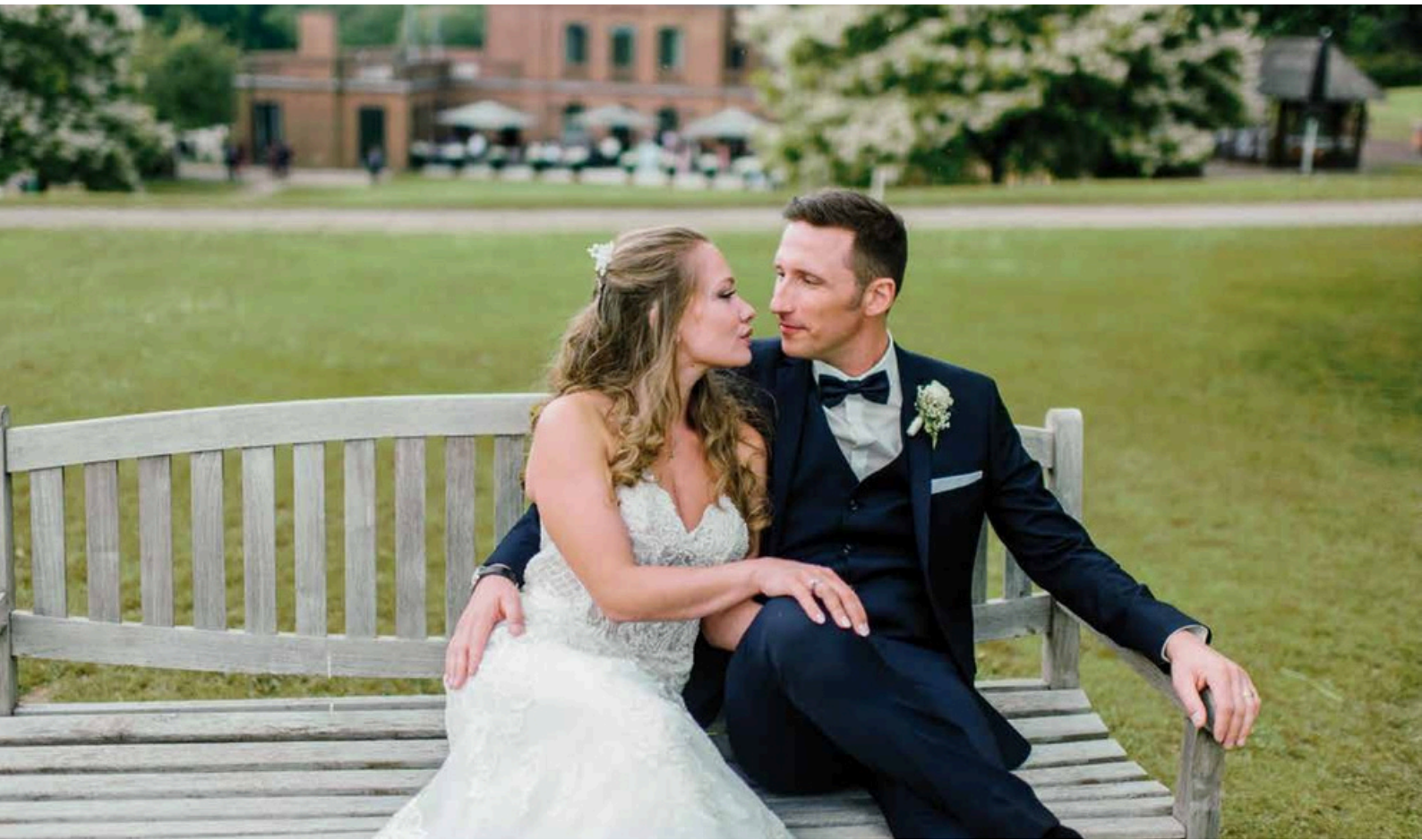


*Sie sagen „Ja“*

Wir bereiten Ihnen den  
schönsten Tag Ihres Lebens!

**SOMMER-  
ANGEBOT:  
REDUZIERTE  
PREISE**

Kosaido steht für 30 Jahre Tradition und Erfahrung in der Durchführung von Hochzeiten der Spitzenklasse.



# Herzlich Willkommen

---

Das Glück ist das Einzige,  
das sich verdoppelt, wenn man es teilt.

Albert Schweizer

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit in elegantem Ambiente. Der Kosaido International Golf Club Düsseldorf bietet hierfür den idealen Rahmen und überzeugt nicht nur mit großzügigen und hellen Räumlichkeiten für Ihr Fest, sondern besonders durch seine Individualität. Wir machen Ihre Hochzeitsträume wahr – persönlich und mit viel Herz!

Ganz gleich, ob Sie ein exklusives Hochzeitsessen im Kreise Ihrer engsten Freunde und Familienmitglieder planen oder ob Ihnen Ihre Hochzeit mit Tanz im festlichen Kuppelsaal vorschwebt. Unser Veranstaltungsteam ist von der ersten Minute an für Sie da und entwirft mit Ihnen gemeinsam den Hochzeitstag, an den Sie sich stets mit Freude erinnern werden. Kosaido bietet Ihnen 25 Jahre Erfahrung in der Planung und Durchführung von Hochzeiten der Spitzenklasse. Lassen Sie uns mit Ihnen und für Sie einzigartige Momente kreieren.



# Hochzeitspauschale

Der Kosaido International Golf Club Düsseldorf ist der ideale Ort für Ihre Hochzeit.

Feiern Sie in unserem Kuppelsaal oder in unseren Stuben I-III mit Platz für 60 - 110 Personen oder im kleinen Kreis bis zu 50 Personen in unserem Clubrestaurant. Wir begleiten Sie vom ersten Gespräch bis zum schönsten Tag in ihrem Leben.

Nachfolgend haben wir eine Auswahl unserer Hochzeitspauschalen mit allen Leistungen für Sie zusammengestellt.



Kontakt | Telefon +49 (0) 21 04 - 77 06 - 25  
E-Mail [eventteam@kosaido.de](mailto:eventteam@kosaido.de)



# Hinweise zu unseren Pauschalen

Bitte nehmen Sie sich einen Moment und werfen Sie einen Blick in unsere FAQs.

Unsere Pauschalangebote gelten ab der jeweils dafür ausgewiesenen Personenzahl und beinhalten die Raummiete eines Raumes sowie die genannten Speisen und Getränke für die Dauer der Pauschale.

Zusätzlich zur Pauschale anfallende Kosten werden in unseren FAQs sowie auf der Seite der jeweiligen Pauschale aufgeschlüsselt.



# Kosaido

## All-Inclusive Festpreis

— ab 80 Personen

Empfang mit Sekt  
Orangensaft und Mineralwasser

3-Gänge Buffet  
(Auswahl: 3 Vorspeisen – 3 Hauptspeisen – 3 Dessert)

Korrespondierende Hausweine, Bier, Mineralwasser  
und Softgetränke  
Kaffepezialitäten & Tee

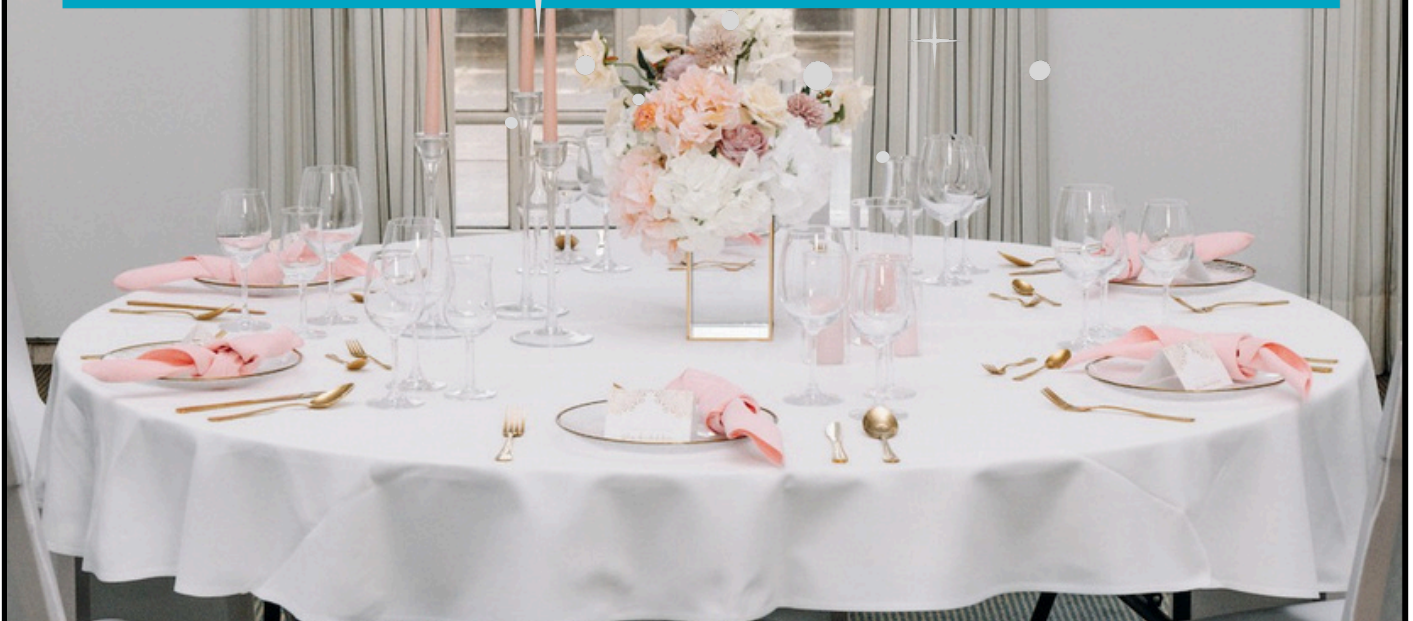
Weißer Stuhlhussen mit Organzaband

7 Stunden Laufzeit bis max. 1:00 Uhr, ab 80 Personen In

den Kosaido Stuben

—  
**Euro 130,00 €**

pro Person



**Wichtig:** An dieser Option können keine Änderungen vorgenommen werden. Die einzige zubuchbare Option ist eine Freie Trauung für zzgl. 2.900,00 € in einem separaten Raum.

Die Veranstaltung wird mit einer 1000,00 € Anzahlung reserviert, welche später verrechnet wird. Jeweils 4 Wochen (50 %) und 2 Wochen (50 %) vor der Veranstaltung wird der restliche Betrag in Rechnung gestellt. zzgl. einer gestaffelten Service Charge von 10% auf die ersten 10,000€ und 6% für den darüber hinaus gehenden

Betrag sowie den Reinigungskosten in Höhe von 150 €. Die Veranstaltung geht max. 8 Stunden.

# Kosaido Basic

— ab 20 Personen

Empfang mit Sekt,  
Orangensaft und Mineralwasser

Festliches 3-Gänge Menü oder Buffet  
Korrespondierende Hausweine, Bier,  
Mineralwasser und Softgetränke

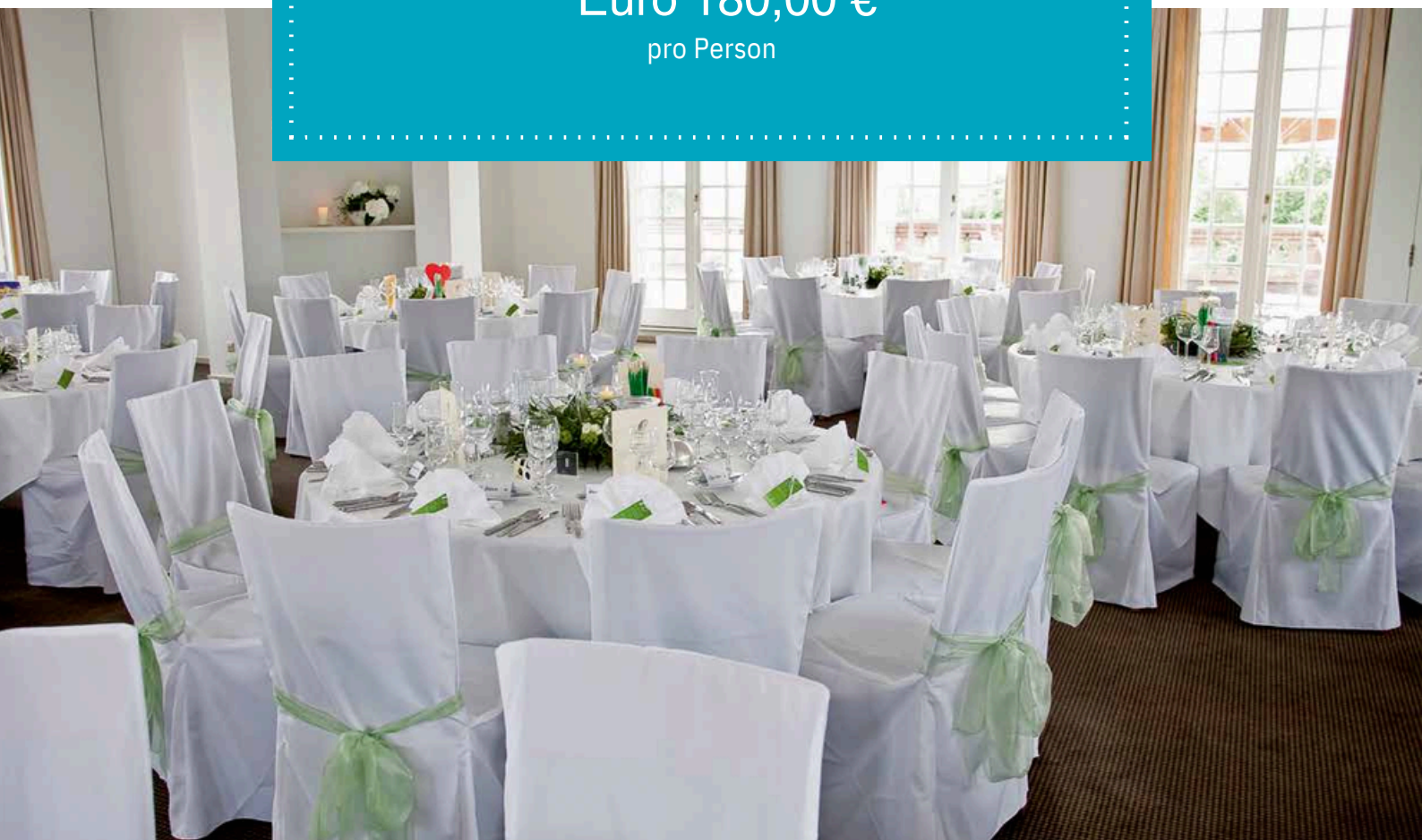
Kaffeespezialitäten & Tee

Menükarten, Tischplan,  
Stuhlhussen mit Organzaband

—

## Euro 180,00 €

pro Person



Diese Pauschale gilt 6 Stunden (Bsp. 18:00 - 0:00 Uhr) und beinhaltet die Raummiete für 1 Raum.  
Ab 0:00 Uhr werden alle Getränke mit einer Pauschale von 12 € pro gebuchter Person abgerechnet  
Von 01:00 - max. 04:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 500,00 € pro angefangener Stunde,  
zzgl. einer gestaffelten Service Charge von 10% auf die ersten 10,000€ und 6% für den darüber hinaus gehenden  
Betrag sowie den Reinigungskosten in Höhe von 150 € .

# Kosaido Premium

— ab 60 Personen

Empfang mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser Auswahl an Canapés /  
Fingerfood (4Stk. p. P.)

Festliches 4-Gänge Menü oder Buffet  
( ab 60 Personen)

Korrespondierende Hausweine,  
Bier, Mineralwasser und Softgetränke

Kaffeespezialitäten & Tee

Menükarten, Tischplan,  
Stuhlhussen mit Organzaband, Kerzenleuchter

—  
**Euro 200**

pro Person



Diese Pauschale gilt 6 Stunden (Bsp. 18:00 - 0:00 Uhr) und beinhaltet die Raummiete für 1 Raum.  
Ab 0:00 Uhr werden alle Getränke mit einer Pauschale von 12 € pro gebuchter Person abgerechnet  
Von 01:00 - max. 04:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 500,00 € pro angefangener Stunde,  
zzgl. einer gestaffelten Service Charge von 10% auf die ersten 10,000€ und 6% für den darüber hinaus gehenden  
Betrag sowie den Reinigungskosten in Höhe von 150 € .

# Kosaido Premium Plus

— ab 60 Personen

Empfang mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser Auswahl an Canapés /  
Fingerfood (4Stk. p. P.)

Festliches 4-Gänge Menü oder Buffet  
Korrespondierende Weine,  
Bier, Mineralwasser und Softgetränke

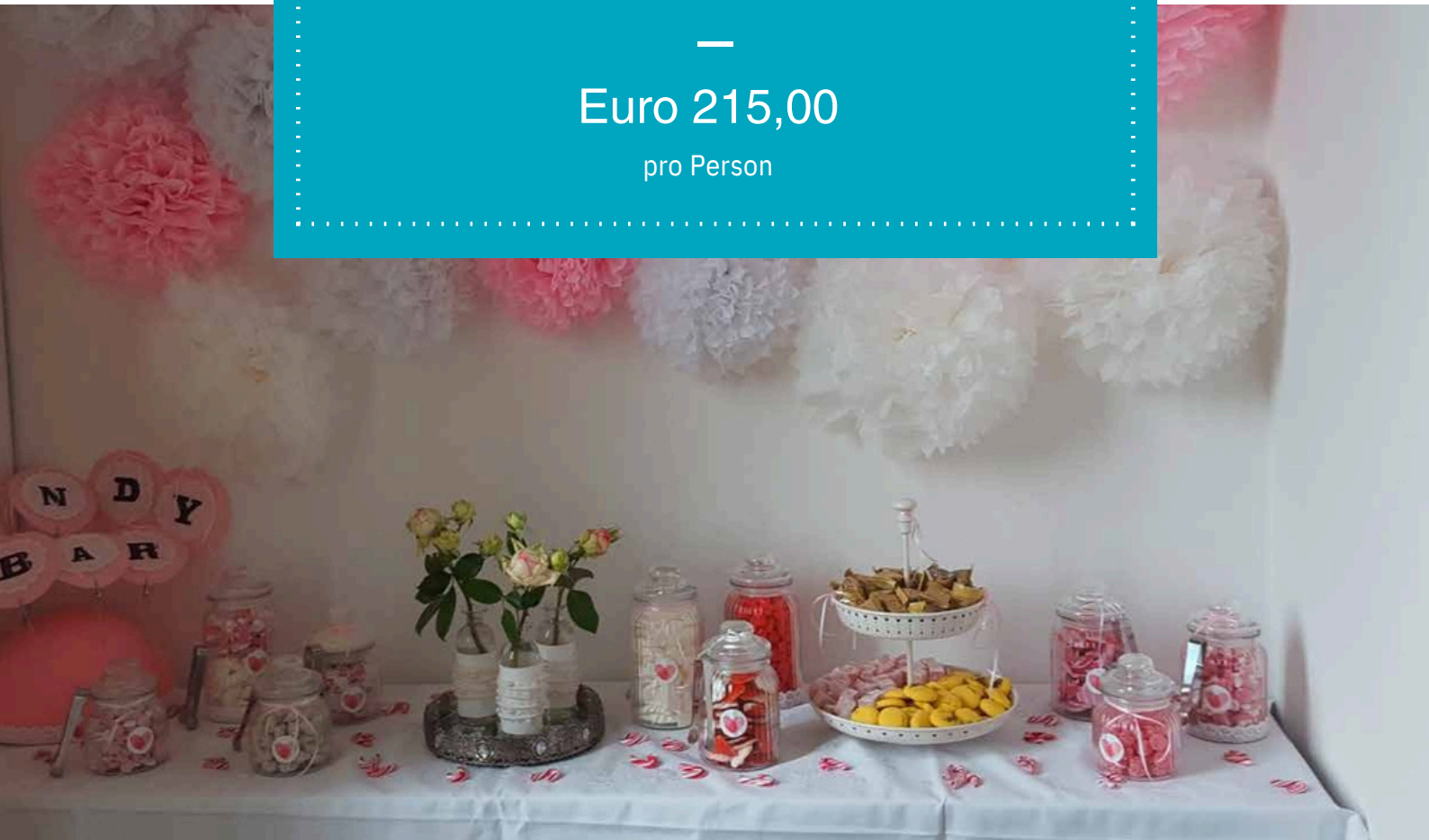
Kaffeespezialitäten & Tee

Mitternachtssnack

Menükarten, Tischplan,  
Stuhlhussen mit Organzaband,  
Kerzenleuchter

—  
**Euro 215,00**

pro Person



Diese Pauschale gilt 6 Stunden (Bsp. 18:00 - 0:00 Uhr) und beinhaltet die Raummiete für 1 Raum.  
Ab 0:00 Uhr werden alle Getränke mit einer Pauschale von 12 € pro gebuchter Person abgerechnet  
Von 01:00 - max. 04:00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von 500,00 € pro angefangener Stunde.  
zzgl. einer gestaffelten Service Charge von 10% auf die ersten 10,000€ und 6% für den darüber hinaus gehenden Betrag sowie den Reinigungskosten in Höhe von 150 €.

# Kosaido Luxury

— ab 60 Personen

Empfang mit Champagner, Orangensaft und Mineralwasser Auswahl an Canapés / Fingerfood (4Stk. p. P.)

Festliches 5-Gänge Menü oder Buffet  
Korrespondierende Weine, Bier,  
Mineralwasser und Softgetränke

Hochzeitstorte, Kaffeespezialitäten & Tee

Mitternachtssnack

Menükarten, Tischplan,  
Stuhlhussen mit Organzaband,  
Kerzenleuchter

—  
**Euro 235,00**  
pro Person



Diese Pauschale gilt 6 Stunden (Bsp. 18:00 - 0:00 Uhr) und beinhaltet die Raummiete für 1 Raum.  
Ab 0:00 Uhr werden alle Getränke mit einer Pauschale von 12 € pro gebuchter Person abgerechnet  
Von 01:00 - max. 04:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 500,00 € pro angefangener Stunde,  
zzgl. einer gestaffelten Service Charge von 10% auf die ersten 10,000€ und 6% für den darüber hinaus gehenden Betrag sowie den Reinigungskosten in Höhe von 150 € .

# Vorspeisen Empfehlung

## Japanische Vorspeisenvariation

(Ebi-Fry, Lachs Teriyaki, Yakitori, Gyôza, California Roll)

## Italienische Vorspeisenauswahl

(Vitello Tonato, Tomaten-Mozzarella, Cocktailshrimps,  
Antipasti, Schinken-Melone)

Gebratenes Doradenfilet auf zweierlei Pesto an Rucolasalat  
mit Pinienkernen und Balsamico-Nuss-Dressing

Lachs Teriyaki an saisonalem Salatbukett  
mit Sesam-Dressing

Meerwolffilet mit Rieslingschaum  
auf einem Kräuter-Frisée-Nest

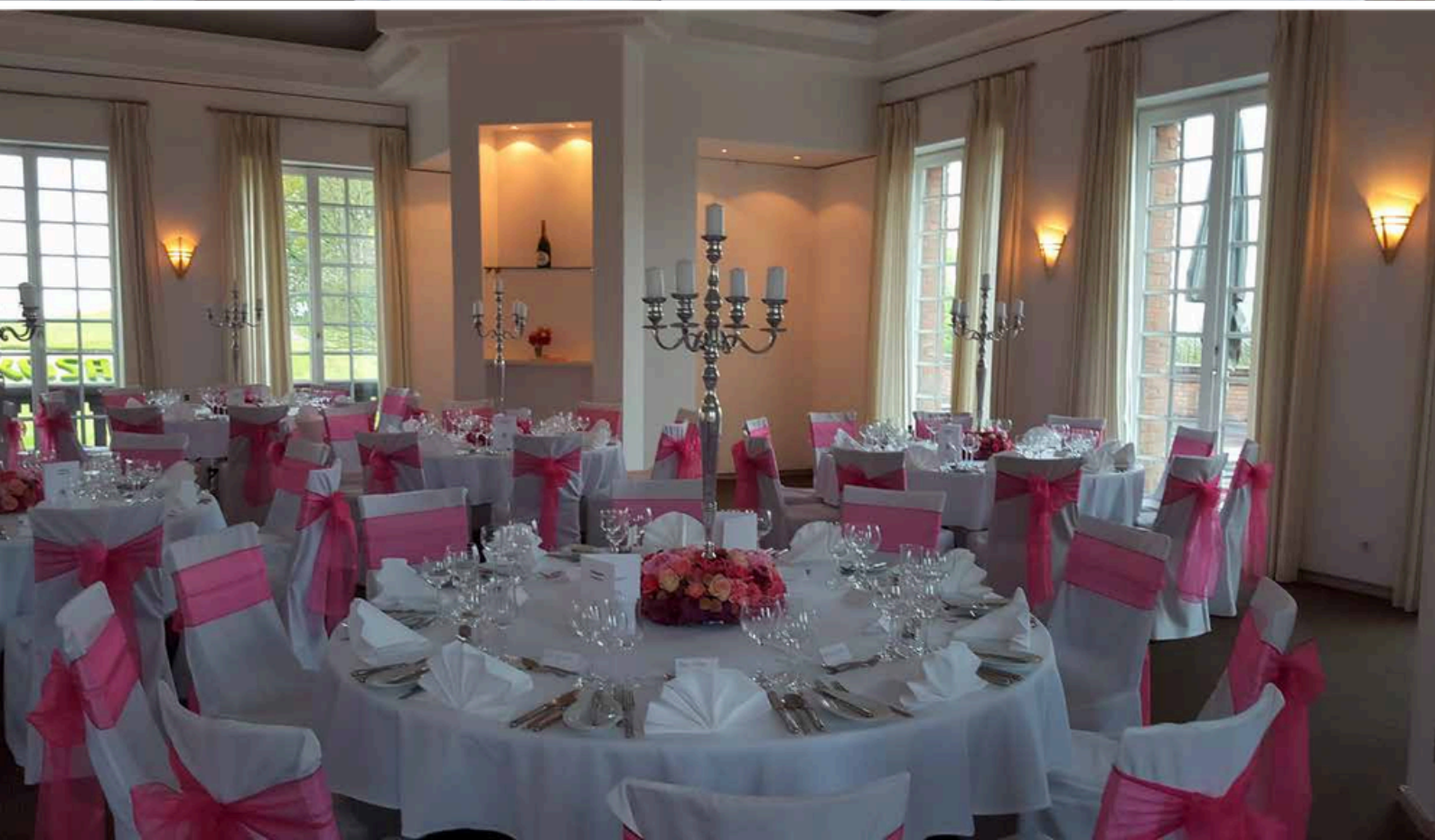
Seeteufelmedaillons im Parmaschinkenmantel  
an Safransoße und Salatbukett

Rucola Salat mit Sprossen, Parmesankäse,  
Pinienkernen und Balsamico-Nuss-Dressing

Salat von roten Linsen mit gebratenem Zanderfilet

Glacierte Wachtelbrust  
auf rotem Zwiebel-Confite mit Wildkräutersalat

Trilogie vom Lachs – Lachstatar, Lachsmedaillon Teriyaki-Art,  
geräucherter Rote-Bete-Lachs



# Suppen Empfehlung

---

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Räucherlachsstreifen  
(saisonal)

Pfifferlingscremesuppe mit Daikonkresse (saisonal)

Champagner-Senfrahmsuppe mit Pinienkernen

Rahmsuppe von Frühlingslauch und Tomaten

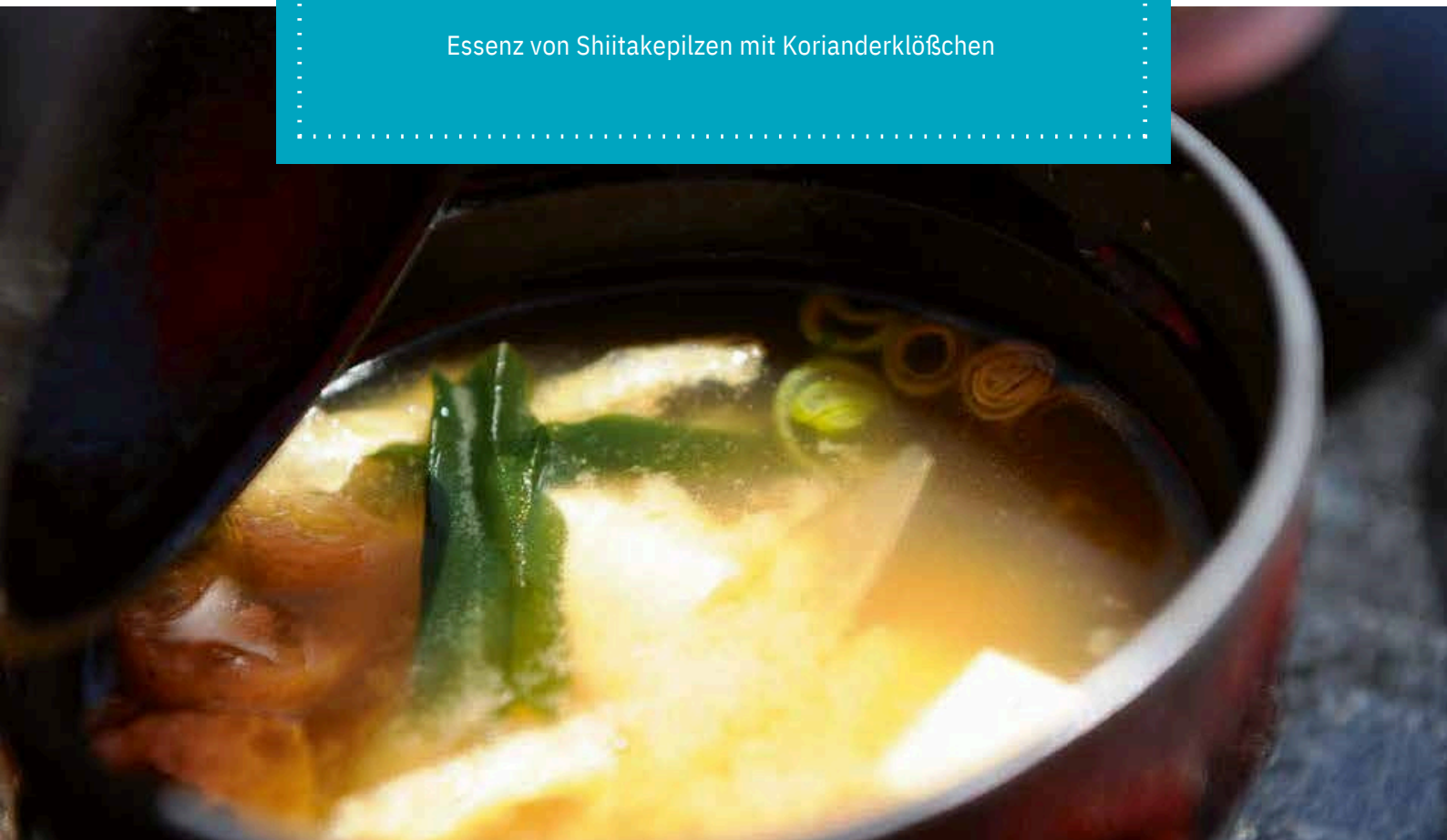
Rahmsuppe von Wildkräutern und Nusscroutons

Kürbisrahmsuppe mit Kokos und Chili

Kartoffelrahmsuppe mit Brotwürfeln und Schnittlauch

Gazpacho

Essenz von Shiitakepilzen mit Korianderklößchen



# Zwischengerichte

Spinatravioli in Trüffelschaum mit  
Jakobsmuscheln

Pochiertes Steinbuttfilet mit Lachsmousse  
und gefüllter Zucchini-blüte an Safranschaum

Stubenkükenbrust auf Trüffelnudeln  
und altem Balsamico

Gebratene Riesengarnelen auf Kräuterrisotto  
an Krustentierschaum

Seeteufelmedaillon Teriyaki-Art  
auf Shiitake-Edamame-Cassoulet mit Misoschaum



# Hauptspeisen (Fleisch)

---

Tranche vom argentinischen Roastbeef an Barolosauce mit  
Suzette-Kartoffeln und Gemüsepyramide

Medaillons vom Milchkalbsrücken unter der Kräuterkruste an  
rotem Zwiebel-Confite mit Kartoffel-Zucchini-Gratin

Tranche vom argentinischen Rinderfilet mit getrüffeltem  
Rahmgemüse und Thymian-Kartoffeln

Gebratenes Lammcarrée unter der Kräuter-Senf-Kruste mit  
Ratatouille und Kartoffel-Salbei-Püree

Gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce,  
Wokgemüse und Kartoffel-Bonbons

Saltimbocca alla Romana  
mit Kerbelgemüse und Kräuter-Gnocchis

Maispouardenbrust unter der Kräuterkruste in Salbeisauce  
mit feinen Rahmnudeln und sautierten Pilzen

Pouardenbrust in Parmaschinkemantel auf Ratatouille und  
Rosmarinkartoffeln



# Hauptspeisen (Fisch)

---

Tranche vom norwegischen Lachs auf Teriyaki-Art  
auf Wokgemüse und Sesamkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet  
in Rieslingschaum auf Babyspinat und Chili-Nudeln

Pochiertes Kabeljaufilet in Safransauce mit Karotten-Kaiserschoten-Cassoulet und Dill-Kartoffel-Püree



# Vegetarische Gerichte

---

Tofu Teriyaki auf Sesam-Spinat

Gemüse-Tempura mit Reis und Sesamsauce

Spaghetti á la casa mit Salbei, Thymian, Tomaten und  
Knoblauch in pikanter Tomatensauce

Tagliatelle mit Trüffelschaum

# Kindergerichte

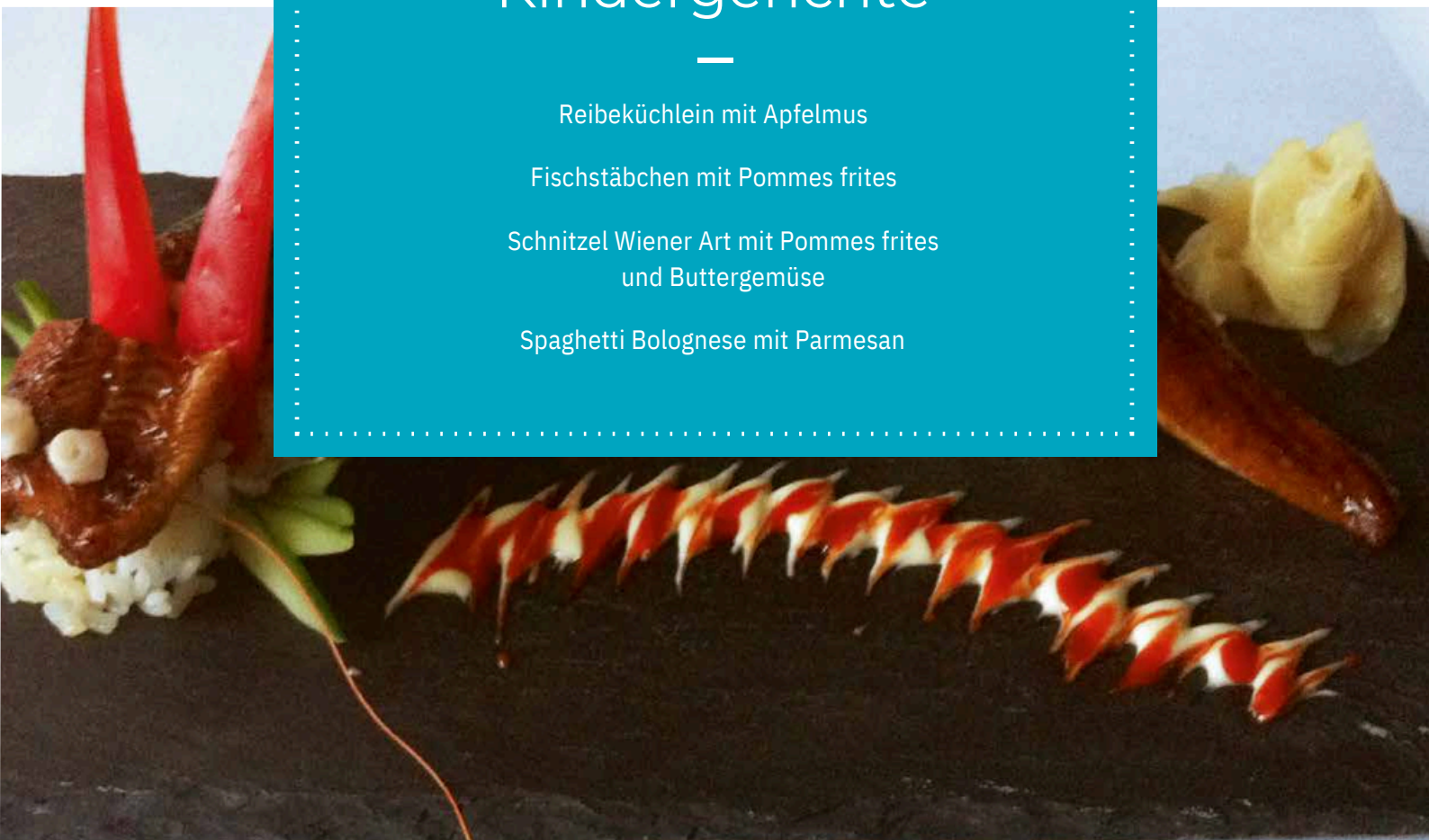
---

Reibeküchlein mit Apfelmus

Fischstäbchen mit Pommes frites

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites  
und Buttergemüse

Spaghetti Bolognese mit Parmesan



# Dessert

---

Passionsfruchttörtchen auf Fruchtemarkspiegel mit Himbeereis

Karamell Panna cotta  
auf mariniertem Beerenragout

Karamellisiertes Vanille-Parfait  
mit Orangen-Erdbeer-Salat

Gratinierte Himbeeren mit Nougateis

Tiramisu von der weißen Schokolade  
mit grünem Tee und Passionsfrucht-Sorbet

Dessertvariation Kosaido  
(Mousse, Eis, Terrine und Obst)

Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit Zimtkirschen und Bourbon-Vanilleeis

Vanille-Punch-Birne  
mit Schokoladeneis und Mango

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf



# Kosaido's Special Dessert Buffet

---

Als krönenden Abschluss eines unvergesslichen Menüs bieten wir Ihnen und Ihrer Hochzeitsgesellschaft ein umfangreiches Dessert- & Käsebuffet mit hausgemachten Spezialitäten an.

Bayrische Creme

Creme Caramel

Panna Cotta auf Früchtemark

Creme brulée

Eisbombe mit Sahne

Saisonale Früchteplatte

Grießflammerie auf Himbeermark

Mousse au Chocolat von Valrhona Schokolade

Tiramisutorte

Spiegelplatten mit Dessertvariationen

Internationale Käseauswahl

Käse-Salamiwürfel

Mariniertes italienisches Gemüse

Brotauswahl und Butter

---

**Euro 25,90**  
Aufpreis pro Person



Diese Pauschale gilt 6 Stunden (Bsp. 18:00 – 00:00 Uhr) und ab 80 Personen.  
Ab 00:00 Uhr werden alle Getränke mit einer Pauschale von 12 € pro gebuchter Person abgerechnet.  
Von 01:00 Uhr – 02:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 200,00 € pro Stunde  
Von 02:00 Uhr bis 03:00 Uhr: Nachtzuschlag 300,00 €  
Von 03:00 Uhr bis 04:00 Uhr: Nachtzuschlag 400,00 €  
Ab 04:00 Uhr: Nachtzuschlag 500,00 € bis maximal 07:00 Uhr.

# Kosaido Buffet A

## — Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone Vitello  
Tonnato von der Pute Mariniertes  
italienisches Gemüse Tomaten mit  
Mozzarella und Pesto Saisonale  
Salate mit Dressing

## Hauptgerichte

Poulardenbrust in Salbeisahnesoße  
Trüffelravioli auf Lauch-Hollandaise  
Rosmarinkartoffeln  
Saisonale Gemüseauswahl

## Dessert

Tiramisu mit Moccasoße  
Panna Cotta mit Früchtemark  
Saisonale Früchteplatte  
Eisplatte mit Sahne



# Kosaido Buffet

## B

—

### Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone Tomaten mit  
Mozzarella und Pesto  
Artischockenherzen mit Shrimps  
Geflügelsalat mit Mango und Curry  
Kartoffelsalat mit Shrimps und Kräutern  
Saisonale Salate mit Dressing

### Hauptgerichte

Ravioli mit Ricotta gefüllt in Lauch-Hollandaise  
Piccata vom Jungschweinerücken „Mailänder Art“  
Tomatenspaghetti  
Saisonale Gemüseauswahl

### Dessert

Panna Cotta auf Mangomark mit exotischen Früchten  
Fruchtsalat mit karamellisierten Nüssen  
Gemischtes Eis mit Sahne und Früchten  
Mousse au Chocolat



# Kosaido Buffet C



## Vorspeisen

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel  
Glasnudelsalat mit Koriander und Shrimps  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumvinaigrette  
Saisonale Salate mit Dressing

## Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem  
Kar tof fel-Lauchgemüse  
Poulardenbrust mit Teriyakisoße auf Pakchoi-Gemüse und  
Basmatireis

## Dessert

Saisonale Früchteplatte  
Mango- und Schokoladenmousse  
Grießflammerie auf Himbeermark  
Eisplatte mit Sahne



# Freie Trauung

---

Sie haben sich für eine Freie Trauung mit eigenem Trauredner entschieden und sind nun auf der Suche nach einer einzigartigen Location?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!  
Im zauberhaften Ambiente bieten wir Ihnen die Infrastruktur für Ihre Trauzeremonie.

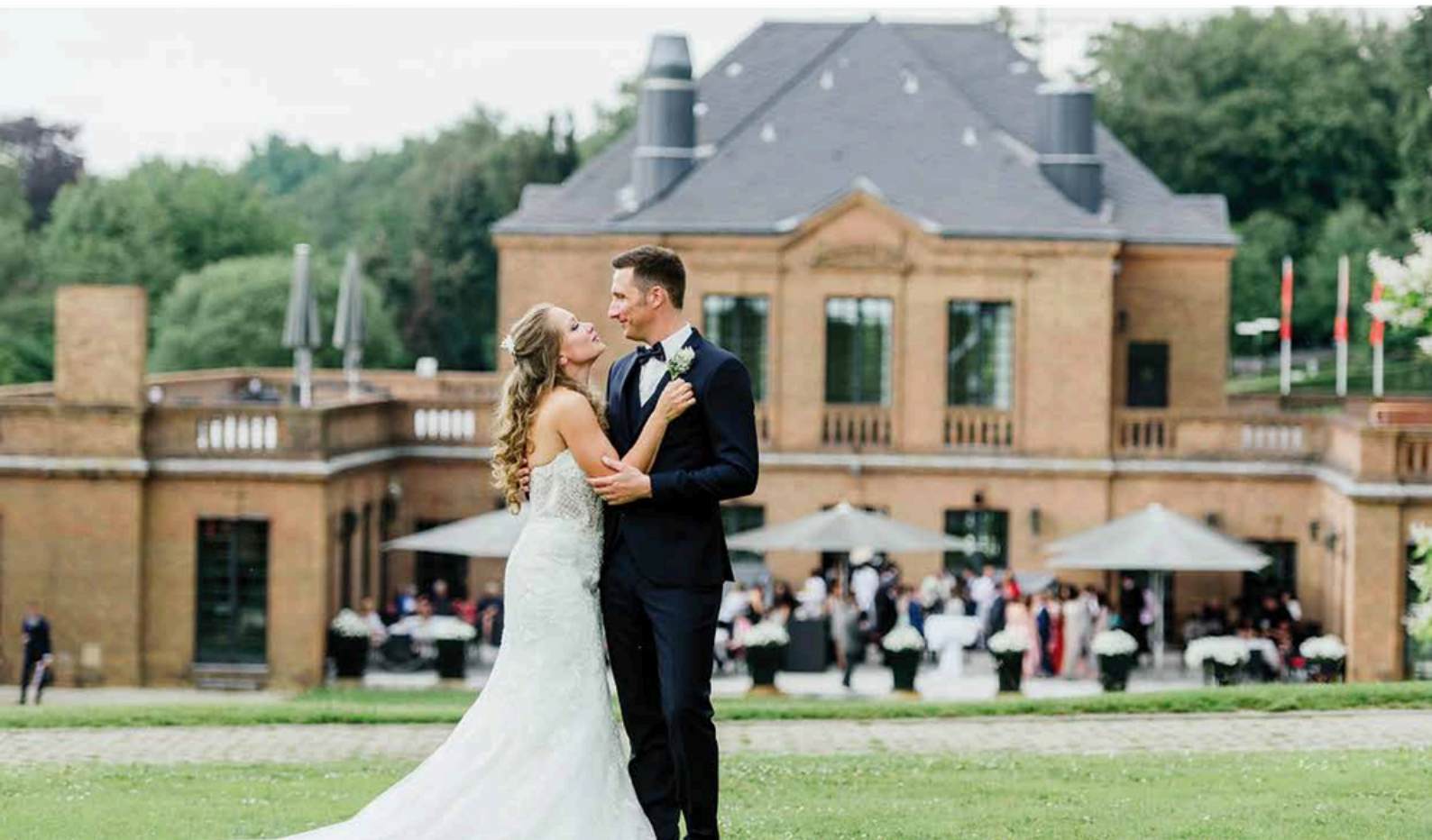
Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf, um dies individuell zu besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

---

**Euro 2900,-**  
Pauschal

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.







# Atemberaubende Lage

Der Kosaido International Golf Club Düsseldorf liegt an einem der höchsten Punkte Düsseldorfs mit einer einmaligen Aussicht. Das ganze Anwesen beeindruckt mit seiner einzigartigen Architektur und Bauweise und bietet Ihnen eine unvergleichliche Kulisse für Ihre Hochzeit.

Der Kuppelsaal mit seiner hohen Decke, den großen Fenstern mit viel Tageslicht und Blick rundherum ins Grüne sowie die großzügige Terrasse bietet Ihnen die ideale Lokalität für Ihre Traumhochzeit.



# Roter Teppich

Wir sorgen für Ihren ganz besonderen Auftritt. Unser Roter Teppich ist ein Hingucker, der Ihnen und Ihren Gästen einen exklusiven und feierlichen Empfang garantiert.

**Euro 450,-**  
Buchung Roter Teppich



# Außergewöhnliche Küche

Das Küchenteam des Kosaido International Golf Club Düsseldorf bietet besondere gastronomische Erlebnisse. Klassisches Design trifft auf moderne Küchenkonzepte. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenchef und seinem Team kulinarisch verzaubern. Beste Qualität und exquisite Produkte stehen immer im Vordergrund. Unsere Experten der Küche tragen mit individuell ausgearbeiteten Menüvorschlägen zu dem Erfolg Ihrer Hochzeitsfeier bei. Korrespondierende Getränke runden die Gerichte ab und der exzellente sowie persönliche Service wird Sie und Ihre Gäste verwöhnen. Unsere großzügige Terrasse bietet Ihnen die ideale Lokalität für Ihre Traumhochzeit.



# Hochzeitsdetails

---

Unser Team erfüllt Ihnen (fast) jeden Wunsch für Ihre individuelle Hochzeitsfeier. Vom ersten Besuch der Räumlichkeiten über die Auswahl der Speisen, Getränke und Musik bis hin zum letzten Detail für die Sitzordnung oder die Tisch- und Menükarten sind wir für Sie da.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch am Hochzeitstag zur Seite und haben Ihre Feier im Auge. So können Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren und Ihre Hochzeit entspannt genießen.



„DAS GLÜCK IST DAS EINZIGE, DAS SICH  
VERDOPPELT, WENN MAN ES TEILT.“

ALBERT SCHWEITZER

# Häufig gestellte Fragen

---

Q: Besteht die Möglichkeit eines Probeessens des Hochzeitsmenüs vor dem Hochzeitstag?

A: Sehr gerne. Einige Wochen vor Ihrer Hochzeit bieten wir Ihnen die Möglichkeit eines Probeessens an. Auf Ihren Wunsch hin sind zu diesem Zeitpunkt noch Änderungen des Menüs möglich. Das Probeessen werden wir vorab gerne für Sie vorbereiten und kochen. Bitte beachten Sie, dass dies für uns ein großer zeitlicher und organisatorischer Aufwand ist, da die meisten Speisen nicht zu unserem täglichen a la carte Geschäft gehören. Aufgrund dessen berechnen wir den Menü- oder Buffetpreis Ihrer gewählten Pauschale pro Person.

Q: Bieten Sie Menüs an, die Diätkost oder besondere Ernährungsformen berücksichtigen?

A: Ja, auf jeden Fall. Unser Veranstaltungsteam bereitet gerne die gewünschte Diätkost zu oder berücksichtigt andere Ernährungsanforderungen. Alle am Hochzeitstag erforderlichen Sonderwünsche in puncto Diätkost oder Ernährungsform müssen der Küche spätestens eine Woche vor dem Termin bekannt sein.

Q: Können meine Gäste am Abreisetag nach der Hochzeitsveranstaltung spät auschecken?

A: Die reguläre Check-out-Zeit des Hotels ist 12:00 Uhr mittags. Selbstverständlich werden wir Alles versuchen, die Teilnehmer Ihrer Hochzeitsgesellschaft später aus den Zimmern ausziehen zu lassen. Wir bitten um Verständnis, dass dies von der Hotelbelegung des entsprechenden Tages abhängig ist.

Q: Können wir unseren Gästen ein Zimmerkontingent zum Einbuchen zur Verfügung stellen?

A: Ja, dies ist möglich.

Der Kosaido International Golf Club hat zwei Hotels. Villa am Ruhrufer Golf / Spa [www.villa-am-ruhrufer.de](http://www.villa-am-ruhrufer.de).

Wir richten für Sie ein sogenanntes Selbstabruferkontingent zu den mit Ihnen abgestimmten Preisen und Buchungscode ein. Ihre Gäste können ihr Zimmer unter Nennung des Buchungscode telefonisch oder auch per Internet selbstständig reservieren.

## Häufig gestellte Fragen

Q: Welche Kosten kommen zusätzlich zu den Pauschalen aus uns zu?

A: Wir berechnen einmalig 150 € für die Endreinigung. Des Weiteren wir eine gestaffelte Servicepauschale von 10% (auf die ersten 10 000 EURO und 6% auf den darüber hinausgehenden Betrag) des Gesamtpreises veranschlagt.

Q: Wie sieht es mit Dekoration/ Blumen aus?

A: Wir bitten Sie die Dekoration, sowie die Blumen selbst einzubringen. Gerne können Sie nach Absprache am Abend vor der Trauung die Dekoration platzieren und haben die Möglichkeit den Raum fertig zu sehen. Eventuelle Änderungen können dann noch am Abend vorher vorgenommen werden.

Q: Wie sieht es mit Dekoration aus: Haben Sie Platz für eine Fotobox und Candybar?

A: Ja, das haben wir. Wir haben mehrere Möglichkeiten, je nach Personenanzahl und Raumwahl diese zu platzieren.

Q: Ab wann kann die Clubhaus Bar mitgenutzt werden?

A: Die Bar kann mit Beginn der Party ab ca. 22:30-23.00 Uhr mitgenutzt werden.

Q: Haben Sie einen hausinternen DJ?

A: Nein, diesen können Sie frei wählen. Der DJ kann sich gerne in unsere Halle aufbauen. Sein Equipment muss er bitte selbst mitbringen und noch in der Nacht abbauen.

Q: Wann muss die Dekoration, Fotobox etc. am nächsten Tag abgeholt werden. A: Dies passiert in der Regel am Mittag nach der Feierlichkeit. Bei Buchung des Raumes am nächsten Tag, muss dies bis spätestens 12:00 Uhr erfolgen.

Q: Wie lange gilt die Getränkepauschale? A: Die Getränkepauschale gilt für 6 Stunden ab dem Abendessen. Danach berechnen wir 12,00 € pro Gast / Stunde. Zusätzlich kommt der Nachtzuschlag ab 01:00 Uhr hinzu.

Q: Gibt es auch die Möglichkeit Longdrinks/ Spiritousen zu bestellen? A: Ja, diese servieren wir gerne auf Ihren Wunsch und sprechen den Ablauf vorher gemeinsam durch. Es gibt verschiedene Möglichkeiten Longdrinks und Spiritousen zu berechnen. Klassisch nach Verbrauch ( je nach Longdrink ca. 6,50 € pro Glas ) oder in einer Pauschale nach dem Abendessen oder schon ab dem Empfang. Sprechen Sie uns dazu gerne an. Unsere aktuelle Longdrinkpauschale beträgt 20 € pro Person.

Q: Welche Kapazitäten haben die Räumlichkeiten?

A: Kuppelsaal: 80 Personen mit runden Tischen ( 8 – 10 Personen pro Tisch )  
Stuben I-III: 100 Personen mit runden Tischen ( 8 – 10 Personen pro Tisch )

Q: Sind Ihre Räumlichkeiten klimatisiert?

A: Nein unsere Räumlichkeiten sind nicht klimatisiert.

Q: Haben Sie WLAN im Haus und den Räumlichkeiten?

A: Ja wir haben einen Gast Zugang für alle Gäste des Kosaido Golfclubs.

Q: Haben Sie eine Sperrstunde?

A: Nein wir haben keine Sperrstunde.  
Je nachdem wie lange Sie feiern gibt es Nachtzuschläge ab 01:00 Uhr.

Q: Gibt es die Möglichkeit bei Ihnen das Fotoshooting zu machen?

A: Ja, die gibt es. Wir zeigen Ihnen die schönsten Fotoshots auf unserem Golfplatz. Dazu stellen wir Ihnen einen Fahrer und 2 Golfcarts zu 120,00 € ( pro Stunde ) zur Verfügung.

Q: Was müssen wir noch wissen?

A: Der gebuchte Raum steht Ihnen in der Regel zwei Stunden vor abgesprochenem Veranstaltungsbeginn zur Verfügung.

Rauchen ist im gesamten Haus nicht gestattet. Dieses gilt auch bei geschlossenen Gesellschaften. Draußen auf der Terrasse darf geraucht werden. Die auf Buffets angebotenen Lebensmittel werden nach HACCP-Verordnung entsorgt und können nicht mitgenommen werden. Gerichte auf Buffets dürfen maximal 2 Stunden warm gehalten und angeboten werden. Ein Nachservice ist bei Menüs gegen Extra-Berechnung möglich.

Q: Ab wann ist es möglich den Raum zu dekorieren?

A: Der gebuchte Raum steht Ihnen in den meisten Fällen am Vorabend ab 18:00 Uhr zur Verfügung. Gerne können wir dann noch Feinheiten auf Wunsch ändern und Sie haben Zeit den Raum nach Ihren Vorstellungen zu dekorieren.

# Häufig gestellte Fragen

---

Q: Ab wie viel Personen darf bei Ihnen gefeiert werden?

A: Wir organisieren Ihre Hochzeit mit Ihrer gewünschten Personenanzahl für Sie. Gerne schon ab einer Größe von 10 Personen in unserem Teppan.

Q: Ist der Service durchgängig vor Ort?

A: Ja, unser Servicepersonal steht Ihnen durchgängig zur Verfügung und bleibt bis zum Ende Ihrer Feierlichkeit.

Q: Ab wann werden Details zur Hochzeit besprochen?

A: Wir starten mit der Finalisierung Ihrer Hochzeit 6 – 8 Wochen vorher.

Q: Wer ist unser Ansprechpartner vor Ort?

A: Der leitende Restaurantmanager sowie das Eventteam wird Sie von Tag 1 und auch an Ihrem Hochzeitstag durchgängig begleiten.

# „Wir drehen Euren Hochzeitfilm“

Wir wollen - Euren - Hochzeitsfilm drehen und alle Momente festhalten, die diesen einzigartigen Tag zu Eurem Tag der Tage machen. So erhalten Sie einen Hochzeitsfilm, den sich Verwandte und Freunde auch lange Jahre nach Eurem ersten Hochzeitstag anschauen und sich an Euren Tag – an Eure Hochzeit – erinnern. Neben den großen, zeigen wir Euch auch die kleinen Momente, die Ihr gar nicht mitbekommen werdet, die aber Euren Tag so einmalig und unverwechselbar machen. Wir freuen uns darauf, Euch kennenzulernen und bald Euren Hochzeitsfilm zu drehen.

20.7Media Filmproduktion  
Ingo Musial  
Geschäftsführer  
Scheibenstraße 45  
40479 Düsseldorf  
0174 7335870  
ingo.musial@207-media.de



Kosaido International  
Golf Club Düsseldorf

Am Schmidtberg 11  
40629 Düsseldorf

Telefon +49 (0) 21 04 - 77 06 - 0  
Telefax +49 (0) 21 04 - 77 06 - 11

info@kosaido.de  
www.kosaido.de