



**LA REDOUTE**  
REDUTTCHEN

## Redoute Menü- & Buffetvorschläge 2018 / 2019

**Fingerfood / Kölsche Tapas**  
**Buffets**  
**Menüs**  
**Flying Buffets**  
**Weihnachten**  
**Snacks**  
**Erweiterungen**

Auf den kommenden Seiten finden Sie unsere Speisenvorschläge für 2018/2019. 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 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 August 2018

**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 geheißen zu werden.  
Hier eine kleine Auswahl, gerne beraten wir Sie Individuell.

#### Klassiker

Feine Kalbsfrikadelle auf geröstetem Graubrot mit Pommery-Senf  
Crêpes-Rollen mit Rosmarin-Schinken, Rucola und groben Senf  
Filet vom Maishähnchen im Waldpilzmantel mit Feigen-Chutney  
Tatar vom Rind auf geröstetem rheinischem Schwarzbrot mit Sauerrahm  
Tafelspitzröllchen mit Trüffel-Mayonnaise und Salatgurke  
Serrano Schinken mit gepickelter Melone und krossem Focaccia  
Garnele in Limone-Öl gebraten mit Avocado-Crème und Chili-Karamell  
Gebeizter Lachs mit Limonen-Schmand und eigenem Kaviar  
Geräucherte Forelle auf Zimmermannsbrot mit Meerrettichcrème und Roter Bete  
Crêpes-Rollen mit geräuchertem Lachs und Dill-Crème fraîche  
Gerollte Maistortilla:  
- mit Kikok-Hühnchen, Mango und rotem Curry  
- mit Gewürzlachs, Gurken und Dill-Creme  
- mit mariniertem Grillgemüse, Gran Padano und Basilikum-Pesto

#### Vegetarisch

Radieschen im Sauerrahmmantel und Meersalz  
Junge Möhren in Limonen-Öl confiert mit frischem Koriander und Ingwercrème  
Rote Bete mit Kaffee-Öl und Crème fraîche  
Kerbel-Frischkäse-Crème auf Parmesan cracker mit confierter Kirschtomate  
Mariniertes Provence-Gemüse mit Basilikum-Pesto auf Olivenbrot  
Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten  
Praline vom Ziegenfrischkäse mit Feigensenf im Pumpernickel-Mantel

Preis pro Person (zwei Stück)	5,46* / 6,50**
Preis pro Person (drei Stück)	7,80* / 9,30**
Preis pro Person (fünf Stück)	12,61* / 15,00**
Preis pro Person (acht Stück)	19,33* / 23,00**

**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 August 2018



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## „Cornet“ Knusprige Hörnchen gefüllt

- von der Eismeerforelle mit eigenem Kaviar und Koriander
- vom Thunfisch mit Sesamcrème und Sojakaviar
- vom Rindertatar mit Radieschen und Sauerrahm
- von Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Feige
- von Avocado und gerösteter Haselnuss und Blumenkohl

## „Crostini“ knusprige Weißbrotscheiben

- „Vitello tonnato“ Kalbfleischröllchen mit Thunfischcrème und Kaper
- Roastbeef-Röllchen mit Selleriecrème und Balsamico-Zwiebel
- Lachsfilet gebeizt mit Limettencrème und eigenem Kaviar
- Jakobsmuschel gebläht mit grünem Apfel und Haselnuss
- Sashimi vom Thunfisch mit Sojagelee und rosa Ingwer
- Jahrgangssardinen mit mariniertem Fenchel und Orange

## Warmes

Kleine Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Saté-Spieß vom Roastbeef mit Erdnuss und Estragon

Wan-Tan mit Maispoularde, Sesamcrème und Koriander

Kabeljaufilet im Weißbrotmantel gebacken mit Sauce Remoulade

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Selleriecrème und Silberzwiebeln

Quiche von Speck und jungen Lauch mit confiertern Kirschtomaten

Quiche von Spinat und getrockneten Tomaten

Riesengarnele im Tempura-Teig gebacken mit Soja-Mayonnaise

Mini-Süppchen (Tomatenessenz, Kartoffelsuppe mit Flusskrebse, in Saison auch Spargelcreme oder Kürbis)

Preis pro Person (zwei Stück)

5,46\*/6,50\*\*

Preis pro Person (drei Stück)

7,80\* / 9,30\*\*

Preis pro Person (fünf Stück)

12,61\* / 15,00\*\*

Preis pro Person (acht Stück)

19,33\* / 23,00\*\*

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 August 2018

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg

T 0228-688 988-0 F 0228-688 988-99



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Süßes

Eclair gefüllt mit karamellisierter Milkschokolade  
Ganache von der Zartbitterschokolade mit Mandelkrokant  
Apfel-Tarte mit Calvados-Rosinen und Haselnüssen

Macarons, nach Wunsch gefüllt

Süße Cornets, cremig gefüllt:

„Snickers“, Schokolade, Nougat, Karamell und Erdnuss

„Pina Colada“ Kokos, Ananas und Limette

„Schwarzwälder Kirsch“ Schokolade und Kirsche

### Pralinés

Fruchtgeleewürfel

Schokoladen-Trüffel

Nougat-Mandeln

„Rocher“ Zartbitterschokolade und Haselnuss

„Himbeergeist“ weiße Schokolade, Himbeer-Mark und Geist

Mangotrüffel mit Kokos

Preis pro Person (zwei Stück)

5,46\*/6,50\*\*

Preis pro Person (drei Stück)

7,80\* / 9,30\*\*

Preis pro Person (fünf Stück)

12,61\* / 15,00\*\*

Preis pro Person (acht Stück)

19,33\* / 23,00\*\*

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 August 2018

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	2,61*/3,10**
Geräuchertes Forellenfilet auf Graubrot-Croûton mit Meerrettichcrème	2,61*/3,10**
Himmel-un-Ääd-Spieße	2,61*/3,10**
Mini Röttgelchen mit mittelaltem Gouda, Senf und roten Zwiebeln	2,61*/3,10**
Suprême vom Matjes auf Apfel-Sellerie-Salat	2,61*/3,10**
Metthappen mit roten Zwiebeln und Petersilie	2,61*/3,10**
Rosa Roastbeef mit Senfcrème, Silberzwiebeln auf geröstetem Bauernbrot	3,07*/3,65**
Tatar vom Rind mit Sauerrahm auf Pumpernickel	3,07*/3,65**

#### Warm

Kartoffel-Kölsch-Suppe mit geröstetem Speck	4,03*/4,80**
Mini Frikadellen auf Kartoffelstampf mit Gartenkresse	4,03*/4,80**
Mini Schnitzel auf Kartoffelsalat mit Salatgurke	4,03*/4,80**
Kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Dill Crème fraîche	4,54*/5,40**
Flusszander auf Riesling-Kraut	4,54*/5,40**
Maispoularde auf Selleriecrème und roter Zwiebelmarmelade	5,04*/6,00**

#### Dessert

Gries-Flammerie	3,03*/3,60**
Marinierte Waldbeeren mit Vanille-Schmand	3,53*/4,20**
Apfel-Küchlein mit Zimtsahne	3,53*/4,20**
Schokoladen-Kirsch-Schnitte	3,53*/4,20**

**Mindestabnahme von unseren Tapas 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 August 2018



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## Buffet Classic

„Salat Caprese“ Marinierte Kirschtomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Forelle geräuchert mit Dill und Meerrettichcrème

Tafelspitz vom Kalb geliert mit Brunnenkresse und Kartoffelsalat

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen  
dazu Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie Croûtons  
mit French- und Balsamico- Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter und Kräuterquark



Crèmesuppe von grünen Zuckererbsen  
mit Ziegenkäseschaum



Suprême von Maispoularde mit Thymianjus,  
dazu Vanillekarotten und Kartoffelgratin

Gebratenes Rotbarschfilet mit Rieslingsauce,  
dazu junger Blattspinat und Basmatireis

Penne mit Parmesan,  
Zucchini Gemüse und Thymian-Pesto



Crème brûlée von der Tahiti-Vanille

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit marinierten Beeren

Gries-Flammerie mit Aprikosen-Chutney und gerösteten Mandeln

**38,66\* / 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 August 2018

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

Süßkartoffel gegrillt mit Sesam, Friséesalat und Cassis-Vinaigrette

Lachsfilet mit Limette gebeizt, marinierte Rote Bete und geröstetem Buchweizen

Kalbshälfte rosa gebraten mit Meeresspargel, Radieschen und Kichererbsen

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen  
dazu Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie Croûtons  
mit French- und Balsamico- Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter und Kräuterquark



Selleriecrèmesuppe  
mit Apfel-Chutney und Walnuscrumble



Roastbeef rosa gebraten mit Langpfefferjus,  
dazu geschmortes Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

Filet von der Goldbrasse auf der Haut gebraten mit Hummersauce,  
dazu Fenchelgemüse und Parmesan-Risotto

Ravioli mit Ricotta gefüllt  
in fruchtiger Tomatensauce, Rucola und gerösteten Pinienkernen



Crème brûlée von Zartbitterschokolade

Mouse von weißer Schokolade mit Weinbergpfirsich-Gelee und Pistazien-Crumble

Fruchtbar mit frischen Früchten, mundgerecht geschnitten

**47,06\* / 56,00\*\***

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 August 2018

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

mit leicht gesalzener Normandie-Butter und körnigem Frischkäse



### 1.Gang eingedeckt

Tatar von der Fjordforelle

mit Avocadocrème, Tomatenconfit, Wildkräutersalat und Koriandervinaigrette



### 2.Gang eingedeckt

Schaumsuppe von Brunnenkresse

mit gebratener Wachtelbrust und Kohlrabi



### Hauptgänge am Buffet

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Madeirajus

-live an der Tranchierstation geschnitten-

mit glasiertem Marktgemüse, Grenaille Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Wolfsbarschfilet Filet in Olivenöl gebraten

mit Krustentierjus, sautiertem Orangen-Fenchel und Couscous

Risotto mit Zitronengras, 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 braunem Rohrzucker

Mousse von weißer Schokolade mit Basilikum und eingelegten Himbeeren

**60,50\* / 72,00\*\***

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 August 2018

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 reichen wir duftende Brotauswahl, leicht gesalzene Normandie-Butter und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt

#### Menü I

Lachsfilet confiert  
mit Blumenkohlcrème, Rosinen, gerösteten Mandeln und grünem Apfel

Kraftbrühe vom Münsterländer Kalb  
mit eigenem Ravioli, Wurzelgemüse und Meerrettich

Suprême von der Maispoularde kross gebraten mit Sherryrahm,  
sautiertem wilden Broccoli, Mandelcrème und Kartoffelgratin

Törtchen von Zartbitterschokolade  
mit Bananen-Passionsfruchtsalat

3 Gang mit Suppe	31,09* / 37,00**
3 Gang mit Lachsfilet	34,45* / 41,00**
4 Gang	39,08* / 46,50**



#### Menü II

Garnelen gebraten  
mit Zupfsalat, Limonenvinaigrette und Mangochutney

Schaumsuppe von Zuckererbsen  
mit Ziegenfrischkäse-Schaum und Kaffeeöl

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Thymianjus,  
glasierte Bundmöhren und Olivenkrapfen

Warmer Schokoladenkuchen  
mit eingelegten Kirschen und cremigem Vanilleeis

3 Gang mit Suppe	35,30* / 42,00**
3 Gang mit Salat	38,67* / 46,00**
4 Gang	43,70* / 52,00**

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 August 2018



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Menü III

Thunfisch Carpaccio mit Misovinaigrette,  
mariniertem Chicorée, eingelegten Mandarinen und Sesamkrokant

Kraftbrühe vom Schwarzfederhuhn  
mit Steinpilzravioli, sautierten Waldpilzen und Haselnüssen

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
mit Safran-Risotto, Paprikaschaum und Artischockensalat

Rosa gebratenes Rinderfilet mit geschmorten Rinderbäckchen, Balsamico-Schalotten,  
Selleriecrème und Meerrettich- Nocken

Limonentarte mit Baiser karamellisiert,  
Mangosorbet und Ananaschutney

3 Gang mit Suppe	38,66* / 46,00**
3 Gang mit Thunfisch	43,70* / 52,00**
4 Gang ohne Fisch	52,10* / 62,00**
4 Gang mit Wolfsbarsch	56,30* / 67,00**
5 Gang	60,50* / 72,00**



### Menü IV

Tranche von der Perlhuhnbrust  
mit Romanasalat, French-Dressing, Grand Padano und eingelegten Feigen

Hummerschaumsuppe  
mit eigenem Ravioli, Zuckerschotensalat und Basilikumöl

Kalbsfilet unter der Thymianblütenkruste  
mit Trüffelglace, Prinzess Bohnen und Kartoffel-Soufflé

Geflämmte Maracuja-Schnitte  
mit Zartbitterschokoladenmousse und Kaffeekrokant

3 Gang mit Suppe	37,82* / 45,00**
3 Gang Mit Maispoularde	40,34* / 48,00**
4 Gang	47,06* / 56,00**

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 August 2018



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Unsere ganz speziellen Menüs der Saison

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

#### Menü Frühling

Lachsforellenfilet mild geräuchert  
mit Sauerampfer-Crème, Mairübchen und Forellenkaviar

Jakobsmuschel gebraten  
mit Zitronen-Hollandaise, Brunnenkresse-Risotto und geröstetem Buchweizen

Kalbsfilet im Wildkräutermantel mit leichter Morchel-Rahmsauce,  
weißem Stangenspargel und jungen Kartoffeln

Mille Feuille von Rhabarber und Vanille  
mit geeistem Joghurt und Zitronenschaum

3 Gänge mit Lachsforelle	40,34* / 48,00**
3 Gänge mit Jakobsmuschel	42,86* / 51,00**
4 Gänge	48,74* / 58,00**



#### Menü Sommer

„Ceviche“ von der Goldbrasse  
mit marinierten Ochsenherztomaten, Burrata und Basilikumvinaigrette

Gurkenkaltschale mit geräuchertem Sauerrahm, Dill und Nordmeergarnelen

Entrecôte vom Angus Rind rosa gebraten  
mit Thymianjus, gegrillter Zucchini und Süßkartoffelstampf

Gateâu von Zartbitterschokolade  
mit marinierten Beeren und Sauerrahmeis

3 Gänge mit Gurkenkaltschale	39,50* / 47,00**
3 Gänge mit Ceviche	42,02* / 50,00**
4 Gänge	48,74* / 58,00**

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 August 2018



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Menü Herbst

Wachtelbrust kross gebraten  
mit Zupfsalaten, Belugalinsen und Trauben-Coulis

Steinpilzencrèmesuppe  
mit sautiertem Rübstieler und gerösteten Haselnüssen

Lammrücken rosa gebraten mit Rosmarinjus,  
geschmorter Paprika, Malz-Crumble und Kartoffel-Soufflé

Pfirsichtörtchen mit weißer Schokoladencreme  
und Pistazieneis

3 Gänge mit Suppe	40,34* / 48,00**
3 Gänge mit Wachtelbrust	42,02* / 50,00**
4 Gänge	47,06* / 56,00**



### Menü Winter

Lachsfilet mild geräuchert  
mit Feldsalat, Granatapfelvinaigrette und gerösteten Walnüssen

Macchiato vom Muskatkürbis  
mit confiertem Kabeljau und Zitronengrasschaum

Brust von der Barbarie-Ente  
mit Orangenjus, Quitten-Rotkohl und Kartoffelkloß

„Birne Helene“  
im Zimt-Sud pochierte Birne mit Vanilleeis und Zartbitter Schokoladensauce

3 Gänge mit Suppe	39,08* / 46,50**
3 Gänge mit Lachs	41,18* / 49,00**
4 Gänge	48,74* / 58,00**

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 August 2018



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

Garnelen gegrillt  
mit Sesamcrème, Orangenblütenvinaigrette, Chicoreé und eingelegten Feigen



„Hochzeitssuppe“  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Kalbsmaultäschle und Wurzelgemüse



Rotbarbenfilet auf der Haut gebraten  
mit Safran-Risotto, Pernod-Schaum und confierten Kirschtomaten



Kalbsfilet rosa gebraten mit Thymianjus,  
wildem Broccoli, Zitronen-Crumble und Kartoffel-Pilzküchlein



Tarte von Zartbitterschokolade  
mit Meersalz-karamellsauce, Erdnusskrokant und Mango-Sorbet

3 Gänge mit Suppe	40,34* / 48,00**
3 Gänge mit Garnelen	41,18* / 49,00**
4 Gänge ohne Rotbarbe	46,22* / 55,00**
4 Gang mit Rotbarbe	52,10* / 62,00**
5 Gang	59,66* / 71,00**

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 August 2018



# 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 „Regional“

Eifler Ziegenkäse mit Pumpernickel-Crumble,  
Tannenhonig und eingelegten Pflaumen

Forellenfilet mild geräuchert  
mit rheinischem Kartoffelsalat, Gartenkresse und Radieschen

Frikadelle vom Kalb  
mit Trestersenf, Mixed Pickels und Graubrotchip



Schulter vom Eifelrind geschmort mit Burgunderessigjus,  
eingelegten Rosinen, Marktgemüse und Serviettenknödel

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Meerrettichsauce,  
sautiertem Blattspinat und Kartoffelstampf

Grießnocken mit Waldpilzrahm,  
gehobeltem Ziegenhartkäse, sautierten Steinchampignons und Broccoli



Apfelstreusel im Weckglas mit Vanillesahne

Beerengrütze mit Buttermilchcrème

Mousse von der Zartbitterschokolade und eingelegten Kirschen

**40,34\* / 48,00\*\***

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 August 2018

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“**

Mariniertes Grillgemüse  
mit gereiftem Balsamico, Gran Padano und Basilikum-Pesto

Bouillabaisesud  
mit gebratenen Garnelen, Bouchot Muscheln, Zucchini und Olivenölperlen

„Vitello Tonnato“  
Kalbsfleisch rosa gebraten mit Thunfischcrème, Romanasalat und Kapernäpfel

Parmaschinken-Röllchen  
Mit Melonenkugeln und Focaccia-Chip



Suprême von der Maispoularde mit Salbeijus,  
Chorizo, Ratatouille und gerösteten Kartoffeln

Dorade auf der Haut gebraten mit Safransauce,  
Auberginencreme und gerösteten Artischocken

Gnocchi mit Olivensauce,  
gerösteten Pinienkerne und confierten Kirschtomaten



Tiramisu im Weckglas

Crema Catalana mit Himbeergelee

„Crêpe Suzette“  
Crêpe mit eingelegten Orangen, Grand Manier und Zartbitterschokoladensauce

**38,66\* / 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 August 2018

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



LA REDOUTE  
REDUTTCHEN

## Weihnachtsbuffet I

Quiche von Blattspinat und Gruyère mit Feigensenf

Forelle geräuchert mit Meerrettich und kalt gerührten Preiselbeeren

Pastrami vom Angus Rind mit Spitzkohlsalat und Graubrotcroûtons

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen  
dazu Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie Croûtons  
mit French- und Balsamico- Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter und Kräuterquark



Burst und Keule von der Hafermast-Gans mit Orangenjus,  
dazu Rotkohl und Kartoffelkloß

Gebratenes Bundbarschfilet mit Zitronengras-Velouté  
dazu Kürbisgemüse und Jasminreis

Penne mit Waldpilzrahm,  
sautierten Steinchampignons und Rübstil und Gran Padano



Lebkuchentiramisu

Bratapfelcreme mit Spekulatius-Crunch

Mousse von Gewürzschokolade mit eingelegten Beeren

**38,70\* / 46,05\*\***

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 August 2018

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





**LA REDOUTE**  
**REDUTTCHEN**

## **Weihnachtsbuffet II**

Ziegenkäsepraline mit kandierter Mango und gerösteten Erdnüssen

Tranche vom gebeizten Anislachs mit Avocadocrème und Granatapfel

Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Selleriecrème und Gewürzbirnen

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen  
dazu Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie Croûtons  
mit French- und Balsamico- Dressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter und Kräuterquark



Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kernöl und Himbeerperlen



Medaillons vom rosa gebratenen Hirschkalbsrücken mit Wachholderjus  
dazu kaltgerührte Preiselbeeren, Rosenkohl und Schupfnudeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Lorbeer-Velouté,  
dazu Rübengemüse und Petersilienkartoffeln

Rigatoni mit getrüffeltem Rahm,  
geschwenktem Blattspinat und gerösteten Haselnüssen



Marzipan Panna cotta mit Holunderbeeren-Gelee und Zimtbrösel  
Mousse von karamellisierter Milkschokolade mit Grapefruit-Kompott und Pekannüsse  
Crème brûlée von der Thaimango

**49,80\* / 59,26\*\***

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 August 2018

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



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## Weihnachtsmenü I

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit gebraten Garnelen und rosa Ingwer



Brust von der Barbarie-Ente rosa gebraten  
mit Himbeeressigjus, Cassis- Rotkohl und Kartoffelknödel



Schokoladenküchlein frisch gebacken  
mit Bratapfelkompott und Zimtrahmeis

3 Gänge

33,61\* / 40,00\*\*

## Weihnachtsmenü II

Lachsfilet geflämmt  
mit Zwergorangenkompott und mariniertem Feldsalat



Maronenschaumsuppe  
mit frischen Moosbeeren und gerösteten Haselnüssen



Rosa gebratener Rücken vom Black Angus Rind mit Portweinjus,  
glasierten Bohnen und Süßkartoffelgratin



„Birne Helene“  
Williams Christ Birne pochiert  
mit Vanilleeis und heißer Gewürzschokolade

3 Gänge ohne Suppe  
4 Gänge

37,81\* / 45,00\*\*

43,69\* / 52,00\*\*

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 August 2018



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## Weihnachtsmenü III

Jakobsmuschel in Nussbutter gebraten  
mit mariniertem Fenchel, sautiertem Meeresspargel und Yuzu-Vinaigrette



Wildkraftbrühe  
mit Pistazienklößen und Waldpilzen



Brust und Keule von der Hafermast Gans mit Beifußjus,  
kaltgerührten Preiselbeeren, glasiertem Rotkohl und Serviettenknödel



Tarte Tatin mit Calvados-Zabaione  
mit karamellisierten Haselnüssen und Cassis-Sorbet

3 Gänge ohne Suppe  
4 Gänge

44,54\* / 53,00\*\*  
50,42\* / 60,00\*\*

## Weihnachtsmenü IV

Fjordforellenfilet gebeizt mit Rauchaalvinaigrette,  
fermentiertem Blumenkohl und Apfelgelee



Kraftbrühe von der Barbarie-Ente  
mit eigenem Ravioli und Dörrobst



Winterkabeljau in Thymianbutter gebraten  
mit Meerrettich-Velouté, Belugalinsen und Wildlachskaviar



Hirschrücken rosa gebraten mit Wacholderjus,  
Selleriecrème, sautiertem Rosenkohl und Kartoffelkrapfen



„Baba au Rum“  
Hefegugelhupf mit Rum-Sahne, eingelegten Zwetschgen und Pistazieneis

4-Gang ohne Kabeljau  
4-Gänge ohne Suppe  
5-Gänge

48,74\* / 58,00\*\*  
54,62\* / 65,00\*\*  
60,50\* / 72,00\*\*

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 August 2018



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### (Mitternachts-)Snacks

	Preise pro Person
<b>Rheinische Bratwurst</b> mit Monschauer Senf und Baguette	2,95* / 3,50**
<b>Currywurst</b> (Schwein oder Pute), von fruchtig mild bis feurig scharf mit Baguette mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream	3,35* / 4,00** 5,00* / 6,00**
<b>Kartoffelsuppe</b> mit geröstetem Speck und Bauerbrot	4,62* / 5,50*
<b>Gulaschsuppe</b> mit Sauerrahm und Baguette	5,04* / 6,00**
<b>„Brotzeit“</b> Bauerbrot in Scheiben mit gekochtem Schinken, Pfefferbeißer, mittelaltem Gauda, Senf, Butter, Essiggurken und Radieschen	5,71* / 6,80**
<b>Edle Käseauswahl</b> aus Frankreich, Italien und Spanien mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten	10,08* / 12,00**
<b>Erlesene Auswahl</b> an dünn aufgeschnittener italienischer Salami und luftgetrocknetem Schinken mit Ciabatta und Olivenöl mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar	7,56* / 9,00** 9,24* / 11,00**
<b>„Hot Dog“ Station</b> , Siedewurst mit Hefebrötchen Senfgurken, Röstzwiebel und Saucen	5,04* / 6,00**
<b>Burgerstation</b> mit Rinder-Patty, Sesam-Burgerbrötchen, Essiggurken Röstzwiebel, Cheddar-Käse, Cole Slaw und Saucen (Ketchup etc.) mit „Pulled Pork“	5,88* / 7,00** 6,30* / 7,50**
<b>Gebratene Asia-Nudeln „Streetfoodstyle“</b> Mienudeln mit Sojasauce und Wok-Gemüse, dazu Chilisauce in unterschiedlichen Schärfe mit Hähnchenfleisch mit Garnelen	5,46* / 6,50** 6,72* / 8,00** 7,31* / 8,70**
<b>Knabbermischungen</b> Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips mit Meersalz <b>pro Stehtisch/Lounge</b>	6,00* / 7,10**
<b>Knabbermischung - exklusiv</b> Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz-Mandeln, Wasabi-Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini <b>Preis pro Person</b>	2,90* / 3,45**

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 August 2018



# 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
<b>Dessertbuffet zzgl. zum Menüpreis</b> Tiramisu von der Himbeere im Weckglas Crème brûlée von der Tahiti-Vanille Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch-Espuma und Pistazie Filetierte Früchte mit Schokoladensauce	7,56*/9,00**
<b>Käseplatte zzgl. zum Menüpreis</b> Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten	5,46* / 6,50**

### 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
<b>Tranchier Station</b> mit Livekoch Fleischsorte laut Absprache live tranchiert am Buffet	2,52* / 3,00**
<b>Pasta Station</b> mit Livekoch Pastagericht laut Absprache live zubereitet am Buffet	2,52* / 3,00**
<b>Wok Station</b> mit Livekoch Wokgericht laut Absprache live zubereitet am Buffet	2,52* / 3,00**
<b>BBQ Station</b> mit Livekoch Grillfleisch laut Absprache live zubereitet am Buffet	2,52* / 3,00**
<b>Flammkuchenofen</b> mit Livekoch Flammkuchen laut Absprache live zubereitet am Buffet	2,52* / 3,00**

Unter einer Gästeanzahl von 80 Personen berechnen wir zuzüglich für die oben genannten Live-Cooking-Stationen eine Aufwandspauschale von 100,00\* / 119,00\*\*.

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 August 2018



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Eventerweiterung

Verleihen Sie Ihrem 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.

	<b>Preise pro Person</b>
<b>Nostalgischer Eiswagen</b>	<b>5,04* / 6,00**</b>
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-Marshmallows, Zuckerperlen, Schokosplittern und Haselnusskrokant	
<b>Zusatz</b>	<b>2,10* / 2,50**</b>
Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)	
<b>Frisch gebackene belgische Waffeln</b>	<b>5,55* / 6,60**</b>
An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanille Sauce, gebundene Kirschen, Schokosauce, und Apfelkompott	
<b>Donut Board</b>	<b>3,80* / 4,50**</b>
<b>alternativ je Stück</b>	<b>1,70* / 2,00**</b>
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.	
<b>Popcorn- Maschine</b>	<b>2,10* / 2,50**</b>
Der perfekte Begleiter für jeden Empfang und jede Party. Mit unserer nostalgischen, knallroten Popcorn-Maschine ist frisches, süßes Popcorn immer griffbereit und kann überall eingesetzt werden. Sowohl für Kinder als auch für Erwachsene ein schönes Gimmick.	
<b>Salty Bar</b>	<b>4,88* / 5,80**</b>
Für alle Fans von herzhaften Snacks bietet unsere Salty-Bar eine Auswahl an verschiedenen Nussmischungen, Chips, Salzstangen, Flips Brezeln, Crackern und Gewürzstangen an. Natürlich genauso süß präsentiert wie unsere Candybars,	

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 August 2018



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## Preise pro Person

### **Candy Bar „Deluxe“ mit 12 Sorten**

**3,78\* / 4,50\*\***

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 aus Schlümpfen, Cola-Krachern, Weingummi, Apfelringe, sauren Bändern, Lakritz, Karamell Bonbons, gebrannten Nüssen, Riesen, Schoko-Linsen, Lollis, Celebration-Mix. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

### **Candy Bar „Trash“ mit 8 Sorten**

**2,52\* / 3,00\*\***

Für alle Kinder der 90er die gerne in Erinnerung schwelgen möchten, wenn man bei der Weddingparty zu Backstreet Boys und Haddaway tanzt. Eine süße Mischung aus nostalgischen Süßigkeiten des Trend- Jahrzehnts mit essbaren Ketten, Center Shocks, Brause-Ufos, Blumen Bonbons, Nappos, PEZ, Kirsch-Lollis, Esspapier. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuelle auf Ihre Wünsche ein.

### **Cookiesbar**

**4,20\* / 5,00\*\***

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.

### **Fruchtbar**

**3,78\* / 4,50\*\***

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).

### **Präsente und Give Aways**

Suchen Sie das passende Give Away 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 wie hausgemachte Chutneys, Marmeladen, Pralinen oder eigens kreierte Gewürzmischungen.

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 August 2018