



 HYATT REGENCY®  
HOCHZEITEN



Liebe Hochzeitspaare,

im Hyatt Regency Köln erleben Sie die Rheinmetropole von ihrer schönsten Seite, denn von hier bietet sich Ihnen ein unvergesslicher Blick auf den Rhein, die Altstadt und ihr Wahrzeichen, den Kölner Dom. Das Hyatt Regency Köln bietet seinen Gästen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen mit höchstem Komfort, einer stilvollen Einrichtung und persönlichem Service.

Egal wo Sie feiern, ob im eleganten Riverside, im Private Dining Room oder in unserem Ballsaal, ich kümmere mich um alle Details wie den romantischen Empfang, die exquisiten Speisen und die schönsten Dekorationsarrangements. Im Hyatt Regency Köln feiern Sie Ihre eigene Hochzeit ebenso entspannt wie Ihre Gäste.

Ich würde mich freuen, Teil Ihres Traumtages zu sein. Gerne stehe ich Ihnen bei sämtlichen Fragen zur Seite und freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bis dahin verbleibe ich mit besten Grüßen vom Kennedy Ufer.

Ihr.

Tim Frings  
Hochzeitskoordinator

## RIVERSIDE

Der elegante und moderne Riverside zählt sicher zu den schönsten und außergewöhnlichsten Räumlichkeiten unserer Stadt.

Von hier aus bietet sich, durch die bodentiefen Fenster und dem angrenzenden Balkon, ein unvergleichlicher Ausblick auf das Stadtpanorama und den Kölner Dom, was besonders in den Abendstunden ein einzigartiges Erlebnis ist.

Ein edler Parkettboden und das stilvolle Ambiente verleihen dem Raum eine elegante und festliche Atmosphäre, die durch die in die Wand integrierte Feuerstelle unterstrichen wird.

Mit einer Größe von 153 m<sup>2</sup> bietet der Riverside Platz für Feiern mit bis zu 90 Personen.













## Private Dining Room

Dieser einzigartige Veranstaltungsraum bietet bei 130 m<sup>2</sup> Wohlfühlambiente und eine spektakulären Blick auf den Kölner Dom.

Auch hier bietet sich durch die bodentiefen Fenster und dem angrenzenden Balkon ein unvergleichlicher Ausblick auf das Stadtpanorama.

Die holzgetäfelten Wände und die gemütliche Beleuchtung verleihen dem Raum Wärme und Raffinesse. Dank der angeschlossenen Küche werden Sie sich sofort heimisch fühlen.

Der Private Dining Room eignet sich besonders für individuelle Hochzeitsfeiern bis zu 64 Personen.







## BALLSAAL

Der multifunktionale Ballsaal befindet sich auf der Mezzanine-Etage.

Durch seine variablen Trennwände kann er in drei separate, schallgedämpfte Säle aufgeteilt werden. Zusammen mit einem angrenzenden Saal ist der Ballsaal 608 m<sup>2</sup> groß und bietet Platz für Feiern mit bis zu 450 Personen.

Ein integriertes, innovatives Lichtkonzept sowie aufwendig gestaltete Kristallkunst verleihen dem Rheinsaal ein ganz besonderes Ambiente.

Unser Ballsaal bietet somit einen wundervollen Rahmen für unvergessliche Galanächte und Hochzeiten in großem Kreis.



## HOCHZEITSPAUSCHALE 1

- Sektempfang mit Orangensaft und Mineralwasser
- Saisonales Büffet oder 3-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Korrespondierende Weine auf Empfehlung unseres Serviceleiters
- Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Menükarten, Platzkarten, Tischplan, Stuhlhussen und Tanzfläche
- Raummiete
- Ein graviertes „Hochzeitsschloss“, das nach Kölscher Tradition an der Hohenzollernbrücke angebracht wird.

Die Hochzeitspauschale 1 gilt ab 40 Gäste und für fünf Stunden.

€ 99,00 pro Person

## MENÜAUSWAHL

### VORSPEISEN

- Knackige Blattsalate, junge Möhren, Kirschtomaten, gepuffter Quinoa, Limonendressing, Croutons
- Carpaccio von gelber und roter Bete, Ziegenkäsecreme, Frisée Salat, Nuss Vinaigrette

### SUPPE

- Weiße Tomatenschaumsuppe, marinierte Shrimps, Basilikumpesto

### HAUPTSPEISEN

- Gegrillte Maispouardenbrust, dreierlei Mais, Waldpilzjus
- Gebratenes Flusszanderfilet, Ragout von grünem Spargel und Frühlingszwiebeln, violette Senfsoße
- Gratinierte Medaillons vom Schweinefilet, Kräutermousseline, Vanillemöhren, Kubeben-Pfefferjus

### NACHSPEISEN

- Rhabarber Crème Brûlée, Mascarpone, Erdbeeren, Waldmeister
- Exotische Früchte, Erdbeersorbet, Valrhona Schokolade, Limonenkresse
- Panna Cotta mit Tahiti Vanille, Waldbeeren, Kakao, Kokosnuss

## BUFFETEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

- Fruchtiger Shrimpcocktail, Melone, Ananas, Dill
- Kräuter-Perlgraugen-Salat, Frühlingsgemüse, Hirtenkäse
- Gratinierte Auberginen, Parmesan, Tomatensalsa
- Gazpacho Andaluz
- Vitello Tonnato von der Putenbrust, frittierte Kapern, eingelegte Sardinen
- Kichererbsencreme, Sesampaste, Olivenöl, Limonensaft
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Baguette, mild gesalzene Butter, Olivenöl

### SUPPE

- Tomatensuppe, Mozzarella-Kirschen, Croutons

### HAUPTSPEISEN

- Sautierte Hühnchenstreifen, Waldpilze, Gartenerbsen, junge Möhren
- Kabeljaufilet, Kräuterkruste, Kartoffel-Spargel-Ragout
- Bärlauchrisoni, Parmesan, Kirschtomaten
- La Ratte Kartoffeln mit Kräutern geschmort
- Gebratenes Wokgemüse mit Chinakohl
- Jasminreis mit Curryblättern

### NACHSPEISEN

- Champagner Trifle, Beeren, Minze
- Brownie-Eierlikörschnitte, Crisp, Walnüsse
- Holunderblütenmousse mit Erdbeerkern
- Pan Dan Crème Brûlée, Brandy Snap, Himbeere
- Grießflammeri mit Rhabarberkompott

## HOCHZEITSPAUSCHALE 2

- Cremantempfang, Orangensaft und Mineralwasser
- Saisonales Büffet oder 3-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Korrespondierende Weine auf Empfehlung unseres Serviceleiters
- Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Menükarten, Platzkarten, Tischplan, Stuhlhussen und Tanzfläche
- Raummiete
- Übernachtung für das Brautpaar in einem unserer beliebten Rheinblickzimmer (nach Verfügbarkeit)
- Ein graviertes „Hochzeitsschloss“, das nach Kölscher Tradition an der Hohenzollernbrücke angebracht wird.

Die Hochzeitspauschale 2 gilt ab 40 Gäste und für sechs Stunden.

€ 115,00 pro Person

## MENÜAUSWAHL

### VORSPEISEN

- Schnitte von mild geräuchertem Heilbutt, Blumenkohl Panna Cotta, braune Senfsaat
- Mariniertes Minigemüse, Waldpilzerde, Olivenölperlen, PX-Essig, gepuffter Amaranth

### SUPPE

- Spargelschaumsüppchen, Erdbeer-Chili-Ragout, konfierte Riesengarnele

### HAUPTSPEISEN

- Kalbstafelspitz aus dem Kräuter-Sous Vide-Bad, Bärlauch-Bliny, gegrillter Frühlauch, Röstwiebel-Gremolata
- Geschmorte Ochsenbacke, Portweinzwiebeln, Steinchampignons, Olivenpüree, würziger Tomatenschaum
- Gebratenes Wolfsbarschfilet, Calamaretti, gefüllter Artischockenboden, Paprika-Fume

### NACHSPEISEN

- Himbeer-Törtchen, Zitronengras, weiße Schokolade, Vanille
- Aprikosen-Clafoutti, Lavendel, Vollmilchschokolade, Kefir
- Bombay-Saphir, Tonic, Zitrone, Wachholder, Kardamon

## BUFFETEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

- Salat von pochiertem Chicorée, Salatherzen, Spargel, Estragon, Orangenfilets
- Poschiertes Kalbstafelspitz, Bärlauchcrème, Tomberries
- Carpaccio vom Wildlachs, Limonen-Kaffir-Vinaigrette, Rucolasalat
- Salat von Frühlingszwiebeln, Erdbeeren, Radieschen, Radicchio
- Lollo Rosso mit fruchtigem Balsamico Dressing
- Ziegenkäse-Mousse, Waldhonig, Pinienkerne, getrocknete Rosenblüten
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Baguette, mild gesalzene Butter, Olivenöl

### SUPPE

- Spargelsuppe, Erdbeer-Chili-Chutney, Crème fraîche

### HAUPTSPEISEN

- Gebratenes Rotbarbenfilet, gelbe Bete, violette Senfsoße
- Kalbssteaks und geschmorte Bäckchen, Fregola, Oliven
- Orangen Couscous, Maispoularde, grüner Spargel
- Waldpilztortellini, gebratene Steinchampignons, Madeira
- Kartoffel-Möhren-Gratin
- Marktgemüse, Petersilie, Kirschtomaten

### NACHSPEISEN

- Erdbeer-Marshmallowschnitte Schokolade, Erdbeeren
- Rhabarberstreusel, Vanille, Zitronenkresse
- Kirschmoussenoeken, Bitterschokolade, Pistazien
- Orangenblüten Crème Brulée, Orangenfilet, Brandy Snap
- Passionsfruchtschnitte, Joghurt, Minze

## HOCHZEITSPAUSCHALE 3

- Champagnerempfang, Aperol Spritz, Hugo, Orangensaft und Mineralwasser
- Drei verschiedene Canapés während des Empfangs auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Saisonales Büffet oder 4-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchendirektors
- Korrespondierende Weine auf Empfehlung unseres Serviceleiters
- Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Deftiger Mitternachtsimbiss nach Empfehlung unseres Küchendirektors
- Menükarten, Platzkarten, Tischplan, Stuhlhussen und Tanzfläche
- Raummiete
- Übernachtung für das Brautpaar in einer unserer luxuriösen Suiten (nach Verfügbarkeit)
- Ein graviertes „Hochzeitsschloss“, das nach Kölscher Tradition an der Hohenzollernbrücke angebracht wird.

Die Hochzeitspauschale 3 gilt ab 30 Gäste und für sieben Stunden.

€ 169,00 pro Person

## MENÜAUSWAHL

### VORSPEISEN

- Ceviche von Jakobsmuschel und Steinbutt; Peruanische Limetten-Vinaigrette, Avocado, Tomatensalsa
- Tatar und Carpaccio vom Rinderfilet, Trüffelmayonnaise, Wachtelei, Rauke, Parmesan
- Marinierter Burata, Bunte Tomaten, Zwiebel-PX Essig-Vinaigrette, Basilikumreis

### SUPPEN

- Vanille-Mais-Schaumsuppe; getrüffeltes Popcorn, glacierte Wachtelbrust, Ahornsyrup
- Hummerschaumsuppe mit Champagner, Lachs Tortelloni, Dill, Crème double
- Ochsenschwanz Consommé, gebackene Praline, Sherry, Schalotten-Eierstich

### HAUPTSPEISEN

- Argentinisches Rinderfilet, Kräuterkruste, Knochenmark, Trüffelparpadelle,, Zuckerschoten
- Wildlachsfilet kross auf der Haut gebraten, Erbsenmousline, marinierte Kirschtomaten, Safran-Pernot-Nage
- Steak vom Milchkalbsrücken, Stangenspargel, Kräuterkartoffeln, Sauce Béarnaise

### NACHSPEISEN

- Joghurette in Texturen, Erdbeere, Joghurt, Bitterschokolade
- Apfel-Champagner-Süppchen, Sorbet, Biskuit, Buddhas Hand
- Pfirsich-Mascarpone-Törtchen, elektrisierte Schokolade, Minze, Coulis

## BUFFETEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

- Carpaccio von gelber Bete, gezupfter Ziegenkäse, Walnüsse, Olivenölperlen
- Tatar vom Milchkalb, Wachtel-Wachseier, Trüffel-Mayonnaise
- Ceviche vom Steinbutt, Limonen-Tomaten-Vinaigrette, Saiblingskaviar
- Kaninchenroulade, Süßholz, Buchenpilze
- Sushi, Ingwer, Wakame
- Marinierte Salatherzen, Avocado, Kirschtomaten, Basilikum-Dressing
- Frühlingsgemüse im Reispapierblatt, Mango, Chili, Sesamöl
- Blatt und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Baguette, mild gesalzene Butter, Olivenöl

### SUPPE

- Ochsenschwanzconsommé, Ravioli, Sherry Bärlauch Schaumsuppe, Shrimps, Crème Double

### HAUPTSPEISEN

- Tranchen von Wildlachs und Heilbutt, gebratenes Spargel-Chili-Ragout, Safran
- US-Striploin, Sauce Béarnaise, gebratene Kräutersaitlinge (Carving Station)
- Getrüffelte Linguine aus dem Parmesanleib, Riesengarnelen, Sommertrüffel
- Gefüllte Maispouardenbrust, Zuckerschoten, mini Mais, Kubebenpfeffer
- Stangenspargel aus Bruchsaal, Parmaschinken, Junge Kartoffeln, frisches Marktgemüse
- Sautierte Riesengarnelen, Frühlauch, Chili, junger Knoblauch

### NACHSPEISEN

- Butterstreusel, Blaubeeren, Atsina-Kresse
- Sizilianischer Zitronentrifle, Kaffirimonencreme, Zitronengras
- Gin Tonic, Gurke, Limette
- Frozen Joghurt aus der Eismaschine, verschiedene Toppings und Soßen
- Käse vom Affineur Jumi aus der Schweiz, Fruchtbrot, Feigensenf, Trauben



## WEITERE INTERESSANTE INFORMATIONEN

### VERLÄNGERUNG

Jede weitere angefangene Stunde wird mit € 10,00 pro Gast und jeweils mit der gesamten Gästeanzahl berechnet.

### SPEISEN

- 3 Canapés während des Empfangs € 8,00 p.P.
- Carving Station am Büffet € 5,00 p.P.
- Käsestation zum Büffet € 5,00 p.P.
- 4-Gang Menü € 12,00 p.P.
- Hausgemachte Hochzeitstorte € 4,50 p.P.
- Deftiger Mitternachtsimbiss € 8,00 p.P.

### GETRÄNKE

- 30- minütiger Champagnerempfang € 6,00 p.P.
- Longdrinks nach dem Essen € 10,00 p.P.  
(Gin Tonic, Cuba Libre, Vodka Lemon)
- Digestife nach dem Essen € 10,00 p.P.  
(Ramazotti, Averna, Linie Aquavit, Grappa)

### BLUMENDEKORATION

Unser Florist kümmert sich gerne um Ihre individuelle Blumendekoration und geht hierbei auch auf Ihre speziellen Wünsche und Vorlieben ein.

- Gestecke rund ab € 45,00 pro Gesteck
- Gestecke länglich ab € 35,00 pro Gesteck
- Gestecke klein ab € 20,00 pro Gesteck

### SONSTIGES

- Kandelaber € 15,00 pro Stück
- Teelichter € 5,00 pro Tisch
- Spiegelplatten € 5,00 pro Stück
- Garderobe € 180,00 pro Tag
- Stimmen des Flügel € 180,00 einmalig



## WEITERE INTERESSANTE INFORMATIONEN

### PARKEN IM HYATT REGENCY KÖLN

Tiefgarage	€ 5,00 pro erste Stunde
	€ 5,00 pro zweite Stunde
	€ 3,50 pro weitere Stunde/ ab der dritten Stunde
	€ 35,00 für 24 Stunden

### UNSER HOCHZEITSGESCHENK FÜR SIE

Feiern Sie Ihren 1. Hochzeitstag in einem bekannten Ambiente und schwelgen Sie in alten Erinnerungen, denn wir schenken Ihnen einen Gutschein über ein 3-Gang Menü nach Wahl unseres Küchendirektors, inklusive Weinbegleitung und Softgetränken in unserem Glashauss Restaurant.

### World of Hyatt™

Sammeln Sie zusätzlich World of Hyatt™ Bonuspunkte mit Ihrer Feier und lösen Sie diese für eine Traumreise ein.

### HYATT REGENCY KÖLN

Tim Frings  
Kennedy-Ufer 2a  
50679 Köln  
Telefon: +49 221 8281 1734  
Fax: +49 221 8281 1731  
E-Mail: [tim.frings@hyatt.com](mailto:tim.frings@hyatt.com)  
[cologne.regency.hyatt.de](http://cologne.regency.hyatt.de)

