

HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

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

35 BIS 50 PERSONEN	157 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	136 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	146 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	129 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	141 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einem Aperitif, 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)**
- **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, sofern keine extra Speisen zubereitet werden.

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 mit 31,50 EUR pro Servicekraft und Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 200,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

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 das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2021 bis zum 31.12.2021.

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

BUFFET **CLASSIC**

Gambas in Limonenöl sautiert mit marinierter Süßkartoffel und Granatapfelkernen
Roastbeef-Röllchen mit Petersiliencreme, Balsamico-Kirschen und karamellisierten Perlzwiebeln
Avocadocreme mit gegrillten Karotten, Limonenconfit und gerösteten Haselnüssen

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Karotten, Radieschen und Gurke dazu Sonnenblumenkernen- und Kürbiskernen und Croutons
mit French- und Balsamico- Dressing,
Auswahl von ofenfrischen Broten

Weißer Tomatencremesuppe mit Focacciacroutons und Basilikumöl

Supreme von der Maispoularde mit Thymianjus, Ofengemüse und Olivengnocchi
Gebratenes Kabeljaufilet mit Estragonfumet, geschmortem Fenchel und Basmatireis
Rigatoni mit weißem Tomatenrahm, jungem Blattspinat und Walnusspesto

Cheesecake im Weckglas mit Blaubeerkompott und Pistaziencrumble
Zartbitterschokoladenschnitte mit eingelegten Kirschen und karamellisiertem Buchweizen
Obstsalat von saisonalen Früchten mit Vanillesahne

MENU **CLASSIC**

- * Lachsfilet mit Limette gebeizt,
Wildkräutersalat, Basilikumvinaigrette und confierten Kirschtomaten
- ** Roastbeef vom Black Angusrind rosa gebraten,
mit Portweinjus, glasierten Bohnen, Misocreme und geschmorter Süßkartoffel
- *** Gateau von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Waldbeeren,
Vanilleparfait und Orangenschaum

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *CLASSIC*

SPARKLING & APERITIF

Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

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

WEISSWEINE

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Weißburgunder trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

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

Pinot Grigio, Pasqua, Vento

ROSÉWEIN

El Paso Rosado

ROTWEINE

Cuvee Legere trocken, Weingut Deutzerhof, Ahr

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

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.

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	169 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	148 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	160 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	142 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	154 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einem Aperitif, 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, sofern keine extra Speisen zubereitet werden.

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 mit 31,50 EUR pro Servicekraft und Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 200,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

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 das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2021 bis zum 31.12.2021.

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

FINGERFOOD

Tatar vom Eifelrind mit geräuchertem Sauerrahm und gepickelter Gurke
Sashimi von der Eismeerforelle mit Sojaperlen und marinierten Sprossen
Auberginencreme mit marinierten Ochensherztomaten und gehobeltem Ziegenhartkäse

BUFFET *REDOUTE*

Am Tisch serviert

„Hochzeitsuppe“ la Redoute
Essenz vom Münsterländer Kalb mit eigener Ravioli, Wurzelgemüse und Petersilienschaum

Vom Buffet

„Vitello Tonnato“ - Kalbsrülfe rosa gebraten mit Thunfischcreme, gebackenen Kapern und mariniertem Romanasalatherz
Lachsfilet mild geräuchert mit eigenem Kaviar, Karottencreme und Bachkresse
Rote Bete mariniert mit Kapernvinaigrette, Ahornsirup und Ziegenfrischkäse

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

Roastbeef vom Black Angusrind rosa gebraten mit Pommerysenf Sauce, glasiertem Rübengemüse und Petersilienkartoffeln
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Lorbeerfumet, Zucchini Gemüse und rotem Quinoa
Penne mit Olivensauce, confierten Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Mascarponecreme mit Himbeergelee und Mandelcrumble
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Schokoladenbrunnen mit Obstspießen zum tunken

MENU *REDOUTE*

- * Kabeljaufilet geflämt mit Petersiliencreme, Passionsfruchtvinaigrette und Wildkräutersalat
- ** Garnelen gegrillt mit Bouillabaisse, Olivenölperlen und Safranschaum
- *** Rücken vom Münsterländer Kalb unter der Trestersenkruste mit Thymianjus, Broccoli, geschmorten Schalotten & Kartoffelgratin
- **** Unser „Snickers“ - Nougatparfait mit gerösteten Erdnüssen, Meersalz Karamell, Milchschaum und Milchsokoladen Sauce

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

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

DAS DINNER SOLL IHR HIGHLIGHT DES ABENDS WERDEN?



LA REDOUTE

GERNE BIETEN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN AB 60 PERSONEN BEI PASSENDEM WETTER UNSER BBQ BUFFET AN.

zusätzlich zum Redoute Arrangement entstehen folgende Kosten:
12,00 EUR pro Person von 60-80 Personen
10,50 EUR pro Person von 81-120 Personen
09,00 EUR pro Person ab 121 Personen
inklusive der Live-Stationen und Köche

BBQ BUFFET

„Caprese“ - Bunte Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und gereiftem Balsamico
Nudelsalat cremig mit Jungen Erbsen, gekochtem Schincken, Essiggurken und Gauda
Melone&Schinken - Serrano Schinken fein geschnitten mit Melonenkugeln
Oliven eingelegt mit frischen Kräutern und Zitrone
Cous Cous Salat mit Granatapfelkernen, gerösteten Mandeln und Petersilie
Auswahl von ofenfrischen Broten
Junge Zupfsalate mit gerösteten Kernen, Croutons, Balsamico- und Frenchdressing

Vom Grill

Brust von der Maispoularde, Gambaspiese, Bratwürste, Grillkäse, Maiskolben
Aus dem Smoker - Ochsenbrust, Lachsmedallions
Dips und Soßen - Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Guacamole, Sourcream Brombeerketchup, Currydip
Beilagen - Rosmarinkartoffeln, Gegrilltes Gemüse

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, Apfelkompott und frisches Obst

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 Toppingbar bereit mit Smarties, Mini-Marshmallows, Zuckerperlen, Schokosplitter und Haselnusskrokant

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *REDOUTE*

SPARKLING & APERITIF

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Köverich, Mosel

Prosecco Spumante Extra Dry

Cremant de Loire Brut, Louis Depas, Loire

Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas, Loire

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

WEISSWEINE

Weißburgunder trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

Hochheimer Herrnberg Riesling trocken, Weingut Künstler, Rheingau

Grauburgunder Kabinett „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden

Sauvignon blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire

Lugana DOC Maragona, Pozzolenga

ROSÉWEIN

Mahlzeit! Cuvée Rosé trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

ROTWEINE

Us de la Meng, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

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

Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc

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

Fabelhaft, Dirk van der Nieeport, Portugal

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,

verschiedene Säfte**, Bionade**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Cafe Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

†laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.

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	193 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	169 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	181 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	161 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	176 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN**
Inklusive einem Aperitif, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Beethoven“
- **2 GLÄSER 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**
- **PROBEESSEN IM REDÜTTCHEN FÜR 2 PERSONEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind, sofern keine extra Speisen zubereitet werden.

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 mit 31,50 EUR pro Servicekraft und Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 200,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

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 das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2021 bis zum 31.12.2021.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

FINGERFOOD

Roastbeefröllchen mit Dijonsenfcreme und gepickeltem Staudensellerie Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mangocreme & Limette
Teriyaki von der Maispoularde mit gerösteten Erdnüssen und Avocadocreme
Gegrilltes Gemüse mit gereiftem Balsamico und Grana Padano

BUFFET *BEETHOVEN*

Am Tisch serviert

Thunfisch gegrillt mit Sesamcreme, Orangengelee, Miso und sautiertem Römersalat

Tranche von der Maispoularde mit getrüffeltem Risotto, gebratenen Steinchampignons und Grana Padano

Am Buffet

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen
mit Sonnenblumenkernen- und Kürbiskernen, sowie Croutons
mit French- und Balsamico- Dressing, Brotkorb und Dips

Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation mit Madeirajus, glasierten Prinzessbohnen und Süßkartoffelstampf

Gebratene Lachsmedaillons mit Safranfumet, geschmortem Fenchel, sautierter Meeresspargel und Jasminreis

Fussili mit Trüffelrahm, sautierter Pak Choi, gerösteten Cashewkernen und Grana Padano

Panna Cotta mit Erdbeergelee und Basilikumschaum
Zitronentarte mit Karamellisiertem Baiser und Kerbelcreme
Obstsalat von saisonalen Früchten mit Schmandcreme

MENU

BEETHOVEN

- * Brust vom Schwarzfederhuhn kross gebraten mit karamellisierten Feigen, Cassisvinaigrette, Wildkräutersalat und gehobeltem Grana Padano
- ** Safranschaumsuppe mit Hummerravioli, Artischockensalat und gerösteten Mandeln
- *** Filet von der Goldbrasse confiert in nativem Olivenöl mit Brunnenkresse Risotto, Aprikosenconfit, glasierten Bundmöhren und Schinkenschaum
- **** Medaillon vom Münsterländer Kalb rosa gebraten mit Trüffeljus, Blumenkohlcreme, sautiertem jungen Spinat und Kartoffel-Olivenschnitte
- ***** Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesabayone, Passionsfruchtsorbet und Ananasconfit

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

Gerne passen wir das Speisenkonzept nach Ihren Wünschen an. Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.

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 Anzahlungsrechnung (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. Tip: im Beethoven-Arrangement ist das Probeessen schon inklusive. 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 & deren 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 Werkstage Gäste außerplanmäßig nicht an Ihrer Feier teilnehmen können, kommen wir Ihnen gerne entgegen.

NUTZUNG UNSERER RÄUME

Wir stellen Ihnen unsere Säle und Salons gerne am Veranstaltungstag ab 12 Uhr zur Verfügung. Sollten die Räume am Vortag nicht vergeben sein, bieten wir Ihnen gerne an auch am Vortag die Räume zu dekorieren, Namenskarten aufzubauen und weitere Vorbereitungen zu treffen.

Die genauen Absprachen werden in der Detailabsprache getroffen.

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, ist es nicht möglich eigene Speisen mitzubringen oder Speisen durch ein Fremdcatering zu liefern. Gerne können die Konditoren die Hochzeitstorte nach Absprache bereits im Laufe des Tages zu uns bringen und im Kühlhaus bis abends lagern. Auch nach der Hochzeit lagern wir Ihre Hochzeitstorte gerne für Sie ein, jedoch maximal 7 Tage. Sollte Ihre Torte anschließend noch nicht abgeholt worden sein, müssen wir die Torte leider entsorgen.

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 bis 22 Uhr abgefeuert werden darf. Eigens organisierte Feuerwerk-Batterien sind auf Grund von Verletzungsgefahr auf unserem Gelände nicht gestattet.

WURFMATERIAL (ROSENBLÄTTER, CONFETTI, REIS)

Wir arbeiten stetig 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 gesetzliche Nachtruhe achten und ab 22 Uhr die Terrassentüren geschlossen halten.

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen und schneiden Ihnen ein „Angebot nach Maß“. Ihre Ansprechpartner/-in 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

📷 INSTAGRAM: REDOUTEBONN

JETZT ANFRAGEN



LA REDOUTE



Nathalie Klinkhammels
Senior Event Managerin

Tim Kiupel
Event Manager

