
LA FONDA
RESTAURANT



*Gereonskloster 8
50670 Köln*

*0221 168 175 15
hello@lafonda.koeln*

INHALT

FINGERFOOD

Seite 3

MENÜS

Seite 7

WEIN

Seite 11

APÉRITIFS

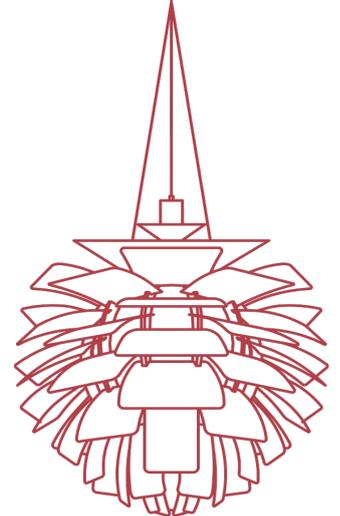
Seite 13

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Seite 14

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Seite 15



*Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt. bitte beachten Sie unseren Anhang zu
Allergenen und Zusatzstoffen nach der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung)*

FINGERFOOD



*Wir empfehlen 4-5 Stück pro Gast.
Mindestbestellung pro einzelne Fingerfoodsorte sind 20 Stück*

FINGERFOOD VEGETARISCH

GEGRILLTE SPITZPAPRIKA

Artischockencreme, Röstbrot

EIFELER ZIEGENFRISCHKÄSE

Confierte Honigtomate, Kräuter, Pumpernickel

KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN *(vegan)*

Kürbiskerne

KLEINE QUICHE

Rote Bete, Mangold

CONFIERTE AUBERGINE *(vegan)*

Kichererbsencreme, Granatapfel, Crostini

WALDPILZDUXELLES

Petersilienwurzel, Schnittlauchcreme, Brioche

Pro Stück — 4

FINGERFOOD FISCH

BIO-LACHSFILET

Gebeizt mit Limette, rosa Beeren, gepickelte Gurke, Schmand

MARINIERTE CREVETTE ROSÉ

Orange, geräucherte Paprikacreme, Röstbrot

SASHIMI VOM YELLOWFIN THUNFISCH

Avocadocreme, Grapefruit

GERÄUCHERTE FORELLE

Meerrettichcreme, Kaviar, Bronzefenchel

NORDSEEKRABBen

Gurkenconfit, Limone, Crostini

TATAR VON DER LACHSFORELLE

Fenchel, Yuzu, Dillcreme

pro Stück — 5

FINGERFOOD FLEISCH

KALBSTATAR

Geräucherte Paprikacreme, Artischocke und Kartoffelbrot

KLEINE KALBSFRIKADELLE

Monschauer Senf

ENTENLEBER MACARON

Kaltgerührte Preiselbeeren

KLEINES BRIOCHE MIT TATAR VOM RINDERFILET

Marinierte Steinchampignons, Senfmayo

ROSA KALBSRÜCKEN

Parmesancreme, Radieschen, Pinienkerne

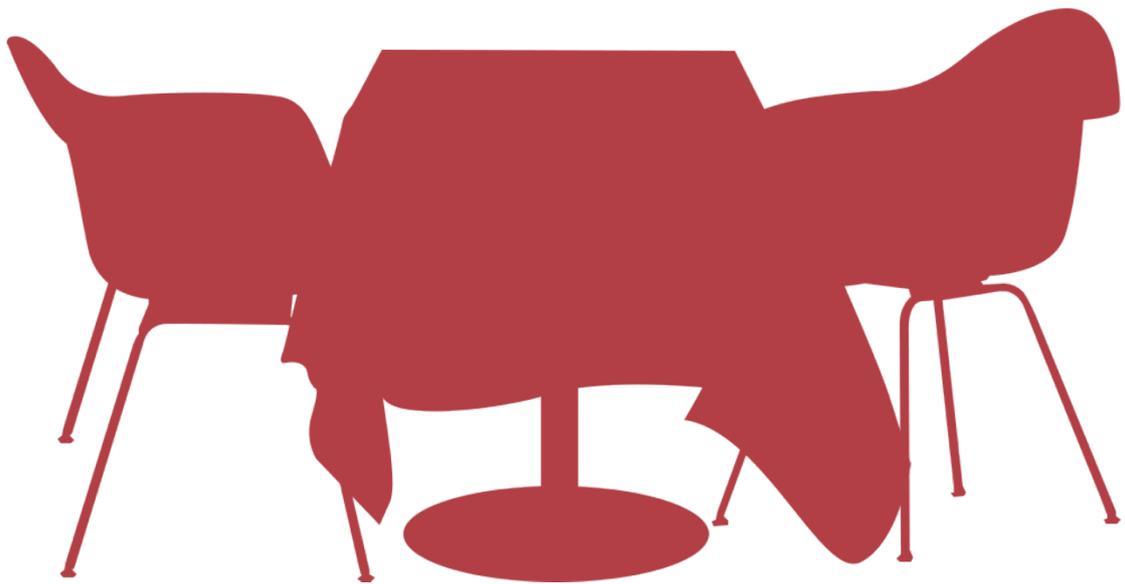
LARDO DI COLONNATA

Feigen, knusprige Focaccia

pro Stück — 6

*Wir empfehlen 4-5 Stück pro Gast.
Mindestbestellung pro einzelne Fingerfoodsorte sind 20 Stück*

MENÜS



*Bei der Menüauswahl bitten wir Sie, entweder Menü 1 oder Menü 2 auszuwählen.
Die Anzahl der Vegetarier teilen Sie uns bitte mit der Personenanzahl mit.*

MENÜ 1

SÜßKARTOFFEL-CEVICHE *(vegan)*

Lila Kartoffel, Avocadocreame, Cashew, Zitrusfrüchte, Knuspermais

TOMATEN-SAUERAMPFER-SUPPE

Rose Beeren, Zitronengras

BRUST VOM FRANZÖSISCHEN FREILANDHUHN

Morcheln, Grüner Spargel, knusprige Kartoffel, Sauce Vin Jaune

MILLE-FEUILLE

Rhabarber, Blätterteig, Vanillecreme

als 4-Gang Menü — 71

als 3-Gang Menü ohne Suppe — 63

MENÜ 2

YELLOWFIN THUNFISCH

Frühlingsgemüse-Vinaigrette, Sauerampfer, Erbse, Eigelb

KABELJAU

Zitronen-Beurre Blanc, Perlgraupen, junger Spinat

KALBSBÄCKCHEN SANFT GEGART

Stielmus, gebackene Polentaschnitte, Bärlauch

SCHOKOLADE UND PASSIONSFRUCHT

Brownie, Passionsfruchtmousse, Karamell, Sauerrahmeis

als 4-Gang Menü — 83

als 3-Gang Menü ohne Kabeljau — 69

VEGETARISCHES MENÜ

SÜßKARTOFFEL-CEVICHE *(vegan)*

Lila Kartoffel, Avocado-creme, Cashew, Zitrusfrüchte, Knuspermais

GEBACKENER SPITZKOHL *(vegan)*

Quinoa, Pecannuss, Shiitake-Lauch-Dashi

GEGRILLTE SANDMÖHREN *(vegetarisch)*

Geräucherter Labneh, Kosho-Vinaigrette, Buchweizen, Mango

DESSERT AUS MENÜ 1 ODER MENÜ 2

Wir servieren, je nach Ihrer Menüauswahl, das dementsprechende Dessert aus dem gewählten Menü

als 4-Gang Menü — 65

als 3-Gang Menü ohne Spitzkohl — 52

CHAMPAGNER

DEUTZ BRUT

Champagne, Frankreich

Flasche 0,75 l — 119

DEUTZ BRUT ROSÉ

Champagne, Frankreich

Flasche 0,75 l — 139

WEISSWEIN

PINOT GRIS

Weingut Heitlinger, Baden, Deutschland

Flasche 0,75 l — 35

ROERO ARNEIS

Fratelli Ponte, Piemont, Italien

Flasche 0,75 l — 49

WEISSBURGUNDER BENDER

Weingut Andreas Bender, Mosel, Deutschland

Flasche 0,75 l — 39

GRÜNER VELTLINER LÖSS

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

Flasche 0,75 l — 42

C A V A

JUVÉ Y CAMPS RESERVA CINTA PURPURA

*Cava, Spanien
Flasche 0,75 l — 79*

R O S É

AIX ROSÉ

*Maison Saint Aix, Provence, Frankreich
Flasche 0,75 l — 49*

R O T W E I N

AMIAMI VICE

*Domain AMI, Aligoté & Pinot Noir, Burgund, Frankreich
Flasche 0,75 l — 69*

LUCENTE

*Tenuta Lucente, Merlot & Sangiovese, Toscana, Italien
Flasche 0,75 l — 57*

SPÄTBURGUNDER

*Weingut Lukas Sermann, Ahr, Deutschland
Flasche 0,75 l — 42*

ALTANO

*Symington Family Estates, Douro, Portugal
Flasche 0,75 l — 35*

EPISTEM MONASTRELL

*Atlan & Artisan, Terra de Mallorca, Spanien
Flasche 0,75 l — 52*

A P É R I T I F S

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Zitrone

— 14,5

CHILI-MANGO-MARGARITA

Mango, Chili, Tequila, Cointreau, Zitrone

— 14,5

GINGER PEAR MARTINI

Angesetzter Birnenvodka, Zitronensaft, Ingwer

— 14,5

CUBELTINI

Vodka, Gurke, Zitrone

— 14,5

VIRGIN TONIC *(alkoholfrei)*

Siegfried Wonderleaf, Monaco Tonic

— 9,5

MINT TONIC *(alkoholfrei)*

Minze, Zitronensaft, Monaco Tonic

— 9,5

GURKEN LIMONADE *(alkoholfrei)*

Gurke, Zitrone

— 7,5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Gaffel Kölsch, frisch gezapft, Glas 0,2 l — 2,5

Gaffel Kölsch, Alkoholfrei, Flasche 0,33 l — 4

Gaffel Lemon Naturradler 0,33 l, — 4

Warsteiner Pils, frisch gezapft, Glas 0,3 l — 3,9

Warsteiner Pils, Alkoholfrei, Flasche 0,33 l — 4

Hefeweizen König Ludwig, Naturtrüb, Flasche 0,5 l — 6

Hefeweizen König Ludwig, Alkoholfrei, Flasche 0,5 l — 6

BIER VOM FASS

30 l, Warsteiner Pils — 390

50 l, Gaffel Kölsch — 476

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

0,25 l, 57 Wasser, medium/still — 4

0,75 l, 57 Wasser, medium/still — 9

LIMOS UND SÄFTE

0,2 l, Coca Cola — 4

0,2 l, Coca Cola Light — 4

0,2 l, Coca Cola Zero — 4

0,3 l, Orangenlimonade (Selbstgemacht) — 4,5

0,33 l, Gaffel Fassbrause Apfel — 4

0,25 l, Van Nahmen Apfelsaft Streuobstwiese — 4,9

0,25 l, Van Nahmen Traubensaft Dornfelder — 4,9

0,33 l, Van Nahmen Landschorle Streuobst-Apfel — 4,9

0,33 l, Van Nahmen Landschorle Rhabarber — 4,9

0,2 l, Thomas Henry Ginger Ale — 5

0,2 l, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water — 5

HEISSGETRÄNKE

Heilandt Kaffee — 3,7

Heilandt Espresso — 3,5

Heilandt Espresso macchiato — 3,8

Heilandt Espresso doppio — 5

Heilandt Espresso doppio macchiato — 5,2

Heilandt Cappuccino — 4,4

TEE

Bamboo Tea Room – verschiedene Sorten — 6

Frische Pfefferminzblätter — 5

Frischer Ingwer — 5

SONSTIGES

GÄSTEANZAHL

*Die Gästeanzahl kann bis 7 Werktage vor der Veranstaltung noch geändert werden
(bitte schriftlich mitteilen).*

*Eine spätere Minimierung der Gästeanzahl kann in der Rechnungsstellung leider
nicht mehr berücksichtigt werden. Bei Abweichungen nach oben wird die tatsächliche
Personenzahl bei der Abrechnung zu Grunde gelegt
(auch dies ist bitte schriftlich mitzuteilen).*

*Bei einer höheren Gästeanzahl von mehr als 5 zusätzlichen Personen, ohne vorherige
Anmeldung, können wir die Verfügbarkeit des Angebotes nicht garantieren.*

SPEISENAUSWAHL

Unsere Menüs bieten wir ab 21 Personen an.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe.

*Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, kann ohne besondere Vereinbarung
nur ein Menü je Veranstaltung gewählt werden.*

Vegetarier berücksichtigen wir, nach vorheriger Bestellung, gerne.

Ihre feste Speisen- und Getränkeauswahl benötigen wir

10 Werktage vor dem Veranstaltungsdatum.

KINDER

*Kinder bis 6 Jahre speisen und trinken kostenlos. Ausgenommen sind extra zubereitete
Kindergerichte, die wir in Absprache mit Ihnen anbieten.*

*Für Kinder ab 6–12 Jahren berechnen wir die Speisen- und Getränkepauschalen zu
50% des Bruttopreises.*

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Beachten Sie hierzu bitte die separat mitgesendeten AGBs.

*Zu folgenden Konditionen können Veranstaltungen im
La Fonda Restaurant von Auftraggeberseite aus storniert werden:*

*50% der Gesamtauftragssumme bei Absage im Zeitraum von
bis zu 90 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum*

*70% der Gesamtauftragssumme bei Absage im Zeitraum von
bis zu 60 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum*

*100% der Gesamtauftragssumme bei Absage im Zeitraum von
bis zu 30 Tagen vor geplantem Veranstaltungsdatum,*

Die exklusive Buchung gilt erst bei einer Anzahlung von 50% des Angebots.

A N H A N G

EXKLUSIVBUCHUNGEN

*Der Mindestumsatz durch Speisen und Getränke beträgt 14.000 € brutto
für eine exklusive Nutzung des La Fonda.*

*Der reguläre Nutzungszeitraum für eine Exklusivbuchung
ist von 18:00 – 24:00 Uhr.*

*Nach vorheriger Absprache stehen wir Ihnen auch länger
– bis maximal 02:00 Uhr – zur Verfügung.*

Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde 500 €.

Die Getränke werden zusätzlich nach Einzelabrechnung erfasst.

MUSIK

*Ohne vorherige Absprache wird bei Veranstaltungen die Musikauswahl des
Restaurants im Hintergrund gespielt.*

*Bitte beachten Sie, dass ab 22:00 Uhr die Musik im Restaurant auf
Zimmerlautstärke reduziert werden muss.*

*Des Weiteren ist ab 22:00 Uhr jeglicher Lärm vor dem Restaurant, zum
Schutz der Anwohner/innen, zu unterbinden.*

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr La Fonda Team