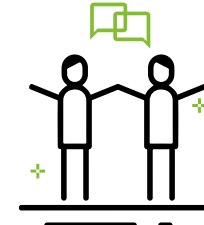
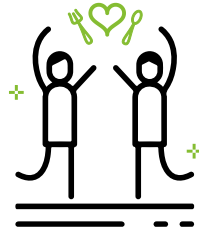




kolbs deli



Work. Meet.



Eat. Location

Welcome to the New Creative Space in Town

Die besondere Location, außergewöhnlich und stylisch, direkt im Zentrum von Köln. Große Schaufensterfronten, ein modernes Interieur und die professionell ausgestattete Küche, machen die Location zu einem einzigartigen Ort und bietet Raum für die unterschiedlichsten Nutzungsmöglichkeiten.

Lass deiner Kreativität freien Lauf! Ob als Pop Up Restaurant, als Location für Meetings, Workshops, Produktpräsentationen, Filmaufnahmen oder als Lunchroom. Das kolbs deli ist vielfältig, abwechslungsreich, wandelbar und bietet seinen Nutzern die Möglichkeit, die Dinge einfach mal aus einer anderen Perspektive zu betrachten oder zu erleben.

WORK. LOCATION

Raum für Ideen

Du hast ein kulinarisches Konzept, möchtest deine Rezepte weiterentwickeln, interessante Kontakte knüpfen oder dein neu entwickeltes Foodsortiment optimieren? In unserer professionell ausgestatteten Küche, findest du optimale Voraussetzungen um deine außergewöhnlichen Foodkreationen der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Nutze die Räumlichkeiten einmalig oder über einen bestimmten Zeitraum als Pop Up Restaurant.

Unsere Location hat alles was du brauchst um direkt zu starten! Wir begleiten dich gerne bei der Entwicklung deiner Ideen.



WORK. HIGHLIGHTS

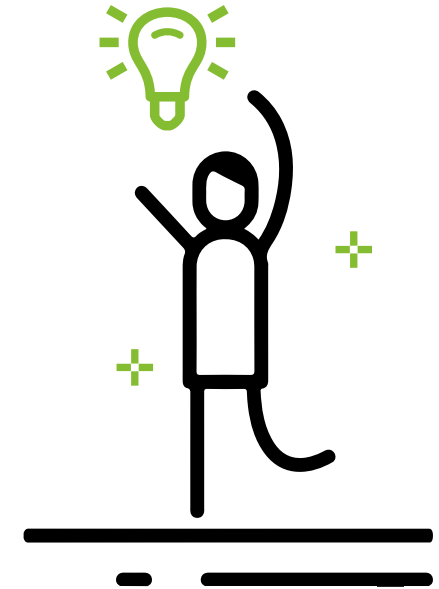
- Location liegt gut sichtbar zum Neumarkt
- Komplett ausgestattete Gastronomie
- 32 Sitzplätze im Innenbereich
- Möblierte Außengastronomie
- Stylisher Einrichtung im Industriecharme

FACTS

- Verkaufscounter
- Hochwertige Designmöbel und -elemente
- 32 x Sitzplätze im Innenbereich
- 16 x Sitzplätze im Außenbereich
- Industrieboden
- Klimagerät

GERÄTE

- 2 x WMF Kaffeevollautomaten inkl. Tassenwärmer
- Kombidämpfer mit zwei Kammern
- NordCap Unterkühltische und Saladette
- NordCap Aufsatzvitrine
- Winterhalter Spülmaschine
- Kühl- und Gewerbetiefkühlschrank (2/1 GN)
- Vectron Kassensystem inkl. Drucker und Pager
- 2 x Wandkühlschränke
- ZUMEX Entsafter | Saftpresse



MEET. LOCATION

Raum für Kreative

Workshops, Seminare, Teambuilding oder Präsentationen – das kolbs deli bietet vielfältige kreative Möglichkeiten für jeden Anlass. Der Raum strahlt durch die natürlichen Materialien und Farben eine persönliche Atmosphäre aus, die durch verschiedene Designmöbel und -elemente ergänzt werden.

Ausreichende Arbeitsfläche für jeden Teilnehmer, raumhohe Fensterfronten für viel Tageslicht, kombiniert mit einer entsprechenden Ausstattung für produktives Arbeiten, bieten optimale Voraussetzung für kreative Meetings.

Gestalte deinen Tag zu einem Erlebnis und gehe neue Wege in einer außergewöhnlichen Location.



Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

MEET. HIGHLIGHTS

- Tageslicht
- Internet/W-Lan
- Flipchart/Metaplan-Wand
- Moderationskoffer
- Stylisher Einrichtung im Industriecharme
- Ausreichende Stromversorgung

FACTS

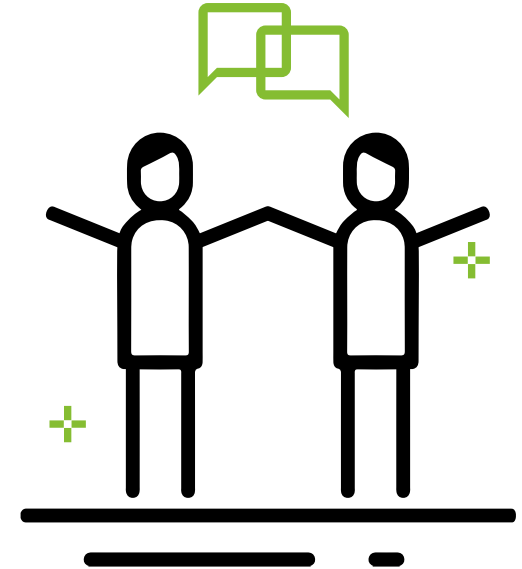
- Hochwertige Designmöbel und -elemente
- 32 x Sitzplätze im Innenbereich
- Außenbereich
- Industrieboden
- Klimagerät

GERÄTE (OPTIONAL)

- 2 x WMF Kaffeevollautomaten inkl. Tassenwärmer
- 2 x Wandkühlschränke (Open Fridge) für Säfte und Snacks
- ZUMEX Saftpresse

VERFÜGBARKEIT

- Mo.-Fr.: 08:00-18:00 (€ 590,00 Day. Location)
- Halbtags: 08:00-13:00 o. 13:00-18:00 (€ 390,00 ½ Day. Location)
- Sa. & So.: auf Anfrage



EAT. LOCATION

Raum für Genuss

Mit guten Freunden trifft man sich gerne zum Essen. Du hast in unserer Location die Möglichkeit, auf besondere Art die Zeit gemeinsam zu verbringen und zu genießen. Überrasche deine Freunde mit deinen eigenen Kochkreationen, zubereitet in unserer offenen Küche. Alternativ kannst du auch einfach einem Profi-Koch bei der Zubereitung über die Schulter schauen. Kochen oder kochen lassen? Die Entscheidung liegt bei dir!

Die Location ist auch für einen Kaffeeklatsch, als Lunchroom oder für ein Get-Together buchbar. Bei der Planung und Durchführung begleiten wir dich gerne.



EAT. HIGHLIGHTS

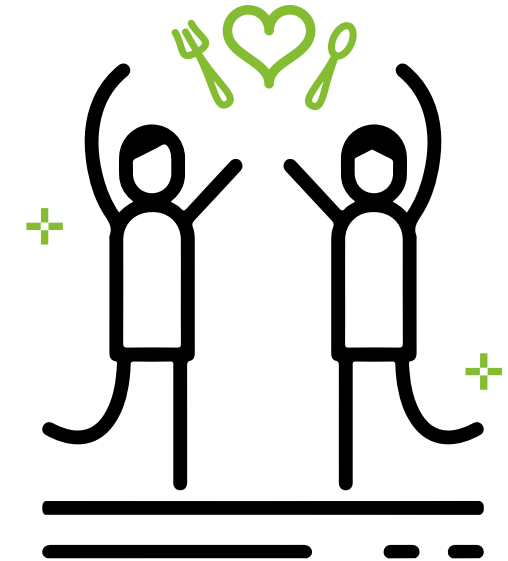
- Open Kitchen
- Stylisher Einrichtung im Industriecharme
- Industrieboden
- Zentrale Innenstadtlage

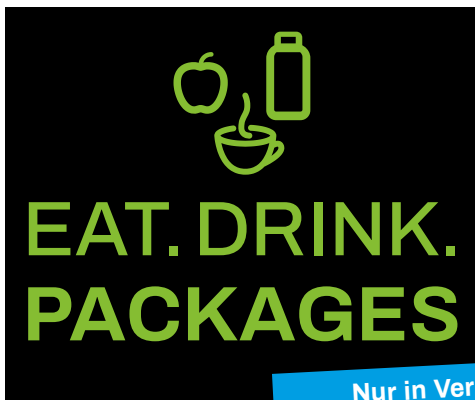
FACTS

- Hochwertige Designmöbel und -elemente
- 32 x Sitzplätze im Innenbereich
- Außenbereich
- Industrieboden
- Klimagerät

GERÄTE (OPTIONAL)

- 2 x WMF Kaffeefullautomaten inkl. Tassenwärmer
- Kombidämpfer mit zwei Kammern
- NordCap Unterkühltische und Saladette
- Winterhalter Spülmaschine
- Kühl- und Gewerbetiefkühlschrank (2/1 GN)
- 2 x Wandkühlschränke (Open Fridge) für Getränke
- ZUMEX Entsafter | Saftpresse
- Gläser, Porzellan und Besteck für Küche und Tisch





Nur in Verbindung mit
der Meet. Location buchbar!

ALLES FÜR DEN TAG

Unsere zubuchbaren Catering Packages für zwischendurch und um neue Kräfte zu tanken.

Wähle zwischen frischgepressten Säften, Obst, Kaffee und gesunden Pausensnacks und bringe dich und dein Team fit und energiegeladen durch den Tag.



1/2 DAY. DRINK. PACKAGE

Kaffee & Tee

- Latte Macchiato, Cappuccino oder Milchkaffee, alle Kaffeespezialitäten stehen in ausreichender Menge auf Knopfdruck zur Verfügung.

Getränke

- Mineralwasser (Sprudel, Medium, Naturell) und Apfelschorle.

14,50 € pro Person

(ab 6 Personen,
inkl. Bereitstellungs- und Reinigungskosten)

DAY. DRINK. PACKAGE

Kaffee & Tee

- Latte Macchiato, Cappuccino oder Milchkaffee, alle Kaffeespezialitäten stehen in ausreichender Menge auf Knopfdruck zur Verfügung.

Getränke

- Mineralwasser (Sprudel, Medium, Naturell) und Apfelschorle.

23,00 € pro Person

(ab 6 Personen,
inkl. Bereitstellungs- und Reinigungskosten)

VITAMIN. KICK

Open Fridge*

Cold Pressed-Juices und Smoothies
Variationen aus 100% Obst aus eigener
Herstellung. Gesunde Muntermacher
für das Wohlbefinden deines Teams.

No. 1 Oh Happy Day | No. 42 Immune Booster
No. 2 Happy Green | No. 43 Orange Kick
No. 23 Berry Me Up | No. 44 Apple Meets Carrot

ab 14,00 € pro Liter

(min. 2 Liter pro Sorte)

ORANGE. KICK

Saftpresse

Orangen selbst- und frisch gepresst aus
unserer Profi Saftpresse, nach Bedarf
und zwischendurch bis die letzte
Orange zu Saft verarbeitet ist.

ca. 30 bis 35 € pro Kiste (Tagespreis)

(ca. 3.5 Liter pro Kiste) | Bereitstellungs- und
Reinigungskosten 45,00 €

SALAT IM GLAS. BREAK

Open Fridge*

Hausgemachter Powersalat mit Brot

- Caprese
- Mango and Me
- Greek Pasta Salat
- Marrocan Inspired
- Pad Thai (for vegan lovers)

ab 9,50 € pro Glas

(min. 6 Gläser pro Sorte)

SNACK. BREAK

Open Fridge*

Obst und einen gesunden Pausensnack

- Bauernbrot, Sandwiches oder Panini nach Wahl der Küche (z.B. Chicken-Curry-Mango, Caprese, Serrano Parmesan oder Brie mit Feigensenf).

ab 6,50 € pro Snack

(ab 9 Snacks)

SWEAT. BREAK

Open Fridge*

Hausgemachte Kuchenminis

- Nach Wahl der Küche (z.B. spanische Mandeltorte oder Schoko-Kirsch).

ab 30,00 € pro Platte

(ca. 60 Snacks)

*Open Fridge: Die offenen Wandkühlschränke werden vor der Veranstaltung mit den Eat. Drink. Packages für den Buchungszeitraum bestückt.
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

kolbs deli

Work. Meet. Eat. Location



AUSSTATTUNG

- 82 m² Fläche
- 24 m² Außenfläche
- Max. 50 Personen
- Max. 32 Sitzplätze
- 2 ebenerdige Zugänge
- Klimagerät
- Public/Private Wifi
- 1 WC mit Waschraum

WISSENSWERT

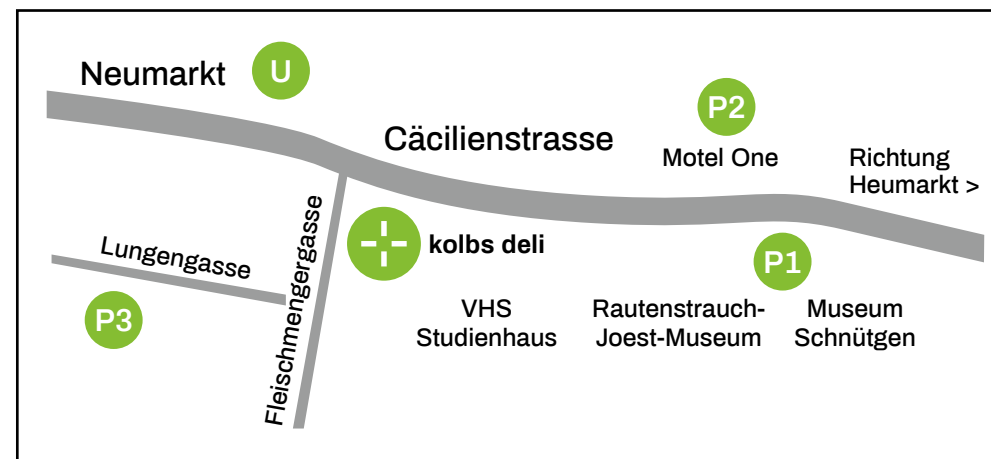
- Haltestelle Neumarkt »
Zugang direkt am Gebäude
- KVB-Linien: 1, 3, 4, 9, 16, 18
- KVB-Buslinien: 136, 146
- Hauptbahnhof » 1.8 km
- Autobahn (A4) » 4.0 km
- Köln Messe » 2 km
- Flughafen Köln/Bonn » 19 km

PARKHÄUSER

- P1** APCOA Parkhaus,
Cäcilienstraße 29 » 50 m
- P2** Motel One,
Cäcilienstraße 32 » 200 m
- P3** Parkhaus am Neumarkt,
Lungengasse 33 » 500 m

LOCATION

kolbs deli
Work. Meet. Eat. Location
Josef-Haubrich-Hof 5
50676 Köln



KONTAKT

Susan und Gereon Goldbach
02205/89 43-236
info@kolbsdeli.de
www.kolbsdeli.de

kolbsdeli.de