

EVENT
Platz
DEINE EVENT LOCATION.

TRAU
Platz
FÜR EUREN JA-MOMENT.

Bolzplatz

Indoor-Soccer • Sportsbar • Eventlocation • Catering

Eventplatz & Trauplatz Hürth

Der schönste Tag im Leben verdient eine ganz besondere Umgebung – und genau die findet ihr bei uns. Der Eventplatz & Trauplatz in Hürth bietet euch die einmalige Möglichkeit, standesamtlich zu heiraten und direkt im Anschluss an denselben Location mit Familie und Freunden zu feiern. So wird eure Hochzeit nicht nur unvergesslich, sondern auch unkompliziert, weil alles an einem Ort stattfindet.

JA sagen in besonderem Ambiente!

Bei uns könnt ihr eure standesamtliche Trauung direkt vor Ort erleben – romantisch, persönlich und exklusiv. Unser Trauplatz bietet eine idyllische Kulisse für den emotionalsten Moment eures Lebens. Egal ob ihr euch eine intime Zeremonie im kleinen Kreis oder eine große Feier mit vielen Gästen wünscht: Wir schaffen den passenden Rahmen.

Neben standesamtlichen Trauungen sind auch freie Trauungen bei uns möglich. Ihr entscheidet, wie euer 'JA' klingen soll – wir stellen die Location und sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft.

Feiern ohne Grenzen

Nach der Trauung geht es direkt in die Feier über – ohne Fahrten, ohne Stress, dafür mit jeder Menge Zeit für das Wesentliche: euch und eure Gäste. Der Eventplatz bietet Platz für kleine, mittlere und große Gesellschaften und ist so flexibel nutzbar, dass er perfekt zu euren Vorstellungen passt.

Ob elegante Dinner-Atmosphäre, lockere Gartenparty oder ausgelassene Tanznacht – wir machen es möglich. Unsere Infrastruktur umfasst moderne Technik für Licht, Ton und Präsentationen, sodass DJs oder Bands für die passende Stimmung sorgen können.

Kulinarik nach euren Wünschen

Euer Hochzeitstag soll so einzigartig sein wie ihr. Deshalb setzen wir auf freie Wahl beim Catering: Entscheidet euch für einen unserer erfahrenen Partner oder bringt euren eigenen Caterer mit. Vom eleganten Menü über abwechslungsreiche Buffets bis hin zu Foodtrucks und Outdoor-Konzepten – alles ist möglich.

Auch beim Thema Getränke seid ihr flexibel: ob klassischer Sektempfang, Cocktailbar oder Weinverkostung – wir gestalten euer Konzept gemeinsam.

Service & Ausstattung

Stühle, Tische, Loungemöbel und Dekoelemente nach Wunsch

Technik für Musik, Beleuchtung und Präsentationen

Betreuung und Koordination vor Ort

Parkplätze direkt an der Location

Barrierefreien Zugang

Tageslicht durch bodentiefe Fenster / verdunkelbar

Vollklimatisiert

Zentrale Lage, grüne Idylle

Der Eventplatz & Trauplatz liegt in Hürth bei Köln – nur wenige Minuten von der Stadt entfernt, aber umgeben von Natur. So seid ihr für eure Gäste bestens erreichbar und genießt gleichzeitig das Gefühl einer privaten, abgeschiedenen Hochzeitswelt.

Warum Eventplatz & Trauplatz?

- ✓ Standesamtliche Trauungen direkt vor Ort – einzigartig und unkompliziert
- ✓ Feier & Zeremonie an einem Ort – kein Ortswechsel nötig
- ✓ Flexibilität – von romantisch bis modern, von klein bis groß
- ✓ Indoor & Outdoor nutzbar – bei jedem Wetter die passende Lösung
- ✓ Exklusivität – der gesamte Platz gehört nur euch und euren Gästen

Unser Versprechen

Wir möchten, dass eure Hochzeit so einzigartig wird wie eure Liebesgeschichte. Deshalb legen wir großen Wert auf persönliche Beratung, individuelle Gestaltungsmöglichkeiten und einen reibungslosen Ablauf. Bei uns habt ihr die Freiheit, euren Tag so zu feiern, wie ihr es euch vorstellt – und wir kümmern uns darum, dass alles passt.

Ob elegante Feier, lockere Gartenhochzeit oder ein rauschendes Fest bis tief

in die Nacht: Der Eventplatz & Trauplatz in Hürth bietet euch den idealen Rahmen für euren großen Tag.

👉 Hier wird euer JA-Wort zur Herzenssache und eure Feier zum unvergesslichen Erlebnis.

Hochzeitslocation-Details

Hochzeitszeremonie & Empfang

Soundsystem verfügbar

modernste Lichttechnik

Bühne verfügbar

Hochzeitslizenz

Tanzfläche verfügbar

Dekorationen

W-LAN

Umkleidekabinen für das Paar

Exklusive Nutzung

Empfangsbereich im Freien

Möbel / Glaswaren usw.

Hauseigener Hochzeits-Koordinator

Parkplätze vor Ort

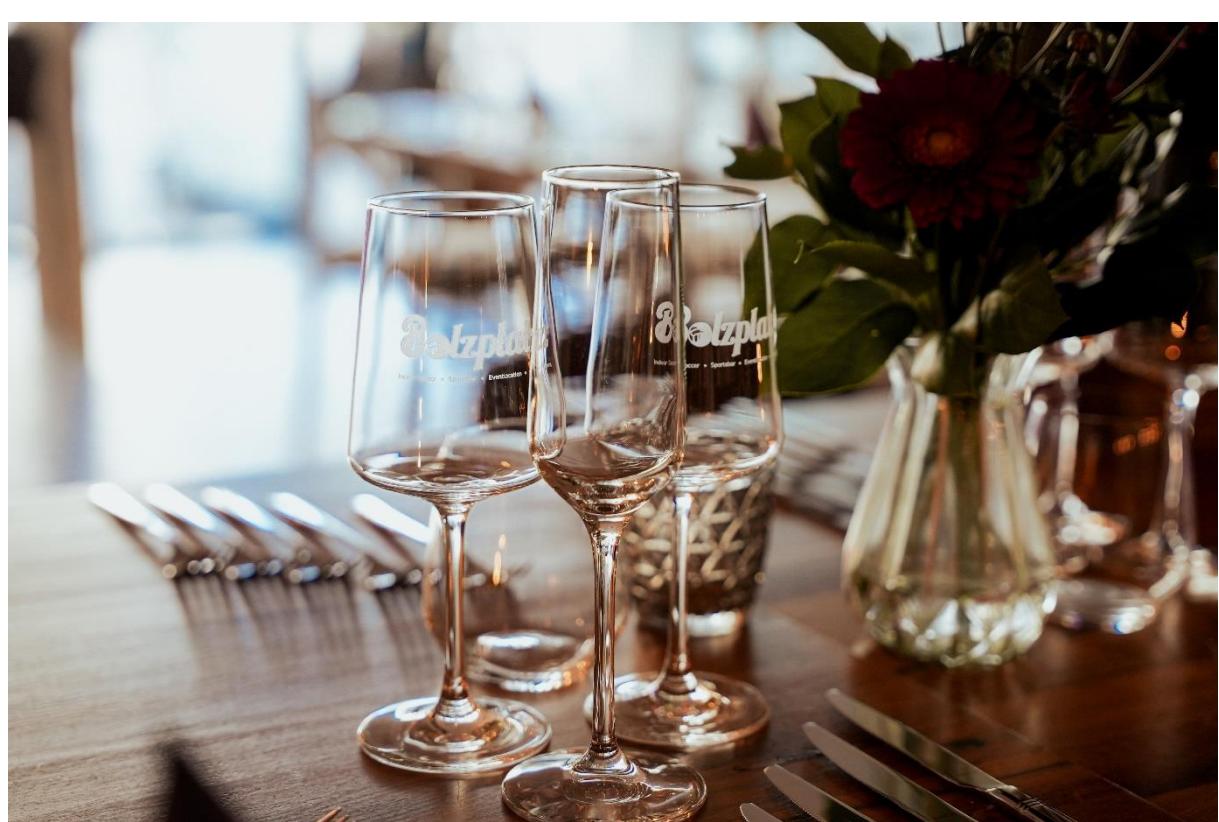
Tiere erlaubt

Klimaanlage

Barrierefrei

Kerzen erlaubt

Tageslicht & bodentiefe Fenster





Gesamte Location
600 m²

Pro Tag ab
2.500,00 €



Indoor
Eventplatz
400 m²

--	--	--	--	--	--	--

Pro Tag ab
1.300,00 €

[Mehr Infos](#)



Indoor
Trauplatz
80 m²

--	--	--	--	--	--	--

Pro Tag ab
750,00 €

[Mehr Infos](#)



Indoor
Restaurant "Bolzplatz"
120 m²

--	--	--	--	--	--	--

Pro Tag ab
1.000,00 €

[Mehr Infos](#)



Outdoor
Terrasse Bolzplatz
120 m²

--	--	--	--	--	--	--

Pro Tag ab
500,00 €

[Mehr Infos](#)



Outdoor
Außenbereich Eventplatz
100 m²

--	--	--	--	--	--	--

Preis auf Anfrage

[Mehr Infos](#)



Getränke

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00
Sarti Spritz	0,2 l	8,00

Schaumwein

PUR 65 Sekt Brut Pfalz trocken	0,75 l	27,00
VAUX Träublein alkoholfrei Schloss Vaux Rheingau	0,75 l	27,00

Weißen Wein

PUR 67 Grauer Burgunder Pfalz trocken	0,75 l	24,00
DREI BRÜDER Blanc de Blancs Weingut Burggarten 0,75 l Ahr trocken (Grauburgunder & Chardonnay)	0,75 l	27,00
Riesling Weingut Fitz Haag Mosel trocken	0,75 l	30,00
Dr. Lo Riesling Alkoholfrei Dr. Loosen Mosel trocken	0,75 l	25,00
Weißweinschorle	0,2 l	6,00

Roséweine

La Terre Rosé Frankreich Languedoc trocken (Cinsault & Syrah)	0,75 l	21,00
Philipp's Rosé Weingut Philipp Kuhn Pfalz trocken (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, St. Laurent)	0,75 l	26,00
Blanc de Noir Weingut Deutzerhof Ahr trocken (Spätburgunder)	0,75 l	27,00

Rotweine

La TERRA Montepulciano Italien trocken	0,75 l	21,00
Pinot Noir vom Buntsandstein Weingut Pflüger Pfalz trocken	0,75 l	26,00
INCOGNITO Rotweincuvée	0,75 l	32,00
Weingut Philipp Kuhn Pfalz trocken		

Bier

Gaffel Kölsch	0,33 l	3,00
Gaffel Lemon	0,33 l	3,00
Gaffel Kölsch Alkoholfrei	0,33 l	3,00
Gaffel Pittermännchen	10 l	90,00
Schreckenskammer Kölsch	0,33 l	3,20
Benediktiner Weißbier trüb	0,5 l	5,00
Benediktiner Weißbier trüb alkoholfrei	0,5 l	5,00
Bitburger Pils	0,33 l	3,20

Softgetränke

Bad Camberger Taunusquelle Naturelle / Medium	0,75 l	8,00
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,33 l	3,20
Granini Fruchtschorlen		
Rhabarber Maracuja Apfel naturtrüb	0,33 l	3,90
Powerrade Mountain Blast	0,5 l	5,00
Gaffel's Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,20
Fuzetea Pfirsich	0,3 l	3,50
Vita Malz	0,33 l	2,80

Getränkepauschale Basic für 6 Stunden für 38,- pro Person:

Gaffel Kölsch vom Fass
Gaffel Kölsch alkoholfrei
Bitburger Pils
Grauburgunder trocken (Pfalz)
Montepulciano trocken (Italien)
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix
Gaffel's Fassbrause
Granini Fruchtschorlen (Rhabarber, Maracuja & Apfel naturtrüb
Bad Camberger Taunusquelle naturell und medium
Kaffee & Cappuccino

Longdrinkpauschale für 19,- pro Person

Die Cocktailpauschale kann nur in Verbindung mit der oben genannten Getränkepauschale hinzugebucht werden.

Dies beinhaltet folgende Getränke:

2 x Cocktail-Auswahl bis 10,00 €

2 x Longdrink-Auswahl bis 10,00 €

Canapés, Fingerfood & Buffets

Canapés*

*bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Stück pro Sorte voraussetzen

**unsere Canapés werden auf französischem Baguette angerichtet

Canapé mit Schwarzwälder Schinken, Meerrettich und Essigurke	4,90 pro Stück
Canapé mit geräuchertem Lachs	4,90 pro Stück
Canapé mit Leberwurst, Schnittlauch und Cornichons	4,90 pro Stück
Canapé mit gekochtem Schinken, Ei und Petersilie	4,90 pro Stück
Canapé mit Brie, Feigensenf und Salat	4,90 pro Stück
Canapé mit Camembert, Orangensenf und Rucola	4,90 pro Stück
Canapé mit Forelle mit Sahne-Meerrettich und Schnittlauch	4,90 pro Stück
Canapé mit Bresaola, Rucola und Parmesan	4,90 pro Stück

Fingerfood*

*bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Stück pro Sorte voraussetzen

Hackbällchen mit kölschem Senf	3,50 pro Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum	3,90 pro Stück
Lothringer Pastetchen mit Rindfleisch	4,70 pro Stück
Garnelenspieß im Asialack an Ananas-Mango-Chutney	5,10 pro Stück
Kleines Himmel un Äd	4,60 pro Stück
Kleiner gratinierter Ziegenkäse mit Tomatenkompott	4,90 pro Stück
Kleine Lauchquiche mit Räucherlachs	4,90 pro Stück
Kleine Tomatenquiche mit Ziegenkäse	4,90 pro Stück
Rindertatar mit Crème fraîche	5,90 pro Stück
Lachstatar mit Zitrone und Schnittlauch	5,80 pro Stück

Buffetvorschläge

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Tomate mit Büffel Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto

Brokkoli-Salat mit Blaubeere, Feta und Cashewkerne

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und feinem Zupfsalat

Grillgemüse mit Safran-Aioli und hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander

Kleiner Lauchkuchen mit Speck und Kräuterquark
Quiche mit Tomaten, Ziegenkäse und Kräutern der Provence
Gemischter Bunter Salat mit Rohkost, Nüssen und Hausdressing
Marinierte Cantaloupe-Melone und Serrano Schinken
Baguette mit Butter oder Dip
Humus mit Sesam
Thunfischdip mit Frühlingslauch
Kräuterquark
Salzbutter
Aioli mit Safran
Avocado Dip
Piment d'Espelette Dip
Rosmarin-Zitronen Frischkäse
Hauptgänge
Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Karotten-Erbsegemüse und Spätzle
Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf
Gebratene Pouladen-Brust auf Schmorgemüse mit Basilikum-Gnocchi
Geschnetzeltes Züricher Art mit Putenbrust, geschmelztem Blumenkohl und Basmatireis
Lachsschnitte auf Kartoffelragout mit Artischocken, Fenchel, Kapern und Kirschtomaten
Loup de mer auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

Hauptgänge vegetarisch
Penne mit Tomatensugo, Rucola, Kapern und Pinienkerne
Blumenkohl-Curry mit Joghurt, Chili, Koriander und Erdnüssen
Südfranzösisches Bohnen Cassoulet
Pasta mit Linsen-Bolognese und Parmesan
Feines Risotto mit Tomaten, Artischocken, Fenchel und Rucola
Dessert
Mousse au Chocolat
Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli
Kleine Windbeutel mit Zitrone und Blaubeere
Kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison
Weißes Schokoladenmousse mit Estragon und Erdbeere
Klassische creme Brûlée
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce
Joghurt-Limettencreme mit marinierten Erdbeercouli

Karamellcreme mit Meersalzflocken

Buffet Varianten und Preise

Variante 1

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 2 Dessert

33,00 €

Variante 2

3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 vegetarischer Hauptgang und 2 Dessert

39,00 €

Variante 3

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 3 Dessert

46,00 €

Variante 4

4 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischer Hauptgang und 3 Dessert

52,00 €

Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.

BBQ-Buffet

Vorspeisen

Gegrillte Wassermelone mit Serrano-Schinken und Rucola

Marinierte Cantaloupe-Melone mit Mozzarella und Basilikum

Gnadenlos gutes Ofengemüse mit Pesto und Balsamico

Gegrillte Salatherzen mit Salz-Zitrone und Kräuter-Vinaigrette

Flatbread mit Tomatencreme, Schinken, Oliven, Hirtenkäse und Basilikum

Salate

Wild- und Blattsalate mit zweierlei Dressing

Knackiger Mischsalat aus Blattsalat und Rohkoststreifen, mit zweierlei Dressing

Italienischer Tomaten-Brotsalat mit Balsamico und Rucola

Amerikanischer Coleslaw-Salat

Rheinischer Gurkensalat mit Sahne

Badischer Kartoffelsalat

Feiner Nudelsalat

Baguette und Dips*

Körniger Frischkäse mit gebratenem Pirsich und gestoßenem Pfeffer

Hausgemachter Kräuterquark

Hummus mit Orientalischer Note und Sesam

Tomatencreme mit Kräutern der Provence
Oliven-Tapenade

Saucen

Ketchup
Hausgemachte BBQ-Sauce
Pikante Selbstgemachte Salsa
Aioli
Kräuterbutter
Knoblauchsause
Handgemachtes Chimichurri

Vom Grill Schwein

Marinierte Schweinenacken-Steaks
Filet-Spieß vom Landschwein mit Paprika und Zwiebeln
Metzger-Bratwurst
Pulled Pork Burger

Rind

Glacierte Back Rips vom Hereford Prime Beef (Rinderrippchen)
Frisch gebrillte Beefburger
Argentinische Rindersteak
Frische Rinderbratwurst

Geflügel

Marinierter Spieß vom Hähnchen
Hähnchenbrust in schmackhaft Mariniert
Putensteaks
Geflügel-Bratwurst

Vegetarisch

Gemüsespieß mit Kräutern und Olivenöl
Marinierter Hirtenkäse in der Papillote gegart
Halloumi-Grillspieß
Gegrillte Süßkartoffeln Scheiben

Beilagen

Würzige Rosmarin-Kartoffeln
Überbackene Grilltomate
Gefüllte Champignons
Gegrillte Bratpaprika
Karamellisierter grüner Spargel
Bohnen im Speckmantel

Süßer Abschluss

Sa Ku Piek, Tapioka mit gekühlter junger Kokosnuss und Wassermelone in Kokosmilch

Joghurt- Limettenmousse mit Erdbeercoulli

Tonkabohnen Panna- Cotta mit Himbeercoulli

Bayrisch Creme mit Mango-Sauce

Mousse au Chocolat

Variante 1

2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Saucen, 3 x Schwein oder Geflügelfleisch, 1 vegetarisch,

1 Beilage, 2 Dessert

35,- pro Person

Variante 2

2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Saucen, 1 x Rindfleisch, 2 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 1 x vegetarisch, 1 Beilage, 2 Dessert

41,- pro Person

Variante 3

2 Vorspeisen, 3 Salate, 4 Saucen, 1 x Rindfleisch, 3 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 1 x vegetarisch, 2 Beilagen, 2 Dessert

46,- pro Person

Variante 4

3 Vorspeisen, 4 Salate, 5 Saucen, 2 x Rindfleisch, 4 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 2 x vegetarisch, 3 Beilagen, 3 Dessert

51,- pro Person

Variante 5

4 Vorspeisen, 5 Salate, 6 Saucen, 2 x Rindfleisch, 6 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 2 x vegetarisch, 5 Beilagen, 3 Dessert

58,- pro Person

* Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.

