



LA REDOUTE

HEIRATEN IN DER LA REDOUTE

INHALT

CLASSIC ARRANGEMENT

REDOUTE ARRANGEMENT

BEETHOVEN ARRANGEMENT

TRAUUNGEN

ERWEITERUNGEN

MERKBLATT

IHRE HOCHZEITSFEIER SOLL EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS SEIN. EIN TAG, UM DIE LIEBE UND DAS LEBEN MIT FAMILIE UND FREUNDEN ZU FEIERN. VON DER TRAUUNG ÜBER DEN EMPFANG BIS ZUR FEIER UND PARTY IN DER LA REDOUTE WIRD IHRE HOCHZEIT ZUM SCHÖNSTEN TAG IN IHREM LEBEN IM STILVOLLEN AMBIENTE. FEIERN SIE IN EINER KURFÜRSTLICHEN KULISSE MIT HISTORISCHER GESCHICHTE IM SPÄTKLASSIZISTISCHEN STIL.

HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

35 BIS 50 PERSONEN	145 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	124 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	135 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	119 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	129 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einer Sorte Sekt, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Classic“
- **3-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „CLASSIC“**
- **RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE**
- **STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **2 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHEPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team nach Aufwand mit 29,00 EUR pro Servicekraft und Stunde.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und entsprechendes Markblatt als Information zu unseren Arrangements.

Änderungen sind vorbehalten. Es gilt die jeweils 6 Monate vor der Veranstaltung gültige Preisliste.

HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

BUFFET CLASSIC

Mariniertes Grillgemüse mit gereiftem Balsamico und Grand Padano
Mousse vom Räucherlachs mit Dillgelee, geröstetem Buchweizen und Radieschen
Filet von der Maispoularde mit Currycreme, jungen Erbsen und Ananas-Chutney

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen
dazu Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Croutons
mit French- und Balsamico-Dressing, Brotkorb und Dips

Cremesuppe von der Zuckererbse mit Ziegenkäseschaum und Crostini

Supreme von der Maispoularde in leichter Thymianjus
mit geschmorten Spitzpaprika und Rosmarin-Kartoffeln

Gebratenes Buntbarschfilet in Dijonsenf-Rahm,
mit glasiertem Spitzkohl und Basmatireis

Penne mit confierten Kirschtomaten,
Basilikum-Pesto und gehobeltem Gran Padano

Crème brûlée von Zartbitterschokolade
Tiramisu im Weckglas
Jogurt-Zitronen-Mousse mit Mango-Gelee und Crumble

MENU CLASSIC

- * Schaumsüppchen von fruchtigem Madras-Curry
mit gebraten Garnelen, gerösteten Cashew-Kernen und Zuckerschoten
- ** Brust von der Maispoularde in Nussbutter gebraten
mit Sherry-Rahm, glasierten Bundmöhren und gratinierten Kartoffeln
- *** Schokoladenküchlein frisch gebacken
mit eingeweckten Beeren, Vanilleschaum und Mandelkrokant

Die oben genannten Vorschläge sind reine Kalkulationsbeispiele. Gerne passen wir das Speisenkonzept nach Ihren Wünschen an. Hierzu können unsere weiteren Menü- und Buffetvorschläge genutzt werden. Gegebenenfalls entstehen durch Sonderwünsche Aufpreise.

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *CLASSIC*

SPARKLING & APERITIF

Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

Ein Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Cuvée trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

Grauburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Ernst Loosen, Pfalz

Pinot Grigio, Pasqua, Vento

ROSÉWEIN

Mahlzeit! Cuvée Rosé trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

ROTWEINE

Spätburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Pfalz

Chianti I Sodi del Paretaoi, Badia di Morrona, Toskana

Secret de Famille, Cotes du Rhone, Paul Jaboulet Aine, Rhone

Tempranillo, Bodegas Pleno, Navarra

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**, verschiedene Säfte**, Bionade**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

inklusive einen Sekt, einem Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Jahrgänge und Verfügbarkeit der Weine können variieren. Oben genannte Weine sind ein reines Kalkulationsbeispiel. Auf Wunsch stehen noch weitere Weine aus unserer allgemeinen Getränkeliste zur Verfügung. Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl, z. B.: Gin, Wodka, Rum, Whiskey 4cl + Mixer für 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

35 BIS 50 PERSONEN	159 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	139 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	151 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	131 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	144 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einer Sorte Sekt, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Redoute“
- **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 2 STÜCK PRO PERSON**
- **4-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „REDOUTE“**
- **MITTERNACHTSSNACK**
- **RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE**
- **STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **3 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG IM RAUM**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team nach Aufwand mit 29,00 EUR pro Servicekraft und Stunde.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.
Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und entsprechendes Markblatt als Information zu unseren Arrangements.

Änderungen sind vorbehalten. Es gilt die jeweils 6 Monate vor der Veranstaltung gültige Preisliste.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*

FINGERFOOD

Feine Kalbsfrikadelle mit Trestersenf Creme
Gebeizter Lachs mit Limonen Schmand und eigenem Kaviar
Mariniertes Provence Gemüse mit Basilikum- Pesto auf Olivenbrot

BUFFET *REDOUTE*

Am Tisch serviert

„Cappuccino“ vom Schwarzfeder Huhn
Kraftbrühe mit Wurzelgemüse und Trüffelschaum

Vom Buffet

Ziegenfrischkäsepraline mit gerösteten Mandeln, Akazienhonig und Feigen- Chutney
Garnelen sautiert mit Chili- Karamell, Mango- Salsa und Zuckerschotensalat
Roastbeef- Scheiben mit getrüffelnder Selleriecreme und Essigpflaumen

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen
dazu Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Croutons
mit French- und Balsamico-Dressing, Brotkorb und Dips

Rosa gebratene Hüfte vom Münsterländer Kalb mit Thymian-Jus,
dazu sautiertes Marktgemüse und Süßkartoffel-Gratin

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Velouté
dazu junger Blattspinat und Basmatireis

Farfalle in Ricotta-Sauce mit Paprikagemüse und gehobeltem Gran Padano

Mousse von Schokolade und Nougat mit Karamellsauce und kandierten Erdnüssen
Cheesecake im Weckglas und eingelegten Blaubeeren
Crème brûlée von der Tahiti Vanille

MENU *REDOUTE*

- * Tranche vom Flammfischfilet mit Orangenblütenvinaigrette, Wildkräutersalat und Avocado
- ** Hummerschaumsuppe mit Kohlrabi und Limette verfeinert
- *** Rosa gebratenes Roastbeef an Schalotten-Jus mit Selleriecreme, Zuckerschoten und Kartoffel- Kuchlein
- **** Gâteau von Zartbitterschokolade und Erdnuss mit Meersalzkarameell und Mango-Sorbet

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

„Currywurst“ vom Schwein oder Pute in fruchtiger Currysauce mit 3erlei Currypulver und Baguette- Scheiben
oder
Asianudel „Streetfoodstyle“ Gebratene Mie- Nudeln mit Hähnchenstreifen, Wok Gemüse und Ei dazu Soja- und
Chilisauce in 3 Schärfe Stufen

Die oben genannten Vorschläge sind reine Kalkulationsbeispiele. Gerne passen wir das Speisenkonzept nach Ihren Wünschen an. Hierzu können unsere weiteren Menü- und Buffetvorschläge genutzt werden. Gegebenenfalls entstehen durch Sonderwünsche Aufpreise.

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *REDOUTE*

SPARKLING & APERITIF

Cremant de Loire Brut, Louis Depas, Loire

Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas, Loire

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

Ein Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Grauburgunder trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

Hochheimer Herrnberg Riesling trocken, Weingut Künstler, Rheingau

Grauburgunder Kabinett „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden

Lugana DOC Maragona, Pozzolenga

Sauvignon blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire

ROSÉWEIN

Mahlzeit! Cuvée Rosé trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

ROTWEINE

Spätburgunder Cuvée La Redoute trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Cuvée Legere trocken, Weingut Deutzerhof, Ahr

Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc

Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d`Abruzzo DOC, Di Camillo

Fabelhaft, Dirk van der Nieveport, Portugal

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**, verschiedene Säfte**, Bionade**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

nklusive einen Sekt, einem Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Jahrgänge und Verfügbarkeit der Weine können variieren. Oben genannte Weine sind ein reines Kalkulationsbeispiel. Auf Wunsch stehen noch weitere Weine aus unserer allgemeinen Getränkliste zur Verfügung. Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl, z. B.: Gin, Wodka, Rum, Whiskey 4cl + Mixer für 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

Dieses Arrangement bieten wir abhängig von der Gästezahl zu folgenden Preisen an:

35 BIS 50 PERSONEN	181 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	156 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	171 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	149 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	162 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einer Sorte Sekt, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Beethoven“
- **1 GLAS LONGDRINK / SHOT PRO VOLLZÄHLER**
- **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 4 STÜCK PRO PERSON**
- **5-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „BEETHOVEN“**
- **MITTERNACHTSSNACK**
- **RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE**
- **STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **3 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG IM RAUM**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team nach Aufwand mit 29,00 EUR pro Servicekraft und Stunde.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.
Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und entsprechendes Markblatt als Information zu unseren Arrangements.

Änderungen sind vorbehalten. Es gilt die jeweils 6 Monate vor der Veranstaltung gültige Preisliste.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

FINGERFOOD

Cornet Hörnchen gefüllt mit Thunfisch, Sesamcreme und Sojakaviar; mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und Feige; mit Rindertatar, Radieschen und Sauerrahm; mit Maishähnchen, Mango und Curry

BUFFET *BEETHOVEN*

Am Tisch eingedeckt

Marinierte Scheiben von junger Beete mit Sauerampfer-Emulsion, Wildlachskaviar und geröstetem Buchweizen
Hochzeitssuppe doppelte Kraftbrühe vom Münsterländer Kalb mit eigenem Ravioli und Wurzelgemüse

Am Buffet

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

Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation
dazu Portwein-Jus und geräucherter Sauerrahm,
buntes Karottengemüse und geröstete Kartoffeln

Wolfsbarschfilet in leichter Orangen-Estragon-Sauce
dazu Zucchini Gemüse und Safran-Reis

Waldpilzravioli in getrüffeltem Rahm
dazu sautierter Blattspinat, geröstete Haselnusskerne und Gran Padano

Gâteau von Zerbitterschokolade und Passionsfrucht mit Kakaobohnenbruch
Mousse von weißer Schokolade mit eingelegten Himbeeren und Basilikum Espuma
Pina Colada im Weck Glas

MENU *BEETHOVEN*

- * Jakobsmuschel in Nussbutter gebraten mit Hummer-Panna cotta, Passionsfruchtsauce und Meeres-Spargel
- ** Klare Tomatenessenz mit Olivenölperlen, Mozzarellaschaum und Praline vom Schwarzfederhuhn
- *** Kabeljaufilet pochiert im Limonen-Sud mit sautiertem Blattspinat und gerösteten Walnüssen
- **** Medaillon vom Münsterländer Kalb mit Madeirajus, sautiertem wilden Broccoli, Umboshi- Pflaumen und Blätterteig-Kartoffel-Strudel
- ***** „Schwarzwälder Kirsch neu interpretiert“ Fondant der Valhrona Schokolade mit Kirschsorbet, Kirschwasserschäum, eingeweckten Kirschen und Kakaobohnenbruch

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

Built a Burger - Burger zum Selberbauen mit Burgerbrötchen, Mini Pattys, verschiedenen Dips und Rohkostsalat
1 Burger pro Person kalkuliert
oder
„Currywurst“ vom Schwein oder Pute in fruchtiger Currysauce mit 3erlei Currypulver
dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Die oben genannten Vorschläge sind reine Kalkulationsbeispiele. Gerne passen wir das Speisenkonzept nach Ihren Wünschen an. Hierzu können unsere weiteren Menü- und Buffetvorschläge genutzt werden. Gegebenenfalls entstehen durch Sonderwünsche Aufpreise.

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *BEETHOVEN*

SPARKLING & APERITIF

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Köverich, Mosel

Cremant de Loire Brut, Louis Depas

Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amoroza

Ein Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Riesling Satyriscus Selection von Borries & Partner, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Sauvignon blanc trocken, Weingut Schnaitmann, Württemberg

Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois

Flor de Vetus Verdejo, Bodegas Vetus, D.O. Rueda

Lugana DOC, Maragona Pozzolenga

ROTWEINE

Spätburgunder Cuvee La Redoute trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Pinot noir, Weingut Pflüger, Pfalz

Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc

Rioja Crianza, Dinastia Vivanca, Rioja

Barbera d'Alba, Alfredo Prunotto, Piemont

Chianti Classico, Badia a Coltibuono, Toskana

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**, verschiedene Säfte**, Bionade**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

LONGDRINK SPECIAL

1 Longdrink oder Shot pro Vollzahler inklusive (Gin, Wodka, Whiskey, Rum 4cl + Mixer)

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

inklusive einen Sekt, einem Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Jahrgänge und Verfügbarkeit der Weine können variieren. Oben genannte Weine sind ein reines Kalkulationsbeispiel. Auf Wunsch stehen noch weitere Weine aus unserer allgemeinen Getränkeliste zur Verfügung. Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl, z. B.: Gin, Wodka, Rum, Whiskey 4cl + Mixer für 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *TRAUUNGEN*



LA REDOUTE

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Möglichkeit bieten zu können, sich in unseren Räumen auch das Ja-Wort zu geben. Nutzen Sie diese einzigartige Möglichkeit für eine standesamtliche Trauung oder freie Zeremonie in den historischen Wänden der La Redoute. Mit unserem Trauungsarrangement ab 35 Personen bieten wir Ihnen an:

- TRAUTISCH PASSEND ZUM RAUM
- BESTUHLUNG JE SAAL UND PERSONENANZAHL (INKL. STUHLHUSSEN)
- AUF WUNSCH ROTER TEPPICH

FÜR DAS OBEN GENANNTTE TRAUARRANGEMENT BERECHNEN WIR

390 €

ZZGL. EVENTUELLER RAUMKOSTEN FÜR DAS TRAUZIMMER

AUF ANFRAGE

ZZGL. DER STANDESAMTGEBÜHR FÜR AMBIENTETRAUUNG

DIE STANDESAMT GEBÜHR WIRD AB DEM 01.01.19 DIREKT ÜBER DAS STANDESAMT BEZOGEN

Freie Trauungen können wahlweise auch gerne draußen stattfinden auf einer unseren Terrassen. Gerne stellen wir auch Zelte zur Verfügung.

Unser Trauarrangement kann in Verbindung mit unseren Hochzeitsarrangements oder nur mit einem Sektempfang kombiniert werden. Für einen zweistündigen Sektempfang bis 17:00 Uhr ohne anschließende Feier berechnen wir wie folgt:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD

Sparkling / Aperitif nach Absprache
(inkl. alkoholfreier Getränke)
3 Teile Fingerfood aus unseren Klassikern
Stehtische mit weißer Stretchhülle
Servicepersonal

35 € PRO PERSON

INFO

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt. Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen sind vorbehalten. Es gilt die jeweils 6 Monate vor der Veranstaltung gültige Preisliste.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und entsprechendes Markblatt als Information zu unseren Arrangements.

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

STORNIERUNGSSCHUTZ

Immer mehr stellt sich die Frage, ob ein Ausfall einer großen Veranstaltung versichert werden kann und damit entsprechende Stornierungskosten zu vermeiden. Gerne hilft Ihnen unser Partner der Allianz hier weiter:

www.allianz-rodenkirch.de/StornoversicherungRedoute

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.

DESSERTBUFFET ZZGL. ZUM MENÜPREIS

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas; Crème brûlée von der Tahiti Vanille
Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch Espuma und Pistazie

9,00 € PRO PERSON

KÄSEPLATTE ZZGL. ZUM MENÜPREIS

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

6,50 € PRO PERSON

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:

TRANCHIER STATION MIT LIVEKOCH

Fleischsorte laut Absprache live tranchiert
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

3 € PRO PERSON

WOK STATION MIT LIVEKOCH

Wokgericht laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

3 € PRO PERSON

PASTA STATION MIT LIVEKOCH

Pastagericht laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

3 € PRO PERSON

BBQ STATION MIT LIVEKOCH

Grillfleisch laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

3 € PRO PERSON

FLAMMKUCHEN STATION MIT LIVEKOCH

Flammkuchen laut Absprache live zubereitet
am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

3 € PRO PERSON

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

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

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.

NOSTALGISCHER EISWAGEN

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.

6,00 € PRO PERSON

ZUSATZ

Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)

2,50 € PRO PERSON

FRISCH GEBACKENE BELGISCHE WAFFELN

An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanille Sauce, gebundene Kirschen, Beerengrütze, Schokosauce und Apfelkompott.

6,60 € PRO PERSON

DONUT BOARD

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.

2,50 € PRO PERSON

ALTERNATIV JE STÜCK

2,00 € PRO STÜCK

POPCORN-MASCHINE

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.

2,50 € PRO PERSON



ERWEITERUNGEN

CANDYBAR „DELUXE“ MIT 12 SORTEN

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, saure Bänder, Lakritz, Karamell Bonbons, gebrannte Nüsse, Riesen, Schoko-Linsen, Lollis, Celebration-Mix. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

4,50 €

PRO PERSON

CANDYBAR „TRASH“ MIT 8 SORTEN

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.

3,00 €

PRO PERSON

SALTYBAR

Für alle Fans von herzhaften Snacks bietet unsere Salty-Bar eine Auswahl an verschiedenen Nussmischungen, Chips, Salzstangen, Flips Brezeln, Crakern und Gewürzstangen an. Natürlich genauso süß präsentiert wie unsere Candybars.

5,80 €

PRO PERSON

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.

5,00 €

PRO PERSON

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).

4,50 €

PRO PERSON

PRÄSENTE & 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 wie hausgemachte Chutneys, Marmeladen, Pralinen oder eigens kreierte Gewürzmischungen.

NACH ABSPRACHE

MERKBLATT & WICHTIGE INFORMATIONEN



LA REDOUTE

Mit dem Entschluss eine Hochzeitsfeier in der La Redoute zu planen, kommen viele Fragen auf. Gerne helfen wir Ihnen bei den häufig gestellten Fragen und geben Tipps zu den wichtigsten Schritten bis zum großen Tag! Zudem informieren wir über wichtige Regelungen bei der Nutzung unseres Hauses.

VERTRAGSABSCHLUSS & ANZAHLUNG

Um einen unserer Säle oder Salons verbindlich für Ihr Hochzeitsdatum zu reservieren, erstellen wir mit Ihnen gemeinsam einen Basisvertrag mit den ersten besprochenen Details. Das Arrangement können Sie bis zwei Monate vor Ihrem Hochzeitstermin noch ändern. Mit unserem Vertrag erstellen wir zwei Zahlungsrechnungen (eine zum Vertrag mit der Bereitstellungskosten der jeweiligen Räume, die weitere 4 Wochen vor Veranstaltung mit 50% der Budgetsumme).

WEITERE PLANUNG & DETAILABSPRACHE

Gerne setzen wir uns zwei bis drei Monate vor dem großen Tag mit Ihnen zusammen um alle wichtigen Details zu besprechen. In dieser Detailabsprache erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein gesamtes Konzept von Ablaufplan, über Ausstattung & Dekoration bis hin zur Auswahl der Speisen & Getränke. Vorab erhalten Sie mit dem Vertrag eine Liste unserer Partner als Empfehlung im Bereich Floristik, DJ & Musik, Fotografie und Wedding Planner. Bitte melden Sie sich frühzeitig für einen Termin zur Detailabsprache. Wir bitten um Verständnis, dass durch die Dauer dieser Gespräche ein Termin am Wochenende wegen laufender Hochzeiten leider nicht möglich ist, denn jedes Brautpaar verdient unsere absolute Aufmerksamkeit.

PROBEESSEN & KENNENLERNEN UNSERER KÜCHE

Oft ergibt sich die Frage nach einem Probeessen um unsere Küche kennenzulernen. In diesem Fall bieten wir Ihnen zwei Varianten an. Zum einen können Sie einen Termin für ein gezieltes Probeessen mit Wunschmenü und passenden Weinen vereinbaren. Bitte bedenken Sie, dass in diesem Fall der Menüpreis pro Person zzgl. einer Aufwandspauschale von 119,00 EUR und der Weine berechnet wird. Wir bitten um Verständnis, dass ein Probeessen nur unter der Woche möglich ist.

Alternativ dazu freuen wir uns jederzeit auf Ihre Reservierung in unserem anliegenden Restaurant Redüttchen. Hier lernen Sie unsere Küche im schönen Ambiente kennen um einen Eindruck unserer Speisen & Qualität zu bekommen.

GENAUE PERSONENZAHLE & SPONTANE AUSFÄLLE DER GÄSTE

Eine genaue Personenzahl für Ihre Hochzeitsfeier müssen Sie uns 5 Werktage vor Ihrem Hochzeitstag mitteilen. Geschieht dies nicht, wird die letzte Ihrerseits genannte Information zur Gästeanzahl für Bestellungen genutzt. Im Fall, dass innerhalb der 5 Werktage Gäste außerplanmäßig nicht an Ihrer Feier teilnehmen können, berechnen wir in diesem Fall nur noch die Kosten für den Speisenbereich.

PARKPLÄTZE & PARKMÖGLICHKEITEN

Die Redoute und das anliegende Restaurant Redüttchen verfügen über begrenzte Parkplätze auf unserem Gelände. Alternativ steht der öffentliche Parkplatz samstags ab 14 Uhr und sonntags kostenfrei zur Verfügung. Weitere Parkplätze können bei der Stadt Bonn kostenpflichtig reserviert werden. Je Hochzeit reservieren wir gerne drei Parkplätze auf unserem Hof.

HOCHZEITSTORTE UND MITBRINGEN VON SPEISEN

Für das Mitbringen einer Hochzeitstorte berechnen wir selbstverständlich kein Tellergeld. Ein Tellergeld von 1,50 € pro Person wird berechnet wenn Sie ein eigenes Kuchenbuffet mitbringen möchten. Das gleiche gilt für eine Candybar oder andere Snacks. Da die Redoute über eine eigene Küche verfügt, sehen wir aus rechtlichen Gründen das Mitbringen eigener Speisen oder Speisen durch ein Fremd-Catering ab.

FEUERWERK & OUTDOOR- AKTIONEN

Generell stehen die Flächen rund um die Redoute für Feuerwerk und ähnliche Aktionen nach Absprache mit dem Eventteam zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass ein Feuerwerk nur mit schriftlicher Genehmigung der Stadt Bonn abgefeuert werden darf bis 22 Uhr. Eigens organisierte Feuerwerk-Batterien sind auf unserem Gelände nicht gestattet wegen Verletzungsgefahr.

WURFMATERIAL (ROSENBLÄTTER, CONFETTI, REIS)

Wir arbeiten ständig daran die Redoute und Ihre Böden und Terrassen im besten Zustand zu erhalten. Daher ist das Werfen von Reis und die Nutzung von dunklen Rosenblättern nicht gestattet. Das Gleiche gilt für Konfettikanonen (Papier und Lametta) im gesamten Haus und den Außenflächen. Kanonen mit Stoffinhalt und helle Rosenblättern dürfen gerne benutzt werden. Seifenblasen sind eine schöne Alternative und auf den Terrassen erlaubt. Im Fall einer außerplanmäßigen Nutzung durch Familie und Freunde sehen wir uns gezwungen eine Sonderreinigung zu berechnen.

WUNDERKERZEN, NEBELMASCHINE & OFFENES FEUER

Die Nutzung von Wunderkerzen ist in begrenzter Anzahl nach Absprache im Erdgeschoss möglich, in den oberen Salons mit Holzboden ist dies leider untersagt. Knicklichter sind eine schöne Alternative. Nebelmaschinen dürfen gerne über den DJ mitgebracht werden. Eine Nutzung darf erst nach Zustimmung des Personals aus Brandschutzbestimmungen erfolgen.

SPERRSTUNDE, NUTZUNG DER TERRASSEN

Eine Sperrstunde gibt es bei uns nicht. Wir feiern mit Ihnen gerne solange Sie möchten. Jedoch müssen auch wir auf die Nachtruhe achten und ab 22 Uhr die Terrassentüren geschlossen halten. Weiterhin stehen wir Ihnen im Laufe Ihrer Vorbereitungszeit gerne mit Rat zur Seite und haben wertvolle Tipps für schöne Alternativen zu oben genannten Punkten. Wir wünschen Ihnen eine aufregende und einmalige Planungszeit für Ihren schönsten Tag im Leben.

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen und schneiden Ihnen ein „Angebot nach Maß“. Ihre Ansprechpartnerinnen sind gerne für Sie da.

REDOUTE BONN GMBH

T +49 228 688 988 0

E INFO@REDOUTE-BONN.DE

I WWW.REDOUTE-BONN.DE

f FACEBOOK: REDOUTEBONN

ig INSTAGRAM: REDOUTEBONN

JETZT ANFRAGEN



LA REDOUTE



Nathalie Klinkhammels
Senior Event Managerin

Tim Kiupel
Event Manager

