



ACHTERDECK

LOGBUCH 2026

HOCHZEITEN
FIRMENFEIERN
GEBURTSTAGE
EVENTS
DRINKS
PLANUNG
CATERING^{AN}
LAND
WINTERDORF



EINE FREIE TRAUUNG MIT UNGEHINDERTEM DOMBLICK,
MACHT EURE HOCHZEIT ZU EINEM BESONDEREN EVENT.

IN UNSERER LOCATION FINDET IHR PLATZ FÜR BIS ZU 250 GÄSTE.
CA. 100 SITZPLÄTZE KÖNNEN WIR ÜBERDACHEN.



DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

**mit Panoramablick auf die schönste Stadt am Rhein -
Wie klingt das?**

Gerne richten wir Euren schönsten Tag bei uns an Deck aus. Neben einer traumhaften Kulisse bieten wir Euch und Euren Gästen einen authentischen Service mit leckeren und qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken an.

Ein weiteres Erlebnis, dass wir Euch bieten können: Lasst Euch mit Euren Trauzeugen in einem Boot zur Location bringen.

Für weitere Informationen kontaktiert uns gerne, wir freuen uns, Euch ein unvergesslichen Tag zu bereiten.

Gerne vermitteln wir Euch empfehlenswerte Fotografen, Hochzeitsredner und Sänger oder DJ's für eine runde Party bei uns an Deck.

Auch bei der Zimmersuche für Eure auswärtigen Gäste sind wir sehr gerne behilflich...



PERFEKT FÜR JEDEN ANLASS!

Vielfalt und Genuss

Unsere Menüs reichen von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten – individuell abgestimmt auf eure Wünsche und Vorlieben.

Frische und Qualität

Mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail zaubern wir Gerichte, die eure Gäste begeistern werden.

Flexibilität

Egal ob Fingerfood oder Buffet – wir gestalten euer Catering individuell und passend zu eurem Event.

WIR SORGEN DAFÜR, DASS EURE VERANSTALTUNG NICHT NUR KULINARISCH EIN ERFOLG WIRD. UNSER ERFAHRENES TEAM UNTERSTÜTZT EUCH VON DER PLANUNG BIS ZUR DURCHFÜHRUNG.



SOMMER. SONNE. DOMBLICK.

Bei uns an Deck könnt Ihr mit Eurer gesamten Belegschaft einen Tag Urlaub genießen.

Mietet euch ein Sommerfest der besonderen Art. Wir servieren leckere Getränke und qualitative hochwertige Speisen bei unserem Barbecue Buffet.

Unsere Tanzfläche mit passendem Technikequipment lädt zur Party ein und rundet das Gesamtpaket für ein unvergessliches Betriebsfest inklusive entspanntem Urlaubsfeeling ab.

Eure Feier soll im Winter statt finden?

Auch dafür haben wir das passende Event:
Mietet euren eigenen kulinarischen Weihnachtsmarkt...



FEIERN AN BORD

EMPFANG

SEKT & FINGERFOOD

Je eine Stunde nach Umbau
am Weincontainer!

POMMES & CHAMPAGNER

Frittierte Kartoffelchips
mit veganer Knoblauchmayo,
Trüffelmayo & fruchtiger
Tomaten-Salsa

FLYING BUFFETS

FLAMMKUCHEN

mit dreierlei Flammkuchen

WRAPS

mit dreierlei Wraps

DESSERTS

& MITTERNACHTSSNACKS

Chili-Schoko-Mousse
(vegan)

Crêpes mit saisonalem Obst,
Vanilleeis & Dessertsauce

Carte d'Or Eistheke mit
mind. 6 verschiedenen Sorten

Nachowärmer

Käseplatte

Currywurst / veganes Chili

Paella-Pfanne

Landjäger & Brezeln



BARBECUE BUFFETS

SCHNIGGE

Vom Grill

- Herzhaft mariniertes Pollo Fino
- Pangasiusfilet „Madagsakar“
- Marinierte Schweinenackensteaks

- Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterquark
- Gegrillte Gyros-Champignons mit veganem Tsatsiki
- Schafskäse im Brickteig mit einer Oliven-Tomaten-Tapenade

Beilagen

- Pasta-Salat
- lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln, Gurken & Speck **AUCH VEGGIE**
- Baguette & Dips

Salatbuffet

- Auswahl verschiedener Salate

KARFE

Vom Grill

- Rinderhüftmedaillons
- Herzhaft mariniertes Pollo Fino
- Eismeerlachsforelle auf der Haut gegrillt

- Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterquark
- Gegrillte Gyros-Champignons mit veganem Tsatsiki
- Schafskäse im Brickteig mit einer Oliven-Tomaten-Tapenade
- Ziegenkäse im Brickteig mit Thymian, Honig & Preiselbeeren
- Vegane Burger-Pattys

Beilagen

- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo
- Pasta-Salat
- Baguette & Dips

Salatbuffet

- Auswahl verschiedener Salate

SKEIDE

Vom Grill

- Rinderfiletsteaks
- Wildfanggarnelen
- Herzhaft mariniertes Pollo Fino
- Eismeerlachsforelle auf der Haut gegrillt

- Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterquark
- Gegrillte Gyros-Champignons mit veganem Tsatsiki
- Schafskäse im Brickteig mit einer Oliven-Tomaten-Tapenade
- Ziegenkäse im Brickteig mit Thymian, Honig & Preiselbeeren
- Vegane Burger-Pattys

Beilagen

- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo
- Pasta-Salat
- Baguette & Dips

Salatbuffet

- Auswahl verschiedener Salate

KARAVELLE PESCETARISCH

Vom Grill

- Wildfanggarnelen
 - Lachs „BBQ“ in Grillhaut
 - Lachsfilet Spitzpaprika
 - Kabeljau Lemon
 - Makrelenfilet Rosmarin
-
- Gegrillter Spargel mit Sauce Bernaise
 - Grill-Pimentos / glacierte Maiskolben
 - Ziegenkäse im Brickteig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

Beilagen

- Pasta-Salat
- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo
- Baguette & Dips

Salatbuffet

- Auswahl verschiedener Salate

HULK VEGETARISCH

Vom Grill

- Vegane Burger-Pattys
- Gyrospilze mit veganem Tsatsiki
- Gegrillte Paprika mit Bulgur & Minzquark
- Zucchini vom Grill mit Oliven-Schafskäsecreme
- Ziegenkäse im Brickteig mit Thymian, Honig & Feigenconfit

Beilagen

- Pasta-Salat
- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo
- Baguette & Dips

Salatbuffet

- Auswahl verschiedener Salate



GETRÄNKE PAUSCHALEN

OHNE SERVICE AM TISCH!



SEKTEMPFANG

- Badischer Winzersekt
rosé & blanc de blanc

WELCOMEDRINK

- Lolea Sangria rot & weiß

MATROSE AB 150 PAX NUR FLASCHE

- Gaffel Kölsch vom Fass
- Flaschenbier
- Softdrinks
- Offene Weine **AUCH ALKOHOLFREI**
- Secco **AUCH ALKOHOLFREI**

KAPITÄN

- Limoncello Spritz
- Aperitivo Spritz **AUCH ALKOHOLFREI**
- Giardino Berrie & Zitrone
- Licor 43 Rhabarber Spritz

FROZEN COCKTAILS

- verschiedene Sorten **AUCH ALKOHOLFREI**

FROZEN VINO

- verschiedene Variationen

FROZEN SIRUP **ALKOHOLFREI**

- verschiedene Sorten

CAFEBAR

- Siebträgermaschine mit
Espresso & Milchkaffee
- Brühkaffee & Tee

CAIPI BAR

- Caipirinha **AUCH ALKOHOLFREI**
- Caipiroska
- Mojito

LONGDRINKS KURZE LANGE

- Gin Tonic **AUCH ALKOHOLFREI**
- Rum Cola
- Captain Cola **AUCH ALKOHOLFREI**
- Wodka Lemon
- Bulleit Cola
- Batida Kirsch
- Batida pura Coco Maracuja

LIMO-BAR

- Gia...giamas **HOMEMADE REFRESHMENTS**



AUSSTATTUNG

- Tischdecken
- beleuchtete LOVE Buchstaben
- Kleindeko **VASEN, TEELICHTER, KERZEN**

FREIE TRAUUNG

- Traustuhl
- Pavillon
- roter Teppich Bühne
- Moderationsmikro & Ständer
- Bierbänke mit Lehne für 40 PAX

PERSONAL

- Thekenkräfte
- Küchencrew
- Abräumer
- Einlasskontrolle

TECHNIK

- Beschallung
- Partybeleuchtung
- Funkmikro
- Bildschirm

SONSTIGES

- WC Aufsicht
- Heizstrahler
- digitales Gästebuch
- Fotobox
- Popcornmaschine
- Salzstangen & Erdnüsse
- Brotkorb mit Pizzabrötchen & Dips



AUSSTATTUNG AN BORD





GALLEONE

BARBECUE BUFFET

VORSPEISEN VOM GRILL

- Wildfanggarnelen
- Chorizo oder Merguez oder Salsiccia
oder mediterrane Bratwurst
- Grill-Pimentos / glacierte Maiskolben
- Gyrospilze mit veganem Tsatsiki
- Gegrillte Paprika mit Bulgur
& Minzquark
- Zucchini vom Grill mit
Oliven-Schafskäsecreme

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

- Gegrillte Dorade
„Rosmarin-Salbei-Melisse“
- Kalbshüftmedaillon
„Saltimbocca Art“
oder Iberico Kotelett oder Entrecote
- Gegrillter Spargel mit Sauce Bernaise
- Schafskäse im Brickteig mit einer
Oliven-Tomaten-Tapenade
- Ziegenkäse im Brickteig mit
Thymian, Honig & Feigenconfit

BEILAGEN & SALATE

- Kanarische Drillinge
mit Salzkruste & Mojo
- Pikanter Krautsalat
- Fenchelsalat mit Orangen
- Wasabi-Gurken-Salat
- Bunter
Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Orientalischer Couscous
mit Kichererbsen
- Caesar-Salat
mit Parmesan & Croutons



FÜR DIE "ARMEN" WÜSTCHEN

WÜSTCHEN & FRITTENBUDE

3erlei WüSTchen vom Grill

- Lange Rote
- Käsekrainer
- Rindswurst
- Schübling
- Wildbratwurst (Saison)
- Schwarzwälder Bauernwürstle
- Mediterrane Bratwurst
- Chili-Cheese-Bratwurst
- Merguez

& dazu

- Lauwarmer Kartoffelsalat
- Lila Coleslaw
- Blattsalate der Saison

Loaded Fries mit

- Waldpilzrahmsauce
- Curry-Himbeer-Sauce
- Chili-Cheese-Jalapenos
- Tomatensalsa



CONTAINER LOVE!

Container I

- Loaded Fries **FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN MIT TOPPINGS**
- veganes Chili mit Baguette

Grillstation

- Dreierlei Würstchen im Brötchen
- Zweierlei Würstchen & Steak im Brötchen

Container II

- Salatbar
 - Lila Coleslaw
 - Zucchini Chili Minz Salat
 - Blattsalat mit veg. Hausdressing)
 - Lauwarmer Kartoffelsalat

Container III

- Flammkuchenbude
 - Rahm, Speck & Zwiebeln
 - Ziegenkäse, Honig & Rucola
 - Schafskäse, Peperoni & Oliven
 - Lachs & Sahnemeerrettich



STREETFOOD SOMMER







IHR PLANT EIN EVENT? WIR BRINGEN DIE BAR ZU EUCH!

Egal ob Hochzeit, Polterabend, Geburtstag, Firmenevent oder eingemütlicher Abend mit Freunden - mit unserer mobilen Bar wird eure Feier garantiert unvergesslich!

Mit viel Liebe zum Detail ausgebaut, ist unsere Bar ein echter Blickfang und das Highlight auf jedem Event.

DAS ERWARTET EUCH

- Frische Cocktails & Frozen Cocktails
- Stilvoller Sektempfang
- Exklusive Weinbar
- Leckere Flammkuchen-Kreationen
- **Flexibel buchbar** - für einen Abend, einen Tag oder ein ganzes Wochenende

Wir schnüren für euch ein perfektes Rundum-sorglos-Paket. Individuell auf eure Wünsche und den Anlass abgestimmt.

JETZT ANFRAGEN!

UND EUER EVENT WIRD ZUR PARTY DES JAHRES!

Mit viel Liebe zum Detail ausgebaut, ist unsere Bar ein echter Blickfang und das Highlight auf jedem Event.

- Frische Cocktails & Frozen Cocktails
- Stilvoller Sektempfang
- Exklusive Weinbar
- Leckere Flammkuchen-Kreationen
- **Flexibel buchbar** - für einen Abend, einen Tag oder ein ganzes Wochenende

UND EUER EVENT WIRD ZUR PARTY DES JAHRES!





FINGER FOOD



Wir erweitern unser Angebot und bringen euch unser Essen jetzt auch direkt zu euch nach Hause oder an eure Wunschlocation!

Nach vielen erfolgreichen Jahren, in denen wir unvergessliche Events auf dem Wasser veranstaltet haben, möchten wir euch unsere kulinarischen Highlights auch an Land nicht vorenthalten.

SALATE IM GLÄSCHEN

- Asia-Salat
- Curry-Slaw
- Lila Coleslaw
- Grüner Bohnensalat
- Bunter Bohnensalat
- Tomate-Basilikum-Salat mit Croutons oder Mozzarella
- Hähnchenbrustsalat "Mango-Kokos"
- Fruchtiger Geflügelsalat
- Putenbrustsalat "Curry"
- Mediterraner Gemüsesalat
- Schweizer Käsesalat
- Wasabi-Gurken-Salat
- Griechischer Bauernsalat
- Fenchelsalat mit Orangen
- Wildfanggarnele auf Bulgursalat
- Elsässer Wurstsalat
- Caesar-Salat mit Parmesan & Croutons
- Rote Beete-Rettich-Salat
- Lauwarmer Antipasti-Salat
- Selleriesalat mit Früchten & Nüssen
- Bunter Zucchini-Chili-Minz-Salat
- Lauwarmer Rindfleisch-Thai-Salat
- Pasta-Salat „Pesto“
- Bunter Pasta-Salat
- Penne-Salat „Al dente“
- Penne-Salat „Venecia“
- Bulgursalat mit Paprika & Basilikum
- Orientalischer Kichererbsensalat
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln & Gurken **VEGGIE**
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln, Gurken & Speck

WRAPS

- Rote Beete, Ziegenkäse & Kichererbsen
- Hirtenkäse, Honig & Hähnchen
- Rucola-Frischkäse, Tomaten & Salat
- Paprika-Chili, Steakstreifen & Koriander
- Thunfisch, Schafskäse & Salat
- Tomaten & Basilikum

BROTKORB

- Brezeln
- Knoblauchbaguette
- Pizzabrötchen oder Baguette mit
 - Thunfischcreme mit Kapern
 - Tomate-Basilikum-Dip
 - Kräuter-Minz-Quark
 - Hirtenkäse-Honig-Dip
 - Hirtenkäse-Paprika-Dip
 - Paprika-Chili-Pesto
 - Käse-Tomaten Aufstrich
 - Paprika-Frischkäse
 - Rucola-Frischkäse
 - Rote Beete Aufstrich

AUS DEM WASSER

- Schwarzer Heilbut-Kokos-Würfel
- Räucherlachsrollys Safran & Zitrone
- Kabeljau-Senf-Taler
- Lachs-Gurken-Canelloni
- Rauchmatjes-Gurke-Fenchel
- Lachswürfel-Teriyaki
- Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree
- Lachsrolle Ananas-Meerrettich
- Räucherlachsfarce-Törtchen mit gehackten Pistazien **49 STÜCK**
- Gefüllte Babyananas mit Lachs-farce & schwarzem Sesam **26 STÜCK**
- Räucher Naschkiste **50 STÜCK**
 - Lachsfarce-Würfel
 - Weißfischfarce-Kräutertörtchen
 - Lachsfarce-Schmelzkäseriegel
- Räuchervariationen **36 STÜCK**
 - Schwarze Heilbuttwürfel mit Papaya-Chili-Auflage
 - Lachswürfel mit Frischkäse-Kirschtomaten-Auflage
 - Ananastürmchen mit Lachs

AUS DER FRITTE

- Lachs Knusperstick mit
- Pesto & Rauchpaprika
- Tintenfisch-Knusperstreifen

ANTIPASTI

- gemischte Olivenauswahl
 - Grüne Oliven ohne Stein
 - Grüne Oliven mit Paprika
 - Grüne Oliven mit Mandel
 - Grüne Oliven mit Knoblauch
 - Kalamata-Oliven ohne Stein, in Öl
- Gegrilltes Gemüse in würzigem Öl
 - Champignonköpfe
 - Zucchini-scheiben
 - Auberginen mit Peperoni
 - Rote & gelbe Paprika
- gefüllte Frischkäse-Paprinis
- Herings-Grillröllchen „Partytime“

& NOCH MEHR...

- Roastbeefröllchen mit
- Sahnemeerrettich
- Roastbeef **LIVE GESCHNITTEN**
- Laugentwister "Frischkäse" **60 STÜCK**
- Minifrikadellen **CHILI-CHEESE**
- Nachowärmer mit Salsa Dip & Chili-Cheese-Jalapenos
- Käsebrett **FÜR CA. 30 PERSONEN**
- Currywurst **FÜR CA. 40 PORTIONEN**
- Landjäger
- Paellapfanne
- Veganes Chili

SÜSSES

- Popcornmaschine
- saisonaler Obstspieß
- Chili-Schoko-Mousse **VEGAN**
- Crêpes mit saisonalem Obst, Vanilleeis & Dessertsauce



HAUPT SPEISEN



Unsere Vorschläge für Euch! Gerne beraten wir euch individuell und erfüllen eure Wünsche, wenn wir es können... :)

HAUPTGERICHTE

- Mariniertes Pollo Fino
- Asiatisches Hähnchen-Curry
- Thai-Curry mit Hähnchen & Blumekohl
- Mediterranes Paprika-Hähnchen
- Putenrollbraten
- Backendl
- Leberkäse
- Hackbraten
- Mini Grillhaxe
- Badisches Schäuferle
- Szegediner Gulasch
- Zwiebelfleisch vom Schweinerücken
- Kohlrouladen **AUCH VEGGIE**
- Gyrosauflauf in Metaxasauce
- Haxengulasch „Braumeister“
- Duroq Schweinefilet
- Königsberger Klopse
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Dreierlei Rouladen vom Rind, Schwein & Hähnchen
- Zürischer Geschnetzeltes vom Schwein oder Hähnchen
- Zürcher Geschnetzeltes vom Rind
- Wildschweingulasch
- Sauerbraten vom Rind
- Tafelspitz an Sahnemeerrettichsauce
- Ungarischer Rindergulasch
- Boeuf Stroganoff **RINDERFILETSPITZEN**
- Rinderrouladen
- Kalbsrollbraten
- Ofenforelle
- Lachsfilet in Weißwein-Sahnesauce
- Kabeljaufilet mit einer Pfifferlingskruste
- Mariniertes Lachsfilet auf einem Zitronengrasspieß

VEGETARISCH

- Waldpilzrahm Ragout
- mit Serviettenknödel
- Käseknöpfe
- Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut
- Tomatenragout mit Zucchini & Aubergine
- Thai-Curry Blumenkohl-Kokos
- vegetarische Kohlrouladen
- Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf
- Mediterrane Gnocchipfanne mit Mozzarella
- Gefüllte Paprikaschoten

BEILAGEN

- Röstitaler
- Grillkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Fächerkartoffeln
- Bouillonkartoffeln
- Thymian Kartoffeln
- Bratkartoffeln mit Speck
- Kanarische Drillinge mit Salzkruste & Mojo

- Penne
- Schupfnudeln
- Spirelli
- Farfalle
- Butterspätzle / Knöpfle

- Serviettenknödelscheiben
- Semmelknödel
- Langkornreis
- Basmatireis

GEMÜSE

- Mandel-Rosenkohl
- Gratiniertes Blumenkohl

- Geschmorter Weißkohl
- Kohlrabi
- Apfelrotkohl
- Speckbohnen
- Vichy-Karotten
- Sauerkraut
- Marktgemüse
- Brokkoli

SUPPEN

- Flädlesuppe
- Gulaschsuppe
- Kürbiscremesuppe
- Erbsencremesuppe
- Waldpilzcremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Hühnersuppe mit Nudeln
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
- Ochsenschwanzsuppe

DESSERT

- Crepe Station
- Obstsalat der Saison
- Dampfnudeln mit Vanillesauce
- Diverse Moussevariationen





Feiere eine unvergessliche Weihnachtsfeier mit deinen Kollegen, Freunden oder Geschäftspartnern - inklusive allem, was das Herz begehrt! Das Winterdorf ist **ab 100 Personen** exklusiv buchbar! (abhängig vom Wochentag) Maximal können 250 Gäste bei uns an Bord! Auch für kleinere Gruppen gibt es die Möglichkeit bei uns zu feiern! Feiere gemeinsam mit anderen Unternehmen und knüpfe neue Kontakte in einzigartiger Atmosphäre.

FRITTENBUDE

- Frittierte Sonnenstrahlen mit Dips
- Reibekuchen mit winterlichem Apfelmus
- Chili sin carne

ALMHÜTTE

- Käseknöpfe mit Röstzwiebeln
- Kräuter - Champignons mit Knoblauchdip
- Auswahl verschiedener Flammkuchen **AUCH VEGAN**

GRILLSTATION

- Grillwürstchen im Brötchen (Wild-, Rind- & Käsewurst)
- Spießbraten im Brötchen
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Vanillesauce

OPTIONAL ZUBUCHBAR

- Wildschweingulasch mit Knöpfle
- Raclettestation

GETRÄNKE

- Flaschenbiere 0,33 l **GAFFEL | ROTHaus | MIXERY**
- Sinalco **COLA | ORANGE | ZITRONE**
- Mineralco Wasser **LAUT & LEISE**
- Vaihinger Säfte
- Schweppes
- Gaffels Fassbrause
- Offene Weine **ROT | WEISS | ROSÉ**

HOT DRINKS

- Kinderpunsch **ALKOHOLFREI**
- Glühwein **MIT SCHUSS AMARETTO ODER RUM**
- Apple-Pie-Whiskey
- Apple-Pie-Amaretto
- Hot Limoncello & Aperitivo
- Käptn Blaubeer
- Hein Blöd Amaretto

OPTIONAL ZUBUCHBAR

- Longdrinks





KONTAKT

Achterdeck Bootshaus Gastronomie
Oberländer Ufer | 50968 Köln

Büro: 02233 9493 223

Mobil: 0170 789 22 51

Mail: info@achterdeck.koeln

