

Galeria Kaufhof



Erlebnis-Shopping in Ihrer Galeria Gourmet

So verschieden wie die Menschen, die Kulturen und die Länder, in denen sie leben, so unterschiedlich sind die Genüsse, die unsere Welt zu bieten hat. Jede Region dieser Erde hat ihre ganz eigenen authentischen Spezialitäten. Die Highlights dieser Genusswelten erleben Sie in Ihrer Galeria Gourmet! Wir haben für Sie die feinsten internationalen und regionalen Gaumenfreuden ausgewählt und freuen uns auf eine kulinarische Schlemmerreise mit Ihnen!

Experience Shopping – at your Galeria Gourmet

The food and drink enjoyment that the world has to offer are as many and varied as the people, the cultures and the countries they are at home in. Every corner of the globe has its own authentic specialities. And you can taste the highlights of this cosmos at your local Galeria Gourmet. Having selected the finest regional and international delicacies, we are now looking forward to going on a gourmet journey with you!



Prickelndes Schlemmen

Trendige Sushi- und Austernspezialitäten laden an unseren neuen Bars zum vollkommenen Geschmackserlebnis ein und an unserer Champagnerbar erleben Sie prickelnde Gaumenfreuden. Das Restaurant „Grappolo d’Oro“ verführt seine Gäste mit italienischen Menüs, im „Gourmet Treff“ sind Fischsuppe, Steak-, Scampi- und Jacobsmuschelvariationen sehr beliebt und an unserem „Kölsch Treff“ genießen Sie Kölsche Tapas zu einem frisch gezapften kühlen Kölsch. Das „Erste Wiener Cafe“ bietet Entspannung bei Süßem, herzhaften Appetizern und Kaffee in einem gepflegten Ambiente.

A sparkling treat

Laid out irresistibly in our contemporary new bars, plates of sushi and oyster specialties invite you to an unforgettable taste experience. And why not try a drop of bubbly at our Champagne Bar? Meanwhile, the Grappolo d’Oro Restaurant tempts its guests with Italian menus, the Gourmet Treff serves fish soup and variations on the theme of steak, scampi and scallops or, alternatively, at our Kölsch Treff, you can sample a dish of Cologne Tapas washed down by a chilled freshly tapped Kölsch (the local beer). Finally, the Erste Wiener Café offers you the chance to relax over a choice of savoury appetizers, strudels and coffee in the ambience of a Venetian-style café.

1



Momente perfektionieren

Edler Champagner, mehr als 1.000 Weine aus vielen Länder und Spirituosen: Alleine 120 Sorten Whisk(e)y halten wir ständig für Sie bereit. Unsere Sommeliers beraten Sie gerne! Bei den monatlich stattfindenden Weinproben, die länder-spezifisch oder saisonal variieren, können Weinliebhaber die erlesenen Aromen probieren und fachsimpeln. Neu und nur bei uns: das täglich offene Wein-Tasting von 16:00 – 20:00 Uhr. Unser besonderer Service: Wir arrangieren Ihnen Ihre ganz individuelle persönliche Weinprobe. Als besondere Idee bieten wir Ihnen unsere Geschenkpackung an. Nach Ihren Wünschen stellen wir in individuellen Varianten Weinpräsente zusammen.

Perfecting moments in time

Noble champagnes, over 1.000 wines from many different countries and spirits – in fact, we’ve got no fewer than 120 kinds of whisk(e)y in store for you. Our sommeliers are only too happy to advise. Meanwhile, at our monthly wine-tasting sessions (which are usually themed around a country or a season) oenophiles are more than welcome to come and “sniff” the aroma, sample the wares and talk nothing but shop! New and exclusive at Galeria is the daily wine tasting from 16:00 to 20:00 h. Not to mention another special service: we arrange on your behalf an individual wine tasting customised to your instructions. Plus, we offer a unique gift service – a box of fine wines also made up to your instructions for that special-occasion present.

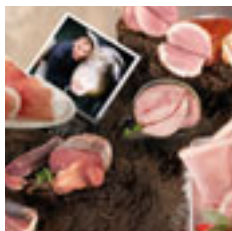
2

Frische und Qualität aus der Natur

„Tierisch“ gut sind unsere zarten und schmackhaften Wurst- und Fleischspezialitäten, denn uns liegt Top-Qualität und die Nachverfolgbarkeit der Herkunft besonders am Herzen. Im neuen Schinkenstudio präsentieren sich Spezialitäten aus aller Welt: Parmaschinken bis zu 42 Monate gereift, der Pata Negra oder regionale Schinken wie der Vulcanoschinken. Über 250 Käsesorten präsentieren Ihnen unsere fachlich hochkompetenten Mitarbeiter stets frisch aufgeschnitten in unserem Käsestudio. Die Auswahl reicht vom traditionellen Bergkäse über verschiedene Rohmilchkäsespezialitäten bis hin zum Edelschimmel- und Trüffelkäse.

Enjoy freshness and quality

Lip-smackingly good – that’s how are our tender sausage and meat specialties taste. After all, we place great value on the highest quality, and on knowing where our ingredients come from. Similarly, the Schinkenstudio focuses on ham and gammon specialties from all over the world: Parma ham matured for up to 42 months, pata negra Iberian ham and, not least, regional hams such as Volcano ham. You’ll find more than 250 sorts of freshly cut cheese served up by our knowledgeable sales staff at our Cheese Studio. The wide selection ranges from Alpine cheese to unpasteurised specialties and from edible mould varieties to truffle cheeses.



3

Feinste Patisserie

Was gibt es Schöneres, als süße Versuchungen? Erlesene Schokoladen, feinstes Gebäck, köstliche Petit Fours und Macarons sind knuspriges Glück in Ihrer Galeria Confiserie. Die traditionsreiche Confiserie Wagner präsentiert Pralinen einzeln und von Hand gefertigt. Die große Auswahl wird abgerundet durch Markenpralinen von Lindt, Hofbauer, Heilemann, Lauenstein, Peters, Asbach, Neuhaus, Niederegger, Hachez, Reber, Schladerer, Feodora, Schwermer und der Confiserie Johann Lafer. In der Kaffeerösterei können Sie Ihre individuelle Mischung kreieren und rösten lassen.

The finest pastries

Is there anything better than sweet temptation? Luscious chocolates, the finest pastries and heavenly petit fours and macarons are just some of the mouth-watering delights at your Galeria Confiserie. The traditional sweetmeat firm of Wagner is also on site with individual hand-made pralines. All in all, a super assortment rounded off by the brand-names of Lindt, Hofbauer, Heilemann, Lauenstein, Peters, Asbach, Neuhaus, Niederegger, Hachez, Reber, Schladerer, Feodora, Schwermer and Confiserie Johann Lafer. For the ideal accompanying drink, have your own coffee bean mix roasted in the coffee roaster on the premises.



4



Meergenuss & Feinkost

Fischen Sie sich einmal etwas Besonderes heraus – fangfrischer Fisch wie Seezunge, Steinbutt oder Seeteufel äußerst verführerisch aufbereitet und küchenfertig vorbereitet warten auf Ihre Kochkünste! Eine faszinierende Auswahl an Garnelenvariationen und über 20 Garnelensalaten lassen keine Wünsche offen und jeder Gusto findet hier seine Lieblingskombination.

Neu: unsere Antipastiauswahl, Brotaufstriche, Cremes und Humus – köstlicher geht's kaum!

Seafood and other delicacies

Angle yourself something special. Freshly caught fish – Dover sole, turbot or monkfish, appealingly prepared and ready to cook – await your culinary skills! Also, a fascinating selection of shrimps and prawn cocktails leave nothing to be desired. By picking and combining, everyone will find something to suit their taste.

New here too is our assortment of antipasti, sandwich spreads, crèmes and hummus. Things couldn't be more delicious!

5



Lichthof – Lifestyle Galeria Gourmet Festival

Vom 5.–10. Oktober 2009 erleben Sie eine kulinarische Reise durch die internationalen Spezialitäten von Kaviar & Co. in unserem Lichthof, der großen Lifestyle- und Eventfläche im Erdgeschoss der Galeria Kaufhof Köln, Hohe Straße.

Ein Highlight für alle Gourmetfreunde sind die exklusiven Petit Menüs z. B. drei Austern & ein Glas Brut Sekt 8,99 € Caviarvariation & ein Glas Champanger 14,99 €, die für jeden Gusto eine Gaumenfreude sind.

From 5 – 10 October 2009, you can also go on a culinary journey into the world of caviar and other delights on our promotion area in the groundfloor of Galeria Kaufhof Köln, Hohe Straße .

One gourmet highlight are the exclusive Petit Menus – e. g. three oysters and a glass of dry sparkling wine just € 8.99. Or caviar and a glass of champagne for €, 14.99. The choice is yours. Either way, a taste of luxury to suit everyone's taste.

6

Gut gewürzt, fein abgestimmt

Ob exquisiter Genuss samt italienischem Lebensgefühl oder die raffinierte deutsche Küche – unsere Teigwaren kommen immer toll an und verbinden sich mit unseren Pestos und Saucen zu bunten Pastavariationen. In unserem neuen Pastashop runden fast 300 hochwertige Öle, 150 verschiedene Essigsorten und eine Auswahl an über 50 losen Gewürzen – insbesondere die Schubeck Gewürze – die Reichhaltigkeit perfekt ab.

Superbly spiced, well matched

Sheer culinary enjoyment along with Italian lifestyle on the one hand or refined German cuisine on the other – our pasta products always go down a treat, especially if combined with one of our pestos or sauces. Either way, our new Pasta Shop boasts a range of 200 top-class oils, 150 different kinds of vinegar and over fifty different spices – Schubeck spices in particular – and thus complements perfectly the abundance of choice



7

Knackige Vitamine

In neuem Ambiente präsentieren sich unser Obst und Gemüse. Täglich stellen unsere fachkundigen Mitarbeiter Frischearrangements genussfertig für Sie zusammen. Obstschalen, Pudding- und Quarkspeisen, erntefrische Salate und Gemüse werden in großer Auswahl appetitlich und vitaminreich zubereitet. Ein Trend, den nicht nur vielbeschäftigte Gourmetfreunde schätzen. Denn immerhin schneiden wir Ihnen Ihr Wokgemüse knackfrisch und portionsgerecht. Neu im Sortiment sind die regionalen Produkte.

Vitamins: healthy and delicious

Our choice fruit and vegetable snacks now come in a new ambience. Each day, our expert staff create wonderful fresh fruit and salad arrangements, ready-to-eat – a large selection of harvest-fresh vegetables and salads, fruit and quarks, appetising and rich in vitamins. A trend that busy food-lovers appreciate as we cut the fresh crisp wok vegetables to the portion size they want. Also new is a focus on regional produce.



8