



VERANSTALTUNGSINFORMATIONEN

Sehr verehrter Gast.

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.

Ob es sich um ein Familienfest, eine Firmenfeier, Ausstellung, einen Ball, Empfang oder Ihre ganz spezielle, persönliche Feier handelt, stehen wir Ihnen stets zur Seite, so dass Ihre Veranstaltung von Anfang bis Ende zu einem echten Erlebnis wird.

Diese Informationsmappe soll Ihnen dazu dienen, einen ersten Einblick in unsere vielfältigen Möglichkeiten zu bekommen und unsere kulinarischen Angebote zu studieren.

Gerne berücksichtigen wir natürlich darüber hinaus Ihre ganz persönlichen Anregungen, Wünsche und Vorstellungen. Verlassen Sie sich bitte ganz auf uns, denn Planung, Organisation und Programmgestaltung sind unsere Stärken. Hierbei können Sie auf die langjährige Erfahrung auf dem Gebiet der gastronomischen Dienstleistung mit perfektem Service und kulinarischer Qualität auf höchstem Niveau vertrauen.

Allgemeine Informationen

Die Vorschläge sind Grundvorschläge und können untereinander beliebig kombiniert werden - gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch ein individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Zusammenstellung Ihres Essens ein **einheitliches Menü** für Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir auch abweichend ein spezielles Menü für Kinder, Vegetarier, Veganer, Diabetiker oder Allergiker.

Die Besprechung des Veranstaltungsablaufs muss ca. 3 Wochen vorher stattfinden sowie die Auswahl Ihrer Speisefolge. Bitte vereinbaren Sie hierfür telefonisch einen Termin in unserem Hause. Hierbei können Sie uns eine annähernde Personenzahl bekannt geben. Die definitive Zahl erbitten wir 3 Werktage vorher.

Der Küchenchef fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.

Unsere Buffets können wir Ihnen erst ab einer Gruppengröße von mindestens 25 Personen anbieten. Wir kalkulieren unsere Buffets immer mehr als ausreichend. Unsere Speisen sind jedoch ausschließlich zum Verzehr in unserem Haus gedacht. Aus lebensmitteltechnischen Gründen können wir Ihnen leider keine Speisen von Ihrem Buffet mit nach Hause geben.

Im Preis unserer Speisen und Getränke sind auch die normalen Raumkosten enthalten. Es fallen im Regelfall keine weiteren Raumkosten an. Bis 01:00 Uhr steht Ihnen unser Haus ohne zusätzlichen Raumkosten zur Verfügung. Danach erheben wir eine zusätzliche Raummiete von 200,00 € für jede angefangene Stunde.

Die Nutzung unserer Veranstaltungsräume ist bis maximal 02:00 Uhr möglich.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass das Werfen von Konfetti, Reis oder ähnlichem Kleinmaterial nicht gestattet ist.

Die detaillierte Aufstellung Ihres Verzehrs erhalten Sie in direktem Anschluss an Ihre Veranstaltung. Hierbei erfolgt auch die Abrechnung. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir zur Zahlung **k e i n e** Kreditkarten akzeptieren. Als Service akzeptieren wir außer Bargeld gerne auch Ihre EC-Karte.

Im Falle der Stornierung einer verbindlich bestätigten Reservierung können Stornogebühren anfallen.

Alle aufgeführten Angebote und Preise behalten ihre Gültigkeit nur bis zur Neuauflage einer Bankettmappe.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Inhaltsverzeichnis

1. Menüvorschläge	S. 4 - 11
2. Buffetvorschläge	S. 12 – 18
3. Hochzeitsbuffet	S. 19
4. Veranstaltungspauschale	S. 20
5. Häppchen und Stehempfang	S. 21 - 22
6. Unsere Weinempfehlung	S. 23
7. Dekorationen, Technik, etc.	S. 24
8. Anfahrt	S.25

Restaurant Rheinaue GmbH
Ludwig-Erhard-Allee 20
53175 Bonn / Bad Godesberg
Tel.: 0228-37 40 30 Fax.: 0228-37 85 22
Homepage: www.rheinaue.de Mail: parkrestaurant@rheinaue.de
Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG
IBAN: DE62 3806 0186 2101 1220 10
BIC: GENODED 1BRS

1.
 - I. **Salat von der Freilandpoularde** 12,90 €
mit Meckenheimer Äpfeln und Mango
in Joghurt-Dipp, dazu Baguette
 - II. **Kraftbrühe vom Bergischen Rind** 6,50 €
mit Gemüserauten und Flädle
 - III. **Medaillons vom Edelschwein** 19,80 €
an feiner Estragonglace, dazu Gemüseмикados
und geblämmte Kartoffelrosetten
 - IV. **Kompott von Waldbeeren** 7,50 €
im Gewürzsud mit Bourbon-Vanilleeis

2.
 - I. **Rosen vom gebeizten Königslachs** 14,80 €
mit Dill-Crème fraîche, Reibekuchen und Salatbouquet
 - II. **Crèmesüppchen von Wiesenkräutern** 6,90 €
aus der Region
 - III. **Rosa gebratene Entenbrust** 24,80 €
auf asiatischem Wok Gemüse
mit Jasmin Duftreis
 - IV. **Zitronengras-Joghurt Panna Cotta** 7,90 €
mit Süßwein-Vanillekirschen

3.
 - I. **Carpaccio vom Kalbsfilet** 14,90 €
an Frissee-Rucolasalat in Rapskernöl Vinaigrette
 - II. **Brüsseler Rosenkohlcremesuppe** 7,50 €
parfümiert mit Kürbiskernöl aus der Steiermark
 - III. **Glacierte Hirschkalbskeule** 19,90 €
auf einem Walnuss-Edelpilzragout,
dazu Brokkoliröschen und Apfel-Kartoffel-Gratin
 - IV. **Crème Brûlée von der Tonka Bohne** 7,90 €
mit Maracujaparfait

- 4.
- I. **Bouquet von verschiedenen Blattsalaten** 10,90 €
in Balsamico-Walnuss Dressing mit gerösteten Kernen
und gehobeltem Parmesan
 - II. **Cremesüppchen von Topinambur** 7,50 €
mit lila Kartoffelchips
 - III. **Duett von Schweinefiletmedaillon
und Brüstchen vom Bressehuhn** 21,80 €
auf einem Beet gelber Karotte und Kohlrabi
mit Kerbelglacé und Lauch-Kartoffelgratin
 - IV. **Karamellierte Grießschnitte** 7,90 €
mit Melonen-Limettensalat
- 5.
- I. **Mediterraner Antipasti Teller** 14,90 €
Tomaten-Büffelmozzarella, San Daniele Schinken
mit Galiamelone und mariniertem Grillgemüse
 - II. **Consommé von kanarischen Strauchtomaten** 7,30 €
mit frischem Basilikum
 - III. **Kalbskarree** 25,80 €
auf einem Kartoffel-Zucchini-Paprikagemüse
mit Chianti-Rosmarinjus
 - IV. **Verschiedene hausgemachte Parfaits** 7,90 €
mit knusprigem Mandelcracker
- 6.
- I. **Carpaccio vom Seeteufel und Silberlachs** 15,90 €
mit Zitronen-Olivenölvinaigrette
und Fenchelsalat
 - II. **Consommé vom Hausgeflügel** 6,50 €
mit Grießnocken
 - III. **Rosa gebratenes argentinisches Roastbeef** 24,80 €
mit Berner Sauce, buntem Gemüse
und gratinierten Sahnekartoffeln
 - IV. **Orangengranité** 7,90 €
mit Gewürz-Schokoladenküchlein

7.

- | | |
|---|---------|
| I. Scheiben von der Kalbshaxe
mit Traubenkernöldressing und jungen Salatblättern | 14,80 € |
| II. Karotten-Orangensuppe
mit Ingwer parfümiert | 7,50 € |
| III. Schottischer Lammrücken
in Lavendel-Kräutern gebraten, dazu Merlotglacé
und Ratatouille-Lasagne | 25,90 € |
| IV. Hausgemachte Mousse au Chocolat | 7,90 € |

8. Fischmenü

- | | |
|--|---------|
| I. Filet von der geräucherten Ahr-Forelle
unter der Kartoffelkruste mit Preiselbeer-Meerrettichsahne
an einem saisonalen Salatbouquet | 14,90 € |
| II. Cremesüppchen von Miesmuscheln | 7,90 € |
| III. Filets von Wolfsbarsch und Rotbarbe
mit feiner Pernod-Hummerrahm,
Bouillabaisse Gemüse und Petersilienkartoffeln | 24,90 € |
| IV. Milchreistörtchen
mit Himbeer-Minz Kompott | 7,90 € |

9.

- | | |
|--|---------|
| I. Gebratene Wachtelbrüstchen
an einem Bouquet von verschiedenen Blattsalaten
in Cidre Dressing | 15,90 € |
| II. Essenz vom Eifel Wild
mit Haselnuss-Crêpes | 7,30 € |
| III. Tranchen von der glacierten Kalbsnuss
auf einem leichten Kerbelschaum mit Mandelbroccoli
und gebratenen Scheiben von hausgemachten Semmelknödeln | 21,90 € |
| IV. Dessertvariation „RheinAue“
mit süßen Köstlichkeiten der Saison | 8,90 € |

- 10.**
- I. Cantaloupe-Melone** 13,90 €
mit Parmaschinken an Rucolasalat und Parmesan
 - II. Mediterranes Tomatensüppchen** 7,50 €
mit Babymozzarella und Basilikum
 - III. Tournedos vom Aberdeen-Rinderfilet** 26,90 €
unter Schalotten-Senfkruste mit Rotwein Jus,
Bohnenbündel und Kartoffelcrêpes
 - IV. Eisbombe „RheinAue“** 8,90 €
mit dreierlei Eissorten und Fruchtspiegel
serviert mit einem kleinen Feuerwerk
- 11.**
- I. Terrine von Poularde und Perlhuhn** 14,90 €
mit Hagebuttensugo und Salatnest
 - II. Schaumsuppe vom Hummer** 8,90 €
mit gebratener Riesengarnele
 - III. Saltimbocca vom Schweinefilet** 21,80 €
auf frischem Blattspinat mit Burgunderglace
und Rosmarin Bratlingen
 - IV. Vanille-Topfenmousse** 7,90 €
mit Salat von Südfrüchten
- 12. Rheinisches Menü**
- I. Salat von Kartoffeln und Dicken Bohnen** 10,90 €
in Kölsch Vinaigrette mit Specksegel
 - II. Apfel-Meerrettichsüppchen** 7,50 €
 - III. Leber- und Blutwurst** 18,90 €
mit Kartoffelpüree im Brik-Teigmantel
auf Rheinischem Sauerkraut
 - IV. Tiramisu von Verpoorten-Likör** 7,90 €

Unsere 5-Gang-Menüs

13.

- | | |
|--|---------|
| I. Das Beste vom Hauskaninchen | 14,90 € |
| an einem Salat von bunten Linsen
mit einer Akazien-Waldhonig Vinaigrette | |
| II. Essenz von Steinpilzen | 7,50 € |
| mit Portwein und Gemüserauten | |
| III. Gegrillte Rosenberg Garnelen | 16,90 € |
| mit Schnittlauchschaum und Perlgraupenrisotto | |
| IV. Medaillons vom argentinischen Angus Rinderfilet | 26,90 € |
| auf einer Hummer-Kerbel Sahne mit kleinem Gemüse
und Kartoffel-Crêpes-Roulade | |
| V. Ziegenfrischkäse | 8,50 € |
| mit Akazien-Rosmarinhonig gratiniert auf Pumpernickel | |

Unser Angebot für das komplette Menü - pro Person 64,90 €

14.

- | | |
|--|---------|
| I. Wachtelbrust und- keule | 15,90 € |
| an Staudensellerie-Apfel-Walnuss Salat | |
| II. Kleine Suppenüberraschung | 8,90 € |
| mit drei Suppenspezialitäten der Saison | |
| III. Gebratene Jakobsmuschel | 16,90 € |
| auf lauwarmen Gemüsesalat mit Zitronensabayone | |
| IV. Kalbsmedaillons auf einem Rahm | 25,90 € |
| von französischem Chablis
mit gefüllten Zucchini und Kartoffelplätzchen | |
| V. Ananas Gugelhupf | 8,50 € |
| mit Rum-Rosinenparfait | |

Unser Angebot für das komplette Menü – pro Person 66,90 €

*** Zum besonderen Anlass ***

15. Menü „Rheinaue“

I. Amuse bouche – ein kleiner Gruß aus unserer Küche	6,50 €
II. Trilogie von der Ente mit Entenleberpraline im Pumpernickelmantel, Cappuccino von der Ente und Tranchen von der Entenbrust auf Kürbiskonfit	15,90 €
III. Essenz vom Hauskaninchen mit Macadamia-Nussklößchen	7,50 €
IV. Filet von der Seeszunge auf Zucchini-Pinienkern-Risotto	16,90 €
V. Sorbet von der Williamsbirne	5,80 €
VI. Kalbsfilet mit Hummermousse gefüllt an Champagner Jus mit kleinem Gemüse und Kartoffelcrêpes	26,90 €
VII. Olivenöl Pralinés mit Salzflakes und Orangenfilets	8,50 €
Unser Angebot für das komplette Menü – pro Person	<u>77,90 €</u>

16. Vegetarisches Menü

I. Gebackenes Bio-Landei an Wildkräutersalat in Sesamöl Dressing	11,80 €
II. Apfel-Currysuppe	7,50 €
III. Lasagne aus Spinat und Parmesan auf Tomaten-Basilikum Sugo	14,90 €
IV. Erdbeer Sorbet mit Melissen-Orangensalat	7,50 €

Menüs im Wandel der Jahreszeiten

17. Menü des Frühjahrs (März bis Juni)

- I. Salat von frischem Stangenspargel und Erdbeeren**
in einer Rucola-Balsamico Vinaigrette und gebratenen Riesengarnelen

 - II. Cremesüppchen von Brunnenkresse**

 - III. Rosa gebratenes Schweinefilet im Bärlauchcrêpe**
mit einer Füllung von hiesigen Waldpilzen, dazu buntes Frühlingsgemüse
und gratinierte Sahnkartoffeln

 - IV. Limetten-Basilikum-Parfait**
an einem Salat von exotischen Früchten
- 45,90 €

18. Menü des Sommers (Juni bis September)

- I. Salat von Tomaten und Büffelmozzarella**
mit Basilikumpesto

 - II. Kaltschale von Salatgurke**
mit Monschauer Senf und Dill

 - III. Saftig gebratene Poulardenbrust**
auf geschmortem Antipasti Gemüse mit Kartoffel-Mangold Talern

 - IV. Parfait von Maracuja und Minze**
auf einem fruchtigen Orangengelee
- 44,90 €

19. Menü des Herbstes (September bis Dezember)

- I. Terrine von bunten Linsen und gebratener Entenbrust**
mit Rote Bete Schmand und Herbstsalaten

- II. Zweifarbiges Cremesüppchen vom Muskatkürbis**

- III. Rosa gebratene Tranchen vom Eifel Hirschrücken**
mit Egerlingen und Kräuterseitlingen, dazu Burgunderglace
und Semmelknödelscheiben

- IV. Tiramisu von Glühwein und Zimt**

49,90 €

20. Menü des Winters (Dezember bis März)

- I. Bouquet von Feldsalat**
mit Steinpilzdressing und gebratener Leber von Wildgeflügel

- II. Maronen-Calvados-Süppchen**
mit Apfelwürfeln

- III. Rosa gebratene Flugentenbrust**
auf asiatischem Wok Gemüse und Jasminreis

- IV. Trilogie von Schweizer Schokolade**
mit Mousse, Halbgefrorenes und Küchlein

47,90 €

Buffet „Trivial“ ist einfach schön

Geräuchertes Forellenfilet und Silberlachsscheiben
mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratene Rinderhüfte
auf Cous Cous Salat

Salat vom Hausgeflügel
in Mango Dipp

Schwarzwälder Schinken mit Galiamelone

Bunter Rucola-Kartoffelsalat und Weißkohlsalat

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Cremesuppe von frischen Wiesenkräutern

* * *

Kasselerrückenbraten
mit Honig-Nusskruste

Geschnetzeltes von der Freilandpute
in Champignonrahmsauce

Gratinierte Sahnekartoffeln und Schwäbische Spätzle

* * *

Beerenkompott im Gewürzsud
mit Vanilleeis

Bayerisch Creme mit Aprikosensauce

Käseauswahl aus verschiedenen Ländern

39,80 € p.P.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gerne zusätzlich, auf Wunsch,
einen marktfrischen Gemüsemix für 2,80 € p.P.

Mediterranes Buffet

.... ist Sonne satt

Ratatouillesalat mit Parmaschinkensegel

Salat von Lamm und buntem Gemüse in Dijonsenf Vinaigrette

Gefüllte Weinblätter

Toskanischer Pastasalat

Roma Tomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikumpesto

Melonen Variation mit Mailänder- und Fenchelsalami

Pouarden-Rosmarinterrine
im Parmesanmantel

Saisonale Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Andalusische Gazpacho

Bei kaltem Wetter servieren wir Ihnen eine
Tomatencremesuppe

* * *

Geschmorte Lammkeule
mit Provençalischer Sauce

Filet Loup de mer
auf Zucchini-Oliven Salbeigemüse

Rosmarinbratlinge und Pilawreis

* * *

Mandel Panna Cotta
mit Amaretto Espuma

Mousse von der Espressobohne

Feine Käseauswahl aus Mittelmeerländern

45,80 € p.P.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gerne zusätzlich, auf Wunsch,
einen marktfrischen Gemüsemix für 2,80 p.P.

Das Buffet für jeden Anlass

...hier ist etwas für jeden Geschmack

Geräucherte Forellenfilets und Fjord-Lachs
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf

Salat von der Geflügelbrust in leichtem Joghurt Dipp

Kanarische Strauchtomate mit Mozzarella
und frischem Basilikum

Gebratenes und mariniertes Antipasti Gemüse

Vitello Tonnato
mit Thunfischmayonnaise

Herzhafter Rauchsinken mit fruchtigen Melonenschiffchen

Frische Auswahl von knackigen Salaten der Saison
mit unseren Hausdressings

Auswahl von Backwaren und Butter

* * *

Walliser Kräutercremesuppe
mit Crème fraîche

* * *

Rosa gebratenes Angus Roastbeef
mit Sauce Bèarnaise

Schweinefilet unter der Kartoffel-Thymian-Kruste
mit Sherryrahmsauce

Kartoffelgratin und Schupfnudeln

* * *

Weißer und dunkler Schokoladenmousse

Frischer Salat von saisonalen Früchten mit Joghurt-Mascarpone-Creme

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

44,80 € p.P.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gerne zusätzlich, auf Wunsch,
einen marktfrischen Gemüsemix für 2,80 € p.P.

Italienisches Buffet

...ist wie Dolce Vita

Vitello Tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Salat Caprese

Büffelmozzarella mit Belmonte Tomaten
und frischem Basilikum

Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit gehobeltem Parmesan

Bruschetta

Weißbrotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl und Prosciutto

Antipasti

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
Verschiedene Oliven und Pasten

Gamberetti Napoletana

Garnelen in Kräuter Olivendressing

Auswahl von Blattsalaten und Rucola

mit unseren Hausdressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

* * *

Poulardenbrustfilet in der Käse-Eihülle gebacken

Kalbsbäckchen in Chianti geschmort

Penne mit gebratener Salsiccia und Tomaten-Chili-Sugo

Tagliatelle mit Muscheln in Pinot Grigio Rahm

Kartoffelgnocchi in Knoblauch-Kräutersauce

* * *

Hausgemachte Tiramisu

Karamell Panna Cotta mit Fruchtmark

Italienisches Käsesortiment

46,80 € p.P.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gerne zusätzlich, auf Wunsch,
ein mediterranes Gemüse für 2,80 € p.P.

Buffet „Rund um die Welt“

...ist weltoffen

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Argentinisches Roastbeef auf schwäbischem Kartoffelsalat

Norweger Graved Lachs mit Honig–Senf Dillsauce

Indische Geflügelröllchen auf Mango - Reissalat

Bretonische Garnelen in Olivenöl Vinaigrette

Dim Sum und Sushi mit Soja Dipp und Wasabi

Große Auswahl saisonfrischer Salate
mit Kräutervinaigrette und French Dressing

Brotauswahl und Butter

* * *

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

* * *

Buntbarschfilet „Asiatisch“
auf Mungobohnengemüse

Schweinefilet im Knoblauch–Kräutermantel
mit Merlotglace und überbackenen Sahnekartoffeln

* * *

Mousse au chocolat

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Panna Cotta von Zitronengras

Käse aus aller Welt

45,80 € p.P.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gerne zusätzlich, auf Wunsch,
einen marktfrischen Gemüsemix für 2,80 € p.P.

Buffet „Rheinaue“

...ist unser Bestes

Eifel Rehrücken auf Kalbsleber Mousse mit Cumberlandsauce

Salat von der Freilandpute in fruchtigem Mango–Curry Dipp

Variation von Silberlachs, Heilbutt und Nordsee–Aal

Ganzer Kodiak Wildlachs im Wurzelsud pochiert
mit Meerrettich-Crème fraîche

Salat von Baby-Büffelmozzarella
und fruchtigen Kirschtomaten mit frischem Basilikum

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Lauch-Salat mit Vanillevinaigrette

Frische Auswahl von knackigen Salaten der Saison
mit unseren Hausdressings

Auswahl von Backwaren und Butter

* * *

Wählen Sie Ihr

Lieblingssüppchen

aus unseren Menüvorschlägen

* * *

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef
mit Sauce Bèarnaise und Thymian-Rotwein-Glace

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit buntem Perlgraupe risotto

Glasierte Kalbshaxe

Sahne-Kartoffel Gratin und Schwäbische Mohn-Schupfnudeln

* * *

Saisonale Tiramisu

z.B. aus frischen Erdbeeren oder Lebkuchen und Glühwein

Verschiedene Dessert Trifles im Gourmetglas

Vielfalt von edlen Weich- und Rohmilchkäsen

52,80 € p.P.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gerne zusätzlich, auf Wunsch,
einen marktfrischen Gemüsemix für 2,80 € p.P.

Das Berg(ische)buffet

...vom Siebengebirge bis zu den Alpen

Geräucherte Siegforelle

mit Reibeküchlein und Meerrettich

Variation von geselchtem und Rauchschenken

mit Brezensalat

Leckereien von der Landmetzgerei

(von Flöns bis Weißwurst)

Obazda und Radi

Sulz vom Milchkalb

mit Tatarensauce

Buntes Salatbuffet

mit Joghurt- und Sonnenblumenkerndressing

Brotauswahl und Butter

Schwammerlsuppe

mit Kräutercroutons

Spanferkelrücken

mit Schwarzbier-Kümmeljus

Rindersauerbraten

mit Rosinensauce

Blaukraut und Petersilien-Kohlrabigemüse

Kleine Semmelknödel und Käsespätzle

Kaiserschmarrn

mit Vanillesauce

Heidelbeer-Bayrisch Creme

Auswahl verschiedener Weich und Bergkäsesorten

39,80 € p.P.

Das Hochzeitsbuffet

Geräucherte Forellenfilets und Fjordlachs
mit Sahnemeerrettich und Dill Senf Honig

Kanarische Strauchtomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikum-Olivenöl Pesto

Tranchen von der Putenbrust
mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Galiamelonenschiffchen
mit Schwarzwälder Rauchschinken

Variation von verschiedenen Blattsalaten
mit zweierlei Dressings

* * *

Süppchen steht zu Ihrer freien Auswahl

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Burgunderjus
und Antipasti-Bratlinge-Gemüse

Gebratene Zanderfilets
mit Safran Butter Sauce,
dazu Jasmin Duftreis

* * *

Mousse von dunkler Schokolade

Vanillecreme mit Himbeeren

44,80 € p.P.

Auf Wunsch, zur späten Stunde, bieten wir Ihnen zum Aufpreis an:

Internationale Käseauswahl 5,00 €

oder

Currywurst 4,50 €

oder

Laugengebäck mit Kräuterdipp und Butter 3,00 €

Kalkulationssicher Feiern

....Das „Rundum-Sorglos Paket“
für Hochzeiten und alle Feierlichkeiten

Damit Sie sich voll und ganz auf die Feier Ihres besonderen Anlasses konzentrieren können, haben wir für Sie ein Pauschalangebot zusammengestellt. Hierbei bieten wir Ihnen ein gastronomisches Gesamtpaket, welches Ihnen den geringsten organisatorischen Aufwand, aber vor allen Dingen kalkulationssicheres Feiern ermöglicht.

Stellen Sie sich aus den vorhergehenden Angeboten unserer Bankettinformation eine Speise- und Getränkeauswahl zusammen und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Unser Standard-Pauschal-Paket enthält:

- Empfang:** Prosecco Live Brune S weiß oder rosé,
Mineralwasser und Orangensaft
- Getränke:** Weißwein - Grauburgunder Schneider
Rotwein - Spätburgunder Pfaffmann Pfalz
Roséwein auf Wunsch Pinot and friends
Sion Kölsch, Radeberger Pilsner, Erdinger Weizen, Jever Fun
Selters Mineralwasser exklusiv, Softdrinks, Apfelsaft, Orangensaft
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee
Eine Runde Digestif nach dem Essen
- Speisen:** „ **Hochzeitsbuffet** “ mit Live Tranchier Station
oder ein Menü mit 4 Gängen
z.B. Menüvorschlag Nr. 4
- Sonstiges:** Blumengläser mit schwimmenden Rosen, cremefarbene Kerzen,
Tischband mit verschiedenen Farben zur Wahl
2 Menükarten pro Tisch, weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten,
Servicepersonal und Serviceleiter

Dieses Angebot berechnen wir mit 99,00 € brutto pro Person für eine Veranstaltungsdauer von maximal 8 Stunden (bis spätestens 2:00 Uhr).

Weitere Komponenten, wie Kaffee und Kuchen am Nachmittag, können Sie auf Anfrage gerne zusätzlich buchen.

Häppchen und Stehempfang

Um Ihre Gäste gebührend zu empfangen und die Wartezeit bis zum Essen zu verkürzen, empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten, die beispielsweise einen prickelnden Sektempfang erst zu einem echten kulinarischen Erlebnis werden lassen. Sollten Sie aus diesem Angebot verschiedene Artikel mischen wollen, fragen Sie uns, wir kalkulieren gerne Ihren Bedarf.

Canapés in bunter Vielfalt

2,70 €

mit herzhafter Salami, Camembert, rohem Rauchschinken, gekochtem Metzgerschinken, mittelaltem Gouda, französischem Brie, rosa gebratenen Roastbeefscheiben, hausgebeiztem Fjordlachs, Tatar vom Rinderfilet, mild geräucherten Forellenfilets und Büffelmozzarella mit Belmonte Tomaten und Basilikum auf Baguette angerichtet

Finger Food und Flying Büffet

Röstbrotchip	mit Beizlachs Zitronen Dill Tatar	3,90 €
Käsespießchen	Herzhafter Käse, fruchtig gespießt Portion (3 Stück)	4,90 €
Pikanter Blätterteig	mit verschiedenen, herzhaften Füllungen und Toppings (3 Stück)	4,90 €
Mozzarella-Spießchen	mit Cherrytomaten und frischem Basilikum	3,50 €
Kräutercrêpe-Tranchen	gefüllt mit hausgebeiztem Lachs und Feigensenf	2,50 €
Basilikum-Tomatencrepes	mit Parmaschinken und Kräutermascarpone	2,50 €

Teller- und Gläschenvariationen

Party Meat Balls	Hackfleischbällchen mit Rheinischem Kartoffelsalat	3,50 €
Quiche Lorraine	pikante, französische Speckküchlein	2,50 €
Mini-Pizza	verschieden belegt	2,50 €
Mini-Thüringer	auf einem Riesling-Rahm-Sauerkraut	4,50 €
Kleine Reibeküchlein	mit Räucherlachstranche und Limetten Dill-Dipp	4,90 €
Hähnchen Saté	mit Erdnussdipp	3,50 €
Röllchen vom Milchkalb	mit mediterranem Ratatouille Salat	3,50 €
Garnele im Kartoffelmantel	auf Gurken-Sauerrahm-Salat	4,50 €
Das Beste der Wachtel	Wachtelbrust und -keule auf einem Apfel-Sellerie-Salat	7,90 €
Gebratene Riesengarnele	auf einem Salat von asiatischen Glasnudeln	7,90 €
Zitronengrasspieß	mit gegrillten Edelfischen auf Hummer-Kaviar-Risotto	7,90 €

Vegetarisch und Vegan

Sonnenblumenbrot-Chip	mit Avocadomousse	3,50 €
Falafelbällchen	mit Reis-Joghurt-Minz-Salat	3,50 €
Paprikasalat	mit Tomate, Gurke, Oliven und Fetakäsewürfeln	3,50 €
Mediterrane Dippes	mit verschiedenen Röstbrotscheiben	3,50 €
Aus der kleinen Suppenküche:	Saisonales feines Cremesüppchen	4,00 €
	Doppelte Rinderkraftbrühe	3,80 €

Unsere besondere Empfehlung

Um Ihnen und Ihren Gästen schon zu Beginn Ihrer Veranstaltung Appetit auf die vielen kulinarischen Höhepunkte zu machen, organisieren wir Ihnen hierfür gerne einen kleinen Getränkeempfang. Begrüßen Sie Ihre Gäste und Freunde zum Beispiel mit einem spritzigen Glas Sekt oder einem anregenden Aperitif.

Wir empfehlen hierfür:

Der klassische Sektempfang – Sie wählen einen Sekt, Prosecco oder einen Champagner ganz nach Ihrem Geschmack, und wir präsentieren Ihren Gästen diesen wahlweise auch mit einem erfrischenden Schuss Orangensaft. Alternativ halten wir auch Mineralwasser bereit.

0,75 l FL.	Winzersekt, Hausmarke Der Jahrgangssekt unseres Moselwinzers	26,90 €
0,75 l FL.	Live Brune S weiß oder rosé Prosecco Spumante di Valdobbiadene	28,90 €
0,75 l FL.	Taittinger Champagner Brut Réserve	67,90 €
0,75 l FL.	Taittinger Champagner Prestige Rosé Brut	76,90 €

Der " Rheinauen " Hauscocktail

mit Prosecco, Cranberry Likör, Limetten 0,1 l 6,90 €
Bei Eintreffen Ihrer Gäste reichen wir eine erfrischende Komposition, wobei unser Prosecco mit einer jahreszeitlichen Essenz oder einem Likör parfümiert wird.
Das Ergebnis ist ein spritzig-fruchtig-frisches Geschmackserlebnis.

Fragen Sie auch gerne nach einem Empfang mit Aperol Spritz, Hugo, Rheinaue Spritz, Campari Tocco Rosso etc. 0,2 l 7,90 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch einen alkoholfreien Fruchtcocktail, Hugo alkoholfrei, Ipanema oder Bitter alkoholfrei

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

Weißer Burgunder 'Im alten Rod' 29,90 €

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen & Weingut Spiess, Rheinhessen

Als besonderes Angebot servieren wir Ihnen diesen

herausragenden Wein auch in der **1,5 liter Magnum Flasche**

58,80 €

Chardonnay

34,90 €

DOC Cantina Terlan

Alto Adige, Südtirol

Riesling Gutswein

34,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Robert Weil, Rheingau

Illusion Eins

35,90 €

Blanc de Noir

Q.b.A., trocken

Weingut Meyer-Näkel, Ahr

Rosé und Weißherbst

Pinot & Friends rosé

27,90 €

Qualitätswein, trocken

Gutsabfüllung

Weingut Spiess, Rheinhessen

Aix Rosé

31,90 €

Côteaux d'Aix en Provence AOC

Weingut Maison Saint Aix, Côtes de Provence, Frankreich

- trocken -

Frankreichs „prominentester“ Rosé

Rotwein

Primitivo Quietum Appassimento

29,90 €

Cantine Francesco Minini SpA

Selection Alexander von Essen

Apulien, Italien

Spätburgunder

29,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Markus Pfaffmann

Zweigelt Strassertal

34,90 €

Weingut Johann Topf, Kamptal, Österreich

Spätburgunder Apollinaris Meyer

34,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Meyer Näkel, Ahr

Abhängig von Jahrgangswechseln und Änderungen im Programm unserer Zulieferer können sich Jahrgänge, Preise und Verfügbarkeit ändern.

Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unserer großen Auswahl von Weinen aus aller Welt.

Fragen Sie uns gerne nach unserem kompletten Angebot.

Dekoration und Technik

Sie möchten Ihre Feierlichkeit mit Dekorationen und Technik aufwerten?
Dann sprechen Sie uns bitte an. Wir unterstützen Sie gerne bei der Ausführung.

Hier ein kleiner Auszug:

Blumengestecke	ab 28,00 €
Menükarten	3,00 €/Stück. Mindestabnahme ab 10 Karten
Hochwertige Leinen-Stuhlhussen	5,00 €/Stück (inkl. Reinigung)
Leinwand	40,00 €
Mikrofonanlage mit einem Funkmikrofon	150,00 €

Weitere Artikel auf Anfrage.

Partner

Sie benötigen für Ihre Feier

- eine Band
- einen DJ
- umfangreiche Blumendekorationen
- Drucksachen
- Hochzeitsfahrzeuge
- Kutsche
- Shuttleservice
- Hotelzimmer
- Unterhaltungsprogramm
- Konditorei
- Freien Theologen
- Professionellen Fotografen oder Videofilmer
- oder eine andere Unterstützung

Dann sprechen Sie uns an. Wir arbeiten seit vielen Jahren mit verlässlichen und professionellen Partnern zusammen, die es sich gemeinsam mit uns zum Ziel gesetzt haben, Ihre Veranstaltung zu einem Highlight werden zu lassen.

Und so finden Sie uns:

Anfahrt zum Parkrestaurant Rheinaue
Ludwig-Erhard-Allee 20
53175 Bonn
Tel.: 0228 – 37 40 30
Mail: parkrestaurant@rheinaue.de

ÖPNV Haltestellen:
U-Bahn 66, 68 bis Rheinaue
Bus 610, 611 Haltestelle Rheinaue Parkrestaurant

Mit dem Auto:

Anfahrt von Süden

Fahren Sie über die A 565 bis zum *Dreieck Beuel*, um dort auf die *A 59 Richtung Königswinter* aufzufahren

Anfahrt von Norden:

Fahren Sie auf der Autobahn A 59 („Flughafen-Autobahn“) in Richtung Bonn/Königswinter

Am *Autobahnkreuz Bonn-Ost* (B 42) fahren Sie in Richtung Bonn-Bad Godesberg auf die A 562. Folgen Sie der A 562 ca. 1 km und nehmen Sie nach Überquerung des Rheins (Konrad Adenauer Brücke / Südbrücke) die Abfahrt *Bonn-Rheinaue*.

Halten Sie sich links und biegen an der Ampel links ab in die Ludwig-Erhard-Allee, Richtung Rheinaue. Folgen Sie der Straße ca. 400 m und biegen an der nächsten Kreuzung (Ampel) links ab.

Hier ist der Rheinauen Parkplatz. Fußweg zum Restaurant ca.5 Minuten (vom Parkplatz aus links gehen Richtung Hügel).

Oder Sie biegen an der Ampel scharf links ab, fahren zurück Richtung Autobahnbrücke und biegen **VORHER** am Schild „ Parkrestaurant Rheinaue “ rechts ab. Nun fahren Sie die Serpentina hoch zum Restaurant. Hier befinden sich ebenfalls Parkplätze im unteren Bereich sowie am Restaurant.

