Schloss Hülchrath

Ihre Event-Location für traumhafte Hochzeiten & stilvolle Feiern

Bankettmappe 2025 by Street-Kitchen

Inhalts-verzeichnis

Umgebung

04 Willkommen

05 Anfahrt – Metropolen der Region

06 Lageplan

Eventflächen

07 Rittersaal & Turmzimmer

08 Gewölbekeller

09 Trauzimmer

10 Burgruine

11 Festwiese am Schlossteich

Hochzeitspakete

13 Hochzeitspakete im Überblick

14 Trau-Paket

15-16 Wie möchten Sie feiern?

17 Klassik-Paket

18 First-Class-Paket

19 Luxus-Paket

Hochzeitsbuffets

21 Buffet No. 1 – Frühlingserwachen

22 Buffet No. 2 – Mittsommer

23 Buffet No. 3 – Fein vom Rhein

24 Buffet No. 4 – Grillbuffet Classic

25 Buffet No. 5 – Grillbuffet Mediterran

26 Buffet No. 6 – Grillbuffet Global

27 Canapés & Flying-Fingerfood

Gut zu wissen

29 Zusätzliche Optionen

30 Wir sind STREET-KITCHEN

31 Geschichte Schloss Hülchrath

32 Kontakt

Schloss
Hülchrath
BUSINESS- & HOCHZEITSLOCATION

Willkom-men!

Herzlich Willkommen auf Schloss Hülchrath, Ihrer besonderen Event-Location! Ob Sie in der historischen Kulisse eines Schlosses aus dem 9. Jahrhundert "Ja" sagen, einen runden Geburtstag oder einen anderen Anlass zelebrieren möchten: hier werden Ihre Träume wahr.

Als exklusiver Schloss-Caterer und Event-Profi realisieren wir Ihre Wünsche und kreieren einmalige Erlebnisse für Sie und Ihre Gäste.

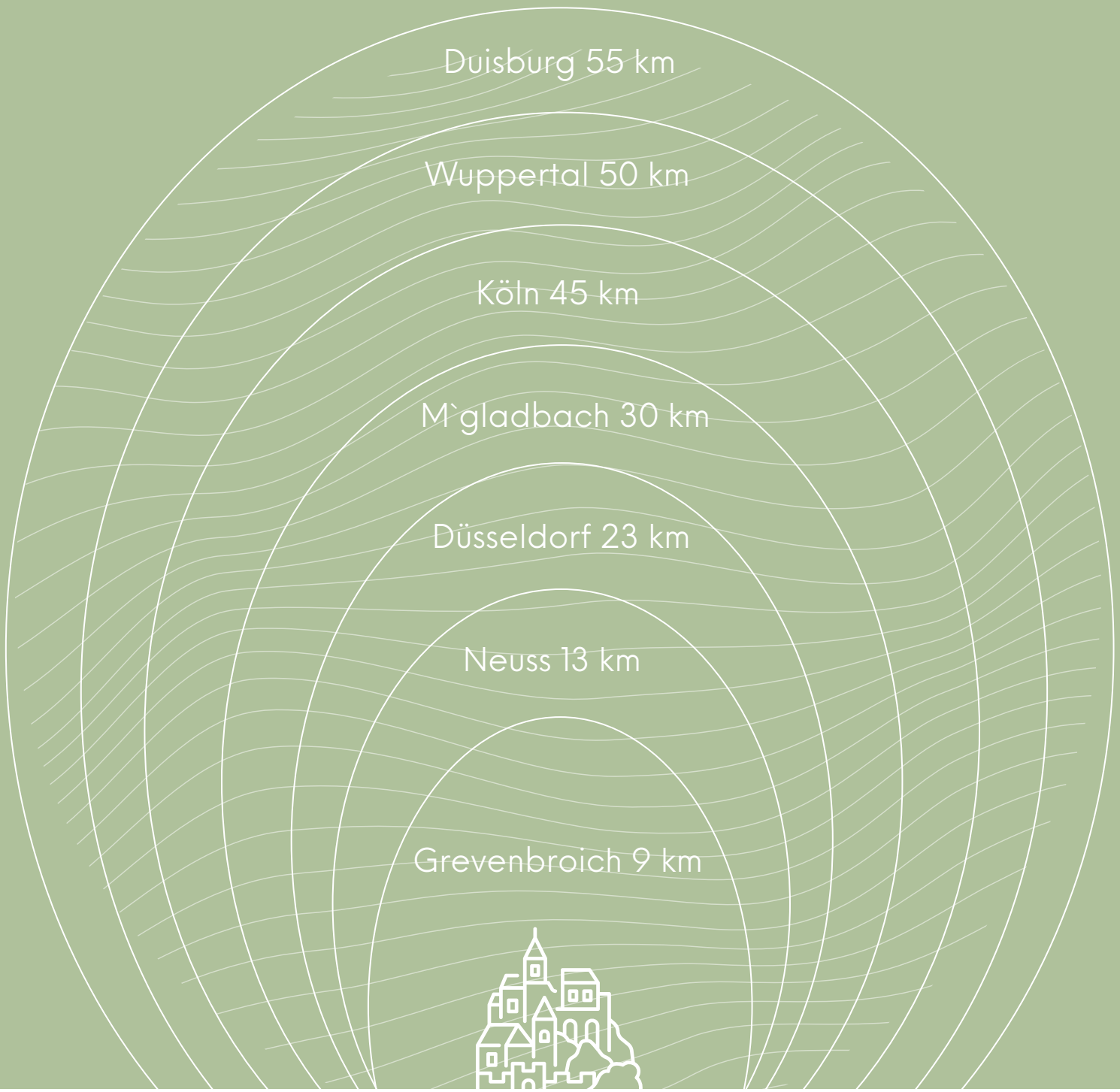
Lassen Sie sich von unserer Bankettmappe inspirieren und kontaktieren Sie uns jederzeit für eine persönliche Beratung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot für eine unvergessliche Feier.

Herzlich,

Ihr Team von
Street-Kitchen Catering & Events

STREET-KITCHEN Catering & Events

Schloss Hülchrath: *In guter Lage* und bester Gesellschaft



Schloss Hülchrath: *Historisches Schloss* inmitten der Natur

Schon bei Ihrer Ankunft am Schloss Hülchrath bleibt die Zeit gefühlt ein wenig stehen. Das denkmalgeschützte, über 1.100 Jahre alte Schloss befindet sich am Rande eines Naturschutzgebiets, umrahmt von grünen Wiesen, blühenden Wildblumen und üppigen Baumkronen. Wer Natur und Ursprünglichkeit liebt, fühlt sich hier direkt zuhause. Und das inmitten der aufregenden Metropolregion Rheinland, zentral zwischen Düsseldorf und Köln gelegen.

Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

01

Rittersaal & Turmzimmer

Der **Rittersaal** befindet sich im Hauptgebäude des Schlosses. Schwere Holztüren, ein riesiger Kamin, historische Kunstwerke und eine große Fensterfront mit Glasmalerei, die den großen Saal in bunte Lichtreflexe taucht, geben diesem Raum seinen einzigartigen Charakter. Im Rittersaal finden an festlich eingedeckten Tischen mit Bankettbestuhlung bis zu 60 Gäste Platz.

Das angrenzende **Turmzimmer** bietet Ihnen einen Blick auf den idyllischen Schlossteich. Brautpaare finden hier ein geschmackvolles Ambiente für eine freie oder standesamtliche Hochzeitszeremonie.

Bei Buchung des Rittersaals und Turmzimmers steht Ihnen und Ihren Gästen zusätzlich der halbe **Schlosshof** zur Verfügung.

Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

02 Gewölbekeller

Der **Gewölbekeller** macht seinem Namen bereits beim Betreten alle Ehre. Über eine massive Naturstein-Treppe erreichen Sie das 300 m² große Schloss-Gewölbe. Kronleuchter hängen von den hohen Decken, Kerzenleuchter lassen die rustikalen Wände in einem warmen Licht erstrahlen.

Das **Gewölbe** erinnert an einen alten Weinkeller und bietet Raum für bis zu 120 Gäste. Hier können Sie nicht nur elegant dinieren, eine große Tanzfläche mit angrenzender Bar schafft zudem die Voraussetzung für rauschende Feste bis in die Nacht.

Bei Buchung des Gewölbekellers steht Ihnen zusätzlich der halbe **Schlosshof** zur Verfügung.

Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

03 Trauzimmer

Der Zugang zum **historischen Trauzimmer** befindet sich in einem der eindrucksvollen Torbögen. Paare, die sich eine freie oder standesamtliche Trauung auf Schloss Hülchrath wünschen, ihre Hochzeit aber an einem anderen Ort feiern möchten, finden im **Trauzimmer** die Möglichkeit dazu.

Bei Reihenbestuhlung können Ihrer Trauung hier 25 – 30 Gäste beiwohnen.

Nach Ihrer Eheschließung empfangen wir Sie, Ihre Trauzeugen und Gäste mit einem prickelnden Crémant & Fingerfood.

Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

04

Burgruine

Die **Burgruine** befindet sich oberhalb des Gewölbekellers. Durch ein verwunschenes Tor schreiten Sie über eine kleine Treppe auf die von der Natur zurückeroberte Ruine, wo Sie sich unter freiem Himmel das Ja-Wort geben und mit Ihren Gästen auf Ihre Liebe anstoßen können. Auf Wunsch ist hier auch ein **elegantes Dinner** möglich.

Die **Burgruine** ist ein Ort, der für Beständigkeit und Stabilität, aber auch für Bewegung und Wachstum steht. Vom Ruinen-Plateau haben Sie zudem eine hervorragende Sicht auf das Schloss Hülchrath. Abhängig von Ihrem Event-Format und der Art der Bestuhlung eignet sich die Burgruine für Feiern mit 25 bis 60 Gästen.

Mieträume: *Eventflächen* im Schloss

05

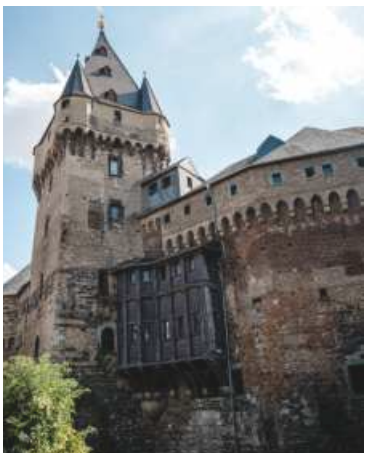
Festwiese am Schlossteich

Die **Festwiese am Schlossteich** ist der ideale Ort für alle, die ganz mit der Natur verschmelzen wollen und sich bei englischem Rasen eher unbehaglich fühlen.

Umrahmt von alten Bäumen, hohen Trauerweiden und üppigen Schilfgräsern finden am idyllischen Schlossteich nicht nur Enten und andere Wasservögel Platz, sondern auch bis zu 150 Gäste.

Ob Sie unmittelbar vor den imposant in den Himmel ragenden Schlosstürmen in den Bund der Ehe treten oder mit Familie und Freunden an langen Tafeln unter Baumkronen essen, trinken und zusammen feiern möchten, auf der **Festwiese** werden (fast) alle Ihre Wünsche wahr.

Impressionen *Hochzeiten* auf Schloss Hülchrath



Heiraten & Feiern auf Schloss Hülchrath

Von Trauung mit Sektempfang & Fingerfood bis All-Inclusive-Feier: unsere Rundum-Sorglos-Pakete für Ihre Hochzeit.

ALLE HOCHZEITSPAKETE AUF EINEN BLICK

- **Trau-Paket**: Zeremonie im Trauzimmer inkl. Sektempfang & Fingerfood (ab 25 Pers, ca. 2 Std., ohne Feier)
- **Klassik-Paket**: Trauung, Sektempfang, 3-Gang-Buffet, Kaffee- & Getränkepauschale (8 Std.), Mobiliar, festlich gedeckter Tisch u.v.m.
- **First-Class-Paket**: Trauung, Sektempfang, 4-Gang-Buffet, Kaffee- & Getränkepauschale (10 Std.), Mobiliar, festlich gedeckter Tisch u.v.m.
- **Luxus-Paket**: Trauung, Sektempfang & Fingerfood, 4-Gang-Buffet, Kaffee- & Getränkepauschale (12 Std.), Mobiliar, festlich gedeckter Tisch u.v.m.

Ja, ich will! Trau-Paket

Das Trau-Paket ist ein Arrangement für Paare, die im Schloss Hülchrath in den Bund der Ehe treten, aber nur im engsten Kreis heiraten oder Ihre Hochzeitsfeier an einem anderen Tag/Ort gestalten möchten. Im Trauzimmer haben Sie die Möglichkeit hierzu.

Inklusive

- Freie oder standesamtliche Trauung im Trauzimmer
- Bestuhlung für Brautpaar, Trauzeugen und 25 Gäste
- Empfang mit Crémant, alkohol-freiem Sekt und Orangensaft
- Stehtische mit weißen Hussen & Tischblumen und Sonnenschirme
- Flying Fingerfood Auswahl (3 Stk./Pers.)
- Personal & Service, Endreinigung

Preise

Raummiete Trauzimmer: 280 €
Sektempfang & Fingerfood: 45,80 €/Pers.
zzgl. Kosten Standesamt

BERATUNG

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de

WEBSITE

www.street-kitchen.de

INSTAGRAM

@street_kitchen_catering_events

STANDESAMT

+49 2181 608-3366
dirk.eberhard@grevenbroich.de

Wie möchten Sie feiern: Klassik, First-Class, Luxus?

Ihre Hochzeitsfeier ist ein unvergessliches Ereignis in Ihrem Leben. Damit Sie sich an diesem Tag ganz auf Ihre Gefühle konzentrieren können, kümmern wir uns um alles Weitere! Und ganz besonders um das Wohl Ihrer Gäste. Unsere **Klassik**-, **First-Class**- und **Luxus-Arrangements** enthalten neben dem Set-Up der Schloss-Räumlichkeiten ein elegantes Hochzeitsessen, ausgewählte Getränke, aufmerksames Personal und festlich eingedeckte Tische. Welche Details Sie wünschen, entscheiden Sie selbst.

1 Hochzeitsessen

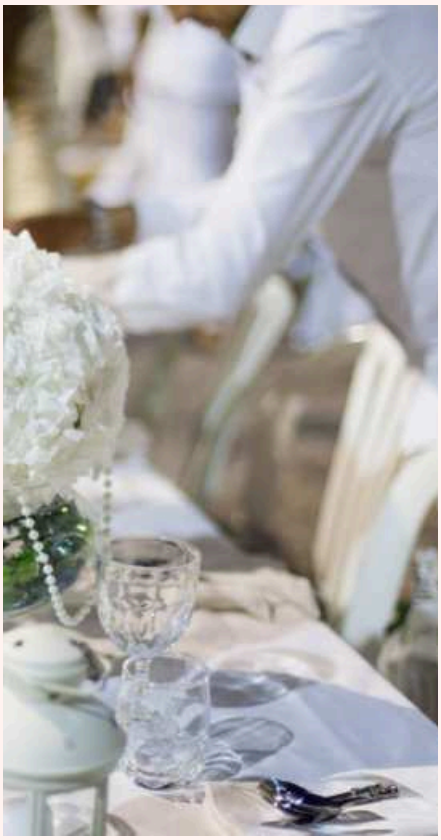
Das Hochzeitsessen ist ein besonderer Höhepunkt Ihrer Hochzeitsfeier. Sie haben soeben "Ja" gesagt und speisen das erste Mal als Ehepaar, gemeinsam mit Familie und Freunden. Wählen Sie aus köstlichen Hochzeitsbuffets mit 3 oder 4 Gängen und verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Gäste.

2 Getränkeangebot

Das richtige Getränkeangebot ist der Schlüssel zu einem stimmungsvollen Fest. Duftender Kaffee zur Hochzeitstorte, prickelnder Crémant zum Anstoßen, edler Wein zum Dinner oder ein leckerer Cocktail zum Tanz – wir planen Ihre Getränkekarte ganz nach Ihren Wünschen. Und das als praktische Pauschale für 8 Stunden, 10 Stunden oder 12 Stunden. Selbstverständlich auch ganz ohne Alkohol!

3 Personal & Service

Unser professionelles Service-personal ist die unsichtbare Hand, die Ihre Hochzeit zu einem reibungslosen Event macht. Mit viel Erfahrung und Herzlichkeit sorgt unser Team über einen Zeitraum von 8, 10 oder 12 Stunden dafür, dass sich jeder Gast wertgeschätzt, verwöhnt und glücklich fühlt - das macht den Unterschied!



4 Festlich eingedeckte Tische

Ein festlich eingedeckter Tisch verleiht Ihrer Feier eine stilvolle und warme Atmosphäre. Schöne Tischwäsche, elegantes Porzellan und Besteck, polierte Gläser, edle Stoffservietten, brennende Kerzen, frische Blumen, hochwertige Getränke- und Menü-karten oder personalisierte Platz-schilder für Ihre Gäste – wählen Sie die Leistungen aus, die für Sie und Ihre Hochzeit wichtig sind.

Hochzeitsfeier: *Klassik-Paket*

Inklusive

- Sektempfang
- 3-Gang-Buffet, Menükarten am Buffet
- Pauschale für Kaffee-Spezialitäten, ausgewählte Softdrinks, Weine & Biere (8 Std.)
- Festlich eingedeckter Tisch: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten, Getränkekarte, Kerzenleuchter
- Tische & Stühle, Set-up der Räumlichkeiten, Abbau
- Personalkosten, Service, Toilettenservice für 8 Std.

BERATUNG

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de

Hochzeitsfeier: *First-Class-Paket*

Inklusive

- ✓ Sektempfang
- ✓ 4-Gang-Buffet (inkl. Mitternachtssnack)
- ✓ Pauschale für Kaffee-Spezialitäten, ausgewählte Softdrinks, Weine & Biere (10 Std.)
- ✓ Festlich eingedeckter Tisch: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten, Getränkekarte, 2 Menükarten, Kerzenleuchter, saisonale Blumen
- ✓ Tische & Stühle, Set-up der Räumlichkeiten, Abbau
- ✓ Personalkosten, Service, Toilettenservice für 10 Std.

BERATUNG

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de

Hochzeitsfeier: *Luxus-Paket*

Inklusive

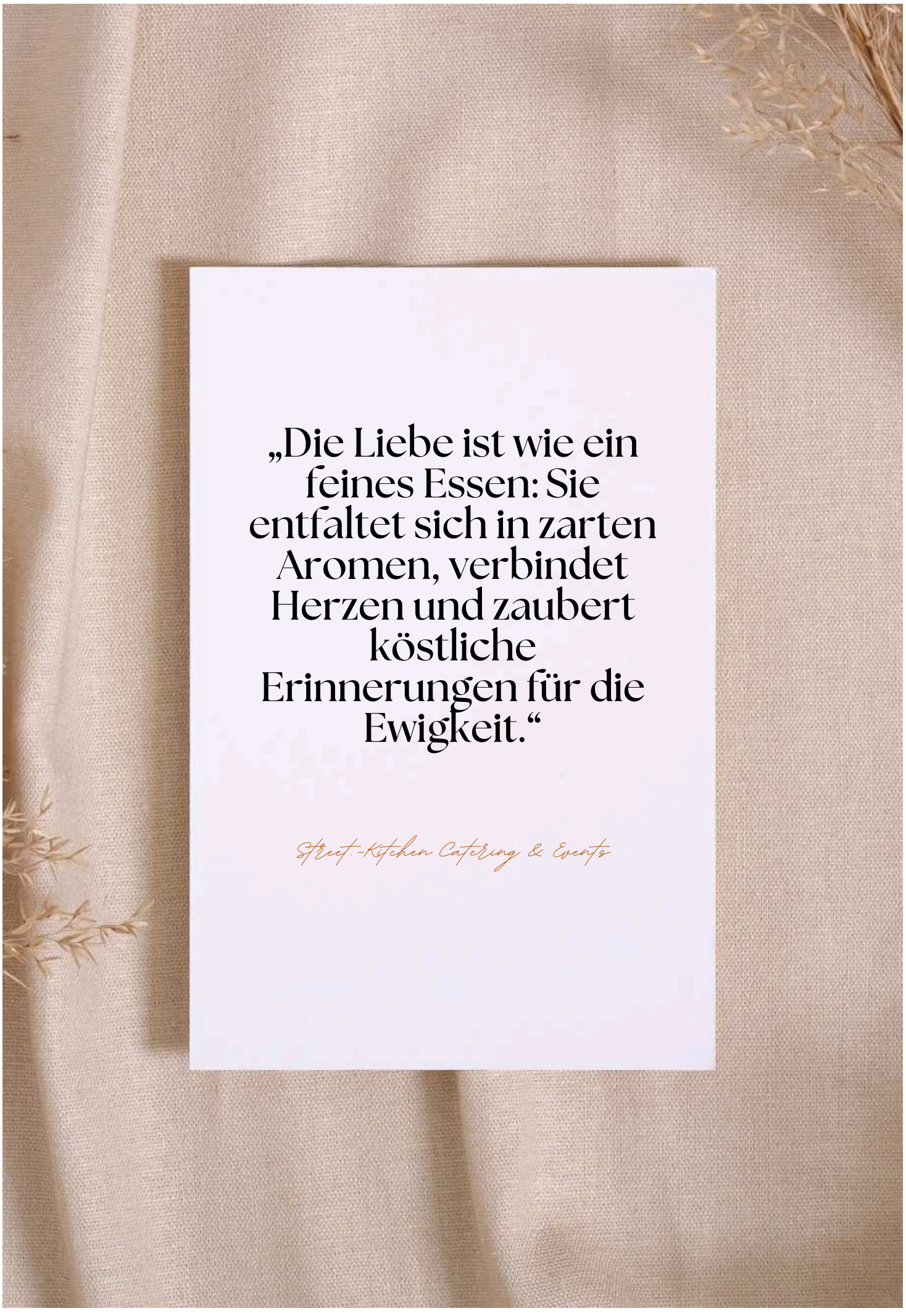
- Sektempfang & Fingerfood
- 4-Gang-Buffet (inkl. Mitternachtssnack)
- Pauschale für Kaffee-Spezialitäten, ausgewählte Softdrinks, Weine & Biere (12 Std.)
- Festlich eingedeckter Tisch: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten, Getränkekarte, 2 Menükarten, Kerzenleuchter, saisonale Blumen, personalisierte Platzschilder
- Tische & Stühle, Set-up der Räumlichkeiten, Abbau
- Personalkosten, Service, Toilettenservice für 12 Std.

BERATUNG

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

KONTAKT

+49 221-98747455
kontakt@street-kitchen.de


„Die Liebe ist wie ein feines Essen: Sie entfaltet sich in zarten Aromen, verbindet Herzen und zaubert köstliche Erinnerungen für die Ewigkeit.“
Street-Kitchen Catering & Events

Buffet No.1 *Frühlings-erwachen*

Feb-Mai

01 Vorspeisen

- Frühlingssalat mit veganem Dressing | vegan
- Carpaccio Ringelbeete – Crottin de Chavignol und Eifler Nüsse | veggie
- Vitello Tonnato – Kalbshüfte, MSC-Thunfisch und See-Salzkapern

02 Hauptgang

- Pasta-Bar mit Pasta vom Bio-Hof Fattoria La Vialla Toscana, wahlweise mit:
  - Tomaten-Basilikum-Sugo | vegan
  - Alba-Trüffel-Weißwein-Velouté | veggie
  - Scampis mit Kräutern der Provence, Peperoni & Knoblauch
- Kikok-Hähnchen in Amalfi-Zitronen-Lorbeer-Kräutersud mit Okraschoten-Paprika-Reis
- No-Meat-Hühnchen in Amalfi-Zitronen-Lorbeer-Kräutersud mit Okraschoten-Paprika-Reis | vegan

03 Desserts

- Rhabarberkompott | veggie
- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan

BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.2 *Mitt-sommer*

Mai-Juni

01 Vorspeisen

- Gnocchi-Bärlauch-Salat mit sonnengereiften Kirschtomaten, Spitzpaprika und Oliven | veggie
- Antipasti aus vier Mittelmeergemüsen | vegan

02 Hauptgang

- Boeuf Bourguignon vom Weiderind mit Fingermöhren, Erbsenschoten, Urrüben und einem getrüffelten Kartoffelstampf
- Deutscher Spargel, mit Estragon-Butter, Neuen Kartoffeln und Schinken vom Meistermetzger
- Grünes Thai-Curry mit No-Meat-Chicken, Wok-Gemüse und Limettenreis | vegan

03 Desserts

- Erdbeeren, mit Rhabarber & Holunder | veggie
- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan

BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.3 *Fein vom Rhein*

ab Juli

01

Vorspeisen

- Möhrensalat mit Pinienkernen, Staudensellerie & Birne | vegan
- Bornheimer Kartoffelsalat mit Bio-Mayonnaise, Ei, Gurke und Schnittlauch | veggie
- Kopfsalatherzen mit einem süß-saurem Dressing und Liebstöckel | vegan

02

Hauptgang

- Krustenbraten vom Schwein in einer Honig-Malzbier-Glasur mit Röstkartoffeln und Gemüse vom Kölner Wochenmarkt
- Zanderfilet in einer Kräuterkruste mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Rüben, dazu Zitronenreis

optionale Hauptgänge

- Roastbeef vom Margarethenhof aus Andernach mit einer Senfkruste
- Lamm-Carré vom Salzwiesenlamm mit einer Thymian-Rosmaringlasur
- Fang des Tages – Loup de mer, Dorade, Seeteufel o. ä.

03

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce | veggie
- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan

BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.4 *Grillbuffet Classic*

Früh-Herbst

01

Fleisch vom Grill

- Land-Puten- oder Hähnchenbrust mit pikanter Marinade
- Bratwurst vom Landmetzger
- Schweinenackensteak in Malzbier-Marinade

02

Veggie & vegan vom Grill

- Vegane Bratwurst oder Grillkäse in Kräuter-Knoblauch-Marinade | veggie
- Mittelmeergemüse mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Schafskäse und hausgemachtem Kräuter-Nuss-Pesto
- Kräuterdrillinge mit Sour Cream | veggie

03

Salate

- Bornheimer Kartoffelsalat, mit Bio-Mayonnaise, Ei, Gurke und Lauch | veggie
- Mediterraner Nudelsalat mit Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Pesto | vegan möglich

04

Hausgemachte Saucen

- Barbacoa-Sauce | vegan
- Chili-Mango-Chutney | vegan
- Ketchup & mittelscharfer Senf | vegan

05

Desserts

- Panna-Cotta mit Himbeersauce | veggie
- Limonen-Cheesecake mit Waldfrucht-Ragout im Weckgläschen | vegan

BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.5 *Grillbuffet Mediterran*

Früh-Herbst

01

Fleisch vom Grill

- Flanksteak Chimichurri-Style, am Stück gegart
- Land-Puten- oder Hähnchenbrust mit pikanter Marinade
- Bratwurst vom Landmetzger

02

Fisch vom Grill

- Wildwasser-Scampis mit provenzalischen Aromen

03

Veggie & vegan vom Grill

- Vegane Bratwurst oder Halloumi Kreta-Style | veggie
- Fenchel mit frisch gemahlenem Pfeffer | vegan
- Parmesan-Möhren | vegan

04

Salate

- Berglinsensalat mit Kalamata-Oliven, Rucola und einer Tomatensalsa | vegan
- Toskanischer Brotsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Brot-Croutons | vegan

05

Hausgemachte Saucen

- Barbacoa-Sauce | vegan
- Chili-Mango-Chutney | vegan
- Ketchup & mittelscharfer Senf | vegan

06

Desserts

- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan
- Tiramisu mit Beeren | veggie

BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Buffet No.6 *Grillbuffet Global*

Früh-Herbst

01

Fleisch vom Grill

- Pikant marinierte Picanha vom Weiderind
- Pulled-Smoked-Chicken als Tellergericht
- Marokkanische Merguez-Wurst | pikante Wurst aus Rind und Lamm

02

Fisch vom Grill

- Lachs am Stück mit Dill und Limette

03

Veggie & vegan vom Grill

- Vegane Bratwurst oder Tofustrami – marinierter Tofu | vegan
- Römersalat mit Limette, Kräutern und Honig | vegan, wahlweise mit Parmesan
- Kräuterdrillinge mit Sour Cream | veggie

04

Salate

- Coleslaw – Krautsalat nach amerikanischer Art | veggie
- Avocado-Gurke-Kichererbsen Salat mit Schafskäse, Kirschtomaten und Limettendressing | veggie

05

Hausgemachte Saucen

- Barbacoa-Sauce | vegan
- Chili-Mango-Chutney | vegan
- Ketchup & mittelscharfer Senf | vegan

06

Desserts

- Kleine Eisauswahl der Porzer Eismanufaktur Casa-Vecchio | vegan
- Tropischer Obstsalat mit gerösteten Walnüssen und Pistazien im Weckgläschen | vegan

BROT, BUTTER & DIPS

- ✓ Baguettes & Brot vom Kölner Meisterbäcker
- ✓ Auswahl an Dips & Buttervariationen
- ✓ Hausgemachtes Knoblauch- & Chili-Öl
- ✓ Kräutersalz & frisch gemörserter bunter Pfeffer

Canapés & *Flying* Fingerfood

Canapé Roastbeef
Zwiebelbaguette mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade

Canapé Lachs
Baguette mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

Zucchini-Tartelettes
mit Cashew-Crème, marinierter Zucchini & frischen Kräutern | vegan

Pralinen vom Ziegenkäse
auf Rucola-Tomaten-Bouquet in Kräuter-Honig-Vinaigrette | veggie

Garnelen-Tartelettes
mit Zitronen-Koriander-Creme und frischen Dill

Marinierte Kirschtomaten
mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto im Weckgläschen | veggie

STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

Zusätzliche Optionen

Was benötigen Sie zusätzlich für Ihre persönliche Traumhochzeit?
Sprechen Sie uns an, wir machen (fast) alles möglich!

Getränke	• Longdrink-Pauschale • Cocktail-Bar • Signature-Drinks • Barista-Bar
Speisen	• Flying-Buffet • Hochzeitstorte • Eiswagen /-Fahrrad • Candy Bar
Dekoration	• Stuhl-Hussen • Tischdekoration / Blumenschmuck-Arrangements • Roter Teppich • Luftballons u.vm.
Unterhaltung	• Musiktechnik-Paket • Lichttechnik-Paket • DJ / Live-Musik • Kubanische Zigarrendreherin u.v.m.
Erinnerungen	• Hochzeitsfotograf • Foto-Box • Hochzeitsbulli / Brautwagen • Foto-Bulli

Wir sind Street-Kitchen Catering & Events

STREET-KITCHEN Catering & Events ist Ihr zuverlässiger Full-Service-Partner für professionelles Catering und erfolgreiche Events aller Art. Wir kreieren kulinarische Erlebnisse, bei denen Qualität, Genuss und Vielfalt im Fokus stehen. Als passionierter Dienstleister wissen wir, dass jede Veranstaltung für Gastgebende und Gäste etwas ganz Besonderes ist und legen stets die gleiche Liebe zum Detail zugrunde. Ob Sie mit 3.000 Personen feiern oder mit 30 Personen, Ihr Event erhält unsere volle Aufmerksamkeit.

Full-Service & persönliche Beratung

Neben dem perfekten Essen bieten wir Ihnen alles, was Ihr Herz begehrt: edle Weine, aufregende Cocktails, professionelles Bar-Personal, stilvolles Essgeschirr, Besteck & Gläser, beheizte Zelte, geräumige Pavillons, bequeme Sitzmöbel, Licht- & Tontechnik und sogar die passende Location. Und wenn Sie zudem originelle Erlebnisse kreieren möchten, vermitteln wir Ihnen vom Feuerspucker bis zum Kinderclown Entertainment jeglicher Couleur. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihr Team von
Street-Kitchen Catering & Events

Schloss Hülchrath: *Eine Zeitreise* durch die Geschichte

900 Jhd.
Gründung als Flachsiedlung mit Palisaden und Holzhäusern in der Erftniederung.

1120
Erste schriftliche Erwähnung als "sehr alte und stark befestigte Burg".

1200 - 1255
Errichtung des mächtigen Mauerrings aus Basalt und Tuff in staufischer Zeit.

1314
Verkauf an den Kölner Erzbischof Heinrich von Virneburg.

1583
Belagerung und Einnahme durch habsburgische und spanische Truppen, danach Wiederaufbau.

1609
Umgestaltung durch Erzbischof Ferdinand von Bayern im Stil der italienischen Spätrenaissance.

1642
Belagerung und Einnahme durch hessisch-französische Truppen.,

1803 - 1907
Nach der Säkularisation 1803 durch den letzten kurkölnischen Amtmann von Pröpper erworben, wechselte die Burg mehrfach den Besitzer, bis Graf Emo von Bennigsen sie 1907 erwarb und durch Umbauten den Grundstein für das heutige "Schloss Hülchrath" legte.

1930
Infolge von Spekulationen und Besitzerwechseln gelangte die Anlage an den Reichsnährstand und wurde während des Zweiten Weltkriegs von NS-Organisationen genutzt. Nach dem Krieg diente das Schloss als Notunterkunft für Flüchtlinge.

1957
Theo Wennmacher, Vater des heutigen Besitzers, kaufte die Burg 1957 vom Reichsnährstand; sie ist bis heute im Familienbesitz.

Kontakt
Beratung & Angebotserstellung

Schloss Hülchrath
BUSINESS- & HOCHZEITSLOCATION

STREET-KITCHEN Catering & Events
T: +49 (0) 221 98747455
M: kontakt@street-kitchen.de