



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Redoute Menü- & Buffetvorschläge 2017

**Fingerfood / Snacks
Buffets / Menüs**

& unsere neuen Erweiterungen

Unsere folgende Speiseauswahl für 2017 / 2018 dient als reiner Vorschlag und kleiner Appetitanreger. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und erfüllen ganz persönliche Wünsche, welche wir gerne auch in individuellen Gesprächen mit Ihnen und unserem Küchenchef besprechen. Natürlich sind die einzelnen Komponenten der Vorschläge miteinander kombinierbar um Ihr Wunschbuffet-/ oder Menü zu kreieren. Mit unseren neuen Specials rücken wir Ihr Event ins rechte Licht und machen es zu einem unvergesslichen Ereignis.



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 Juni 2017

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 oder Empfang. Eine angenehme Art willkommen heißen zu werden. Hier eine kleine Auswahl, gerne beraten wir Sie Individuell.

Fürstlich Genießen

Feine Kalbsfrikadelle mit Trestersenf Creme

Crêpes Rollen mit Rosmarin Schinken, Rucola und grobem Senf

Filet vom Maishähnchen im Waldpilzmantel mit Feigen Chutney

Tatar vom Rind auf geröstetem rheinischem Schwarzbrot mit Sauerrahm

Crostini mit rosa gebratenem Kalb, Thunfischcreme und Kaper

Serrano Schinken mit gepickelter Melone

Marinierte Nordseekrabben mit Zitrone und Dill im Knusperkorb

Gebeizter Lachs mit Limonen Schmand und eigenem Kaviar

Geräucherte Forelle auf Schwarzbrot mit Meerrettichcreme und Roter Bete

Gerollte Maistortilla

- mit Kikok Hühnchen, Mango und rotem Curry
- mit Gewürzlachs, Gurken und Dillcreme
- mit mariniertem Grillgemüse

Vegetarisch

Junge Möhren in Limonen Öl confiert mit frischem Koriander und Ingwercreme

Rote Bete mit Kaffee Öl und Sauerrahm

Kerbel Frischkäse Creme auf Parmesan cracker mit confierter Kirschtomate

Mariniertes Provence Gemüse mit Basilikumpesto auf Olivenbrot

Praline vom Ziegenfrischkäse im Schwarzbrot Crumble

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 Juni 2017

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



LA REDOUTE REDUTTCHEN

„Cornet“ - Knusprige gefüllte Hörnchen
Eismeerforelle mit eigenem Kaviar und Koriander
Thunfisch mit Sesamcreme und Sojakaviar
Rindertatar mit Radieschen und Sauerrahm
Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Feige
Avocado und gerösteter Haselnuss

Warmes

Wan Tan gefüllt mit „Pulled Pork“ und Koriandersalsa
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Selleriecreme und Silberzwiebeln
Quiche von Speck und jungen Lauch mit confierter Kirschtomate
Quiche von Spinat und getrocknete Tomaten
Riesengarnele im Tempurateig gebacken mit Sesam Chilicreme
Mini Süppchen (z.B. Tomatenessenz, Kartoffelsuppe mit Flusskrebse, saisonal auch Spargel- oder Kürbiscreme)

Süß

Eclair gefüllt mit karamellierter Milkschokolade
Ganache von der Zartbitterschokolade mit Mandelkrokant
Tarte Tatin von Tahiti Vanille und Apfel
Macarons und Mini Tartes mit verschiedener Füllung nach Saison
Cornet Himbeere und Vanille
Cornet „Pina Colada“

Preis pro Person (drei Stück)
Preis pro Person (fünf Stück)
Preis pro Person (acht Stück)

7,80* / 9,28**
12,50* / 14,88**
19,00* / 22,61**

Mindestabnahme von Fingerfood 30 Stück pro Sorte.

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 Juni 2017

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



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 Pumpernickel Mantel	2,70*/3,20**
Geräuchertes Forellenfilet auf Graubrot Crouton mit Meerrettichcreme	2,70*/3,20**
Himmel und Äd Spieße	2,70*/3,20**
Mini Röttgelchen mit mittelaltem Gouda, Senf und roten Zwiebeln	2,70*/3,20**
Suprême vom Matjes auf Apfel Sellerie Salat	2,70*/3,20**
Metthappen mit roten Zwiebeln und Petersilie	2,70*/3,20**
Roastbeef mit Senfcreme und Silberzwiebeln auf geröstetem Bauernbrot	3,20*/3,81**
Tatar vom Rind auf Pumpernickel mit Sauerrahm	3,20*/3,81**

Warm

Kartoffel Kölsch Suppe mit Flusskrebse	4,00*/4,75**
Mini Frikadellen auf Kartoffelstampf mit Gartenkresse	4,00*/4,75**
Mini Schnitzel auf Kartoffelsalat mit Salatgurke	4,00*/4,75**
Kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Dill Crème fraîche	4,50*/5,35**
Flusszander auf Rieslingkraut	4,50*/5,35**
Maispoularde auf Selleriecreme und roter Zwiebelmarmelade	5,00*/5,95**

Dessert

Griesflammerie mit eingelegten Aprikosen	3,00*/3,57**
Marinierte Waldbeeren mit Vanille Schmand	3,50*/4,16**
Apfel Küchlein mit Zimtsahne	3,50*/4,16**
Schokoladen Kirsch Schnitte	3,50*/4,16**

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 Juni 2017



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Buffet Classic

Rosa Crevetten mit Dill Creme fraiche, Zitrone und Endiviensalat

Mousse von der Rauchforelle mit Preiselbeergelee,
Wildkräutersalat und Pumpernickel Chips

Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef
auf Petersilien Kartoffelsalat und Gewürztomaten Dipp

Mariniertes Grillgemüse
verfeinert mit Balsamico, nativen Olivenöl und Grana Padano

Salatbar mit saisonalen Blattsalaten
frische Gemüsestreifen und Sprossen, Croutons und Kerne
dazu zweierlei Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter



Karottenrahmsuppe
mit frischem Ingwer und Kerbel Pesto



Sûpreme von der Maispoularde
mit Thymianjus, Spitzkohlgemüse und gerösteten jungen Kartoffeln

Gebratenes Bundbarschfilet
mit Rieslingsauce, Basmati Reis und Karottengemüse

Penne mit Parmesansauce,
geschmorter Spitzpaprika und Blattpetersilie



Crème brûlée von der Tahiti Vanille
Joghurt Zitronen Mousse mit Himbeergelee und Mandelkrokant
Schokoladen Gâteau mit Mangochutney

38,50* / 45,82**

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 Juni 2017

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 mit Thunfisch Limetten Creme,
Romanasalatherzen und Kapern

Lachsfilet über Apfelholz geräuchert
mit Honig Senf Creme und marinierten Gurken

Garnelen in Kräuteröl sautiert
mit schwarzem Sesam und Chili Karamell auf Erbsencreme

Süßkartoffelkrapfen mit Linsen Curry Chutney
und frischem Koriander

Salatbar mit saisonalen Blattsalaten
frische Gemüsestreifen und Sprossen, Croutons und Kernen
dazu zweierlei Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter



Petersilienwurzelsuppe
mit Apfelwürfeln und Croutons



Kalbsrücken rosa gebraten mit Thymianjus
Gartengemüse und gerösteten Kartoffeln

Filet von der Goldbrasse in Olivenöl gebraten
mit Steinchampignon Risotto und jungem Spinat

Ravioli mit Ricotta gefüllt
fruchtige Tomatensauce, Rucola und gerösteten Pinienkernen



Mousse von Zartbitterschokolade mit Amarena Kirschen, Vanillesahne und Crue de Cacao
Cheesecake im Weckglas mit eingelegten Blaubeeren
Limettencreme mit Ananas Chutney und Kokos Crumble

44,80* / 53,12**

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 Juni 2017

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

Duftende Brotauswahl

Leicht gesalzene Normandie Butter und ein herzhafter Dipp oder Kräuterbutter



1. Gang serviert

Tatar von der Fjordforelle mit Himbeervinaigrette,
Wildkräutersalat, Avocadocreme und Radieschen



2. Gang serviert

Kräuterschaumsuppe
mit Praline von der Maispoularde und Kohlrabigemüse



Hauptgänge am Buffet

Tranche vom rosa gebratenen Rinderfilet in Madeirajus
mit glasiertem Marktgemüse, Grenaille Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten
mit Estragon Fumet, sautiertem Orangen Fenchel und Cous Cous

Zitronengras Risotto
mit gebratenen Shiitake Pilzen, Cashewkernen,
Sojasprossen und glasierten Zuckerschoten



Desserts am Buffet

„Schwarzwälder Kirsch“ im Weckglas
Mandelschnitte mit Vanillesahne und eingelegten Aprikosen
Crème brûlée von Limette mit Rohrzucker
Mousse von weißer Schokolade mit Basilikum und eingelegten Himbeeren

59,80* / 71,16**

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 Juni 2017

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



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Unsere ganzjährigen Menüs

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

Zu jedem Menü decken wir duftende Brotauswahl, leicht gesalzene Normandie Butter und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch ein.

Menü I

Schottisches Lachsfilet mit Limette gebeizt
mit Karottencreme, Wildkräutersalat und Koriandervinaigrette

Getrüffelte Lauchcremesuppe
mit Kalbstortellini

Kross gebratene Brust von der Maispoularde mit Salbeijus
dazu Oliven Risotto und glasierte Bundmöhren

Törtchen von Zartbitterschokolade
mit Bananen Passionsfrucht Salat

3 Gang mit Suppe

3 Gang mit Lachsfilet

4 Gang

29,50* / 35,11**

34,50* / 41,05**

39,00* / 46,41**



Menü II

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing,
marinierten Nordmeergarnelen und Salatgurke

Schaumsuppe von Zuckererbsen
mit Ziegenfrischkäseschaum und Crostini

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymianjus
dazu Spitzkohlgemüse und Waldpilz Kartoffel Kuchlein

Warmer Schokoladenkuchen
mit eingelegten Kirschen und cremigem Vanilleeis

3 Gang mit Suppe

3 Gang mit Salat

4 Gang

34,80* / 41,40**

38,50* / 45,82**

44,50* / 52,96**

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 Juni 2017



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü III

Marinierte Scheiben vom roten Thunfisch
mit Avocado Creme, Soja Ingwer Gelee und gebackenem Sprossenröllchen

Curryschaumsuppe mit geflammter Jakobsmuschel,
Mangoconfit und sautierten Zuckerschoten

Tranche vom Rosa gebratenen Rinderrücken unter der Gewürzpfefferkruste
mit Thymianjus, Kartoffelsoufflé und glasierten Wurzelgemüse

Kokos Limetten Schnitte
mit Passionsfrucht Sorbet und karamellisierter Ananas

3 Gang mit Suppe	41,20* / 49,03**
3 Gang mit Thunfisch	44,50* / 52,96**
4 Gang	50,80* / 60,45**



Menü IV

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Petersiliencreme, grünem Spargel und Trüffel Vinaigrette

Hummerschaumsuppe
mit eigenem Ravioli, Artischockengemüse und Estragon Schaum

Medaillon vom Kalbsfilet unter der Thymianblüten Kruste
mit Spätburgunderjus, grünen Bohnen und Süßkartoffelgratin

Geflammte Maracuja Schnitte
mit Schokoladencreme und Kaffeekrokant

3 Gang mit Suppe	46,10* / 54,90**
3 Gang mit Huhn	49,50* / 58,91**
4 Gang	55,80* / 66,40**

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 Juni 2017

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



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Unsere ganz speziellen Menüs der Saison

Ein Genuss um in die passende Jahreszeit einzutauchen.
Zu jedem Menü decken wir duftende Brotauswahl, leicht gesalzene Normandie Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch ein

Menü Frühling

Filet von der bergischen Lachsforelle
mit Sauerampfer Creme, Rote Bete und Forellenkaviar

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Risotto von grünem Spargel, confiierten Kirschtomaten und Korbelschaum

Kalbsfilet im Wildkräutermantel mit leichter Morchel Rahmsauce,
gebackenem Kräuterstrudel und weißem Stangenspargel

Mille Feuille von Erdbeeren und Vanille mit Joghurteis

3 Gänge mit Forelle	46,10* / 54,90**
3 Gänge mit Jakobsmuschel	49,50* / 58,91**
4 Gänge	55,80* / 66,40**



Menü Sommer

Doraden Filet in Olivenöl gebraten
mit Salat von Urtomaten, Büffelmozzarella und Rucola

„Gazpacho“
mit Ricotta Schaum und Oliven Focaccia

Medaillon vom Rinderfilet mit Madeirajus,
geräuchertem Sauerrahm, wildem Broccoli und Süßkartoffelkonfekt

Gateâu von Zartbitterschokolade
mit marinierten Beeren und Sauerrahmeis

3 Gänge mit Gazpacho	41,20* / 49,03**
3 Gänge mit Dorade	44,50* / 52,96**
4 Gänge	50,80* / 60,45**

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 Juni 2017



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Herbst

Tranche vom Flamlachs
mit gezupften Feldsalat, Granatapfelkernen und Blütenhonig Senf Sauce

Petersilienwurzelschaumsuppe
mit Ravioli von der Bauernente

Lammrücken rosa gebraten unter der Oliven Krokant Kruste
mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und provenzalischem Gemüse

Pfirsichtörtchen
mit weißer Schokoladencreme und Pistazieneis

3 Gänge mit Suppe
3 Gänge mit Lachs
4 Gänge

42,90* / 51,05**
46,80* / 55,70**
51,20* / 60,93**



Menü Winter

Carpaccio von Roter Bete
mit Feldsalat, geräuchertem Ziegenkäse und Sauerampfer Emulsion

Macchiato vom Muskatkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl und Garnelen Zitronengras Spieß

Brust und Keule der Barbarie Ente
mit Orangenjus, Quitten Rotkohl und Kartoffelkloß

„Birne Helene“
im Zimtsud pochierte Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce

3 Gänge mit Roter Bete
3 Gänge mit Suppe
4 Gänge

41,50* / 49,39**
46,20* / 54,98**
50,90* / 60,57**

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 Juni 2017

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

Das festlichste Menü für einen ganz besonderen Anlass.
Damit bleibt der schönste Tag im Leben gewiss lange in Erinnerung.
Auch hier decken wir duftendes Brot, leicht gesalzene Normandie Butter
und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch ein.

Geflämmte Tranche von der Fjordforelle
mit Avocado Mousse, gerösteten Haselnüssen und Cassis Gelee



„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Kalbsmaultaschen und Wurzelgemüse



Filet vom Kabeljau in Thymianbutter confiert
mit sautiertem Spinat und getrüffeltem Selleriepüree



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Barolojus
dazu glasiertes Marktgemüse und Kartoffel Gâteau



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Mangoconfit und Limonenschaum

3 Gang
4 Gang
5 Gang

42,50* / 50,58**
51,20* / 60,93**
60,00* / 71,40**

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 Juni 2017

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 Gläsern. Alle Speisen sind einfach essbar mit kleiner Gabel oder Kaffeelöffel... perfekt für Veranstaltungen mit Stehtischen und Loungemöbeln.

Flying Buffet „Regional“

Geräuchertes Forellenfilet auf rheinischem Kartoffelsalat
mit Kresse und eingelegten Radieschen

Endiviensalat mit knusprigem Landschinken
in Sauerrahmdressing und Buchweizen Biskuite

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Rahmgurken und Schwarzbrot Crunch

Quiche vom jungen Lauch und Eifler Ziegenkäse mit Gewürztomaten



Schaufelbraten vom bergischen Rind
auf Spitzkohlgemüse und kleinem Semmelkloß

Kross gebratenes Zanderfilet mit violetter Senfsauce,
Kartoffel Schnittlauch Püree und gebratenen Steinchampions

Graupen Risotto mit Blattpetersilie und Eifler Ziegenhartkäse



Sauerrahm Kirsch Törtchen mit Kakaostreusel
Beerengrütze mit Eierlikörcreme
Bad Godesberger Käsekuchen im Weckglas

39,75* / 47,30**

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 Juni 2017

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



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Flying Buffet „Mediterran“

Ceviche von der Dorade
mit Ratatouille Salat und Basilikumpesto

Vitello tonnato mit Thunfisch Limetten Creme und gebackenen Kapernäpfeln
mit Romana Salat und Kirschtomaten

Quinoa Salat mit Granatapfel Vinaigrette und jungem Spinat

Marinierte Mini Artischocken
mit Safran Aioli und Chiabatta Crunch

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe
mit Balsamico Linsen



Saltimbocca vom Kalb mit Sherry Rahm,
provenzalischem Gemüse und gerösteten Kartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Paella Texturen und Schnibbelbohnen

Gnocchis in Olivensauce
mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen



Tiramisu im Weckglas
Crème brûlée von der Tahiti Vanille
Mousse von karamellisierter Milkschokolade mit Blutorange

39,80* / 47,36**

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 Juni 2017

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



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

(Mitternachts-)Snacks

Preise pro Person

Rheinische Bratwurst mit Monschauer Senf und Baguette	3,36* / 4,00**
Pikante Currywurst (Schwein oder Pute) mit Baguette mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream	3,78* / 4,50** 5,88* / 7,00**
Herzhafte Kartoffel Lauchsuppe mit zusätzlicher Beilagen Bar	5,20* / 6,10** 6,80* / 8,00**
Gulaschsuppe mit Piment d´Espelette und Baguette	5,50* / 6,50**
Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten	10,76* / 12,80**
Erlesene Auswahl von italienischer Salami und luftgetrocknetem Schinken mit Ciabatta und Olivenöl mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar	8,90* / 10,60** 11,20* / 13,33**
Built a Burger - Burger zum Selberbauen mit Burgerbrötchen, Mini Pattys, verschiedenen Dips und Rohkostsalat 1 Burger pro Person kalkuliert	5,88* / 7,00**
Knabbermischungen Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips mit Meersalz pro Stehtisch/Lounge	6,00* / 7,10**
Knabbermischung - exklusiv Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz Mandeln, Wasabi Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini Preis pro Person	3,36* / 4,00**

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 Juni 2017



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Erweiterungen

Menüerweiterungen

Als Auflockerung unserer Menüs kann auch gerne ein Teil des Menüs als Buffet präsentiert werden. Hier stehen wir Ihnen gerne für eine individuelle Beratung zur Verfügung.

Preise pro Person

Dessertbuffet mit Tiramisu von der Himbeere im Weckglas Crème brûlée von der Tahiti Vanille Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch Espuma und Pistazie zzgl. zum Menüpreis	7,40*/8,80**
Käseplatte mit Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten zzgl. zum Menüpreis	5,00* / 5,95**

Buffeterweiterungen

Ein Buffet ist eine passende Variante, wenn Sie Ihren Gästen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten, Geschmäckern und Stilen bieten möchten. Zu einem ganz eigenen Erlebnis wird es, wenn Sie mit kleinen Tricks Ihr Buffet zum Leben erwecken oder Ihr Buffet durch kleine Upgrades einfach erweitern:

Preise pro Person

Tranchier Station mit Livekoch Fleischsorte laut Absprache live tranchiert am Buffet zzgl. Buffetpreis	2,50* / 3,00**
Pasta Station mit Livekoch Pastagericht laut Absprache live zubereitet am Buffet zzgl. Buffetpreis	2,50* / 3,00**
Wok Station mit Livekoch Wokgericht laut Absprache live zubereitet am Buffet zzgl. Buffetpreis	2,50* / 3,00**
BBQ Station mit Livekoch Grillfleisch laut Absprache live zubereitet am Buffet zzgl. Buffetpreis	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 Juni 2017



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Eventerweiterung

Verleihen Sie Ihren Kundenevent, Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier oder Hochzeit den ganz gewissen Charme mit tollen Aktionen um Ihre Gäste mit schönen Ideen zu überraschen und den Aufenthalt in der Redoute noch schöner zu gestalten. Unsere folgenden Vorschläge können sowohl bei Sektempfang, im Flying Dinner oder zusätzlich am Buffet angeboten werden. Gerne kreieren wir für Sie auch ganz individuelle Eventkonzepte passend zu Ihrem Anlass.

Preise pro Person

Nostalgischer Eiswagen

4,96* / 5,90**

Sechs verschiedene Eissorten nach Wahl im knusprigen Hörnchen und/oder Becher mit verschiedenen Toppings wie Karamell-/, Schokoladen-/ und Erdbeersauce und Schlagsahne. Zusätzlich als Selbstbedienung steht unsere kleine Candybar bereit mit Smarties, Mini Marschmallows, Zuckerperlen, Schokosplitter und Haselnusskrokant

Zusatz

2,10* / 2,50**

Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)

Frisch gebackene belgische Waffeln

6,05* / 7,20**

An der Live Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanillesauce, gebundene Kirschen Beerengrütze, Schokosauce, Apfelkompott und frisches Obst

Shakes und Smoothies

Ob mit Milch, Jogurt und / oder Crusched Ice - frisch zubereitete Drinks, die gesund und lecker sind. Unsere Shakes und Smoothies werden an unserer Theke frisch auf Wunsch zubereitet. Mögliche Sorten: Vanille, Schokolade, Karamell, Waldbeere, Banane, exotische Früchte und vieles mehr.

6,50* / 7,74**

alternativ je Glas 0,2l

4,90* / 5,83**

Donut Board - Trend 2017 / 2018

Das Donut Board ist eine schöne und moderne Art, Ihren Gästen eine kleine Stärkung zu geben. Das Board ist bestückt mit verschiedenen Donuts, welche vom Gast einfach heruntergenommen werden können.

4,80* / 5,71**

alternativ je Stück

2,70* / 2,38**

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 Juni 2017



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Preise pro Person

Candybar

Ein Must Have, welches sich in den letzten Jahren bewährt hat. Eine schöne bunte Auswahl an verschiedenen süßen Verführungen. Hier kann keiner Ihrer Gäste vorbeigehen. Kleine Tüten stehen bereit, damit sich Ihre Gäste die ganz persönliche Mischung zusammenstellen können.

4,20* / 5,00**

Cookiesbar

Eine schöne Alternative zur klassischen Candybar ist unsere Cookiesbar. In verschiedenen Gläsern sind die köstlichsten Kekse versteckt. Dazu reichen wir Tüten, damit die Fahrt nach Hause auch noch versüßt wird. Unsere selbstgebackenen Cookies bieten wir in dem Geschmacksrichtungen Zartbitterschokolade, Vanille, weiße Schokolade, Zimt und Nuss an.

4,80* / 5,70**

Fruchtbar

Wer es vor allem im Sommer fruchtig frisch mag, der kommt an unserer Fruchtbar nicht vorbei. Eine schöne Auswahl an verschiedenen Frucht und Obstsorten. Egal ob regional oder exotisch - unsere Fruchtbar bietet eine Auswahl an mundgerecht geschnittenem Obst (Beeren nach Saison).

5,50* / 6,55**

Give Aways

Suchen Sie das passende Give Aways für Ihre Veranstaltung? Mittlerweile sind Gastgeschenke keineswegs mehr nur für Hochzeiten da. Um es ganz individuell zu gestalten, unterstützen wir Sie gerne mit einer Vielzahl an Möglichkeiten. Hier ein paar Ideen unsererseits:

hausgemachten Marmeladen (beispielsweise Erdbeere Minze, Himbeer Vanille)	je Glas a 30ml	2,94* / 3,50**
Chutneys (Feige Walnuss, Mango Chilli)	je Glas a 30ml	3,94* / 4,70 **
Gewürzmischungen (beispielsweise Meersalz Rosmarin, Steampfeffer)	je Glas / Flasche a 50g	3,25* / 3,90**
Macarons (beispielsweise Himbeere, Passionsfrucht, Schokolade)	je Tüte/Schachtel a 4stk	6,70* / 7,97**

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 Juni 2017