

# ST. LOUIS

— Breakfast —

*Ain't no event  
like your event!*

**Miete uns für deine Veranstaltung!**

# DEIN EVENT

*Ain't no event  
like your event!*

OB GEBURTSTAG, FIRMEN-  
EVENT ODER WEIHNACHTS-  
FEIER – WIR VERMIETEN DIR  
EXKLUSIV DAS ST. LOUIS!



## HARD FACTS

- Veranstaltungen von 40 – 90 Personen\* (sitzend) oder bis max. 250 Personen (stehend)
- Raummiete abhängig von der Personenanzahl (17,- EUR/Kopf zzgl. MwSt.)
- Optional eigenes Buffet oder Flying Fingerfood
- Eigene Getränkeauswahl möglich
- weitere Leistungen (wie DJ, Service, Deko etc.)

\* Wir vermieten exklusiv ab 40 Personen. Du suchst eine Möglichkeit für weniger Personen? Hier können wir dir etwas innerhalb unserer regulären Öffnungszeiten (außerhalb unserer Stoßzeiten) anbieten. Möglich wäre – vorbehaltlich der Verfügbarkeit – Mo-Fr ab 14:00 Uhr oder Samstag & Sonntag ab 15:00 Uhr. Stelle uns hierfür gerne deine Individuelle Anfrage per E-Mail an [event@louis-breakfast.de](mailto:event@louis-breakfast.de)

# DIE LOCATION

## INNENRAUM/RESTAURANT

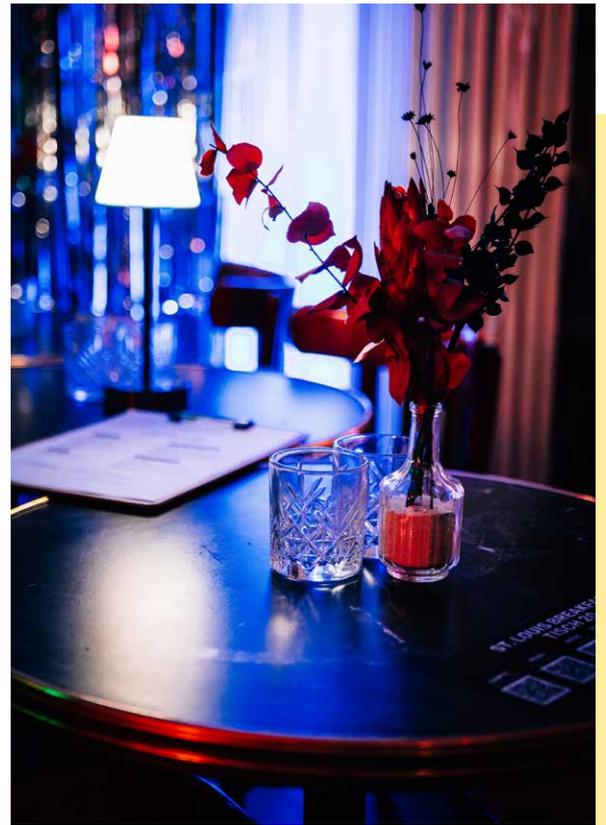
### ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE

Unser gemütlicher Innenraum verfügt über 40 Sitzplätze. Du hast keine Lust auf eine Sitzparty? Dann räumen wir den Laden leer und platzieren Stehtische – so hätten dann 120 Personen Platz;) Gerne unterstützen wir dich auch bei der Raumplanung.



### AIN'T NO PARTY...

Im Rahmen feiern ist bei uns möglich, aber wir sind kein Club! Eine Hintergrundbeschallung im Restaurant (ohne Außenbereich) ist kein Problem. Laute Musik und ausgefallene Parties sind aus Rücksicht auf unsere Nachbarn aber leider nicht möglich.





# DIE LOCATION

## AUSSENERASSE

### ÜBERDACHT & BEHEIZBAR

Unsere Außenterrasse verfügt über 50 Sitz- bzw. 130 Stehplätze, eine ausfahrbare Markise und kann bei Bedarf beheizt werden. Die Tische können zu Sitzgruppen oder einer langen Tafel zusammengestellt werden. Das Licht ist dimmbar, eigene Dekoration ist nach Rücksprache möglich. Genutzt werden kann unsere Außenterrasse bis 23:30 Uhr.



Zusätzlich zum Innenraum können auch bis max. 23:30 Uhr unser Vorplatz und die seitliche Außengastro mit Sitzgelegenheiten für je max. 20 Personen hinzugenommen werden. Dies würden wir anhand der Art und Größe der Veranstaltung mit dir entscheiden.

# DIE LOCATION

## RAUMMIETE

Wir entscheiden gemeinsam mit dir, welche Bereiche und Aufteilung sich für deine Veranstaltung am besten eignen. Grundsätzlich erheben wir pro Person einen festen Mietpreis von 17,- EUR (zzgl. MwSt.).

**Beispielrechnung: 70 Personen x EUR 17,- pro Person = EUR 1.190,- Netto**

Die reguläre Mietdauer beträgt 6 Stunden. Jede weitere Stunde wird zusätzlich berechnet. In der Miete enthalten sind unter anderem Auf-, Abbau sowie eine Endreinigung. Der Aufbau beinhaltet auch die individuelle Planung nach deinem Wunsch (Stehische, Buffet etc.). Wir vermieten regulär außerhalb unserer Öffnungszeiten. Ausnahmen können wir gerne persönlich besprechen.

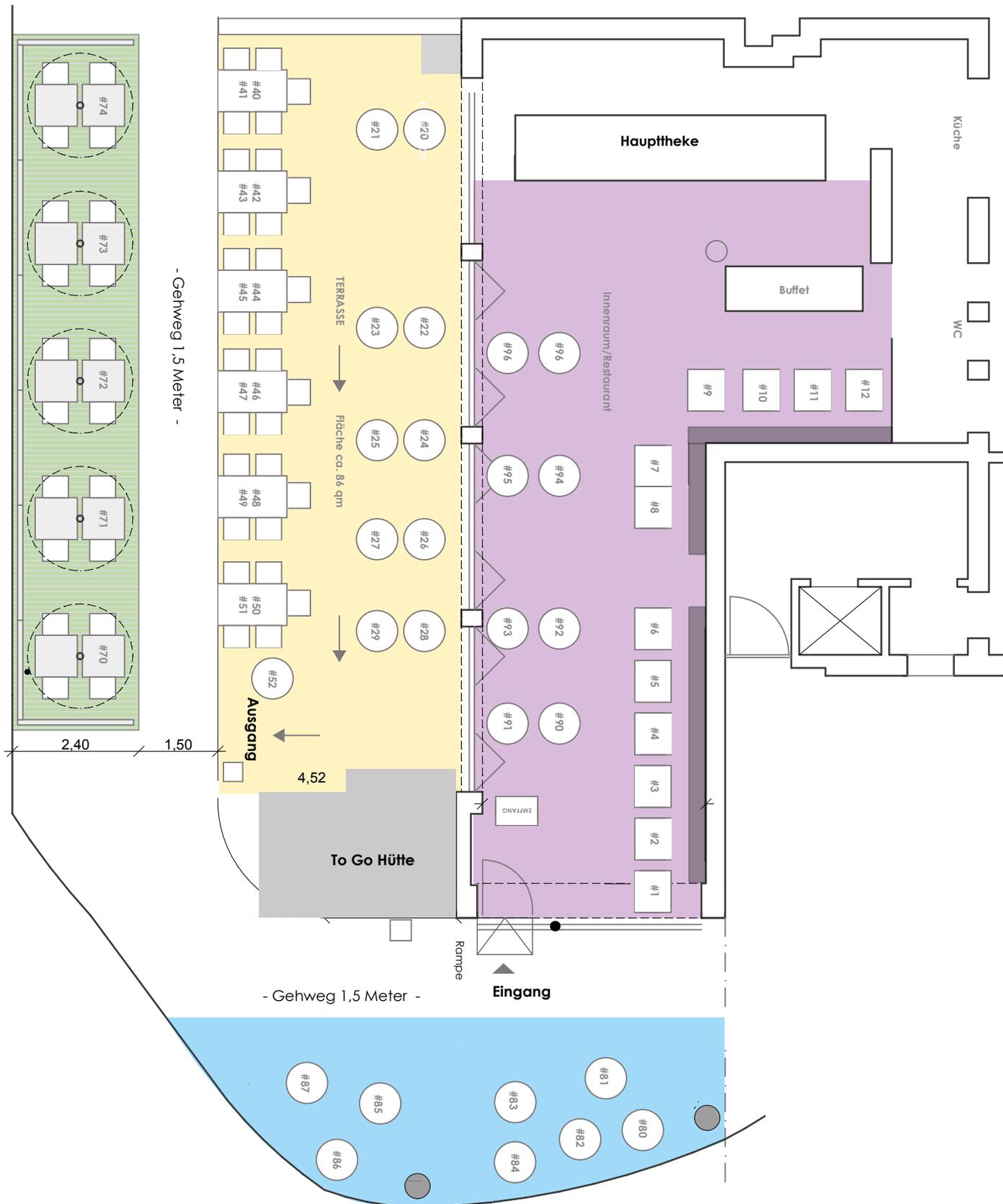


BEREICH	PLÄTZE MAX.	ZEIT
Restaurant/Innenraum	40 Personen (sitzend) 120 Personen (stehend)	
Außenterasse	50 Personen (sitzend) 130 Personen (stehend)	bis max. 23:30 Uhr
Vorplatz	20 Personen (sitzend) 40 Personen (stehend)	bis max. 23:30 Uhr
Seitliche Außengastro	20 Personen (sitzend)	bis max. 23:30 Uhr



# DIE LOCATION

## RAUMPLAN



**REGULÄR:**

Innenraum/Restaurant

Außenterrasse

**NACH RÜCKSPRACHE:**

Vorplatz

Seitliche Außengastro

# DRINKS

*But first,  
Mimosa!*



## STATT KLASSISCHER SEKTBEGRÜSSUNG

Wir empfehlen dir zur Begrüßung deiner Gäste einen Mimosa (Prosecco gemischt mit verschiedenen Fruchtsäften). Gerne empfängt unser Service deine Gäste mit einem Tablett bunter Mimosa-Sorten wie z.B. Classic Orange, Princess Peach oder Strawberry Queen!

## DEINE GETRÄNKEKARTE

Stell deinen Gästen einfach eine Auswahl an Getränken zusammen. Wähle hierzu aus:

- Kaffeespezialitäten/Heißgetränken
- Softdrinks und Homemade Lemonade
- Sparkling, Wein und Bier
- Aperitifs und Cocktails

Die Getränkeversorgung erfolgt je nach Art der Veranstaltung und Personenanzahl in Selbstbedienung über unsere Theke(n). Sofern ein Buffet gewünscht ist, setzen wir einen Tischservice durch unser geschultes Personal mit Getränken ein.

*Mögliche Abrechnung nach Budgetvorgabe oder optional Einzelabrechnung/Kopf. Keine Getränkepauschalen.*



# FOOD

Better food,  
better mood!

## **BUFFET STATT Á LA CARTE!**

Da unsere Küche für größere Gesellschaften nicht ausgelegt ist, kooperieren wir mit dem wunderbaren **Meister Gerhard No. 008** hier bei uns aus dem Quartier Latäng. Buffetvorschläge findest du auf den nächsten Seiten.

Bei der Auswahl der Speisen wird immer auf eine ausgewogene und saisonale Zusammenstellung geachtet: Etwas Fisch, etwas Fleisch, vegetarische, vegane Auswahl, warme und kalte Speisen, Geschmacksvielfalt und Optik (das Auge isst mit!). Preise und Details werden dann mit dir persönlich abgestimmt.



Du möchtest kein Sitz-Event mit großem Buffet? Dann empfehlen wir dir Flying Fingerfood – dies kann auch bequem im Stehen gegessen werden! Wir würden je nach Größe deiner Veranstaltung zusätzliches Servicepersonal einsetzen, um deinen Gästen optimalen Service zu bieten!

*Zusätzliches Servicepersonal 30,- EUR/Std.*

# FOOD

## FLYING FINGERFOOD

### VORSCHLAG 1

- Hähnchen-Spieße auf Asia-Glasnudelsalat
- Gegrillte pikante Chorizo mit Wermuth-Paprika Topping
- Burrata auf Tomaten-Brotsalat
- Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Rote Beete-Krönchen
- Fenchelsalat mit Orangenfilets & kandierten Walnüssen

### VORSCHLAG 2

- Roastbeef-Röllchen mit Chimichurri
- Dattel im Speckmantel – kalt serviert
- Karamellisierte Feige mit geblähten Ziegenkäse
- Gefüllte Brickteigröllchen mit Austernpilze & Papaya
- Rote-Beete-Apfel-Salat mit kandierten Walnüssen



# FOOD

## BUFFETS

### VORSCHLAG 1

#### VORSPEISEN

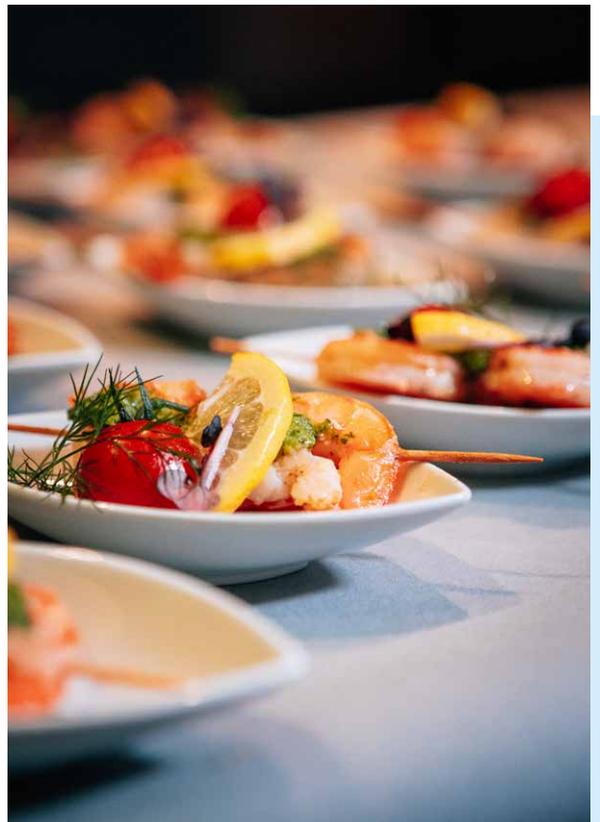
- Belugalinsen-Salat „Orient-Style“ mit Backpflaumen, Äpfeln & Möhren
- Geflämmter Ziegenkäse mit Thymian und Honig
- Gemüse-Tortilla mit Oliven, Paprika & Zucchini
- Marinierte Black Tiger Garnelen mit Mojo Verde
- Datteln im Speckmantel – kalt serviert
- Brotauswahl (mit frisch gebackenem Laib Ciabatta von „Mario Puddu“ aus Köln-Sülz), dazu gemischte Oliven & Alioli
- Fenchelsalat mit Orangenfilets & kandierten Walnüssen

#### WARMES

- Rinder-Tajine mit Backpflaumen, Kartoffelchen & Möhren (Fleisch von der Metzgerei Friedrichs aus eigener Tierhaltung)
- Veganes Couscous mit Gemüse der Saison einmal quer durch den Garten, Rosinen & Backpflaumen

#### DESSERT

- Crema Catalana mit Beeren der Saison & frischer Minze im Gläschen serviert
- Mousse au chocolate im Gläschen serviert



# FOOD

## BUFFETS

### VORSCHLAG 2

#### VORSPEISEN

- Orangen-Fenchel-Salat mit kandierten Walnüssen
- Kleine Reibekuchen mit geräucherter Bio-Forelle
- Wassermelonensalat mit original griechischen gereiften Feta & frischer Minze
- Datteln im Speckmantel – kalt serviert
- Räucherlachsrollchen mit einer Spinat-Frischkäse Füllung & getrockneten Tomaten
- Brotauswahl (mit frisch gebackenem Laib Ciabatta von „Mario Puddu“ aus Köln-Sülz), dazu gemischte Oliven & Alioli



#### WARMES

- Hühnchen andalusische Art in pikanter Currysauce und einem Couscous (Fleisch von der Metzgerei Friedrichs aus eigener Tierhaltung)
- Buntes Gemüse-Curry mit Jasmin-Reis & Gemüse einmal quer durch den Garten

#### DESSERT

- Crumble von Aprikosen & Beeren aus dem Gläschen
- Mousse au chocolat im Gläschen serviert

# FOOD

## BUFFETS

### VORSCHLAG 3

#### VORSPEISEN

- Büffel-Burrata auf buntem Tomaten-Carpaccio mit Rauke und Pesto
- Wassermelonensalat mit original griechischen gereiften Feta & frischer Minze
- Orangen-Fenchel-Salat mit kandierten Walnüssen
- Artischocken-Frittata mit Oliven & Thymian
- Gefüllte Wraps mit Babyspinat, getrockneten Tomaten & Frischkäse
- Auswahl von spanischer Salami, Serrano & Manchego aus La Mancha in Olivenöl
- Kleine Reibekuchen mit geräucherter Bio-Forelle
- Brotauswahl (mit frisch gebackenem Laib Ciabatta von „Mario Puddu“ aus Köln-Sülz), dazu gemischte Oliven & Alioli



#### WARMES

- Couscous mit Hühnchen und Gemüse der Saison in feiner Currysauce (Fleisch von der Metzgerei Friedrichs aus eigener Tierhaltung)
- Feines Lamm-Tajine mit Backpflaumen, Kartoffelchen & Möhren
- Duett vom Loup de Mer & Wolfsbarsch auf Schmortomaten, mit Spinat, Tomaten, Gemüse & Duftreis
- Veganes Couscous mit Gemüse einmal quer durch den Garten in aromatischer Currysauce

#### DESSERT

- Pürierte Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und Cantuccini – im Glas serviert
- Mousse au Chocolat von der Valrohna-Schokolade

■ mit Fisch/Fleisch   ■ vegan   ■ vegetarisch

# FOOD

## WEIHNACHTSBUFFET

### VORSCHLAG 1

#### VORSPEISEN

- Kürbis-Ziegenkäse-Strudel mit Datteln & frischem Salbei
- Rotkohlsalat mit Mango, Limette & gerösteten Walnüssen
- Birnen-Nuss-Crostini mit karamellisierten Schalotten & Blauschimmelkäse
- Fein gebeizte Meerforelle mit Süß-sauren Rettich
- Gänsebrust auf Pflaumen-Zimtragout
- Brotauswahl (mit frisch gebackenem Laib Ciabatta von „Mario Puddu“ aus Köln-Sülz), dazu gemischte Oliven & Alioli

#### WARMES

- Confierte Entenkeule auf gefüllten Kartoffel-Wirsing-Ragout
- Tranchen vom Lachs auf Lauch-Tomaten-Ragout in Safransauce & Basmatireis
- Veganes Couscous mit Gemüse der Saison einmal quer durch den Garten, Rosinen, Zimt & Backpflaumen

#### DESSERT

- Crème Brulée mit weißer Schokolade & Pastis
- Hausgemachter Apfelstrudel

# FOOD

## WEIHNACHTSBUFFET

### VORSCHLAG 2

#### VORSPEISEN

- Rote Beete-Apfel-Salat mit Staudensellerie & kandierten Nüssen
- Süß-sauer marinierte Kürbisspalten auf Wildkräutersalat & eingelegtem Ziegenkäse
- Fenchel-Orangen-Salat mit Flusskrebsschwänzen, Dill & Maracuja-Dressing
- Gefüllte Kalbsröllchen mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum auf Paprika-Tomaten Chutney
- Thunfisch Tataki auf Wakame-Algensalat
- Brotauswahl (mit frisch gebackenem Laib Ciabatta von „Mario Puddu“ aus Köln-Sülz), dazu gemischte Oliven & Alioli

#### WARMES

- Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Wirsing-Rotkohl-Pralinen & Spätzle
- Gebratener Kabeljau mit Thymian-Schmortomaten, dazu ein Duftreis
- Rotkohl-Risotto mit Parmesan & glasierten Maronen
- Blumenkohl-Steak mit buntem Wurzelgemüse-Tatar & Nussparmesan

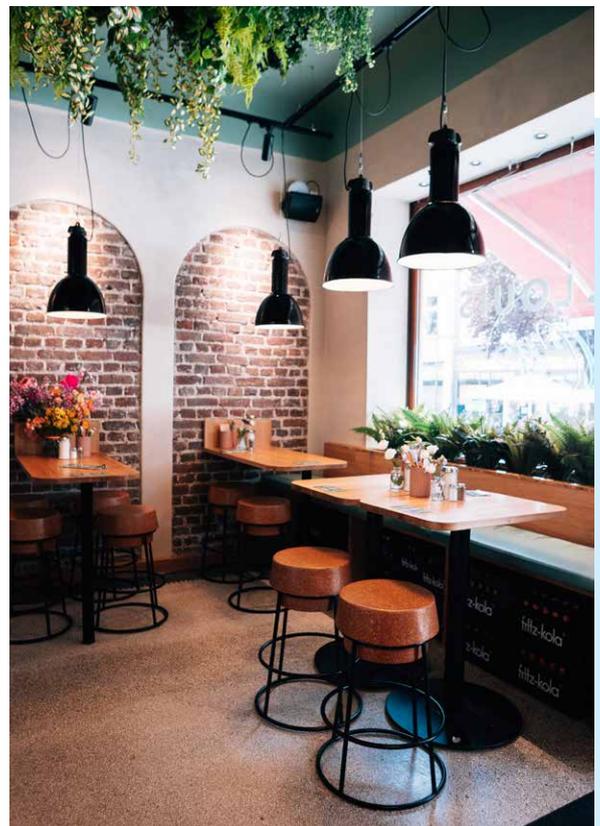
#### DESSERT

- Gebackener Apfel-Crumble mit Zimt & Waldbeeren
- Mousse au Chocolat von der Valrhona-Schokolade

# WEITERER STANDORT

## St. Louis Café

DU SUCHST NACH EINER  
ETWAS KLEINEREN, EHER  
GEMÜTLICHEREN LOCATION?



**DANN WÄRE UNSER „KLEINER BRUDER“ IN  
DEUTZ VIELLEICHT DAS RICHTIGE FÜR DICH!**

- Gemütliches Café mit großem Außenbereich
- geeignet für 20 – 70 Personen

**ST. LOUIS Café**  
Deutzer Freiheit 89  
50679 Köln

 ST. LOUIS Café  
 st\_louis\_cafe

 info@st-louis-cafe.de  
 www.st-louis-cafe.de

# SPECIALS

## Drag, Music, Deco & more



### DAMIT DEIN EVENT ZUM HIGHLIGHT WIRD ;)

Wir geben unser Bestes, damit dein Event deinen Wunschvorstellungen entspricht. Gerne unterstützen wir dich bei der Umsetzung besonderer Ideen wie z.B.

- Fotos/Videos
- DJ(ane)
- Drag Queen als Welcome Host
- Ambiente/Beleuchtung
- Technisches Equipment wie Mikro
- Deko (wie Luftballons oder Blumen)



### WIR FREUEN UNS VON DIR ZU HÖREN :)

**ST. LOUIS Breakfast**  
Meister-Gerhard-Str. 30  
50674 Köln

 ST. LOUIS Breakfast  
 st\_louis\_breakfast

 event@louis-breakfast.de  
 www.st-louis-breakfast.de