

Hochzeitsarrangements 2027



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 hin zur Feier und Party in der La Redoute - Ihre Hochzeit wird zu einem der schönsten Tage Ihres Lebens, umgeben von stilvollem Ambiente.

Feiern Sie in einer kurfürstlichen Kulisse, die Geschichte atmet.



NACH
OBEN

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

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

35 BIS 50 PERSONEN	229 €	PRO PERSON	91 BIS 120 PERSONEN	209 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	221 €	PRO PERSON	121 BIS 170 PERSONEN	205 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	215 €	PRO PERSON	AB 171 PERSONEN	NACH VEREINBARUNG	

und beinhaltet folgende Ausstattung und Leistungen:

- **GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 7 STUNDEN (alkoholfrei)**
Inklusive einem Aperitif, einer Sorte Rot- und Weißwein, sowie Bier, Soft- und Heißgetränke aus unserer Favoritenliste „Classic“
(auf Nachfrage bieten wir Ihnen dieses Arrangement gerne auch mit alkoholhaltigen Getränken an)
- **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 (wenn wetterbedingt erforderlich)**
- **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 Avocadocreame, 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

Gebraatenes Buntbarschfilet mit Zitronengrasfumet
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 ALKOHOLFREI*

SPARKLING & APERITIF

Fruchtsecco van Nahmen in den Sorten Apfel-Quitte oder Apfel-Johannisbeere-Himbeere
-no Sekt- Träublein, Schloss Vaux, Rheingau
...oder ein Aperitif-Cocktails (wie APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

“WEISSWEIN”

flein, Traubensaft Sauvignon Blanc, Gross & Gross, Steiermark, Österreich

“ROSEWEIN”

Saft von Cabernet Sauvignon, Weingut Schmidt, Bodensee

“ROTWEIN”

Traubensaft rot, Weinhaus Burggarten, Ahr

ALKOHOLFREIES BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Bitburger Pils 0,0 %, Bitburger Radler 0,0 %

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:

35 BIS 50 PERSONEN **249 €** PRO PERSON

51 BIS 70 PERSONEN **242 €** PRO PERSON

71 BIS 90 PERSONEN **235 €** PRO PERSON

91 BIS 120 PERSONEN **228 €** PRO PERSON

121 BIS 170 PERSONEN **224 €** 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“
(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

• **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 AMBIENTELEUCHTUNG 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 (wenn wetterbedingt erforderlich)**

• **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 Schärfeegraden

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:

35 BIS 50 PERSONEN	283 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	275 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	269 €	PRO PERSON

91 BIS 120 PERSONEN	263 €	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	259 €	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“
(auf Nachfrage bieten wir gerne auch alkoholfreie Arrangements an)

 **LONGDRINK / SHOT / COCKTAILS 2 GETRÄNKE 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 AMBIENTELEUCHTUNG IM RAUM
- SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN AB „SERVICE STAND BY“
- GARDEROBENSERVICE (wenn wetterbedingt erforderlich)
- 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:

35 BIS 50 PERSONEN	317 €	PRO PERSON
51 BIS 70 PERSONEN	309 €	PRO PERSON
71 BIS 90 PERSONEN	303 €	PRO PERSON

91 BIS 120 PERSONEN	298 €	PRO PERSON
121 BIS 170 PERSONEN	294 €	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“ (auf Nachfrage bieten wir auch alkoholfreie Arrangements an)

LONGDRINKS / SHOTS / COCKTAILS 3 GETRÄNKE 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 (wenn wetterbedingt erforderlich)

- KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN

- KENNENLERNESSEN „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 Meerrettichfumat, 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
- ***** „Gateau 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

600 €

zzgl. eventueller Kosten für das Trauzimmer

AUF ANFRAGE

zzgl. eventueller Kosten für die Trauung auf der Terrasse

300 €

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.
- Darüber hinaus, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 52,50 € pro Servicekraft und Stunde und 73,00 € für den Serviceleiter pro Stunde. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Servicemitarbeiter von zusätzlich 13,50 € und 18,00 € pro Stunde für den Serviceleiter.
- Nach einer Küchenzeit von 4 Stunden berechnen wir pro Koch 60,50 € 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 aus 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 sowohl mit, als auch ohne alkoholische Getränke gestaltet werden.
- 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 01.01.2027 bis zum 31.12.2027.
- 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 drei Anzahlungsrechnungen (die erste zum Vertrag in Höhe von 5% des vereinbarten Budgets, die zweite 9 Monate vor der Hochzeit mit 25% und eine 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.

PROBEESEN & 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.

MINDESTUMSATZ

Alle unsere Räume haben einen Mindestumsatz, welchen wir in unseren Konditionen festgehalten haben. Mit dem Angebot und dem folgenden Vertrag wird dieser fest vereinbart.

Sollten Sie den Mindestumsatz nicht erreichen, berechnen wir 40% des Differenzbetrages als Raummiete.



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

