



EVENTS MENU

KAFFEEPAUSEN

€ 14,50 PRO PERSON

Kaffeepause (auch einzeln buchbar) - Gültig ab 10 Personen

Wenn Sie sich nicht für eine unserer Tagungspauschalen entscheiden, bieten wir Ihnen gerne diese oder andere separate Kaffeepausen Variationen an.

KAFFEEPAUSE FITNESS

Bircher Müsli mit frischen Früchten
Auswahl an Cerealien mit Milch & Magermilch
Naturjoghurt mit verschiedenen Fruchtpurees
Gemüsestäbchen mit Sour-Cream
Auswahl an frisch geschnittenen Früchten
Kaffee- & Teeauswahl sowie Actimel

KAFFEEPAUSE KÖLN

Ofenfrische Brezeln
Frischer Blechkuchen
Frische Mettbrötchen & Halver Hahn
Rettich & Radieschen mit Kräuterquark
Kölsch
Kaffee- & Teeauswahl

KAFFEEPAUSE EIFFELTURM

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

KAFFEEPAUSE THE AMERICAN WAY

Popcorn
Caesar-Salat Wraps & Sandwiches
Schokoladenbrownies & Blaubeermuffins
Kaffee- & Teeauswahl sowie heiße Schokolade



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

LUNCH

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 oder auch im „Market Style“ zum selbst zusammenstellen.

€ 22,00 pro Person



GABEL BUFFET & FINGER FOOD

GABELBUFFET

Caesar Salad mit Parmesan & Croûtons
Rucolasalat mit Balsamico Vinaigrette, getrockneten Tomaten & Pinienkernen
Roastbeef mit Remouladensauce
Ziegenkäse mit Trüffelhonig & gehobelten Mandeln

Tomatenshots mit Pesto

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen
Lachsfilet mit Currysauce und Reis
Penne mit mediterranem Gemüse & Parmesan
Kräuterrisotto mit geschmolzenen Tomaten

Apple Crumble mit Vanillesauce
Creme Brûlée mit Beeren
Salat von frischen Früchten

€ 26,00 pro Person

FINGER FOOD

Caesar Salad mit Parmesan & Croûtons
Avocado-Lachs Wraps mit Kresse
Roastbeef Röllchen mit grünem Spargel

Currywurst
Verschiedene Sorten Quiche
Mini Frühlingsrollen
Satée Spieße mit Dips

Obstspieße
Mousse von Nuss & Zweierlei Pfirsich

€ 20,00 pro Person



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

MENÜ BAUKASTEN

VORSPEISEN

Rucolasalat mit Balsamico Vinaigrette, getrockneten Tomaten & gratiniertem Ziegenkäse

€ 11,00

Zweierlei vom Lachs, Tatar & Carpaccio mit Limonen Crème fraîche & Wildkräutern

€ 13,00

Rindercarpaccio mit Pinienkernvinaigrette, mariniertem Feldsalat & gebackener Jakobsmuschel

€ 14,00

Zucchinicrèmesuppe mit Parmesanschaum & Garnelenspieß

€ 9,00

Brunnenkressecreme mit gegrilltem grünen Spargel & weißem Pfefferschaum

€ 8,00

HAUPTSPEISEN

Deutsches Färsenfilet mit Rotweinschalottensauce, Kräuterseitlingen, glasierten Zuckerschoten & Selleriepüree

€ 26,00

Argentinisches Roastbeef mit Portweinsauce, gegrilltem grünen Spargel & gratinierten Kartoffeln

€ 22,00

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterschaum, jungem Spinat & Safran Risotto

€ 21,00

Maishähnchenbrust mit Thymianjus, Romanesco & Süßkartoffelpüree

€ 18,00

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Portwein-Birnensauce, glasierten Zuckerschoten & Kartoffel-Krapfen

€ 23,00



MENÜ BAUKASTEN

DESSERTS

Knuspergâteau Madacao Schokoladendelice mit Tonkabohne,
marinierten Beeren & weißem Kaffeeis
€ 8,50

Orangenmousse mit Schokoladen Panna Cotta & Erdbeeren
€ 8,00 (nur Frühling/Sommer)

Schwarzwälder Kirsch im Weckglas
€ 8,00

Kokos Creme Brûlée mit marinierten Beeren
€ 7,50

Rockslide-Karamell Brownie mit Butterkekseis
€ 8,00



DINNER BUFFETS

BUFFET 1

Salatbar mit verschiedenen Dressings & Condiments

Auswahl an verschiedenen angemachten Salaten

Anti Pasti Auswahl

Räuchermakrele mit Meerrettich

Rindertafelspitz in Vinaigrette

Chorizo mit pikanten Oliven

Karotten-Orangen Suppe

Lachsfilet mit Kräutersauce

Rindersteaks mit Portweinsauce

Gemüseauswahl

Rigatoni mit Ziegenkäse, Bohne & Chili

Safranreis

Confierte Kartoffeln

Schokotartes & Zitronentartes

Grießpudding mit Rotweinflüchte

Verschiedene Crèmes & Schnitten

Salat von frischen Früchten

Französische Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

€ 35,00 pro Person



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

DINNER BUFFETS

BUFFET 2

Französisches Baguette mit Butter

Salatbar mit Dressings & Condiments
Auswahl an diversen angemachten Salaten
Gebratene Zucchini, Auberginen & Paprika
Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Lachs-Seeteufel Terrine
Chorizo, Coppa di Parma & Bresaola
Büffelmozzarella mit Roma Tomaten & Pesto
Ziegenkäse mit Thymianhonig & frittiertem Rucola
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Tartar

Käseauswahl mit Feigensenf, Kölsch Gelee & Weintrauben

Zucchinicremesuppe mit Parmesangebäck

Gebratenes Roastbeef mit Portweinsauce
Filet vom Loup de Mer mit weißer Pfeffersauce
Maishähnchenbrust mit Salbeisauce
Confierte La Ratte Kartoffeln
Süßkartoffel Gratin
Butternudeln mit Blattspinat, Gorgonzola und geschmolzenen Kirschtomaten
Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeersauce
Crème Brûlée
Auswahl von verschiedenen Crèmes und Schnitten

€ 40,00 pro Person



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

DINNER BUFFETS

BUFFET 3

Französisches Baguette mit Butter

Caesar Salad live aus dem Marktwagen mit Hähnchenbrust oder Natur

Auswahl von gebratenem Gemüse

Chorizo mit Kräuteroliven

Italienischer Landschinken mit Honigmelone

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Sauce Tartar

Verschiedene Fischterrinen

Lachs mit Orangenfenchel & Rosa Pfeffer

Käseauswahl mit Feigensenf, Kölsch Gelee & Weintrauben

Ziegenkäse mit Trüffelhonig

Ochsenchwanz Consommé mit Ricotta Ravioli

Rib Eye live tranchiert mit Rotweinweinsauce, Kräuterbutter & Sauce Bernaise

Barbarie Entenbrust mit Portwein-Birnensauce

Doradenfilet mit Safransauce & Frühlingslauch

Gegrillter grüner Spargel mit confierten La Ratte Kartoffeln & geschmolzenen Tomaten

Kartoffel-Lauchgratin

Speckbohnen mit Butter, Grilltomaten & Auswahl an saisonalem Marktgemüse

Auswahl von verschiedenen Crèmes & Schnitten

Salat von frischen Früchten

€ 48,00 pro Person



COCKTAIL EMPFANG

COCKTAIL EMPFANG

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

Aperitif

Geldermann Carte Blanche

0,75 l € 45,00

Prosecco, Val d'Oca

0,75 l € 32,00

Lanson Black Label Champagner

0,75 l € 65,00

Hugo / Aperol Spritz / Lillet

0,2 l € 10,00

Martini

5 cl € 7,00

Weitere Cocktails & Longdrinks auf Anfrage. Unser Bar Team berät Sie gerne.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM ESSEN

Getränkepauschalen für

2 Stunden - € 27,00

3 Stunden - € 38,00

4 Stunden - € 42,00

Mit Kölsch, Hauswein rot & weiß sowie alkoholfreien Getränken.

Mit Kaffee/Teespezialitäten + € 3,00 pro Person.



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection 0,25 l	€ 4,00
Apollinaris Selection 0,75 l	€ 8,50
Apollinaris Vio 0,25 l	€ 4,00
Apollinaris Vio 0,75 l	€ 8,50
„Granini“ Orangensaft 0,2 l	€ 4,00
„Granini“ Orangensaft 1,0 l	€ 12,50
„Granini“ Apfelsaft 0,2 l	€ 4,00
„Granini“ Apfelsaft 1,0 l	€ 12,50
Pepsi Cola 0,2 l	€ 4,00
Pepsi Cola light 0,2 l	€ 4,00
7Up 0,2 l	€ 4,00
Mirinda 0,2 l	€ 4,00
„Schweppes“ Bitter Lemon 0,2 l	€ 4,50
„Schweppes“ Ginger Ale 0,2 l	€ 4,50
„Schweppes“ Tonic 0,2 l	€ 4,50
Fever Tree 0,2 l	€ 4,50
Paloma 0,2 l	€ 4,50



GETRÄNKEKARTE

SPIRITUOSEN

Vodka – Russian Standard 4 cl	€ 6,00
Gin – Bombay Sapphire 4 cl	€ 7,00
Rum – Bacardi Carta Blanca 4 cl	€ 6,00
Bourbon – Jack Daniels 4 cl	€ 8,00
Scotch – J&B Rare 4 cl	€ 7,00
Blended Whiskey – Canadian Club 4 cl	€ 7,00
Tequila – Jose Cuervo Gold & Silver 2 cl	€ 4,50
Cognac – Remy Martin V.S.O.P. 4 cl	€ 9,00

BIER

Flaschenbier

Becks Pils 0,33 l	€ 4,00
Becks Blue 0,33 l	€ 4,00

Bier vom Fass

Becks Pils 0,3 l	€ 3,90
Gaffel Kölsch 0,2 l	€ 2,60
Pittermännchen 10 l	€ 95,00
Founders All Day IPA 0,45 l	€ 6,80

Gerne empfiehlt Ihnen unser Bar Manager weitere Biere & Spirituosen.



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

BANKETTWEINE

ROTWEINE

Comte Alexandre rouge 0,75 l	€ 22,00
Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux 0,75 l	€ 26,00
Merlot, VDP Côtes de Thongue, Domaine la Croix Belle 0,75 l	€ 25,50
Syrah, Domaine de La Baume, Languedoc 0,75 l	€ 36,00

ROSÉ

Les Fumées Blanches, Gascogne 0,75 l	€ 28,00
--------------------------------------	---------

WEISSWEINE

Comte Alexandre blanc 0,75 l	€ 22,00
Chardonnay, VDP Côtes de Thongue, Domaine la Croix Belle	€ 25,50
Agneau Blanc, Baron Philippe de Rothschild Bordeaux 0,75 l	€ 26,00
Grauburgunder „Pfandturm“ Q.b.A trocken, Dr. Koehler, Rheinhessen 0,75 l	€ 34,00

CHAMPAGNER & PROSECCO

Lanson Black Label 0,75 l	€ 65,00
Prosecco frizzante “Val d’Oca” 0,75 l	€ 32,00
Geldermann “Carte Blanche” 0,75 l	€ 45,00



GETRÄNKEKARTE

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 3,00
Tasse Tee	€ 3,00
Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 4,00

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

Änderungen vorbehalten



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings *imagined*

TONTECHNIK

BESCHALLUNG

Hochwertige Beschallungsanlage (Meyer Sound, Kling & Freitag) mit 2 Lautsprechern
inklusive 10-Kanal Tonregiepult

€ 250,00

Beschallungsanlage mit 4 Lautsprechern inklusive 10-Kanal Tonregiepult

€ 370,00

Beschallungsanlage mit 6 Lautsprechern inklusive 10-Kanal Tonregiepult

€ 490,00

Bose PC-Lautsprecher

ab € 25,00

Zusatztelefon mit Lautsprecher

€ 60,00

Gesprächseinheiten werden dem Hauptkonto zugebucht.

Auf Wunsch können Sie eine detaillierte Auflistung aller gewählten Nummern erhalten.



TONTECHNIK

MIKROFONIE

Schwanenhalsmikrofon (kabelgebunden)

ab € 35,00

Handmikrofon (drahtlos)

ab € 95,00

Kravattenmikrofon (drahtlos)

ab € 95,00

Catchbox (interaktives Publikums-Mikrofon)

ab € 95,00

Headset

ab € 95,00



VIDEOTECHNIK

DATEN- & VIDEOPROJEKTOREN

Forum 2: 8200 ANSI Lumen inklusive Leinwand

€ 500,00

Forum 1 10000 ANSI Lumen Full HD Laser-Projektor inklusive Projektionsfläche

€ 1200,00

DLP Projektor

€ 199,00

Leinwand

€ 50,00

BILDSCHIRME

50 Zoll Plasma Bildschirm mobil

€ 250,00

Festinstalliert 64 Zoll und 84 Zoll inkl. Click Share One Connection & Sound Bar

€ 250,00

Zusätzlicher Click Share Dongle

€ 50,00



KONFERENZZUBEHÖR

KONFERENZZUBEHÖR

Rednerpult mit Bildschirm	€ 75,00
Rednerpult mit Bildschirm und Schwanenhalsmikrofon	€ 100,00
Power Point Presenter	€ 18,00
Flipchart mit 20 Blatt Papier und Stiften	€ 35,00
Pinnwand	€ 35,00
Moderatorenkoffer	€ 40,00
Mehrfachsteckdose	€ 5,00
Laptop	€ 180,00
Fotokopien schwarz/weiß (pro Kopie)	€ 0,20
Fotokopien Farbe (pro Kopie)	€ 0,50

IHR DIREKTER KONTAKT VOR ORT

Gerne beraten wir Sie auch in Sachen Veranstaltungstechnik persönlich und individuell, ganz nach Ihren Wünschen. Auch bereits vor Vertragsunterschrift.

Unsere Fachkraft für Veranstaltungstechnik der Firma Kuchem Konferenztechnik ist gerne für Sie da:

Matthias Schäfer

Telefon: +49 (0)221 94 222 6113

Fax: +49 (0)221 94 222 7110

e-Mail: matthias.schaefer@marriotthotels.com



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

WEITERE TECHNIK

LICHTTECHNIK

LED Floorspot mit Farbwechsler	ab € 25,00
Profilscheinwerfer 1,2 KW inkl. Dimmer und Stativ	ab € 100,00
Goboprojektion im Empfangsbereich (pro Tag)	€ 100,00
Gobo Erstellung	zzgl. nach Aufwand
Atmosphäre Lobby Screen (4-teilig)	€ 250,00 pro Screen

Gerne erstellen wir Ihnen für die Erstanfertigung des Gobos ein individuelles Angebot.

TECHNISCHES PERSONAL

Tontechniker

Tagespauschale ganztags (bis 10 Stunden) € 450,00

Lichttechniker

Tagespauschale ganztags (bis 10 Stunden) € 450,00

Videotechniker

Tagespauschale ganztags (bis 10 Stunden) € 450,00

BÜHNENTECHNIK

Bühnenelemente

Forum 1 (2 m x 1 m)	€ 50,00
Forum 2 (2,44 m x 1,83 m)	€ 50,00
Tanzfläche (pro m ²)	€ 10,00
Nutzung der Hängepunkte	€ 50,00 pro Stück

DREHSTROMNUTZUNG

16A CEE	€ 50,00
32A CEE	€ 75,00
63A CEE	€ 100,00



KONFERENZPAUSCHALEN

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 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

Konferenzraum

Bereitstellungskosten für einen Haupttagungsraum, Standardtechnik (Beamer & Leinwand oder HD-TV, Whiteboard, Click Share & Sound Bar)

€ 79,00 pro Person



KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

KONFERENZPAUSCHALEN

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 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

Konferenzraum

Bereitstellungskosten für einen Haupttagungsraum und Standardtechnik

(Beamer & Leinwand oder HD-TV, Whiteboard, Click Share & Sound Bar)

€ 65,00 pro Person

KÖLN MARRIOTT HOTEL

Johannisstraße 76-80, 50668 Köln T. +49 (0)221 94 222 0

meetings  imagined

KONFERENZPAUSCHALEN

FÜR 2-9 PERSONEN

Betreuung Ihrer Veranstaltung vor Ort durch unser Bankett Service Team

Bereitstellung eines Konferenzraumes in geeigneter Größe

Tagungstechnik (1 Flat Screen, 1 Whiteboard, Basic Internet (2Mbit/s), Konferenzblöcke und Stifte)

Getränke im Kühlschrank (Wasser & Softgetränke je 0,2l) im Veranstaltungsraum

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

Kostenlose Nutzung unserer Meeting Service App sowie unseres Onlineportals „Meetings Imagined“

€ 59,00 pro Person / pro Tag (max. 8 Stunden)*

€ 39,00 pro Person / pro Tag (max. 4 Stunden)*

*Preise gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für Meetings mit 2-9 Personen.

