

SAVOY Events

Turinerstrasse 9
50668 Köln
Tel: 0221 – 1623 – 0

www.savoy.de
info@savoy.de

Den Anlass bestimmen Sie



Lieber Gast,

Sie sind auf der Suche nach einer extravaganen Eventlocation für Ihre Hochzeit, Geburtstag oder Firmenveranstaltung? Dann sind Sie im SAVOY genau richtig, denn bei uns feiert man die Feste, wie sie fallen.

Unser Motto lautet:

„Jedes Event ist einzigartig und jeder Augenblick kostbar!“

Daher können Sie einen Abend im SAVOY auf Wunsch ganz individuell und exklusiv gestalten.

Für Ihre ausgewählten Anlässe und Familienfeste wie Hochzeiten, Geburtstage oder private Feiern stehen unsere gemütliche Kaminlounge oder unsere Eventlocation Mythos exklusiv zur Verfügung. Wir haben den passenden Rahmen für die große Tafel, wir kreieren die romantische Grillatmosphäre im Freien und wissen wie Ihre Party in Schwung kommt.

Bei besonderen Anlässen darf das leckere Essen natürlich nicht fehlen. Deshalb bieten wir Ihnen eine ganz besondere Auswahl an Buffets, Menüs sowie Fingerfood Speisen. Lassen Sie sich von uns in Ruhe beraten und genießen Sie Ihre Feier mit einem tollen Essen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr SAVOY Team

Eventlocation Mythos

Ein Eventraum in trendigen Farben und mit wechselnden Farbelementen



Sitzkapazität

Lounge Bestuhlung
Tafel
U- Form
Runde Tische

60 Personen
25 Personen
30 Personen
50 Personen

Sky Lounge

BBQ mit Ambiente über den Dächern von Köln



Sitzkapazität

| | |
|-------------------|-------------|
| Lounge Bestuhlung | 50 Personen |
| Tafel | 30 Personen |
| U- Form | 35 Personen |
| Stehempfang | 70 Personen |

Kaminlounge

Entspanntes Get Together oder klassische British Tea Time am offenen Kamin.





Sitzkapazität

| | |
|-------------------|-------------|
| Lounge Bestuhlung | 36 Personen |
| Tafel | 10 Personen |
| Tea Time | 25 Personen |
| Stehempfang | 50 Personen |

Menü 1

Essenz von der Strauchtomate mit Vanille & Basilikumnockerl

Pot au Feu von Kaninchen & Scampi mit Frühlingsgemüse & Sobanudeln

Sorbetvariation des Hauses mit frischen Früchten

Pro Person € 42,00

Menü 2

Kräutersalate in Leinölvinaigrette mit gebratenen Jacobsmuscheln & Wolfsbarsch

Cremesuppe von Zuckererbsen mit Hummerinvoltini

Irishes Rinderfiletsteak auf Madeirajus, Gemüsebouquet & Duchesse Kartoffeln

Frischkäselimetentorte mit Blaubeersorbet und Amaretticrumble

Pro Person € 54,00

Büffet 1

*Caesarsalat mit gebratenen Scampi und Anchovidressing
Roastbeefplatte mit Sahnemeerrettich
Gemischte Blattsalate mit Hausdressing*

*Gebratene Entenbrust auf Spitzkohl und Schupfnudeln
Zanderschnitte auf Rieslingschaum und Wildreis
Hüftsteak in Pfefferrahm, Gemüse & Brätlinge*

*Käseplatte, Brotvariation
Griesflammerie mit Himbeere*

Pro Person € 45,00

Büffet 2: „Italienisch“

*Toskanischer Brotsalat mit Meeresfrüchten
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Tomatensalat
Büffelmozzarella mit eingelegtem Gemüse*

*Arg. Rumpsteak mit Röstkartoffeln & Zwiebeln
Lachschnitte auf Blattspinat in Pilzjus mit Ratatouillegemüse & Kräuterkartoffeln*

*Zweierlei Mousse au chocolate im Glas
Franz. Rohmilchkäseauswahl
Exotische Fruchtplatte*

Pro Person € 55,00

Fingerfoodvariationen

Eismeergarnelencocktail im Glas

Lachstatar auf Gurkencarpaccio

Mini Gemüsegazpacho im Glas

Quiche mit Lauch und Speck

Gefüllte Lachscrepes mit Frischkäse

Pikante Hackbällchen in Spicy Barbecue Soße

Riesengarnelen im Sesam Tempura mit Sweet Chili Sauce

Bruschettavariationen

Salat vom Tafelspitz und jungem Gemüse

Rosmarinspieße mit Lamm und Paprika

Pro Person € 30,00