



## 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 derselben 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. Vom eleganten Menü über abwechslungsreiche Buffets bis hin zum Foodtruck 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 m<sup>2</sup>

Pro Tag ab  
**2.500,00 €**



Indoor  
Eventplatz  
400 m<sup>2</sup>

[Mehr Infos](#)

35	140	50	220	370	80	-

Pro Tag ab  
**1.300,00 €**



Indoor  
Trauplatz  
80 m<sup>2</sup>

[Mehr Infos](#)

30	40	25	50	75	20	20

Pro Tag ab  
**750,00 €**



Indoor  
Restaurant "Bolzplatz"  
120 m<sup>2</sup>

[Mehr Infos](#)

28	50	-	-	105	-	-

Pro Tag ab  
**1.000,00 €**



Outdoor  
Terrasse Bolzplatz  
120 m<sup>2</sup>

[Mehr Infos](#)

-	40	-	-	100	-	-

Pro Tag ab  
**500,00 €**



Outdoor  
Außenbereich Eventplatz  
100 m<sup>2</sup>

[Mehr Infos](#)

-	-	-	-	-	-	-

**Preis auf Anfrage**



## 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 Trüblein   alkoholfrei   Schloss Vaux   Rheingau	0,75 l	27,00

### Weißwein

PUR 67   Grauer Burgunder   Pfalz   trocken	0,75 l	24,00
DREI BRÜDER   Blanc de Blancs   Weingut Burggarten   Ahr   trocken ( <i>Grauburgunder &amp; Chardonnay</i> )	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 ( <i>Cinsault &amp; Syrah</i> )	0,75 l	21,00
Philipp's Rosé   Weingut Philipp Kuhn   Pfalz   trocken ( <i>Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, St. Laurent</i> )	0,75 l	26,00
Blanc de Noir   Weingut Deutzerhof   Ahr   trocken ( <i>Spätburgunder</i> )	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   Weingut Philipp Kuhn   Pfalz   trocken	0,75 l	32,00



## 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 8 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 Essiggurke	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 und 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  
Hummus 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-Erbsengemüse und Spätzle  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf  
Gebratene Poularden-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-Buffer

### 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  
Knoblauchsauce  
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 gegrillte Beefburger  
Argentinische Rindersteak  
Frische Rinderbratwurst

## Geflügel

Marinierter Spieß vom Hähnchen  
Hühnchenbrust 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.

