



LA REDOUTE

HEIRATEN IN DER LA REDOUTE

INHALT

CLASSIC ARRANGEMENT

REDOUTE ARRANGEMENT

BEETHOVEN ARRANGEMENT

KURFÜRST ARRANGEMENT

ERWEITERUNGEN

MERKBLATT

IHRE HOCHZEITSFEIER SOLL EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS SEIN. EIN TAG, UM DIE LIEBE UND DAS LEBEN MIT FAMILIE UND FREUNDEN ZU FEIERN. VON DER TRAUUNG ÜBER DEN EMPFANG BIS ZUR FEIER UND PARTY IN DER LA REDOUTE WIRD IHRE HOCHZEIT ZUM SCHÖNSTEN TAG IN IHREM LEBEN IM STILVOLLEN AMBIENTE. FEIERN SIE IN EINER KURFÜRSTLICHEN KULISSE MIT HISTORISCHER GESCHICHTE IM SPÄTKLASSIZISTISCHEN STIL.

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

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

35 BIS 50 PERSONEN	185 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	176 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	170 €	PRO PERSON

(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

91 BIS 120 PERSONEN	164 €	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	157 €	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 MENÜ 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 AB „SERVICE STAND BY“**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER

HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

BUFFET CLASSIC

„Taboulé“ Bulgursalat mit Tomaten, Zitrone, Minze und Joghurt
Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig und gerösteten Walnüssen
Garnelen sautiert mit Apfelsellerriesalat und Sonnenblumenkerne

Salatbar

Junge Zupfsalate mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und gerösteten Kernen

Medaillons von der Freilandpute in Waldpilzrahm geschmort
mit Ofengemüse und Kartoffelpüree

Gebratenes Buntbarschfilet mit Zitronengrasfumet
mit Wokgemüse und Basmatireis

Penne mit Tomatensauce, Basilikumpesto und gehobeltem Grana Padano

„NY Cheesecake“ im Weckglas mit eingelegten Blaubeeren und Butterstreuseln
Haselnuss Panna Cotta mit Karotten-Zitronengelee und Kakaocrumble
Ananas karamellisiert mit Vanillesahne

MENU CLASSIC

- * Garnelen in Limonenöl sautiert mit Balsamicovinaigrette, Wildkräutersalat und Schnittlauchemulsion
- ** Supreme von der Maispoularde, kross gebraten mit Thymianjus, Zucchini gefüllt mit Ratatouille und Kartoffelgratin
- *** Bisquitroulade mit Vanillecreme Schokoladensauce und eingelegten Beeren

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip an.

Bitte beachten Sie, dass diese Arrangements nur als Anregung zu verstehen sind. Natürlich kann alles an Ihre Wünsche individuell angepasst werden. Dies gilt vor allem - aber nicht nur - für die Speisen und Getränke. Halal, kosher, vegetarisch, vegan: (fast) jede Geschmacksrichtung ist möglich! Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.



HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*

GETRÄNKEAUSWAHL *CLASSIC*

SPARKLING & APERITIF

Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

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

WEISSWEINE

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Grauburgunder trocken, Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz

Sauvignon Blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire

ROSÉWEIN

Little Lion, trocken, Weingut Martin Korrell, Nahe

ROTWEINE

Spätburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Pfalz

Secret de Famille, Cotes du Rhone, Paul Jaboulet Aine, Rhone

Los Avellanos Tinto, Braña Vieja, Navarra

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte & Schorlen**

Mineralwasser Gerolsteiner Naturell & Sprudel

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 7,50 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

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

35 BIS 50 PERSONEN	199 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	191 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	185 €	PRO PERSON

(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

91 BIS 120 PERSONEN	179 €	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	173 €	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 MENÜ ODER BUFFET AUS DER 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 AB „SERVICE STAND BY“
- GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)
- KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER



HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*

FINGERFOOD

Feine Kalbsfleischfrikadelle mit Pommery-Senf
Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und eigenem Kaviar
Cornet gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Walnüssen

BUFFET *REDOUTE*

Am Tisch serviert
Gurkenkaltschale
mit Sauerrahm, Olivenölperlen und Basilikumsorbet

Vom Buffet

„Caprese“- Mini Mozzarella mit marinierten Kirschtomaten, Basilikumöl und gerösteten Pinienkerne
Tranche vom hausgebeizten Lachs mit Wakamealgensalat Erbsensprossen und Sesam
„Vitello Tonnato“- Kalbfleisch confiert mit Thunfischcreme und Kapernvinaigrette

Salatbar

Junge Zupfsalate mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und geröstete Kerne

Roastbeef vom Black Angusrind, rosa gebraten mit Thymianjus, gratiniertem Blumenkohl und geschwenkten Süßkartoffeln
Doradenfilet gebraten mit Safransauce, sautiertem Zucchini Gemüse und Bulgur
Farfalle mit Parmesansauce, geschwenkten Kirschtomaten und Rucola

„Schwarzwälder Kirsch“- Törtchen von Zartbitterschokolade mit Schattenmorellen
Mangocreme mit Passionsfruchtgelee und Kokoscrumble
Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade, dazu frisches Obst der Saison

MENU *REDOUTE*

- * Lachsfilet geflämmt mit Avocadocreme, Tomatensalsa, Sesam und Wildkräutersalat
- ** „Hochzeitsuppe La Redoute“ Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle, Wurzelgemüse und Schnittlauch
- *** Medaillon vom Angusrind rosa gebraten mit Burgunderjus, Bohnenbündchen und Kartoffeltarte
- **** Törtchen von der Zartbitterschokolade mit Meersalz karamellsauce, Himbeergelee und Tahiti-Vanilleeis

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

„Hot Dog“ Station - Siedewürstchen, Hefebrötchen, Essiggurken, Röstzwiebeln, Krautsalat
oder
Asianudel „Streetfood Style“ - Gebratene Mie- Nudeln mit Hähnchenstreifen und Wok-Gemüse
dazu Soja- und Chilisauce in drei Schärfegraden

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip an.

Bitte beachten Sie, dass diese Arrangements nur als Anregung zu verstehen sind. Natürlich kann alles an Ihre Wünsche individuell angepasst werden. **Dies gilt vor allem - aber nicht nur - für die Speisen und Getränke. Halal, kosher, vegetarisch, vegan: (fast) jede Geschmacksrichtung ist möglich!** Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.

DAS DINNER SOLL IHR HIGHLIGHT DES ABENDS WERDEN?



LA REDOUTE

DAS DINNER SOLL IHR HIGHLIGHT DES ABENDS WERDEN? GERNE BIETEN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN AB 60 PERSONEN BEI PASSENDEM WETTER UNSER BBQ-BUFFET AN.

Zusätzlich zum Redoute Arrangement entstehen folgende Kosten:
15,00 EUR pro Person von 60-80 Personen
13,00 EUR pro Person von 81-120 Personen
11,00 EUR pro Person ab 121 Personen
inklusive der Live-Stationen und Köche

BBQ BUFFET

„Caprese“ Bunte Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto und gereiftem Balsamico
Nudelsalat cremig mit jungen Erbsen, gekochtem Schinken, Essiggurken und Gouda
Oliven eingelegt mit frischen Kräutern und Zitrone
Griechischer Bauernsalat mit Blattpetersilie
„Cole Slaw“ Krautsalat mit Karotte, Ananas und Sauerrahm
Salatbar - Junge Zupfsalate mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und geröstete Kerne
Auswahl von ofenfrischen Brötchen

Vom Grill

Hüftsteaks vom Angusrind, Gambas Spieße, Bratwürste & Grillkäse

Aus dem Smoker

Lachsmedaillons, „Chicken Wings“ Flügel und Keule von der Maispoularde pikant mariniert

Dazu:

BBQ-Soße, Pommery Senf, Sour Cream, Tomatensalsa, Chimichurri
Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse und Maiskolben

Frisch gebackene belgische Waffeln

An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtucker
Vanillesauce, eingelegte Kirschen und Apfelmus

Nostalgischer Eiswagen

Fünf hausgemachte Eissorten - Karamell-, Erdbeer-, Schokosauce, Waffelröllchen, Schokolinsen, Zuckerstreusel,
Mini Marshmallows, Haselnusskrokant, marinierte Beeren und Früchte nach Saison

Bitte beachten Sie, dass diese Arrangements nur als Anregung zu verstehen sind. Natürlich kann alles an Ihre Wünsche individuell angepasst werden. Dies gilt vor allem - aber nicht nur - für die Speisen und Getränke. Halal, kosher, vegetarisch, vegan: (fast) jede Geschmacksrichtung ist möglich! Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.



HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*

GETRÄNKEAUSWAHL *REDOUTE*

SPARKLING & APERITIF

Cremant de Loire Brut, Louis Depas, Loire

Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas, Loire

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

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

WEISSWEINE

Hochheimer Herrnberg Riesling trocken, Weingut Künstler, Rheingau

Grauburgunder Kabinett „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden

Lugana DOC Maragona, Pozzolenga, Lombardei

ROSÉWEIN

Little Lion, trocken, Weingut Martin Korrell, Nahe

ROTWEINE

Us de la Meng, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

La Trinité, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux

Fabelhaft, Dirk van der Nieveport, Portugal

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte & Schorlen**

Mineralwasser Gerolsteiner Sprudel & Naturell

*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 7,50 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)



HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

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

35 BIS 50 PERSONEN	225 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	217 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	210 €	PRO PERSON

(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

91 BIS 120 PERSONEN	204 €	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	198 €	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 MENÜ ODER BUFFET AUS DER 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 AB „SERVICE STAND BY“**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

 **KENNENLERNESSEN „REDÜTTCHENMENÜ“ FÜR 4 PERSONEN**

 **5% AUF ALLE DAZU GEBUCHTEN ERWEITERUNGEN**

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER



HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

FINGERFOOD

Tatar vom Angusrind mit Sauerrahm und Schnittlauch
Thunfisch mariniert mit Limette, geröstetem Sesam und Mango
Süßkartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Piment d'Espelette

BUFFET *BEETHOVEN*

Am Tisch serviert

„Caesar Salad“ Gebratene Brust von der Maispoularde
mit marinierten Romanasalatherzen, Caesar Dressing, krossem Focaccia und eingelegten Pflaumen

„Tom Kha“ Thailändische Currysuppe mit Kokos, Zuckerschoten und gerösteten Cashewkernen

Am Buffet

Salatbar - junge Zupfsalate mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und gerösteten Kernen

Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation mit Burgunderjus, geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten mit Zitronenvelouté, Ratatouillegemüse und Jasminreis
Lasagne gratiniert mit Romatomen, jungen Möhren und Steinchampignons

Crème Brûlée von der Tahitivanille

Marmorierte Schokoladenmousse mit eingelegten Erdbeeren und Crue de Cacao

Tiramisu im Weckglas mit Canduccini

MENU *BEETHOVEN*

- * Mit Ziegenkäse gefüllte Datteln im Speckmantel gebraten, mit Kichererbsencreme, Wildkräutersalat und gereiftem Balsamico
- ** Tagliatelle hausgemacht mit Trüffelöl, jungem Spinat und Grana Padano
- *** Wolfsbarschfilet in Mandelbutter gebraten mit geschmorten Tomaten und sautiertem Meeresspargel
- **** Medaillon vom Angusrind rosa gebraten unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, sautiertem wildem Brokkoli und Kartoffelsoufflé
- ***** Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Marshmallowcreme, Ananaschutney und Passionsfruchtsorbet

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

Build 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 dreierlei Currypulver
dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip an.

Bitte beachten Sie, dass diese Arrangements nur als Anregung zu verstehen sind. Natürlich kann alles an Ihre Wünsche individuell angepasst werden. Dies gilt vor allem - aber nicht nur - für die Speisen und Getränke. Halal, kosher, vegetarisch, vegan: (fast) jede Geschmacksrichtung ist möglich! Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.



HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

GETRÄNKEAUSWAHL *BEETHOVEN*

SPARKLING & APERITIF

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Geschwister Köwerich, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

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

WEISSWEINE

Chardonnay vom Quarzit BIO, trocken Weingut Pflüger, Pfalz

Weißburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden ÖKOlogisch , Baden

Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois, Loire

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rose, trocken, Weingut Meyer- Näkel, Ahr

ROTWEINE

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

Barbera d'Alba, Alfredo Prunotto, Piemont

Tempranillo, Crianza Viña Izadi, Rioja DOC

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte und Schorlen**

Mineralwasser Gerolsteiner Natruell & Sprudel

Cafè Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

LONGDRINK SPECIAL

2 Longdrinks oder Shots pro Vollzahler inklusive (Gin, Wodka, Whiskey, Rum 4cl + Mixer)

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.



HOCHZEITSARRANGEMENT *KURFÜRST*

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

35 BIS 50 PERSONEN	258 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	246 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	237 €	PRO PERSON

(auf Nachfrage bieten wir auch alkoholfreie Arrangements an)

91 BIS 120 PERSONEN	231 €	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	221 €	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“

 **3 LONGDRINKS / SHOTS JE VOLLZÄHLER**

 **CHAMPAGNEREMPfang (1 GLAS JE GAST INKLUSIVE)**

• **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 4 STÜCK PRO PERSON**

 **KOSTENLOSER GETTING READY RAUM INKL. 1FL. SEKT & GETRÄNKEN**

 **5 GANG MENÜ ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „KURFÜRST“**

 **CANDYBAR**

- **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 AMBIENTELEUCHTUNG IM RAUM**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN AB „SERVICE STAND BY“**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**
- **KENNELERNESSEN „REDÜTTCHENMENÜ“ FÜR 4 PERSONEN**

 **5 RESERVIERTE PARKPLÄTZE AUF DEM GELÄNDE**

 **15% AUF ALLE DAZU GEBUCHTEN ERWEITERUNGEN**

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *KURFÜRST*

FINGERFOOD

Serranoschinken mit marinierten Melonen
„Ceviche“ vom Wolfsbarsch pikant mariniert mit Avocado und Passionsfrucht
Schafskäse im Zucchini Mantel mit getrockneten Tomaten

BUFFET *KURFÜRST*

Am Tisch serviert

Roulade von der Perlhuhnbrust gefüllt mit Waldpilzen, Estragonvinaigrette,
Wildkräutersalat und gehobeltem Grana Padano

Cappuccino von der Strauchtomate mit geblähten Jakobsmuscheln, sautierten mediterranem Gemüse und Kalamata Oliven

Am Buffet

Salatbar - Junge Zupfsalate mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und gerösteten Kernen

Rosa gebratenes Filet vom Angusrind mit Burgunderjus, gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Lachsfilet in Thymianöl gebraten mit Meerrettichfumet, glasiertem Porree und Belugalinsen
Fusilli aus dem Parmesanlaib mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Tarte au Chocolat mit Meersalzkarameell und Mango
Zitronen-Buttermilchtörtchen mit Tahiti-Vanille und Blaubeergelee

Nostalgischer Eiswagen

6 verschiedene hausgemachte Eissorten mit verschiedenen Toppings und Saucen
(als Beispiel Schokoladen-, Karamell- und Erdbeersauce, frische Beeren, Krokant und Schokoladensplitter)

MENU *KURFÜRST*

- * Roulade von der Perlhuhnbrust gefüllt mit Waldpilzen, Estragonvinaigrette, Wildkräutersalat und gehobeltem Grana Padano
- ** Pappardelle hausgemacht mit geschmortem Chicoreé, gerösteten Walnüssen, Trüffelperlen und Grana Padano
- *** Satimbocca vom Seeteufel in Thymianöl gebraten mit Safranschaum
- **** Rinderfilet mit Waldpilzen gefüllt, rosa gebraten mit Thymianjus, sautiertem wildem Brocoli und Kartoffelsoufflé
- ***** „Gateau Arrabica“ - Törtchen von Arabicakaffee und Tahitivanille mit marinierten Himbeeren und Mangosorbet

MITTERNACHTS SNACK

Edle Käseauswahl aus Frankreich, Spanien und Italien mit hausgemachten Chutneys und Feigensenf
Antipasti mit verschieden Broten

Zu allen unseren Menüs und Buffets bieten wir ofenfrische Brötchen, gesalzene Butter und einen herzhaften Dip mit an.

Bitte beachten Sie, dass diese Arrangements nur als Anregung zu verstehen sind. Natürlich kann alles an Ihre Wünsche individuell angepasst werden. Dies gilt vor allem - aber nicht nur - für die Speisen und Getränke. Halal, kosher, vegetarisch, vegan: (fast) jede Geschmacksrichtung ist möglich! Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *KURFÜRST*

GETRÄNKEAUSWAHL *KURFÜRST*

SPARKLING & APERITIF

Carte d'Or, Champagner Drappier

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

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

WEISSWEINE

Grauburgunder, trocken, Bio Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz

Riesling, Weingut Fritz Haag, Mosel

Il Bianco Sauvignon Blanc, Bio Weingut Brancaia, Toskana

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rose, trocken, Weinhaus Heger, Baden

ROTWEINE

Hand in Hand Spätburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Celeste Tempranillo, Crianza Miguel Torres, Ribera del Duero

Herritage 1189 Pic-Saint-Loup, Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,
verschiedene Säfte & Schorlen**, Bionade**, Fassbrause**

Mineralwasser Gerolsteiner Naturell & Sprudel

Cafè Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

LONGDRINK SPECIAL

3 Longdrinks oder Shots pro Vollzahler inklusive (Gin, Wodka, Whiskey, Rum 4cl + Mixer)

*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl **Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.

HOCHZEITSARRANGEMENT *TRAUUNGEN*



LA REDOUTE

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Möglichkeit bieten zu können, sich in unseren Räumen auch das Ja-Wort zu geben. Nutzen Sie diese einzigartige Möglichkeit für eine standesamtliche Trauung oder freie Zeremonie in den historischen Wänden der La Redoute.

In unserem Trauarrangement für 25-60 Personen bieten wir Ihnen an:

- TRAUTISCH PASSEND ZUM RAUM
- WEISSE STÜHLE
- 4 STEHTISCHE MIT WEISSER STRECHHUSSE

FÜR DAS OBEN GENANNT E TRAUARRANGEMENT BERECHNEN WIR

500 €

ZZGL. EVENTUELLER RAUMKOSTEN FÜR DAS TRAUZIMMER

AUF ANFRAGE

Freie Trauungen können wahlweise auch gerne draußen, auf einer unserer Terrassen stattfinden. Für den zusätzlichen Aufwand berechnen wir 250 €. Gerne stellen wir auch Zelte zum Stückpreis von 250 € zur Verfügung.

Unser Trauarrangement kann in Verbindung mit unseren Hochzeitsarrangements oder nur mit einem Sektempfang kombiniert werden. Für einen einstündigen Sektempfang

INFO

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt. Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2023 bis zum 31.12.2023.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und entsprechendes Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD

Sparkling / Aperitif und alkoholfreie Getränke nach Absprache

4 Teile Fingerfood aus unseren Klassikern

Stehtische mit weißer Stretchhülle

Servicepersonal

40,00 € PRO PERSON



INFOS ZU DEN HOCHZEITSARRANGEMENTS

*Transparenz und Einfachheit in der Angebotsstruktur sind uns wichtig.
Bei uns gibt es keine „versteckten“ Kosten oder endlose Einzelpreise.*

Für alle unsere **Hochzeitsarrangements** gelten folgende Informationen:

- Kinder unter 5 Jahre sind unsere Gäste
- Kinder von 6 bis 14 Jahre erhalten einen Nachlass von 70% auf den Arrangementpreis.
- 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 39,00 EUR pro Servicekraft und Stunde und 54,90 EUR für den Serviceleiter pro Stunde.
Ab 24 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 9,75 EUR und 13,70 EUR pro Stunde für den Serviceleiter.
- Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 300,00 EUR für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.
- Ab einer Veranstaltungsdauer von 10 Stunden berechnen wir 200,00 EUR pro angefangener Stunde.
- 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 Ihre Hochzeitstorte.
- Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. MwSt.
- Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.
- Diese Arrangements sind gültig für den Zeitraum vom 01.01.2023 bis zum 31.12.2023.
- Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

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.

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:

TRANCHIER STATION MIT LIVEKOCH Fleischsorte laut Absprache live tranchiert am Buffet (zzgl. Buffetpreis)	4,00 €	PRO PERSON	WOK STATION MIT LIVEKOCH Wokgericht laut Absprache live zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)	4,00 €	PRO PERSON
PASTA STATION MIT LIVEKOCH Pastagericht laut Absprache live zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)	4,00 €	PRO PERSON	BBQ STATION MIT LIVEKOCH Grillfleisch laut Absprache live zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)	4,50 €	PRO PERSON
			FLAMMKUCHEN STATION MIT LIVEKOCH Flammkuchen laut Absprache live zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)	4,00 €	PRO PERSON

Unter einer Gästeanzahl von 80 Personen berechnen wir zuzüglich für die oben genannten Live-Cooking-Stationen eine Aufwandspauschale von 139,00 EUR.

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE



EVENTERWEITERUNG

Nicht immer ist weniger mehr:) Wir haben einige der beliebtesten Erweiterungen für Sie zusammengestellt um Ihrer Hochzeit zu bereichern - flexibel einsetzbar zum Sektempfang, im Flying Dinner oder zusätzlich am Buffet. Auch eine tolle Idee um es sich von den Gästen schenken zu lassen und je nach gewähltem Arrangement erhalten Sie bis zu 15% Nachlass auf diese Preise.

NOSTALGISCHER EISWAGEN

Sechs verschiedene Eissorten nach Wahl im Becher mit verschiedenen Toppings wie Karamell-, Schokoladen- und Erdbeersauce und Schlagsahne. Zusätzlich als Selbstbedienung steht unsere kleine Candybar bereit mit Smarties, Mini Marshmallows, Zuckerperlen, Schokosplitter und Haselnusskrokant.

7,90 € PRO PERSON

ZUSATZ

Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)

2,90 € PRO PERSON

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

9,40 € PRO PERSON

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.

4,90 € PRO PERSON

ALTERNATIV JE STÜCK

2,70 € PRO STÜCK

POPCORN-MASCHINE

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.

2,80 € PRO PERSON

ERWEITERUNGEN

BIS 15%
NACHLASS
MÖGLICH*



LA REDOUTE

CANDYBAR „DELUXE“ MIT 12 SORTEN

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 aus Schlümpfen, Cola-Krachern, Weingummi, Apfelringe, saure Bänder, Lakritz, Karamell Bonbons, gebrannte Nüsse, Riesen, Schoko-Linsen, Lollis, Celebration-Mix. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

5,00 €

PRO PERSON

CANDYBAR „TRASH“ MIT 8 SORTEN

Für alle Kinder der 90er die gerne in Erinnerung schwelgen möchten, wenn man bei der Weddingparty zu Backstreet Boys und Haddaway tanzt. Eine süße Mischung aus nostalgischen Süßigkeiten des Trend- Jahrzehnts mit essbaren Ketten, Center Shocks, Brause-Ufos, Blumen Bonbons, Nappos, PEZ, Kirsch-Lollis, Esspapier. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

3,70 €

PRO PERSON

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.

5,50 €

PRO PERSON

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).

5,00 €

PRO PERSON

PRÄSENTE & GIVE AWAYS

Suchen Sie das passende Give Away für Ihre Veranstaltung? Mittlerweile sind Gastgeschenke keineswegs mehr nur für Hochzeiten da. Um es ganz individuell zu gestalten, unterstützen wir Sie gerne mit einer Vielzahl an Möglichkeiten wie hausgemachte Chutneys, Marmeladen, Pralinen oder eigens kreierte Gewürzmischungen.

NACH
ABSPRACHE

TOLLE GESCHENK-IDEE: ALLE ERWEITERUNGEN KÖNNEN SIE SICH AUCH VON FREUNDEN & FAMILIE SCHENKEN LASSEN! WIR MACHEN EINEN SCHÖNEN BILDERRAHMEN MIT HINWEIS AUF DEN „SPONSOR“

*In Abhängigkeit vom gewählten Arrangement

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 Anzahlungsrechnungen (eine zum Vertrag in Höhe von 5% des vereinbarten Budgets, die weitere 4 Wochen vor Veranstaltung in Höhe von 50% des vereinbarten Budgets).

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 etc. 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 139,00 EUR und der Weine berechnet wird. Wir bitten um Verständnis, dass ein Probeessen nur unter der Woche möglich ist. Um einen besseren Eindruck von unseren Speisen zu bekommen und wir Sie von der guten Qualität überzeugen können, empfehlen wir Ihnen einen Tisch in unserem Restaurant Redüttchen zu reservieren. Mit bis zu 5 Personen können Sie nun aus der Menükarte auswählen und die unterschiedlichen Gerichte probieren. Tipp: Für Brautpaare ist das „Kennen lernen der Küche“ in unserem Restaurant Redüttchen in den Hochzeitsarrangements Beethoven und Kurfürst bereits inklusive!

GENAUE PERSONENZAHLE & SPONTANE AUSFÄLLE DER GÄSTE

Eine genaue Personenzahl für Ihre Hochzeitsfeier müssen Sie uns 7 Werktage vor Ihrem Hochzeitstag mitteilen. Geschieht dies nicht, wird die letzte Ihrerseits genannte Information zur Gästeanzahl für Bestellungen und für die spätere Rechnung genutzt. Im Fall, dass innerhalb der 7 Werktage Gäste außerplanmäßig nicht an Ihrer Feier teilnehmen können, berechnen wir für diese 70% des jeweiligen Arrangementpreises.

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.

PARKPLÄTZE & PARKMÖGLICHKEITEN

Die Redoute und das anliegende Restaurant Redüttchen verfügen über eine begrenzte Anzahl Parkplätze auf unserem Gelände. Alternativ steht der öffentliche Parkplatz samstags ab 18 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 und dem Denkmalschutz auf unserem Gelände nicht gestattet.

WURFMATERIAL (ROSENBLÄTTER, KONFETTI, 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 Ansprechpartnerinnen sind gerne für Sie da.

REDOUTE BONN GMBH

T +49 228 688 988 0

E WILLKOMMEN(@)REDOUTE-BONN.DE

I WWW.REDOUTE-BONN.DE

f FACEBOOK: REDOUTEBONN

📷 INSTAGRAM: REDOUTEBONN

JETZT ANFRAGEN



LA REDOUTE

