



Almzauber by Wasserturm Hotel Cologne

„Das Chalet” - Almzauber by Wasserturm Hotel Cologne.
Hier schaffen wir für Sie einen einzigartigen und bezaubernden Ort
für Ihre unvergessliche Feier.

Durch eine gelungene Kombination aus gemütlicher Alm-
Atmosphäre, authentischer Dekoration und passender Kulinarik
bieten wir Ihnen ein exklusives Erlebnis.

Key Facts

- Bis zu 50 Sitzplätze im Innenraum
- In der Gartenanlage des Wasserturm Hotel Cologne
- Chalet-Ambiente, Alm-Atmosphäre und saisonale Akzente
- Ideal für Firmen-, Weihnachts- und Jahresabschlussfeiern, Kick-Off Events und private Anlässe
- Verfügbar vom 01. Oktober 2026 bis zum 31. Januar 2027
Buchbar ab sofort.

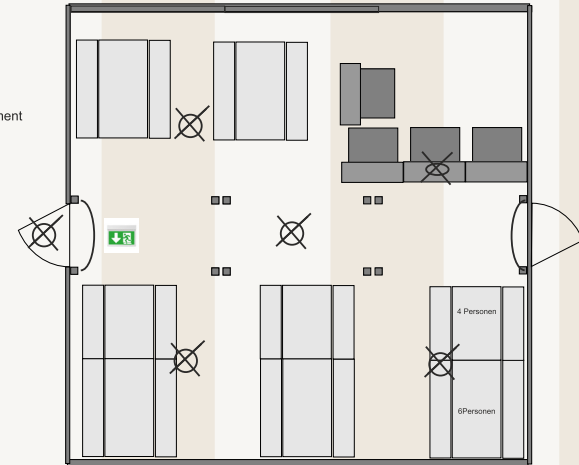
**BESTUHLUNGSPLAN
EVENTALM
7,5x7,5 M
3 TEILE**

50 PLÄTZE

4 x mobile Barelement
5 x Tisch 180cm
10 x Bank 180cm
3 x Tisch 120 cm
6 x Bank 120 cm

Windschutzvorhänge

Lampen







Mindestverzehr & Raummiete

Gültig für Termine ab 01. Oktober bis 16. November 2026 und ab
20. Dezember 2026 bis 31. Januar 2027

- Samstags bis Dienstags 1.800,00 Euro* | Raummiete für 5 Stunden 300,00 Euro
- Mittwochs bis Freitags 2.500,00 Euro* | Raummiete für 5 Stunden 500,00 Euro

Gültig für Termine ab 17. November bis 19. Dezember 2026

- Samstags bis Dienstags 2.500,00 Euro* | Raummiete für 5 Stunden 700,00 Euro
- Mittwochs bis Freitags 4.500,00 Euro* | Raummiete für 5 Stunden 850,00 Euro

* inklusive Raummiete

Le Chalet Francais

Exklusiv vom 01. Oktober 2026 bis 16. November 2026

Charcuterie & Fromage

Hauptspeise:

Boeuf Bourguignon

Dessert

Gebratener Apfel

Vegetarische Optionen auf Anfrage

Ab 69 Euro pro Person

Paket “Bergblick”

Charcuterie & Käse Board

Tiroler Karree Speck | Südtiroler Speck | Bayonne Schinken | Tiroler Hirschboxerl | Kernrauchschinken
Gebirgssalami Ardèche natur Duc de coise | Mortadella
Bergkäse | Camembert AOP Normandie | Morbier AOP Franche-Comté
Petit Reblochon AOP Rhône-Alpes | Bleu D´Auvergne AOP St. Maure de La Drageonnière
Beaufort AOP

Blaubeertarte

Blaubeere | Vanillecreme | Sahne

Ab 59 Euro pro Person

Paket “Fondue“

Fondue Chinoise

Pilz-Gemüse Fond

Surf & Turf

Rinderfilet | Maispoulardenbrust | Iberico Schwein | Rote Garnelen
Label Rouge Lachs

Gemüse

Champignon | Brokkoli | Lauch | Kräuter-Seitling | Kartoffel
Romana Salatherz | Geräucherter Tofu

Dips & Saucen

Chili-Knoblauch | Cremige Knoblauch-Sesam Sauce | Taiwanesische Sauce
Cocktailsauce | Safran Aioli | Chimichurri | Hollandaise

Blaubeertarte

Blaubeere | Vanillecreme | Sahne

Ab 69 Euro pro Person

Paket “Alpenglück“

Charcuterie & Käse Board

Tiroler Karree Speck | Südtiroler Speck
Bayonne Schinken | Tiroler Hirschboxerl
Kernrauchschinken | Gebirgssalami Ardèche natur
Duc de coise | Mortadella
Bergkäse | Camembert AOP Normandie
Morbier AOP Franche-Comté
Petit Reblochon AOP Rhône-Alpes
Bleu D'Auvergne AOP St. Maure de La Dragonnière
Beaufort AOP

Fondue Chinoise

Pilz-Gemüse Fond

Surf & Turf

Rinderfilet | Maispouardenbrust
Iberico Schwein | Rote Garnele
Label Rouge Lachs

Gemüse

Champignon | Brokkoli | Lauch
Kräuter-Seitling | Kartoffel
Romana Salat Herz | Geräucherter Tofu

Dips & Saucen

Chili-Knoblauch
Cremige Knoblauch-Sesam Sauce
Taiwanische Sauce
Cocktailsauce | Safran Aioli | Chimichurri
Hollandaise

Blaubeertarte

Blaubeere | Vanillecreme | Sahne

Ab 89 Euro pro Person

Upgrades

Tartiflette Gratin

Kartoffel | Reblochon | Speck | Zwiebel

6 Euro/ Stück

Gstaad Fondue

Fondue Chinoise/ Fondue

Trüffelfond

Champagner Käse Fondue

Surf & Turf

Wagyu A5 | Hummer | Kartoffel | Sauce Béarnaise | Kaviar

250 Euro pro Person



A close-up photograph of a wooden charcuterie board. It features several types of cured meats, including prosciutto and salami, along with wedges of yellow cheese. Fresh green herbs, possibly microgreens or sprouts, are arranged in a small pile on the right side of the board. The background is a warm, out-of-focus wooden surface.

Getränkepauschalen

3 Stunden – 45,00 Euro pro Person

4 Stunden – 59,00 Euro pro Person

5 Stunden – 72,00 Euro pro Person

6 Stunden – 82,00 Euro pro Person

Inklusive eines heißen alkoholischen Willkommensgetränks, Glüh-, Weiß- und Rotwein nach Wahl des Sommeliers, Wasser und Softgetränken.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Erweiterung der Pauschalen auf Longdrinks, Cocktails oder Champagner.

Chalet open to public



Special Events

Samstag, 17.10.2026 **Le Chalet Francais**

Samstag, 24.10.2026 **Le Chalet Francais**

Samstag, 31.10.2026 **Halloween Party**

Samstag, 07.11.2026 **Le Chalet Francais**

Alpenglück Termine

Paket Alpenglück

85,00 Euro pro Person

inklusive Wein, Wasser, Softs von 19:00 – 22:30 (Eventzeit)
(über Tickets buchbar)

Freitag, 20.11.2026 **Alpenglück**

Samstag, 28.11.2026 **Alpenglück**

Samstag, 05.12.2026 **Alpenglück**

Samstag, 12.12.2026 **Alpenglück**







Buchen Sie Ihr Event hier:



Freuen Sie sich
auf viele tolle Events...



... im Almzauber Flair





Das Chalet



Tel.: +49 (0)221 2008 180

E-mail: chalet@wasserturm-hotel-cologne.de