



ZOO EVENT

*Ihre Gäste werden
Augen machen.*



FEIERN. GENIEßEN. ERLEBEN.

HERZLICH WILLKOMMEN



WWW.ZOO-EVENT.COM

ZOO EVENT . T 0221. 767574 . VERANSTALTUNGEN@ZOOGASTRONOMIE.DE

 facebook.com/zooeventkoeln/

 instagram.com/zooevent_koeln/

ÜBER UNS



— ZOO GASTRONOMIE & ZOO EVENT —



ENTDECKEN SIE DEN KÖLNER ZOO ALS
SPEKTAKULÄREN VERANSTALTUNGSORT FÜR
IHRE PRIVATEN, GESCHÄFTLICHEN
UND GESELLSCHAFTLICHEN ANLÄSSE.

WISSEN, MIT WEM MAN FEIERT:

Die ZOO Gastronomie GmbH ist ein fester Teil des Kölner Zoos, als 100-prozentige Tochter der AG Zoologischer Garten Köln. Sie verfeinert z. B. tagsüber den Zoobesuch durch leckere Speisen, Snacks und Getränkespezialitäten – und sorgt mit einer eigenen Event-Abteilung für gelungene Firmenfeste und rauschende Familienfeiern bis tief in die Nacht.

Soll die Atmosphäre konzentriert sein? Oder eher kommunikativ? Festlich oder partytauglich? Planen Sie mit einem großen Buffet, einem gesetzten Menü oder einem Flying Dinner? Wünschen Sie sich einen stilvollen Loungebereich, eine Cocktail-Bar oder eine große Bühne? Kein Problem! Wir gestalten Raumaufteilung, Speisenauswahl, Möblierung, Bestuhlung, Licht, Ton und Technik exakt nach Ihren Anforderungen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und Ihre Eventanfrage!



WIR ÜBERNEHMEN VERANTWORTUNG

UNSERE PHILOSOPHIE

Die Zoo Gastronomie GmbH ist ein Tochterunternehmen der AG Zoologischer Garten Köln. Für sie gelten dieselben Grundsätze und Handlungsmaximen in Bezug auf einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf Tierwohl, Regionalität und Saisonalität.

So bieten wir Rindfleisch von Rindern aus Weidehaltung im schönen Bergischen Land an. Michael Grimberg, Inhaber des „Grimberger Hofes“ in Kürten-Dürscheid, ist nicht nur Bauer, sondern auch Metzger und verfügt über einen eigenen Schlachtbetrieb. Auf diese Weise fallen keine Lebetiertransporte an, was nicht nur den Tieren zugutekommt, sondern zusätzlich den CO₂-Ausstoß verringert und auf unsere Nachhaltigkeitsbilanz einzahlt.

Unser Schweinefleisch stammt von der Marke „Neuland“, einem Pionier für schmackhaftes Qualitätsfleisch aus tiergerechter und umweltschonender Haltung. „Neuland“-Fleisch

stammt von bäuerlichen Betrieben aus den angrenzenden Regionen. Wir sind zudem MSC-zertifiziert und bieten nur Fisch und Meeresprodukte aus nachhaltiger Fischerei an.

Wir achten bei Obst und Gemüse auf Regionalität und saisonale Angebote. Beim Einkauf legen wir zudem Wert auf die Einhaltung von anerkannten Gütesiegeln, die für sozial und ökologisch verantwortliches Handeln stehen und bieten z. B. nur „fair gehandelten Zucker“ an. Kaffee, Tee und Kakao stammen aus zertifiziertem, nachhaltigem Anbau in Bio-Qualität. Schließlich bieten wir auch immer wieder vegetarische und vegane Gerichte an – als Alternative für alle, die es fleischlos lieben.

UNSERE PARTNER



INHALT



LOCATIONS

UNSERE RÄUME - IHRE MÖGLICHKEITEN	S. 06
LAGEPLAN IM KÖLNER ZOO	S. 07
ZOO EVENT	S. 08
BAUERNSTUBE IM CLEMENSHOF	S. 09
VILLA BODINUS	S. 10
AQUARIUM	S. 11
WIR STELLEN UNS AUF SIE EIN	S. 12

TRAUUNGEN

STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN	S. 14
FREIE TRAUUNGEN	S. 14

KULINARISCHES

BUFFET FRÜHLING	S. 16
BUFFET SOMMER	S. 17
BUFFET SOMMER IN DER VILLA	S. 18
HERBST- & WINTERLICHE BUFFETAUSWAHL	S. 19

GRILLBUFFET	S. 20
BUFFET BBQ	S. 21
SPECIALS ZUM BBQ UND GRILLBUFFET	S. 22
BUFFET MEDITERRAN	S. 23
BUFFET CLEMENSHOF	S. 24
BUFFET VEGETARISCH	S. 25
SNACKS & SUPPEN	S. 26
DAT KÖLSCHE	S. 27
FINGERFOOD	S. 28

GETRÄNKE

SOFTDRINKS, ALKOHOLISCH & CO.	S. 30
GETRÄNKEPAUSCHALEN	S. 31
WEIN SELECTION	S. 32

SERVICES

ANREISE, HOTELS, AGB & CO.	S. 33
----------------------------	-------

UNSERE RÄUME – IHRE MÖGLICHKEITEN



	Raumgröße	Empfang (pax)	Block (pax)	U-Form (pax)	Bankett (pax)	freie Trauung	Standesamtl. Trauung	barrierefrei	Personenanzahl
EVENT									
<i>Inklusive Terrasse und Foyer</i>									
Eventraum	150 m ²	180	100	30	100	ja/100		ja	30-180
Foyer	50 m ²	60	40					ja	
Terrasse	100 m ²	150	32			ja/100		ja	
Büffetraum	35 m ²				40				
BAUERNSTUBE									
Dachstuhl	80 m ²	60	40	20		60		ja	20-60
VILLA BODINUS									
<i>Villa nur komplett zu buchen</i>									
Restaurant	75 m ²	50	38					ja	10-50
Terrasse & Garten	300 m ²	200	90			ja/60		ja	200
Büffetraum	25 m ²	20	12						
Raum „Vietnam“	40 m ²	45	12			ja/20	ja/20		
ZOO									
Aquarium	500 m ²	400	250		300			ja	100-400
Elefantenpark	45 m ²	30				ja/30	ja/30	nein	

VIELE GÄSTE:



SIE MÖCHTEN DRAUSSEN FEIERN? ENTDECKEN SIE UNSER OPEN-AIR-AREAL VOR DEM FLAMINGO RESTAURANT.

Erleben Sie ein glanzvolles Erlebnis mit unvergesslichen Erinnerungen.





LAGEPLAN

IM KÖLNER ZOO

Entdecken Sie den Kölner Zoo als spektakulären Veranstaltungsort mit unseren sechs besonderen Event Locations.



ZOO EVENT



— VIELFÄLTIGE GESTALTUNGS- MÖGLICHKEITEN UND FACETTEN — FÜR EINZIGARTIGE FEIERN

Die perfekte Location für Familienfeiern, Hochzeiten und Firmenevents. Die rechteckig geschnittenen, lichtdurchfluteten Räumlichkeiten bieten Platz für vielerlei Gestaltungsmöglichkeiten. Das angrenzende Foyer mit langer Theke ist ideal für Empfänge, Ausstellungen und vielem mehr. Der verschließbare Büffetraum ermöglicht eine ungestörte Atmosphäre während Auf- und Abbauarbeiten. Die großzügig angelegte Terrasse mit Blick auf die eleganten Flamingos ist ein Highlight im Kölner Zoo und lädt besonders an lauen Sommerabenden zu wunderbaren Stunden mit ihren Gästen ein. Hier finden Sie den passenden Rahmen und das beste Ambiente zu unseren leckeren Grillbüffets.

Auf Wunsch bieten wir hier freie Trauungen an.



MÖGLICHKEITEN

- Individuelle Bestuhlungsmöglichkeit
- Mit großzügiger Terrasse
- Klimatisiert und WLAN
- Beamer und Leinwand
- Barrierefrei
- Behindertengerechtes WC
- Aufzug
- Wickelmöglichkeit
- Teile des Zoo Restaurants können an den Eventbereich angeschlossen werden



RAUMMIETE

- Tagessatz **€ 900** Fr.-Sa.
- Tagessatz **€ 800** So.-Do.

FOLGENDE LEISTUNGEN

SIND ENTHALTEN:

- Raumnutzung bis spätestens 02:00 Uhr
- Terrassenutzung inklusive bei bestehender Bestuhlung (ohne Trauung)
- Reinigung, Nutzung der vorhandenen Beschallungsanlage, Eindecken der Tische, Effektbeleuchtung, Feuerschalen im Eingangsbereich, einige Parkplätze vor dem Eventeingang



BAUERNSTUBE IM CLEMENS HOF



RUSTIKALES LANDHAUS - FLAIR

Klein aber fein für bis zu 60 Personen: Die geschmackvoll ausgebauten Dachstuhlräume unserer Bauernstube liegen inmitten des Clemenshofs. Das ist der perfekte Ort für alle, die es ebenso gemütlich wie rustikal mögen. Ein natürliches Ambiente mit viel Herzlichkeit und Behaglichkeit bietet die Bauernstube mit ihrer heimischen Holzbauweise und dem wunderschönen Dachstuhl. Gut geeignet für kleinere Familienfeiern und Events, gesetzt oder mit Stehtischen.

Schön wirt und gemütlich feiern.



MÖGLICHKEITEN

- Individuelle Bestuhlungsmöglichkeit
- Private, ungestörte Räumlichkeiten
- Separates Foyer mit kleiner Theke
- Klimatisiert und WLAN
- Barrierefrei
- Aufzug



RAUMMIETE

- Tagessatz **€ 550** Mo.-So.

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND ENTHALTEN:

- Raumnutzung bis spätestens 02:00 Uhr
- Reinigung
- Nutzung der Musikanlage
- Energiekosten
- einige Parkplätze vor dem Eventeingang





VILLA BODINUS



DAS STILVOLLE EVENT JUWEL IM HERZEN DES KÖLNER ZOOS

Eine einzigartige Symbiose aus historischem Flair und moderner Innovation. In den repräsentativen Räumlichkeiten der Villa lassen sich außergewöhnliche Anlässe stilvoll und glanzvoll feiern. Die hohen Räume mit stuccoverzierten Decken, die hohen Fenster und die geschmackvolle Einrichtung zeichnen die besondere Atmosphäre in der Villa aus. Die Räumlichkeiten im Untergeschoss bieten Platz für bis zu 50 Gäste. Auf der großen Terrasse finden bis zu 200 Personen für einen Empfang Platz und ist der ideale Ort für Grillbuffets. Der malerische Garten kann hierzu mitgenutzt werden und bietet sich mit der edlen Zeltpagode für romantische freie Trauungen an. Bei schlechtem Wetter lassen wir Sie für Ihre Trauung nicht im Regen stehen – im ersten Stock der Villa haben Sie die Möglichkeit JA zu sagen. Das Standesamt der Stadt Köln wird dort in vorheriger Absprache mit dem Brautpaar Trauungen vollziehen.

Besonders elegant und edel feiern.



MÖGLICHKEITEN

- Feststehende Bestuhlung im UG
- Nutzung der Terrasse und des Gartens
Blick in den Zoo mit Bestuhlung und Stehtische für 90 Pers.
- Garten mit Pagode für Empfänge und Grillabende
- Freie Trauungen
- Standesamtliche Trauungen durch das Standesamt Köln
- Besuch des Zoos innerhalb der Öffnungszeiten
- Klimatisiert und WLAN
- Barrierefrei und Aufzug
- Behindertengerechtes WC und hochwertiges zusätzliches WC im Außenbereich mit Wickelraum
- Einlass mit Wegbeschreibung vom Zoоеingang ab 9:00 Uhr
- Einlass Seiteneingang nach Absprache ab 8:00 Uhr / Riehler Straße 199



RAUMMIETE

- Tagessatz **€1.500** Mo.-So.

FOLGENDE LEISTUNGEN

SIND ENTHALTEN:

- Reinigung und Nutzung der vorhandenen Veranstaltungstechnik
- 2 Parkplätze vor der Villa Bodinus



AQUARIUM



SUPER SCHUPPEN HIER

Eintauchen in eine faszinierende Location umgeben von exotischen Fischen und einzigartigen Reptilienarten. Das gibt es nur im Aquarium und Terrarium des Kölner Zoos! Selbst bei schlechtem Wetter fällt Ihr Event keinesfalls ins Wasser. Ein modernes Beleuchtungskonzept setzt jedes Event ins rechte Licht. Die außergewöhnliche Räumlichkeit ermöglicht eine Vielzahl an Bestuhlungs- und Lounge-Möglichkeiten.

Buchbar für Events von Oktober bis März.



MÖGLICHKEITEN

- Individuelle Bestuhlungsmöglichkeit
- Ideal für Veranstaltungen in der kalten Jahreszeit
- Nutzung des Eingangsbereich für Ihren Red Carpet-Moment
- Barrierefrei
- Behindertengerechtes WC
- Aufzug



RAUMMIETE

- Tagessatz **€3.500** Mo.-So.

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND ENTHALTEN:

- Raumnutzung zwischen 19:00 Uhr und 01:00 Uhr
- Reinigung
- Energiekosten

- Veranstaltungstechnik und Mobiliar sowie stimmungsvolle Beleuchtung sind nicht im Preis enthalten!

WIR STELLEN UNS AUF SIE EIN



WUNDERBAR WANDELFÄHIG

Unsere vielfältigen Tagungslocations in exotischer Umgebung bieten ein besonderes Ambiente, das in Erinnerung bleibt!
Unser Team unterstützt Sie dabei professionell, freundlich und mit voller Aufmerksamkeit.

WIR BERATEN SIE GERN

- Schon bei Ihrem ersten Kontakt mit unserem Eventteam entführen wir Sie gedanklich in Ihre individuell geplante Veranstaltung bei uns im Kölner Zoo.
- Wir nehmen uns Zeit, Ihr Event mit Ihnen bis ins Detail zu planen und zu gestalten.
- Vor Ort wird Ihnen unser perfekt eingespieltes Service- und Küchen-Team unter Anleitung des professionellen und routinierten Veranstaltungsleiters jeden Wunsch von den Lippen ablesen.
- Das geschulte und motivierte Team des Zoo Events steht Ihnen im Vorfeld, sowie während Ihrer Veranstaltung tatkräftig zur Seite, sodass Sie sich am Tag des Events um nichts mehr kümmern müssen und sich entspannt zurücklehnen können.

MUSIK, ENTERTAINMENT & TECHNIK

- Egal ob DJ oder Liveband – wir unterstützen Sie gern und haben den einen oder anderen Tipp für Sie auf La-

- ger. Von geschmackvoller Musikbegleitung zum Dinner bis hin zum Stimmungsmacher für die Tanzfläche kann einiges geboten werden.
- Unsere Eventräume sind mit einer Beschallungs- und Lichanlage ausgestattet. Die Nutzung ist bereits in der Raummiete enthalten. DJs können direkt auf die Anlage zugreifen.
- Weitere Tontechnik fragen wir gerne individuell bei unserem Technik-Partner für Sie an.
- WLAN ist im gesamten Eventbereich vorhanden und kostenfrei nutzbar.

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Leinwand (2 x 2,50 m)
- Flipchart (4)
- WLAN
- Tonanlage / Mikrofon*
- Lichanlage**
- DJ Anlage
- Bühne (auf Anfrage)
- Klimatisiert
- Beamer (LCD-Lumen 6200)
- Kraftstrom (16A / 32A)

Weitere technische Ausstattung:
* 1 Handmikro ** inkl. 6 Moving Lights

TRAUUNGEN



SAGEN SIE JA

Und trauen Sie sich in den tierisch schönen Locations des Kölner Zoos.



STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN



ELEFANTENPARK | Trauung max. 1,5 Stunden ⌚

Die ungewöhnlichste Außenstelle des Kölner Standesamt ist die Besucherempore in unserem Elefantenpark. Hier stehen Ihnen die größten Trauzeugen der Erde zur Seite. Und Sie können ganz sicher sein: Diese Feier bleibt allen Gästen für immer im Elefantengedächtnis.

- Bis zu max. 30 Personen
Verfügbarkeit nach unserer Absprache mit dem Standesamt Köln
- Pauschal bis zu 10 Personen  €950
inkl. Sektempfang, Tischgedeck und Zoo-Eintritt
- Pro weitere Person  €25



VILLA BODINUS | Trauung max. 1,5 Stunden ⌚

Wer es etwas exklusiver möchte, für den bietet die Villa Bodinus, die ehemalige Zoodirektoren-Villa in unmittelbarer Nähe zu anderen historischen Tierhäusern eine prunkvolle Alternative. Ob standesamtliche Trauung in den historischen Räumen oder eine freie Trauung im malerischen Garten bietet eine romantische Kulisse für Ihren großen Moment.

- Bis zu 20 Personen (10 Personen sitzend, 10 Personen stehend),
Verfügbarkeit nach unserer Absprache mit dem Standesamt Köln
- Pauschal bis zu 10 Personen  €1.250
inkl. Sektempfang, Tischgedeck und Zoo-Eintritt
- Pro weitere Person  €25

*Anschließend können Sie im kleinen oder größeren Kreis Ihrer Lieben auf diesen besonderen Moment anstoßen.
Unser Angebot reicht von kleinen Stehempfängen bis zum rauschenden Fest.*

FREIE TRAUUNGEN

VILLA BODINUS | Trauung max. 2 Stunden ⌚

- Pauschal bis zu 20 Personen  €1.250
- Pro weitere Person  €15
- inkl. Bestuhlung für 20 Personen, ein Trautisch
und eine stimmungsvolle Grundbeleuchtung

ZOO EVENT | Trauung auf der Eventterrasse

- Buchbar nur im Zusammenhang
mit einer Feier im Zoo Event
- Pauschal €800



KULINARISCHES



IN EINZIGARTIGER UMGEBUNG GENIEBEN



AUF DEN
Geschmack
GEKOMMEN



BUFFET FRÜHLING



VORSPEISE

- Hausgebeizter Lachs/Orangen/Rote Bete
- Wiesen-Champignons/kleine Kartoffel/Babyspinat/Olivenöl
- Tomaten/Mozzarella/Erdbeeren/Basilikum
- Gehobelter Lauchschinken/Melone/Tomate/Lauch
- Frühlingssalat/Karotte/Kaiserschote/Lauch/Mango-Minz-Dressing
- Cous Cous/Petersilie/Minze/Tomate

HAUPTGÄNGE

- Selleriebraten/Zwiebel-Morchel-Sauce/Pfeffer/Ahornsirup/Kartoffelstampf
- Roast vom bergischen Schweinenacken/Drillinge Frühlingsgemüse
- Knuspriger Zander/Spargel-Erbсен-Gemüse/Reis
- Gebratene Grimberger Hähnchenbrust/Porree/Karotten/Pilze

DESSERT

- Vanille-Quark/frische Erdbeeren
- Tiramisu Creme/Rhabarberkompott
- Obstsalat mit Beerenfrüchten/Minze

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt.

€ 54



BUFFET SOMMER



VORSPEISE

- Gehobelter Edelschinken / Melone / Trauben
- Gebratene Fruchtgemüse / Zucchini / Paprika / Aubergine
- Mediterraner Nudelsalat / Oliven / Cocktail-Tomaten
- Bergisches Schweine Tonnato / Kapernäpfel / Thunfisch
- Grimberger Rindfleisch Bällchen / Tomatensalsa
- Kartoffel / Brokkoli / Kapern Vinaigrette
- Bunte Bete / Radicchio / Trauben
- Erbsen Bowle / Mozzarella / Erdbeeren / Affila
- Caesar Salad / Hähnchen-Nuggets / Parmesan

HAUPTGÄNGE

- Lachstranche / Orangen / Basilikum / Tagliatelle
- Kalbsbraten / Sommergemüse / Kartoffelgratin
- Schweinefilet / Bärlauch / Rahm Jus
- Linsenbratlinge / Champignons / Lauch

DESSERT

- Quark-Trifle / Sommer-Beeren
- Obstsalat / Apfel / Melone / Birne / Trauben
- Tiramisu / Erdbeeren / Minze

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt.

€ 59



BUFFET SOMMER IN DER VILLA



BEGRÜSSUNGSCKOCKTAIL AUF DEM VORHOF

- Zoodirektoren Cocktail/ Zitronen-Limonade/
Rotwein/ Gin

TISCHBUFFET AUF DER VILLA TERRASSE

- Tomaten-Granatapfel-Salat/ Mozzarella
- Salat von Riesenbohnen/ Chorizo/ Ofenpaprika
- Gehobelte Edelschinken/ Melone/ Grappa Trauben
- Vitello Tonnato/ Kapern/ Rucola
- Baguette/ Hummus/ Kräuterquark/ Tomaten-Dip/
Bunte Oliven

SERVIERT AUS DEM GUSSTOPF AN DEN TISCHEN

(bitte wählen Sie 1 Speise aus)

- Linguine/ Tomaten/ Zucchini/ Oliven/ Parmesan
- Penne/ Trüffelrahm/ Parmesan/ grüner Spargel
- Linguine/ Waldpilze/ Kürbis/ Kräuter/ Parmesan
- Linguine/ Parmesan/ Carpaccio vom Bergischen Rind

DESSERT SERVIERT IM WECKGLAS

- Melonen/ Orangen/ Salat
- Amaretti/ Pfirsich/ Mandelstifte
- Eton Mess/ Beeren/ Baiser/ Orangenlikör/ Vanilleeis

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt.

€ 48



HERBST- & WINTERLICHE BUFFETAUSWAHL

VORSPEISE

- Geräucherte Forelle/
Orangen-Rote-Bete-Carpaccio
- Rosenkohl/ Couscous/
Rote Zwiebel/ Granatapfel
- Gebeizter Pfefferlachs/ Gurken-Mango-Salat
- Bowle zum selber zusammenstellen
- Süßkartoffeln/ Chilisaucе/ Hähnchenbrust/
Möhren/ Radieschen/ Schnittlauch
- Reissalat
- Brotkorb/ Schmalz/ Griebenschmalz/ Butter

SUPPE

(eine Suppe zur Auswahl)

- Kürbissüppchen/ Croûtons
- Steinpilzsuppe/ Kräuterbrot
- Kartoffelcremesuppe/ gerösteter Bacon

HAUPTGÄNGE

- Rinderbraten/ Kohlrabi-Kartoffelstampf
- Krustenbraten von der Schweineschulter/
Sauerkraut/ Honig/ Senf/ Lardo
- Kartoffel-Apfelgratin
- Lachs/ Kräuter-Grapefruitsauce/ Erbsenpüree
- Steinpilzravioli/ Parmesan/ Pilze

DESSERT

- Knuspriges Blätterteigtörtchen/ Blutorange/ Minze
- Karamell/ Mascarpone-Creme/ Apfel/ Mandeln
- Crème Brûlée

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt. € 58



DARF'S EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Dann wählen Sie aus unserem
zu buchbaren Angebot.

AB NOV. BIS ENDE DEZ.:

- Knusprige Gänsekeulen/
Apfel-Rotkraut/ Kartoffelkloß
- zusätzlich p. P. € 12

AB OKT. BIS ENDE JAN.:

- Sauerbraten vom bergischen
Rib-Eye-Steak/ Balsamico/
Rotwein/ Cranberrys

- zusätzlich p. P. € 12

- Hasselback Rinderrücken/
bunter Pfeffer/ Chili/ Senf/
Spitzpaprika

- zusätzlich p. P. € 12

- Bergische Hähnchenbrust/
Kürbis-Apfelgemüse/
Bratlinge

- zusätzlich p. P. € 6,50



UNSERE
ZOOGARANTIE
FLEISCH AUS
ARTGERECHTER HALTUNG



GRILLBUFFET



VORSPEISE

- Wildkräuter Salat / geröstete Sonnenblumenkerne / Babyspinat / saisonale Beerenfrüchte / zweierlei Dressing
- Gebratene Fruchtgemüse / Zucchini / Aubergine / Paprika / Joghurt-Dip
- Pullheimer Quinoa / grüner Spargel / Kichererbse / Basilikum / Tomaten
- Zoodirektoren Kartoffelsalat / Süßkartoffel / Zucchini / Limettencreme
- Genießen Sie die schmackhaften Brote unseres Hausbäckers mit hausgemachten Dips zum genussvollen kombinieren

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

- Tomahawk vom bergischen Schwein für Sie am Buffet tranchiert
- Spicy Beef Ribs vom Bergischen Rind in BBQ-Marinade
- Dreierlei Bratwurst vom Grimberg Hof (80 g) Käsekrainer / Bärlauch / Bratwurst
- Saftig marinierte Hähnchenbrust

DESSERT

- Eis- und Sorbet-Spezialitäten aus dem nostalgischen Eiswagen
- Tiramisu mit Kaffeelikör
- Bunter Obstsalat

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt. €49,50



BUFFET BBQ

VORSPEISE

- Salat von roter Beete / Schmand / Kresse / Ziegenkäse-Crumbel
- Kräutersaitling / Wiesen-Champignons / Babyspinat / Rispentomate
- Couscous Salat / Minze / Basilikum / Schnittlauch / Lauchzwiebel / Strauchtomate
- Salat Kartoffeln / geröstete Sonnenblumenkerne / Rucola / geriebener Parmesan
- Brotstation genießen Sie die schmackhaften Brote unseres Hausbäckers mit hausgemachten Dips zum genussvollen kombinieren
- Kräuterquark / Tomaten-Relish / Aioli mit Limette

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

- Rindersteak in Pfeffermarinade
- Zoo-Grill Bun / zarter Schweinebraten vom Bergischen Schwein / karamellierte Zwiebel / BBQ-Sauce / Apfel-Dinkel-Bun
- Marinierte Hähnchenbrust / Apfelmarmade
- Käsekrainer mit pikanten Senfsorten
- Salz / Pfeffer aus der Mühle

DESSERT

- Köstliche Sorbets und Eiscreme aus dem nostalgischen Eiswagen
- Obstsalat mit saisonalen Beeren
- Mousse au' chocolate
- Mascarpone-Creme

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt. €53,50

SPECIALS ZUM BBQ UND GRILLBUFFET



ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- Lachs in der Folie mit Kräutern und Dillcreme
- zusätzlich pro Person **€6,50**

- BBQ Schweinebauch am Büffet tranchiert
- zusätzlich pro Person **€3,50**

- Rinderbratwurst
- zusätzlich pro Person **€2,50**

- Spicy Rinderrücken aus dem Smoker
- zusätzlich pro Person **€7,50**

- Sellerie Braten im Pfeffermantel am
Buffet tranchiert
- zusätzlich pro Person **€5,00**

- Halloumikäse Kräuterrub
- zusätzlich pro Person **€3,00**

- Camembert in der Folie mit Kräutern
und Cranberries
- zusätzlich pro Person **€3,00**

Alle Preise sind inkl. MwSt.





BUFFET MEDITERRAN



VORSPEISE

- Gehobelter Landschinken / Tomate / Melone
- Zucchini / Aubergine / Champignons / Paprika / Knoblauch / Olivenöl / Kräuter
- Vitello vom Kalb / Kapern / Thunfischsauce
- Tomate / Gurke / gelbe und rote Paprika / Balsamico / Croûtons
- Couscous / Kräuter / Tomaten / Oliven
- Kartoffel / Safrancreme / grüne Paprika / Oliven / Strauchtomaten / gebratene Chorizo / Petersilie / Ei / Tomate
- Auswahl an mediterranen Brotspezialitäten / dreierlei Dips

HAUPTGÄNGE

- Lachs in der Folie / Orangen / Basilikum
- Gefüllte Pasta / fruchtiges Olivenöl / getrocknete Tomaten / Parmesan
- Schmorbraten vom Rind / Thymian-Jus
- Zwiebel-Gemüse / Karotten / Zucchini
- Kartoffel Bratlinge

DESSERT

- Zoo-Tiramisu Schnitte / Pistazien / Erdbeeren
- Kleine Blätterteigtörtchen aus Portugal / Orange / Minze
- Eis und Sorbets aus dem Eiswagen

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt.

€ 42



BUFFET CLEMENS HOF



VORSPEISE

- Gebratene Wies'n-Champignons / frische Kräuter / Wiesenblüten
- Rote Bete / Schafskäse / Birne / Walnüsse
- Kleine Reibekuchen / Lachstartar / Apfelkompott / Schwarzbrot
- Kölsche Quiche / Lauch / Radieschen
- Linsensalat / Wurzelgemüse / Spinat / Blutwurst
- Rheinische Tafelspitzsülze / Gartenkräutersauce
- Oma's Blattsalat us'm Jade / dreierlei Dressing

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

- Bergischer Schweinebraten / Bratkartoffeln / Sauerkraut
- Kölner Gemüsestrudel / Radieschen-Dip
- Rindergulasch / Spätzle / Schmorgemüse
- Forelle aus dem bergischen Land / Wurzelgemüse / Rieslingschaum

DESSERT

- Schokoladenpudding / Birne / Eierlikör
- Garten-Grütze / Vanillesauce
- Salat von Marktfrüchten

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt.

€ 47



BUFFET VEGETARISCH



VORSPEISE

- Rote Bete / Linsen / Süßkartoffelcreme / Gemüsesticks vegan
- Tofuwürfel / Tomate / Gurke / Wiesenblüten
- Crumbel vom Ziegenkäse / Olive / Cherrytomaten / Rucola
- Couscous-Salat / Basilikum / Minze / Lauch / Strauchtomate / Olivenöl
- Kräutersalat / saisonale Beeren / Mozzarella / geröstete Sonnenblumenkerne
- Brotauswahl / Frischkäse / Aioli

HAUPTGÄNGE

- Rote-Bete-Gnocchi / Babyspinat / Birne / Walnuss / Schafskäse
- Tofu / Tomaten / Aubergine / Süßkartoffel
- Gemüse im Strudelteig / Mandel-Joghurt
- Curry / Tomate / Karotte / Kürbis / Kokosmilch / Schoten

DESSERT

- Frisch aufgeschnittenes Obst
- Sorbets aus dem Eiswagen

AB 20 PERSONEN

Pro Person
inkl. MwSt.

€ 38



SNACKS | SUPPEN



SNACKS

- Currywurst ^(9/10) mit Brötchen ^(1/7), Tabasco und zweierlei Zwiebeln ⁽¹⁾
- Chili con Carne mit Bauernbrot ^(1/7), Tabasco und Schmand ⁽⁷⁾
- Vesperplatte verschiedene Sorten Wurst, Schinken und Käse ⁽⁷⁾ mit Brot ^(1/7), Butter ⁽⁷⁾, saurem Gemüse und Salzgebäck ⁽¹⁾
- Verschiedene französische Käsesorten ⁽⁷⁾ mit Baguette ^(1/7), Trauben, Feigensenf ⁽¹⁰⁾ und Salzgebäck ⁽¹⁾

Port. €7,50

Port. €9,50

Port. €12,50

Port. €12,50

SUPPEN

- Käse-Lauch-Suppe
- Tomatensuppe mit Basilikum
- Gulaschsuppe vom Bergischen Rind mit Tabasco und Schmand

Port. €7,00

Port. €7,00

Port. €8,00

Zu allen Suppen servieren wir eine Brotauswahl



DAT KÖLSCHE

JET HERZHAFTES

- Ääze Creme Zupp
Erbsencrèmesuppe
mit Sahnehaube Port. **€ 3,00**
- Bergische Frikadellscher mit Mostert
Kleine Frikadellen mit Senf Stück **€ 3,00**
- Quallmänner met Klatschkis
Kartoffeln mit Kräuterquark Stück **€ 2,50**
- Leberkäs mit Mostert
Leberkäse mit Senf Stück **€ 3,00**
- Prumme em Speckmänteleche
Pflaumen im Speckmantel
(2 Stück) Port. **€ 2,50**
- Kölsche Kaviar
Röggelchen mit Blutwurst Port. **€ 3,50**
- Halve Hahn
Röggelchen mit mittelaltem Gouda Stück **€ 3,50**
- Rievkooche met Appelkompott
Reibekuchen mit Apfelmus Port. **€ 3,80**

JET SÜSSES

- Kölsche Creme Brulee
Kölner Crème Brûlée Port. **€ 2,50**
- Appeltaat
Apfeltarte Port. **€ 3,80**
- Schoko-Edel-Pudding
Schokoladen-Mousse Port. **€ 3,50**

Bei unserem Fingerfood werden alle Speisen Ihren Gästen direkt vom Servicepersonal oder in Buffetform in kleinen Portionen angeboten.



BUNDLE ANGEBOT

KALT

- Halve Hahn
oder
- Kölsche Kaviar

LAUWARM

- Frikadellcher

WARM

- Rievkooche Apfelmus
oder
- Leberkäs m. Mostard

DESSERT

- Appeltaat

- 3 Teile p. P. **€ 8,50**
- 5 Teile p. P. **€ 10,50**



FINGERFOOD

KALT

- Tomate-Mozzarella am Spieß Stück € 2,50
- Grillgemüsesalat auf Rucola mit Parmesan Port. € 3,50
- Wrap verschieden gefüllt Port. € 3,20
- Orientalischer Couscous mit Kresse Port. € 3,00
- Kartoffelsalat garniert mit Ei Port. € 3,00
- Pennette mit Pesto Rosso Port. € 3,50

WARM

- Flammkuchentaler versch. belegt
(3 Stk. p.P.) Port. € 7,50
- Currywurst im Glas Port. € 3,50
- Reibekuchen mit Apfelmus Stück € 3,80
- Reibekuchen mit Lachstartar Stück € 4,50

- Mini Schnitzel „Wiener Art“
mit Tomatensalsa Stück € 4,50
- Frühlingsrollen mit Dip
(3 Stück p.P.) Port. € 3,50
- Falafelbällchen mit Minzjoghurt
(3 Stück p.P.) Stück € 3,80

DESSERT

- Obstsalat im Glas Port. € 3,50
- Mini Gugelhupf Stück € 1,80
- Tiramisu im Glas Stück € 4,00

BUNDLE

3 Teile Pro Person € 11

5 Teile Pro Person € 18

GETRÄNKE



————— WIR MÖCHTEN, DASS SIE WUNSCHLOS GLÜCKLICH SIND —————



ELEFANTASTISCH

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser sprudel / still	0,75 l	€7,50
Mineralwasser sprudel / still	0,25 l	€3,00
Apfel- und Orangensaft	1,0 l	€9,50
Apfel- und Orangensaft	0,2 l	€3,50
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite	0,5 l	€3,50
Bionade	0,33 l	€3,00

BIER

SION Kölsch vom Fass	1,0 l	€9,00
SION Kölsch, Flasche	0,33 l	€3,50
Paulaner Weißbier	0,33 l	€3,50
Paulaner Weißbier, alkoholfrei	0,33 l	€3,50
Jever Pilsener	0,33 l	€3,50
Jever Fun	0,33 l	€3,50

APERITIF

Crémant Bouvet de Loire	0,75 l	€40,00
Bernard Massard (Sekt)	0,75 l	€25,00
Sekt alkoholfrei, Schloss Biebrich	0,75 l	€18,00
Prosecco Verde San Simone	0,75 l	€22,00
Hugo	0,2 l	€7,50
Aperol Spritz	0,2 l	€7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	€7,50

HEIßGETRÄNKE

Unsere Heißgetränke, sowie Milch, Kaffeesahne und Zucker sind biozertifiziert.

Kaffee, Espresso, Tee, Kakao	Tasse	€2,70
Cappuccino, Milchkaffee	Tasse	€3,20
Latte Macchiato	Glas	€3,20
Kaffee, Tee	Kanne	€3,20

DIGESTIF

Schladerer Obstwasser	0,02 l	€3,80
Ramazzotti Amaro	0,02 l	€3,80
Grappa Julia Superiore	0,02 l	€3,80
Absolut Vodka	0,02 l	€3,80
Rémy Martin VSOP	0,02 l	€3,80

LONGDRINKS

Bombay Sapphire Gin Tonic	0,2 l	€7,50
Havana Club Cuba Libre	0,2 l	€7,50
Absolut Vodka Tonic	0,2 l	€7,50
Absolut Vodka Lemon	0,2 l	€7,50

Eine separate Cocktailbar können Sie ebenfalls über uns buchen. Gerne erstellen wir Ihnen dafür ein Angebot.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

PAUSCHALE SEEHUND

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Sion Kölsch
- Pils
- Alkoholfreies Bier
- Hausweine (Rot, Rose, Weiß)
- Softgetränke
- Haus-Sekt für 2 Std.

(max. 6 Std., danach pro Person €15)

Pro Person **€40**

PAUSCHALE FLAMINGO

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Sion Kölsch
- Pils
- Alkoholfreies Bier
- Hausweine (Rot, Rose, Weiß)
- Softgetränke
- Haus-Sekt
- Aperol, Hugo oder Lillet

(max. 6 Std., danach pro Person €15)

Pro Person **€65**

PAUSCHALE KÖNIGSTIGER

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Sion Kölsch
- Pils
- Alkoholfreies Bier
- Hausweine (Rot, Rose, Weiß)
- Softgetränke
- Haus-Sekt
- Aperol, Hugo oder Lillet

(max. 8 Std.)

AB 22 UHR BIS 2 UHR

- 3 Longdrinks nach Wahl
unlimitiert

Pro Person **€75**



WEIN SELECTION



WEIßWEINE

- Trebbiano d'Abruzzo Feudi Saraceni 0,75 l **€20,00**
Fein, delikat, frisch, charaktervoll und trocken
- Leone Bruno –
Grillo DOC, Sizilien 0,75 l **€21,00**
Die Rebsorte Grillo gehört zu zugelassenen DOC-Weine Siziliens, was ihre hohe Qualität bescheinigt. Der Wein hat eine Duftnote von Zitrone und ist körperreich am Gaumen und angenehm weich und schmackhaft.
- Kallfelz Riesling 0,75 l **€25,50**
Vollmundig, kraftvoll und gleichzeitig elegant, ausgeprägte, schmeckbare Mineralität
- Chardonnay La Croix belle 0,75 l **€24,00**
Überraschend geradlinig mit ausdrucksstarkem Bouquet. Spritzigkeit bei der Pfirsich und Birne im Vordergrund steht, aber immer mal wieder Mango „durchlässt“. Viele exotische Genussmomente.
- Anpfiß – unser Hauswein 0,75 l **€24,00**
Fruchtigen Aromen nach Apfel, Aprikose und Honigmelone, trocken, erfrische Finesse und opulente Fülle am Gaumen.

ROSÉWEIN

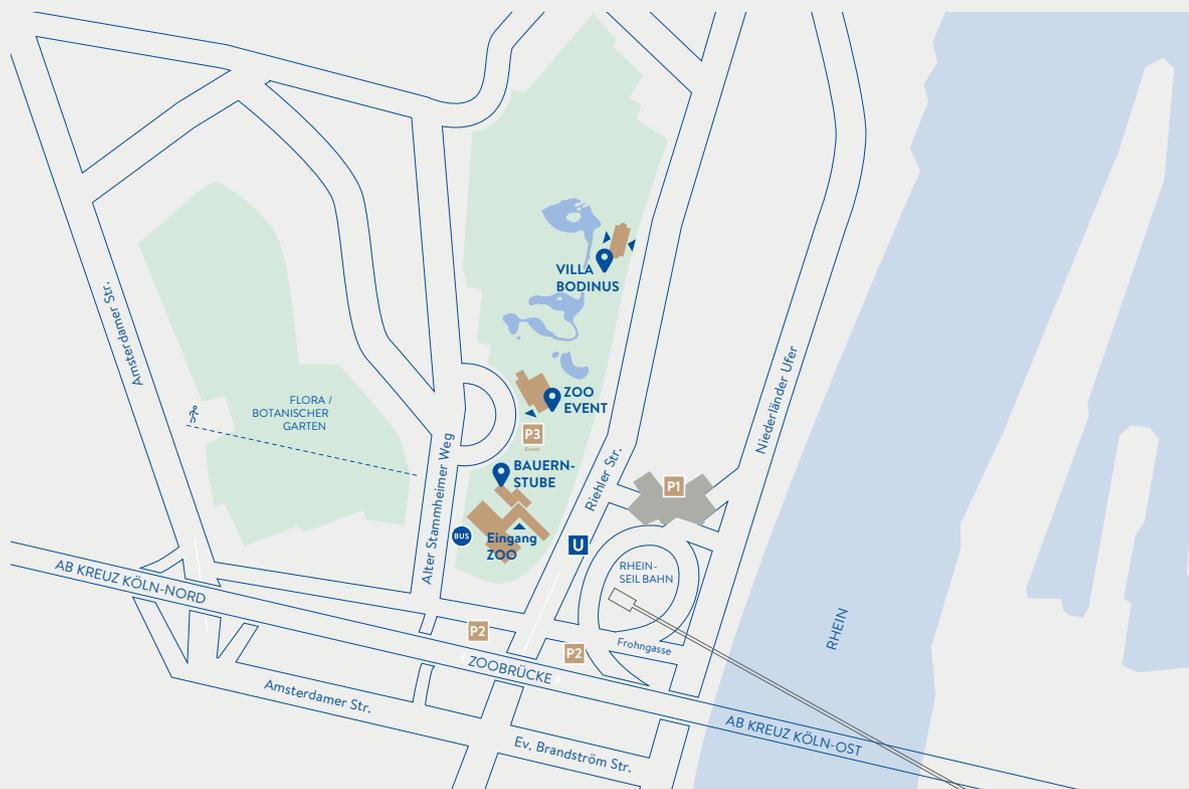
- La Croix Belle Caringole Rosé 0,75 l **€19,50**
Ausgewogener Wein mit feinem Duft von Rosenblättern und roten Früchten

ROTWEINE

- Montepulciano d'Abruzzo Feudi Saraceni 0,75 l **€20,00**
Anhaltend, blumig, samtig, füllig und trocken
- Leone Bruno –
Nero d'Avola DOC, Sizilien 0,75 l **€22,00**
Wörtlich übersetzt heißt ihr italienischer Name „der schwarze von Avola“ was auf die tiefdunkle, fast schwarze Farbe der Beeren zurückzuführen ist. Vollmundiger Geschmack, nach Brombeere und Kirsche, angenehme Würze und weiche Tannine.
- Tenuta Marasca –
Primitivo di Manduria DOP, Apulien 0,75 l **€27,00**
Wird überwiegend an sonnenverwöhnten Weinbergen in Süditalien angebaut. Fruchtig, vollmundig, weiche Gerbstoffe, die sich am Gaumen weich ausbreiten, gute Tannine.

SERVICES

ANREISE



ANFAHRT PER AUTO

Kölner Zoo

Riehler Str. 173, 50735 Köln

Villa Bodinus

Riehler Str. 199, 50735 Köln

Von Süden:

AB-Kreuz Köln-Ost (A3/A4) >
Köln-Zentrum > Zoo Event

Von Norden:

AB-Kreuz Köln-Nord (A1/A57) >
Köln-Zentrum > Riehl > Zoo Event



ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

Fahrplan: www.kvb-koeln.de

U Linie 18

Haltestelle/Station: Zoo/Flora

BUS Linie 140

Haltestelle/Station: Zoo/Flora

Vom Hauptbahnhof aus erreichen Sie das Zoo Event und den Kölner Zoo mit der U-Bahnlinie 18 und vom Ebertplatz aus mit der Buslinie 140.



PARKMÖGLICHKEITEN

Die Internetseite www.parkopedia.de bietet nach Sucheingabe „Kölner Zoo“ hilfreiche Hinweise zu Parkmöglichkeiten rund um den Zoo und die Event Locations.

P1 CONTI-Parkhaus am Zoo

(392 Stellplätze)

www.koeln.de/apps/parken/parkhaus/zoo



P2 Parkplatz unter der Zoobrücke

(292 Stellplätze)

www.greenmobility.de/koeln/zoo-koeln/parken



Bitte beachten Sie: Der Parkplatz wird durch die Riehler Str. zweigeteilt. Die Zufahrten befinden sich auf der „Frohngasse“ (Richtung Rheinufer) und auf dem „Alten Stammheimer Weg“ (Richtung Riehler Str.).

P3 Zoo Event: Exklusiv buchbare Parkplätze



HOTELEMPFEHLUNGEN

KONCEPTHOTEL JOSEFINE KÖLN

www.koncepthotels.com
Tel. +49 (0)221.16530395
10 Minuten zu Fuß

HOTEL VIKTORA

www.hotelviktoria.com
Tel. +49 (0)221.9731720
10 Minuten zu Fuß



SERVICES

LIMOUSINENSERVICE MINICAR KÖLN

info@minicar-koeln.de
Tel. +49 (0)2203.9034145

TAXISTAND

in direkter Nähe zum
Zooeingang/Zoo Event
Tel. +49 (0)221.2882



IMPRESSUM

Herausgeber: Zoo Gastronomie GmbH, Riehler Str. 173, 50735 Köln, Telefon 0221.767574, www.zoo-event.com | Bildnachweis: Kölner Zoogastronomie, Zoo Event, Stefan Eling (Zooplan), Tanja Ciccotto-Börsch, Klaus Gierden, Markus Henger, Jakob Kaliszewski, Marcel Fromme, Dirk Müller, Rolf Schlosser, Gunnar Wöbse, Neuland, Freepik Company S.L., iStockphoto LP, Pexels, Pixabay | Design: Iris Etienne Design



AUSZUG AUS UNSEREN AGB

STORNIERUNGSFRISTEN

Bei einer kompletten Stornierung werden folgende Stornierungsgebühren mit Eingang des Stornierungsschreibens fällig:

- Bei Stornierung kurzfristiger als 1 Woche vor dem Datum der Veranstaltung, 90 % der im Angebot vereinbarten Summe.
- Bei Stornierung kurzfristiger als 4 Wochen vor dem Datum der Veranstaltung, 50 % der im Angebot vereinbarten Summe.
- Bei Stornierung kurzfristiger als 8 Wochen vor dem Datum der Veranstaltung, 30 % der im Angebot vereinbarten Summe.

PERSONENZAHLREDUKTION

Die vertraglich vereinbarte Personenzahl ist verbindlich, sofern nicht mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung eine schriftliche Mitteilung an die Zoo Gastronomie GmbH erfolgt. Eine Reduzierung ist nur bis maximal 10 % der vereinbarten Personenzahl möglich. Es erfolgt dann eine entsprechende Reduzierung der von der Personenzahl abhängigen Kosten in Form einer Ausfallpauschale.

PREISANPASSUNG

Wir behalten uns vor, unsere Preise bis zu 3 Monate vor der Veranstaltung den aktuellen Marktpreisen anzupassen.

**GERNE SENDEN WIR IHNEN AUF WUNSCH
UNSERE KOMPLETTEN AGB ZU.**

EXKLUSIV
Besonders
VIELFÄLTIG

ZOOEVENT

ZOO EVENT

RIEHLER STR. 173 · 50735 KÖLN

T 0221. 767574

VERANSTALTUNGEN@ZOOGASTRONOMIE.DE



WWW.ZOO-EVENT.COM