



LA REDOUTE

EINE WEIHNACHTSFEIER DIE ZU IHNEN PASST

FÜR WEIHNACHTLICHE DINNER MIT KOLLEGEN UND GESCHÄFTSFREUNDEN HABEN WIR GLEICH MEHRERE ATTRAKTIVE VERANSTALTUNGS PAKETE GESCHNÜRT: FESTTAGS - STIMMUNG GARANTIRT.

STARTEN SIE MIT GLÜHWEIN ZUM EMPFANG AUF DER DACHTERRASSE MIT BLICK IN DEN WINTERLICHEN REDOUTEN PARK: WIR BIETEN IHNEN RUNDUM - SORGLOS - PAKETE AB 10 PERSONEN.

SAGEN SIE „DANKE“ IN EINZIGARTIGER ARCHITEKTUR UND ATEMBERAUBENDEN RÄUMEN.

WEIHNACHTSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

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

10 BIS 20 PERSONEN **89 €** PRO PERSON

21 BIS 30 PERSONEN **84 €** PRO PERSON

31 BIS 50 PERSONEN **79 €** PRO PERSON

AB 51 PERSONEN ERSTELLEN WIR IHNEN GERNE
EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 4 STUNDEN**

Inklusive einen Sekt oder Glühwein zum Empfang, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste

3-GANG MENU ODER BUFFET LAUT ANLAGE

- **BEREITSTELLUNGS- UND REINIGUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE, BANKETTSTÜHLE PASSEND ZUM RAUM**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **2 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **WEIHNACHTLICHE TISCHDEKORATION**
- **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**
- **GARDEROBE**
- **KÜCHE FÜR BIS ZU 3 STUNDEN VOR ORT**

INFO

Unser Arrangement ist für die Dauer von 4 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 28,00 EUR pro Servicekraft und Stunde.

Alle Preise verstehen sich in netto zuzüglich 19% MwSt. Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen

Diese Pauschalen gelten nur für Weihnachtsfeiern in den Salons unserer 1. Etage im Zeitraum November 2019 bis Januar 2020.

WEIHNACHTSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

- 3 GANG MENÜ**
- *Feldsalat mariniert mit Limonenvinaigrette, karamellisierten Peccanüßen und Avocado

 - **Brust von der Baberie Ente rosa gebraten mit Portweinjus, Cassisfeige, Rotkohl und Kartoffelkloß

 - ***Spekulatiusparfait mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleschaum

BUFFET

(ab 30 Personen)

Flammlachs mit Orangenemulsion, geröstetem Buchweizen und Avocadocreme

Kalbsfrikadelle mit getrüffeltem Apfelsellerriesalat

CousCous-Salat mit mariniertem Spitzkohl und Granatapfelkernen

Salatbar

Winterliche Blattsalate

Dazu:

Bunte Kirschtomaten, Salatgurken, Radieschen und Karotte

Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Croutons

French- und Balsamicodressing

Auswahl von ofenfrischen Brotsorten mit leicht gesalzener Butter

Putenkeule geschmort mit Portweinjus und Lebkuchenaromen,

Rotkohl und Kartoffelkloß

Buntbarschfilet gebraten mit Lorbeerfumet,

Kürbisgemüse und Gewürzreis

Penne mit Waldpilzrahm, Sautierten Steinchampignons, Blattspinat und Gran Padano

Crème brûlée von der Tonkabohne und Zimt

Lebkuchentiramisu mit eingelegten Kirschen

Unsere Menüs bieten wir ab 10 Personen, unsere Buffets ab 30 Personen an.

WEIHNACHTSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL

ZUM EMPFANG

Roter Glühwein und weißer Punsch (alkoholfrei) nach Art des Hauses
bei beständigem Wetter auf der jeweiligen Terrasse

Prosecco Frizzante oder Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco Frizzante
(z. B. der Redoute-Cocktail mit Cranberrysaft, Minze, Limette und Eis)

WEISSWEINE ZUR WAHL

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel
Weißburgunder trocken, Weingut Pflüger, Franken
Grauburgunder trocken, Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
Pinot Grigio, Pasqua, Vento

ROTWEINE ZUR WAHL

Spätburgunder trocken, Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz
Cabernet Sauvignon, Foncalieu, Languedoc
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

Die Verfügbarkeit und Auswahl der Weine kann variieren. Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten.

WEIHNACHTSARRANGEMENT REDOUTE



LA REDOUTE

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

10 BIS 20 PERSONEN **110 €** PRO PERSON

31 BIS 50 PERSONEN **95 €** PRO PERSON

21 BIS 30 PERSONEN **99 €** PRO PERSON

AB 51 PERSONEN
ERSTELLEN WIR IHNEN GERNE
EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 5 STUNDEN**

Inklusive einen Sekt oder Glühwein zum Empfang, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste

- **2 Teile Fingerfood pro Person**
4-Gang Menu oder Buffet laut Anlage

- **BEREITSTELLUNGS- UND REINIGUNGSKOSTEN**
- **RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE, BANKETTSTÜHLE PASSEND ZUM RAUM**
- **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**
- **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**
- **3 MENÜKARTEN JE TISCH**
- **WEIHNACHTLICHE TISCHDEKORATION**
- **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 5 STUNDEN**
- **GARDEROBE**
- **KÜCHE FÜR BIS ZU 3 STUNDEN VOR ORT**

INFO

Unser Arrangement ist für die Dauer von 5 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 28,00 EUR pro Servicekraft und Stunde.

Alle Preise verstehen sich in netto zuzüglich 19% MwSt. Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen

Diese Pauschalen gelten nur für Weihnachtsfeiern in den Salons unserer 1. Etage im Zeitraum November 2019 bis Januar 2020.

WEIHNACHTSARRANGEMENT REDOUTE



LA REDOUTE

FINGERFOOD

Cornet Hörnchen gefüllt
mit Ziegen Thymianhonig und Feige
mit Rindertatar mit Trüffel- Mayonnaise und Radieschen

4 GANG MENÜ

- * Makrele geflämmt mit marinierter Roter Bete, Pumpernickel, Dill-Mayonnaise und Saiblingskaviar
- ** Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel, Curryschaum und steierischem Kernöl
- *** Entenbrust rosa gebraten mit Cassisjus, glasiertem Spitzkohl und Serviettenknödel
- **** Topfenknödel mit Zimtbrösel geschmelzt, eingelegten Preiselbeeren und Pralinensauce

BUFFET

(ab 30 Personen)

Belugalinsensalat mit gegrilltem Hokaidokürbis und marinierter Bachkresse
Mildgeräucherte Lachsforelle mit Meerrettichcreme und Sanddorngelée
Pastrami vom Angusrind mit Pommerysenf und körnigem Frischkäse
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Glühweingelée und Spitzkohlsalat

Salatbar - Winterliche Blattsalate & dazu:
Bunte Kirschtomaten, Salatgurken, Radieschen und Karotten,
Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne
Croutons
French- und Balsamicodressing
Auswahl von ofenfrischen Brotsorten mit leicht gesalzener Butter

Gänsekraftbrühe mit eigenen Ravioli und Wurzelgemüse

Entenbrust rosa gebraten mit Cassisjus, glasiertem Spitzkohl und Serviettenknödel
Kabeljaufilet mit Limonenöl confiert, Curryrahmsoße, wilder Blumenkohl und Jasminreis
Rigatoni mit Trüffelbutter, sautiertem Wirsing und gerösteten Pinienkernen

Mouse von der Zartbitterschokolade mit Punschbirne und Lebkuchencrumble
Nougattörtchen mit Gewürzorange und Haselnußkrokant
Lebkuchentiramisu mit eingelegten Zwetschgen

WEIHNACHTSARRANGEMENT REDOUTE



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL

ZUM EMPFANG

Roter Glühwein und weißer Punsch (alkoholfrei) nach Art des Hauses
bei beständigem Wetter auf der jeweiligen Terrasse

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Geschwister Köwerich
Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco Frizzante
(z. B. der Redoute-Cocktail mit Cranberrysaft, Minze, Limette und Eis)

WEISSWEINE ZUR WAHL

Riesling trocken, Weingut Kloster Eberbach
Grauburgunder trocken, Weingut Pflüger, BIO
Weißburgunder „Cuvee La Redoute“, trocken, Weingut Meyer-Näkel
Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire

ROTWEINE ZUR WAHL

Us de la meng trocken, Meyer-Näkel, Ahr
Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc
Barbera d`Alba, Brunotto, Piemont
Fabelhaft Tinto, Niepoort, Duero

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

Die Verfügbarkeit und Auswahl der Weine kann variieren. Digestifs, Longdrinks
und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten.



KONTAKT

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen und passen Ihr Angebot an die gewünschte Ausstattung an. Sprechen Sie dazu jederzeit Ihren Ansprechpartner bei uns an.

REDOUTE BONN GMBH

T +49 228 688 988 0

E INFO@REDOUTE-BONN.DE

I WWW.REDOUTE-BONN.DE

f FACEBOOK: REDOUTEBONN

📷 INSTAGRAM: REDOUTEBONN



LA REDOUTE



Nathalie Klinkhammels
Senior Event Managerin

Tim Kiupel
Event Manager

JETZT ANFRAGEN