

Redoute Menü- & Buffetvorschläge 2025

Fingerfood & Snacks Buffets & Menüs

Unsere folgende Speiseauswahl für 2025 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 separaten Erweiterungen rücken wir Ihr Event ins rechte Licht und machen es zu einem unvergesslichen Ereignis.



LA REDOUTE

FINGERFOOD

Kleine Happen, gereicht auf Schiefer- oder Holzplatten, zu Ihrem Aperitif.

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

Vegetarisch

Süßkartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Piment d'Espelette
Cornet gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Walnüssen
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

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 2025

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



LA REDOUTE

Süßes

Hausgemachte Macarons, Petite Fours und Pralinen individuell nach Wunsch

Preis pro Person (zwei Stück)	6,35* / 7,55**
Preis pro Person (drei Stück)	8,65* / 10,30**
Preis pro Person (fünf Stück)	13,75* / 16,35**
Preis pro Person (acht Stück)	20,55* / 24,45**
Mindestabnahme von Fingerfood 30 Stück pro Sorte.	

Knabbermischung

Erdnüsse, Salzstangen, Kartoffelchips mit Meersalz pro Stehtisch/Lounge pro Stehtisch/Lounge	6,60* / 7,85**
---	----------------

Knabbermischung - exklusiv

Exklusive Nussmischung bestehend aus gerösteten Meersalz-Mandeln, Wasabi-Nüssen, Erdnüssen mit Chili, Cashewkernen & Grissini	
Preis pro Person	3,25* / 3,90**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe 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 2025



LA REDOUTE

BUFFET CLASSIC

Taboulé -Bulgursalat mit Tomaten, Zitrone, Minze und Joghurt
Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig, gerösteten Walnüssen
Garnelen sautiert mit Apfelsellerisalat und Sonnenblumenkernen

Salatbar

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



Medaillons von der Freilandpute in Waldpilzrahm geschmort mit Ofengemüse und Kartoffelpüree
Gebratenes Buntbarschfilet mit Zitronengrasfumet, 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

51,20*/60,90**

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 2025

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



LA REDOUTE

BUFFET LA REDOUTE

Mini-Mozzarella mit marinierten Kirschtomaten, Basilikumöl und Pinienkernen
Tranche vom hausgebeizten Lachs mit Wakamealgensalat, Erbsensprossen und Sesam
“Vitello Tonnato” -Kalbsfleisch confiert mit Thunfischcreme und Kapernvinaigrette

Salatbar

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



Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle, Wurzelgemüse und Schnittlauch



Roastbeef vom Black Angusrind, rosa gebraten mit Thymianjus, gratiniertem Blumenkohl und geschwenkten Süßkartoffel
Filet vom Adlerfisch, gebraten mit Safransauce, Orangen-Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln
Farfalle mit Parmesansoße, geschwenkten Kirschtomaten und Rucola



Crème Brûlée von Tahitivanille
Limonencreme mit Cookiecrumble und Guavengelee
Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade, dazu frisches Obst der Saison

63,50* / 75,60**

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 2025

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



LA REDOUTE

BUFFET BEETHOVEN

Gegrilltes Antipastigemüse mit Basilikumpesto, Rucola und Grana Padano
Garnelenspieß mit marinierten Gurken, Senfsaat und Dill
Tranche von der Maispoularde mit Erdnuss-Möhrensalat und Sauerrahm

Salatbar

junge Zupfsalaten mit French- und Balsamico- Dressing
Rohkost und geröstete Kerne



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



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



Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Haselnussganache
Passionsfruchtcreme mit karamellisierter Meringe und Orangengelee
Vanillecreme mit Meersalzkaramell und Butterstreusel

75,90* / 90,30**

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 2025

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



LA REDOUTE

BBQ BUFFET

Vorspeisen

„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,
Lachsmedallions, Gambas Spieße,
Bratwürste & Grillkäse

Aus dem Smoker

Brisket vom Angusrind

dazu

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

Dessert

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

ab 100 Personen	73,00* / 86,90**
ab 180 Personen	68,00* / 80,90**
ab 250 Personen	64,00* / 76,20**

inklusive der Live-Stationen und Köche

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 2025

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



LA REDOUTE

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



Weißer Tomatensuppe mit Focacciacroutons



Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Tofu
Gegrillte Zucchini mit jungem Blattspinat, sautierten Waldpilzen und 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

55,60* / 66,20**

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 2025

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



LA REDOUTE

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

50,30* / 59,90**

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 2025

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



LA REDOUTE

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 Meersalzkaramell

52,95* / 63,00**

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 2025

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



LA REDOUTE

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 Thymianjus, gegrilltem Gemüse und sautierten Süßkartoffeln
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 vom Arabicakaffee
Salat von saisonalen Früchten mit Tahitivanille und Limette

66,20* / 78,80**

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 2025

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



LA REDOUTE

Unsere ganzjährigen Menüs

...perfekt für jeden Anlass. Egal ob Hochzeitsessen, Business-Dinner und edles Mittagessen.
Zu jedem Menü wird eine duftende Brötchenauswahl, leicht gesalzene Normandie-Butter und ein herzhafter Dipp am Tisch eingedeckt

MENÜ I

Ceasar Salad
Tranchen von gebraten Maishähnchenbrust
mit marinierte Romanasalatherzen, eingelegten Pflaumen und krossen Brotchips

Cappuccino von Madras Curry
mit sautierten Garnelen gerösteten Cashewkernen und Erbsen

Zanderfilet gebraten
mit Rieslingfumet, glasiertem Spitzkohl und Kartoffelstampf

Medaillon vom Black Angusrind rosa gebraten
mit Thymianjus, Rübengemüse und gerösteter Polenta

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

3 Gang	52,90* / 63,00**
4 Gang	67,10* / 79,80**
5 Gang	79,50* / 94,50**

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 2025

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



LA REDOUTE

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

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

Grießflammerie mit eingelegten Kirschen, Karamellsauce
und Schokoladencrumble

3 Gang

47,60* / 56,70**

4 Gang

61,80* / 73,50**

5 Gang

74,10* / 88,20**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe 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 2025



LA REDOUTE

MENÜ VEGANE VIELFALT

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

Tofu warm geräuchert
mit sautiertem Blattspinat und Walnusscrumble

Curryschaumsuppe
mit Kokos und Thaibasilikum

Waldpilzrisotto
mit sautierten Steinchampignons, Rucola und confierten Kirschtomaten

Sellerie gegrillt
mit Trüffelumet, wildem Brokkoli und glasierten Bundmöhren

Brownie von der Zartbitterschokolade
mit Meersalzkarameell, Ananas Chutney und Vanilleschaum

3 Gang	44,10* / 52,50**
4 Gang	52,10* / 62,00**
5 Gang	59,10* / 70,30**
6 Gang	65,30* / 77,70**

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 2025



LA REDOUTE

Unsere Menüs der Saison

Ein Genuss um in die passende Jahreszeit einzutauchen.

Zu jedem Menü wird eine duftende Brötchenauswahl, leicht gesalzene Normandie-Butter und ein herzhafter Dipp am Tisch eingedeckt.

MENÜ FRÜHLING

Filet von der Lachsforelle in Zitronenöl confiert
mit marinierten jungen Rübchen, Wildkräutern, geröstetem Buchweizen und Kerbelvinaigrette

Spargelcremesuppe
mit sautiertem grünem Spargelgemüse, Trüffelperlen und Croutons

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	52,90* / 63,00**
4 Gang	65,90* / 78,40**
5 Gang	78,40* / 99,20**

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 2025



LA REDOUTE

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

48,50* / 57,80**

4 Gang

61,80* / 73,50**

5 Gang

75,00* / 89,30**

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 2025

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



LA REDOUTE

MENÜ HERBST

Brust vom Perlhuhn kross gebraten mit Pflaumenvinaigrette,
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

52,90* / 63,00**

4 Gang

67,10* / 79,80**

5 Gang

79,40* / 94,50**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe 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 2025

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



LA REDOUTE

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 pochierter Birne mit Vanilleeis und Zartbitterschokoladensauce

3 Gang

52,10* / 62,00**

4 Gang

66,20* / 78,80**

5 Gang

78,50* / 93,50**

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 2025



LA REDOUTE

HOCHZEITSMENÜ LA REDOUTE

Das festlichste Menü für einen ganz besonderen Anlass. Damit bleibt der schönste Tag im Leben gewiss lange in Erinnerung.

Auch hier werden duftende Brötchen, leicht gesalzene Normandie-Butter und ein herzhafter 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 Kartoffelsouffle



Tarte von der Zartbitterschokolade mit Orangengelee und Himbeersorbet

3 Gang

49,50* / 58,80**

4 Gang

62,60* / 74,50**

5 Gang

72,40* / 86,00**

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 2025

Redoute Bonn GmbH Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn-Bad Godesberg

T 0228-688 988-0



LA REDOUTE

(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	3,50* / 4,20** 5,70* / 6,80**
„Mettigel“ Klassisches Mett vom Landschwein mit Brötchen	4,00* / 4,80**
„Käseigel“ Mittel alter Gouda mit Trauben und Brötchen	3,50* / 4,20**
„Brotzeit“ Bauernbrot in Scheiben mit gekochtem Schinken, Pfefferbeißer, mittelaltem Gouda Senf, Butter, Essiggurken und Radieschen	7,10* / 8,40**
Edle Käseauswahl aus Frankreich, Italien und Spanien mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten	15,90* / 18,90**
Erlesene Auswahl an dünn aufgeschnittener italienischer Salami, luftgetrocknetem Schinken mit Ciabatta und Olivenöl mit zusätzlicher kleiner Antipasti Bar	8,80* / 10,50** 11,50* / 13,60**

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltsstoffe 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 2025



LA REDOUTE

„Hot Dog“ Station Siedewurst mit Hefebrötchen Senfgurken, Röstzwiebel und Saucen	6,20* / 7,30**
Burgerstation mit Rinderpatty, Sesam-Burgerbrötchen, Essiggurken Röstzwiebel, Cheddar Käse, Cole Slow und Saucen (Ketchup etc.) Auch vegetarisch mit Pattys auf Sojabasis	6,20* / 7,30**
Asianudeln „Streetfoodstyle“ Mi Nudeln gebraten mit Sojasauce und Wokgemüse dazu Chilisauce in unterschiedlichen Schärfe mit Hähnchenfleisch mit Garnelen	6,20* / 7,30** 7,90* / 9,50** 8,40* / 10,00**
Falafel Gebackene Kichererbsenbällchen mit Fladenbrot, Rohkost, gegrilltes Gemüse und herzhaften Dips	5,70* / 6,80**
Livekoch Gerne bieten wir Ihnen an, den jeweiligen Mitternachtssnack live zuzubereiten. Das Mitternachts-Highlight für Ihre Veranstaltung	8,80* / 10,50**

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 2025



LA REDOUTE

Klassiker für unseren kleinen Gästen

Puten Schnitzel Wiener Art mit Pommes	10,60* / 12,60**
Chicken Nuggets mit Pommes	8,40* / 9,80**
Seelachsfilet paniert mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse	8,80* / 10,50**
Nudeln (Spaghetti, Tagliatelle, Penne...) in Butter geschwenkt mit Tomatensoße mit Rahmsoße	6,60* / 7,90**
Obstsalat von saisonalen Früchten	4,40* / 5,20**
Vanille Eis (2 Kugeln) mit Schokoladensoße und Smarties	4,40* / 5,20**
Kugel Eis nach Wahl mit bunten Zuckerstreuseln	1,60* / 1,90**

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 2025