Olympia Restaurant
Thomas Woller
Lämmerstrasse 11
50739 Köln
Tel: 0221- 789 600 91

VERANSTALTUNGEN

SIE PLANEN EINE PARTY; EIN FEST...
Bitte kontaktieren Sie uns zur Terminabsprache telefonisch oder persönlich.

HIER DIE KONDITIONEN FÜR UNSERE RÄUMLICHKEITEN:

-Alles, was konsumiert wird kommt aus unserem Haus, es fallen keine Vermietungskosten, Putzkosten... an.

- MUSIK

Eine Partymusikanlage ist vorhanden. Klären Sie mit uns ab, ob der DJ neben Mischpult und CD Wechsler noch Plattenspieler benötigt (Zusatzkosten bis 80 Euro)

- Open End

Ab 2.00 Uhr fällt eine Servicepauschale von 20 Euro/Stunde an. Sie feiern, solange Sie wollen.

- Keine Geschlossene Gesellschaft
Je nach Grösse Ihrer Veranstaltung besprechen wir die Räumlichkeiten und behalten uns vor, für Fremdgäste Plätze zu reservieren (nicht im Saal, gesonderter Bereich auf der Terasse)

- GETRÄNKE
Die Getränkepreise entsprechen denen der Getränkekarte (Kölsch 1,50 EURO; Wein 0,2 4,50 Euro, Cola 1,80 EURO...). Wir arbeiten NICHT mit Getränkepauschalen, die meisten Gäste beschränken das Angebotssortiment.

- BÜFFET
Wir stellen Büffets für jeden Anlaß her. Auf der folgende Seite unsere 3 Standards, die persönlich verändert werden können.

Das Olympia Team freut sich auf eine gelungene Veranstaltung!

A: Partybüffet 1001 Nacht 19 Euro

Arabische Vorspeisen: Humous, Taboule, Baba Ganoush
Oliven, Peperoni
Glasnudelsalat mit Chili und Koriander
Linsenbällchen mit Schafskäsefüllung
WARM:
Thail. Coconutcurry, Duftreis & Satespieße v. Huhn mit Erdnußsauce
Desserts:
Pannacotta mit Beerensauce, oder Schokosauce im Gläschen

B: Party-Hochzeitsbüffet „Mediterran“ 27 Euro

-Marinierte Gemüse, Sc. Aioli
-Tagliatellesalat mit Ruccola u Trockentomaten
-Fenchelsalat m Äpfeln, Basilikum u Parmesan
-Crepesröllchen mit Räucherfisch u Pesto

WARM:
-Romana: Huhn mit Serrano-Salbeifüllung, Gnocchis
oder
-Boef Bourguignon zu Pommes Gratin
-Zanderfilet „Nizza“ mit medit. Kräutern, Zitrone gebacken, dazu Ofenkartöffelchen
Desserts: Obstsalat
Mascarponecreme mit Amarettinis oder
Rosmarinpannacotta m Schokosauce

C: Fingerfood-Flying Büffet ab 20 Euro

Ab der Sommersaison 2015 stellen wir auf Biofleisch und Fleisch aus naturnaher Haltung (garantiert werden mehr Platz für die Tiere, keine Antibioticagaben und keine Fütterung von Tiermehl) um, deshalb haben wir die Preise für die Buffets leicht erhöht!

Zur verbindlichen Buchung bitte telefonisch einen Termin vereinbaren, 500,- € in bar anzahlen und die folgende Seite ausgefüllt mitbringen - dabei können alle Fragen und Details geklärt werden.

Wir haben die Buchungsbedingungen gelesen & akzeptiert, uns nach unserem Wunschtermin erkundigt und wollen verbindlich buchen.

Name:

Telefonnummer:

Email:

Datum der Veranstaltung:

geschätzte Personenzahl:
(genaue Anzahl fürs Buffet spätestens 1 Woche vor Termin)

Anlaß:

Wir haben uns für Buffetvorschlag:

A ☐

B ☐

C ☐

entschieden.

Wir nötigen einen Beratungstermin: ☐ **Ja** ☐ **Nein**

Unterschrift: _____