



Bankettmappe 2025



Herzlich Willkommen Em Kölsche Boor

Das Brauhaus Em Kölsche Boor liegt in der Kölner Altstadt-Nord am historischen Eigelstein. Seine Geschichte reicht bis in das Jahr 1760 zurück.

Im März 2020 wurde das gemütliche Brauhaus von der Brauerei zur Malzmühle übernommen und dann im Mai, nach einer umfangreichen Renovierungsphase, wiedereröffnet. Seitdem wird Em Kölsche Boor von der Brauerei zur Malzmühle als Veedelsbrauhaus mit dem typischen Charakter des Stammhauses am Heumarkt geführt: Frisch gezapftes Mühlen Kölsch und hochwertige, frische, traditionelle Brauhausküche.

Auch nach der Renovierung bleibt das bewährte, urige und traditionelle Ambiente des Gastraumes im Traditionsbrauhaus erhalten und der kleine Außenbereich des Kölschen Boor lädt bei gutem Wetter zum Genießen eines frischen Mühlen Kölschs in der Sonne ein.

Im Kölschen Boor gibt es außerdem zwei Kegelbahnen, die von Gruppen gemietet werden können.

Alle Angaben sind unverbindlich und können Änderungen unterliegen. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Inhalte

Fingerfood	2
Buffets	3 - 5
Mitternachtssnack	6
3-Gang-Menüs	7
Getränke	8 - 10
Location	11 - 16
BRAUWELT Köln	17
Hotel zur Malzmühle	18



Fingerfood | Fleisch und Fisch

	€ / Stück
Kleine Hackfleischbällchen mit Senf	1,3
Kleine Mettenden mit Senf	1,7
Mini-Röggelchen mit Flönz	2,6
Mini-Röggelchen mit Zwiebelmett	2,6
Hähnchenspieß mit süßer Chili-Sauce	4,3
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladendip	4,3
Gebratener Scampispieß mit Chili-Mayonnaise	4,3
Reibekuchen mit Räucherlachs-Dillschmand	4,3

Fingerfood | Vegetarisch und Vegan

	€ / Stück
Mini-Kartoffeltarte mit Quark-Dip	2,6
Mini-Röggelchen mit Gouda	2,6
Crostini mit Ziegenkäse und Honig	2,6
Falafel mit Sojajoghurt	2,6
Tomate-Mozzarella	2,6
Mini-Wrap	3,4
Süßkartoffeltaler mit Avocadodip	3,4
Mini-Quiche mit Schmand	4,3
Antipastigemüse	4,3

= vegetarisch = vegan

**Mindestabnahme:
20 Stück / Sorte**



Zappesbuffet

Salate	Kartoffelsalat mit Frikadelle Gurkensalat in Kräutervinaigrette Bunter Bohnensalat Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing
Vorspeisen	Quiche Lachs gebeizt mit Sünner Gin, dazu Dillschmand
Suppe	Kartoffelcrèmesuppe mit Croûtons
Hauptgänge	Schweinekrustenbraten vom bergischen Schwein mit Schmorjus Maispoulardenbrust in Pfefferrahm Seelachsfilet mit Paprikasauce Pasta Primavera mit Gemüse und Tomatensauce, überbacken
Beilagen	Specksauerkraut Rahmspinat Kartoffelklöße Duftreis
Desserts	Rustikales Käsebrett Crème vom Koch'schen Malzbier Obstsalat mit Vanillesauce

**Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter
41,20 € / p.P.**



Köbesbuffet

Salate

Tomatensalat mit Parmesan und Basilikum



Rheinischer Nudelsalat

Bulgursalat mediterran



Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing



Vorspeisen

Antipasti - Paprika | Aubergine | Zucchini | Champignons | eingelegte Zwiebeln



Roastbeef mit Remoulade

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinjus

Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce und Apfelkompott

Kabeljaufillet mit Safransud

Käsespätzle mit Röstzwiebeln



Beilagen

Bunte Gemüseauswahl | Apfelrotkohl | Kartoffelpüree | Gebratene Schupfnudeln



Desserts

Käsebrett mit Trauben



Schokoladenbrownie mit Vanilleschmand



Crème Brûlée von der Tahitivanille



Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter

49,60 € / p.P.



Braumeisterbuffet

Salate

- Mediterraner Pastasalat
- Coleslaw
- Griechischer Hirtensalat
- Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

Vorspeisen

- Honigmelone mit Schinken
- Scampispieß mit Chili-Mayonnaise

Suppe

- Kürbis-Kokos-Süppchen

Hauptgänge

- Roastbeef, rosa gebraten, mit Portweinjus (live am Buffet)
- Ragout vom Landschwein in Schmorsauce
- Gegrilltes Zanderfilet mit Champagnerrahm
- Ravioli in Trüffelcrème mit sautierten Pilzen

Beilagen

- Speckbohnen
- Kartoffelgratin | Safran-Risotto
- Mediterranes Ratatouille

Desserts

- Französische Käseauswahl
- Schokoladenmousse
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

**Inkl. gemischtem Brotkorb, mit Butter
58,00 € / p.P.**

Specials

- Geträufelte Pasta aus dem Parmesan-Rad | Live am Buffet
- Eis und Sorbet-Bar | Live am Dessert-Buffet
- Candy-Bar



Mitternachtssnack

€ / Portion

Currywurst mit Röggelchen	8,4
Käse-Lauch-Suppe mit Röggelchen	8,4
Kölsche Brotzeit Kleine Mettenden Goudawürfel kleine Hackfleischbällchen	8,4
Chili con Carne mit Röggelchen	8,4
Chili sin Carne mit Röggelchen	8,4
Rheinische Gulaschsuppe mit Röggelchen	9,2

**Mindestabnahme:
20 Portionen / Sorte**

3-Gang-Menü | Fleisch

Vorspeise	Tatar und Carpaccio vom Freilandrind mit Wildkräutersalat, Kapernäpfeln und Parmigiano
Hauptgang	Tranche vom Roastbeef mit Kartoffel-Basilikum-Stampf mit buntem Gemüse
Desserts	Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sorbet

44,45 € / p.P.

3-Gang-Menü | Fisch

Vorspeise	Gebratene Riesengarnelen auf Salat von Gurke und Wasabi in Sesam-Dressing
Hauptgang	Kabeljau-Loin konfiert in Mokkrahm auf grünem Spargel mit Kartoffelkrapfen
Desserts	Crème Brûlée von der Tahitivanille

47,90 € / p.P.

3-Gang-Menü | Vegetarisch

Vorspeise	Blattsalate in Tomatendressing mit Burrata und Croûtons
Hauptgang	Handgemachte Fettucine in Trüffelrahm mit Spinatsalat
Desserts	Variation von Eis und Sorbet

42,00 € / p.P.

3-Gang-Menü | Vegan

Vorspeise	Gazpacho von der Mango mit Falafel
Hauptgang	Kokos-Curry mit verschiedenem Gemüse, Süßkartoffeln und Duftreis
Desserts	Lauwarmer Milchreis mit Amaretto-Kirschen

42,00 € / p.P.

Aus Kölns ältester Brauerei

€

Unsere Biere werden in Kölns ältester Brauerei mit Leidenschaft, traditionellem Handwerk und nach bewährten Familienrezepten gebraut.

Feinste Zutaten und unsere Liebe zum Detail machen jedes von ihnen zu einem echten kölschen Original.

Mühlen Kölsch alk. 4,8 % vol. 0,2 l	2,02
Koch'sches Malzbier alk. 2,4 % vol. Fl. 0,33 l	2,95
Mühlen Freibier alk. < 0,5 % vol. Fl. 0,33 l	2,95
Sünner Malz alk. < 0,5 % vol. Fl. 0,33 l	2,95

Hochprozentiges

Als älteste Brennerei Kölns brennen wir alle unsere hauseigenen Spirituosen selbst.

Für unsere handwerklich gebrannten Spirituosen setzen wir konsequent auf Regionalität: den Weizen von Bauer Kleinschmidt aus Köln-Poll und Wasser aus unserem hauseigenen Brunnen in Köln-Kalk.

Mühlen Kräuter alk. 40 % vol. 2 cl.	2,27
Mühlen Brand No. 2 alk. 40 % vol. 2 cl	2,52
Sünner Korn No.1 alk. 38 % vol. 2 cl	2,02
Sünner Wacholdergeist alk. 38 % vol. 2 cl	2,02
Sünner Limoncello alk. 17 % vol. 2 cl	2,02
Sünner Hätklopper alk. 17 % vol. 2 cl	2,02
Sünner Akrobat alk. 32 % vol. 2 cl	2,27
Sünner Vodka Colonia alk. 43 % vol. 2 cl	2,27
Kirschwasser 2 cl	2,27
Williamsbirne 2 cl	2,27
Falsche 9 Rhabarber-Vanille-Likör 2 cl	2,27
Jubiläums Aquavit 2 cl	3,36

Alkoholfreie Getränke

Kölsches Wasser [rabbelig, höösch] Fl. 0,33 l	2,61
Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, zitrone, grün] Fl. 0,33 l	3,11
Sinalco Cola Sinalco Cola ohne Zucker Fl. 0,33 l	3,36

Wein und Sekt

Glas Weinschorle 0,2 l	5,21
Glas Hauswein - Rosé, Weißwein, Rotwein 0,2 l	5,21
Geldermann Sekt Fl. 0,2 l	9,24
Sekt Hausmarke, SUPERB, trocken Fl. 0,75 l	26,05



Getränkepauschale 1

Bier	Mühlen Kölsch - frisch vom Fass Sünner Malz Koch'sches Malzbier Mühlen Freibier
Wein	Weiße Wein Rosé Rotwein
Alkoholfreies	Kölsches Wasser [rabbelig, höösch] Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone] Sinalco Cola Sinalco Cola ohne Zucker

5 Stunden-Pauschale
36,00 € / p.P

Getränkepauschale 2

Bier	Mühlen Kölsch - frisch vom Fass Sünner Malz Koch'sches Malzbier Mühlen Freibier
Wein	Weiße Wein Rosé Rotwein
Alkoholfreies	Kölsches Wasser [rabbelig, höösch] Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone] Sinalco Cola Sinalco Cola ohne Zucker
Warmes	Kaffee-Station am Dessert-Buffet

7 Stunden-Pauschale
44,00 € / p.P



Getränkepauschale 3

Empfang	Kölschcocktail - 1 Stunde
Bier	Mühlen Kölsch - frisch vom Fass Sünner Malz Koch'sches Malzbier Mühlen Freibier
Wein	Weiße Wein Rosé Rotwein
Alkoholfreies	Kölsches Wasser [rabbelig, höösch] Kölsches Wasser [pink, halb so pink, orange, grün, zitrone] Sinalco Cola Sinalco Cola ohne Zucker
Warmes	Kaffee-Station am Dessert-Buffet

**7 Stunden-Pauschale inkl. Empfang
48,00 € / p.P**

Cocktailpauschale

Alkoholische und/oder alkoholfreie Cocktails	Bis zu fünf verschiedene Cocktails aus unserer Cocktailkarte 0,35 l / Cocktail
---	---

**500,00 € / 50 Stück
850,00 € / 100 Stück
1.250,00 € / 150 Stück**

**Weitere Getränkepauschalen kalkulieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.
Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch abgerechnet.**



Raummiete

Raummiete

Location Gesamt

2500,00 € zzgl. Umsatzgarantie
Pauschal, inklusive Grundbestuhlung

Raummiete

Mühlen & Eigelstein Saal

1000,00 € zzgl. Umsatzgarantie
Pauschal, inklusive Grundbestuhlung

Raummiete

Mühlen Saal

500,00 € zzgl. Umsatzgarantie
Pauschal, inklusive Grundbestuhlung

Raummiete

Eigelstein Saal

500,00 € zzgl. Umsatzgarantie
Pauschal, inklusive Grundbestuhlung

Kegelbahn

19,00 € / Stunde / Bahn

Verlängerungsstunden

Tagesveranstaltungen

09:00 bis 16:00 Uhr

200,00 € / angefangene Stunde

Kostenfreie Verlängerung ist nur nach vorheriger Absprache möglich.

Abendveranstaltungen

17:00 bis 01:00 Uhr

500,00 € / angefangene Stunde

Ab 01:00 Uhr treten die Verlängerungsstunden ohne weitere Ankündigung in Kraft.



Räumlichkeiten - Gesamt 400 m²

Technik

- WLAN
- Tonanlage
- Beamer
- Mikrofon
- Flipchart | Metaplanwand

Infrastruktur

- Bühne
- Toiletten
- Garderobe
- Tanzfläche
- Heizung
- Klimaanlage

Gastronomie

- Servicepersonal
- Catering(hausgebunden)
- Geschirr
- Wasseranschluss

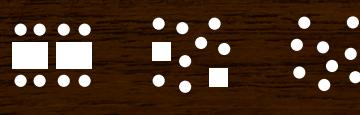
Personen / Bestuhlungsart

Gesamt



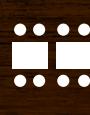
290 390 600

Mühlen & Eigelstein Saal



190 300 400

Mühlen Saal



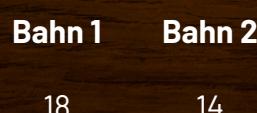
95

Eigelstein Saal



100 130 200

Kegelbahn



18 14

Weitere Bestuhlungsarten auf Anfrage.





Technik, Musik & Entertainment

Modernste Technik unterstützt Sie bei der erfolgreichen Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Für das optimale Wohlfühlambiente spielen wir kostenfrei Hintergrundmusik in der Location ab.

Sie möchten zusätzlich Live-Musik? Wir unterstützen Sie gerne mit unserem Pool aus Künstler:innen, Veranstaltungstechniker:innen und DJs.

Beamer, Soundanlage + 350,00 €

Mikrofon

Über unseren festen Dienstleistungspartner kann zusätzliche Technik wie z.B. weitere Bühnenelemente, Headsets, Präsentationstechnik, Tontechniker angefragt werden.

Professioneller DJ

Preis auf Anfrage

DJ mit Licht- und Soundanlage für 5 Std., 8 Std. oder bis zu 10 Std.
Verlängerungsstunden möglich.

Buchung erfolgt über die Brauerei zur Malzmühle. Bei einem Einsatz eines DJs, der nicht aus unserem Dienstleistungspool stammt, erheben wir eine Aufwandsentschädigung für Setup, Strom etc.

Live-Act

Ob Saxofonist, Singer-Songwriter:in, Chor oder Kölsche Tön: gerne buchen wir eine/-n Künstler:in oder eine Band aus unserem Portfolio für Ihre Veranstaltung.

Fotobox

Preis auf Anfrage

Fotoaktion Greenscreen

Preis auf Anfrage

Fotograf | Videograf

Preis auf Anfrage



Dekorations-Pauschalen

Kölscher Stil Basic	Tonkrüge, Besteck, weiße Papierservietten und Buffetschilder Kostenfrei
Kölscher Stil Premium	Tonkrüge, Besteck, weiße Papierservietten, Buffetschilder und Menükarten 2,00 € / p.P.
Klassischer Stil Basic	Weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter und Buffetschilder 5,00 € / p.P.
Klassischer Stil Premium	Weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Teelichter, Buffetschilder und Menükarten 6,00 € / p.P.

Die Location kann saisonal bedingt mit entsprechender, an den Raum gebundener Dekoration ausgestattet sein.

Dekoration

Tischkarten	2,00 € / Stück
Namensschilder	1,00 € / Stück
Stehtisch mit Husse	35,00 € / Tisch
Eindecken von selbst mitgebrachter Deko	Bei zusätzlichem Aufwand erheben wir eine Gebühr von 30,00 € / Stunde / Mitarbeiter:in.



Veranstaltungen über 150 Personen

Einlasskontrolle

Es ist eine Einlasskontrolle erforderlich, diese kann entweder durch Sie oder durch von uns bereitgestelltes Personal erfolgen.

Wenn wir die Einlasskontrolle für Sie übernehmen, ist der Einlasszeitraum auf 2,5 Stunden begrenzt und wir berechnen pauschal 100,00 €.

Zusätzlich muss uns vor der Veranstaltung eine Teilnehmerliste bereitgestellt werden, unabhängig davon, ob Sie oder wir die Einlasskontrolle übernehmen.

Security

Bei einer Veranstaltung dieser Größenordnung werden Security-Mitarbeiter benötigt, über uns beauftragt und im Angebot vermerkt.

Reinigungskraft Sanitäranlagen

Für die Reinigung des Sanitärbereichs werden wir für die Dauer Ihrer Veranstaltung eine Reinigungskraft beauftragen und die Personalkosten in Rechnung stellen.



BRAUWELT Köln

Zur Malzmühlen-Familie gehört auch die BRAUWELT Köln in Köln-Kalk. Hier sind die beiden ältesten Kölsch-Brauereien der Welt unter einem Dach vereint: Mühlen Kölsch und Sünner Kölsch.

Wer seiner Veranstaltung Em Kölsche Boor ein besonderes Highlight hinzufügen möchte, erreicht die größte Erlebniswelt Kölns rund um Bier und Spirituosen in nur ca. 15 Minuten mit dem Auto oder ca. 6 Stationen mit der Straßenbahn. Dort erwarten Sie exklusive Brauereiführungen, Tastings, DIY-Brauseminare und spannende Teambuilding-Formate in einzigartiger Atmosphäre.

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen Shuttle-Service für Sie und Ihre Gäste – für ein Event, das noch lange nachklingt.

Bier-Tasting	Hier bekommen Sie Antworten auf alle Fragen rund ums Brauen und entdecken mit Nase, Mund und Augen die Unterschiede unserer handgebrauten Biere! (ca. 90 Minuten max. 18 Personen)
Comedy-Tasting	Erleben Sie mit Hajo, dem wohl schrillsten Büdchenbesitzer Kölns, ein einzigartiges Bier-Tasting mit jeder Menge Humor! (ca. 90 Minuten max. 18 Personen)
Brauerei-Besichtigung	Tauche ein in die Welt des kölschen Brauhandwerks und entdecke die älteste Kölsch-Brauerei der Welt sowie Kölns einzige eingetragene Brennerei! (ca. 60 Minuten max. 25 Personen)
Comedy-Besichtigung	Seien Sie dabei, wenn Hajo – mit einem Zwinkern und viel Humor – die Geheimnisse des Bierbrauens verrät! (ca. 90 Minuten max. 30 Personen)
Experience-Tour	Entdecken Sie die Brauerei und Brennerei mit unserer innovativen AR-geführten Tour. (Selbstgeführt Smartphone benötigt)
DIY-Bier-Seminar	In einem ca. 7-Stündigen Seminar erfahren Sie alles, um Ihr eigenes Bier brauen zu können. Als Team wird vom Schrotten des Malzes bis zum Kochen der Würze jeder Schritt selbst durchgeführt. (ca. 420 Minuten 4-10 Personen)
Zappes-Diplom	Lernen Sie unter Anleitung unserer Köbesse, worauf es beim perfekt gezapften Kölsch ankommt. Am Ende des Seminars erhalten Sie das BRAUWELT Zappes-Diplom. (ca. 120 Minuten 10-20 Personen)

Weitere Infos unter: www.brauwelt-koeln.de



Hotel zur Malzmühle

Direkt am Heumarkt im Herzen von Köln befindet sich unser 3*** Superior Boutique Hotel zur Malzmühle.

Von Ihrer Feier aus können Sie innerhalb 1,2 km Luftlinie direkt in ein gemütliches Bett in Holzfassoptik fallen und in einem schön eingerichteten Zimmer entspannen.

Hier harmonieren modernes Ambiente und Kölsche Tradition.

Unsere herzlichen Mitarbeiter:innen sowie 37 liebevoll eingerichtete Zimmer in verschiedenen Kategorien sorgen für Ihren perfekten Aufenthalt in Köln.

Erleben Sie zum Beispiel eine Nacht in unserer Braumeistersuite und Bierzapfhahn im Badezimmer und genießen Sie am nächsten Morgen ein reichhaltiges Frühstück an unserem Frühstücksbuffet.

Das Hotel eignet sich zudem hervorragend als Ausgangspunkt für Stadtbesichtigungen & Touren in der Umgebung.

Weitere Informationen zum Hotel zur Malzmühle finden Sie unter www.hotelzurmalzmuehle.de.



Hotel zur Malzmühle

Heumarkt 6

50667 Cologne, Germany

Tel. +49 (0)221 92160611

rezeption@muehlenkoelsch.de