



**LA REDOUTE**  
REDUTTCHEN

## Redoute Menü- & Buffetvorschläge 2020

**Fingerfood / Snacks  
Buffets / Menüs**

**& unsere neuen Erweiterungen**

Unsere folgende Speiseauswahl für 2019 / 2020 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 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 Februar 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.  
Eine angenehme Art willkommen heißen zu werden.  
Hier eine kleine Auswahl, gerne beraten wir Sie individuell.

### Fürstlich Genießen

Feine Kalbsfrikadelle auf geröstetem Graubrot mit Pommerysenf

Filet vom Maishähnchen im Waldpilzmantel mit Feigen- Chutney

Tatar vom Rind auf geröstetem rheinischem Schwarzbrot mit Sauerrahm

Roastbeefröllchen mit Trüffelmayonnaise und Salatgurke

Serrano Schinken mit gepickelter Melone und krossem Focaccia

Garnele in Limonenöl gebraten mit Avocadocreme und Chilli-Karamell

Gebeizter Lachs mit Limonen- Schmand und eigenem Kaviar

Geräucherte Forelle auf Zimmermannsbrot mit Meerrettichcreme 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, Grana Padano und Basilikumpesto

### Vegetarisch

Radieschen im Sauerrahmmantel und Meersalz

Kerbel-Frischkäse-Creme auf Parmesan cracker mit confierter Kirschtomate

Mariniertes Provence-Gemüse mit Basilikumpesto auf Olivenbrot

Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten

Praline vom Ziegenfrischkäse mit Feigensenf im Pumpernickelmantel

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 Februar 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 Hörnchen gefüllt -

- 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 und Blumenkohl

„Crostini“ knusprige Weißbrotscheiben

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischröllchen mit Thunfischcreme und Kapern
- Roastbeefröllchen mit Selleriecreme und Balsamicozwiebel
- Lachsfilet gebeizt mit Limettencreme und eigenem Kaviar
- Jakobsmuschel geflämmt mit grünem Apfel und Haselnuss
- Sashimi vom Thunfisch mit Sojagelee und rosa Ingwer
- Jahrgangssardinen mit mariniertem Fenchel und Orange

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\*\*

### Warmes

Kleine Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Satéspeiß von Roastbeef mit Erdnuss und Estragon

Wan-Tan mit Maispoularde, Sesamcreme und Koriander

Kabeljaufilet im Weißbrotmantel gebacken mit Sauce Remoulade

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Selleriecreme und Silberzwiebeln

Quiche von Speck und jungem Lauch mit confierter Kirschtomate

Quiche von Spinat und getrocknete Tomaten

Riesengarnele im Tempurateig gebacken mit Sojamayonnaise

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

Preis pro Person (zwei Stück)

6,05\* / 7,20\*\*

Preis pro Person (drei Stück)

8,40\* / 10,00\*\*

Preis pro Person (fünf Stück)

13,46\* / 16,00\*\*

Preis pro Person (acht Stück)

20,17\* / 24,00\*\*

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 Februar 2017

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg

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



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Süß

Eclair gefüllt mit karamellisierter Milkschokolade  
Ganache von der Zartbitterschokolade mit Mandelkrokant  
Apfeltarte mit Calvados-Rosinen und gerösteten Haselnüssen

### Macarons

Auf Wunsch gefüllt von cremiger Schokolade bis fruchtiger Passionsfrucht

### Cornets die süße Variante

Cremig gefüllt nach Wunsch

„Snickers“ Füllung aus Schokolade, Nougat, Karamell und Erdnuss

„Pina Colada“ Kokos, Ananas und Limette

„Schwarzwälder Kirsch“ Schokolade und Kirsche

### Pralinés

Fruchtgeleewürfel

Schokoladen-Trüffel

Nougatmandeln

„Rocher“ Zartbitterschokolade und Haselnuss

„Himbeergeist“ Weiße Schokolade, Himbeermark- und Geist

Mango-Trüffel 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 Februar 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	2,61*/3,10**
Geräuchertes Forellenfilet auf Graubrot-Crouton mit Meerrettichcreme	2,61*/3,10**
Himmel-und-Äd-Spieße	2,61*/3,10**
Mini-Röggelchen 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 Senfcreme, Silberzwiebeln auf geröstetem Bauernbrot	3,07*/3,65**
Tatar vom Rind auf Pumpernickel mit Sauerrahm	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 Selleriecreme und roter Zwiebelmarmelade	4,54*/5,40**

#### Dessert

Griesflammerie	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**

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 Februar 2017



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Buffet Classic

„Caprese“ Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-Mouse und Basilikumpesto

Kabeljaufilet gebläut mit Limettencreme und Süßkartoffelsalat

Tranche von der Maispoularde mit marinierten Salatherzen und Grana Padano

#### Salatbar

Junge Zupfsalate und Gartenkresse

dazu

Bunte Kirschtomaten, Salatgurken, Radieschen und Karotte

Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Croutons

French- und Balsamicodressing

Ofenfrische Brötchenauswahl mit gesalzener Butter, Kräuterquark



Lauchcremesuppe mit Haselnussöl und Apfelessig verfeinert



Gebratene Medaillons vom Iberico Schwein  
mit Thymianjus, glasiertem Spitzkohl, Salzpflaumen und Kartoffelgratin

Gebratenes Buntbarschfilet

mit Rieslingsauce, geschwenktem Marktgemüse und Basmatiduftreis

Penne

mit Parmesansauce, confierten Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen



Crème brûlée von der Tahiti-Vanille

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit marinierten Beeren

Mandeltarte mit eingelegten Aprikosen und Sauerrahm

**39,92\* / 47,50\*\***

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 Februar 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

Ziegenfrischkäse mit Thymianblütenhonig, gerösteten Walnüssen und eingelegten Feigen

„Garnelen Cocktail“, marinierte Garnelen mit Yuzu, Chicoreé und frischem Dill

Roastbeefröllchen mit gegrilltem Gemüse, Petersiliencreme und Foccaciachips

### Salatbar

Junge Zupfsalate und Gartenkresse

dazu

Bunte Kirschtomaten, Salatgurken, Radieschen und Karotte

Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Croutons

French- und Balsamicodressing

Ofenfrische Brötchenauswahl mit gesalzener Butter und Kräuterquark



Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, frischem Meerrettich und Schnittlauch



Rücken vom Münsterländer Kalb rosa gebraten  
mit Madeirajus, glasiertem Rübengemüse und Süßkartoffelgratin

Doradenfilet auf der Haut gebraten  
mit Estragonfumet, geschmortem Paprikagemüse und Gewürzreis

Ravioli mit Ricotta gefüllt,  
Waldpilzrahm, gebratenen Steinchampignons, Blattspinat und Grana Padano



„New York Cheesecake“ im Weckglas mit eingelegten Blaubeeren

Zartbitterschokoladentarte mit Meersalzkarameell und Mango-Chutney

Salat von saisonalen Früchten mit Limette und Tahiti-Vanille

**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 Februar 2017

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



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Buffet Beethoven

Gegrillte Süßkartoffel mit Ahornsirup, Kaperblüten und Avocado-creme

Sushi-Rolle mit Lachs und Gurke an Limetten-Vinaigrette, eingelegtem Ingwer und Wasabi

Glasierte Garnelen mit Cocktailsauce, eingelegter Wassermelone, Dillöl  
und gerösteten Cashewkernen

Tranche von der Maispoularde mit Trüffelvinaigrette, marinierte Buchenpilze  
und Artischockencreme

### Salatbar

Junge Zupfsalate und Gartenkresse  
dazu

Bunte Kirschtomaten, Salatgurken, Radieschen und Karotte  
Cashew-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne  
Croutons, French- und Balsamicodressing

Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter und Kräuterquark



Selleriecremesuppe mit Blattpetersilie und Limette



Filet vom Black Angus Rind rosa gebraten  
mit Sauce Béarnaise und Thymianjus, sautiertem wilden Broccoli,  
Balsamico-Schalotten und Süßkartoffelgratin

Rotbarschfilet in Nussbutter gebraten  
mit Limonenblatt-Fumet, Kokos, sautiertem Pak Choi Gemüse und Jasminreis

Tortellini mit Ricotta gefüllt,  
geschmorten Romanatomen, gerösteten Pinienkerne, Estragon und Grana Padano



Nougatcreme mit eingelegten Brombeeren und Haselnusskrokant

Schmandtarte mit Tahiti-Vanille und Blutorangengelee

„Schokoladenbrunnen“  
Auswahl von frischen Früchten am Spies  
mit Schokolade nach Wunsch (Zartbitter bis Milchkaramell)

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

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 Februar 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 Brötchenauswahl  
leicht gesalzene Normandie-Butter und Kräuterquark



### 1. Gang serviert

Filet von der bretonischen Makrele gebläut  
mit Sauerrahm, marinierten jungen Rübchen, Wildkräutersalat und Dijonsenf-Vinaigrette



### 2. Gang serviert

Schaumsuppe von der Brunnenkresse  
mit gebratener Wachtelbrust und Kohlrabigemüse



### Hauptgänge am Buffet

Roastbeef vom Black Angus Rind rosa gebraten  
mit Trüffeljus, glasiertem wilden Broccoli und Röstkartoffeln

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten  
mit Safranfumet, sautiertem Orangen-Fenchel und Couscous

Aus dem Parmesanlaib „am Buffet live zubereitet“  
Penne mit confierten Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Ruccola



### Desserts am Buffet

„Schwarzwälder Kirsch“ im Weckglas

Crème brûlée von Limette mit braunem Zucker

Mousse von weißer Schokolade mit Basilikum und eingelegten Himbeeren

**58,82\* / 70,00\*\***

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

### Menü I

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

Kraftbrühe vom Münsterländer Kalb  
mit eigenem Ravioli, Wurzelgemüse und Meerrettich

Sûpreme von der Maispoularde kross gebraten  
mit Sherryrahm, sautiertem wilden Broccoli, Mandelcreme und Kartoffelgratin

Schokoladenküchlein frisch gebacken  
mit Mangosorbet und mariniertes Ananas

3 Gang mit Suppe	31,93* / 38,00**
3 Gang mit Lachsfilet	35,29* / 42,00**
4 Gang	40,34* / 48,00**



### Menü II

Gambas in Rosmarinöl gebraten  
mit Avocadocreme, Wildkräutersalat und Limonen-Vinaigrette

Schaumsuppe von Zuckererbsen  
mit Ziegenfrischkäse-Schaum und Kaffeeöl

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
mit Thymianjus, glasierte Bundmöhren und Olivenkrapfen

Zitronentarte mit karamellisierten Meringe  
Kerbelsirup und cremigen Vanilleeis

3 Gang mit Suppe	35,71* / 42,50**
3 Gang mit Salat	39,50* / 47,00**
4 Gang	44,96* / 53,50**

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 Februar 2017



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Menü III

Carpaccio vom Thunfisch  
mit getrüffelter Mayonnaise, Artischockensalat und confierten Kirschtomaten

Filet vom Schwarzen Heilbutt in Nussbutter gebraten  
mit Limonensud, sautiertem Pak Choi, Karottencreme und frischem Ingwer

Rinderfilet rosa gebraten  
mit geschmorten Rinderbäckchen, Balsamicoschalotten, Selleriecreme und Meerrettichnocken

Apfel Tarte Tatin  
mit cremigen Pistazieneis und Zartbitter-Schokoladensauce

3 Gang mit Thunfisch	42,86* / 51,00**
3 Gang mit Heilbutt	47,90* / 57,00**
4 Gang	53,78* / 64,00**



### Menü IV

Tranche von der Perlhuhnbrust  
mit Romanasalat in Frenchdressing, Grana Padano und eingelegten Feigen

Hummerschaumsuppe  
mit eigenem Ravioli, Zuckerschotensalat und Basilikumöl

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

„Armer Ritter“  
Karamellisierter Brioche mit Tonkabohneneis, eingelegten Kirschen und Mandelkrokant

3 Gang mit Suppe	42,02* / 50,00**
3 Gang Mit Maispoularde	44,54* / 53,00**
4 Gang	52,10* / 62,00**

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 Februar 2017



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Unsere ganz speziellen Menüs der Saison

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

### Menü Frühling

Filet von der Lachsforelle in Zitronenöl confiert  
mit marinierten jungen Rübchen, Wildkräutern, geröstetem Buchweizen und Kerbelvinaigrette

Spargelcremesuppe  
mit Kerbelschaum, grünem Spargelgemüse und Trüffelperlen

Jakobsmuschel gebläht  
mit Bärlauchrisotto, glasierten Erbsen und Misoschaum

Kalbsfilet unter der Thymianblütenkruste  
mit leichter Morchel-Rahmsauce, weißem Stangenspargel und jungen Kartoffeln

Erdbeerparfait  
mit Rhabarberconfit, kandierten Veilchen und Haselnussnougat

3 Gang mit Suppe	41,18* / 49,00**
3 Gang mit Lachsforelle	43,70* / 52,00**
4 Gang mit Lachsforelle und Suppe	50,42* / 60,00**
4 Gang mit Suppe und Jakobsmuschel	53,78* / 64,00**
5 Gang	58,82* / 70,00**



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 Februar 2017

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



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Menü Sommer

Gambas gegrillt  
mit mariniertes Wassermelone, Serrano Schinken, Meersalz-Grissini und Wildkräutersalat

Brust vom Schwarzfederhuhn kross gebraten  
mit Artischockensalat, eingelegten Sardinen, Kirschgelee und Kartoffelschaum

Filet von der roten Meerbarbe in Olivenöl gebraten  
mit Sauce „Bouillabaise“, marinierten Ochsenherztomaten,  
Büffelmozzarella und Auberginencreme

Filet vom Angus Rind rosa gebraten  
mit BBQ-Soße, gegrilltem Mais, geschmorter Paprika und Süßkartoffelstampf

„Bienenstich“  
Karamellisierter Mandelbisquit mit Vanillecreme, marinierten Beeren und Zitronensorbet

3 Gang mit Gambas	42,86* / 51,00**
3 Gang mit Schwarzfederhuhn	44,54* / 53,00**
4 Gang mit Gambas und Schwarzfederhuhn	50,42* / 60,00**
4 Gang mit Schwarzfederhuhn und Meerbarbe	52,10* / 62,00**
5 Gang	58,82* / 70,00**



### Menü Herbst

Wachtelbrust kross gebraten  
mit Belugalinsen, Traubencoulis und Wildkräutersalat

Steinpilzcremesuppe  
mit sautiertem Blattspinat und gerösteten Walnußkernen

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
mit Lorbeerfumet, sautiertem wilden Blumenkohl, Lauchöl und Apfelsirup

Lammrücken rosa gebraten  
mit Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und Kartoffelsoufflé

Pfirsichtörtchen mit weißer Schokoladencreme  
und Pistazieneis

3 Gang mit Suppe	42,02* / 50,00**
3 Gang mit Wachtelbrust	43,70* / 52,00**
4 Gang mit Suppe und Wolfsbarsch	50,42* / 60,00**
4 Gang mit Wachtelbrust und Wolfsbarsch	52,10* / 62,00**
5 Gang	58,82* / 70,00**

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 Februar 2017



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## Menü Winter

Lachsfilet mild geräuchert  
mit Feldsalat, Granatapfelvinaigrette und gerösteten Walnüssen

Macchiato vom Muskatkürbis  
mit sautierten Garnelen und Zitronengrasschaum

Filet vom Winterkabeljau in Limonenöl confiert  
mit Trüffelrummet, Selleriecreme und sautiertem Mangold

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

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

3 Gang mit Suppe	40,34* / 48,00**
3 Gang mit Lachs	42,02* / 50,00**
4 Gang mit Suppe und Kabeljau	48,74* / 58,00**
4 Gang mit Lachs und Kabeljau	52,94* / 63,00**
5 Gang	58,82* / 70,00**

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 Februar 2017



# 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 duftende Brötchen, leicht gesalzene Normandie-Butter und einen herzhaften Dipp oder Kräuterbutter am Tisch eingedeckt

Thunfischfilet mit Soja gebeizt  
mit marinierten Keniabohnen, Artischockenherzen und Wildkräutersalat



„Hochzeitsuppe“  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Kalbsmaultäsche und Wurzelgemüse



Jakobsmuschel geflämmt  
mit glasiertem Kohlrabi, Brunnenkresse-Risotto und geröstetem Buchweizen



Kalbsfilet rosa gebraten  
mit Trüffelöl, sautiertem wildem Broccoli, Selleriecreme und Kartoffel-Pilzküchlein



Tarte von Zartbitterschokolade  
mit Meersalz-Karamellsauce, Erdnusskrokant und Mangosorbet

3 Gang mit Suppe	41,18* / 49,00**
3 Gang mit Thunfisch	43,70* / 52,00**
4 Gang mit Suppe und Jakobsmuschel	48,74* / 58,00**
4 Gang mit Thunfisch und Jakobsmuschel	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 Februar 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 Gläser. Alle Speisen sind einfach essbar mit kleiner Gabel oder Kaffeelöffel...perfekt für Veranstaltungen mit Stehtischen und Loungemöbeln.

### Flying Buffet „Regional“

Eifler Ziegenkäse  
mit Pumpnickel-Crumble, Tannenhonig und eingelegten Pflaumen

Forellenfilet mild geräuchert  
mit rheinischem Kartoffelsalat, Gartenkresse und Radieschen

Frikadelle vom Kalb  
mit Trestersencreme, Mixed Pickles und Petersilienpesto



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 Buttermilchcreme

Mouse von der Zartbitterschokolade  
mit eingelegten Kirschen

**41,18\* / 49,00\*\***

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 Februar 2017

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





# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### Live Flying

Darf es ein bisschen mehr sein. Kommunikationsfördernd ist ein Flying Buffet immer. Noch beeindruckender ist die Kombination mit einem Livecooking. Es beginnt mit einem kleinen Smalltalk mit unseren Köchen und überträgt sich sofort auf Ihre Gäste, egal ob in unserem Sälen und Salons, oder bei gutem Wetter auf unseren Terrassen.

### Flying Buffet „Mediterran“

Grillgemüse mariniert  
mit gereiftem Balsamico, Grana Padano und Basilikumpesto

Bouillabaisud  
mit gebratenen Garnelen, Bouchon Muscheln, Zucchini Gemüse und Olivenölperten

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

Serrano Schinken  
mit eingelegten Melonenkugeln, Estragonöl und Focacciachip



Supreme von der Maispoularde  
mit Salbeijus, Ratatouillegemüse 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 eingelegten Himbeeren und karamellisierten Mandeln

Mousse au Chocolat  
mit eingelegten Orangen und Kakaobohnenbruch

**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 Februar 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

<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> Bauernbrot in Scheiben mit gekochtem Schinken, Pfefferbeißer, mittelaltem Gouda 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, 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	5,46* / 6,50**
<b>Burgerstation</b> mit Rinderpatty, Sesam-Burgerbrötchen, Essiggurken Röstzwiebel, Cheddarkäse, Cole Slow und Saucen (Ketchup etc.)	5,88* / 7,00**
mit „Pulled Pork“	6,30* / 7,50**
<b>Asianudeln „Streetfoodstyle“</b> Mi Nudeln gebraten mit Sojasauce und Wokgemüse dazu Chillisauce in unterschiedlichen Schärfen mit Hähnchenfleisch mit Garnelen	5,46* / 6,50** 6,72* / 8,00** 7,31* / 8,70**

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 Februar 2017



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

<b>Knabbermischungen</b> Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips mit Meersalz pro Stehtisch/Lounge pro Stehtisch/Lounge	6,00* / 7,10**
<b>Knabbermischung - exklusiv</b> Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz-Mandeln, Wasabi-Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini Preis pro Person	2,90* / 3,45**

## Klassiker für unseren Kleinen Gästen

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes	7,56* / 9,00**
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes	6,72* / 8,00**
<b>Seelachsfilet paniert</b> mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse	7,14* / 8,50**
<b>Nudeln</b> (Spaghetti, Tagliatelle, Penne...) in Butter geschwenkt mit Tomatensoße mit Rahmsauce	5,88* / 7,00**
<b>Obstsalat</b> von saisonalen Früchten	4,20* / 5,00**
<b>Vanille Eis</b> (2 Kugeln) mit Schokoladensauce und Smarties	3,78* / 4,50**
<b>Kugel Eis nach Wahl</b> mit bunten Zuckerstreuseln	1,52* / 1,80**

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 Februar 2017



# LA REDOUTE REDUTTCHEN

## Erweiterungen

### 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:

### Live Cooking

Beleben Sie Ihr Buffet

**Tranchier Station** mit Livekoch 2,52\* / 3,00\*\*  
Fleischsorte laut Absprache live tranchiert am Buffet

**Pasta Station** mit Livekoch 2,52\* / 3,00\*\*  
Pastagericht laut Absprache aus dem Parmesanlaib live zubereitet am Buffet

**Wok Station** mit Livekoch 2,52\* / 3,00\*\*  
Wokgericht laut Absprache live zubereitet am Buffet

**BBQ Station** mit Livekoch 2,52\* / 3,00\*\*  
Grillfleisch laut Absprache live zubereitet am Buffet

**Flammkuchen-Station** mit Livekoch 2,52\* / 3,00\*\*  
Flammkuchen laut Absprache live zubereitet am Buffet

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

**Nostalgischer Eiswagen** 5,21\* / 6,20\*\*  
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** 2,18\* / 2,60\*\*  
Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)

**Frisch gebackene belgische Waffeln** 7,48\* / 8,90\*\*  
An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanille Sauce, gebundene Kirschen Beerengrütze, Schokosauce, Apfelkompott und frisches Obst

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 Februar 2017



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### 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**

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas  
Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch-Espuma und Pistazie  
Filetierte Früchte mit Schokoladensauce

**Aufpreis zum Menüpreis pro Person**

**7,73\*/9,20\*\***

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

**5,88\* / 7,00\*\***

### 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.

### **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.

**3,80\* / 4,50\*\***

**alternativ je Stück**

**1,70\* / 2,00\*\***

### **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.

8 verschiedene Sorten

**p.P. 2,52\* / 3,00\*\***

12 verschiedene Sorten

**p.P. 3,78\* / 4,50\*\***

Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

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 Februar 2017



# LA REDOUTE

## REDUTTCHEN

### 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.

Pro Person

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

### 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).

Pro Person

3,87\* / 4,60\*\*

### Präsente und Give aways

Gerne gehen wir individuell auch ihre Wünsche ein.  
Ob hausgemachte Chutneys, Marmeladen bis hin zu eigen kreierten 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 Februar 2017

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