



LA REDOUTE

Tagungen & Konferenzen

TAGEN SIE MIT STIL UND FLAIR



LA REDOUTE

Errichtet wurde die Redoute im spätklassizistischen Stil von 1790 bis 1792 unter Kurfürst Max Franz; Architekten waren Vater und Sohn Michael Leydel. Sie sollte für Bälle und andere Vergnügungen des Hofes genutzt werden -der Name Redoute ist eine alte Bezeichnung für einen Kostümball. Das ursprünglich dreiflügelige Gebäude wurde später um den ovalen Gartensaal zwischen den beiden Flügeln ergänzt. Die Säle und Salons unterschiedlicher Größe stehen Ihnen nach aufwendigen Renovierungsarbeiten wieder für private Feiern, Konferenzen und Banketts zur Verfügung. Tagern Sie abseits des immer gleichen, sterilen Umfelds mit Stil und Flair! Wir bieten Ihnen großzügige Konferenzräume in einem außergewöhnlichen Ambiente.



LA REDOUTE

TAGUNGSKONZEPTE

REDÜTTCHEN PAUSCHALE

Set up: Stuhlreihen entsprechend der Personenzahl

Beamer: BenQ (oder vergleichbar), 3000 Ansi Lumen / Full HD 024x768, Format 16:9, VGA und HDMI

Leinwand: Celecon - Bildmaß: 190x145cm

W-Lan: auf Wunsch für bis zu 500 Personen

Getränke im Veranstaltungsraum: Wasser & Apfelsaft

Begrüßungskaffee: Filterkaffee, Tee, Wasser & Apfelsaft

Vormittagskaffee: Filterkaffee, Tee, Wasser & Apfelsaft, dazu herzhaftes Gebäck nach Wahl der Küche

Lunch: 2-Gang Lunchbuffet nach Wahl der Küche

Nachmittagskaffee: Filterkaffee, Tee, Wasser & Apfelsaft, dazu süßes Gebäck nach Wahl der Küche

Zuzüglich: Raummiete und Reinigung, Raum entsprechend der Personenzahl, laut Angebot



LA REDOUTE

TAGUNGSKONZEPTE

REDOUTE PAUSCHALE

Set up: Stuhlreihen entsprechend der Personenzahl

Beamer: Sanyo PLC-XP51 (oder vergleichbar), 4100 Ansi Lumen / Auflösung 1024x768, Format 4:3, VGA und HDMI

Leinwand: AV Stumpfl auf Stativ, Bildmaße: 4:3 280x210 cm / 4:3 320x245 cm

W-Lan: auf Wunsch für bis zu 500 Personen

Getränke im Veranstaltungsraum: Wasser, Filterkaffee & Softgetränke

Begrüßungskaffee: Filterkaffee, Tee, Wasser & Softgetränke, Kaffeespezialitäten auf Anfrage,
herzhaftes Gebäck, Frische Obstauswahl

Vormittagskaffee: Filterkaffee, Tee, Wasser & Softgetränke, Kaffeespezialitäten auf Anfrage,
Powerbar, frische Sandwichecken/Mini-Wraps

Lunch: 3-Gang Lunchbuffet nach Wahl der Küche

Nachmittagskaffee: Filterkaffee, Tee, Wasser & Softgetränke, Kaffeespezialitäten auf Anfrage,
kleine Plunderteilchen oder Blechkuchen

Zuzüglich: Raummiete und Reinigung, Raum entsprechend der Personenzahl, laut Angebot



LA REDOUTE

TAGUNGSKONZEPTE

HALBTAGS PAUSCHALE

Raummiete: Stuhlreihen entsprechend der Personenzahl

Beamer: BenQ (oder vergleichbar), 3000 Ansi Lumen / Full HD 024x768, Format 16:9, VGA und HDMI

Leinwand: Celecon - Bildmaß: 190x145cm

W-Lan: auf Wunsch für bis zu 500 Personen

Getränke im Veranstaltungsraum: Wasser & Apfelsaft

Vormittagskaffee oder Nachmittagskaffee nach Wahl: Filterkaffee, Tee, Wasser & Apfelsaft,
dazu Speisen nach Wahl der Küche

Lunch: 2-Gang Lunchbuffet nach Wahl der Küche

Zuzüglich: Raummiete und Reinigung, Raum entsprechend der Personenzahl, laut Angebot

TAGUNGSPREISE



LA REDOUTE

PAUSCHALEN	REDÜTTCHEN	LA REDOUTE	HALBTAGS	
15 BIS 25 PERSONEN	89,00	99,50	73,00	PRO PERSON
26 BIS 40 PERSONEN	86,00	97,50	70,00	PRO PERSON
41 BIS 60 PERSONEN	83,50	93,50	67,00	PRO PERSON
61 BIS 80 PERSONEN	81,00	90,00	64,50	PRO PERSON
81 BIS 100 PERSONEN	78,50	86,50	62,50	PRO PERSON
101 BIS 120 PERSONEN	75,00	84,50	60,50	PRO PERSON
121 BIS 150 PERSONEN	73,00	82,00	58,00	PRO PERSON
AB 150 PERSONEN	71,50	80,50	57,00	PRO PERSON

zzgl. Raummieten und Reinigungsgebühren laut Angebot. Für Gruppenräume berechnen wir Bereitstellungskosten nach Vereinbarung.

Das Personal steht Ihnen für 7 Stunden zwischen 08:00 und 18:00 Uhr innerhalb der Pauschalen zur Verfügung.







Folgende Technik ist für den Haupttagungsraum in der Tagungspauschale enthalten: 1 Beamer, 1 Leinwand. Bühnenelemente stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zur Verfügung. Weitere Tagungstechnik können wir über unsere Partnerfirma anbieten. Hierzu erfragen Sie die Preise individuell je nach ihren Anforderungen bei uns.

Alle Preise in Euro und exkl. Mehrwertsteuer. Stand Oktober 2025

KAPAZITÄTEN



LA REDOUTE

RAUMNAME	m ²						
BEETHOVENSAAL	200	296	125	92	180	200	400
GARTENSAAL	145	150	75	50	120	110	275
BEETHOVEN- UND	345	/	/	/	300	300	700
GELBER SALON	77	75	40	30	60	60	90
GRÜNER SALON	75	70	40	30	60	60	90
BLAUER SALON MIT SÉPARÉE	27/19	/	/	/	24	24	50
ROSA SALON	25	30	12	/	20	20	30



LA REDOUTE

ZUSATZTECHNIK AUF WUNSCH

PREISE PRO STÜCK

BEAMER UPGRADE (AUF SANYO PLC-XP51 ODER VERGLEICHBAR)	350,00
METAPLANWAND	45,00
FLIPCHART	35,00
BESCHALLUNGSANLAGE INKLUSIVE EINEM MIKRO	250,00
BÜHNE, PRO ELEMENT 1X2 METER	25,00
REDNERPULT	70,00
BLÖCKE UND STIFTE	2,50
MODERATIONSKOFFER	35,00
LOCATIONBEFLAGGUNG (OHNE FLAGGE)	50,00
LAN VERBINDUNG ODER ZUSÄTZLICHE W-LAN ZUGÄNGE	AUF ANFRAGE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Tagung in Verbindung mit unseren Kooperationspartnern weitere Leistungen an.

Unser Technikpartner „SKYLab“ hilft Ihnen gerne mit verschiedenster Licht- und Ton-Technik dabei, Ihr Event zu einem vollen Erfolg zu machen.

In Zusammenarbeit mit „Tagen in Bad Godesberg“ bieten wir Ihnen gerne verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten für

Ihre Gäste an. Durch die Kooperation können wir Ihnen sowohl die Zimmerkosten, als auch die Tagung zusammen berechnen.

IM ANSCHLUSS AN IHR SEMINAR

AUSKLANG FÜR 2 STUNDEN

SOFTGETRÄNKE, FRISCH GEZAPFTES KÖLSCH UND FRISCH AUFGEBACKENE BREZELN	15,50 p.P.
SOFTGETRÄNKE, WEISS- UND ROTWEIN, 3 TEILE FINGERFOOD NACH WAHL DER KÜCHE	19,00 p.P.

DOGGYBAG

PERFEKT ZUM MITNEHMEN BEI EINEM LANGEN HEIMWEG FÜR IHRE GÄSTE KLEINES SNACKPAKET MIT BELEGTEM BRÖTCHEN, EINEM SOFTGETRÄNK 0,2L, STÜCKOBST UND EINEM SCHOKOLADENRIEGEL	14,50 p.P.
---	------------

Gerne informiert Sie unser Personal über alle Inhaltstoffe und Allergene. Alle Preise sind in EUR und ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen. Stand Oktober 2025

UPGRADE FÜR IHR SEMINAR



LA REDOUTE

GESUND & LECKER

GEMÜSESTICKS ZU DEN KAFFEEPAUSEN

OBSTKORB IM VERANSTALTUNGSRAUM

LUNCHBUFFET MIT:

VORSPEISE:

COUS COUS MIT GEWÜRZJOGHURT UND MARINierter SALATGURKE

AVOCADOCREME MIT GERÖSTETEN CASHEWKERNEN UND MARINIERTEM CHICOREÉ

SALATBAR: JUNGE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND ROHKOST

BALSAMICOVINAIGRETTE

HAUPTGÄNGE:

MAISPOULARDE IN OLIVENÖL GEBRATEN MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND SAUTIERTER SÜSSKARTOFFEL

ROTBARSCHFILET IM LIMONENSUD POCHIERT MIT SAUTIERTEM SPITZKOHL UND BASMATIREIS

DINKEL „SPIRELLI“ MIT TOMATENSOSSE, GLASIERTE KAROTTEN UND GEHOBELTEM GRANA PADANO

DESSERT:

OBSTSALAT VON SAISONALEN FRÜCHTEN

QUARKCREME MIT AHORNSIRUP UND GERÖSTETEN MANDELN

PRO PERSON 8,80

UPGRADE FÜR IHR SEMINAR



LA REDOUTE

SÜSS & FRUCHTIG

SÜSSE UND HERZHAFTEN SNACKS BEI DER ERSTEN KAFFEEPAUSE
CANDYBAR IM VERANSTALTUNGSRAUM (5 SORTEN)

LUNCHBUFFET MIT:

DESSERT BUFFET:

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE
SCHOKOLADENMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN ERDNÜSSEN UND MANGOCHUTNEY
CHEESECAKE IM WECKGLAS MIT EINGELEGTEN BLAUBEEREN
SALAT VON SAISONALEN FRÜCHTEN MIT KOKOSSCHAUM

PRO PERSON 8,30

UPGRADE FÜR IHR SEMINAR



LA REDOUTE

PIKANT & WÜRZIG

WÜRZIGE KICHERERBSEN ZU DEN KAFFEEPAUSEN
PIKANTE KNABBERMISCHUNG IM VERANSTALTUNGSRAUM

LUNCHBUFFET MIT:

VORSPEISE:

PIKANTE SATEÉSPIESSE VOM ANGUSRIND MIT GERÖSTETEN CASHEWKERNEN UND GUACAMOLE
SAUTIERTE GARNELEN MIT CHILLIKARAMELL UND ERBSENCREME
JUNGE ZUPFSALATE MIT ROHKOST, CROUTONS UND BALSAMICODRESSING

HAUPTGÄNGE:

BRUST VON DER MAISPOULARDE MIT „MADRAS“ CURRYSAUCE, WOKGEMÜSE UND BASMATIREIS
PENNE „ARRABBIATA“ MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUMPESTO UND GEHOBELTEM GRAN PADANO

PRO PERSON 4,00

UPGRADE FÜR IHR SEMINAR



LA REDOUTE

HERZHAFT & MEDITERRAN

VERSCHIEDENE CROSTINI ZU DER ERSTEN & MANDELKUCHEN IN DER ZWEITEN KAFFEEPAUSE
GRISSINIVARIATION IM VERANSTALTUNGSRAUM

LUNCHBUFFET MIT:

VORSPEISE:

„CAPRESE“ BUNTE KIRSCHTOMATEN UND MOZZARELLA MARINIERT MIT BASILIKUMPESTO UND GEREIFTEM BALSAMICO
EINGELEGTE OLIVEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN
SARDINENFILETS IN NATIVEM OLIVENÖL MIT ZITRONE
MANCHEGO MIT FEIGENSENF
MELONE MIT SERRANOSCHINKEN

HAUPTGÄNGE:

INVOLTINI VOM MÜNSTERLÄNDER KALB MIT SALBEIBUTTER, ZUCCHINIGEMÜSE UND OLIVENGNOCCHI
DORADENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN MIT JUNGEM BLATTSPINAT UND PILAWREIS
RIGATONI MIT RICOTTASAUCE, TOMATENSUGO UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

PRO PERSON 10,00

DESSERT:

TIRAMISU IM WECKGLAS
CREMA CATALANA MIT SAUERKIRSCHKOMPOTT

PRO PERSON 4,50

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen und passen Ihr Angebot an die gewünschte Ausstattung an. Sprechen Sie dazu jederzeit Ihren Ansprechpartner bei uns an.

REDOUTE BONN GMBH

T +492286889880

E WILLKOMMEN@REDOUTE-BONN.DE

I WWW.REDOUTE-BONN.DE

 **FACEBOOK: REDOUTEBONN**

 **INSTAGRAM: REDOUTEBONN**

JETZT ANFRAGEN