



## 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, eine Ausstellung, einen Ball, einen 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, 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 2:00 Uhr steht Ihnen unser Haus ohne zusätzlichen Raumkosten zur Verfügung. Danach erheben wir eine zusätzliche Raummiete von 200,00 € pro angefangener Stunde.

Die Nutzung unserer Veranstaltungsräume ist bis maximal 3:00 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

<b>1.</b>	<b>Menüvorschläge</b>	<b>S. 4 - 11</b>
<b>2.</b>	<b>Buffetvorschläge</b>	<b>S. 12 - 18</b>
<b>3.</b>	<b>Veranstaltungspauschale</b>	<b>S. 19</b>
<b>4.</b>	<b>Der Empfang</b>	<b>S. 20 - 21</b>
<b>5.</b>	<b>Unsere Weinempfehlung</b>	<b>S. 22</b>
<b>6.</b>	<b>Dekorationen, Technik, etc.</b>	<b>S. 23</b>
<b>8.</b>	<b>Anfahrt</b>	<b>S.24</b>

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](http://www.rheinaue.de) Mail: [parkrestaurant@rheinaue.de](mailto:parkrestaurant@rheinaue.de)  
Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG  
IBAN: DE62 3806 0186 2101 1220 10  
BIC: GENODED 1BRS

1.
  - I. **Salat von der Freilandpoularde** 11,80 €  
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 geflammte Kartoffelrosetten
  - IV. **Kompott von Waldbeeren** 7,50 €  
im Gewürzsud mit Bourbon-Vanilleeis
  
2.
  - I. **Rosen vom gebeizten Königslachs** 13,80 €  
mit Dill-Crème fraîche, Reibekuchen und Salatbouquet
  - II. **Cremesüppchen 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** 14,80 €  
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** 9,90 €  
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** 14,80 €  
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.

- |  |         |
|--|---------|
| <b>I. Scheiben von der Kalbshaxe</b>   | 13,90 € |
| mit Traubenkernöldressing und jungen Salatblättern                           |         |
| <b>II. Karotten-Orangensuppe</b>   | 7,50 €  |
| mit Ingwer parfümiert  |         |
| <b>III. Schottischer Lammrücken</b>  | 25,90 € |
| in Lavendel-Kräutern gebraten, dazu Merlotglacé<br>und Ratatouille - Lasagne |         |
| <b>IV. Hausgemachte Mousse au Chocolat</b>                                   | 7,90 €  |

8. Fischmenü

- |  |         |
|--|---------|
| <b>I. Filet von der geräucherten Ahr-Forelle</b>   | 14,80 € |
| unter der Kartoffelkruste mit Preiselbeer-Meerrettichsahne<br>an einem saisonalen Salatbouquet |         |
| <b>II. Cremesüppchen von Miesmuscheln</b>  | 7,90 €  |
| <b>III. Filets von Wolfsbarsch und Rotbarbe</b>  | 24,90 € |
| mit feiner Pernod-Hummerrahm,<br>Bouillabaisse Gemüse und Petersilienkartoffeln                |         |
| <b>IV. Milchreistörtchen</b>   | 7,90 €  |
| mit Himbeer-Minz Kompott   |         |

9.

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

- 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** 13,90 €  
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.

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

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

14.

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

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



**\* Zum besonderen Anlass \***

**15. Menü „Rheinaue“**

<b>I. Amuse bouche – ein kleiner Gruß aus unserer Küche</b>	<b>6,50 €</b>
<b>II. Trilogie von der Ente</b> mit Entenleberpraline im Pumpernickelmantel, Cappuccino von der Ente und Tranchen von der Entenbrust auf Kürbiskonfit	<b>14,90 €</b>
<b>III. Essenz vom Hauskaninchen</b> mit Macadamia-Nussklößchen	<b>7,50 €</b>
<b>IV. Filet von der Seeszunge</b> auf Zucchini-Pinienkern-Risotto	<b>16,90 €</b>
<b>V. Sorbet von der Williamsbirne</b>	<b>5,80 €</b>
<b>VI. Kalbsfilet mit Hummermousse gefüllt</b> an Champagner Jus mit kleinem Gemüse und Kartoffelcrêpes	<b>26,90 €</b>
<b>VII. Olivenöl Pralinés</b> mit Salzflakes und Orangenfilets	<b>8,50 €</b>
<b>Unser Angebot für das komplette Menü – pro Person</b>	<b><u>77,90 €</u></b>

**16. Vegetarisches Menü**

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

## 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 Bärlauchcrêpes**  
mit einer Füllung von hiesigen Waldpilzen, dazu buntes Frühlingsgemüse  
und gratinierte Sahnekartoffeln
  
- 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 Espresso-Bohne**

**Feine Käseauswahl aus Mittelmeerländern**

44,80 € 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 Sahnkartoffeln

\* \* \*

**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 Cumberland sauce

**Salat von der Feilandpute** 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 Vanille vinaigrette

**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 Perlgraupenrisotto

**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.

# 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 - Rivaner, trocken, Weingut Spiess, Rheinhessen,  
Rotwein - Oberrotweil Spätburgunder, trocken, Winzergenossenschaft, Baden  
Sion Kölsch, Radeberger Pilsner, Hofbräu Weizen, Jever Fun  
Selters Mineralwasser exklusiv, Softdrinks  
Apfelsaft, Orangensaft  
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee  
Eine Runde Digestif nach dem Essen

**Speisen:** „ Das Buffet für jeden Anlass “  
oder ein Menü mit 4 Gängen  
z.B. Menüvorschlag Nr. 4

**Sonstiges:** Blumengläser mit schwimmenden Rosen  
Tischband mit verschiedenen Farben zur Wahl  
Menükarten

Dieses Angebot berechnen wir mit 90,00 Euro 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.

# Finger- und Gabelfood

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 klassisch** 2,50 €  
mit herzhafter Salami, Camembert, rohem und gekochtem Schinken, pikantem Schweinebraten, würzigem Schweinefleisch, Käse und französischem Brie auf Baguette angerichtet

**Canapés exclusiv** 2,90 €  
mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben, hausgebeiztem Fjordlachs, Fisch, frischem Tatar, mild geräucherten Forellenfilets, verschiedene Wild- oder Geflügelpasteten auf Baguette angerichtet

## **Finger Food: (kalt)**

Filet-Medaillons	Pikante Tranchen vom Schweinefilet auf Weißbrot	3,90 €
Party Meat Balls	Hackfleischbällchen mit pikantem Dipp	2,50 €
Käsespießchen	Herzhafter Käse, fruchtig gespießt Portion ( 3 Stück )	4,90 €
Pikanter Blätterteig	mit verschiedenen, herzhaften Füllungen und Toppings ( 3 Stück )	4,90 €
Crudités	knackfrische Gemügesticks mit leckeren Dipp Saucen im Glas serviert	3,90 €
Grissini-Stangen	umwickelt mit original Parmaschinken	1,90 €
Mozzarella-Spießchen	mit Cherrytomaten und frischem Basilikum	3,50 €
Gebackene Croustades	gefüllt mit Schaum von der geräucherten Ahrforelle	2,90 €
	- Mousse von Wildgeflügelleber, in Calvados mariniert	2,90 €
	- feinem Salat von fangfrischen Crevetten	2,90 €
Kräutercrêpestranchen	gefüllt mit hausgebeiztem Lachs und Feigensenf	2,50 €
Italienischer Crêpes	von Tomate und Basilikum, mit Parmaschinken und Kräutermascarpone	2,90 €
Variation von Sushi	Auswahl von verschieden, hausgemachten Sushispezialitäten	7,50 €

## **Warme Kleinigkeiten:**

Zwiebelkuchen	nach original Elsässer Rezept	2,50 €
Quiche Lorraine	pikante, französische Speckküchlein	2,50 €
Mexicanische Poppers	warm, paniert und mit Cheddar-Käse gefüllt	2,50 €
Gebackene Käse-Sticks	z.B. Mozzarella-Käse paniert	2,50 €
Mini-Pizza	verschieden belegt	2,50 €
Mini-Thüringer	auf einem Riesling-Rahm-Sauerkraut	4,50 €
Kleine Reibeküchlein	mit Bad Neuenahrer Rauchfleisch	4,90 €
Feine Edelfische	asiatisch mariniert und im Filoteig gebacken	6,50 €
Kaninchen-Spießchen	das Beste vom Hauskaninchen in Honig-Thymian-Senf	7,50 €
Das Beste der Wachtel	Wachtelbrust und -keule auf einem Apfel-Sellerie-Salat	7,90 €
Gebatene Riesengarnele	auf einem Salat von asiatischen Glasnudeln	7,90 €
Zitronengrasspieß	mit gegrillten Edelfischen auf Hummer-Kaviar-Risotto	7,90 €

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** 25,90 €  
Der Jahrgangssekt unseres Moselwinzers

**0,75 l FL. Live Brune S weiß oder rosé** 27,90 €  
Prosecco Spumante di Valdobbiadene

**0,75 l FL. Taittinger Champagner** 66,90 €  
Brut Réserve

**0,75 l FL. Taittinger Champagner Prestige Rosé** 75,90 €  
Brut

### **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

### Der besondere Tipp!

Um Ihren Gästen die Wartezeit auf die kulinarischen Höhepunkte aus unserer Küche zu verkürzen, erfreuen wir sie gerne mit einer Auswahl von kleinen Köstlichkeiten zu Ihrem Empfang. Hierbei servieren wir Ihnen gerne einige gemischte Kreationen von pikant gefülltem Blätterteiggebäck. Wir kalkulieren 3 Stück und berechnen € 4,90 pro Person.

Auch für den kleinen Hunger zu später Stunde haben wir das passende Angebot. Nach einem Buffet empfehlen wir z.B. unsere Suppenstation mit Chili con Carne und nach einem Menü bietet sich eine internationale Käseauswahl vom Brett an. Diese Angebote berechnen wir jeweils mit 6,50 € pro Person.

Alternativ bietet unser Service Ihren Gästen  
ofenfrisches Laugengebäck an pro Person 3,00 €

# Unsere Weinempfehlung

## Weißwein

**Weißer Burgunder 'Im alten Rod'** 28,90 €

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**

57,80 €

### **Chardonnay**

33,90 €

DOC Cantina Terlan

Alto Adige, Südtirol

### **Riesling Gutswein**

33,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Robert Weil, Rheingau

### **Illusion Eins**

34,90 €

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

### **Calafuria Rosé**

29,90 €

Negroamaro Salento IGT

trocken

Weingut Tomaresca, Apulien, Italien

## Rotwein

### **Primitivo Quietum Appassimento**

29,90 €

Cantine Francesco Minini SpA

Selection Alexander von Essen

Apulien, Italien

### **Spätburgunder 'Junge Winzer'**

29,90 €

Qualitätswein, trocken

Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil, Baden

### **Zweigelt Strassertal**

33,80 €

Weingut Johann Topf, Kamptal, Österreich

### **Spätburgunder Apollinaris Meyer**

33,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Meyer Näkel, Ahr

*Abhängig von Jahrgangswechselln 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 Euro

Menükarten 3,00 Euro/Stück. Mindestabnahme halbe Personenanzahl

Hochwertige Leinen-Stuhlhussen 5,00 Euro/Stück (inkl. Reinigung)

Leinwand 35,00 Euro

Mikrofonanlage mit einem Funkmikrofon 150,00 Euro

Weitere Artikel auf Anfrage.

## Partner

Sie benötigen für Ihre Feier

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

Dann sprechen Sie uns an. Wir arbeiten seit vielen Jahren mit verlässlichen und professionellen Partner 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](mailto: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 abzubiegen.

## **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. Hier befinden sich ebenfalls Parkplätze im unteren Bereich sowie am Restaurant.

