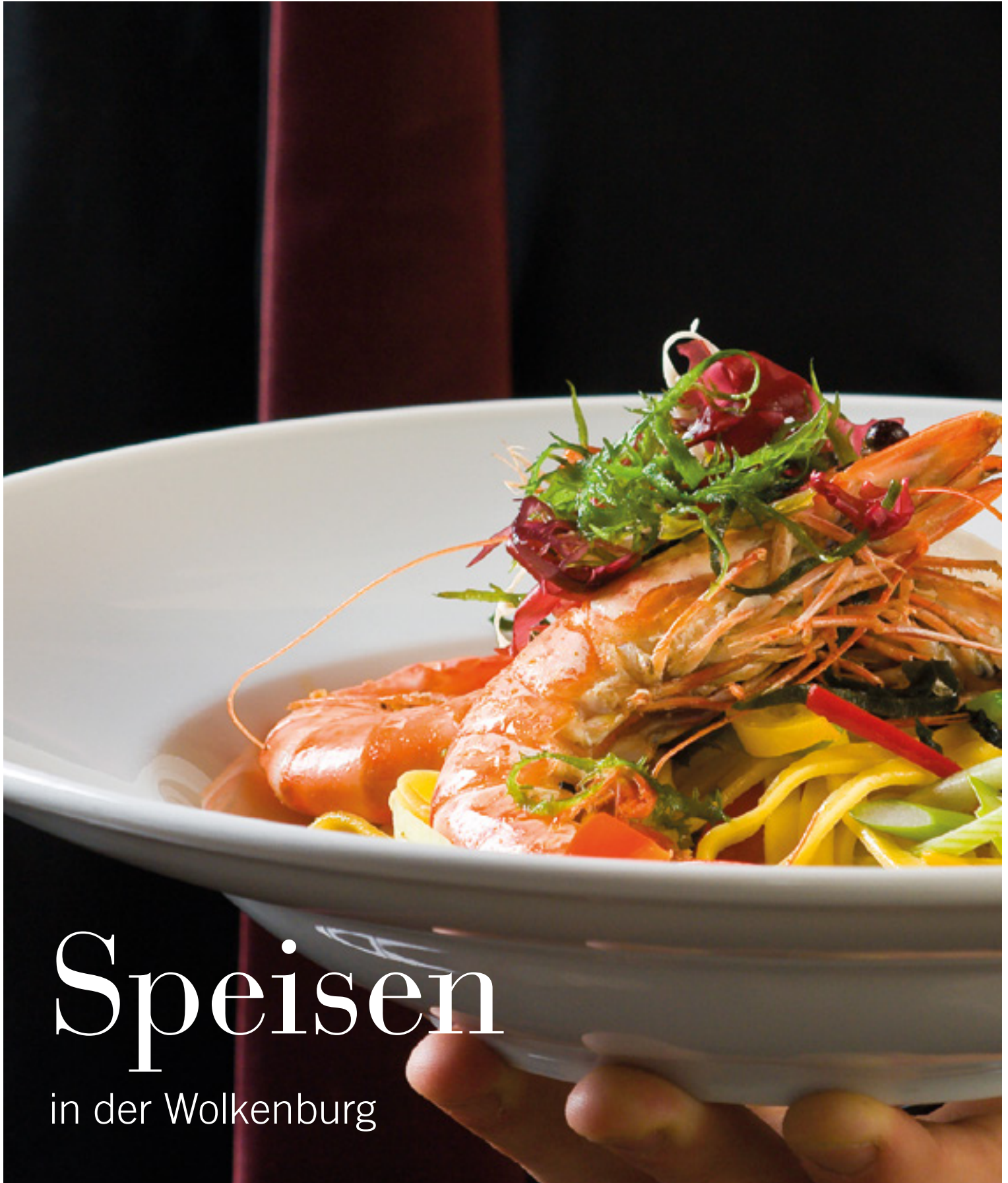


**W**wolkenburg  
AUSSERGEWÖHNLICH . STIMMUNGSVOLL



Speisen  
in der Wolkenburg



Die Wolkenburg besticht durch das ansprechende Ambiente unserer historischen Räume. Das ausgefeilte und durchdachte kulinarische Angebot rundet den festlichen Rahmen Ihrer Veranstaltung perfekt ab, das heißt, bei uns genießen Sie und Ihre Gäste mit allen Sinnen. Versprochen.

Unsere Küche zeichnet sich durch gehobene, internationale Gerichte aus, wobei wir vorrangig darauf achten, regionale und saisonale Produkte zu berücksichtigen. Selbstverständlich wird in der Wolkenburg alles selbst zubereitet und gekocht-professionell und mit Liebe zum Detail.

Ihre ganz individuellen Wünsche, ob ernährungs-physiologisch, länderspezifisch, kulturell, thematisch oder religiös, nehmen wir sehr ernst. Gerne erarbeiten wir dahingehende Menüs oder Buffets ganz nach Ihren individuellen Vorgaben.

.....

Die konkrete Auswahl der Gerichte erfolgt erst bei der definitiven Buchung Ihrer Veranstaltung.



## Fingerfood Kalt

Erdbeer-Gazpacho-Suppe	2,00 €
Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Chili-Suppe	2,00 €
Aperol-Melonen-Suppe	2,50 €
Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian auf Cracker	1,80 €
Ziegenkäsecrostini mit Paprikamarmelade	2,00 €
Geräucherter Wildlachs mit Wasabi-Creme auf Schwarzbrot	3,20 €
Roastbeef mit Dijon-Senfdip auf Weißbrot	3,20 €
Peperoncini-Pâté auf Crouton	1,50 €
Tramezzini mit Rucola, Parmaschinken und Pecorino	3,20 €
Kölscher Kaviar	2,00 €
Matjestatar auf Pumpernickel	2,00 €
Mini-Halve-Hahn	2,00 €
Metthappen	2,00 €
Mini-Frikadelle	2,20 €
Tafelspitzsülze mit Sauce Tartare und Brotchip	3,50 €
Toskanischer Brotsalat mit Chorizo und frischen Kräutern	3,00 €
Spicy-Rindfleischsalat mit Erdnüssen und Pak Choi	5,00 €
Scampi mit Mango-Gurkensalat, Limette und Minze	4,50 €
Tomatentarte von Cherrytomaten und getrockneten Tomaten mit Basilikum	2,20 €
Quiche Lorraine mit Speck und Frühlingslauch	2,20 €
Quiche mit Spinat und Schafskäse	2,20 €
Quiche mit Chorizo, Pimentos und Frühlingslauch	2,40 €
Luftgetrockneter Schinken aus Modena	1,50 €
Poulardenbrustspieße mit Ras el-Hanout	2,50 €
Saté-Spieße vom Rind mit Erdnussauce	2,50 €
Saté-Spieße von der Poularde mit Sweet-Chili-Dip	2,50 €
Frischer Thunfisch upside down gebraten mit Szechuanpfeffer und Ingwer-Soja-Dip	3,50 €
Garnele in Panko mit Chili-Mayo	3,20 €
Frischkäsecornets mit getrockneten Tomaten	2,30 €
Crudites- knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip	2,00 €
Mini-Frühlingsrollen mit verschiedenen Dips	2,00 €
Falafel mit Sesamdip	2,00 €
Crêpe-Rolle gefüllt mit Creme von roter Paprika	2,10 €

## Fingerfood Warm

Grasgrüne Erbsen-Minz-Suppe	3,00 €
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck	2,30 €
Parmatomen-Suppe mit Basilikum-Espuma	2,50 €
Backfisch mit Remoulade	3,00 €
Reibekuchen mit Apfelkompott	2,00 €
Reibekuchen mit Rauchlachstatar oder Rindertatar	3,50 €
Gebratene Wachtelbrust auf Belugalinsen und altem Balsamico	6,00 €
Streifen vom Roastbeef mit Rosmarin gebraten, Schalottensauce und konfierten Kartoffeln	6,00 €
Jakobsmuschel auf Erbsen-Zitronengraspüree mit Hibiskussalz	6,50 €
Tafelspitzsalat mit Äpfeln, roter Beete und frischem Meerrettich	4,00 €

## Flying Flammkuchen

bestehend jeweils aus 6 Stücken mit Crème fraîche in verschiedenen Variationen:

- traditionell mit Speck und Lauch	4,00 €
- mit mediterranem Gemüse und Kräutern	4,00 €
- mit Pastrami, Sauerkraut und Birne	5,00 €
- mit geräuchertem Lachs, grünem Spargel und Senf-Dillsauce	5,00 €

## Fingerfood Dessert

Fruchtspieße mit und ohne Schokoladenhut	2,00 €
Apfeltarte mit Vanilleschaum	3,00 €
Erdbeer- oder Himbeer-Tiramisu	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	3,50 €
Schoko-Brownie	3,30 €
Variation von Crème brûlée	3,00 €
- traditionell mit Bourbon-Vanille	
- Zartbitterschokolade	
- Kaffee	

## Mini Sandwiches mit:

- marinierter Putenbrust, Ei, Speck, Romanasalat, Kräutercreme	4,50 €
- Riesengarnele, Ei, Masago Kaviar, Kopfsalat	5,80 €
- Pastrami, Brioche, Romanasalat, Gurke, Senfsauce	4,50 €
- Ciabatta, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola	3,50 €
- Thunfisch, Zwiebelmayonnaise, Kopfsalat, Parmesan	4,00 €
- Parmaschinken, Romana-Tomaten, Basilikum, eingelegte Paprika	4,50 €
- Lachs, Friséesalat, Honig-Senfcreme, Gurke, Radieschen	4,50 €
- Roastbeef, Brioche, karamellisierte Zwiebeln, Romanasalat, Remoulade	4,30 €
- Pulled Pork, BBQ-Sauce, Spitzkohl	3,50 €
- Chorizo, Paprikamarmelade, Feigen, Kopfsalat	4,50 €
- Oliven, gebackener Ziegenkäse, eingelegte Paprika	4,00 €

# Unsere Menü-Vorschläge

## Menü I.

(Drei Gänge)

Riesengarnele mit Physalis-Salsa,  
Wildkräutersalat und Olivenbrot-Chip

Gebratene Entenbrust mit Schokoladenjus,  
Süßkartoffel-Korianderpüree und pochierte  
Frühlingszwiebeln

Gebrannte Vanille-Tarte mit Himbeeren, Orangen-  
Kardamom-Reduktion und Joghurt-Espuma

**36,00 €** pro Person

## Menü II.

(Vier Gänge)

Bergamotte-gebeizter Lachs mit japanischem  
Blütenpfeffer, Paprika-Confit und Passe Pierre

Klare Tomatenessenz mit Auberginenravioli

Gebratenes Kalbsfilet mit Veilchenjus, Keniabohnen  
und Trüffelkartoffeln

Parfait vom tasmanischen Blütenhonig mit Feigen,  
gerösteten Mandeln und gebackenem Marzipan

**48,00 €** pro Person

## Menü III.

(Vier Gänge)

Tataki und Tatar vom Thunfisch mit gebratenen Shitake-  
Pilzen, rotem Mangold und Orangen-Teriyaki-Sauce

Sauerbraten vom Kaninchen mit Wirsingpraline,  
lila Kartoffeln und konfierter Rote Beete

Filet vom Wolfsbarsch mit Pistazien-Risotto,  
roh mariniertem Baby-Spinat und Rieslingschaum

Gebackene Schmandcreme mit karamellisierter  
Ananas und Kokos-Sorbet

**52,00 €** pro Person

## Menü IV.

(Fünf Gänge)

Carpaccio vom gebeizten Rinderrücken mit Kerbel-  
Mayonnaise und Urkartoffel-Chip

Pochierter Kabeljau mit Orangen-Beurre Blanc,  
Fenchel und Erbsen

Zitronensorbet auf Champagnersüppchen

Duett vom Hirsch – Rücken und geschmorte Keule an  
Sellerie aus der Salzkruste, Radicchio und Khaki

Grießknödel mit Zwetschgen und Walnusseis

**56,00 €** pro Person

# Buffet „Aus der Region“

## Vorspeisen und Salate

Tafelspitzsalat mit Frankfurter Grüne Sauce  
Mini-Frikadellen mit rheinischem Kartoffelsalat  
Kölscher Kaviar mit roten Zwiebeln und Senf  
Auswahl von heimischen Fischen: gebeizter Lachs, geräucherte  
Makrele und geräucherte Bergische Forelle mit Honig-Senfsauce  
Ziegenfrischkäsebällchen mit Zimmermann-Schwarzbrot,  
Rauke und Johannisbeeren  
Salate der Saison, Speck, Radieschen, Balsamico- und Kartoffel-Dressing

## Hauptgerichte

Backfische mit Remoulade  
Reibekuchen mit Rinder-Tatar und Apfel-Kompott

dazu zur Wahl:

Schweinekrustenbraten aus dem Ofen mit Petersilienkartoffeln  
und saisonalem Gemüse

oder:

Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinen-Rübenkrautsauce  
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelkompott

oder:

Kröstchen-Gulasch mit hausgemachten Spätzle

## Desserts

Eierwaffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis  
Rheinischer Bund mit Weincreme und Baiser  
Apfelküchlein

42,00 € pro Person

# Buffet „All Time Classic“

## Vorspeisen und Salate

Garnelencocktail mit grünem Spargel  
Entenbrust aus dem Smoker mit geschmorter Birne,  
gebackenen Kirschtomaten und Zitronenpfeffer  
Gebackene Ziegenfrischkäsepraline mit pochierter Feige  
Mariniertes Filet vom iberischen Schwein mit Olivensand  
und fruchtigem Aprikosen-Rosmarin-Dip  
Wildkräutersalat, Ingwer- und Basilikum-Parmesan-Dressing

## Hauptgerichte

Kalbsrücken und geschmorte Ochsenbäckchen, Perlzwiebeln  
mit Senf und gebratene Polenta mit Pinienkernen und Cranberrys  
Zander mit Rieslingkraut, pochierten Trauben und konfierten Kartoffeln  
Mezzelune mit Ricotta, Spinat und schwarzen Trüffeln

## Desserts

Tiramisu – nach Jahreszeit oder klassisch  
Crème Brûlée mit Tonkabohne  
Tarte mit karamellisierten Pekannüssen, Clotted cream  
und Johannisbeeren  
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen mit frischen Früchten,  
Minz-Sahne und Tahiti-Vanillesauce

**45,50 €** pro Person

# Buffet „Mediterran“

## Vorspeisen und Salate

Gegrillter Scamorza-Käse mit Tomatensalat  
Schinken aus Modena mit Paprika-Feigen-Salat  
und sizilianischem Pecorino  
Kanarischer Kartoffelsalat mit marinierten Garnelenschwänzen  
Souvlaki-Spieße mit Joghurt-Gurken-Dip  
Gebratenes mediterranes Gemüse mit verschiedenen Dips und Saucen  
Chorizo-Salat mit Fenchel und Brot-Chip  
Romanasalat mit gebackener Maispoularde, Kapern  
und Honig-Balsamico-Dressing

## Hauptgerichte

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit Ratatouille und Rosmarin-Gratin  
Gegrillter Duroc-Nackен auf Balsamico-Treviso-Gemüse und Gnocchi  
Loup de Mer mit Oliven, Artischocken und Risotto  
Panzerotti mit Ricotta, Spinat und Tomaten

## Desserts

Thymian-Zitronentarte mit gerösteten Pinienkernen und Honig  
Ricottacreme mit Portweifeigen und Pistazien  
Tartufo mit Haselnuss und Chili  
Granatapfel-Melonensalat mit Grand Marnier und Basilikum

**48,00 €** pro Person



# Unsere Grill-Buffets

## Grillbuffet I

### Vorspeisen und Salate

Caesar's Salad mit Kirschtomaten, Parmesan und Croutons  
Pulled Beef Sandwiches  
Pastrami auf fruchtigem Spitzkohlsalat mit Wasabi und Liebstöckel  
Pochierter Lachs auf Sesam-Gurkensalat  
Bruschetta mit Rucola, Parmesan und Tomaten  
Gegrilltes Gemüse mit Pesto, Aioli und Frischkäsedip

### Hauptgerichte

Duroc Spareribs und Nacken  
US Chuck Flap oder trockengereifte Hüftsteaks von der Milchkuh  
Chistorra und Fenchel-Koriander-Salciccia  
Oberkeulensteaks vom Kikok-Hähnchen  
Ofengemüse, Mais, Pimientos de Padron, Kartoffel-Schalotten-Pfanne  
BBQ Sauce, Chilli Dip, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten-Koriandersalsa,  
Dattel- und Joghurtcreme  
Variation von Butterzubereitungen

### Desserts

Variation von Eiscreme und Sorbet  
Gebratene Aprikosen mit Zitronenmelisse und Joghurt  
Melonensalat mit Orangenblüten und grünem Pfeffer  
Spanische Mandelküchlein

**39,50 €** pro Person

## Grillbuffet II

### Zusätzliche Vorspeisen zum Grillbuffet I:

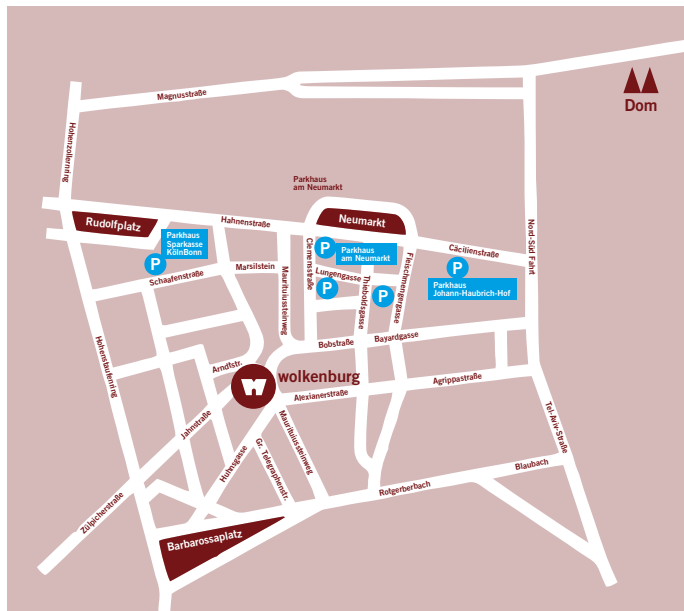
Quesadillas gefüllt mit Ibérico-Schweinelende, Avocado, Tomaten und Sauerrahm  
Jakobsmuscheln in Parmaschinken gebraten mit Sauce aus gegrillten Tomaten und Frühlingszwiebeln

### Zusätzliche Hauptgerichte zum Grillbuffet I:

US Chuck Flap und trockengereifte Hüftsteaks von der Milchkuh  
Lachs oder Dorade  
Riesengarnelen in Thai-Marinade mit Gurken-Wassermelonensalsa

**49,50 €** pro Person

# Ihr Weg zur Wolkenburg



## Wolkenburg Köln

Mauritiussteinweg 59  
50676 Köln

Die Wolkenburg befindet sich im Herzen von Köln. Ihr findet uns zwischen Neumarkt, Rudolfplatz und Zülpicher Platz im Mauritiussteinweg. Mehrere Parkhäuser in der Nähe stehen für Euch und Eure Gäste bereit. Aber auch Haltestellen der KVB liegen direkt in der Umgebung.

## Parkmöglichkeiten in der Nähe

### Parkhaus am Neumarkt

Lungengasse 33/Thieboldsgasse  
50676 Köln  
[www.parkhaus.org](http://www.parkhaus.org)

### Parkhaus Sparkasse KölnBonn

Schaafenstr. 56  
50676 Köln  
[www.parkhaus.org](http://www.parkhaus.org)

### Parkhaus Johann-Haubrich-Hof

Cäcilienstr. 29  
50676 Köln

## Öffentliche Verkehrsmittel

### Linie 9

bis Haltestelle „Mauritiuskirche“ in unmittelbarer Nähe

### Linien 1, 3, 4, 7, 16, 18

bis Haltestelle „Neumarkt“, von dort ca. fünf Minuten Fußweg zur Wolkenburg

### Linien 12 und 15

bis Haltestelle „Zülpicher Platz“, von dort ca. fünf Minuten Fußweg bis zur Wolkenburg

### Linien 12, 15, 16, 18

auch die Haltestelle „Barbarossaplatz“ ist nur fünf bis zehn Gehminuten entfernt.

# W wolkenburg

AUSSERGEWÖHNLICH . STIMMUNGSVOLL



## Wolkenburg GmbH

Mauritiussteinweg 59

50676 Köln

Tel. : 0221 921326-0

Fax.: 0221 921326-9

[willkommen@wolkenburg.de](mailto:willkommen@wolkenburg.de)

[www.wolkenburg.de](http://www.wolkenburg.de)

STILVOLL TAGEN . EINZIGARTIG FEIERN  
WOLKENBURG . LA REDOUTE + REDÜTTCHEN . KÖLNISKY

