



# LA REDOUTE

## Tagungen

Tagungspauschalen  
Snacks  
Lunchbuffet / -menüs

Errichtet wurde die Redoute im spätklassizistischen Stil von 1790 bis 1792 unter Kurfürst Max Franz; Architekten waren Vater und Sohn Michael Leydel. Sie sollte für Bälle und andere Vergnügungen des Hofes genutzt werden -der Name Redoute ist eine alte Bezeichnung für einen Kostümball. Das ursprünglich dreiflügelige Gebäude wurde später um den ovalen Gartensaal zwischen den beiden Flügeln ergänzt.

Die Säle und Salons unterschiedlicher Größe stehen Ihnen nach aufwendigen Renovierungsarbeiten wieder für private Feiern, Konferenzen und Banketts zur Verfügung.

Tagen Sie abseits des immer gleichen, sterilen Umfelds mit Stil und Flair!

Wir bieten Ihnen großzügige Konferenzräume in einem außergewöhnlichen Ambiente.





# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## TAGUNGSKONZEPTE

### Pauschalen






26 bis 40 Personen	pro Person	79,50
41 bis 60 Personen	pro Person	74,50
61 bis 80 Personen	pro Person	71,50
81 bis 100 Personen	pro Person	69,50
101 bis 120 Personen	pro Person	67,50
121 bis 150 Personen	pro Person	65,50
ab 150 Personen	pro Person	63,50

zzgl. Bereitstellungskosten bei Anmietung der großen Säle im Erdgeschoss (Beethovensaal, Gartensaal) laut Angebot. Für Gruppenräume berechnen wir Bereitstellungskosten nach Vereinbarung. Die Räume stehen Ihnen von 08:00 - 18:00 Uhr zur Verfügung.

### Technik in der Pauschale

Folgende Technik ist für den Haupttagungsraum in der Tagungspauschale enthalten:  
1 Beamer, 1 Leinwand, 2 Flipcharts.

Bühnenelemente stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zur Verfügung. Weitere Tagungstechnik können wir über unsere Partnerfirma anbieten. Hierzu erfragen Sie die Preise individuell je nach ihren Anforderungen bei uns

Konferenz- und Veranstaltungsräume	m <sup>2</sup>						
		<u>Stuhlreihe</u>	<u>Parlamentarisch</u>	<u>U-Form</u>	<u>Bankett</u>	<u>Tafel</u>	<u>Stehempfang</u>
Beethovensaal	200	296	125	92	180	200	400
Gartensaal	145	150	75	50	120	110	275
Beethoven- und Gartensaal	345	/	/	/	300	300	700
Gelber Salon	77	75	40	30	60	60	90
Grüner Salon	75	70	40	30	60	60	90
Blauer Salon /Vorraum	27/19	/	/	/	24	24	50
Rosa Salon	25	30	12	/	20	20	30

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene.  
Alle Preise sind in Euro und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand April 2015



## LA REDOUTE REDUTTCHEN

### Pausen-/ und Tagungsgetränke

Kaffee und Teeauswahl  
Mineralwasser still und Medium, Fruchtsäfte  
inklusive regelmäßiger Auffrischung

### Zum Empfangskaffee

Kaffee und Teeauswahl mit Gebäck  
Mineralwasser still und Medium, Fruchtsäfte

Frisch belegte Carréebrotwürfel  
Frische Obstauswahl (Stückobst)

### Zur Kaffeepause am Vormittag

Kaffee; Teeauswahl mit Gebäck  
Mineralwasser still und Medium, Fruchtsäfte

Kleine Croissants und Plunderteilchen  
Frische Obstauswahl (Stückobst)

### Zur Mittagspause

Kaffee und Teeauswahl mit Gebäck  
Mineralwasser still und Medium, Fruchtsäfte

Buffet oder Menü nach Absprache (siehe nachfolgende Vorschläge)

### Zur Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee; Teeauswahl mit Gebäck  
Mineralwasser still und Medium, Fruchtsäfte

Auswahl an hochwertigen Blechkuchen der Saison  
(z.B. Apfel-Zimt, Mohn, Streusel, Quarkschnitte)

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene.  
Alle Preise sind in Euro und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand April 2015



**LA REDOUTE**  
REDUTTCHEN

## **LUNCH BUFFET LA REDOUTE**

Mariniertes Grillgemüse mit Rucola  
verfeinert mit Balsamico und nativen Olivenöl

Rosa gebratene Scheiben vom Angus-Rind  
An Kartoffelsalat und Tomaten-Pinienkern Pesto

Knackiger Endiviensalat mit Thymian-Croutons  
gehobeltem Grano Padano und marinierten rosa Crevetten

Auswahl an Blattsalaten mit Sprossen und gerösteten Kernen  
und zweierlei Dressing



Supreme von der Maispoularde  
an gerösteten Rosmarinkartoffeln und Steinchampions a la Creme

Geschwenkte Pasta In Tomaten-Chili Sauce  
Mit gerösteten Pinienkernen und frischen Basilikum



Frozen-Joghurt mit Waldbeerkompott

Espresso Macciato Crème brûlée

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe und Allergene.  
Alle Preise sind in Euro und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand April 2015

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg  
T 0228-688 988-10 F 0228-688 988-99



**LA REDOUTE**  
REDUTTCHEN

## **LUNCH BUFFET MEDITERRANA**

Vitello Tonnato“

Rosa gebratenes Kalbsfleisch in Thunfischcreme und Kapern

Mediterraner Cous Cous Salat mit Feta-Crumble

Salat von Mozzarellini und Cherry-Strauchtomaten  
Mit nativen Olivenöl und Basilikum-Pesto

Auswahl an Blattsalaten mit Sprossen und gerösteten Kernen  
und zweierlei Dressing

Knuspriges Brot mit Olivenöl und Aceto Balsamico di Modena



Geschnetzeltes von der Pute mit Piment d'Espelette  
an Zitronen-Salbeisauce mit Gemüsereis

Glasierte Gnocchis mit Ratatouille  
und jungen Spinat



Limonen Panna Cotta mit Cantuccini-Crunch

Marmorierte Schokoladen-Mousse mit frischen Früchten

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe und Allergene.  
Alle Preise sind in Euro und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand April 2015

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg  
T 0228-688 988-10 F 0228-688 988-99



**LA REDOUTE**  
REDUTTCHEN

## LUNCHMENÜ I

Wildkräutersalat im Knusperkorb  
mit Radieschen Kresse und Joghurt-Limonen Vinaigrette  
an marinierten rosa Crevetten

Oder  
gratinierten Ziegenkäse



Gebratene Maispoulardenbrust  
mit Rahmwirsing Bouillonkarotten  
und Kartoffel-Crouton Püree



Trifle von weißer Schokolade und Himbeere

## LUNCHMENÜ II

Grüne Erbsencremesuppe  
mit Estragon und Creme-fraîche



Gebratenes Zanderfilet an violetter Senfsauce  
mit glasierten Rübengemüse und gebackenem Kartoffelstrudel



Apfeltörtchen mit Mandel Creme und Vanille-Zitroneneis

Für die Lunchmenüs berechnen wir einen Aufpreis von 7,50 pro Person.

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe und Allergene.  
Alle Preise sind in Euro und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand April 2015

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg  
T 0228-688 988-10 F 0228-688 988-99



## LA REDOUTE REDUTTCHEN

### Weitere Snacks zur Erweiterung der Pauschale (Stückpreis)

Tortilla von Bad Godesberger Kartoffeln mit Frühlingslauch Dip	2,00
Auswahl an hochwertigen Fingersandwiches z.B. Roastbeef , Lachs	2,50
Croissants mit Mailänder Salami und Brie	2,50
Laugenbrötchen mit Frischkäse und Gartenkräutern	2,00
Rohkost - Gemüsesticks mit passendem Dipp	1,20

### Typisch Kölsch à 2,00 (Stückpreis)

Zimmermann Schwarzbrot mit geräucherter Forelle  
Röggelchen mit mittelaltem Gouda, Senf und Zwiebeln  
Holzluckenbrot mit kölschem Mett und roten Zwiebeln  
Nussbrot mit Blutwurst und Apfel-Senf  
Steinofenbrot mit bergischer Leberwurst

### Süße Leckereien (Stückpreis)

Schokoladenfrüchte	2,50
Tartlettes mit Vanillecreme und Waldbeeren	2,50

### Ausklang

Frisch aufgebackene Brezeln und frisch gezapftes Kölsch Pro Person	8,50
---	------

### DoggyBag

Perfekt zum Mitnehmen bei einem langen Heimweg für Ihre Gäste Kleines Snackpaket mit belegter Sandwichecke, kleinem Softgetränk, Stückobst und einem Schokoladenriegel Pro Person	11,50
--	-------

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene.  
Alle Preise sind in Euro und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand April 2015