü 3

Meerbarbenfilet auf kleinem Salat
mit Gemüse Vinaigrette

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Preiselbeersauce mit Herzoginkartoffeln
und Gemüse der Saison

Grand-Marnier Parfait mit Orangensauce

EUR 35,00 pro Person, ab 10 Personen

Menü 4

Grüne Erbsensuppe mit frischer Minze
und Streifen vom Lachs

Kabeljaufilet auf Tomaten mit Bohnen
und Beurre Blanc Estragon

Gebratener Lammrücken an Rosmarin-Jus,
Gnocchi und Gemüse à la Provence

Tarte Tatin mit Crème Fraîche

EUR 46,00 pro Person, ab 10 Personen



Menü 5

Entenstopfleber-Terrine
mit karamellisierten Birnen

Zwiebelsuppe
mit Gruyère Käse-Croûtons

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Madeirajus, Rosmarin Kartoffeln
und Bohnen

Himbeer Charlotten
auf Chilli-Erdbeersalat

EUR 53,00 pro Person, ab 10 Personen

Menü 6

Friséesalat mit Roquefort Käse,
sautiertem Speck und Rotweindressing

Steak „Marchand de Vin“
(Rotwein-Chalotten-Sauce,
Kartoffel-Gratin und Gemüse)

Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis

EUR 37,00 pro Person, ab 10 Personen

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Menü

[Pauschalen](#)

[Kaffeepause](#)

[Lunch](#)

[Empfang](#)

[Imbiss](#)

[Menü](#)

[Buffet](#)

["Fit FOR YOU"](#)

[Getränke](#)

[Technik](#)

[Info](#)



Menü Bankett

[Frühlingsmenüs](#)

[Sommermenüs](#)

[Herbstmenü](#)

[Wintermenüs](#)



"Frühlingsmenüs"

Menu 1

Kartoffel-Porree-Süppchen mit Frühlingszwiebeln und Kartoffel-Confit

Duo von Lachs und Maispoulardenbrust auf Morchel-Spargel-Risotto mit Erbsensoße

Millefeuille von Erdbeeren „Napoleon“ mit Zitronencreme

EUR 32,00 pro Person, ab 10 Personen

Menü 2

Leicht geräucherte Entenbrust an Feldsalatbouquet mit Walnuss-Feigenkompott und Apfelvinaigrette

Bärlauchsüppchen mit Tartar vom Schottischen Räucherlachs

Pyramide von Kalbsfilet und Blattspinat, Morchel-Ragout mit Limonensoße und neuen Kartoffeln

Orangenparfait mit Grand Marnier-Erdbeersalat

EUR 39,00 pro Person für 3-Gang Menü (ohne Suppe), ab 10 Personen

EUR 45,00 pro Person für 4-Gang Menü, ab 10 Personen



Menü 3

Ikarimi Räucherlachs an Trüffel-Kartoffel-Salat und Auberginen-Kaviar

Duo von klarer und gebundener Tomatensuppe mit Sesamgebäck

Rosa gebratene Entenbrust auf Wild-Thymian-Honig-Jus, glacierte Kaiserschoten und Maisplätzchen

Mango-Passionsfrucht Pyramide auf Fruchtspiegel

EUR 44,00 pro Person für 3-Gang Menü (ohne Suppe), ab 10 Personen

EUR 49,00 pro Person für 4-Gang Menü, ab 10 Personen



"Sommermenüs"

Menü 1

Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Garnelen im Sesammantel mit Limonen-Ingwer Dressing

Medaillons von Rinderfilet mit Tempura von Shi-Take Pilzen auf Baby Pok Choy, Teriyaki-Jus und Jasmin-Reis

Frische Waldbeeren mit rosa Champagner-Sabayon

EUR 36,00 pro Person, ab 10 Personen

Menü 2

Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Kräutersaitlingen und Rucola-Salat in einer Sommer-Trüffel-Vinaigrette

Weißes Tomatensüppchen mit Basilikum-Rouladen

Gegrilltes Kalbssteak und Riesengarnelen auf geschmortem Fenchel, dazu Safran-Risotto an Hummersoße

Erdbeer-Mascarpone Mousse

EUR 41,00 pro Person für 3-Gang Menü (ohne Suppe), ab 10 Personen

EUR 47,00 pro Person für 4-Gang Menü, ab 10 Personen



"Herbstmenü"

Pyramide von Flusskrebsen
mit Avocados und Artischocken
am Friséenetz in einer fruchtigen
Tomaten Vinaigrette

Legierte Kürbis-Curry-Suppe
mit frittierter Garnelentasche

Kross gebratene Wildente
in Grand Marnier-Senfsoße
mit Broccoliröschen
und gebratenen Schupfnudeln

Vanille-Krokant-Parfait
auf Orangen-Ingwer-Salat

EUR 39,00 pro Person für 3-Gang Menü
(ohne Suppe), ab 10 Personen

EUR 46,00 pro Person für 4-Gang Menü,
ab 10 Personen



"Wintermenüs"

Menü 1

Petersilienwurzelcrème mit Flusskrebse

Hasenrückenfilet in Wacholderbeersosse,
Rotweibirnen mit Gorgonzola, Rosenkohlblätter und
Haselnuss-Spätzle

Gefüllte Feigen mit hellem und dunklem
Schokoladenmousse an schwarzem Johannisbeermark

EUR 33,00 pro Person, ab 10 Personen

Menu 2

Lauwarme Kartoffel-Mascarpone-Terrine auf Pilzragout
und Schnittlauchcrème

Essenz von roten Linsen mit Spinat-Ravioli

Pochiertes Rinderfilet in Burgunderwein, glacierte
Schalotten, Kohlgemüse und Kartoffelstrudel

Marzipan-Amaretto Parfait mit warmen Lebkuchen-
Soufflé

EUR 39,00 pro Person für 3-Gang Menü (ohne Suppe),
ab 10 Personen

EUR 44,00 pro Person für 4-Gang Menü, ab 10 Personen

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Buffet

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



Buffet

Gabel Buffet

Leichtes Buffet

Unsere Bankettbuffets

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Buffet

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



Gabel Buffet

In mundgerechten Portionen serviert

“Internationale Gaumenkitzler”

“Tapas & Antipasti”

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



“Internationale Gaumenkitzler”

ab 20 Personen

Kräutersaitlingsalat mit Bündler-Fleisch

Rindertartar auf geröstetem Schwarzbrot

Roquefort-Mus mit Walnuss auf Chicorée

Räucherlachs-Roulade mit Guacamole gefüllt

Thai-Rindercarpaccio mit Sesamöl und Sprossensalat

Samtweiche Currysuppe, edelscharf-pikant mit Satéspeiß

Auswahl an verschiedenen chinesischen
und thailändischen frittierten Spezialitäten

Kleine Schweinefilet-Medaillons in Panchetta Mantel
auf sautiertem Radichio

Entenbrust in Lavendelhonig mit geröstetem Sesam

Eispralinen im Krokantmantel

Mini-Windbeutel gefüllt mit Vanillecrème

Frischer Obstsalat

EUR 38,00 pro Person

"Tapas & Antipasti"

ab 20 Personen

Verschiedene Grissini, frisch gebackenes Ciabatta-Brot und Focaccia mit marinierten Oliven, Pesto und angemachtem Käse zum dippen

Chorizowurst auf Paellasalat

Kartoffel-Zwiebel Omelette mit Paprika

Roh marinierter Thunfisch mit Limone-Olivenöl

Peperoni und Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse

Vitello Tonnato, aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch & Kapern

Parma- und Coppaschinken auf gebratenen Auberginen und Gorgonzolakäse

Gazpacho „Andalusische Art“



Krabbensuppe mit Knoblauch-Croûtons

Spinat-Kartoffel-Gnocchi in Kräuter-Gorgonzolasoße mit frittiertem Rucola-Salat

Mini Piccata von Putenbrust auf Tomaten-Zwiebel-Coulis

Gebratenes Doradenfilet auf Artischocken-Kapern-Gemüse und Orangenbutter

Kleine Rindermedaillons auf Rotwein-Risotto und Parmesan-Chips



Tiramisù

Schokoladenmousse mit Sherry

Panna Cotta-Crème mit frischen Früchten

EUR 42,00 pro Person

Buffet

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



Leichtes Buffet

"Californian Dream"

"Ferner Osten"

"Fitness Buffet"

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



“ Californian Dream ”

Nacho Station mit knusprigen Tortilla-Chips, Sauerrahm, Guacamole, Chili con Carne und Salsa-Soße

Caesar Salat Station mit knusprigem Speck, Croûtons und frischem Parmesan

Mini-Hamburger vom Grill
in kleinen Sesambrotchen

Buffalo Chicken Wings mit BBQ-Soße,
Selleriesticks und Blue Cheese-Dip

Gebackene Zwiebelringe in Bierteig, gewürzte
Potato Wedges mit Cheddar-Käse-Soße

Karottenkuchen, verschiedene Donuts
und Muffins

New York Cheesecake mit Erdbeersoße

EUR 27,00 pro Person, ab 15 Personen

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



"Ferner Osten"

Geflügelspieße mit Erdnußsoße

Japanische Roll Sushi mit Wasabi und Sojasoße

Glücksröllchen im Reispapier mit Crevetten und Schweinefleisch

Salate von Ananas und Kohl mit Crevetten in pikanten Dressings

Aus dem Dampfkessel verschiedene Dim Sum mit fruchtig süßem Aprikosen Dip

Aus dem Wok frittierte Wan Tans mit Knoblauch Sojasoße

Vom Kohlgrill Auswahl an Yakitori Spießen mit Hot Chilisoße

Frischer Litschisalat

Gebackene Bananen mit warmem Honig

EUR 29,00 pro Person, ab 15 Personen

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info

“Fitness Buffet”

Frische Obst- und Gemüsesäfte

Vollkornbrot und Kleie mit Zitronenjoghurt

Salate von Linsen und Sprossen mit Bärlauchdressing

Gemüsecocktail mit Hummus

Fenchelsalat mit rosa Grapefruits

Pikantes Rindertartar auf geröstet Peperonibrot

Griechischer Gemüsesalat mit Schafskäse und Kräutern

Salat von Crevetten mit Staudensellerie und Champignons

Salat von buntem Paprika mit Artischocken
und Miesmuscheln

Gemüsekraftbrühe mit Suppennudeln

Gebratene Tofupfätzchen auf Blattspinat mit Tomaten
und Kräutern

Gegrillte Hähnchen mit Kräuter-Limonenbutter
auf Grünkern Risotto

Tortellini in Mascarpone und Gemüse-Bolognese Soße

Orangencrème, Frücthemüsli mit Schokoraspeln

Joghurterrine mit Beerenkompott, Pyramide von Früchten
der Saison

EUR 30,00 pro Person, ab 20 Personen



Buffet

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



Unsere Bankett Buffets

„Rheinisches Buffet“

„Schlemmerbuffet“

„Drei- Länder Buffet“

„Gala Buffet“

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



"Rheinisches Buffet"

Flönz mit Zwiebeln und Senf

Frisches Mett mit Zwiebeln und Röggelchen

Eingelegte Ochsenbrust in Zwiebelvinaigrette

Kalbsfleischsülze mit Petersilie und Schalotten

Räucherauswahl von Forelle, Lachs und Makrele

Matjesfilet, „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln

Krautsalat mit Speck

Rheinischer Kartoffelsalat

Tomatensalate mit Essig und Öl

Grüner Bohnensalat mit Schinkenwürfeln

Frische Blattsalate mit Dressings und Garnituren

Ofenfrisches Brot mit Butter und Griebenschmalz

Rheinische Kartoffelsuppe mit Speckcroûtons

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Schweinekrustenschlegel auf Sauerkraut, Röstkartoffeln und Butterreis

Rheinischer Blechkuchen Rote Grütze mit Vanillesoße

Grevenbroicher Apfelcrème, Grießflammerie mit Himbeersoße

EUR 39,50 pro Person, ab 20 Personen

"Schlemmerbuffet"

Serranoschinken mit rosa Melone
Gebratene Poulardenbrust mit Pinien-Kräuter-Pesto
Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten, mit Waldorfsalat
Duo vom gebeizten und geräucherten norwegischen Lachs
Anti Pasti, Variationen von gebratenem und mariniertem Gemüse
„Teufel“ Rinderfleischsalat
Griechischer Hirtensalat mit Feta Käse
Avocado-Papaya-Salat mit Flusskrebsschwänzen
Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Salat von Kirsch-Tomaten und Mini Mozzarella-Bällchen
Pflfferlingssuppe mit Speckwürfeln
Entenbrust auf süß-sauer Gemüse
Kalbsscalopini in Salbei-Zitronenbutter
Dorschfilet in Panchetta Mantel auf Fenchel-Tomaten-Gemüse
Trilogie von Reis
Bandnudeln und Gemüsebouquet der Saison
Kartoffelgratin



Dessert

Gefüllte Crêpes mit Braunzucker glaciert
Französische Apfeltorte mit Schlagsahne
Auswahl an verschiedenen Crèmes und Mousse
Eisbombe mit diversen Fruchtsoßen

EUR 44,00 pro Person, ab 30 Personen

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



“Drei- Länder Buffet”

Italien

Frischgebackenes Olivenbrot mit Salzbutter

Rucola-Salat mit gehobeltem Pecorino und Croûtons

Mailänder Salami, Coppa, Parmaschinken

Tomatenbruschetta mit Basilikum

Marinierte Auberginen, getrocknete Tomaten, Zucchini und Fenchel

Ossobuco vom Kalb in Gemüsesoße

Gegrilltes Doradenfilet in Oliven-Zitronenbutter

Vino Bianco Risotto

Grüne Tagliatelle all'Arrabbiata

Tiramisù, Panna Cotta, Orangeneis

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



Asien

Tintenfischsalat in Chilisoße

Marinierter Lachs mit Zitronengras
und Koriander

Glücksröllchen von Reispapier gefüllt
mit Crevetten und Schweinefleisch
dazu Erdnusssoße

Vietnamesischer Kohlsalat mit Hähnchen
und frittierten Schalotten

Pho Suppe - Spezialität aus Vietnam

Rinderbrühe mit Reismudeln, Chili, asiatischem
Basilikum und Sojasprossen

Gebackene Banane mit heißem
Honig-Kokosnussmousse

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



Frankreich

Entenbrust mit Kirschk Pfeffer Marmelade

Mesclin Salat mit Rotwein-Schalotten Dressing

Verschiedene Mittelmeer Fischterrinen
mit Aioli Soße

Pastete vom Kalb und Wildschwein
mit eingelegten Feigen

Roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl
und Roquefortkäse

Pariser Zwiebelsuppe mit Croûtons

Coq au Vin

Französische Käseauswahl

Crêpe in Orangensoße und Vanille Eis

Helles und dunkles Schokoladenmousse

EUR 58,50 pro Person, ab 40 Personen



“ Gala Buffet ”

Vorspeise

Rehrücken “Baden-Baden”

Pochiertes Lachsfilet auf grüner Soße

Auswahl an Französischen Pasteten und Terrinen

Marinierte Riesengarnelen mit Tartar von Avocados

Halbrohe Thunfischmedaillons in Senfpfefferkruste

Geräucherte Entenbrust mit marinierten Cassis-Feigen

Rose von Räucherlachs mit Apfelsahnemeerrettich und Dill

Medaillons von Kalbsrücken mit Entenlebermus und Orangensoße

Frische Austern-Bar mit Zebra-Brot und Rotwein-Schalotten

Pyramide von pochierten Hummer mit Walnuss-Sherry-Soße

Suppen

Hummersuppe mit Cognac

Champagner-Kartoffel-Suppe

Salate

Salat „Nicoise“

Pilzsalat mit Gartenkresse

Eiersalate mit Spargel und Erbsen

Salat von Poularde mit Ananas und Curry

Frische Salatvariationen mit internationalen Dressings

Warme Speisen

Geschmorte Kalbshaxe mit Morchelrahm

Gefüllte Seezungenfilets mit Spinat in Chablis-Soße

Knusprig gebratene Flugente in Orangen-Pfeffersoße mit Rotkohl und Kräuterspätzle

Rinderfilet „Wellington“ mit Trüffeljus, am Buffet tranchiert

Marktfrisches Gemüse, Kartoffelgratin, Champignon-Risotto und Schupfnudeln

Internationale Käseauswahl vom Brett mit großer Brotauswahl

EUR 76,00 pro Person, ab 40 Personen

Desserts

Apfelstreusel mit Vanillesoße

Bayerisch Crème mit Himbeermark

Himbeer-Charlotte mit Löffelbiskuit

Schokoladen Fondue mit süßer Ananas

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Trilogie von Schokoladenmousse mit Cassis-Soße

“Fit FOR YOU”

Pauschalen Kaffeepause Lunch Empfang Imbiss Menü Buffet “Fit FOR YOU” Getränke Technik Info



“Fit FOR YOU”

“Fit FOR YOU” Angebot

“Vegetarische Menüs”

Sehr geehrter Gast,

In den unten aufgeführten Menüvorschlägen finden Sie eine Auswahl aus unserem Programm

„Fit FOR YOU”

Die von unserem Küchenchef sorgfältig für Sie ausgewählten Gerichte sind mit niedrigem Cholesterin-, Kohlenhydrat- und Fettgehalt.

Vorspeisen

Spargelsalat mit Fenchel,
Pecorino-Käse und Zitronen-
Basilikum-Vinaigrette

- Kohlenhydrat- und
Cholesterinarm

EUR 12,00

Salat von gelben Linsen mit
Crevetten und frischer Minze

- Cholesterin- und Fettarm

EUR 14,50

Provençalischer Gemüsesalat
mit Zitronen-Kerbel-Vinaigrette,
Ricotta & Arugula-Salat

- Kohlenhydrat- und
Cholesterinarm

EUR 12,00

Suppe

Tomaten-Gazpacho
mit marinierten Krabben

- Cholesterin-, Kohlenhydrat-
und Fettarm

EUR 7,00

Hauptgang

Glacierte Lachsmedaillons
mit Miso-Zitronengras-Sud
auf Baby Bok Choy,
gedünsteter Reis

- Cholesterin- und Fettarm

EUR 22,00

Medaillons vom Schweinefilet
im Prosciutto-Basilikum-Mantel
auf Blumenkohl-Püree
mit Kalamata-Oliven-Soße

- Kohlenhydratarm

EUR 24,50

Dessert

Saisonsalate
von erlesenen Früchten

- Cholesterin- und Fettarm

EUR 7,00



“Vegetarische Menüs”

Menü “Bunte Frische”

Buntes Salatbouquet mit Sojabohnen
und Gartenkresse an Kräutervinaigrette

Gefüllte Panzerotti mit Steinpilzfüllung
in Vermouth-Schnittlauch-Sud

Dessert nach Küchenchef

EUR 25,00 pro Person

“Das Gesunde” Menü

Essenz von Strauchtomaten
mit gefüllten Fagotti

Buntes Gemüse in Thai Curry-Soße
mit süßen Kartoffeln und Jasmin-Reis

Dessert nach Küchenchef

EUR 23,00 pro Person



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Getränkekarte

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bier

Bankettweine

Heißgetränke

Getränkekarte

Getränkepauschalen zum Essen

Getränkepauschalen für

2 Stunden	3 Stunden	4 Stunden
EUR 27,00	EUR 38,00	EUR 42,00

Mit Kölsch, Hauswein Weiß, Hauswein Rot, Hauswein Rosé und alkoholfreien Getränken



Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection	0,25 l EUR 4,00
Apollinaris Selection	0,75 l EUR 8,50
Apollinaris Silence	0,25 l EUR 4,00
Apollinaris Silence	0,75 l EUR 8,50
Evian	0,25 l EUR 4,00
Evian	1,0 l EUR 12,00
„Granini“ Orangensaft	0,2 l EUR 4,00
„Granini“ Orangensaft	1,0 l EUR 12,50
„Granini“ Apfelsaft	0,2 l EUR 4,00
„Granini“ Apfelsaft	1,0 l EUR 12,50
Pepsi Cola	0,2 l EUR 4,00
Pepsi Cola light	0,2 l EUR 4,00
7up	0,2 l EUR 4,00
Mirinda	0,2 l EUR 4,00
„Schweppes“ Bitter Lemon	0,2 l EUR 4,50
„Schweppes“ Ginger Ale	0,2 l EUR 4,50
„Schweppes“ Tonic	0,2 l EUR 4,50



Bier

Flaschenbier

Bitburger Pils	0,33 EUR 4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33 EUR 4,00

Bier vom Fass

Pilsner Urquell	0,3 EUR 3,50
Bitburger Pils	0,3 EUR 3,50
Gaffel Kölsch	0,2 EUR 2,50
Pittermännchen	10 EUR 95,00

Spirituosen

Vodka – Finlandia	4 cl EUR 5,20
Gin – Bombay Sapphire	4 cl EUR 6,20
Rum – Bacardi Carta Blanca	4 cl EUR 5,20
Bourbon – Jack Daniels	4 cl EUR 6,70
Scotch – J&B Rare	4 cl EUR 6,70
Blended Whiskey – Canadian Club	4 cl EUR 6,20
Tequila – Jose Cuervo Gold & Silver	2 cl EUR 3,10
Cognac – Remy Martin V.S.O.P.	4 cl EUR 8,80



Bankettweine „Agneau blanc“ Bordeaux AOC

Baron Philippe de Rothschild	0,75 l EUR 24,00
Vichon Carbernet Sauvignon	0,75 l EUR 32,00
„Agneau rouge“ Bordeaux AOC	
Baron Philippe de Rothschild	0,75 l EUR 26,00
Vichon Mediterranean Merlot	0,75 l EUR 35,00

Rosé

Cabernet Sauvignon Rose „Les Cepages“	
Vin de Pay d`Oc Baron Philippe de Rothschild	0,75 l EUR 27,00

Champagne & Prosecco

Piper Heidsick brut	0,75 l EUR 75,00
Prosecco frizzante „Val d`Oca“	0,75 l EUR 26,00
Geldermann „Carte Blanche“	0,75 l EUR 38,00



Heißgetränke

Tasse Kaffee	EUR 3,00
Kanne Kaffee	1,0 EUR 14,50
Tasse Tee*	EUR 3,00
Kanne Tee*	0,5 EUR 6,70
Milchkaffee	EUR 4,00
Latte Macchiato	EUR 4,00
Cappuccino	EUR 3,50
Espresso	EUR 3,00
Heiße Schokolade	EUR 4,00

Weitere Sorten auf Anfrage

Die angegebenen Preise in dieser Mappe beinhalten die gesetzliche MwSt. von derzeit 19% und Bedienungsgeld. Im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung behalten wir uns vor, die angebotenen Raten anzugleichen.

Änderungen vorbehalten

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Technik

Pauschalen Kaffeepause Lunch Empfang Imbiss Menü Buffet "Fit FOR YOU" Getränke Technik Info



Technik

- Ausstattung
 - Daten- & Videoprojektoren
 - Leinwände
 - Moderation
- Veranstaltungszubehör
 - Konferenztechniker
 - Internet
 - Beschallung

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

"Fit FOR YOU"

Getränke

Technik

Info



Ausstattung

Overhead-Projektion

Overhead-Projektor (400 W) EUR 40,00

Daten- & Videoprojektoren

NEC NP 3000

2000 ANSI Lumen EUR 199,00

NEC VT 700

2500 ANSI Lumen EUR 250,00

Christie/Hitachi CP-X401EF

3500 ANSI Lumen EUR 400,00

Hitachi CP-X807W

5000 ANSI Lumen EUR 650,00

Leinwände

Stativ-Leinwand (2,03 x 1,52 m) EUR 50,00

Stativ-Leinwand (2,34 x 1,75 m) EUR 70,00

Fastfold-Leinwand (3,60 x 2,70 m) EUR 170,00



Moderation

Rednerpult	EUR 75,00
Rednerpult mit VIP-Mikrofon	EUR100,00
Power Point Präsenter	EUR 18,00
Flipchart mit 20 Blatt Papier und Stifte*	EUR 35,00
Pinwand	EUR 35,00
Whiteboard	EUR 35,00
Laptop	auf Anfrage
Moderatorenkoffer	EUR 40,00

Veranstaltungszubehör

Bühnenelement (1 x 2 m, 20 oder 40cm Höhe)	EUR 50,00
Tanzfläche (pro qm)	EUR 5,00

Individuelle Wünsche und Bedürfnisse, welche nicht durch die vorangegangenen Angaben abgedeckt wurden, werden auf Anfrage für Sie organisiert und umgesetzt.

Konferenztechniker (pro Stunde)

Werktag 08.00 – 20.00 Uhr EUR 60,00

Samstag, Sonntag, Feiertag EUR 60,00

Telefonkonferenz

Telefonkonferenz-System Polycom EUR 60,00

mit 2 Mikrofonen

Gesprächseinheiten bzw. Kommunikationseinheiten

Werden dem Hauptkonto zugebucht. Auf Wunsch können Sie eine detaillierte Auflistung aller gewählten Nummern erhalten.

Webbroadcast

Kommunikation über das Internet weltweit.

Kosten werden auf Anfrage und Aufwand mitgeteilt.

Ausstattung Tagungsbüro

Fax- und Drucker-Kombigerät EUR100,00

Fotokopierer Standgerät A4/A3 auf Anfrage

Internetzugang

High Speed Internetzugang EUR19,95

1 Leitung pro Tag (pro PC) Wireless LAN



Dolmetschertechnik (simultan und / oder konsekutiv)

Die Preise variieren eventuell durch die unterschiedlichen Anforderungen an eine Übersetzungsdienstleistung. Der Aufwand durch zusätzliche Vorbereitung in die jeweilige Thematik wird daher gemeinsam mit Ihnen individuell betrachtet.

Lichttechnik

LED Floorspot mit Farbwechsler EUR 25,00

Profilscheinwerfer EUR 50,00



Beschallung

Beschallungsanlage mit 2 Boxen inklusive Mixer	EUR 220,00
Beschallungsanlage mit 4 Boxen inklusive Mixer	EUR 320,00
Beschallungsanlage mit 6 Boxen inklusive Mixer	EUR 480,00
Benutzung der Hausanlage im Ballsaal (ohne Mikrofon)	auf Anfrage
Zusätzlicher Lautsprecher	EUR 60,00

Mikrofone

Mikrofon (kabelgebunden)	EUR 30,00
Mikrofon mit Stativ (kabelgebunden)	EUR 35,00
VIP Mikrofon (kabelgebunden)	EUR 35,00
Handmikrofon	EUR 85,00
Kravattenmikrofon	EUR 85,00
Nackenbügel Mikrofon	EUR 115,00

Audioquellen

CD Player	EUR 50,00
DAT-Recorder	EUR 25,00
DVD-Player	EUR 40,00

Banketträume/ Kapazitäten

Veranstaltungsraum	Größenangaben (in m): Länge x Breite x Höhe	qm	spf	Bestuhlungsform / Kapazitäten					
				Theater	Parlamentarisch	Block	U- Form	gesetztes Buffet	stehender Empfang
Crocant	4,87 x 6,78 x 2,70	33	355	20	12	14	9	a.A.	a.A.
Mocca	4,87 x 5,88 x 2,70	29	312	20	12	14	9	a.A.	a.A.
Cacao	4,87 x 5,86 x 2,70	29	312	20	12	14	9	a.A.	a.A.
Nougat	4,87 x 6,78 x 2,70	33	355	20	12	14	9	a.A.	a.A.
Marzipan	5,63 x 5,03 x 2,70	28	301	20	18	14	10	a.A.	a.A.
Noisette	4,93 x 5,29 x 2,70	26	280	20	12	14	9	a.A.	a.A.
Vanille	5,81 x 4,82 x 2,70	27	291	20	12	14	-	a.A.	a.A.
Trüffel *	10,67 x 5,94 x 2,70	63	678	-	-	12 / 20*	-	-	-
Caramel	11,08 x 5,37 x 2,70	58	624	45	30	20	24	24	50
Schäl	22,00 x 12,46 x 6,10	274	2950	250	170	-	70	128**	280
Schäl inkl. Galerie	-	468	5016	300	180	-	-	248**	430
Mandel	12,87 x 11,97 x 2,90	154	-	160	80	-	40	90	250
Crème	7,36 x 5,15 x 2,90	38	429	36	22	20	18	20	38
Konfekt	5,58 x 5,15 x 2,90	29	322	20	12	12	9	10	35
Tiramisu	9,22 x 6,89 x 2,90	64	750	70	46	18	18	40	65
Crème + Konfekt	12,94 x 5,15 x 2,90	67	751	56	34	24	25	40	60
Cappuccino	11,17 x 4,02 x 2,90	45	472	30	20	18	15	20	30
Tünnes	24,58 x 18,45	454	-	500	270	-	-	300**	600
Tünnes + Mandel	-	608	6615	750	375	-	-	400**	850
Konferenz Suiten	-	57	613	30	20	15	18	-	-

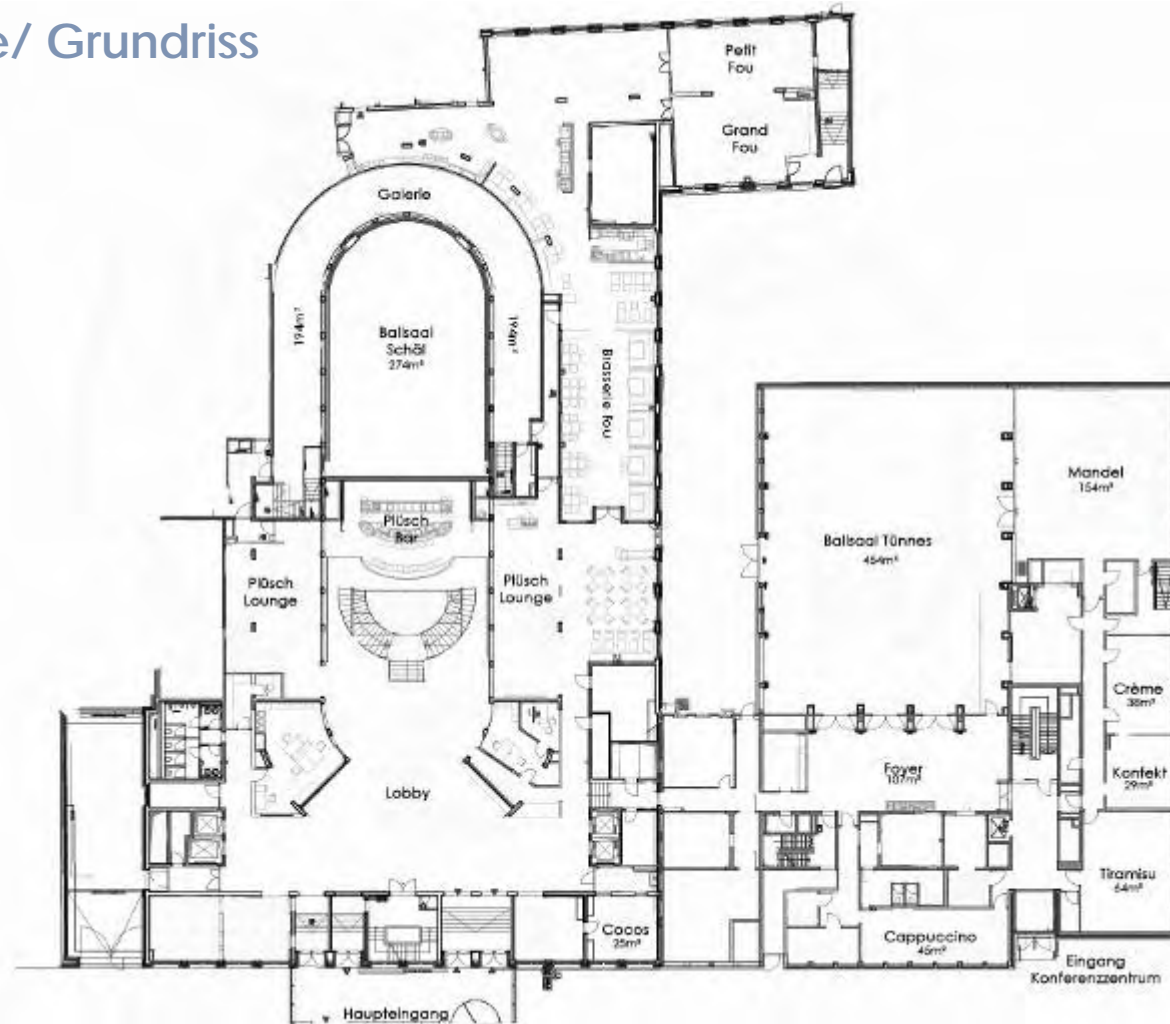
Anmerkungen:

* Dieser Raum kann wahlweise mit Ledersesseln (12) oder Bankettstühlen (20) ausgestattet werden.

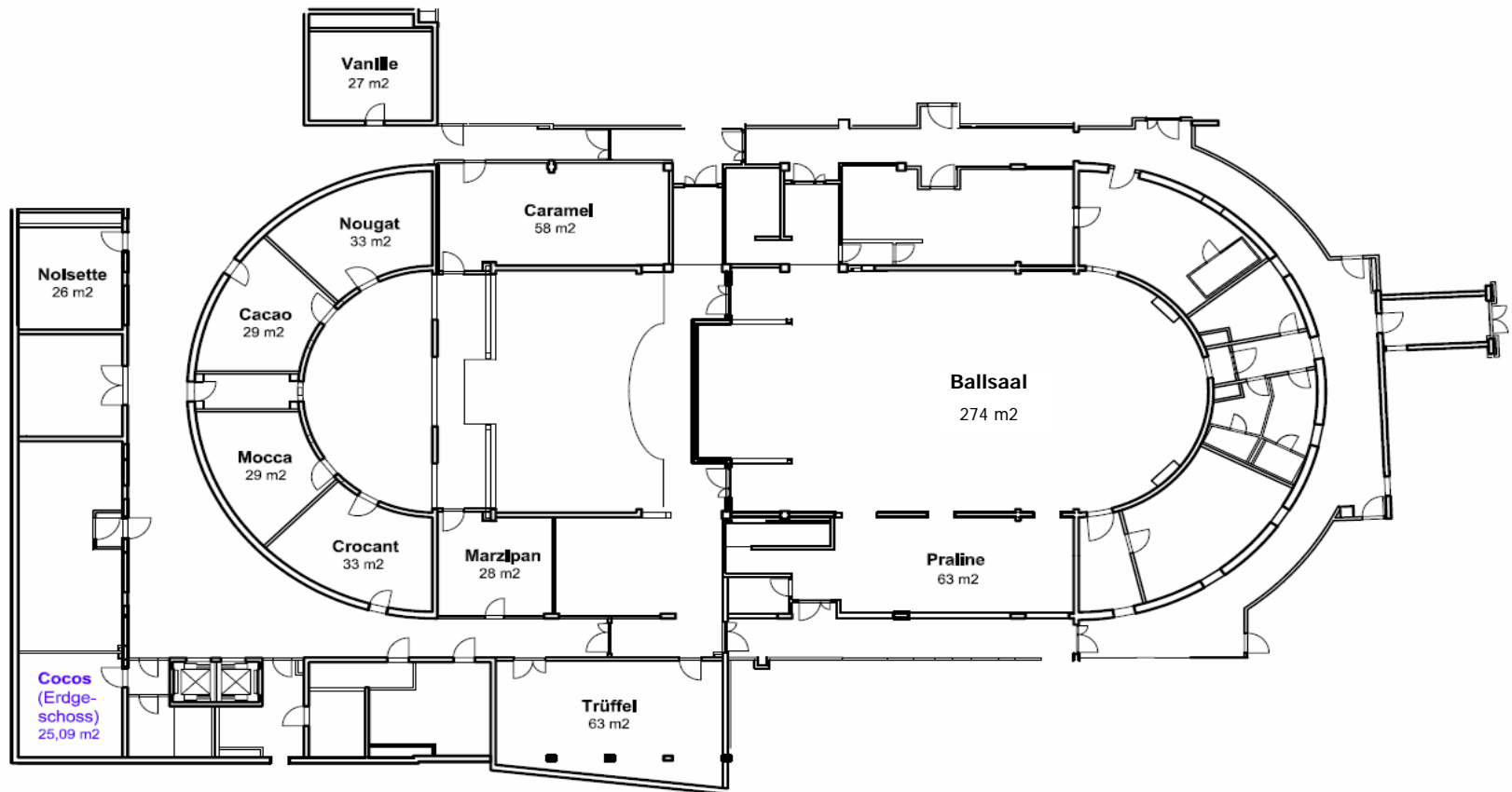
** Diese Bestuhlungsform enthält keine Technik und keine Tanzfläche. Das Buffet wird im Foyer aufgebaut.

Abkürzungen: a.A. = auf Anfrage, qm = Quadratmeter, spf = square feet

Banketträume/ Grundriss Erdgeschoss



Banketträume/ Grundriss Eventbereich



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

by Marriott

Info

Pauschalen

Kaffeepause

Lunch

Empfang

Imbiss

Menü

Buffet

“Fit FOR YOU”

Getränke

Technik

Info



Informationen

Alle Fakten auf einen Blick

Zimmerkategorien

Anfahrtsbeschreibung

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstrasse 76 - 80 | 50668 Köln | Deutschland

events by Marriott

Pauschalen Kaffeepause Lunch Empfang Imbiss Menü Buffet "Fit FOR YOU" Getränke Technik Info

Adresse

Johannisstraße 76 - 80
50668 Köln
Deutschland

Telefon

+49 - 221 / 94 222 - 0

Fax

+49 - 221 / 94 222 777

Email

cologne.marriott@marriott-hotels.
com

Internet

www.koelnmarriott.de

Kategorie

Eröffnung

15. Januar 2006

Lage

Ruhig im Zentrum der Stadt gelegen,
200 Meter vom Hauptbahnhof, dem
Kölner Dom, dem Rheinufer und dem
Musical Dome entfernt

Entfernung vom Flughafen zum Hotel

15 km zum Internationalen Flughafen
Köln-Bonn

Entfernung vom Hotel zur neuen Messe

4 km

365 Zimmer

Deluxe Zimmer	288
Grand Deluxe Zimmer	23
Executive Zimmer	33
Grand Executive Zimmer	2
Executive Studios	9
Executive Suites	3
Grand Executive Suites	6
Dom Suite	1
Behindertengerechte Zimmer	3
Nichtraucherzimmer	303

Deluxe Kategorie

Unsere Deluxe Zimmer sind ausgestattet mit neuem Bettenkonzept, individuell regulierbarer Klimaanlage, High Speed Internet Anschluss am Schreibtisch und Bett, Kaffee- und Teestation mit Wasserkocher, Fernseher mit Kabelprogrammen und Radio, Sat-TV-Empfang von 400 weltweiten „Sat-on-Demand“ Kanälen, 2 Selbstwahltelefonen mit Anrufbeantworter und Modemanschluss, Bügelbrett und Bügeleisen, Halogen-Leselampe, Minibar sowie Zimmersafe.

Executive Kategorie

Zusätzlich zu der komfortablen Ausstattung der Deluxe Zimmer verfügen die Executive Zimmer über eine Kaffee-Espresso-Maschine, Bademantel und Badeschuhe, lokale Zeitung, exklusive Pflege-produkte sowie den Zugang zur Executive Lounge. Sie beinhalten ebenfalls einen Extra-Bonus von 500 Marriott Rewards-Punkten pro Aufenthalt.

Executive Lounge

Unsere **Executive Lounge** mit zwei einladenden Sonnenterrassen steht allen Gästen, die unsere Executive-Kategorie gebucht haben, zur Verfügung. Sie beinhaltet ein Frühstücksbuffet. Tagsüber stehen Früchte und Gebäck, Erfrischungsgetränke, Kaffee und Tee für Sie bereit. Am Abend stehen Ihnen neben warmen kleineren Gerichten und Desserts auch Bier, Wein und Spirituosen sowie eine Cocktail Bar zur Verfügung. In unserer Executive Lounge können Sie das Internet, Wireless-LAN, Fax-Gerät und TV mit Flachbildschirmmonitor sowie eine Auswahl an Zeitungen und Magazinen, Büchern, Spielen, CD's und DVD's kostenfrei nutzen.

"At your service"

Ihre direkte Serviceverbindung im Haus - unser Team ist rund um die Uhr für Sie da. Benötigen Sie eine Wegbeschreibung, Zimmer-Service oder persönliche Unterstützung? Was auch immer Ihre Wünsche sind, drücken Sie einfach die „**At your service**“ Taste am Telefon in Ihrem Zimmer und wir sind für Sie da.

So erreichen Sie das Köln Marriott Hotel

Von Norden (A1, A57)

A1 aus Richtung Dortmund oder A57 aus Richtung Neuss/ Krefeld kommend über Kreuz Köln-Nord oder auf der A57 Richtung Köln-Zentrum fahren bis Autobahnende, anschließend Richtung Zoobrücke folgen, vor Zoobrücke rechts in die Amsterdamerstrasse (wird zu Elsa-Bradström-Strasse), rechts auf Konrad-Adenauer-Ufer fahren und immer geradeaus entlang des Rheinufer, biegen Sie rechts ab in die Goldgasse Richtung Hauptbahnhof und Breslauer Platz und dann rechts in die Johannisstrasse

Von Osten (A3, A4, A57)

A3 aus Richtung Frankfurt oder A4 aus Richtung Olpe oder A59 aus Richtung Flughafen kommend bis Kreuz Köln-Ost fahren, folgen Sie den Schildern Richtung Köln-Zentrum, dann Zoobrücke überqueren, kurz vor Ende abfahren (bitte frühzeitig einordnen) und in der Kurve auf das Konrad-Adenauer-Ufer (rechts) abbiegen, Immer geradeaus entlang des Rheinufer fahren, biegen Sie rechts ab in die Goldgasse Richtung Hauptbahnhof und Breslauer Platz und dann rechts in die Johannisstrasse

Von Süden (A555)

A555 aus Richtung Bonn bis Kreuz Köln-Süd (Ende der Autobahn bis Kreisverkehr) fahren, dann rechts auf den Militärring, anschließend links abbiegen auf Oberländer Ufer, ca, 4 Km am Rhein entlang bis Konrad-Adenauer-Ufer fahren, biegen Sie in die Goldgasse ein Richtung Hauptbahnhof und Breslauer Platz und dann rechts in die Johannisstrasse

Von Westen (A4)

A4 aus Richtung Aachen bis Kreuz Köln-Süd fahren, anschließend wie von der A555 Richtung Süden kommend,

