

# Feiern im AMERON Bonn Hotel Königshof

Unsere Veranstaltungsmappe



**AMERON**

BONN  
HOTEL KÖNIGSHOF

Althoff Hotels

# Die Geschichte des Königshofs

1872 wurde das Grandhotel Royal an der Koblenzer Straße jetzt Adenauer Allee vom bekannten Bonner Architekten Ermekeil erbaut. Es war während seiner Blütejahre das führende Hotel am gesamten Rhein. Das Hotel wurde als Aktiengesellschaft geführt.

Anfang des 20. Jahrhunderts verkehrten im Grandhotel Royal die in Bonn studierenden Söhne aller großen deutschen Adelsfamilien; Prinzessin Viktoria war eine der prominentesten Gäste des Hotels zur damaligen Zeit.

1902 übernahm der aus dem Kölner Domhotel kommende W.O. König die Aktienmehrheit und Leitung des Hauses. In dieser Zeit wohnte der deutsche Kaiser anlässlich eines Besuches in den Fürstenzimmern des Hotels.

Im zweiten Weltkrieg wurde das Royal in ein Lazarett umgewandelt und in der Nacht zum 18. Oktober 1944 bei einem Luftangriff völlig zerstört.

Von 1947 bis 1956 führte man das Haus an der Koblenzer Straße 7 als Petit Hotel Royal in kleinem Stil weiter.

Anlässlich der Gründung der Bundesrepublik Deutschland in den Sälen des Museum König und dem anschließenden Festakt auf Schloss Brühl wurde die gesamte gastronomische Betreuung vom „Petit Hotel Royal“ durchgeführt.

1955– 56 wurde das heutige Haus als Hotel Königshof wiederaufgebaut und im November 1956 mit dem Besuch des italienischen Staatspräsidenten neu eröffnet. Als das erste Haus in Bonn war nun das Hotel Königshof der Mittelpunkt aller damaligen Veranstaltungen, Empfänge und Staatsbesuche.

Bis 1971 wurden alle Veranstaltungen des Bundeskanzleramtes vom Königshof ausgerichtet.

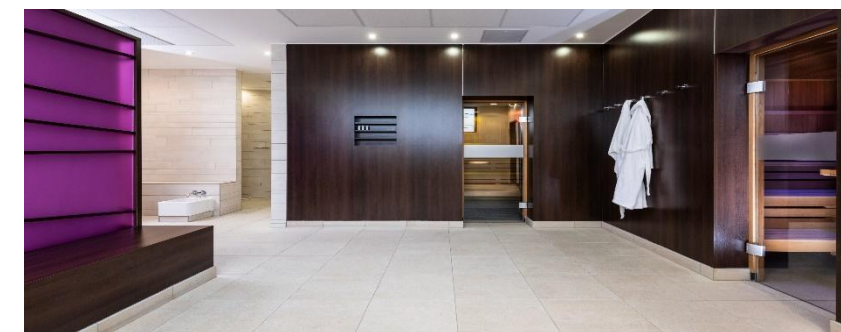
Seit Januar 2003 wird das Hotel Königshof von der Hotelgruppe Althoff Hotels betrieben. Das Hotel Königshof wird weiter als 4-Sterne Haus geführt und sicherlich nicht nur durch die einzigartige Lage im Herzen Bonns, eine der ersten Adressen bleiben.





# Zahlen und Fakten

- Renommiertes 4-Sterne-plus-Hotel mit langer Tradition als Grandhotel
- Exponierte Lage inmitten der Bonner City, direkter Zugang zu und Blick auf Rhein und Siebengebirge
- Individuell und persönlich geführt, inspired by Althoff Hotels
- 129 Zimmer
- 4 Banketträume und 3 Festsäle, 10 m<sup>2</sup>–297 m<sup>2</sup> 10 - 350 Personen
- Vitality Spa: Fitness und Sauna
- Ristorante Oliveto – innovative Gastronomie und Fine Dining Room im Rondell mit Panoramablick auf Rhein und Siebengebirge
- Lichtdurchflutete Salons und Säle mit Rheinblick
- Marmor- und Parkettfußboden in allen Salons und Sälen
- Alle Salons und Säle mit eigener Rheinterrasse für Empfänge
- Bodentiefe Panoramafenster in den Sälen
- Hochzeitszimmer als Geschenk an Sie (ab 50 Hochzeitsgästen)
- Keine Sperrstunde



# Räume & Säle

Ein unvergessliches Ambiente für Hochzeiten, Familienfeste oder Gala-Dinner sowie flexible Räumlichkeiten für vielfältige Business-Veranstaltungen.



RAUM	BLOCK	U-FORM	EMPFANG	BANKETT	PARLA- MENTARISCH	STUHL- REIHEN	M <sup>2</sup>	RAUMBEREIT- STELLUNG*
SALON LÖWENBURG	6	-	-	-	-	-	11	300 EUR
SALON DRACHENFELS	12	12	25	-	12	20	34	450 EUR
SALON SIEBENGEIRGE	22	22	50	32	24	40	60	550 EUR
SALON RHEINBLICK	22	22	50	32	28	50	60	550 EUR
RONDELL	22	26	40	-	-	40	60	550 EUR
SPIEGELSAAL	36	38	150	60	60	100	120	550 EUR
SAAL ALBERTINUM	36	38	150	80	60	100	132	1.200 EUR
RHEINSAAL	60	80	350	180	180	200	297	2.800 EUR

\*Bei den aufgeführten Raumbereitstellungskosten handelt es sich um Richtpreise. Diese können je nach Tag, Auslastung und Buchungsvolumen variieren. Die finale Auskunft über die Raumbereitstellungskosten erfolgt über das Hotel.

# BUON APPETITO

Lassen Sie sich von uns verwöhnen

## FINGERFOOD

### WARM

#### *Spieße*

Hähnchen mit Pesto Rosso 4,50 EUR

Salsiccia-Olive-Kartoffel 4,00 EUR

Mediterranes Gemüse (vegan) 4,00 EUR

Garnele-Tomate-Paprika 5,00 EUR

#### *Im Glas*

Roastbeef mit Gorgonzolakruste 5,00 EUR

Caesar Salad mit knuspriger

Hähnchenburst 4,50 EUR

Hähnchenschnitzelstreifen mit

Kräutermayonnaise 4,50 EUR

### SÜSS

Brownie-Schoko-Karamell 3,50 EUR

Mini Zitronentarte 4,00 EUR

#### *Im Glas*

3erlei Cookies 3,50 EUR

Tiramisu „Classico“ 4,00 EUR

Panna Cotta Fruchttopping (vegan) 3,50 EUR

### KALT

Focaccia Bruschetta Tomate 4,00 EUR

Focaccia Parmaschinken Frischkäse

4,50 EUR

Grissini mit Bresaola 4,00 EUR

#### *Im Glas*

Tomate-Mozzarella-Basilikum 3,50 EUR

Cantaloupe-Melone-Parmaschinken 4,50 EUR

Kohlrabi-Couscous Happen (vegan) 3,50 EUR

Tymian Polenta mit Oliventapenade,  
getrocknete Tomaten (vegan) 4,00 EUR

Italienischer Nudelsalat 4,50 EUR

Tramezzini mit Parmaschinken oder Lachs  
oder Gemüse auf Basilikumpesto 5,00 EUR

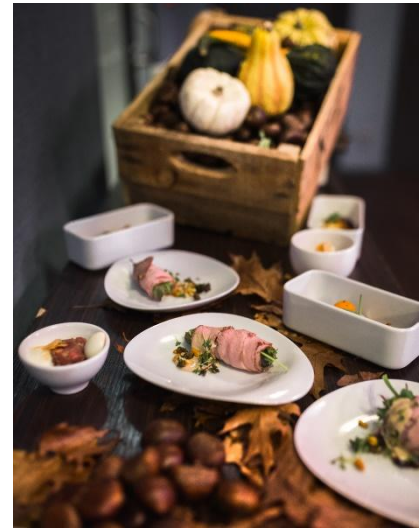
Tartelette mit Gemüsecreme oder  
Ziegenkäse 4,00 EUR

Quiche Tomate-Mozzarella oder  
Speck-Lauch 3,50 EUR

Blini mit Räucherlachs, Schmand 5,00 EUR

Pumpernickel mit Gemüsecreme, Quinoa  
3,50 EUR

Arancini Parmesan-Kräuter oder  
Tomate-Basilikum oder Thunfisch 4,00 EUR



*Küchenchef Philipp Lange*



# BAUSTÄMME MENÜ



## Vorspeisen

Blumenkohl Panna Cotta Mandel, Paprikarelish, saurer Blumenkohl <i>vegan</i>	13,00 EUR
Tatar di Manzo Aioli, Rauchpaprika, Wachtelei, Zwiebelgewächse	17,00 EUR
Rohkostsalate, junger Blattsalat, geröstete Kerne, Balsamico-Vinaigrette, Brotcrunch	13,00 EUR
Gebeizter Lachs Melone, Honig, Limette, Mozzarella	16,00 EUR
Rotgarnele & Pulpo Avocado, Tomate, Kapern, Zitrone, Pinienkerne	17,00 EUR
Tomate Mozzarella „Königshof Style“	14,00 EUR

## Suppen

Leichte Kartoffelsuppe Schnittlauchöl	10,00 EUR
Hochzeitsuppe Rinderconsommé, Markklößchen, Wurzelgemüse, Suppennudeln	10,00 EUR
Karotten-Orangensuppe Schnittlauchöl, Sonnenblumenkerne, Safran <i>vegan</i>	10,00 EUR
Grüne Gazpacho Gurke, Avocado, grüne Paprika, wahlweise mit Garnele/ Hühnchen (Auswahl nur für die gesamte Gruppe möglich)	8,00 EUR + 2,00 EUR

- Weitere saisonale Suppen servieren wir auf Anfrage -

## Hauptgänge

Geschmortes Schaufelstück vom Rind Trüffeljus, Selleriepüree, Gemüse	31,00 EUR
Maispurladenbrust in Limoncello Brokkoli-Canneloni, Pinienkerne, Tomatensugo	30,00 EUR
Doradenfilet Safranfond, Fregola Sarda, Zuckerschoten	31,00 EUR
Kabeljau Verjus-Karotten, Blumenkohlvanillecreme, Zitrusespuma	29,00 EUR
Auberginenauflauf Büffelmozzarellaespuma	25,00 EUR
Brokkoli-Canneloni Zitrusespuma, Pinienkerne	25,00 EUR
Miso-Zucchini <i>vegan</i> Kichererbsen, Süß-saure Tomaten, Minze, Basilikum	25,00 EUR

## Dessert

Schokoladenschnitte von Original Beans Schokolade, Himbeere, Ricotta, Himbeersorbet	13,00 EUR
Salz-Karamell Panna-Cotta Erdbeersorbet, Pistazie, Estragon	11,00 EUR
Ziegentopfen Bornheimer Apfel, Basilikum, Hafergranola	11,00 EUR
Tiramisu	12,00 EUR



## Mitternachtssnack

Italienische Käseauswahl Trauben, Nüsse, Brot	13,00 EUR
Italienische Schinkenauswahl Brot	10,00 EUR
Currywurst Brot	7,50 EUR
Hot Dog Station	7,50 EUR
Chili con Carne	7,50 EUR
Erbsensuppe	7,50 EUR



# BUFFETVORSCHLÄGE

## Oliveto Buffet

Preis p.P. ab 35 Personen 65,00 EUR

Rindercarpaccio mit Pfeffervinaigrette, Rucola und Parmesan

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

Insalata Caprese, Tomate, Mozzarella, Basilikum

Oktopussalat, Stangensellerie, Paprika & Fenchel

„Antipasti Verdura“ gegrilltes, eingelegtes Gemüse

\*\*\*

Maispoulardenbrust in Limoncello gegart, Zitrussoße

„Spezzatino di Vitello“ ital. Kalbsgulasch,

Doradenfilet auf Tomaten-Ciabatta-Sugo

Mediterranes Grillgemüse

Kartoffelgnocchi

Parmigiana Melanzane - Auberginenauflauf

\*\*\*

Tiramisu

Käsevariation

Vanille-Panna Cotta mit saisonalen Früchten

## Vegetarisches/Veganes Buffet

Preis p.P. ab 35 Personen 63,00 EUR

-Sämtliche Speisen lassen sich auch mit kleinen Anpassungen vegan produzieren-

Gemüsequiche

Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl und Rucola

Mediterraner Couscous Salat

Antipasti

\*\*\*

Caponata: mediterranes Gemüse mit Cashewkernen

Fregola mit geschmolzenen Tomaten und gebackenem Rucola

Zucchini-Feta-Kartoffelauflauf

Ricotta-Ravioli mit Blattspinat und Pinienkernen

Gnocchi mit Waldpilzragout

\*\*\*

Kokos-Panna Cotta mit Beerentopping

Große Obstplatte

Chia-Pudding

## AMERON Buffet

Preis p.P. ab 35 Personen 69,00 EUR

Roastbeef aufgeschnitten mit Salsa Verde und Parmesan

Insalata Caprese Fleischtomate, gezupfter Mozzarella

Pochierter Lachs im Ganzen auf Algensalat

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

Zander auf Peperonata und Salbei

Gefüllter Kalbsrücken mit Pesto Rosso, Basilikum und Pinienkerne

Geschmorte Lammkeule mit Tomatenjus

Brokkoli-Canneloni „Al Forno“ *vegan möglich*

Kartoffelgratin

Mediterranes Grillgemüse

\*\*\*

Zweierlei Schokomousse

Crème Brûlée

Saisonale Fruchtcreme

Zu jedem unserer Buffets reichen wir eine Salatbuffetstation inkl. 2 Blattsalaten, 2 Dressings, 3 Rohkostsalate, 2 angemachte Salate, 2 Dips, Croutons, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne.

Eine Auswahl an Suppen finden Sie unter unseren Menübausteinen.

# Unsere Getränkeauswahl

Weingut Schloss Ortenberg, Baden  
Althoff Collection



## Weingut Schloss Ortenberg

**Sekt 0,75 l**  
Riesling Sekt brut 50,00 EUR

**Weißweine 0,75 l**  
Weissburgunder Granit QbA , trocken 40,00 EUR  
Riesling, Granit, Kabinett 40,00 EUR  
Sauvignon Blanc, Granit, Kabinett 40,00 EUR

**Rosewein 0,75 l**  
Rosé Granit, QbA, trocken 40,00 EUR

**Rotwein 0,75 l**  
Spätburgunder Granit, Kabinett, trocken 40,00 EUR



## Wein, Sekt und Champagner

**Prosecco, Sekt und Champagner 0,75 l**  
La Farra Prosecco Spumante brut, bio, Venezien 50,00 EUR  
Feudi di San Gregorio, Falanghina Brut, Kampanien 40,00 EUR  
Schloss Vaux Träublein (alkoholfrei) 45,00 EUR  
Taittinger, Brut Reserve 130,00 EUR  
Taittinger, Prestige Rosé 170,00 EUR  
Bruno Paillard Champagner Première Cuvée 180,00 EUR

**Weißweine 0,75 l**  
*Deutschland*  
Grauburgunder QbA, trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz 35,00 EUR  
Villa Huesgen by the Glass Riesling, trocken, Mosel 35,00 EUR

*Italien*  
Chardonnay, Weingut Di Leonardo, Friaul 45,00 EUR  
Villa Antinori Bianco, IGT, Toskana 40,00 EUR

**Roséweine 0,75 l**  
*Italien*  
San Greg Rosato, Feudi di San Gregorio, Kampanien 45,00 EUR  
K Rosé, IGT, Kellerei Kaltern, Südtirol 40,00 EUR

**Rotweine 0,75 l**  
*Italien*  
Primitivo, Feudi di San Gregorio, Kampanien 40,00 EUR  
Hebo Weingut Petra, Toskana 55,00 EUR

## SOFT UND HOT DRINKS, BIER

### Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite 0,2 l	3,90 EUR
Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2 l	3,90 EUR
Gerolsteiner Medium / Naturell 0,25 l	3,90 EUR
Gerolsteiner Medium / Naturell 0,75 l	8,90 EUR
Orangen- und Apfelsaft 0,2 l	3,90 EUR
1 l	12,00 EUR

### Heißgetränke

Tasse Kaffee / Tee / Heiße Schokolade	4,00 EUR
Espresso	3,50 EUR
Doppelter Espresso	5,00 EUR
Cappuccino	4,50 EUR
Latte Macchiato	5,50 EUR
Milchkaffee	5,00 EUR

### Biere

Königs Pilsener vom Fass 0,3 l	3,70 EUR
Gaffel Kölsch vom Fass 0,3 l	3,70 EUR
Benediktiner Weizen Hell	
Dunkel / Alkoholfrei	5,50 EUR
König Pilsener Alkoholfrei	3,50 EUR



## APERITIFS UND LONGDRINKS

### Aperitif

Aperol Spritz	10,00 EUR
Hugo	10,00 EUR
Lillet Wild Berry	10,00 EUR
Limoncello Spritz	10,00 EUR
Violet Spritz/Berry/Tonic	10,00 EUR

### Alkoholfreie Aperitif

Martini Floreale & Tonic	9,00 EUR
Martini Vibrante & Wild Berry	9,00 EUR

### Longdrinks

Bombay Sapphire & Tonic	10,00 EUR
Bacardi Cuatro & Cola	10,00 EUR
Johnnie Walker Red Label & Cola	10,00 EUR
Vodka Lemon	10,00 EUR



Gerne informieren wir Sie auf Wunsch über unser weiteres Getränkeangebot.

# SPECIALS

## – das gewisse Extra

### **Individuell und persönlich**

Menükarte DIN A5	2,00 EUR/Stk
Menüklappkarte mit Umschlag	4,00 EUR/Stk
Staffelei mit Spiegel	30,00 EUR
Stuhlhussen ab	12,00 EUR
Floorlights ab	40,00 EUR
Klavier ab	100,00 EUR

### **Blumen**

Blumentruhe Beuel	
Vera Viering	0228 / 420296

### **Korkgeld pro 0,75 l Flasche**

Für Wein	25,00 EUR
Für Schaumweine	35,00 EUR
Für Champagner	55,00 EUR
Für Spirituosen	65,00 EUR

Tellergeld pro Person für Hochzeitstorten	3,00 EUR
--	----------



### **Musik und Unterhaltung**

Ob Pianospiele, DJ oder Live-Band – die richtige Musik entscheidet über ein gelungenes Fest. Gerne nennen wir Ihnen unsere Empfehlungen.

Wir haben keine Sperrstunde und berechnen einen Nachtzuschlag ab 01:00 Uhr in Höhe von 200,00 EUR pro angefangene Stunde.

Bei Selbstzahlerveranstaltungen ab 40 Personen berechnen wir eine zusätzliche Serviceaufwandspauschale von 150,00 EUR

Sonderreinigungspauschale bei übermäßigen Verschmutzungen durch z.B. Konfettikanonen ab 200,00 EUR.

Je nach Aufwand behalten wir uns vor, für das Verteilen von Dekorationsartikeln o.ä. 2,00 EUR pro Person zu berechnen.



# SCHLAFEN SIE GUT!

## Unsere Zimmer und Suiten

Unsere 129 modern eingerichteten Zimmer entsprechen dem Anspruch eines 4-Sterne-Plus-Hauses und verfügen über Kabel-TV, Radio, Telefon, WLAN, Klimaanlage, Dusche und / oder Badewanne und WC.

Mit Blick auf den Rhein, das Siebengebirge, den Drachenfels oder den Park laden unsere Zimmer zum Verweilen und Entspannen ein.

### *STANDARD*

Individuelle, stilvolle Einrichtung

Funktionaler Schreibtisch

Ruhig gelegen

### *COMFORT*

50er-Jahre-Chic, gepaart mit Designeinflüssen des 21. Jahrhunderts

### *DELUXE*

Einmaliger Blick auf Rhein und Siebengebirge

Außergewöhnliche Betthöhe für besonders großen Schlafkomfort

### *JUNIOR-SUITE*

Für den modernen Business Gast

Exklusiv ausgestattet

Einmaliger Blick auf Rhein und Siebengebirge

Die jeweiligen Zimmerpreise und Verfügbarkeiten erhalten Sie auf Anfrage.

Wir verfügen nur über eine begrenzte Anzahl von Parkplätzen und können somit keine Plätze reservieren/ garantieren. Eventuell müsste auf umliegende Parkhäuser, wie die Uni-, Markt- oder Operngarage ausgewichen werden.

