

# Hochzeitsarrangements 2026



CLASSIC ARRANGEMENT

REDOUTE ARRANGEMENT

BEETHOVEN ARRANGEMENT

KURFÜRST ARRANGEMENT

INFOS & 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.



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

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

35 BIS 50 PERSONEN	<b>218 €</b>	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	<b>210 €</b>	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	<b>204 €</b>	PRO PERSON

(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

91 BIS 120 PERSONEN	<b>198 €</b>	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	<b>193 €</b>	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



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

## **BUFFET** *CLASSIC*

„Taboule“ Bulgursalat mit Tomaten, Zitrone, Minze und Joghurt  
Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig und gerösteten Walnüssen  
Garnelen sautiert mit Avocadocreme, Gurke und geröstetem Sesam

### Salatbar

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

Medaillons von der Freilandpute in Waldpilzrahm geschmort  
mit Ofengemüse und Kartoffelpüree

Gebrautes Buntbarschfilet mit Zitronengrasfumat  
mit Wokgemüse und Basmatireis

Penne mit Tomatensauce, Basilikumpesto und gehobeltem Grana Padano

Mousse von der Zartbitterschokolader mit Crue de Cacao (vegan)  
Mascarponecreme mit Himbeergelee und Krokant  
Kokosnusscreme mit Mangochutney und weißer Schokolade

## **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.



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

## 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, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Pleno Bianco, Bodegas Agronavarra, Navarra Spanien, Viura

### ROTWEINE

Cuvee Noir, Weingut Pflüger, Pfalz (Bio)

Pleno Tinto, Tempranillo, Bodegas Agronavarra, Navarra Spanien

### 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\*\*

Tafelwasser Naturell & Sprudel

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 7,50 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

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

(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

35 BIS 50 PERSONEN	<b>236 €</b>	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	<b>229 €</b>	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	<b>222 €</b>	PRO PERSON

91 BIS 120 PERSONEN	<b>216 €</b>	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	<b>211 €</b>	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“

• **STEHTISCHE MIT WEISSEN HUSSEN**

• **WEISSE TISCHWÄSCHE, WEISSE STOFFSERVIETTEN & FEINSTE TISCHKULTUR**

 **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 2 STÜCK PRO PERSON**

 **3 MENÜKARTEN JE TISCH**

 **4-GANG MENÜ ODER BUFFET AUS DER FAVORITENLISTE „REDOUTE“**

 **FLOORSPOTS FÜR AMBIENTEBELEUCHTUNG IM RAUM**

 **MITTERNACHTSSNACK**

- RAUMMIETE, REINIGUNG UND BEREITSTELLUNGSKOSTEN
- RUNDE ODER OVALE BANKETT-TISCHE
- STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN

- SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN AB „SERVICE STAND BY“
- GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)
- KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA 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

Mini Mozzarella mit marinierten Kirschtomaten, Basilikumöl und gerösteten Pinienkernen  
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  
Filet vom Adlerfisch, gebraten mit Safransauce, Orangen-Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln  
Farfalle mit Parmesansauce, geschwenkten Kirschtomaten und Rucola

Creme Brulee von Tahitivanille  
Limonencreme mit Cookiecrumble und Guavengelee  
Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade, dazu frisches Obst der Saison

## MENU *REDOUTE*

- \* Mosaik von Lachs und Noriblatt mit Zitrusvinaigrette, Avocadocreme, 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 - Siedewurstchen, 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.



NACH  
OBEN

# 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:  
18,00 EUR pro Person von 60-80 Personen  
15,50 EUR pro Person von 81-120 Personen  
13,00 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

Brust von der Maispoularde, Lachsmedaillons, Gambas Spieße, Bratwürste & Grillkäse

### Aus dem Smoker

Brisket vom Angusrind

dazu:

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

### Frisch gebackene belgische Waffeln

mit Puderzucker und/oder Zimtzucker

Vanillesauce und eingelegte Kirschen und Apfelmus

### Nostalgischer Eiswagen

Fünf hausgemachte Eissorten nach Wahl der Küche

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.



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

## GETRÄNKEAUSWAHL *REDOUTE*

### SPARKLING & APERITIF

Cremant de Loire Brut

Cremant de Loire Rose Brut

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 „La Redoute“, Weingut Villa Wolf, Pfalz

Lugana DOC, Cantina Marangona, Lombardei

### ROSEWEIN

Blanc de Noire, Weingut Matthias Müller, Mittelrhein

### ROTWEINE

Primitivo di Manduria DOC, Tenuta Marasca, Apulien, Italien

Fabelhaft, Dirk van der Neeport, 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\*\*

Tafelwasser Sprudel & Naturell

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 7,50 € je Glas, KUKKI Cocktails (Hochzeitssonderpreis)



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

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

(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

35 BIS 50 PERSONEN	<b>267 €</b>	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	<b>259 €</b>	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	<b>253 €</b>	PRO PERSON

91 BIS 120 PERSONEN	<b>247 €</b>	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	<b>243 €</b>	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

 **KENNELERNESSEN „REDÜTTCHENMENÜ“ FÜR 4 PERSONEN**

 **5% AUF ALLE DAZU GEBUCHTEN ERWEITERUNGEN**

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

## 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

Rinderfilet rosa gebraten mit Burgunderjus, geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin  
Filet vom Adlerfisch in Olivenöl gebraten mit Zitronenvelouté, Ratatouillegemüse und Jasminreis  
Lasagne gratiniert mit Romatوماتen, jungen Möhren und Steinchampignons

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Haselnußganache  
Passionsfruchtcreme mit karamellisierter Meringe und Orangengelee  
Vanillecreme mit Meersalzkarameell und Butterstreusel

## MENU *BEETHOVEN*

- \* Mit Ziegenkäse gefüllte Datteln im Speckmantel gebraten, mit Kichererbsencreme, Wildkräutersalat und gereiftem Balsamico
- \*\* Garganelligli hausgemacht mit Trüffelumet, jungem Spinat und Grana Padano
- \*\*\* Adlerfisch 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 Sonderwünsche Aufpreise entstehen.



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

## 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, Weingut Pflüger, Pfalz

Weißburgunder, Weingut Klumpp, ÖKOlogisch, Baden

Sauvignon Blanc, Weingut Burggarten, Ahrtal

### ROSEWEIN

Spätburgunder Rose, Weinhaus Heger, Baden

### ROTWEINE

Spätburgunder Cuvee La Redoute, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

La Trinite, St Emilion A.C., Bordeaux

Tempranillo Crianza, Vina Izadi, Rioja

### 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\*\*

Tafelwasser Naturell & Sprudel

Cafe Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

### LONGDRINK SPECIAL

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

\*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl \*\*Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *KURFÜRST*



LA REDOUTE

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

(auf Nachfrage bieten wir auch alkoholfreie Arrangements an)

35 BIS 50 PERSONEN	<b>299 €</b>	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	<b>292 €</b>	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	<b>286 €</b>	PRO PERSON

91 BIS 120 PERSONEN	<b>281 €</b>	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	<b>275 €</b>	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 AMBIENTEBELEUCHTUNG 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](#)



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *KURFÜRST*



LA REDOUTE

## 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

Tiramisutörtchen mit eingelegten Waldbeeren und Canduccinicrumble

Mousse au Chocolat mit Schokoladenbrownie und Vanillecreme

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 Chicoree, gerösteten Walnüssen, Trüffelperlen und Grana Padano
- \*\*\* Saltimbocca vom Seeteufel in Thymianöl gebraten mit Safranschaum
- \*\*\*\* Filetsteak vom Angusrind, rosa gebraten mit Thymianjus, sautiertem wilden Brokkoli und Kartoffelsouffle
- \*\*\*\*\* „Gâteau Arrabica“ - Törtchen von Arabikakaffee 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.



NACH  
OBEN

# HOCHZEITSARRANGEMENT *KURFÜRST*



LA REDOUTE

## GETRÄNKEAUSWAHL *KURFÜRST*

### **SPARKLING & APERITIF**

La Maison Cordeuil Pere&Fille, Brut Tradition Champagne AOP

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

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

### **WEISSWEINE**

Pouilly Fumet les Deputs, Domain Francis Blanchet, Loire

Weißburgunder, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Grauburgunder "Oktav", Weinhaus Heger, Baden

### **ROSEWEIN**

Cote de Provence, Maison Saint AIX, Provence-Alpes-Cote d'Azur, Rose

### **ROTWEINE**

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

Barbera d'Asti, Tenuta Pico Maccario, Lavignone, Piemont

Cotes du Rhone, Domain E.Guigal, Rhone

### **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\*\*

Tafelwasser Naturell & Sprudel

Cafe Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

### **LONGDRINK SPECIAL**

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

\*laut persönlicher Absprache, je nach Personenanzahl \*\*Hausauswahl

Die Auswahl und Verfügbarkeit der Weine kann variieren.



NACH  
OBEN

# 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 oder auf den Terrassen mit Parkblick.

In unserem Trauarrangement bieten wir Ihnen an:

- TRAUTISCH PASSEND ZUM RAUM
- WEISSE STÜHLE
- AUF WUNSCH BIS ZU 8 METER ROTER TEPPICH

---

Für das oben genannte Arrangement berechnen wir

**500 €**

---

Zzgl. eventueller Kosten für das Trauzimmer

AUF ANFRAGE

---

Zzgl. eventueller Kosten für die Trauung auf der Terrasse

**250 €**

---

Weitere Informationen zu Trauungen in der Redoute finden Sie in unserer separaten Datei - Merkblatt zu Trauungen



NACH  
OBEN

# INFOS ZU DEN HOCHZEITSARRANGEMENTS



LA REDOUTE

*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 Jahren sind unsere Gäste
- Kinder von 5 bis einschließlich 14 Jahren 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 49,50 € pro Servicekraft und Stunde und 69,00 € für den Serviceleiter pro Stunde. Ab 24 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter zusätzlich 12,50 € und 17,00 € pro Stunde für den Serviceleiter.
- Nach einer Küchenzeit von 4 Stunden berechnen wir pro Koch 57,50 € pro Stunde
- Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 400,00 € für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.
- Ab einer Veranstaltungsdauer von 10 Stunden berechnen wir 300,00 € pro angefangener Stunde.
- Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen auf unserer Partnerliste. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Ihre Hochzeitstorte.
- Wir bieten Ihnen unterschiedliche Erweiterungen für Ihre Arrangements -Schauen Sie doch einmal rein.
- Unsere Arrangements können alkoholfrei gestaltet werden, die Preise variieren je nach Arrangement und Personenzahl.
- Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. gesetzlicher MwSt.
- Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.
- Diese Arrangements sind gültig für den Zeitraum vom 01.01.2026 bis zum 31.12.2026.
- Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



NACH  
OBEN

# 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).

Ebenfalls mit dem Vertrag erhalten Sie eine Liste unserer Partner als Empfehlung im Bereich Floristik, DJ & Musik, Fotografie etc.

## GENAUE PERSONENZAHL & SPONTANE AUSFÄLLE DER GÄSTE

Eine genaue Personenzahl für Ihre Hochzeitsfeier müssen Sie uns 7 Werktage vor Ihrem Hochzeitstag mitteilen. Geschieht dies nicht, wird mindestens 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. Absagen am Tag der Hochzeit können leider auf Grund der Kurzfristigkeit preislich nicht mehr berücksichtigt werden.

## 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.

## 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 159,00 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, die unterschiedlichen Gerichte probieren und unsere Küche "kennen lernen".

Tipp: In den Arrangements Beethoven und Kurfürst ist das „Kennenlernen der Küche“ in unserem Restaurant Redüttchen bereits inklusive!

## WEITERE PLANUNG & DETAILABSPRACHE

Sie erhalten etwa ein halbes Jahr vor Ihrer Feier von uns eine Einladung zur Detailabsprache, in dieser E-Mail finden auch unser Handbuch, was wir Ihnen für die finale Planung zur Verfügung stellen.

Gerne setzen wir uns etwa vier 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.

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.



NACH  
OBEN

# MERKBLATT & WICHTIGE INFORMATIONEN



LA REDOUTE

## 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 Rosenblätter 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

NACH  
OBEN



LA REDOUTE

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



**Nathalie Klinkhannels**  
Senior Event Managerin

JETZT ANFRAGEN

