



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Redoute Menü- & Buffetvorschläge 2016

**Fingerfood
Buffets
Menüs
Snacks**

Unsere folgende Speiseauswahl dient als reiner Vorschlag und kleiner Appetitanreger. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und erfüllen ganz persönliche Wünsche. Natürlich sind die einzelnen Komponenten der Vorschläge miteinander kombinierbar um Ihr Wunschbuffet-/ oder Menü zu kreieren.



Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Fingerfood

Kleine Happen - gereicht auf Schiefer-, Holz- oder Glasplatten, zu Ihrem Aperitif.
Eine angenehme Art willkommen heißen zu werden.

Fürstlich Genießen

Feine Kalbsfrikadelle mit Pommery-Senfcreme

Rheinischer Metthappen mit roten Zwiebeln und Schnittlauch-Creme

Crêpes-Rollen mit Rosmarin-Schinken, Rauke und grobem Senf

Geröstete Tramezzini-Roulade mit Mailänder Salami, Rucola und Oliven

Tatar vom Rind auf geröstetem rheinischem Schwarzbrot mit Senf-Espuma

Serrano Schinken im Wildkräuter-Crêpes-Mantel

Gerollte Maistortilla mit Kikok-Hühnchen, Mango und rotem Curry

Marinierte Nordseekrabben mit Cocktailsauce im Knusperkorb

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Dill-Gurken und Crème fraîche auf Schwarzbrot

Geräucherte Forelle auf Zimmermann Schwarzbrot mit Meerrettichcreme

Crêpes-Rollen mit geräuchertem Lachs und Dill-Crème-fraîche

Vegetarisch

Kerbel-Frischkäse-Creme auf Parmesancracker mit geschmolzener Kirschtomate

Mariniertes Provence-Gemüse mit Basilikumpesto auf Olivenbrot

Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten

Praline vom Ziegenfrischkäse im Schwarzbrot- Crumble

„Cornet“ Knusprige gefüllte Hörnchen

Cornet vom Fjordlachs mit Avocado-Creme und Salz-Zitrone

Cornet von der Erftland Forelle mit Rote Beete Relish und Meerrettich

Cornet vom Thunfisch mit Algen-Krokant, Sesamcreme und Matcha

Cornet vom Kalb-Tatar mit eingelegten Gurkenperlen und Trüffeldipp

Cornet „Himmel und Ääd“

Cornet von Ziegenfrischkäse mit kandierter Feige

Cornet von Avocado, konfierten Kirschtomaten und Parmesan-Crunch

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Warmes

Gebackener Strudel von der Maispoularde an Chili-Ingwer-Dipp

Gebackene DIM SUM von der Riesengarnele

Quiche von Speck und jungen Lauch mit eingelegter Kirschtomate

Quiche von mediterranen Gemüse und Mozzarella mit Olivendipp

Quiche von Spinat und getrocknete Tomaten

Quiche von Flusskrebse mit Dill und rosa Pfeffer

Riesengarnele im Tempurateig gebacken mit Sesam-Chilicreme

Mini-Süppchen

(Tomatenessenz, Erbsencreme, Kartoffelsuppe mit Flusskrebse, in Saison auch Spargelcreme oder Kürbis)

Süß

Cake Pop kleine Kuchen am Sti(e)l

- Karamell-Pop - Weißer Schokoladen-Kokos Pop
- Schwarzwälder Kirsch Pop - Marmor-Pop

Profiterol gefüllt mit Vanillecreme und Zartbitterschokolade

Beeren-Tarte mit Zitronen-Baiser

Cornet von Himbeere mit Vanillecreme und Pistazie

Cornet von Mousse au Chocolate mit kandierter Kirsche

Preis pro Person (drei Stück)

7,50* / 8,95**

Preis pro Person (fünf Stück)

12,00*/14,30**

Preis pro Person (acht Stück)

18,50*/22,00**

Mindestabnahme von Fingerfood 20 Stück pro Sorte.

Knabbermischungen Snacks und Upgrades

Erdnüsse, Salzstangen, Chips pro Stehtisch/Lounge

Pro Stehtisch/Lounge

5,00* / 6,00**

Knabbermischung exklusiv

Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz-Mandeln, Wasabi-Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini pro Person

2,50* / 3,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Rheinische Tapas

Tapas - die ideale Begleitung zu Wein in einer gemütlichen Runde und in nettem Ambiente stammen ursprünglich aus Andalusien. Kleine Happen mit Fisch, Fleisch oder Gemüse, meist pikant gewürzt, die man auch während eines anregenden Gespräches wunderbar genießen kann. Zu unseren Tapas passt neben den hervorragenden Deutschen Weinen natürlich auch ein frisches Kölsch. Regionale Produkte, typisch für Bonn und Umgebung, ansprechend in kleinen Schalen oder auf Spießen angerichtet gegen den kleinen oder auch großen Hunger...

Kalt

Eifler Ziegenkäsepraline im rheinischen Schwarzbrotmantel	2,50*/3,00**
Geräuchertes Forellenfilet auf Schwarzbrot-Schnittlauch-Croûton	2,50*/3,00**
Himmel-und-Äad-Spieße	2,50*/3,00**
Mini-Röggelchen mit mittelaltem Gouda, Senf und roten Zwiebeln	2,50*/3,00**
Metthappen mit roten Zwiebeln	3,00*/3,55**
Rosa Rinderrücken mit Silberzwiebelcreme auf geröstetem Bauernbrot	3,00*/3,55**
Tatar vom Rind auf Pumpernickel mit Senfcreme	3,00*/3,55**
Suprême vom Matjes auf Apfel-Sellerie-Salat	2,50*/3,00**

Warm

Kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Dill-Crème-fraîche	4,50*/5,35**
Flusszander auf Riesling-Kraut	4,50*/5,35**
Kartoffel-Kölsch-Suppe mit Flusskrebse	4,00*/4,75**
Mini-Frikadellen auf Kartoffelsalat mit Gartenkresse	4,00*/4,75**
Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat mit Gartenkresse	4,00*/4,75**
Ragout vom Hämmchen (Schweinehaxe) in kräftiger Bier-Jus mit kleinem Kartoffelkloß	5,50*/6,55**
Maispoularde auf Kartoffelstampf und roter Zwiebelmarmelade	5,00*/5,95**

Dessert

Kölsch-Creme im Glas	3,00*/3,55**
Marinierte Waldbeeren mit Vanille-Schmand	3,50*/4,15**
Apfel-Küchlein mit Zimtsahne	3,50*/4,15**
Schokoladen-Kirsch-Schnitte	3,50*/4,15**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Buffet Classic

Endiviensalat mit rosa Crevetten in Sauerrahm-Kräuter Dressing

Quiche vom Fjordlachs mit Salat vom Rahmgurken und Dill

Röllchen vom rosa gebratenen Angusbeef
auf Basilikum-Kartoffelsalat und Gewürztomaten-Dipp

Mariniertes Grillgemüse mit Rucola verfeinert
mit Balsamico und nativen Olivenöl

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Condiments
und zweierlei Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter



Cremesuppe von grünen Zuckererbsen mit Minze



Suprême von der Maispoularde mit Spitzkohlgemüse
glasierten Rüben und gerösteten jungen Kartoffeln

Gebratenes Bundbarschfilet in Riesling-Sauce
mit Basmati-Reis und Rahmgemüse

Spinat-Garganelli mit glasierten Steinchampions
und leichter Parmesansauce



Weißer Kaffee-Crème brûlée
Joghurt-Zitronenmousse mit Mandel-Crumble
Karamell-Schokoladenküchlein mit Beeren-Tonkabohnen-Kompott

36,55* / 43,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Buffet La Redoute

Vitello Tonnato
Rosa gebratenes Kalbsfleisch an leichter Thunfisch-Limettencreme
mit Salatspitzen und Kapernbeeren

Hausgeräuchertes Lachsfilet "Pastrami Style"
mit Honig-Senfcreme und gehobelten Dill-Gurken

Cocktail von Crevetten, Chicorée und Shiso-Kresse

Gebackene Artischocken-Tarte mit rosa Pfeffer und Mozzarella

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Kernen und zweierlei Dressing

Ofenfrischer Brotauswahl mit gesalzener Butter



Süßkartoffel-Cremesuppe mit Focaccica-Croutons



Rosa gebratener Kalbsrücken in Thymianjus
an rheinischem Rübengemüse und gerösteten Kartoffeln

Kross gebratenes Doraden-Filet
an Safran Risotto und Ratatouille-Gemüse

Ricotta-Spinat Ravioli in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce



Geflämmte Zitronen-Vanille-Tarte mit Pralinensauce
Marmorierte Schokoladen-Mousse mit Brownie-Crunch
Cheesecake im Weckglas mit eingelegten Blaubeeren
Weiße Kaffee-Crème brûlée

41,60* / 49,50**

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten
Aufpreis pro Person 4,50*/5,35**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Buffet Beethoven

Roastbeef Röllchen mit Radieschen-Sellerie Creme
und Roggen-Crunch

Sushirolle mit Lachs und Avocado
an Ponzu-Vinaigrette und eingelegten Ingwer

Salat von bunten Kirschtomaten und violetten Basilikum
mit Burrata und gereiften Balsamico

Marinierte Garnelen auf Avocado-Creme mit Tomatensalsa und Taco-Knusper

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Kernen
und zweierlei Dressing

Ofenfrischer Brotauswahl mit gesalzener Butter



Steinpilz-Cremesuppe mit Focaccia-Croutons



Rosa gebratenes Angus Rind
mit Süßkartoffel-Gratin und glasierten Coco-Bohnen

Gebratenes Zanderfilet in Lorbeer-Riesling-Fumet
auf mediterranem Gemüse und Parmesanpolenta

Champion-Panzerotti in Basilikumsauce mit fein gehobelten Grana Padano



Törtchen von weißer Schokolade und Himbeeren mit Minzegele
Rheinischer Apfel-Rosinen-Crumble mit Vanillesahne
Tiramisu im Weckglas
Exotischer Fruchtsalat mit Pina Colada-Espuma

49,60* / 59,00**

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit hausgemachten Chutneys Feigensenf und Früchten
Aufpreis pro Person 4,50* / 5,35**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Buffet Kurfürst Max Ernst

Angebratenes Sashimi vom Thunfisch
mit Couscous Sojasprossen und Sesamcrunch

Gänseleber-Crème brûlée mit Calvados-Apfel-Chutney

Getrübelt Kalbsfrikadelle mit Kartoffel-Pinienkern Salat
Cornichons und Schnittlauchcreme

Provenzalischer Gemüsesalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Kernen,
und zweierlei Dressing

Ofenfrischer Brotauswahl mit gesalzener Butter



Topinambur-Cremesuppe mit Schnittlauchöl



Tranche von Rinderfilet mit Sauce Béarnaise
mit buntem Bohnengemüse und Taleggio-Kartoffelgratin

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
an Lauch-Sauerrahmfondue und getrübelt Gnocchis

Getrübelt Ricotta Ravioli
mit gebratenen Waldpizen, jungem Spinat und leichter Parmesancreme



Amaretto-Crème brûlée
Schokoladen-Passionsfrucht-Törtchen
Mandel-Crêpes-Röllchen mit eingelegten Kirschen
Geflämmte Himbeer-Tarte mit Pistazien

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit hausgemachten Chutneys Feigensenf und Früchten

56,70* / 67,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Crossover - vereint Menü & Buffet

Am Tisch eingedeckt

duftendes Brot

leicht gesalzene Normandie-Butter und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter



1.Gang eingedeckt

Tatar von gegrillten Riesengarnelen und Avocado
mit mariniertem Kalbsfilet, sardischen Oliven und violetten Kartoffelchips



2.Gang eingedeckt

Süppchen von der Brunnenkresse
mit Ravioli von der Wachtel und feine Gemüseperlen



Hauptgänge am Buffet

Tranche vom gegrillten Rinderfilet
live an der Tranchierstation geschnitten
mit glasiertem Marktgemüse, Grenaille Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Gebratenes St. Pierre Filet
mit glasiertem Pernod-Fenchel und Ramatti Tomaten

Zitronengras- Risotto mit gebratenen Shiitake Pilzen und Koriander-Sprossen



Desserts am Buffet

Kirschtorte im Weckglas mit Tonkabohne und Schokoladen
Nougat-Crêpes-Roulade an Meringue Crunch
Weiße Kaffee-Crème Brûlée
Ananas-Melonen-Salat mit Pina Colada-Espuma

56,70* / 67,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Lunch I

Saisonale Salatkomposition mit Eismeergarnelen,
knackigen Gemüse-Cruditès, Chiasamen
und Avocado-Kirschtomaten-Dressing



Geschnetzeltes vom Münsterländer Kalb
an hausgemachten Spätzle und glasierten Zuckerschoten



Himbeergrütze mit Vanille-Karamelleis

24,50* / 29,15**

Menü Lunch II

Pastinaken-Lauchcremesuppe
mit Kartoffelcroutons und Kalbsklößchen



Kross gebratener Spanferkelrücken
mit Trauben-Rahmkraut und Kartoffelstampf



Karamellisierte Bad Godesberger Apfel-Tarte
mit Zimt-Espuma und Sauerrahmeis

26,50* / 31,55**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Unsere ganzjährigen Menüs

...perfekt für jeden Anlass. Egal ob Hochzeitsessen, Business-Dinner und edles Mittagessen.

Menü I

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Schottisches Lachsfilet unter der Gewürz-Pfefferkruste
an Basilikum-Kartoffelsalat und Vinaigrette von ofengetrockneten Kirschtomaten



Cremesuppe von Wald und Wiesenkräutern
mit gebackenem Kalbs-Tortellini



Kross gebratene Maispouardenbrust mit Piment d'Espelette
an Brunnenkresse-Risotto und glasierten Bundmöhren



Törtchen vom Walnuss-Biskuite und Schokolade
mit Kaffee-Creme und Passionsfrucht-Parfait

3 Gang mit Suppe	29,50* / 35,10**
3 Gang mit Lachsfilet	32,75* / 39,00**
4 Gang	37,00* / 44,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü II

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Saisonale Salatkomposition im Knusperkorb
mit marinierten Wildkräutern und gebratenen Riesengarnelen
an Himbeer-Schalotten-Dressing



Schaumsuppe von Zuckererbsen
mit gebackenem Ziegenfrischkäse-Strudel



Rosa gebratener Kalbsrücken in Portweinjus
an Waldpilz-Kartoffel-Küchlein und Spitzkohlgemüse



Warmer Schokoladenkuchen mit eingelegten Kirschen
und cremigem Vanilleeis

3 Gang mit Suppe
3 Gang mit Salat
4 Gang

33,20* / 39,50**
36,55* / 43,50**
41,60* / 49,50**

Dessertbuffet als Upgrade zu unseren Menüs

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas
Crème brûlée von Vanille und Tonkabohnen
Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch-Espuma und Pistazie
Tarte von der Zitrone mit Baiser
Filetierte Früchte mit Schokoladen-Fondue
Aufpreis zum Menüpreis pro Person 6,30*/7,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Menü III

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Tatar und marinierte Scheiben vom roten Thunfisch
mit Avocado-Creme, Soja-Ingwer-Gelee
und gebackenem Sprossen-Röllchen



Süppchen von Curry und Zitronengras
mit Hummer-Ravioli



Rosa gebratenes Rinderfilet in Gewürzpfeffer-Jus
an Topinambur-Püree und glasierten Zuckerschoten



Passionsfrucht-Pralinen-Schnitte
an Kokoscreme und Mangosorbet

3 Gang
4 Gang

41,20* / 49,00**
47,90* / 57,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü IV

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Duett von der Wachtel und grünem Spargel
mit Trüffelcreme und Pinienkern-Crunch



Hummerschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel
an Estragon-Schaum



Kalbsfilet unter der Thymianblüten-Kruste in Spätburgunderjus
glasiertem grünem Spargel und Kartoffel-Soufflé



Geflämmte Maracuja-Schnitte mit Schokoladencreme
und Kaffeekrokant

3 Gang
4 Gang

44,10* / 52,50**
53,80* / 64,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Frühling

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Duett von der bergischen Lachsforelle
mit Sauerampfer- Creme, Kartoffelblini und Forellenkaviar



Risotto von grünem Spargel
mit confierten Ramatti-Tomaten,
gebratenen St. Jakobsmuscheln und Parmesancrunch



Kalbsfilet im Wildkräutermantel mit leichter Morchel-Rahmsauce
gebackenem Bärlauchstrudel und glasierten Navetten



Mille Feuille von Erdbeeren und Vanille-Tonkabohnen-Creme
mit Pistazieneis

3 Gänge
4 Gänge

39,90* / 47,50**
45,80* / 54,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Sommer

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Salat von grünem und weißem Spargel
mit Estragon-Vinaigrette und marinierten Wildfang-Garnelen



Tomatenconsommé
mit Raviolo von der Wachtel und Basilikum Crunch



Medaillons vom Rinderfilet mit Sommertrüffeljus
jungem Wirsing und Süßkartoffelkonfekt



Schokoladen-Fondant mit flüssigem Kern
Dazu Rhabarber-Erdbeerkompott und Sauerrahmeis

3 Gänge
4 Gänge

39,90* / 47,50**
45,80* / 54,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Herbst

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Knusprig gefüllter Cannelloni vom Flamm-Lachs
an gezupften Feldsalat mit Granatäpfeln und Blütenhonig-Senfsauce



Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit gebackenem Konfekt von der Maispoularde



Lammrücken rosa gebraten in Syrahjus
mit Grenaille-Kartoffeln und provenzalischem Gemüse



Kirschtörtchen mit weißer Schokoladencreme
und Pistazieneis

3 Gänge
4 Gänge

39,90* / 47,50**
45,80* / 54,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Menü Winter

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Carpaccio von der Roten Bete
mit Feldsalat und Ziegenkäse-Crumble



Macchiato vom Muskatkürbis mit steirischem Kürbiskernöl
und rosa Crevetten



Duett von der Barbarie- Ente
mit Quittenrotkohl Pastinaken-Konfekt in Ratafiajus



„Schneeball“ vom geeisten Christstollen
mit warmer Punsch-Birne und Zimt-Sabayone

3 Gänge
4 Gänge

39,90* / 47,50**
45,80* / 54,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Hochzeitmenü La Redoute

duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie-Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt



Duett von der Riesengarnele
mit Avocado-Mousse und Tomaten-Estragonconfit



Unsere Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Kalbs-Cannelloni und Wurzelgemüse



Hauchdünne Bandnudeln in leichter Trüffel fumet
mit gerösteten Artischocken



Crepinette vom Perlhuhn in Sauce Perigordine
mit glasiertem Marktgemüse und Kartoffel-Blätterteig-Gateau



Mariage von Schokolade und Himbeere
mit weißem Nougatparfait

3 Gang
4 Gang
5 Gang

39,00* / 46,40**
49,00* / 58,30**
58,00* / 69,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Let's Fly

Unsere Flying Buffets servieren wir Ihnen auf kleinen Tellern und Schiefertafeln, in verschiedenen Schalen, Schüsseln und Gläser. Alle Speisen sind einfach essbar mit kleiner Gabel oder Kaffeelöffel...perfekt für Veranstaltungen mit Stehtischen und Loungemöbeln.

Flying Buffet „Mediterran“

Tatar vom Limetten-Lachs
mit Basilikum-Schmand und knusprigen Filoblättern

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und gebackenen Kapernäpfeln
an Romana Salat und Kirschtomaten

Mediterraner Cous-Cous Salat
mit Crevetten und Chicorée

Marinierte Mini Artischocken
mit rosa-Pfeffer-Aioli und Chiabatta Crunch

Ratatouille-Süppchen aus der Espressotasse
mit Croutons



Saltim Bocca vom Kalb in Salbeijus
an provenzalischem Gemüse und Lorbeerkartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Spargel-Risotto und gelbem Tomatenchutney

Salbei-Gnocchis in Pepperonta-Olivenfondue
mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen



Tiramisu von Erdbeer und Pistazie
Mokka-Creme Brûlée
Cantuccini-Schokoladen-Mousse

38,65* / 46,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Flying Buffet „Regional“

Geräuchertes Forellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat
mit Kresse und eingelegten Radieschen

Endiviensalat mit knusprigem Landschinken
in Sauerrahmdressing und Sauerteig-Croutons

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Rahmgurken und Schwarzbrot Crunch

Quiche vom jungen Lauch und Eifler Ziegenkäse mit Gewürztomaten



Schafelbraten vom bergischen Rind auf Spitzkohlgemüse
und kleinem Semmelkloß

Kross gebratenes Zanderfilet in violetter Senfcreme mit Schnittlauchpüree
und gebratenen Steinchampions

Ricotta-Ravioli mit geröstetem Blumenkohl und Parmesancreme



Sauerrahm-Kirsch Törtchen mit Kakaostreusel
Beerengrütze mit Eilikörcreme
Bad Godesberger Käsekuchen im Weckglas

38,65* / 46,00**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Flying Buffet „Heaven“

Tatar vom Weiderind
mit sardischen Oliven und violetten Kartoffelchips

Geflämmte Garnele mit Avocado-Vinaigrette
und Kirschtomaten Salsa

Jacobsmuschel-Ceviche mit gehobeltem Fenchel
an Pimpernelle und Rocola-Ricotta-Crème

Quinoa-Salat mit mariniertem Frühlingslauch,
grünem Spargel und gerösteten Nüssen

Brunnenkresse-Tortillia mit krossem Serrano
und Paella Texturen



Suprême vom Wolfsbarschfilet mit glasierten Vongole-Muscheln
auf Brunnenkresse Grémant-Risotto

Tranche vom Münsterländer Kalbsfilet „au Four“
mit wildem Brokkoli und Grenaille Kartoffeln

Zitronengras-Risotto mit gebratenen Shiitake Pilzen



Kirschtorte im Weckglas mit Tonkabohne und weißer Schokoladencreme
Nougat-Crêpes Roulade an Meringue Crunch
Weiße Kaffee-Crème Brûlée
Ananas-Melonen Salat mit Pina Colada Espuma

49,15* / 58,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg
T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Mitternachtssnacks

Rheinische Bratwurst mit Monschauer Senf und Baguette	2,95* / 3,50**
Pikante Currywurst (Schwein oder Pute) mit Baguette mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream	3,35* / 4,00** 4,60* / 5,50**
Kalbsbratwurst mit Madras-Currysauce und roten Zwiebeln mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream mit Goldpuder 23 Karat zzgl.	4,20* / 5,00** 5,45* / 6,50** 2,50* / 3,00**
Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit zusätzlicher Beilagen Bar	5,00* / 6,00** 6,30* / 7,50**
Gulaschsuppe mit Piment d´Espelette und Baguette	5,00* / 6,00**
Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten	8,00* / 9,50**
Erlesene Auswahl an dünn aufgeschnittener italienischer Salami und Schinkensorten mit Ciabatta und Olivenöl mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar	6,70* / 8,00** 8,00* / 9,50**

(Preise pro Person)

Give Aways

Suchen Sie das passende Give Aways für Ihre Veranstaltung?
Wir bieten Ihnen von hausgemachten Marmeladen, Chutneys, Pralinen und Gewürzmischungen eine Vielzahl an Möglichkeiten. Bitte sprechen Sie uns an!

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene
Unsere Preise sind in Netto* (erster Preis zzgl. Mehrwertsteuer)
und Brutto** (zweiter Preis inkl. Mehrwertsteuer) ausgewiesen und verstehen sich in Euro. Stand Februar 2016