



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Redoute Menü- & Buffetvorschläge 2022

**Fingerfood / Snacks
Buffets / Menüs**

& unsere Erweiterungen

Unsere folgende Speiseauswahl für 2022 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 März 2022

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- oder Holzplatten, zu Ihrem Aperitif.

Vegetarisch

Süßkartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Piment d'Espelette
Cornet gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Walnüsse
Gerollte Weizentortilla mit mariniertem Grillgemüse, Parmesan und Basilikumpesto
Getrüffelte Selleriecreme mit Sojaperlen und geröstetem Buchweizen
Roter Quinoasalat mit Kerbel und marinierter Mango
Humus mit geröstetem Sesam, Croutons und Gartenkresse
Artischockenherzen mariniert mit Estragon und Tomatensalsa
Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten
Gepickelter Blumenkohl mit Apfelgelee und gerösteten Walnüssen

Aus dem Wasser

Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und eigenem Kaviar
Filet vom Matjes auf Apfel-Sellerie-Salat
Forelle geräuchert mit Meerrettich und Schwarzbrot
Nordseekrabben mariniert mit Salzzitrone und Gurke
Crêpes-Rollen mit geräuchertem Lachs und Dill-Crème-fraîche
Thunfisch mariniert mit Limette, geröstetem Sesam und Mango
„Ceviche“ Wolfsbarschfilet pikant mariniert mit Avocado und Passionsfrucht

Vom Land

Feine Kalbsfleischfrikadelle mit Pommery-Senf
Tatar vom Angusrind mit Sauerrahm und Schnittlauch
Serranoschinken mit marinierter Melone
„Himmel-und-Äd“ Blutwurst mit Apfel und Kartoffelpüree
Tranche von der Maispoularde mit Linsensalat und Kräuterschmand
Metthappen mit roten Zwiebeln und Petersilie
Roastbeefröllchen mit Trüffelmayonnaise, Radieschen und Petersilie
Gerollte Maistortilla mit Kikok-Hühnchen, Mango und Curry

Süßes

Hausgemachte Macarons, Petite Fours und Pralinen individuell nach Wunsch

| | |
|-------------------------------|------------------|
| 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.

Knabbermischungen

Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips mit Meersalz pro Stehtisch/Lounge
pro Stehtisch/Lounge

6,00* / 7,10**

Knabbermischung - exklusiv

Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz-Mandeln,
Wasabi-Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini

Preis pro Person

2,90* / 3,45**

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 März 2022



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Buffet Classic

Taboulé

Bulgursalat mit Tomaten, Zitrone, Minze und Joghurt

Ziegenfrischkäsemouse mit Ahornsirup,
geröstetem Buchweizen und Cassisgelee

Garnelen sautiert mit Karotten-Ingwercreme
und Sesam

Salatbar

junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und Gerösteten Kernen



Coq au Vin

-Maispoularde in Burgundersauce geschmort
mit Ofengemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Buntbarschfilet mit Rieslingfumet
mit sautiertem Spitzkohl und Basmatireis

Penne mit Tomatensauce, Basilikumpesto
und gehobeltem Grana Padano



New York Cheesecake im Weckglas
mit Erdbeergelee und Butterstreusel

Mousse au Chocolat
mit eingelegten Kirschen und Kakaocrumble

Salat von saisonalen Früchten mit Tahitivanille und Limette

45,38* / 54,00**

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 März 2022

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

Caprese

Mozzarellamouse mit marinierten Kirschtomaten, Basilikumöl und Pinienkerncrumble

Ceviche

Rotbarschfilet mariniert mit Limette, Avocado, Paprika, Staudensellerie und Olivenölperlen

Vitello Tonnato

Kalbfleisch confiert mit Thunfischcreme und Kapernvinaigrette

Salatbar

junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und Gerösteten Kernen



Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle, Wurzelgemüse und Schnittlauch



Roastbeef vom Black Angusrind, rosa gebraten mit
mit Thymianjus, gegrilltem Gemüse und geschwenkten Süßkartoffel

Lachsforellenfilet gebraten

mit Safransoße sautiertem jungem Spinat und rotem Quinoa

Lasagne gratiniert

mit Romatomen, Ricotta, jungen Möhren und Champignons



Unser Bienenstich

Bisquitschnitte mit Vanillecreme, Himbeere und karamellisierten Mandeln

Limecurd

Limettencreme mit Mangogeelee und Kokoscrumble

Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade
dazu frisches Obst der Saison

55,46* / 66,00**

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 März 2022

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



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Buffet Beethoven

Steinchampignons gegrillt mit körnigem Frischkäse, Feigenchutney
und gerösteten Walnüssen

Lachsfilet mild geräuchert mit Limetten-Gurken Salsa und Sauerrahm

Tranche von der Maispoluarde mit Dijonsenf vinaigrette,
Salatherzen und Grana Padano

Salatbar

junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und Gerösteten Kernen



Currycremesuppe

Mit sautierten Garnelen, gerösteten Cashewkernen und Zuckerschoten



Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation
Mit Burgunderjus, geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten
Mit Zitronenvelouté, Ratatouillegemüse und Jasminreis

Farfalle mit cremiger Olivensoße,
gegrillter Zucchini, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano



Creme Bruleé von der Tahitivanille

Tarte von Zartbitterschokolade
mit Passionsfrucht und Crue de Cacao

Tiramisutörtchen mit eingelegten Beeren

65,55* / 78,00**

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 März 2022

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



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Buffet Vegane Vielfalt

Avocadocreme mit gerösteten Cashewkernen,
Salatherzen und confierten Möhren

Gegrillte Aubergine mit Miso, Sesam und Zitrone

Bulgur Salat mit orientalischen Gewürzen, Petersilie
und Granatapfelkernen

Salatbar
junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und Gerösteten Kernen



Weißer Tomatensuppe mit gerösteten Kernen



Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Tofu

Gegrillte Zucchini mit jungem Blattspinat,
sautierten Waldpilzen und Dinkel-Risotto

Farfalle mit geschmorten Tomaten,
Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen



Mandel-Panna Cotta mit Erdbeergelee
und Mandelkrokant

Marinierte Thaimango mit Kokoscrumble
und Limette

Karamellisierte Hafercreme mit Apfel-Chutney
und Zimt

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 März 2022

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

1. Gang serviert

Filet von der Lachsforelle geflämmt
mit Apfelvinaigrette, gerillten Karotten und Wildkräutersalat



2. Gang serviert

Kartoffelcremesuppe
mit Trüffelperlen und geschwenktem Lauch



Hauptgänge am Buffet

Roastbeef vom Black Angusrind, rosa gebraten mit
Mit Thymianjus, gegrilltem Gemüse und geschwenkten Süßkartoffel

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten
Mit Zitronenvelouté, Ratatouillegemüse und Jasminreis

Farfalle mit cremiger Olivensoße,
gegrillter Zucchini, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano



Desserts am Buffet

Mousse au Chocolat
mit eingelegten Kirschen und Kakaocrumble

Cremè Brûléé von der Tahitivanille

Salat von saisonalen Früchten
mit Tahitivanille und Limette

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 März 2022



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 am Tisch eingedeckt

Menü I

Ceasar Salad
Gebratene Brust von Maispoularde
mit marinierte Romanasalatherzen, eingelegten Pflaumen und krossem Focaccia

Cappuccino von Madras Curry
mit sautierten Garnelen gerösteten Cashewkernen und Erbsen

Zanderfilet gebraten
mit Rieslingfumet, glasiertem Spitzkohl und Petersiliencreme

Medaillon vom Münsterländer Kalb rosa gebraten
mit Thymianjus, wildem Broccoli und Kartoffelgratin

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Vanillecreme, eingelegten Beeren und Erdbeersorbet

| | |
|--------|------------------|
| 3 Gang | 45,39* / 54,00** |
| 4 Gang | 58,82* / 70,00** |
| 5 Gang | 70,59* / 84,00** |



Menü II

Ziegenkäsetarte karamellisiert mit Wildkräutersalat,
Balsamicovinaigrette und gegrillter Paprika

Kartoffelcremesuppe mit Lauchgemüse und Trüffelperlen

Kabeljau in Nussbutter gebraten
mit Zitronenveloute, sautiertem Spinat und Risotto

„Boef Bourguignon“ Schulter vom Eifelrind in Burgunder geschmort
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kräuterspätzle

Grießflammerie mit eingelegten Kirschen, Karamellsauce und Schokoladencrumble

| | |
|--------|------------------|
| 3 Gang | 42,02* / 50,00** |
| 4 Gang | 55,46* / 66,00** |
| 5 Gang | 67,22* / 80,00** |

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 März 2022



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Vegane Vielfalt

Marinierte junge Bete mit Akazienhonigvinaigrette,
Wildkräutersalat, eingelegten Pflaumen und geröstetem Buchweizen

Tofu warm geräuchert
mit sautiertem Blattspinat und Walnuss- Crumble

Curryschaumsuppe
mit Kokos und Thaibasilikum

Waldpilz- Risotto
mit sautierten Steinchampignons, Rucola und confierten Kirschtomaten

Sellerie gegrillt
mit Trüffel-Fumet, wildem Broccoli und glasierten Bundmöhren

Brownie von der Zartbitterschokolade
mit Meersalzkaramell, Ananas Chutney und Vanilleschaum

| | |
|---------------|-------------------------|
| 3 Gang | 36,97* / 44,00** |
| 4 Gang | 42,02* / 50,00** |
| 5 Gang | 47,06* / 56,00** |
| 6 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 März 2022

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



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 einen herzhaften Dipp 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

Schollenfilet gebraten
mit Zitronensoße, Kohlrabigemüse und gerösteten Mandeln

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

Unsere Yogurette
Joghurtparfait mit marinierten Erdbeeren und Vollmilchschokolade

| | |
|---------------|-------------------------|
| 3 Gang | 44,40* / 53,00** |
| 4 Gang | 57,98* / 69,00** |
| 5 Gang | 69,75* / 83,00** |



Menü Sommer

Carpaccio vom Angusrind
mit mariniertem Rucola, Gereiftem Balsamico und Grana Padano

Melonensüppchen gekühlt
mit gebratenen Garnelen, Estragon und kalamata Oliven

Filet von der roten Meerbarbe in Olivenöl gebraten
mit Tomatensauce, Auberginencreme und Basilikum

Medaillon vom Iberico Schwein gegrillt
mit BBQ-Soße, jungem Mais, Paprikagemüse und Süßkartoffelstampf

Pfirsich Melba
Weinbergpfirsich eingelegt mit Vanilleeis, Himbeeren und Pistazien

| | |
|---------------|-------------------------|
| 3 Gang | 43,70* / 52,00** |
| 4 Gang | 57,14* / 68,00** |
| 5 Gang | 68,91* / 82,00** |

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 März 2022



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Menü Herbst

Brust vom Perlhuhn kross gebraten mit Plaumenvinaigrette,
Berglinsen und Spinatsalat

Steinpilzcremesuppe
mit Ziegenkäseravioli und Petersilie

Heilbuttfilet confiert
mit Senfsauce, sautiertem Lauch und Selleriecreme

Lammrücken rosa gebraten unter Kräuterkruste
mit Rosmarinjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Apfeltarte mit karamellisiert Haselnüssen,
Vanillecreme und Nougateis

3 Gang
4 Gang
5 Gang

45,38* / 54,00**
58,82* / 70,00**
70,59* / 84,00**



Menü Winter

Lachsfilet mild geräuchert
mit Feldsalat, Granatapfelvinaigrette und gerösteten Walnüssen

Cappuccino vom Hokkaido Kürbis
mit sautierten Garnelen, frischem Ingwer und gerösteten Kernen

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

Medaillon vom Hirschkalb rosa gebraten
mit Orangenjus, Maronen, Rotkohl und Kartoffelkloß

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

3 Gang
4 Gang
5 Gang

43,70* / 52,00**
57,14* / 68,00**
68,90* / 82,00**

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 März 2022

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



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

Brust von der Maispoularde kross gebraten
mit Avocado-creme, Tomatensalsa und Wildkräutersalat



„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, hausgemachten Maultäschle und Wurzelgemüse



Lachsfilet in Zitronenöl confiert
Mit geschmorten Tomaten, Meeresspargel und Olivencreme



Kalbsrücken rosa gebraten
mit Trüffeljus, glasiertem Gartengemüse und Kartoffelsoufflé



Tarte von der Zartbitterschokolade
mit Orangengelee und Himbeersorbet

| | |
|--------|------------------|
| 3 Gang | 42,02* / 50,00** |
| 4 Gang | 54,62* / 65,00** |
| 5 Gang | 63,87* / 76,00** |

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 März 2022



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 Pumpernickel-Crumble, Tannenhonig und eingelegten Pflaumen

Forellenfilet mild geräuchert
mit rheinischem Kartoffelsalat, Gartenkresse und Radieschen

Frikadelle vom Kalb
mit Trestersenfcreme, Gewürzgurken und Petersilie



„Sauerbraten“
Schulter vom Eifelrind geschmort
mit Burgunderessigjus, eingelegten Rosinen, Rotkohl und Kartoffelkloß

Zanderfilet aus dem Kräutersud
mit Meerrettichsauce, sautiertem Blattspinat und Reis

Grießnocken mit Waldpilzrahm
gehobeltem Ziegenhartkäse, sautierten Steinchampignons und geschwenktem Gemüse



Apfelstreusel
im Weckglas mit Vanillesahne

Beerengrütze
mit Vanillecreme

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Kirschen

43,70* / 52,00**

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 März 2022

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



LA REDOUTE
REDUTTCHEN

Flying Buffet „Mediterran“

Caprese

Bunte Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikum und gereiftem Balsamico

Oliven eingelegt mit frischen Kräutern und Zitrone

Garnelen gegrillt mit Auberginencreme und getrockneten Tomaten

Serrano Schinken mit marinierter Melone und knusprigem Focaccia



Supreme von der Maispoularde
mit Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und gerösteten Kartoffeln

Dorade auf der Haut gebraten
mit Zitronenveloute, Blattspinat, Kapern und wildem Reis

Penne mit Tomatensauce, gegrilltem Gemüse und Grana Padano



Tiramisutörtchen mit eingelegten Beeren

Panna Cotta mit Madelcrumble und Orange

Tarte au chocolat mit Meersalzkarameell

45,39* / 54,00**

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 März 2022

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

| | |
|---|--|
| Currywurst (Schwein oder Pute) von fruchtig mild bis feurig scharf mit Baguette mit würzigen Kartoffelecken und Sour Cream Auch vegetarisch mit Wurst auf Sojabasis | 3,35* / 4,00** 5,00* / 6,00** |
| „Mettigel“ Klassisches Mett vom Landschwein mit Brötchen | 3,03* / 3,60** |
| „Käseigel“ Mittel alter Gauda mit Trauben und Brötchen | 2,86* / 3,40** |
| „Brotzeit“ Bauernbrot in Scheiben mit gekochtem Schinken, Pfefferbeißer, mittelaltem Gouda Senf, Butter, Essiggurken und Radieschen | 6,55* / 7,80** |
| Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten | 13,44* / 16,00** |
| Erlesene Auswahl an dünn aufgeschnittener italienischer Salami, luftgetrocknetem Schinken mit Ciabatta und Olivenöl mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar | 7,56* / 9,00** 9,24* / 11,00** |
| „Hot Dog“ Station Siedewurst mit Hefebrötchen Senfgurken, Röstzwiebel und Saucen | 5,46* / 6,50** |
| Burgerstation mit Rinderpatty, Sesam-Burgerbrötchen, Essiggurken Röstzwiebel, Cheddar-Käse, Cole Slaw und Saucen (Ketchup etc.) Auch vegetarisch mit Pattys auf Sojabasis | 5,88* / 7,00** |
| Asianudeln „Streetfoodstyle“ Mi Nudeln gebraten mit Sojasauce und Wokgemüse dazu Chillisauce in unterschiedlichen Schärfe mit Hähnchenfleisch mit Garnelen | 5,46* / 6,50** 6,72* / 8,00** 7,31* / 8,70** |
| Falafel Gebackene Kichererbsenbällchen mit Fladenbrot, Rohkost, gegrilltes Gemüse und herzhaften Dips | 5,21* / 6,20** |
| Livekoch Gerne bieten wir Ihnen an, den jeweiligen Mitternachtssnack live zuzubereiten. Das Mitternachts-Highlight für Ihre Veranstaltung | 3,36* / 6,50** |

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 März 2022



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

Klassiker für unseren kleinen Gästen

| | |
|--|-------------------------|
| Puten Schnitzel Wiener Art mit Pommes | 10,08* / 12,00** |
| Chicken Nuggets mit Pommes | 7,98* / 9,50** |
| Seelachsfilet paniert mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse | 8,40* / 10,00** |
| Nudeln (Spaghetti, Tagliatelle, Penne...) in Butter geschwenkt mit Tomatensoße mit Rahmsauce | 6,30* / 7,50** |
| Obstsalat von saisonalen Früchten | 4,20* / 5,00** |
| Vanille Eis (2 Kugeln) mit Schokoladensauce und Smarties | 4,20* / 5,00** |
| Kugel Eis nach Wahl 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 März 2022



LA REDOUTE REDUTTCHEN

Erweiterungen

Buffeterweiterungen & Live Cooking

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 2,94* / 3,50**
Fleischsorte laut Absprache live tranchiert am Buffet

Pasta Station mit Livekoch 2,94* / 3,50**
Pastagericht laut Absprache aus dem Parmesanlaib live zubereitet am Buffet

Wok Station mit Livekoch 2,94* / 3,50**
Wokgericht laut Absprache live zubereitet am Buffet

BBQ Station mit Livekoch 3,36* / 4,00**
Grillfleisch laut Absprache live zubereitet am Buffet

Flammkuchen-Station mit Livekoch 2,94* / 3,50**
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 149,00 EUR.

Nostalgischer Eiswagen 6,30* / 7,50**
Sechs verschiedene hausgemachte Eissorten 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, 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 März 2022



LA REDOUTE

REDUTTCHEN

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 pro Person alternativ je Stück

3,80* / 4,50
1,70* / 2,00****

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.

Candybar

8 verschiedene Sorten, pro Person

2,69* / 3,20**

12 verschiedene Sorten, pro Person

3,95* / 4,70**

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. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

Popcorn- Maschine, pro Person

2,10* / 2,50**

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.

Cookiesbar, pro Person

4,20* / 5,00**

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.

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 März 2022