DER KÖNIGSHOF – MEHR ALS EIN HOTEL!
ES IST DAS GEFÜHL VON LEBENSFREUDE.

AMERON

BONN
HOTEL KÖNIGSHOF

Althoff Hotels

DIE GESCHICHTE DES HOTELS

1872 wurde das Grandhotel Royal an der Koblenzer Straße, jetzt Adenauerallee, vom bekannten Bonner Architekten Ermekeil erbaut. Es war während seiner Blütejahre das führende Hotel am Rhein. ANFANG DES 20. JAHRHUNDERTS verkehrten hier die in Bonn studierenden Söhne aller großen deutschen Adelsfamilien. Prinzessin Victoria war damals einer der prominentesten Gäste. 1902 übernahm der aus dem Kölner Domhotel kommende W. O. König die Aktienmehrheit und Leitung des Hauses. In dieser Zeit wohnte der deutsche Kaiser in den Fürstenzimmern des Hotels. IM UND NACH DEM 1. WELTKRIEG blieben Adel und ausländische Gäste Bonn bzw. Deutschland fern und das Hotel geriet in finanzielle Schwierigkeiten. IM 2. WELTKRIEG wurde das Royal in ein Lazarett umgewandelt und in der Nacht zum 18. Oktober 1944 bei einem Luftangriff völlig zerstört. 1947–56 führte man das Haus als Petit Hotel Royal in kleinem Stil weiter. Anlässlich der Gründung der BRD in den Sälen des Museums König mit anschließendem Festakt auf Schloss Brühl wurde die gesamte gastronomische Betreuung vom Hotel durchgeführt.

1955–56 wurde das heutige Haus als Hotel Königshof wieder aufgebaut und im November 1956 mit dem Besuch des italienischen Staatspräsidenten neu eröffnet. Der Königshof war wieder Mittelpunkt aller Veranstaltungen, Empfänge und Staatsbesuche. BIS 1971 wurden alle Veranstaltungen des Bundeskanzleramtes vom Königshof ausgerichtet. NACH 1971 wurden hier weiterhin viele Staatsessen der Bundesregierung durchgeführt; Gästeliste: der Schah von Persien, der König von Griechenland, Königin Elisabeth von England, die US-Präsidenten Kennedy, Nixon, Reagan etc.

SEIT 2003 wird das AMERON Bonn Hotel Königshof von den Althoff Hotels betrieben. Zur Althoff Hotelgruppe zählen u. a. das Grandhotel Schloss Bensberg, das Seehotel Überfahrt am Tegernsee, der St. James Hotel and Club in London und die Villa Belrose in Saint-Tropez.

Der Königshof wird weiter als 4-Sterne-plus-Haus geführt und gehört zu den AMERON Hotels.

Inhalt

	Seite
Die Geschichte des Königshofs	2
Intro	4
Unser Veranstaltungsversprechen	6
Allgemeine Daten und Fakten	7
Veranstaltungsräume und Säle	8
Restaurant Oliveto	10
Kulinarisches Angebot	11–17
Getränkeauswahl	18–20
Spezielle Zusatzleistungen	21
Zimmerkategorien und Preise	22
Lage und Verkehrsanbindung	24
Kontakt	24

HERZLICH WILL-KOMMEN

im AMERON Bonn Hotel Königshof

Wir freuen uns sehr, dass Sie uns im Hotel Königshof besuchen. Das Hotel mit seiner einzigartigen Lage bietet einen spektakulären Blick auf den Rhein, das Siebengebirge und den Drachenfels. Das Gefühl von ewiger Weite und doch mitten im Geschehen zu sein, macht den Königshof besonders.

Wir versichern Ihnen, alles daranzusetzen, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren. Dienstleistung ist unsere Passion!

Ihr Bankett-Team

FEIERN MIT RHEINBLICK – ERLEBEN SIE IHREN PERFEKTEN TAG!

ZAHLEN UND FAKTEN

- 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 Sperrstunden
- 10 % Rabatt auf die Raummiete bei einer Folgefeier

AMERON SPECIAL:
An Freitagen und in den Monaten November bis einschließlich Februar verzichten wir auf die Kosten für Raumbereitstellung (ausgenommen Rondell und Salons im Erdgeschoss).

- 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 m²–297 m², 10–350 Personen
- Vitality Spa: Fitness und Sauna
- Restaurant Oliveto - innovative Gastronomie und Fine Dining Room im Rondell mit Panoramablick auf Rhein und Siebengebirge

KULINARISCHE AUSZEICHNUNGEN RESTAURANT OLIVETO

- 2 Kochlöffel Schlemmer Atlas
- 3 Varta-Diamanten
- 84,7 % Bonn Gusto

ANTON KIDS BY AMERON HOTELS

- Speziell für unsere jungen Gäste: Kinderspeisekarte, Malbücher, Puzzle, Anton-Geschirr u.v.m.
- Kinderkochmützen zum Bemalen, mit denen unsere jungen Gäste in die Küche schauen dürfen

RÄUME UND SÄLE

Raum für unvergessliche Veranstaltungen

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

*TARIFE PRO TAG

RAUM	BLOCK	U-FORM	EMPFANG	BANKETT	PARLAMENTARISCH	STUHLREIHEN	M²	RAUMBEREITSTELLUNG*	AUSSTELLUNGEN*
SALON LÖWENBURG	8	—	—	—	—	—	11	200 EUR	300 EUR
SALON DRACHENFELS	12	12	25	—	16	25	34	250 EUR	450 EUR
SALON SIEBENGEBIRGE	22	22	50	32	28	50	63	350 EUR	550 EUR
SALON RHEINBLICK	22	22	50	32	28	50	60	350 EUR	550 EUR
RONDELL	24	24	40	40	-	40	60	350 EUR	—
SPIEGELSAAL	—	—	100	60	60	100	120	550 EUR	900 EUR
SAAL ALBERTINUM	—	—	150	80	60	100	132	650 EUR	900 EUR
RHEINSAAL	—	—	350	180	180	300	297	1.750 EUR	3.000 EUR

Die Bestuhlungsformen gelten ohne Tanzfläche, Bühne und Buffet. Alle oben genannten Bankettsäle und Salons verfügen über Tageslicht (außer Spiegelsaal), sind klimatisiert und haben direkten Zugang zur Rheinterrasse. Die Raumbereitstellungskosten (Energie, Bestuhlung und Reinigung) entstehen unabhängig von Logis- und Restaurationsumsatz und variieren je nach Personenzahl. Auf- und Abbautage werden mit 50 % der Miete berechnet. Die Preise verlieren mit Neuerscheinen der nächsten Mappe ihre Gültigkeit.

BUON APPETITO

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

RISTORANTE OLIVETO
Erleben Sie alle Facetten der italienischen Küche – von rustikalen Klassikern bis hin zu feinen Neukreationen. Immer authentisch italienisch und mit viel „amore" zubereitet.

CUCINA CASALINGA
Ursprüngliche und bodenständige italienische Küche mit bekannten Klassikern und traditionellen Gerichten.

CUCINA CREATIVA
Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Einflüssen.

ristorante oliveto

FINGERFOOD

Blätterteigtaschen, divers gefüllt (u. a. Spinat, Käse, Schinken)	3,00 EUR
Herzhaft gefüllte Croissants	3,00 EUR
Crème von frischen Kräutern auf knusprigem Landbrot	3,50 EUR
Spieß von Salsiccia, Paprika, Olive und gerösteter Kartoffel	4,00 EUR
Roastbeefröllchen mit Basilikum-remoulade und Wildkräutern	4,00 EUR
Parmaschinken mit Cantaloupemelonenkugel	4,00 EUR
Minisandwich-Auswahl	3,50 EUR
Minifrikadelle mit Senfcrème	3,50 EUR
Antipastibällchen mit Pesto	3,00 EUR
Crêperöllchen mit Wildlachs und Crème fraîche	4,50 EUR
Konfierte Tomaten mit Guacamole	3,50 EUR
Geräucherte Forelle auf Guacamole	4,00 EUR
Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikumpesto	3,00 EUR
Mediterraner Geflügelspieß mit Tomatenpesto	4,00 EUR
Tomate-Mozzarella-Spieß	3,50 EUR
Eingelegtes Gemüse mit Kräuterdip	3,00 EUR
Bruschetta (Tomate, Parmaschinken, Rucola-Parmesan)	3,50 EUR
Grissini mit Kräutercrème	2,00 EUR
Vitello-tonnato-Röllchen	4,50 EUR
Kleine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	3,50 EUR
Garnelenspieß mit Tomatendip	4,50 EUR
Involtini vom Kalb mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten	4,50 EUR
Kalbsragout mit Kartoffel-Oliven-Stampf	4,50 EUR
Gemüsetortilla	3,00 EUR
Quiche Lorraine	3,50 EUR
Quiche mit mediterranem Gemüse	3,00 EUR
Hähnchenschnitzel mit Kräutermayonnaise	3,50 EUR
Saisonales Aquarellorisotto (u.a. Spargel, Pfifferling, Kürbis)	4,00 EUR

REGIONALES FINGERFOOD

Himmel und Äd (Blutwurst, Kartoffel, Apfelstampf, Röstzwiebel)	4,00 EUR
Halve Hahn	2,50 EUR
Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Crème fraîche	4,50 EUR
Kölsche Kaviar (Roggenbrot und Blutwurst)	3,50 EUR
Rheinische Bohnensuppe mit Crème fraîche	3,50 EUR

Mindestabnahme:
10 Stück pro Sorte.

SÜSSES FINGERFOOD

Schokoladenbrownie mit Beerenkompott	4,00 EUR
Apfelküchlein im Glas mit Vanillesahne	3,50 EUR
Kleine Crème brûlée	3,50 EUR
Kleines Tiramisu	3,50 EUR
„Giotto"-Nuss-Kugel	4,00 EUR
Macaron, verschieden gefüllt (u.a. Schoko- oder Fruchtcrème)	2,50 EUR

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Röggelchen	8,50 EUR
Currywurst mit Brötchen	5,50 EUR
Ganzer Tête de Moine zum Selbstreiben (ausgelegt für 10–15 Pers.)	40,00 EUR
Italienische Feinkostplatte (Schinken, Käse, Wurst, Oliven)	12,00 EUR
Chili con Carne	8,50 EUR
Hotdogstation mit Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf	5,50 EUR

SPECIALS

Eisbombe	5,00 EUR
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten (ab 25 Personen)	10,00 EUR
Popcornmaschine	3,50 EUR
Eisstation mit Hörnchen und diversen Toppings	5,00 EUR
Waffelstation mit Beerenkompott, Vanilleeis und Sahne	6,00 EUR

Mindestabnahme: 10 Stück pro Sorte (außer Schokoladenbrunnen).

MENÜBAUSTEINE

Vorspeisen

Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Parmesancrunch und Limonenvinaigrette	16,50 EUR
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit Gurken, Tomaten, Karotten und Croûtons	10,00 EUR
Karamellisierter Ziegenkäse mit gerösteten Kernen, Wildkräutersalat und Honig-Senf-Marinade	13,50 EUR
Involtini von rosa gegartem Kalbsfleisch mit Thunfischcrème, Parmesanchip, Kapern und Pinienkernen	14,50 EUR
Rucolasalat mit Feta, getrockneten Tomaten und gebeiztem Lachs	14,50 EUR
Konfierte Gambas auf einem Salat von Artischocken, Drillingen, getrockneten Tomaten und Oliven	17,00 EUR
Avocado- und Tomatenbruschetta, eingelegte Charantaisemelone mit Parmaschinken und Wildkräutersalat	14,00 EUR

Suppen

Cacciucco (italienischer Fischeintopf)	15,00 EUR
Mittelmeergemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl und Croûtons	7,50 EUR
Suppe von sonnengereiften San-Marzano-Tomaten, altem Ricotta und Basilikumöl	8,50 EUR
Waldpilzrahmsüppchen mit gebratenen Kräuterseitlingen	9,00 EUR
Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Nüdelchen	9,50 EUR

Sorbets

Limonensorbet	3,50 EUR
Apfel-Basilikum-Sorbet	4,00 EUR
Mangosorbet	4,00 EUR
Mit Prosecco aufgegossen	+3,50 EUR

Für einen Aufpreis von 3,00 EUR pro Person reichen wir eine Auswahl italienischer Brotsorten mit Tapenaden.

Hauptgänge

Kabeljau mit Ratatouille und Kartoffel-Oliven-Stampf	27,50 EUR
Lachsfilet mit Cassoulet aus Zucchini, Tomaten, Artischocken und Muschelnudeln	25,50 EUR
Piccata Milanese vom Maishähnchen mit Spinatgnocchi und fruchtiger Tomatensauce	22,00 EUR
Involtini vom Kalb mit Risotto Milanese	26,50 EUR
In Lardo gebratenes Filet vom Pata-Negra-Schwein, mediterranes Gemüse und Bäckerinkartoffeln	24,50 EUR
Tranchen vom gebratenen Kalbsrücken, zartrosa, mit Barolojus, kleiner Gemüseauswahl und gratinierten Kartoffeln	26,50 EUR
Rinderfilet, rosa gebraten, mit Barolojus, Minigemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree	34,00 EUR

Vegetarische Gerichte

Ricottaravioli auf mediterranem Gemüse und Safransauce	16,50 EUR
Tagliatelle in Waldpilzsauce mit gebratenen Pilzen und Zucchini	16,00 EUR
Aubergine, gefüllt mit Ricotta, Grillgemüse, Wildkräutern und Tomatenragout	15,00 EUR
Marinierter Seitan mit geschmolzenen Tomaten, saisonalem Gemüse und Kräutersauce	16,00 EUR

Desserts

Limoncellotiramisu mit frischen Beeren und Vanillesahne	7,50 EUR
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Mangosorbet und Ananaskompott	9,50 EUR
Parfait von Zartbitterschokolade mit Vanillecrumble und luftiger Zabaione	8,50 EUR
Tonkabohnen-Crème brûlée mit weißem Schokoladeneis und Himbeeren	9,00 EUR
Dessertvariation aus 3 der obigen Einzelkomponenten	13,00 EUR

Auch als kleines Dessertbuffet möglich. Preis auf Anfrage.

BUFFET-VORSCHLÄGE

AMERON-BUFFET
Preis p. P. ab 35 Personen 45,00 EUR

Griechischer Bauernsalat
Mediterraner Nudelsalat in Parmesandressing
Oliven-Kartoffel-Salat mit getrockneten Tomaten in Basilikumdressing
Antipastigemüse
Räucherfischplatte
Salatbar mit 4 verschiedenen Salaten, Blattsalaten, 2 Dressings und Kernen

***

Mittelmeergemüseschaumsuppe

***

Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce
Zanderfilet in Rieslingsauce
Rosmarinkartoffeln
Saisonale Gemüseauswahl
Spinatcanelloni

***

Himbeercrème
Tiramisu
Beerenkompott mit Vanillecrème
Crêpe mit Schokoladenfüllung

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü oder Buffet Ihrer Wahl zusammen.

OLIVETO-BUFFET
Preis p. P. ab 35 Personen 55,00 EUR

Roastbeef mit Basilikummayonnaise
Carpaccio mit Rucola und Pinienkernen
Affettato misto – italienische Schinken- und Wurstauswahl
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Quiche Lorraine und Quiche mit mediterranem Gemüse
Antipasti
Salatbar mit 4 verschiedenen Salaten, Blattsalaten, 2 Dressings und Kernen

***

Suppe von sonnengereiften San-Marzano-Tomaten, altem Ricotta und Basilikumöl

***

Kabeljau mit Genovesepesto
Putensteaks, mediterran gewürzt
Brasato vom Rind
Penne mit Spinat-Rahm-Sauce
Rosmarinkartoffeln

***

Dunkle Mousse au Chocolat
Crème brûlée
Melonensalat mit Minze
Mascarponecrème mit Beeren

KÖNIGSHOF-BUFFET
Preis p. P. ab 35 Personen 60,00 EUR

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Vitello tonnato
Carpaccio mit Rucola und Pinienkernen
Parmaschinken
Räucherfischplatte mit Meerrettich und Orangencrème
Griechischer Bauernsalat
Salatbar mit 4 verschiedenen Salaten, Blattsalaten, 2 Dressings und Kernen

***

Minestrone mit Gemüseeinlage, Basilikumpesto und Parmesan

***

Lachs mit Zitronenvelouté
Gefüllte Maispoulardenbrust
Roastbeef, am Stück gebraten, mit Sauce hollandaise
Kartoffelgratin
Gnocchi in toskanischer Sauce mit Oliven und Kapern
Grillgemüse

***

Mango-Passionsfrucht-Crème
Schokoladenknusperkuchen
Panna cotta mit Beerensugo
Frische Fruchtspieße
Italienische Käseauswahl

CINCIN

Unsere Getränkeauswahl

SOFT UND HOT DRINKS, BIER

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta / Sprite	0,20 l	3,00 EUR
Gerolsteiner Mineralwasser / Stille Quelle	0,25 l	3,20 EUR
	0,75 l	7,50 EUR
Orangensaft	0,20 l	3,20 EUR
	1,0 l	12,00 EUR
Apfelsaft	0,20 l	3,00 EUR
	1,0 l	12,00 EUR
Tonicwater / Gingerale / Bitter Lemon	0,20 l	3,20 EUR

Heißgetränke

Tasse Kaffee		3,00 EUR
Espresso		3,00 EUR
Kanne Kaffee oder Tee	1,0 l	10,50 EUR
Cappuccino		4,00 EUR
Doppelter Espresso		4,50 EUR
Glas Tee		2,50 EUR
Portion Schokolade		3,60 EUR

Biere

König Pilsener vom Fass	0,20 l	2,50 EUR
Dom Kölsch vom Fass	0,20 l	2,50 EUR
Benediktiner Weizen / Dunkel	0,50 l	5,00 EUR
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,30 EUR

UNSERE SERVICEMITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER UNSER KOMPLETTES GETRÄNKEANGEBOT.

WEIN UND CHAMPAGNER

Weißweine aus Deutschland

Pfalz		0,75 l
Grauburgunder QbA, trocken, Weingut Dr. Wehrheim		30,00 EUR
Rheingau		0,75 l
Riesling QbA, trocken, Weingut Spreitzer		32,00 EUR
Pfalz		0,75 l
Grauburgunder QbA, trocken, Weingut Pfaffmann		28,00 EUR
Mosel/Saar/Ruwer		0,75 l
Graacher-Himmelreich-Riesling Kabinet, feinherb, Weingut Dr. Loosen		36,00 EUR

Weißwein aus Österreich

Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Domäne Wachau		0,75 l 32,00 EUR

Weißweine aus Italien

Venetien		0,75 l
Pinot Grigio DOC, Sacchetto, Weingut L'Elfo		26,00 EUR
Apulien		0,75 l
Chardonnay IGT, Weingut Tormaresca		34,00 EUR

Roséwein aus Deutschland

Baden		0,75 l
Spätburgunder Rosé, trocken, Weingut Dr. J. Heger		32,00 EUR

Rotweine aus Deutschland

Pfalz		0,75 l
Dornfelder QbA, trocken, Weingut Pfaffmann		26,00 EUR
Ahr		0,75 l
Schieferboden-Spätburgunder QbA, trocken, Weingut Nelles		34,00 EUR
Pfalz		0,75 l
Cuvée „No Name" Goldkapsel QbA, trocken, Weingut Ellermann-Spiegel		39,00 EUR

Rotwein aus Frankreich

Bordeaux		
Château Roc de Levraut AOC, Weingut Château Roc de Levraut		26,00 EUR

Rotweine aus Italien

Piemont		
Costalunga, Barbera D'Asti DOCG, Weingut Bersano		34,00 EUR
Apulien		
Primitivo Appassimento Quietum IGT, Weingut Cantine Francesco Minini		32,00 EUR

Prosecco, Sekt und Champagner

	0,1 l	0,75 l
Prosecco Spumante Batiso DOC, Valdobbiadene	7,00	36,00 EUR
Saar, Rieslingsekt Brut, Sektkellerei Reverchon	8,50	46,00 EUR
Taittinger, Brut Prestige		80,00 EUR
Taittinger, Prestige Rosé		85,00 EUR

APERITIF UND SPIRITUOSEN

Aperitifs

Cinzano Bianco / Extra Dry / Rosso	5 cl	3,90 EUR
Campari Orange o. Soda	0,20 l	7,00 EUR

Sherry

Sandeman Don Fino, Dry	5 cl	4,20 EUR
Sandeman Character, Medium	5 cl	4,60 EUR

Spirituosen

Malteserkreuz	2 cl	3,70 EUR
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,70 EUR
Linie Aquavit	2 cl	3,70 EUR

Obstbrände

Ziegler Alter Apfel / Zwetschgenbrand	2 cl	4,90 EUR
Morand Mirabelle / Williamine / Framboise	2 cl	5,00 EUR

Liköre

Amaretto Disaronno / Baileys / Cointreau	4 cl	3,90 EUR
Tia Maria / Strega Sambuca	4 cl	3,90 EUR

Tequila

Jose Cuervo Especial Gold	2 cl	3,50 EUR
Sauza Silver	2 cl	3,50 EUR

Cognac

Remy Martin VSOP	4 cl	7,90 EUR
Remy Martin XO	4 cl	18,80 EUR
Hennessy VSOP	4 cl	16,80 EUR

Rum

Bacardi Superior	4 cl	3,90 EUR
Myers's	4 cl	3,90 EUR
Havana Club	4 cl	3,90 EUR

Wodka

Smirnoff Red Label	2 cl	3,50 EUR

Gin

Gordon's	2 cl	3,50 EUR
Tanqueray	2 cl	4,00 EUR

Bitter

Fernet-Branca	4 cl	3,90 EUR
Fernet-Menta	4 cl	3,90 EUR
Ramazzotti / Jägermeister	4 cl	3,90 EUR

Grappa

Grappa Lo Chardonnay Barrique Nonino	2 cl	4,50 EUR
Grappa il Moscato Nonino	2 cl	4,50 EUR

Whisky

Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,90 EUR
Black Label	4 cl	8,50 EUR
Jim Beam	4 cl	5,90 EUR
Jack Daniel's	4 cl	5,90 EUR
Tullamore Dew	4 cl	5,90 EUR

SPECIALS

Das gewisse Extra

INDIVIDUELL UND PERSÖNLICH

Menükarte DIN A5	1,00 EUR/Stk.
Klappkarte mit Umschlag DIN A5	3,00 EUR/Stk.
Kandelaber	Ab 10,00 EUR/Stk.
Staffelei mit Spiegel	30,00 EUR
Stuhlhussen	Ab 10,00 EUR
Stehtischhussen	Ab 15,00 EUR
Floorlights	Ab 20,00 EUR
Klavier	Ab 100,00 EUR

BLUMEN

Blumentruhe Vera Viering	0228-420296

FRISEUR UND KOSMETIK

Coiffeur Bachem	0228-213916
HLaden Sundermann	0228-238688

KONDITOREI

Sie können Ihre Torte beim Konditor Ihrer Wahl bestellen. Wir berechnen ein Servicegeld von 2,00 EUR pro Gedeck.

KORKGELD

Für Weine (0,75 l)	22,00 EUR
Für Schaumweine (0,75 l)	30,00 EUR
Für Champagner (0,75 l)	40,00 EUR
Für Spirituosen (0,75 l)	50,00 EUR
Tellergeld für Hochzeitstorten	2,00 EUR

MUSIK UND UNTERHALTUNG

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

Personal-Nachtaufschlag ab 1.00 Uhr: 120,00 EUR pro Stunde.

Bei Selbstzahlerveranstaltungen ab 40 Personen berechnen wir eine zusätzliche Serviceaufwandspauschale.

Je nach Aufwand behalten wir uns das Recht 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 in Richtung Hofgarten und Albertinum

COMFORT 50er-Jahre-Chic, gepaart mit Designeinflüssen des 21. Jahrhunderts ▪ Blick zum Hofgarten

DELUXE UND PREMIUM 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

Am Hotel stehen ca. 10 Parkplätze (davon 2 behindertengerecht) zur Verfügung. Auch können die Gäste, die begrenzt zur Verfügung stehenden, Tiefgaragenstellplätze nutzen. In Verbindung mit einer Veranstaltung betragen die Parkgebühren 2,00 EUR je Stunde, max. 18,00 EUR je Tag bzw. je Übernachtung.

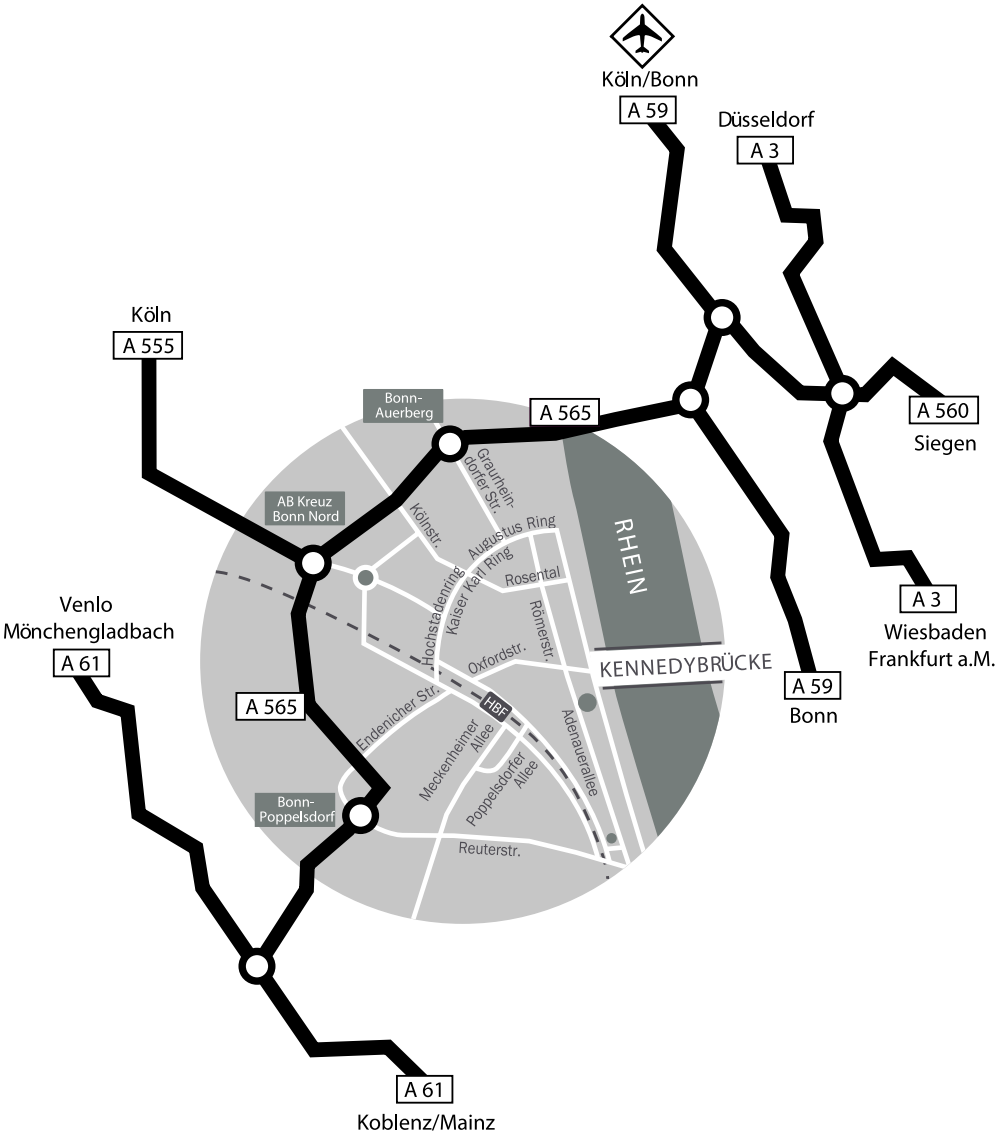
Preise für Übernachtungen

	EINZEL	DOPPEL
STANDARD	Ab 89	Ab 109
COMFORT	Ab 109	Ab 129
DELUXE	Ab 129	
PREMIUM		Ab 149
JUNIOR-SUITE		Ab 169

Alle Preise in EUR. Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie Mehrwertsteuer und Service sind im Übernachtungspreis enthalten.Die Preise gelten nur auf Anfrage und in Verbindung mit einer Bankettveranstaltung.

Die Stadt Bonn erhebt seit dem 1. Juli 2015 eine sogenannte Beherbergungssteuer in Höhe von 5 % auf den Bruttologispreis für alle privaten Übernachtungen. Diese ist in den genannten Zimmerpreisen nicht enthalten. Ausgenommen von der Steuer sind solche Übernachtungen, die insbesondere mit der Berufs- und Gewerbeausübung, einer freiberuflichen, schulischen oder sonstigen Ausbildungszwecken dienenden Tätigkeit zwangsläufig verbunden sind. Diese Verbindung muss durch entsprechende Belege nachgewiesen werden.

ANFAHRT, LAGE UND KONTAKT



- Zentrale und verkehrsgünstige Lage
- Tiefgarage und Parkplätze am Hotel
- 2 öffentliche Tiefgaragen in ca. 3 Gehminuten zu erreichen
- Entfernung Innenstadt ca. 5 Gehminuten, ebenso zu Straßenbahn, U-Bahn, Haupt- und Busbahnhof sowie Bootsanleger
- Flughafen Köln / Bonn (ca. 19 km) in ca. 20 Autominuten zu erreichen
- Kölner Innenstadt und Messe Köln (ca. 23 km) in ca. 20 Autominuten zu erreichen

AMERON BONN HOTEL KÖNIGSHOF
ADENAUERALLEE 9, D-53111 BONN

LUST AUF EINEN PERSÖNLICHEN BESICHTIGUNGSTERMIN?
T. +49 228 2601 533 ODER -531
KLOCKE@HOTEL-KOENIGSHOF-BONN.DE
MAFARA@HOTEL-KOENIGSHOF-BONN.DE
HOTEL-KOENIGSHOF-BONN.DE

AMERON

BONN
HOTEL KÖNIGSHOF

Althoff Hotels