



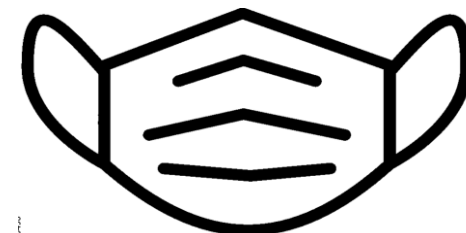
SEEPAVILLON

EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Hygienekonzept 2021

SICHER

TAGEN



IN KÖLN

HYGIENKONZEPT 2021



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Besondere Zeiten, erfordern besondere Maßnahmen

In Zeiten von Corona bedeutet ein reibungsloser Veranstaltungsablauf mehr als bisher. Dafür haben wir, für den Seepavillon, ein umfangreiches Hygienekonzept erarbeitet, welches Sie, Ihre Gäste und alle Mitarbeiter schützt und dafür sorgt, dass das man mit einem guten Gefühl wieder tagen kann.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Maßnahmen und weiterführende Links, zu den aktuell geltenden Verordnungen.

Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an!

- Raumkonzept
- Hygienemaßnahmen
- Personal
- Speisenkonzept
- weiterführende Links

RAUMKONZEPT [Beispiel Tagung]

Für andere Veranstaltungsformate und private Feiern erstellen wir individuelle Hygienekonzepte auf der Basis der dann gültigen Bestimmungen.

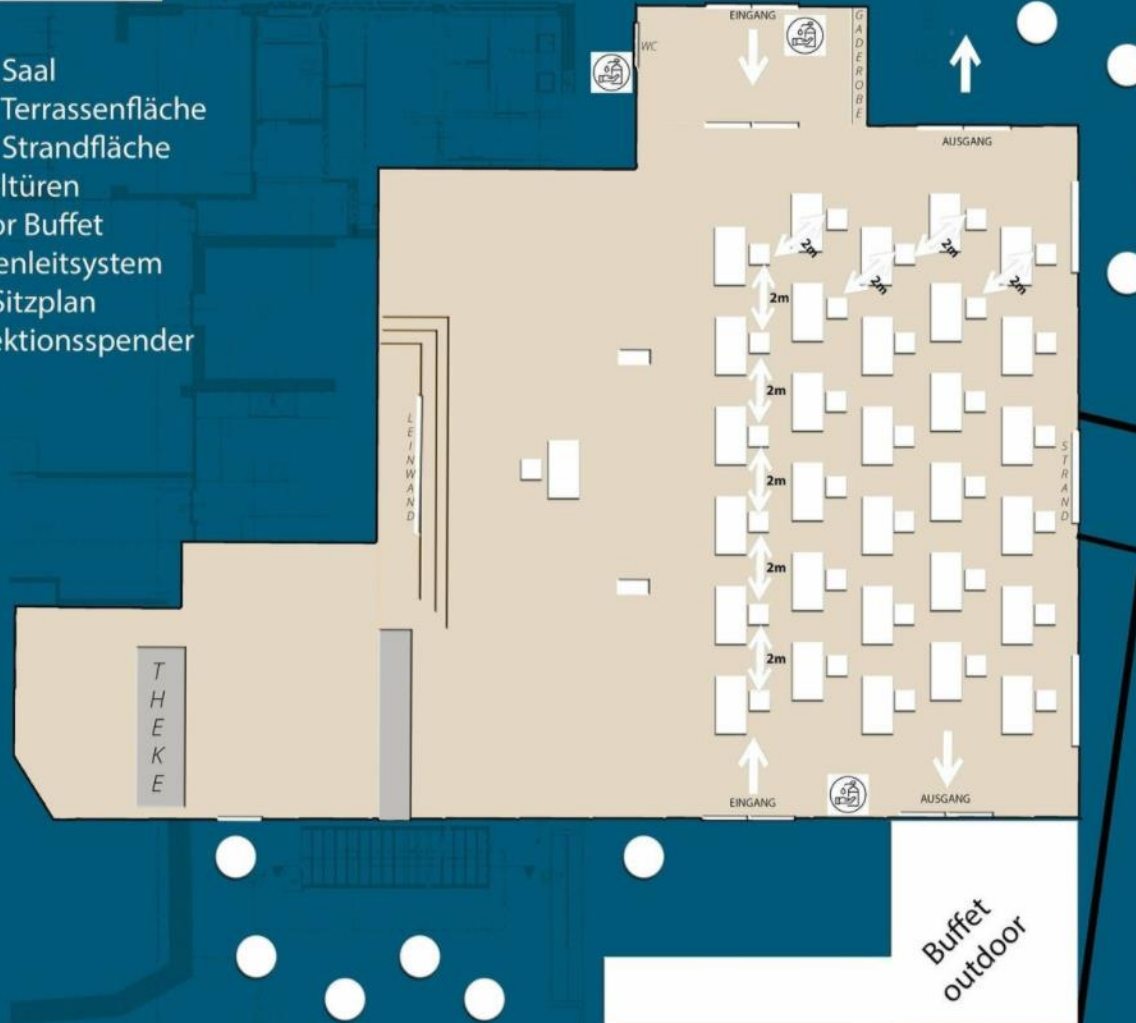


SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE



Saalplan Seepavillon

- 240m² Saal
- 240m² Terrassenfläche
- 300m² Strandfläche
- 7 Flügeltüren
- Outdoor Buffet
- Personenleitsystem
- Fester Sitzplan
- Desinfektionsspender



SEEPAVILLON – drinnen Tagen mit dem Gefühl draußen zu sein

- 7 Flügeltüren + zusätzliche Fenster zum guten Durchlüften
- 240m² bei dem die Mindestabstände gut eingehalten werden können
- separater Laufweg Ein- und Ausgang
- zwei große an den Saal grenzende Terrassen
- bei Wunsch zusätzlicher Außenbereich am Strand
- Sitzpläne mit großem Abstand zwischen den Teilnehmern

HYGIENEMAßNAHMEN



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

AHA – AHA + C + L – und und und – wir haben an alles gedacht!

- Desinfektionsmittespender am Eingang, sowie auf den Toiletten und am Buffet
- Alle Hauptkontaktflächen, wie Türklinken, Tischen, Stühle etc. werden regelmäßig desinfiziert
- Medizinische Masken werden zusätzlich zur Verfügung gestellt
- Der Saal wird dauerhaft gut durchlüftet
- Alle Gläser werden mit einer professionellen Spülmaschine bei hohen Temperaturen gespült
- Ein Testzelt kann am Parkplatz aufgestellt werden

PERSONAL



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Von A – Z geschult

- Alle Mitarbeiter lassen sich vorab testen
- Bekommen eine ausführliche Einweisung in die aktuellen Hygienemaßnahmen
- Tragen einen medizinischen Mund- und Nasenschutz
- Waschen und desinfizieren sich in engen Abständen die Hände
- desinfizieren regelmäßig alle Arbeitsflächen
- Spülen alle Gläser mit einer professionellen Geschirrspülmaschine bei sehr heißen Temperaturen

PERSONAL



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Von A – Z geschult

- Alle Mitarbeiter lassen sich vorab testen
- Bekommen eine ausführliche Einweisung in die aktuellen Hygienemaßnahmen
- Tragen einen medizinischen Mund- und Nasenschutz
- Waschen und desinfizieren sich in engen Abständen die Hände
- desinfizieren regelmäßig alle Arbeitsflächen
- Spülen alle Gläser mit einer professionellen Geschirrspülmaschine bei sehr heißen Temperaturen

SPEISENKONZEPT



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Buffet mit Live Station

- Das Buffet wird draußen aufgebaut
- Es gibt einen festen Laufweg
- Plexiglaswände am Buffet
- Vorspeisen und Dessert stehen im Glas mit Deckel bereit
- Hauptspeisen geben die warmen Speisen einzeln heraus
- Verzehr im Außenbereich an festen Plätzen

LOKALE HELDEN - Corona konform

Verbunden mit der Region. Lokale Gerichte interpretieren wir hier raffiniert und modern.



Vorspeisen

Diese Vorspeisen haben wir für Sie schon in verschlossenen Weckgläschen portioniert.

Einfach mitnehmen.....

Kartoffelsalat mit Traubenkernöl

mit marinierten Tomaten, Gurke, Blattpetersilie, Frühlingslauch und Zitrone

Balsamico-Linsensalat

mit einem Finish von rheinischer Rübenkraut-Crème

Wildkräuter-Salat

mit Löwenzahn, Baby-Spinat, wildem Senf, Erbsentrieben, Wildkresse, Wegerich, Schafgarbe, Mauerpfeffer, Vogelmiere, Sauerklee und verschiedenen Blüten

SIGNATURES [Toppings]

die Speisen sind bereits von unseren Köchen für Sie "getoppt"

Hausgebeizter Lachs

Bio-Lachs „Label Rouge“, in Rübenkraut und Pumpernickel

Kölsch-Brett

Himmel & Ääd-Croûtons, Hackbällchen „beschleunigt“

Pikante Candy-Bar

Crunchy: Zwiebelstreifen, Paprikachips
Körner: Curry-Sonnenblumenkerne, Ahornsirup-Kürbiskerne

Roggenbrot

Sauerteigbrot vom Traditionsbäcker
einzelne Scheiben in der Butterbrottüte verpackt

LOKALE HELDEN - Corona konform

Verbunden mit der Region. Lokale Gerichte interpretieren wir hier raffiniert und modern.



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Live-Stationen

Die Speisen werden an der Live Station
von unseren Köchen angerichtet

Rheinische Maultaschen

gefüllt mit Flönz und Äpfelchen
geschwenkt mit Schmorzwiebeln und Spinat

SIGNATURES [Toppings]

Pulled Veal

Kalbsnackens vom Eifeler Rind
10 Stunden lang im Vakuum bei Niedertemperatur
gegart!

Pilze

frisch vom Stamm geerntet, in bestem Olivenöl gebraten

Dessert

in verschlossenen Gläschen präsentiert

Arme Ritter

mit Waldbeeren und Vanillesauce geschichtet

Schokoladenpudding "Helene"

mit Birnen und Schoko-Streuseln

WEITERFÜHRENDE LINKS



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

Was geht und was nicht?

Für alle anderen Veranstaltungen bei uns gelten die Bestimmungen des Bundeslandes NRW.

Die aktuellen Bestimmungen können Sie hier nachlesen:

Bestimmungen des Landes Nordrhein-Westfalen (NRW).

[210512 coronaschvo ab 15.05.2021 lesefassung mit markierungen.pdf \(mags.nrw\)](#)