



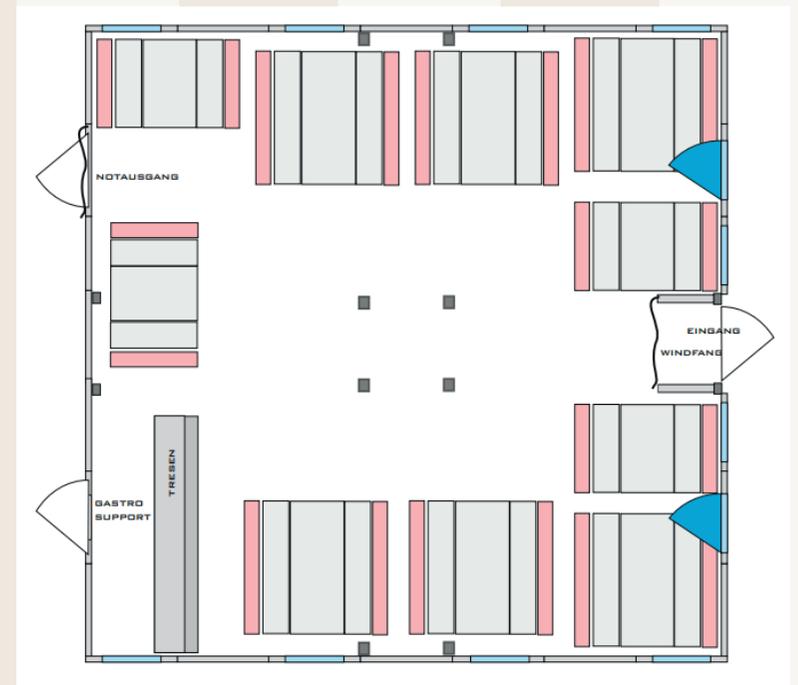
Das Chalet – Almzauber by Wasserturm Hotel Cologne

„Das Chalet - Almzauber by Wassertum Hotel Cologne, hier schaffen wir für Sie einen einzigartigen und bezaubernden Ort für Ihre unvergessliche Feier.

Durch eine gelungene Kombination aus gemütlicher Alm Atmosphäre, authentischer Dekoration und passender Kulinarik, bieten wir Ihnen ein exklusives Erlebnis.

Key Facts

- Bis zu 50 Sitzplätze im Innenraum
- In der Gartenanlage des Wasserturm Hotel Cologne
- Chalet Ambiente, Alm Atmosphäre und saisonale Akzente
- Ideal für Firmen-, Weihnachts- und Jahresabschlussfeiern, Kick-Off Events oder private Anlässe
- Verfügbar vom 15. Oktober 2024 bis zum 31. Januar 2025.
Buchbar ab sofort.







Mindestverzehr & Raummiete

Gültig für Termine ab 15. Oktober bis 10. November 2024 und ab 01. bis 31. Januar 2025

- Sonntags bis Mittwochs 1.700,00 Euro | Raummiete für 4 Stunden 300,00 Euro
- Donnerstags bis Samstags 2.500,00 Euro | Raummiete für 4 Stunden 500,00 Euro

Gültig für Termine ab 11. November und im gesamten Dezember 2024

- Sonntags bis Mittwochs 2.500,00 Euro | Raummiete für 4 Stunden 700,00 Euro
- Donnerstags bis Samstags 4.500,00 Euro | Raummiete für 4 Stunden 850,00 Euro

Paket “Natur”

Charcuterie- und Obazda Board

Tiroler Karree Speck | Südtiroler Speck | Bayonne Schinken | Tiroler Hirschboxerl Kernrauchschinken
Gebirgssalami Ardèche natur Duc de coise | Mortadella
Gewürzgurken | Obazda | Brezeln | Radieschen

Kaiserschmarrn

Vanillesauce | Zwetschgen | Apfelmus
oder

Blaubeertarte

Blaubeeren | Vanille Creme | Sahne

Ab 40 Euro pro Person

Paket “Bergblick”

Charcuterie & Käse Board

Tiroler Karree Speck | Südtiroler Speck | Bayonne Schinken | Tiroler Hirschboxerl Kernrauchschinken
Gebirgssalami Ardèche natur Duc de coise | Mortadella
Bergkäse | Camembert AOP | Normandie | Morbier AOP | Franche-Comte | Petit Reblochon AOP
Rhônes-Alpes | Bleu D´Auvergne AOP St. Maure de La
Drageonnière | Beaufort AOP

Kaiserschmarrn

Vanillesauce | Zwetschgen | Apfelmus
oder

Blaubeertarte

Blaubeeren | Vanille Creme | Sahne

Ab 55 Euro pro Person

Paket “Fondue“

Fondue Chinoise

Pilz-Gemüse Fond

Surf & Turf

Rinderfilet | Maispoularden Brust | Iberico Schwein | Rote Garnelen Lachs Label
Rouge

Gemüse

Champignons | Brokkoli | Lauch | Kräuter-Seitling
Romanasalat Herz | Geräucherter Tofu

Dips & Saucen

Chili-Knoblauch | Cremige- Knoblauch-Sesam Sauce | Taiwanische Sauce |
Cocktail | Safran Aioli | Chimichurri Hollandaise

Blaubeertarte

Blaubeeren | Vanille Creme | Sahne

Ab 65 Euro pro Person

Paket “Alpenglück“

Charcuterie & Käse Board

Tiroler Karree Speck | Südtiroler Speck |
Bayonne Schinken | Tiroler Hirschboxerl
Kernrauchschinken | Gebirgssalami Ardèche
natur Duc de coise | Mortadella
Bergkäse | Camembert AOP | Normandie |
Morbier AOP | Franche-Comte | Petit
Reblochon AOP | Rhône-Alpes |
Bleu D´ Auvergne AOP | St. Maure de La
Drageonnière | Beaufort AOP

Fondue Chinoise

Pilz-Gemüse Fond

Surf & Turf

Rinderfilet | Maispoularden Brust |
Iberico Schwein | Rote Garnelen Lachs Label
Rouge

Gemüse

Champignons | Brokkoli | Lauch |
Kräuter-Seitling
Romana Salat Herz | Geräucherter Tofu

Dips & Saucen

Chili-Knoblauch | Cremige Knoblauch-Sesam
Sauce
Taiwanische Sauce
Cocktail | Safran Aioli | Chimichurri | Hollandaise

Kaiserschmarrn

Vanillesauce | Zwetschgen | Apfelmus
oder

Blaubeertarte

Blaubeeren | Vanille Creme | Sahne

Ab 93 Euro pro Person

Upgrades

Zermatt Hot Dog

Laugenstange | Wiener | Röstzwiebel | Sauerkraut | Senf

Tariflette Gratin

Kartoffel | Reblochon | Speck | Zwiebel

6 Euro/ Stück

Gstaad Fondue

Fondue Chinoise/ Fondue

Trüffel Fond

Champagner Käse Foundue

Surf & Turf

Waygu A5 | Hummer | Kartoffeln | Sauce Bernaise | Kaviar

250 Euro pro Person





Getränkepauschalen

3 Stunden – 45,00 Euro pro Person

4 Stunden – 59,00 Euro pro Person

5 Stunden – 72,00 Euro pro Person

6 Stunden – 82,00 Euro pro Person

Inklusive einem heißen alkoholischen Willkommensgetränk, Glüh-, Weiß- und Rotwein nach Wahl des Sommeliers, Wasser und Softgetränken.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Erweiterung der Pauschalen auf Longdrinks, Cocktails oder Champagner.



wasserturm
hotel
cologne



Tel.: +49 (0)221 2008 124

E-mail: chalet@wasserturm-hotel-cologne.de