



LA REDOUTE

HEIRATEN IN DER LA REDOUTE

INHALT

CLASSIC ARRANGEMENT

REDOUTE ARRANGEMENT

BEETHOVEN ARRANGEMENT

TRAUUNGEN

ERWEITERUNGEN

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 ZUR FEIER UND PARTY IN DER LA REDOUTE WIRD IHRE HOCHZEIT ZUM SCHÖNSTEN TAG IN IHREM LEBEN IM STILVOLLEN AMBIENTE. FEIERN SIE IN EINER KURFÜRSTLICHEN KULISSE MIT HISTORISCHER GESCHICHTE IM SPÄTKLASSIZISTISCHEN STIL.

HOCHZEITSARRANGEMENT CLASSIC



LA REDOUTE

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

| | | | | | |
|--------------------|-------|------------|----------------------|-------------------|------------|
| 35 BIS 50 PERSONEN | 162 € | PRO PERSON | 91 BIS 120 PERSONEN | 141 € | PRO PERSON |
| 51 BIS 70 PERSONEN | 151 € | PRO PERSON | 121 BIS 170 PERSONEN | 134 € | PRO PERSON |
| 71 BIS 90 PERSONEN | 146 € | 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 „Classic“
- **3-GANG MENU 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**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind, sofern keine extra Speisen zubereitet werden.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 33,00 EUR pro Servicekraft und Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 200,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2022 bis zum 31.12.2022.

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

BUFFET **CLASSIC**

Gambas in Limonenöl sautiert mit marinierter Süßkartoffel und Granatapfelkernen
Roastbeef-Röllchen mit Petersiliencreme, Balsamico-Kirschen und karamellisierten Perlzwiebeln
Avocadocreme mit gegrillten Karotten, Limonenconfit und gerösteten Haselnüssen

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Karotten, Radieschen und Gurke dazu Sonnenblumenkernen- und Kürbiskernen und Croutons
mit French- und Balsamico- Dressing,
Auswahl von ofenfrischen Broten

Weißer Tomatencremesuppe mit Focacciacroutons und Basilikumöl

Supreme von der Maispoularde mit Thymianjus, Ofengemüse und Olivengnocchi
Gebratenes Kabeljaufilet mit Estragonfumet, geschmortem Fenchel und Basmatireis
Rigatoni mit weißem Tomatenrahm, jungem Blattspinat und Walnusspesto

Cheesecake im Weckglas mit Blaubeerkompott und Pistaziencrumble
Zartbitterschokoladenschnitte mit eingelegten Kirschen und karamellisiertem Buchweizen
Obstsalat von saisonalen Früchten mit Vanillesahne

MENU **CLASSIC**

- * Lachsfilet mit Limette gebeizt,
Wildkräutersalat, Basilikumvinaigrette und confierten Kirschtomaten
- ** Roastbeef vom Black Angusrind rosa gebraten,
mit Portweinjus, glasierten Bohnen, Misocreme und geschmorter Süßkartoffel
- *** Gateau von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Waldbeeren,
Vanilleparfait und Orangenschaum

HOCHZEITSARRANGEMENT *CLASSIC*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *CLASSIC*

SPARKLING & APERITIF

Dr. Loosen Riesling Sekt Extra Dry, Flaschengärung, Mosel

Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa

oder einen Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Blauschiefer Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

Weißburgunder trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

Grauburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Ernst Loosen, Pfalz

Pinot Grigio, Pasqua, Vento

ROSÉWEIN

El Paso Rosado

ROTWEINE

Cuvee Legere trocken, Weingut Deutzerhof, Ahr

Spätburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Pfalz

Chianti I Sodi del Paretaoi, Badia di Morrona, Toskana

Secret de Famille, Cotes du Rhone, Paul Jaboulet Aine, Rhone

Tempranillo, Bodegas Pleno, Navarra

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,

verschiedene Säfte**, Bionade**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

Café 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 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

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

| | | | | | |
|--------------------|--------------|------------|----------------------|-------------------|------------|
| 35 BIS 50 PERSONEN | 174 € | PRO PERSON | 91 BIS 120 PERSONEN | 153 € | PRO PERSON |
| 51 BIS 70 PERSONEN | 165 € | PRO PERSON | 121 BIS 170 PERSONEN | 147 € | PRO PERSON |
| 71 BIS 90 PERSONEN | 159 € | 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“
- **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 2 STÜCK PRO PERSON**
- **4-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER FAVORITENLISTE „REDOUTE“**
- **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**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind, sofern keine extra Speisen zubereitet werden.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 33,00 EUR pro Servicekraft und Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 200,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2022 bis zum 31.12.2022.

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

FINGERFOOD

Tatar vom Eifelrind mit geräuchertem Sauerrahm und gepickelter Gurke
Sashimi von der Eismeerforelle mit Sojaperlen und marinierten Sprossen
Auberginencreme mit marinierten Ochensherztomaten und gehobeltem Ziegenhartkäse

BUFFET *REDOUTE*

Am Tisch serviert

„Hochzeitsuppe“ la Redoute
Essenz vom Münsterländer Kalb mit eigener Ravioli, Wurzelgemüse und Petersilienschaum

Vom Buffet

„Vitello Tonnato“ - Kalbsrülfe rosa gebraten mit Thunfischcreme, gebackenen Kapern und mariniertem Romanasalatherz
Lachsfilet mild geräuchert mit eigenem Kaviar, Karottencreme und Bachkresse
Rote Bete mariniert mit Kapernvinaigrette, Ahornsirup und Ziegenfrischkäse

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen
dazu Cashew-, Sonnenblumenkernen- und Kürbiskernen und Croutons
mit French- und Balsamico- Dressing, Brotkorb und Dips

Roastbeef vom Black Angusrind rosa gebraten mit Pommerysenf Sauce, glasiertem Rübengemüse und Petersilienkartoffeln
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Lorbeerfumet, Zucchini Gemüse und rotem Quinoa
Penne mit Olivensauce, confierten Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Mascarponecreme mit Himbeergelee und Mandelcrumble
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Schokoladenbrunnen mit Obstspießen zum tunken

MENU *REDOUTE*

- * Kabeljaufilet geflämmt mit Petersiliencreme, Passionsfrucht vinaigrette und Wildkräutersalat
- ** Garnelen gegrillt mit Bouillabaisse, Olivenölperlen und Safranschaum
- *** Rücken vom Münsterländer Kalb unter der Trestersenkruste mit Thymianjus, Broccoli, geschmorten Schalotten & Kartoffelgratin
- **** Unser „Snickers“ - Nougatparfait mit gerösteten Erdnüssen, Meersalz Karamell, Milchschaum und Milchsokoladen Sauce

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

„Currywurst“ vom Schwein oder Pute in fruchtiger Currysauce mit 3erlei Currypulver und Baguette- Scheiben
oder
Asianudel „Streetfood Style“ - Gebratene Mie- Nudeln mit Hähnchenstreifen, Wok Gemüse
und Ei dazu Soja- und Chilisauce in 3 Schärfe

DAS DINNER SOLL IHR HIGHLIGHT DES ABENDS WERDEN?



LA REDOUTE

GERNE BIETEN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN AB 60 PERSONEN BEI PASSENDEM WETTER UNSER BBQ BUFFET AN.

zusätzlich zum Redoute Arrangement entstehen folgende Kosten:
12,00 EUR pro Person von 60-80 Personen
10,50 EUR pro Person von 81-120 Personen
09,00 EUR pro Person ab 121 Personen
inklusive der Live-Stationen und Köche

BBQ BUFFET

„Caprese“ - Bunte Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und gereiftem Balsamico
Nudelsalat cremig mit Jungen Erbsen, gekochtem Schincken, Essiggurken und Gauda
Melone&Schinken - Serrano Schinken fein geschnitten mit Melonenkugeln
Oliven eingelegt mit frischen Kräutern und Zitrone
Cous Cous Salat mit Granatapfelkernen, gerösteten Mandeln und Petersilie
Auswahl von ofenfrischen Broten
Junge Zupfsalate mit gerösteten Kernen, Croutons, Balsamico- und Frenchdressing

Vom Grill

Brust von der Maispoularde, Gambaspiese, Bratwürste, Grillkäse, Maiskolben
Aus dem Smoker - Ochsenbrust, Lachsmedallions
Dips und Soßen - Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Guacamole, Sourcream, Brombeerketchup, Currydip
Beilagen - Rosmarinkartoffeln, Gegrilltes Gemüse

Frisch gebackene belgische Waffeln

An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanille Sauce, gebundene Kirschen, Beerengrütze, Schokosauce, Apfelkompott und frisches Obst

Nostalgischer Eiswagen

Sechs verschiedene Eissorten nach Wahl im knusprigen Hörnchen und/oder Becher mit verschiedenen Toppings wie Karamell-/ Schokoladen-/ und Erdbeersauce und Schlagsahne. Zusätzlich als Selbstbedienung steht unsere kleine Toppingbar bereit mit Smarties, Mini-Marshmallows, Zuckerperlen, Schokosplitter und Haselnusskrokant

HOCHZEITSARRANGEMENT *REDOUTE*



LA REDOUTE

GETRÄNKEAUSWAHL *REDOUTE*

SPARKLING & APERITIF

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Köverich, Mosel

Prosecco Spumante Extra Dry

Cremant de Loire Brut, Louis Depas, Loire

Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas, Loire

oder einen Aperitif-Cocktail Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Weißburgunder trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

Hochheimer Herrnberg Riesling trocken, Weingut Künstler, Rheingau

Grauburgunder Kabinett „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden

Sauvignon blanc Petit Bourgeois, Henri Bourgeois, Loire

Lugana DOC Maragona, Pozzolenga

ROSÉWEIN

Mahlzeit! Cuvée Rosé trocken, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

ROTWEINE

Us de la Meng, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Spätburgunder Cuvee La Redoute trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc

Contessa Camilla Barrique, Montepulciano d`Abruzzo DOC, Di Camillo

Fabelhaft, Dirk van der Nieeport, Portugal

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*

Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**,

verschiedene Säfte**, Bionade**

Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO

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 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*



LA REDOUTE

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

| | | | | | |
|--------------------|--------------|------------|----------------------|-------------------|------------|
| 35 BIS 50 PERSONEN | 198 € | PRO PERSON | 91 BIS 120 PERSONEN | 174 € | PRO PERSON |
| 51 BIS 70 PERSONEN | 186 € | PRO PERSON | 121 BIS 170 PERSONEN | 166 € | PRO PERSON |
| 71 BIS 90 PERSONEN | 181 € | 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“
- **2 GLÄSER LONGDRINK / SHOT PRO VOLLZÄHLER**
- **FINGERFOOD ZUM EMPFANG - 4 STÜCK PRO PERSON**
- **5-GANG MENU ODER BUFFET AUS UNSERER 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 AMBIENTEBELEUCHTUNG IM RAUM**
- **SERVICEPERSONAL FÜR 7 STUNDEN**
- **GARDEROBENSERVICE (WETTERBEDINGTE ABNAHME)**
- **KÜCHENPERSONAL FÜR 4 STUNDEN**
- **PROBEESSEN "REDÜTTCHENMENÜ" FÜR 4 PERSONEN**

INFO

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir einen Vorzugspreis von 35,00 EUR je Kind, sofern keine extra Speisen zubereitet werden.

Alle unsere Arrangements sind für die Dauer von 7 Stunden ausgelegt.

Sollte Ihre Feier darüber hinaus dauern, berechnen wir den weiteren Verzehr von Getränken nach Verbrauch oder wahlweise mit einer Verlängerungspauschale, sowie das erforderliche Service-Team mit 33,00 EUR pro Servicekraft und Stunde, inklusive Nachtzuschlag.

Wir berechnen eine Logistikpauschale in Höhe von 200,00 €, für alle Dienstleistungen die wir gerne im Vorfeld und im Nachgang für Sie erbringen.

Für die festliche Dekoration der Tische und der Räume empfehlen wir Ihnen gerne Floristen. Ebenso helfen wir gern bei der Vermittlung von DJ's, Bands, Fotografen und Konditoreien für Hochzeitstorten.

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2022 bis zum 31.12.2022.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

FINGERFOOD

Roastbeefröllchen mit Dijonsenfcreme und gepickeltem Staudensellerie Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mangocreme & Limette
Teriyaki von der Maispoularde mit gerösteten Erdnüssen und Avocadocreme
Gegrilltes Gemüse mit gereiftem Balsamico und Grana Padano

BUFFET *BEETHOVEN*

Am Tisch serviert

Thunfisch gegrillt mit Sesamcreme, Orangengelee, Miso und sautiertem Römersalat

Tranche von der Maispoularde mit getrüffeltem Risotto, gebratenen Steinchampignons und Grana Padano

Am Buffet

Salatbar mit jungen Zupfsalaten und Gemüsestreifen
mit Sonnenblumenkernen- und Kürbiskernen, sowie Croutons
mit French- und Balsamico- Dressing, Brotkorb und Dips

Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation mit Madeirajus, glasierten Prinzessbohnen und Süßkartoffelstampf

Gebratene Lachsmedaillons mit Safranfumet, geschmortem Fenchel, sautierter Meeresspargel und Jasminreis

Fussili mit Trüffelrahm, sautierter Pak Choi, gerösteten Cashewkernen und Grana Padano

Panna Cotta mit Erdbeergelee und Basilikumschaum
Zitronentarte mit Karamellisiertem Baiser und Kerbelcreme
Obstsalat von saisonalen Früchten mit Schmandcreme

MENU

BEETHOVEN

- * Brust vom Schwarzfederhuhn kross gebraten mit karamellisierten Feigen, Cassisvinaigrette, Wildkräutersalat und gehobeltem Grana Padano
- ** Safranschaumsuppe mit Hummerravioli, Artischockensalat und gerösteten Mandeln
- *** Filet von der Goldbrasse confiert in nativem Olivenöl mit Brunnenkresse Risotto, Aprikosenconfit, glasierten Bundmöhren und Schinkenschaum
- **** Medaillon vom Münsterländer Kalb rosa gebraten mit Trüffeljus, Blumenkohlcreme, sautiertem jungen Spinat und Kartoffel-Olivenschnitte
- ***** Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesabayone, Passionsfruchtsorbet und Ananasconfit

MITTERNACHTS SNACK (ZUR WAHL)

Built 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 3erlei Currypulver
dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Gerne passen wir das Speisenkonzept nach Ihren Wünschen an. Gegebenenfalls können durch Sonderwünsche Aufpreise entstehen.



LA REDOUTE

HOCHZEITSARRANGEMENT *BEETHOVEN*

GETRÄNKEAUSWAHL *BEETHOVEN*

SPARKLING & APERITIF

Beethoven Riesling Sekt Brut, Weingut Köverich, Mosel
Cremant de Loire Brut, Louis Depas
Cremant de Loire Rosé Brut, Louis Depas
Prosecco Frizzante La Gioiosa et Amorosa
oder einen Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (wie HUGO, APEROL SPRIZZ oder einer unserer REDOUTE COCKTAILS)

WEISSWEINE

Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Riesling Satyricus Selection von Borries & Partner, Weingut Dr. Loosen, Mosel
Grauer Burgunder „Buntstück“ trocken, Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz BIO
Grauburgunder trocken, Weingut Klumpp, Baden ÖKOlogisch
Sancerre Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois
Lugana DOC, Maragona Pozzolenga

ROTWEINE

Spätburgunder Cuvee La Redoute trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Spätburgunder Hand in Hand trocken, Markus Klump & Meike Näkel, Baden
Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc
Chapelle de la Trinitee, St Emilion Grand Cru
Pruno Tempranillo, Ribera del Duero
Barbera d'Alba, Alfredo Prunotto, Piemont

BIER UND SOFT- UND HEISSGETRÄNKE

Sion Kölsch (vom Fass, Fässchen oder Flasche)*
Clausthaler alkoholfrei, Radeberger Pils aus der Falsche
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Thomas Henry**, verschiedene Säfte**, Bionade**, Fassbrause**
Mineralwasser Apollinaris Selection & Silence VIO
Cafe Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

LONGDRINK SPECIAL

2 Longdrinks oder Shots pro Vollzahler inklusive (Gin, Wodka, Whiskey, Rum 4cl + Mixer)

*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 5,95 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

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. In unserem Trauarrangement für 25-60 Personen bieten wir Ihnen an:

- TRAUTISCH PASSEND ZUM RAUM
- BIS ZU 40 STÜHLE MIT WEISSEN STUHLHUSSEN
- 4 STEHTISCHE MIT WEISSER STRECHHUSSE
- AUF WUNSCH BIS ZU 8 METER ROTER TEPPICH

FÜR DAS OBEN GENANNT E TRAUARRANGEMENT BERECHNEN WIR

420 €

ZZGL. EVENTUELLER RAUMKOSTEN FÜR DAS TRAUZIMMER

AUF ANFRAGE

Freie Trauungen können wahlweise auch gerne draußen, auf einer unserer Terrassen stattfinden. Gerne stellen wir auch Zelte zum Preis von 178,50 € zur Verfügung.

Unser Trauarrangement kann in Verbindung mit unseren Hochzeitsarrangements oder nur mit einem Sektempfang kombiniert werden. Für einen einstündigen Sektempfang bis maximal 16:00 Uhr ohne anschließende Feier berechnen wir wie folgt:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD

Sparkling / Aperitif und alkoholfreie Getränke
nach Absprache

4 Teile Fingerfood aus unseren Klassikern

Stehische mit weißer Stretchhülle

Servicepersonal

37,50 € PRO PERSON

INFO

Alle Preise verstehen sich in brutto inkl. 19% MwSt.

Dieses Arrangement ist gültig für den Zeitraum vom 01.01.2022 bis zum 31.12.2022.

Es gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen und das entsprechende Merkblatt als Information zu unseren Arrangements.

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

STORNIERUNGSSCHUTZ

Immer mehr stellt sich die Frage, ob ein Ausfall einer großen Veranstaltung versichert werden kann und damit entsprechende Stornierungskosten zu vermeiden. Gerne hilft Ihnen unser Partner der Allianz hier weiter:

www.allianz-rodenkirch.de/StornoversicherungRedoute

MENÜERWEITERUNGEN

Als Auflockerung unserer Menüs kann auch gerne ein Teil des Menüs als Buffet präsentiert werden. Hier stehen wir Ihnen gerne für eine individuelle Beratung zur Verfügung.

DESSERTBUFFET ZZGL. ZUM MENÜPREIS

Tiramisu von der Himbeere im Weckglas; Crème brûlée von der Tahiti Vanille
Marmorierte Schokoladenmousse mit Kirsch Espuma und Pistazie

7,50 € PRO PERSON

KÄSEPLATTE ZZGL. ZUM MENÜPREIS

Selektion an französischen und deutschen Käsespezialitäten
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Früchten

6,50 € PRO PERSON

BUFFETERWEITERUNGEN

Ein Buffet ist eine passende Variante, wenn Sie Ihren Gästen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten, Geschmäckern und Stilen bieten möchten. Zu einem ganz eigenen Erlebnis wird es, wenn Sie mit kleinen Tricks Ihr Buffet zum Leben erwecken oder Ihr Buffet durch kleine Upgrades einfach erweitern:

JEWELNS

3,50 € PRO PERSON

TRANCHIER STATION MIT LIVEKOCH Fleischsorte laut Absprache
live tranchiert am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

WOK STATION MIT LIVEKOCH Wokgericht laut Absprache live
zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

PASTA STATION MIT LIVEKOCH Pastagericht laut Absprache live
zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

BBQ STATION MIT LIVEKOCH Grillfleisch laut Absprache live
zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

FLAMMKUCHEN STATION MIT LIVEKOCH Flammkuchen laut
Absprache live zubereitet am Buffet (zzgl. Buffetpreis)

Unter einer Gästeanzahl von 80 Personen berechnen wir zuzüglich für die oben genannten Live-Cooking-Stationen eine Aufwandspauschale von 119,00 EUR.

ERWEITERUNGEN



LA REDOUTE

EVENTERWEITERUNG

Verleihen Sie Ihrem Kundenevent, Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier oder Hochzeit den ganz gewissen Charme mit tollen Aktionen um Ihre Gäste mit schönen Ideen zu überraschen und den Aufenthalt in der Redoute noch schöner zu gestalten. Unsere folgenden Vorschläge können sowohl bei Sektempfang, im Flying Dinner oder zusätzlich am Buffet angeboten werden. Gerne kreieren wir für Sie auch ganz individuelle Eventkonzepte passend zu Ihrem Anlass.

NOSTALGISCHER EISWAGEN

Sechs verschiedene Eissorten nach Wahl im knusprigen Hörnchen und/oder Becher mit verschiedenen Toppings wie Karamell-, Schokoladen- und Erdbeersauce und Schlagsahne. Zusätzlich als Selbstbedienung steht unsere kleine Toppingbar bereit mit Smarties, Mini Marshmallows, Zuckerperlen, Schokosplitter und Haselnusskrokant.

6,50 € PRO PERSON

ZUSATZ

Frisches Obst und marinierte Beeren (nach Saison)

2,50 € PRO PERSON

FRISCH GEBACKENE BELGISCHE WAFFELN

An der Live-Station mit Puderzucker und/oder Zimtzucker dazu eine kleine Topping Auswahl wie Vanille Sauce, gebundene Kirschen, Beerengrütze, Schokosauce, Apfelkompott und frisches Obst

6,90 € PRO PERSON

DONUT BOARD

Das Donut Board ist eine schöne und moderne Art, Ihren Gästen eine kleine Stärkung zu geben. Das Board ist bestückt mit verschiedenen Donuts, welche vom Gast einfach heruntergenommen werden können.

2,75 € PRO PERSON

ALTERNATIV JE STÜCK

2,00 € PRO STÜCK

POPCORN-MASCHINE

Der perfekte Begleiter für jeden Empfang und jede Party. Mit unserer nostalgischen knallroten Popcorn-Maschine ist frisches, süßes Popcorn immer griffbereit und kann überall eingesetzt werden. Sowohl für Kinder als auch für Erwachsene ein schönes Gimmick.

2,75 € PRO PERSON



ERWEITERUNGEN

CANDYBAR „DELUXE“ MIT 12 SORTEN

Ein "Must-Have", welches sich in den letzten Jahren bewährt hat. Eine schöne bunte Auswahl an verschiedenen süßen Verführungen. Hier kann keiner Ihrer Gäste vorbeigehen. Kleine Tüten stehen bereit, damit sich Ihre Gäste die ganz persönliche Mischung zusammenstellen können aus Schlümpfen, Cola-Krachern, Weingummi, Apfelringe, saure Bänder, Lakritz, Karamell Bonbons, gebrannte Nüsse, Riesen, Schoko-Linsen, Lollis, Celebration-Mix. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

5,00 €

PRO PERSON

CANDYBAR „TRASH“ MIT 8 SORTEN

Für alle Kinder der 90er die gerne in Erinnerung schwelgen möchten, wenn man bei der Weddingparty zu Backstreet Boys und Haddaway tanzt. Eine süße Mischung aus nostalgischen Süßigkeiten des Trend- Jahrzehnts mit essbaren Ketten, Center Shocks, Brause-Ufos, Blumen Bonbons, Nappos, PEZ, Kirsch-Lollis, Esspapier. Die Auswahl kann variieren. Gerne gehen wir individuelle auf Ihre Wünsche ein.

3,50 €

PRO PERSON

COOKIESBAR

Eine schöne Alternative zur klassischen Candybar ist unsere Cookiesbar. In verschiedenen Gläsern sind die köstlichsten Kekse versteckt. Dazu reichen wir Tüten, damit die Fahrt nach Hause auch noch versüßt wird. Unsere selbstgebackenen Cookies bieten wir in dem Geschmacksrichtungen Zartbitterschokolade, Vanille, weiße Schokolade, Zimt und Nuss an.

5,00 €

PRO PERSON

FRUCHTBAR

Wer es vor allem im Sommer fruchtig- frisch mag, der kommt an unserer Fruchtbar nicht vorbei. Eine schöne Auswahl an verschiedenen Frucht und Obstsorten. Egal ob regional oder exotisch - unsere Fruchtbar bietet eine Auswahl an mundgerecht geschnittenem Obst (Beeren nach Saison).

4,50 €

PRO PERSON

PRÄSENTE & GIVE AWAYS

Suchen Sie das passende Give Aways für Ihre Veranstaltung? Mittlerweile sind Gastgeschenke keineswegs mehr nur für Hochzeiten da. Um es ganz individuell zu gestalten, unterstützen wir Sie gerne mit einer Vielzahl an Möglichkeiten wie hausgemachte Chutneys, Marmeladen, Pralinen oder eigens kreierte Gewürzmischungen.

NACH
ABSPRACHE

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 zwei Anzahlungsrechnung (eine zum Vertrag mit der Bereitstellungskosten der jeweiligen Räume, die weitere 4 Wochen vor Veranstaltung mit 50% der Budgetsumme).

WEITERE PLANUNG & DETAILABSPRACHE

Gerne setzen wir uns zwei bis drei 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. Vorab erhalten Sie mit dem Vertrag eine Liste unserer Partner als Empfehlung im Bereich Floristik, DJ & Musik, Fotografie und Wedding Planner. 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.

PROBEESSEN & 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 119,00 EUR und der Weine berechnet wird. Wir bitten um Verständnis, dass ein Probeessen nur unter der Woche möglich ist. Tip: im Beethoven-Arrangement ist das Probeessen schon inklusive. Alternativ dazu freuen wir uns jederzeit auf Ihre Reservierung in unserem anliegenden Restaurant Redüttchen. Hier lernen Sie unsere Küche im schönen Ambiente kennen um einen Eindruck unserer Speisen & deren Qualität zu bekommen.

GENAUE PERSONENZAHLE & SPONTANE AUSFÄLLE DER GÄSTE

Eine genaue Personenzahl für Ihre Hochzeitsfeier müssen Sie uns 5 Werktage vor Ihrem Hochzeitstag mitteilen. Geschieht dies nicht, wird die letzte Ihrerseits genannte Information zur Gästeanzahl für Bestellungen genutzt. Im Fall, dass innerhalb der 5 Werkstage Gäste außerplanmäßig nicht an Ihrer Feier teilnehmen können, kommen wir Ihnen gerne entgegen.

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.

Die genauen Absprachen werden in der Detailabsprache getroffen.

PARKPLÄTZE & PARKMÖGLICHKEITEN

Die Redoute und das anliegende Restaurant Redüttchen verfügen über begrenzte Parkplätze auf unserem Gelände. Alternativ steht der öffentliche Parkplatz samstags ab 14 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 auf unserem Gelände nicht gestattet.

WURFMATERIAL (ROSENBLÄTTER, CONFETTI, 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 Rosenblättern 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.

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen und schneiden Ihnen ein „Angebot nach Maß“. Ihre Ansprechpartner/-in sind gerne für Sie da.

REDOUTE BONN GMBH

T +49 228 688 988 0

E INFO@REDOUTE-BONN.DE

I WWW.REDOUTE-BONN.DE

f FACEBOOK: REDOUTEBONN

ig INSTAGRAM: REDOUTEBONN

JETZT ANFRAGEN



LA REDOUTE



Nathalie Klinkhammels
Senior Event Managerin

Tim Kiupel
Event Manager

