IHRE GÄSTE WERDEN AUGEN MACHEN!

Entdecken Sie den Kölner Zoo als spektakulären Veranstaltungsort für Ihre privaten, geschäftlichen und gesellschaftlichen Anlässe. Tagsüber während der Öffnungszeiten, aber auch bis tief in die Nacht sind wir Ihr exklusiver Partner für Familienfeiern, Firmenevents, Tagungen und Partys mit dem gewissen Extra.

Soll die Atmosphäre konzentriert sein oder 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, Einlasssituation, Möblierung, Bestuhlung, Licht, Ton und Technik exakt nach Ihren Anforderungen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

ZOO EVENT

Zoo Gastronomie GmbH
Riehler Straße 173
50735 Köln

Tel.: 0221 767574
Fax: 0221 767648
veranstaltungen@zoogastronomie.de
www.zoo-event.com

INHALT

1. Räume	3
2. Speisen	7
3. Getränke	17
4. Tagungen	20
5. Trauungen	21
6. Zoo-Programm	22
7. Sonstiges	23
Allgemeine Geschäftsbedingungen	26

1. RÄUME

ZOO EVENT

Die perfekte Location für Geburtstage, Hochzeiten und Firmenevents. Aber auch sehr gut geeignet für Vorträge, Tagungen und Präsentationen. Alle Räume sind barrierefrei erreichbar. Eine Behindertentoilette und Wickelmöglichkeiten sind vorhanden.

Personenzahl

Gesetzt an runden oder eckigen Tischen bis 100 Gäste. Gemischte Bestuhlung mit eckigen Sitztischen und Stehtischen bis 150 Personen. Für Stehempfänge ist die Location bis 200 Gäste geeignet.

Mit Terrasse kombiniert können noch weitere 100 Gäste eingeplant werden. Die Terrasse kann übrigens mit einem Zelt (Mehrkosten) überdacht und auch bei schlechtem Wetter genutzt werden. Auch Teile des Zoo Restaurants können an den Eventbereich angeschlossen werden. So ergeben sich weitere Möglichkeiten für noch größere Veranstaltungen.

Raummiete

Für unser Zoo Event berechnen wir eine Raummiete in Höhe von € 650,00 (Freitag – Samstag) und € 550,00 (Sonntag – Donnerstag). Darin sind folgende Leistungen enthalten: Nutzung der Räume bis spätestens 04:00 Uhr, Reinigung, Nutzung der vorhandenen Beschallungsanlage, individuell einstellbare Effektbeleuchtung, Feuerschalen im Eingangsbereich und einige Parkplätze vor dem Eventeingang.

Größe

Eventraum	150 qm
Foyer	50 qm
Terrasse	100 qm
Personenzahl	80 - 200

BAUERNSTUBE IM CLEMENSHOF

Perfekt für Tagungen, Präsentationen und sonstige Workshops. Aber auch gut geeignet für kleinere Familienfeiern und Events, gesetzt oder mit Stehtischen.

Personenzahl

Gesetzt an eckigen Tischen oder an einer Tafel passen maximal 50 Gäste in die Bauernstube. Für Stehempfänge ist die Location für bis zu 80 Personen geeignet.

Raummiete

Für die Bauernstube berechnen wir eine Raummiete in Höhe von € 300,00. Darin sind folgende Leistungen enthalten: Nutzung der Räume bis spätestens 04:00 Uhr, Reinigung, Nutzung der Musikanlage, Energiekosten und einige Parkplätze vor dem Eventeingang.

Größe

Bauernstube	80 qm
Personenzahl	30 - 80

SUPER SCHUPPEN HIER

AQUARIUM

Die außergewöhnlichste Location in Köln. Sie feiern zwischen gefährlich blinzelnden Krokodilen, Schlangen, bunten Korallenriffen und hungrigen Piranhas. Das gibt es nur hier im Aquarium und Terrarium des Kölner Zoos!

Personenzahl

Gesetzt an runden oder eckigen Tischen können bis zu 200 Gästen bewirtet werden; bei einer gemischten Bestuhlung mit eckigen Sitztischen und Stehtischen bis zu 300 Personen. Für Stehempfänge ist die Location bis 400 Gäste geeignet.

Raummiete

Für das Aquarium berechnen wir eine Raummiete in Höhe von € 3000,00. Darin sind folgende Leistungen enthalten: Nutzung der Räumlichkeiten zwischen 19:00 Uhr und 01:00 Uhr, Reinigung und Energiekosten. Mobiliar, stimmungsvolle Beleuchtung und Veranstaltungstechnik, sowie Dekoration sind nicht im Preis enthalten.

Größe

Aquarium und Terrarium	1000 qm
Personenzahl	150 - 400

2. SPEISEN

SCHMÜCKEN SIE SICH MIT UNSEREN FEDERN

BUFFET KÖLNER ZOO

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und verschiedenen Dressings, Hirtensalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven, Salat von dreierlei Linsen, marinierte Paprika „Tri Colore", Borettane-Zwiebeln, Graved,-und Räucherlachs mit Dillsenfsauce und Sahnemeerrettich, Mozzarella und Tomaten in Basilikum-marinade, Serranoschinken mit frischen Melonen

Brotauswahl mit Griebenschmalz und Kräuter-und Salzbutter

Roastbeef rosa gebraten in Salz-Chilikruste
dazu Sauce Bearnaise, grüne Bohnen und gratinierte Kartoffeln

Frischlachsschnitte aus dem Ofen mit Spitzkohl, Speck und Reis

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Abgeflämmte Crème Brûlée, Tiramisu mit Kaffeelikör

ab 30 Personen
Pro Person € 36,00

FRISCH VOM GRILL

Salat und Antipasti

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und verschiedenen Dressings, Hirtensalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven, Salat von dreierlei Linsen, marinierte Paprika „Tri Colore", Borettane-Zwiebeln, Kartoffelsalat, Amerikanischer „Cole Slaw", Karottensalat mit Nüssen, Geröstete Kürbiskerne, Buttercroutons, Olivenauswahl, getrocknete Tomaten

Frische Stangenbrote mit Kräuter-und Salzbutter

Frisch vom Grill

Rumpsteaks vom argentinischen Angus Rind
Steaks vom Duke of Berkshire-Schwein aus artgerechter Haltung
Putenbruststeaks mit Currymarinade
Halloumi Grillkäse mit Zitronensalsa

Unsere Rindersteaks sind vom argentinischen Angus Rind. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf der Weide besitzt das Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist sehr zart.

Exklusive Salz Bar

Zu unseren Steaks servieren wir eine exklusive Salz Bar mit verschiedenen Salzen aus der ganzen Welt: Himalaya Bergsalz, Persisches Blausalz, Dänisches Wacholderrauchsalz, Syrah Flor de Sal und weitere exklusive Sorten

Beilagen und Saucen

Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Mais und Grilltomaten
Sour Cream, BBQ Sauce, Sweet Chili, Curry Dip,
Tomato & Tabasco Salsa und Senf

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Abgeflämmte Crème Brûlée, Tiramisu mit Kaffeelikör

ab 40 Personen

Pro Person € 39,00

MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN! WIR VERARBEITEN SCHWEINEFLEISCH VON THE DUKE OF BERKSHIRE.

The Duke of Berkshire: schon der adelige Name deutet darauf hin, dass es etwas Besonderes mit dieser Schweinerasse auf sich hat. Unter Kennern und Genießern stehen die Dukes, wie sie liebevoll auch genannt werden, für ein zartes und fein marmoriertes Fleisch mit exzellentem Geschmack.

Die Neuentdeckung dieser altenglischen Schweinerasse und die Wiederaufnahme ihrer Zucht – ganz im Sinne des Tierwohls – erfreut daher nicht nur die Gourmetküche quer durch Europa, sondern auch die Anhänger einer tiergerechten und nachhaltigen Aufzucht.

Die Tiere werden in kleinen Gruppen auf Stroh gehalten, genießen viel Auslauf und eine intensive, artgerechte Pflege. Ausschließlich vegetarisches Getreidefutter sowie eine langsame Aufzucht lassen The Duke of Berkshire natürlich und sorgenfrei aufwachsen. Dadurch bilden sich zarte Muskel- und Fettfasern im Fleisch, die dem Filet oder dem Schweinenacken ein feines, überaus mildes Aroma verleihen. Bei dieser hochwertigen Schweinerasse zeigt sich der Wert des Nachhaltigen in jeder Phase der Fleischproduktion.

THE DUKE OF BERKSHIRE

www.the-duke-of-berkshire.de

BUFFET „DUKE OF BERKSHIRE“

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und verschiedenen Dressings, Hirtensalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven, Salat von dreierlei Linsen, marinierte Paprika „Tri Colore“, Borettane-Zwiebeln

Frische Stangenbrote mit Salzbutter

Gegrilltes Nüsschen vom Duke of Berkshire-Schwein aus artgerechter Haltung, dazu Burgundersauce, gemischtes Gemüse und kleine Kräuterkartoffeln mit Rosmarin aus dem Ofen

Gegrilltes Zanderfilet mit Dijon-Senfschaum
dazu Vollkorn- und Wildreis mit Paprikastreifen

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Abgeflämmte Crème Brûlée, Tiramisu mit Kaffeelikör

THE DUKE OF BERKSHIRE

ab 30 Personen
Pro Person € 32,00

EM VEEDEL OP JÖCK

KÖLSCHES BUFFET

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Gurke,
hausgemachter Nudelsalat mit Schinken und krauser Petersilie,
kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und Pfeffercreme, Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln, Halver Hahn, Minifrikadellen,
Flönz und Zwiebelmett mit Senf und Zwiebelwürfeln, Röggelchen, Roggenrad, Schwarzbrot und Butter

„Ähzezupp" Echte kölsche Erbsensuppe

Saftiger Krustenbraten vom Duke of Berkshire-Schwein
aus artgerechter Haltung
dazu Bratensauce, Senf, Sauerkraut und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelstrudel frisch aus dem Ofen

ab 20 Personen
Pro Person € 29,00

BUFFET „CLEMENSHOF“

Geräucherte Forellenfilets aus dem Oberbergischen Land
mit Sahnemeerrettich und Johannisbeeren

Pellkartoffelsalat nach Oma Schmitz' Hausrezept mit eingelegten
Gurken und Zwiebeln, garniert mit Schnittlauchhalmen

Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Luftgetrockneter Bergschinken am Buffet aufgeschnitten

Saisonale Blattsalatauswahl mit Dressings

Brotauswahl mit Griebenschmalz und Salzbutter

Schonend gegarter Rückenbraten vom Duke of Berkshire-Schwein
aus artgerechter Haltung auf naturtrüber Apfelweinsauce
dazu Möhrengemüse und Kartoffel-Lauchauflauf

Süße Bergische Kaffeetafel mit frischen Herzwaffeln,
heißen Kirschen, Sahne, Milchreis und Zimtzucker.

ab 20 Personen
Pro Person € 32,00

OH DU FRÖHLICHE ...

WEIHNACHTSZEIT IM KÖLNER ZOO

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Mandarinen und Nüssen,
Graved,-und Räucherlachs mit Dillsenfsauce und Sahnemeerrettich, Luftgetrockneter Bergschinken am Buffet aufgeschnitten dazu Bauernbrot und Apfelkren, Wildpastete mit Sauce Cumberland

Ofenfrische Stangenbrote , dazu Salzbutter

Gänsebraten mit Maronensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Frischlachsschnitte aus dem Ofen mit Spitzkohl, Speck und Reis

Bratäpfel in Honigsauce gefüllt mit Marzipan, Rosinen, Nüssen und Mandeln
Zimt- und Nusscreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

Alternative Hauptgerichte

- Hirschgulasch mit Spätzle und Wild-Preiselbeeren
- Schweinebraten in Glühweinsauce
  mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Lachsfilet mit Schmorgurken
- Zanderfilet mit Pilzen und Kräutern

ab 20 Personen

Pro Person € 36,00

STEHEMPFANG MIT HOHEN TIEREN

FLYING BUFFET / FINGERFOOD

ab 30 Stk. pro Artikel

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

Kalt:

Minifrikadellen mit Senf	Stück	€ 2,00
Orientalischer Couscous-Salat „Tabouleh"	Port.	€ 2,00
Pflaumen im Speckmantel	Stück	€ 2,00
Datteln im Speckmantel	Stück	€ 2,00
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikumpesto	Port.	€ 2,00
Bunte Fruchtspieße mit frischen Früchten	Stück	€ 2,00
Melonenkugeln mit Serranoschinken	Port.	€ 2,50
Matjeshappen in Kräutercreme	Port.	€ 3,00
Tartar vom Salm mit Creme Fraiche	Port.	€ 3,50
Hähnchenspieße mit Paprika und Oliven	Stück	€ 3,50
Garnelen im Teigmantel	Stück	€ 3,50

Warm:

Schweinefilet auf Kartoffel-Gnocchis mit Kräutersauce	Port.	€ 4,00
Lachsforelle auf lauwarmem Gurken-Kartoffelragout	Port.	€ 4,00
Hähnchenbrust auf Gemüse	Port.	€ 4,50
Gambas mit Chili und Knoblauch	Port.	€ 5,00
Jacobsmuscheln in Weißweinsauce	Port.	€ 5,00
Rinderfilet auf Steinpilz-Kartoffelgratin	Port.	€ 6,50

Dessert:

Mousse au Chocolate im Gläschen	Port.	€ 2,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	Port.	€ 2,00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	Port.	€ 2,00
Petit Fours, verschiedene Sorten	Port.	€ 3,00

SUPPEN

Zu allen Suppen servieren wir eine Brotauswahl

Ungarische Gulaschsuppe	Port.	€ 7,50
"Ähzezupp" Echte kölsche Erbsensuppe	Port.	€ 6,00

vegetarisch:

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne	Port.	€ 6,00
Kartoffel-Lauchcremesüppchen	Port.	€ 5,00
„Mulligatawny" Indische Linsensuppe	Port.	€ 6,50

Saisonale Suppe (z. B. Kürbiscremesuppe, Spargelcremesuppe) – sprechen Sie uns gerne an!

SNACKS

Flammkuchen mit versch. Belägen	Stück	€ 6,50
Verschieden belegte halbe Weizenbrötchen	Stück	€ 2,50
Verschieden belegte Miniröggelchen	Stück	€ 3,00
„Halve Hahn"	Stück	€ 3,00
Verschieden gefüllte Wraps	Stück	€ 4,50
Verschieden belegte Bagels	Stück	€ 4,50
Kölsche Tapas (kleine Portion)	Port.	€ 6,50
Kölsche Tapas (große Portion)	Port.	€ 10,00

Frische Röggelchen belegt mit: Gouda, Blutwurst, Zwiebelmett und Leberwurst. Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat, Frikadellchen und knackige Mettenden dazu Roggenbaguette, Schwarzbrot, Senf und Butter

MITTERNACHTSIMBISS

Currywurst mit Brötchen	Port.	€ 4,50
Chili con Carne mit Weizentortilla	Port.	€ 6,00
Käseplatte mit Brot und Trauben	Port.	€ 6,50
Wurstplatte mit Brot und Cornichons	Port.	€ 6,50

SCHNITTCHEN

Regionales Bauernbrot mit:

Kräuterquark mit Schnittlauch	Stück	€ 2,50
Goudakäse mit Weintrauben	Stück	€ 2,50
Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade	Stück	€ 2,50
Fleischwurst mit Tomatenscheiben	Stück	€ 2,50
Zwiebelmett mit Zwiebelringen	Stück	€ 2,50
Schinken roh mit Gewürzgurken	Stück	€ 2,50
Schinken gekocht mit Gewürzgurken	Stück	€ 2,50

3. GETRÄNKE

BEEFEATER
LONDON
BEEFEATER
LONDON
Havana Club

Fass Brause

Sion

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser	0,5l	€ 3,50
(auch ohne Kohlensäure)	0,75l	€ 4,50
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	€ 2,70
	1,0l	€ 8,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,5l	€ 3,50
	1,0l	€ 6,50
Bionade, Fassbrause	0,33l	€ 3,00

BIER

Sion Kölsch vom Fass	1,0l	€ 5,10
Sion Kölsch	0,25l	€ 2,50
Paulaner Hefe-Weißbier	0,33l	€ 3,00
Jever Fun	0,33l	€ 3,00
Jever Pilsener	0,33l	€ 3,00

HEIßGETRÄNKE

Unsere Heißgetränke sind biozertifiziert

Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	€ 2,50
Cappuccino, Milchkaffee	Tasse	€ 3,00
Latte Macchiatto	Glas	€ 3,00
Kaffee, Tee	Kanne	€ 9,00

APERITIF

Prosecco Verde San Simone	0,75l	€ 19,50
Sekt Bernard Massard Tradition, trocken	0,75l	€ 21,00
ETIENNE Crémant de Loire Brut Simone	0,75l	€ 32,00
Hugo	0,2l	€ 5,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 5,00

DIGESTIF

Schladerer Obstwasser	0,02l	€ 2,50
Ramazzotti Amaro	0,02l	€ 2,50
Grappa Julia Superiore	0,02l	€ 2,50
Absolut Vodka	0,02l	€ 2,50
Rémy Martin VSOP	0,02l	€ 5,50

LONGDRINKS

Gordon's London Dry Gin Tonic	0,2l	€ 5,50
Havana Club Cuba Libre	0,2l	€ 5,50
Absolut Vodka Tonic	0,2l	€ 5,50
Absolut Vodka Lemon	0,2l	€ 5,50

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

WEINE

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl aus unserem Weinangebot.

Weitere Weine bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Weißweine

Chardonnay Pasqua — 0,75l € 19,00
Klassischer Chardonnay aus Sizilien, ausdrucksstark, gut ausbalanciert.

Lunacolo Bianco Julian Marco — 0,75l € 21,00
Vollmundig, weich und fruchtig mit satten Pfirsichnoten

Wachtenburger Grauburgunder, QbA — 0,75l € 21,00
Kraftvolle, urwüchsige Art, sehr aromatisch und von einem feinem Säurespiel geprägt

Kallfelz Riesling Finesse, QBA — 0,75l € 25,00
ein leichter, frischer Riesling mit feinherber Note

Chardonnay Domaine la Croix Belle — 0,75l € 23,50
Französischer Chardonnay mit Duft von Zitrusfrüchten und Quitten

Rotweine

Montepulciano d 'Abruzzo Pasqua — 0,75l € 19,50
Vielfältige Aromen von reifen roten Früchten. Mild mit feiner würzigen Note

Lunacolo Rosso Julian Marco — 0,75l € 21,00
Hervorragend ausgebaut, komplex und kräftig mit einer feinen Tanninstruktur

Weinbiet Dornfelder Bischofsweg QbA — 0,75l € 21,50
Lagerung und anschließende Reifung im großen Pfälzer Eichenholzfass, gehaltvoll und samtig im Geschmack

Roséwein

La Croix Belle Caringole Rosé — 0,75l € 19,00
Ausgewogener Wein mit feinem Duft von Rosenblättern und roten Früchten

4. TAGUNGEN

TAGUNGSPAUSCHALEN

- Bereitstellung der Räumlichkeiten inklusive Mobiliar (Bis 18:00 Uhr)
- Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand und Moderatoren-material
- Alkoholfreie Getränke – Mineralwasser, Apfelsaft, Coca Cola, Bionade
- Kaffee- und Teespezialitäten in BIO Qualität
- Servicemitarbeiter, die nicht nur während der Pausen erreichbar sind
- Begrüßungsangebot, zwei Kaffeepausen und ein Lunchbuffet
- Freies WLAN
- Freies Parken (nach Verfügbarkeit)
- Freier Eintritt in den Zoo (während der reg. Öffnungszeiten)

Pausenangebot:

Begrüßung Kaffee, Tee, Tagungsgetränke, Obstkorb, Schokoladen-und Marzipancroissants

Erste Kaffeepause Kaffee, Tee, Tagungsgetränke, Obstkorb, verschieden belegte Schnittchen

Lunchbuffet Vorspeise, Hauptgang, Dessert (in Buffetform)

Zweite Kaffeepause Kaffee, Tee, Tagungsgetränke, Obstkorb, frischer Kuchen vom Blech

Bauernstube
ab 10 Personen
Pro Person € 78,00

Zoo Event
ab 30 Personen
Pro Person € 78,00

5. TRAUUNGEN

TÖRÖÖ, ICH WILL!

TRAUUNG IM ELEFANTENPARK

Verliebte Paare wollen Ihr Glück mit allen Freunden und Verwandten teilen. Der schönste Tag im Leben soll auch für die Gäste etwas ganz Besonderes sein. Und was könnte spektakulärer sein als eine indische Märchenhochzeit mit prächtig geschmückten Elefanten? Unser Tipp: eine Trauung im Kölner Zoo.

Die ungewöhnlichste Außenstelle des Kölner Standesamts ist die Besucherempore in unserem Elefantenpark. Hier stehen Ihnen die größten Trauzeugen der Erde zur Seite. Und Sie können ganz sicher sein: Ihren Hochzeitstag wird niemand je vergessen. Diese Feier bleibt allen Gäste für immer im Elefantengedächtnis.

Wir bieten Ihnen:

- Einen festlich dekorierten Bereich auf der Empore im Elefantenpark
- Betreuung durch unser Servicepersonal
- Einen Sektempfang nach der Trauung (für maximal 10 Personen inkl. Brautpaar)
- Das Eintrittsgeld für die Hochzeitsgesellschaft (für maximal 10 Personen inkl. Brautpaar)
- Eine Preisermäßigung für weitere Gäste (€ 10,00 pro Person)

Kosten: € 580,00

Mögliche Termine: Auf Anfrage

6. ZOO-PROGRAMM

ZOO UND FÜHRUNGEN

In Verbindung mit Ihrer Veranstaltung können Sie den Kölner Zoo während der Öffnungszeiten ohne weitere Kosten besuchen.

Wir bieten Ihnen auch organisierte Führungen durch den Zoo sowie individuelle Aktivitäten wie Rallyes- und Teambuilding-Spiele an.

Bitte sprechen Sie uns an, wir planen gerne Ihre individuelle Veranstaltung!

Führung durch den Zoo pro Person (ab 10 Personen)
Erwachsene und Kinder ab 4 Jahre € 13,00

Seelöwenschau € 350,00
ab 18:30 Uhr möglich, ca. 1 Stunde inkl. Abholung und Zurückbringen der Gäste vom/zum Veranstaltungsraum

Flugschau € 350,00
ab 18:30 Uhr möglich, versch. Vögel (Greifvögel, Adler, Bussard, Falken, o.ä.), ca. 1 Stunde inkl. Abholung und Zurückbringen der Gäste vom/zum Veranstaltungsraum

Eulengeflüster € 250,00
Eine Eule oder ein Greifvogel wird Ihre Gäste auf dem Arm eines Zoobegleiters begrüßen. Die Tiere werden nach Tagesform ausgewählt. Dauer ca. 1 Stunde

Zoo-Mobil für 1 Stunde € 120,00
Unsere Zoomobile sind bestückt mit faszinierenden Exponaten oder lebenden Tieren, wie Vogelspinne, Schlange oder exotischen Insekten. Die Themen können individuell angepasst werden (Beispiele: Giraffe, Tiger, tropischer Regenwald, Artenschutz).

7. SONSTIGES

SONSTIGE LEISTUNGEN

Personal

Die während der Veranstaltung entstandenen Personalkosten stellen wir Ihnen wie folgt in Rechnung:

Veranstaltungsleiter	pro Stunde € 35,00
Servicemitarbeiter	pro Stunde € 28,00
Schankkellner (Zapfer)	pro Stunde € 28,00
Helfer	pro Stunde € 24,00

Die Personalkosten berechnen wir nach den tatsächlich eingesetzten Stunden. Der Personal-Mindesteinsatz beträgt 4 Stunden. Bitte beachten Sie, dass je nach Aufwand ggf. ein zusätzlicher Koch eingesetzt und abgerechnet werden muss.

Tischwäsche, Mobiliar, Geschirr, Gläser

Nutzungspauschale für Tischwäsche, Mobiliar,

Geschirr und Gläser	pro Person	€ 5,00
ohne Tischwäsche	pro Person	€ 3,50

Dekoration und Blumen

Dekoration und Blumen können selbstverständlich über uns bestellt werden. Individuelle Dekorationen bieten wir Ihnen gerne nach Absprache an.

Technik, Bühne und Spezialbeleuchtung

Nach Bedarf können wir individuelle Konzepte für Effektbeleuchtung, Beschallung, Bühne und sonstige Technik erstellen.

Weitere Kosten

Akku LEDs / Ambientelicht, 8 Stück	pauschal	€ 200,00
Roter Teppich, ca 5m	pauschal	€ 150,00
Moderationsmaterial	Stück	€ 45,00
Flipchart	Stück	€ 25,00
Pinnwand	Stück	€ 25,00
Beamer und Leinwand	pauschal	€ 75,00

BEISPIEL FÜR GESAMTKOSTEN EINER VERANSTALTUNG

Personenzahl	80 Gäste
Uhrzeit	18:00 bis 02:00 Uhr
Ort	ZOO EVENT
Mobiliar	festlich eingedeckte runde Tische
Anlass	feierlicher Anlass

Speisen

Speisen berechnen wir Ihnen nach der bestellten Personenzahl.
(Beispiel Buffet „Kölner Zoo" € 36,00 pro Person)

80 x	€ 36,00	€ 2.880,00

Getränke

Getränke berechnen wir Ihnen nach Verbrauch.
Bei dieser Veranstaltung würden wir von einem geschätzten Durchschnittsverbrauch von 25,00 € pro Person ausgehen.

80 x	€ 25,00	€ 2.000,00

Nutzungspauschale für Tischwäsche und Mobiliar.

80 x	€ 5,00	€ 400,00

Personal

Personal berechnen wir nach den tatsächlich eingesetzten Stunden.

Veranstaltungsleiter	1 x 8	€ 35,00	€ 280,00
Servicemitarbeiter	3 x 8	€ 28,00	€ 672,00
Zapfer	1 x 8	€ 28,00	€ 224,00
Helfer	1 x 8	€ 24,00	€ 192,00
			€ 1.368,00

Dekoration

Erfahrungsgemäß kostet eine Blumendekoration mindestens € 250,00.

1 x	€ 250,00	€ 250,00

Raummiete des Zoo Event an einem Samstag

Nutzung der Räume, Reinigung, Nutzung der vorhandenen Beschallungsanlage, individuell einstellbare Effektbeleuchtung, Feuerschalen im Eingangsbereich.

1 x	€ 650,00	€ 650,00

Gesamt € 7.548,00

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.

„SPENDEN STATT SCHENKEN“

Dies könnte schon bald das Motto ihrer Feier sein. Mit einer Spende an den Zoo statt eines Geschenks zu jedem nur möglichen Anlass, liegen sie immer richtig und unterstützen dabei auch noch die wertvolle Arbeit des Kölner Zoos.

Doch nicht nur Spenden sind eine besondere Alternative zum gebräuchlichen Geschenk. Auch mit einer besonderen Tierpatenschaft können der beste Freund, die Verwandten oder die Mitarbeiter Ihrer Firma überrascht und begeistert werden. Sprechen Sie uns an – mit unseren Tierpatenschaften oder Spenden statt Schenken an den Kölner Zoo liegen Sie immer richtig und eine passende schön gestaltete Spendenbox erhalten Sie gratis dazu!

KÖLNER ZOO

TIERISCHE ZOOVENIRS!

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem tollen Präsent aus unseren ZooShops! Damit verschenken Sie die Erinnerung an einen ganz besonderen Tag und einen tierisch außergewöhnlichen Veranstaltungsort.

Sichern Sie sich Ihr ganz persönliches Zoovenir. Besuchen Sie einfach unsere beiden ZooShops im Kölner Zoo, oder bestellen Sie direkt in unserem Eventbüro die passenden Geschenke, Give-aways oder Dekoration zu Ihrer Veranstaltung.

KÖLNER ZOO Shop

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Geltungsbereich

Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von der Zoo Gastronomie GmbH angebotenen Leistungen, Abteilung Zoo Event. Mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Vertragsabschluss / Haftung

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch die Zoo Gastronomie GmbH zustande.

Die Zoo Gastronomie GmbH haftet nicht für unvorhergesehene Behinderungen, die zu einer verspäteten Anlieferung oder Nichtdurchführung einer Veranstaltung führen. Hierzu gehören u.a. Naturgewalten, Stromausfall und sonstige, nicht unserem Einflussbereich unterliegende Störungen.

Warenannahmen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt, allerdings übernimmt die Zoo Gastronomie GmbH keinerlei Haftung für eventuell beschädigte Anlieferungen oder gar nicht vorhandene Pakete.

Vom Kunden eingebrachtes Dekorationsmaterial oder sonstige eingebrachte Gegenstände sind vor Anbringung abzustimmen und nach der Veranstaltung unverzüglich rückstandslos zu entfernen. Die Zoo Gastronomie GmbH übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung; auch nicht für Vermögensschäden.

Der Kunde haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch seine Teilnehmer / Besucher, Mitarbeiter, Gäste oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

Nutzt der Kunde einen Stellplatz auf dem Parkplatz vor dem Zoo Event, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande und die Zoo Gastronomie GmbH haftet für keinerlei entstandene Schäden am Fahrzeug.

Leistungen / Preise / Zahlung

Das Nutzen von Konfetti oder anderer Werfartikel in den Räumlichkeiten ist untersagt. Sollten diese dennoch eingesetzt werden, behält die Zoo Gastronomie GmbH sich die Berechnung einer zusätzlichen Reinigungspauschale vor. Die Höhe wird von Art und Aufwand abhängig gemacht.

Die angegebenen Preise sind für das Jahr gültig, in dem das Angebot unterbreitet wird. Es kann ggf. zu Preisänderungen von bis zu 5% kommen. Für die Preisgestaltung externer Dienstleister wird keine Garantie übernommen.

Die Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ändert sich diese nach Vertragsabschluss, so werden die Preise entsprechend angepasst.

Sofern nicht anders vereinbart, ist die Rechnung sofort nach Erhalt ohne Abzug fällig.

Stornierung / Personenzahlreduktion

Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit der Zoo Gastronomie GmbH geschlossenen Vertrag ist nur in schriftlicher Form bis 1 Jahr vor Veranstaltungsbeginn möglich.
Danach gelten folgende Stornierungsgebühren:
bis 8 Wochen vor der Veranstaltung – 30% der im Angebot vereinbarten Summe
bis 4 Wochen vor der Veranstaltung – 50% der im Angebot vereinbarten Summe
bis 1 Woche vor der Veranstaltung – 90% der im Angebot vereinbarten Summe

Die im Angebot angegebene Personenzahl ist verbindlich, sofern nicht mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung eine schriftliche Mitteilung an die Zoo Gastronomie GmbH erfolgt. Spätere Reduzierungen können nur in Ausnahmefällen und in Abstimmung mit der Zoo Gastronomie GmbH berücksichtigt werden.
Die Zoo Gastronomie GmbH gewährt eine negative Abweichung zur im Angebot festgehaltenen Personenzahl von maximal 10%. Der Abrechnung wird die bis 14 Tage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 90% der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen.

Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hierfür ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Änderungen der AGB

Die Zoo Gastronomie GmbH behält sich vor, diese AGBs jederzeit für die Zukunft zu ändern oder zu ergänzen.

Schlussbestimmungen

Für sämtliche Rechtsgeschäfte gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist Köln.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

Stand: März 2017