



HAUS AM RHEIN

Genuss am Fluss.

Menü- und Büffetvorschläge

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie unser Haus gewählt haben und uns die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung anvertrauen wollen.

Unsere Kochkunst und unser Organisationstalent sind unser Beitrag für die gute Stimmung Ihrer Feier.

Aus unserer langjährigen Erfahrung und der Fülle der Angebote haben wir auf den folgenden Seiten eine Auswahl zusammengestellt.

Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen vorab. Das Können unserer Köche, die hohe Qualität der Zutaten sowie unser familiär-freundlicher Service stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte beachten Sie zur Planung auch unsere Hinweise auf der folgenden Seite.

Restaurant Haus am Rhein

Elsa-Brändström-Straße 74, 53227 Bonn

Telefon: +49 (0)228 / 46 53 07 E-Mail: info@haus-am-rhein.de

Ihre Ansprechpartner: Ivona & Sino Slaviček

Gültig ab März 2020. Alle bisherigen Vorschläge sind hiermit ungültig.



HAUS AM RHEIN

Genuss am Fluss.

Wichtige Hinweise

Bei unseren Menü- und Büffetvorschlägen handelt es sich um Grundvorschläge, die selbstverständlich auch ganz individuell zusammengestellt werden können. Hierzu unterbreiten wir Ihnen nach Rücksprache individuelle Angebote. Für Hochzeitsfeiern halten wir Gesamtpauschalangebote bereit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei der Zusammenstellung ein einheitliches Menü oder Büffet für all Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir abweichend dazu gerne auch spezielle Gerichte für Kinder, Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker.

Entscheidend für einen reibungslosen Ablauf ist eine umsichtige Planung. Die Besprechung des Ablaufs Ihrer Veranstaltung sowie die Speisenauswahl sollte daher etwa 3 Wochen vorher stattfinden. Dazu vereinbaren Sie bitte, vorzugsweise telefonisch, einen Gesprächstermin mit uns. Hierbei benötigen wir auch eine ungefähre Personenzahl. Da unser Küchenteam die Speisen nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl fertigt, benötigen wir die definitive Personenzahl spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung. Wir bitten um Verständnis, dass wir bestellte und eventuell nicht abgenommene Speisen berechnen müssen.

Unsere Menüs und Büffets bieten wir erst ab mindestens 20 Personen an. Wir kalkulieren die Menge der Speisen großzügig, bitten jedoch um Verständnis, dass wir Ihnen aus lebensmitteltechnischen und hygienischen Gründen keine Speisen von unseren Büffets für den Verzehr zu Hause mitgeben können. Das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken ist ausgeschlossen. Nach vorheriger Rücksprache können Sie für Ihre Feierlichkeit eine Jubilarstorte mitbringen, die jedoch aus einer Konditorei stammen muss. Wir empfehlen hier unseren Partner, die Konditorei Kleimann aus Bonn.

Im den angegebenen Preisen unserer Speisen und Getränke sind neben der jeweils gültigen Mehrwertsteuer grundsätzlich auch alle Raum- und Personalkosten enthalten. Sollte dies in besonderen Ausnahmefällen anders sein, werden wir Sie entsprechend vorab informieren. Die Nutzung unserer Räumlichkeiten ist bis etwa 03:00 Uhr möglich.

Die detaillierte Aufstellung Ihrer verzehrten Speisen und Getränke erhalten Sie im Nachgang an Ihre Veranstaltung. Zur Begleichung der Rechnung akzeptieren wir neben Bargeld auch Ihre girocard („ec-Karte“) und eine Überweisung. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten zur Zahlung akzeptieren. Der Rechnungsbetrag ist sofort ohne Abzug fällig.

Im Falle der Stornierung Ihrer verbindlich bestätigten Reservierung können aus Gründen der Fairness Stornierungsgebühren in Höhe von 30% des geschätzten Auftragswertes anfallen.

Getränke (Auswahl)

1.) Aperitifs (kleine Auswahl)

Sherry, dry/medium/sweet	5cl	EUR 3,00
Campari Soda/Orange, Monin/Orange (alk.frei)	4cl	EUR 5,00
Vermouth, bianco/dry/rosso	5cl	EUR 3,50
Hugo, Aperol-Sprizz	0,15l	EUR 5,90
Sekt-Hausmarke	0,75l	EUR 23,50
Flasche Prosecco Spumante	0,75l	EUR 33,50
Orangensaft	1,0l	EUR 11,50

2.) Biere und alkoholfreie Getränke (kleine Auswahl)

Sion Kölsch vom Fass	0,25l	EUR 2,30
König Pilsener vom Fass	0,25l	EUR 2,30
Mineralwasser RHODIUS Gourmet	0,25l/0,75l	EUR 2,40/6,00
afri Cola, Bluna Orange / Zitrone / Mix	0,33l	EUR 3,10
Apfelschorle	0,33l	EUR 3,10

3.) Weine finden Sie in reichhaltiger Auswahl in unserer Weinkarte

4.) Digestifs (kl. Auswahl)

Original Schladerer Himbeergeist, Kirschwasser etc.	2cl	EUR 3,50
Cognac Frapin VSOP	2cl	EUR 5,00
versch. Liköre	2cl	ab EUR 2,50
Longdrinks (Gin Tonic, Whiskey Cola etc.)		EUR 7,90
Tasse Kaffee		EUR 2,40

5.) Kuchen

Diverse Sorten (von der Bonner Konditorei Kleimann)	Stück	EUR 3,50
---	-------	----------

Dekoration

1.) Blumengestecke, auf Wunsch durch die Gärtnerei Wengenroth

(Tel. 0228/461504), ab EUR 18,00 pro Gesteck

2.) Menükarten mit Kordel eingebunden

EUR 2,00

Saisonale Menüs

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne der Jahreszeit entsprechende Menüs zusammen
z.B. Spargelessen, Gänseessen, Wildgerichte etc.

Menü 1

„Frittatensuppe“

Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

EUR 5,70

x x x

Drei Medaillons vom Grill

Rind-Schwein-Lamm (auf Wunsch auch Geflügel oder Kalb),
hausgemachte Sauce Béarnaise und frische Pilzrahmsauce,
Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelplätzchen

EUR 24,80

x x x

Bourbon – Vanilleeis mit heißen Himbeeren

abgerundet mit Himbeergeist, Sahnehaube

EUR 6,00

Menü 2

Frische Kresserahmsuppe mit Sahnehaube

EUR 5,90

x x x

Zarte Kalbsnüsschen, im Ganzen gebraten,

-wird am Tisch tranchiert-

frische Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl der Saison,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

EUR 23,00

x x x

„Birne Helene“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce,
Williamsbirne, Hippenrolle und Schlagsahne

EUR 6,00

Menü 3

„Mediterraner Vorspeiseteller“

Gegrilltes, mariniertes Gemüse, luftgetrockneter, südländischer Schinken, Pulpo-Salat und gebratene Gambas in Knoblauch-Olivenöl, Stangenbrot

EUR 12,80

x x x

Hausgemachte Kraftbrühe mit Eierstich

EUR 5,70

x x x

Zarter Rehbraten aus der Keule in Rotweinsauce,

Preiselbeerpfirsich und knusprige Speckscheiben,

Kartoffelknödel und Mandelbroccoli

EUR 24,50

x x x

„Schwarzwaldbecher“

Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Sauerkirschen, Sahnehaube

EUR 6,00

Menü 4

Frische Lauchcremesuppe mit Sahnehaube

EUR 5,90

x x x

Gegrillte Gambas

auf Tomaten mit frischem Knoblauch und Rucola

EUR 11,00

x x x

Schweinelendchen im Ganzen gebraten

- wird am Tisch tranchiert -

Spitzmorchelrahm, Blattspinat und Pommes Risolée

EUR 23,50

x x x

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten mit Bourbon-Vanilleeis,

aromatisiert mit Obstler, Hippenrolle und Schlagsahne

EUR 6,80

Menü 5

**Drei gegrillte Riesengarnelen
an frischen, knackigen Blattsalaten der Saison**

in Kräutervinaigrette,
Stangenbrot und Butter

EUR 11,00

x x x

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry,

Chesterstange

EUR 5,70

x x x

Zitronensorbet mit frischer Minze

EUR 4,00

x x x

Rinder- und Schweinefilet am Stück gebraten

- wird am Tisch tranchiert -

hausgemachte Sauce Béarnaise und frische Pilzrahmsauce,

reichhaltige Gemüseauswahl der Saison,

Kartoffelplätzchen und Pommes Risolée

EUR 28,00

x x x

Festtags-Dessertteller

Verschiedene Leckereien aus unserer süßen Küche

garniert mit frischen Früchten

EUR 8,00

Vorschläge zur Zusammenstellung Ihres „Wunschmenüs“

Kalte Vorspeisen

Feldsalat in Vinaigrette mit Speckscheiben, Tomatenwürfeln und Brotcroûtons, Baguette und Butter	EUR 8,50
Milder Räucherlachs mit Reibeküchlein reich garniert, Sahnemeerrettich	EUR 9,00
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich, frischer Pilzsalat in Kräutervinaigrette, Brot und Butter	EUR 8,50
Luftgetrockneter, mediterraner Schinken mit Melone Baguette und Butter	EUR 9,50
Gebratenes Lachsfilet an Blattsalaten der Saison, Birnen-Salsa mit Chili, Baguette	EUR 11,00
Cocktail von Tiefseeshrimps mit frischen Champignons, Spargelspitzen in Cocktailsauce, Baguette und Butter	EUR 8,50

Suppen

Sauerampfersuppe mit Sahnehaube	EUR 5,90
Kraftbrühe mit Markbällchen	EUR 5,70
Badische Kartoffelrahmsuppe mit feinen Lachsstreifen und Brotcroûtons	EUR 6,90
Crèmesuppe von Steinpilzen mit Sahnehaube	EUR 6,90
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum, Sahnehaube	EUR 5,90

Hauptgerichte

Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions auf Calvados-Jus mit Mini-Apfel, Broccoli mit gebutterten Mandelblättchen und Kartoffelplätzchen	EUR 19,80
Hirschrückenmedallions auf Wacholderrahmsauce, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Waldpilze in Kräuterrahm, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten	EUR 28,50
Kalbstafelspitz in Frankfurter grüner Soße mit Bouillonkartoffeln, Broccoli und Erbsen/Möhren	EUR 17,00
Medallions vom Kalbsfilet mit frischen geschwenkten Waldpilzen und Kräutern, Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelbrätlinge	EUR 26,50
Rheinischer Sauerbraten (hausgemacht) in Mandel-Rosinen-Soße, Kartoffelklöße Apfelkompott mit Preiselbeeren	EUR 17,00
Argentinisches Roastbeef, am Stück gebraten Pfefferrahmsauce und hausgemachte Sauce Béarnaise, Rahmblattspinat und grüne Speckbohnen, Kartoffelgratin	EUR 27,00

Desserts

Rote Grütze mit ganzen Früchten Vanillesauce oder Vanilleeis, Sahnehaube	EUR 5,50
Walnusseis mit eingelegten Branntwein-Pflaumen Sahnehaube	EUR 6,50
Eisbombe „Haus am Rhein“ mit heißen Sauerkirschen oder heißen Himbeeren, Schlagsahne und Feingebäck	EUR 7,80
Tiramisù mit Amarettosahne	EUR 6,00
Festtags-Dessertteller mit frischen Früchten und verschiedenen Leckereien aus unserer süßen Küche	EUR 8,00

Büffet-Vorschläge

**Unsere Büffets werden sorgfältig aus frischen
Produkten hergestellt, sind reichhaltig
und werden aufwendig dekoriert angerichtet.**

**Gerne berücksichtigen wir
Ihre persönlichen Wünsche.**

**Einzelne Artikel der folgenden Büffets können
Sie gerne untereinander austauschen und sich
ein persönliches Büffet zusammenstellen.**

Mögliche Bestellung der Büffets
ab 20 Personen

DEFTIG-RUSTIKALES BÜFFET

Warmes Gericht

Bergischer Landspießbraten

in Zwiebel-Braunbierjus, Kartoffelbrätlinge und Speckbohnen

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Heringstopf „Hausfrauen Art“ Rot & Weiß
- Geräucherte, bergische Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich
- Frisches Würzschweinemett mit Zwiebelringen
- Bauernsülze, Remouladensauce
- Kasseler Rauchrücken mit Backpflaumen
- Pfefferschinken
- Landjäger und hausgemachte Hackfleischbällchen

Salate

- Rheinischer Wurstsalat
- Apfel-Lauchsalat
- Kartoffelspecksalat

Desserts

- Schokomousse mit Vanillesoße
- milde Weißweincreme „Winzer Art“
- Handkäs' (Harzer Käse) mit Musik
- Partybrötchen und Butter

Preis pro Person

EUR 25,50

SCHLEMMERBÜFFET

Warme Gerichte

- **Prager Schinken frisch aus dem Ofen**
am Büffet tranchiert mit Kräuterkartoffeln
- **Geflügel- und Schweinefiletstreifen**
in Champignonrahmsauce, Butterreis

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Pfeffermakrelen, mild geräucherte Forellenfilets und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Mit Thunfisch gefüllte Tomaten
- Medaillons vom Schweinefilet und Pute, garniert mit frischen Früchten
- Mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen
- Honig-Melone mit Schwarzwälder Schinken
- Roastbeef - rosa gebraten - mit Remouladensauce

Salate

- Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei
- Käse-Wurst-Salat
- Salat von Mais und roten Bohnen
- Geflügelsalat „Hawaii“

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Weiße Schokoladenmousse und Schlagsahne
- Frische Brotauswahl und Butter

Preis pro Person

EUR 32,00

Special: Käseauswahl

pro Person 4,50 EUR

MEDITERRANES BÜFFET

Warme Gerichte

➤ **Südländische Tomatencrèmesuppe**

mit Basilikum und gehobeltem Parmesan (wird serviert)

➤ **Frische Kalbshaxe aus dem Rohr ODER geschmorte Lammhüfte**

auf provencialischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

➤ **Mediterranes Fischragout**

und **pikante Hackfleischsauce** mit Butternudeln

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

➤ Gegrillte und marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons

➤ Verschiedene eingelegte Oliven und Peperoni

➤ Original Serrano Schinken mit Melonenscheiben

➤ Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

➤ Vitello Tonato

➤ Crevettenspieße vom Grill mit Zitronendip

➤ Salat Nicoise - Thunfischsalat

➤ Frische Blattsalate der Jahreszeit mit fruchtigen Dressings

➤ Verschiedene frische Baguettes

Desserts

➤ Tiramisù

➤ Caramelflan mit Schlagrahm

➤ Limettencrème mit braunem Zucker

Special: Käseauswahl

pro Person 4,50 EUR

Preis pro Person:

EUR 38,50

BÜFFET „HAUS AM RHEIN“

Warme Gerichte

- **Badische Kartoffelrahmsuppe** mit Brotcroûtons (wird serviert)
- **Kalbsnüsschen frisch aus der Röhre**
und am Büffet tranchiert, Rahmsauce und Sahnepommes
- **Rinder- und Schweinefiletspitzen** in Calvadosrahm, Butterreis

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Mild geräucherter und gebeizter Silberlachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
- Matjesröllchen auf Apfelscheiben gefüllt mit Preiselbeerrahm
- Artischockenböden, gefüllt mit Steingarnelen in Cocktailsauce
- Galia Melone mit Parmaschinken
- Rosa gebratene Ochsenrippe, Remouladensauce
- Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit exotischen Früchten
- Kleine Putenschnitzel in der Mandelkruste mit Pfirsichstreifen

Salate

- Salat von der Hähnchenbrust mit Ananas und Mango in Currysauce
- Spreewälder Kartoffelsalat
- Tomaten-Fenchel-Mozzarella-Salat in Kräutersauce
- Waldorfsalat mit Walnüssen

Desserts

- Schokoladenmousse
- Frischer Obstsalat mit Kirschwasser und Mandeln
- Brotauswahl und Butter

Preis pro Person:

EUR 38,50

Special: Käseauswahl
pro Person 4,50 EUR

„FRÜHLINGSBÜFFET“

Warme Gerichte

- **Rahmsuppe vom Frühlingslauch** mit Sahnehaube (wird serviert)
- **Frische Gemüse-Nudelpfanne**
mit frischen Spargelstückchen, Shrimps und Lachswürfeln in Käse-Sahnesauce
- **Gekochter Kalbstafelspitz** in Grüner Frankfurter Sauce, Bouillonkartoffeln

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Geräucherter Heilbutt
- Verschiedene Lachszöpfchen und gefüllte Bachforelle
- Geflügelmedaillons in der Kräuter-Eihülle, fein garniert
- Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Fingermöhren
- Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel
- Saftige Melonenkugeln mit Copa di Parma
- Frische Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Schweinelendchen im Lauchmantel mit Blumenkohlröschen
- Diverse Saucen

Salate

- Frischer Spargelsalat in Sauce Vinaigrette
- Bunter Gemüsesalat
- Sellerie-Schnittlauchsalat in saurer Sahne
- Fruchtiger Nudelsalat mit Mango-Chutney
- Kartoffel-Matjessalat in Kräutermarinade

Desserts

- Frische Erdbeeren und Erdbeercrème mit Sahne
- Salat von frischer Ananas und Kiwi
- Brot und Butter

Special: Käseauswahl
pro Person 4,50 EUR

Preis pro Person: EUR 39,50

(Unser Frühlingbüffet können wir zu diesem Preis nur in der bestimmten Saison anbieten.)

„HERBSTBÜFFET“

Warme Gerichte

- **Maronen-Kartoffelsuppe** mit Amaretto und Sahnehaube (wird serviert)
- **Allgäuer Pilzpfanne mit Filetspitzen,**
Schmelzkäse und hausgemachte Spätzle
- **Ofenfrische Rehkeule in Wacholderrahm**
mit Serviettenklößen und Apfelkompott

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Salat von Edelflusskrebse
- Räucheraal und Kräuterlachs
- Wacholdergeräucherte Forellenfilets
- Wildschweinmedaillons „Hubertus“ mit Birne und Preiselbeeren
- Roastbeef-Röllchen mit Champignons und Nüssen gefüllt
- Rosa gebratene Entenbrust mit Pfirsichstreifen
- Erlesene Schinkenauswahl
- Geräucherte Gänsebrust mit frischen Feigen
- Diverse Saucen

Salate

- Frischer Champignonsalat mit Kräutern
- Feiner Broccoli-Schinkensalat
- Feldsalat mit Speckwürfeln, Nuss-Vinaigrette
- Käse-Nudelsalat mit Mandarinen

Desserts

- Herbstliches Eisbüffet mit warmen Brombeeren, Ahornsirup, gerösteten Mandeln und anderen Köstlichkeiten
- Reichhaltige Brotauswahl und gesalzene Fassbutter

Preis pro Person: EUR 39,50

(Unser Herbstbüffet können wir zu diesem Preis nur in der bestimmten Saison anbieten.)

Special: Käseauswahl
pro Person 4,50 EUR

UNSER KLASSISCHES BÜFFET

Warme Gerichte

- **Hausgemachte Kresserahmsuppe** mit Sahnehaube (wird serviert)
- **Frisch gebratene Lammkeule**,
am Büffet tranchiert mit Rosmarinjus und gratinierten Kartoffeln
- **Pochierter Steinbeißer auf Blattspinat**
mit Sauce Hollandaise nappiert

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Ganzer Salm „Bellevue“ mit Zitronenmelisse
- Salatgurken gefüllt mit Krabbensalat
- Fein geräucherter Silberlachs und Forellen, Sahnemeerrettich
- Mit grünem Spargel gefüllte Heilbuttröllchen
- Galia-Melone mit original Parmaschinken
- Hochrippe rosa „Gärtnerin“, Remouladensauce
- Medaillons vom Rinderfilet mit Früchten der Saison
- Fächer von gebratenen Poulardenbrüstchen auf Orangenscheiben
- Medaillons vom Kalbsfilet mit getrüffeltem Gänseleberparfait
- Auswahl an Minipasteten in der Kruste, Cumberland sauce

Salate

- Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen
- Mastpoulardensalat mit Südfrüchten
- Feine Keniaböhnchen mit Steingarnelen in Himbeeressig
- Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika
- Frische Blattsalate der Saison, verschiedene Dressings

Desserts

- Eisbüffet mit frischen Früchten, heiße Sauerkirschen und Himbeeren
- Reichhaltige Brotauswahl und Brezeln und gesalzene Fassbutter

Preis pro Person:

EUR 44,50

Special: Käseauswahl
pro Person 4,50 EUR

Handschnittchen und Canapés

Handschnittchen

- Frisches Nuss-Stangenbrot
mit Tortenbrie und Traube EUR 2,40
- Frisches Zwiebel-Stangenbrot
mit Roastbeef und Cornichons EUR 2,40
- Frisches Sechskorn-Stangenbrot
mit Knochenschinken und Maiskölbchen EUR 2,40
- Frisches französisches Stangenbrot
mit hausgebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich EUR 2,90

Canapés:

Wenn Sie die Auswahl der Canapés zu Ihrem
Empfang wünschen, berechnen wir Ihnen pro Stück EUR 1,90

Canapés, belegt mit:

- Roastbeef, fein garniert EUR 2,30
- Gekochter Schinken, fein garniert EUR 2,30
- Knochenschinken und Melone EUR 2,30
- Geräucherte Putenbrust und Mandarine EUR 2,30
- Geräuchertes Forellenfilet, fein garniert EUR 2,30
- Geräucherter Silberlachs und Sahnemeerrettich EUR 2,50
- Angemachter Tatar und Keta-Kaviar EUR 3,60
- Geräucherter Aal, fein garniert EUR 2,30
- Ei und Shrimps EUR 2,30
- Camembert und Traube EUR 2,30
- Käsecrème EUR 2,30
- Italienische Salami und Olive EUR 2,30

Warme Cocktailhappen, Petit fours etc.

Angebote und Preise teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

„Brunch-Büffet“

(Empfohlene Anfangszeit : 10:00 / 10:30 Uhr)

Getränke

- diverse Fruchtsäfte (Multivitamin, O-Saft, Grapefruitsaft)
- Milch
- Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Suppe

- frische Tagessuppe

Kalte Speisen

- Marmelade, Honig, Nougatcreme
- Joghurt & Frischkäse
- Aufschnittplatten mit Wurst, Schinken, Käse, Lachs
- diverse Brötchen, Brot, Butter und Margarine

Warme Speisen

- Rühreiern und gebratene Speckscheiben
- Nürnberger Rostbratwürstchen und gebratene Champignonköpfe
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“
mit hausgemachten Butterspätzle und Mandelbroccoli

Dessert

- frischer, hausgemachter Obstsalat
- Waldbeerenkompott mit Vanillesauce

Preis pro Person:

EUR 25,50

Unsere Hochzeitspauschalen

Getränkepauschale I

Preis pro Person: EUR 29,90

- gültig vom Abendessen bis ca. 02:00 / 02:30 Uhr

Aperitiv Sekt, Orangensaft

Weine - HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Grauer Burgunder, Kabinett-trocken

Steiner'scher Keller, Landau-Pfalz
Spätburgunder-Weißherbst, halbtrocken

HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Spätburgunder, trocken

Sion Kölsch, König Pilsener vom Fass, HB Weizenbier, alkoholfreies Bier,
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke (Cola, Apfelschorle etc.)

Getränkepauschale II

Preis pro Person: EUR 35,90

- gültig vom Abendessen bis ca. 02:00 / 02:30 Uhr

Aperitiv Sekt, Campari, Aperol Sprizz, Hugo, Orangensaft

Weine HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Grauer Burgunder, Kabinett-trocken

Steiner'scher Keller, Landau-Pfalz
Spätburgunder-Weißherbst, halbtrocken

HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Spätburgunder, trocken

Sion Kölsch und König Pilsener vom Fass / Mineralwasser und alkoholfreie
Getränke (Cola, Apfelschorle etc.) / Kaffee, Cappuccino, Espresso

Wählen Sie zu unseren Getränkepauschalen
ein Büffet oder Menü Ihrer Wahl
aus unseren Vorschlägen.

Preisbeispiel

Getränkepauschale I EUR 29,90

Büffet „Haus am Rhein“ EUR 38,50

Ihr Festpreis pro Person EUR 68,40
(sichere Kalkulationsgrundlage)

Unser Angebot für Ihre Kaffeetafel

Pro Person 1,5 bis 2 Stücke Kuchen aus einer bunten Auswahl
der Bonner Konditorei Kleimann und Kaffee, Tee etc. ohne Limit

pro Person EUR 12,50