



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 GARANTIERT.

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 **92 €** PRO PERSON

21 BIS 30 PERSONEN **86 €** PRO PERSON

31 BIS 50 PERSONEN **82 €** 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 2021 bis Januar 2022.

# 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 **114 €** PRO PERSON

21 BIS 30 PERSONEN **105 €** PRO PERSON

31 BIS 50 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 2021 bis Januar 2022.

# 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