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

AMERON

BONN
HOTEL KÖNIGSHOF

Althoff Hotels

DIE GESCHICHTE DES HOTELS

1872 wurde das Grandhotel Royal an der Koblenzer Straße, jetzt Adenauerallee, vom bekannten Bonner Architekten Ermekeil erbaut. Es war während seiner Blütejahre das führende Hotel am Rhein. ANFANG DES 20. JAHRHUNDERTS verkehrten hier die in Bonn studierenden Söhne aller großen deutschen Adelsfamilien. Prinzessin Victoria war damals einer der prominentesten Gäste. 1902 übernahm der aus dem Kölner Domhotel kommende W. O. König die Aktienmehrheit und Leitung des Hauses. In dieser Zeit wohnte der deutsche Kaiser in den Fürstenzimmern des Hotels. IM UND NACH DEM 1. WELTKRIEG blieben Adel und ausländische Gäste Bonn bzw. Deutschland fern und das Hotel geriet in finanzielle Schwierigkeiten. IM 2. WELTKRIEG wurde das Royal in ein Lazarett umgewandelt und in der Nacht zum 18. Oktober 1944 bei einem Luftangriff völlig zerstört. 1947–56 führte man das Haus als Petit Hotel Royal in kleinem Stil weiter. Anlässlich der Gründung der BRD in den Sälen des Museums König mit anschließendem Festakt auf Schloss Brühl wurde die gesamte gastronomische Betreuung vom Hotel durchgeführt.
1955–56 wurde das heutige Haus als Hotel Königshof wieder aufgebaut und im November 1956 mit dem Besuch des italienischen Staatspräsidenten neu eröffnet. Der Königshof war wieder Mittelpunkt aller Veranstaltungen, Empfänge und Staatsbesuche. BIS 1971 wurden alle Veranstaltungen des Bundeskanzleramtes vom Königshof ausgerichtet. NACH 1971 wurden hier weiterhin viele Staatsessen der Bundesregierung durchgeführt; Gästeliste: der Schah von Persien, der König von Griechenland, Königin Elisabeth von England, die US-Präsidenten Kennedy, Nixon, Reagan etc.
SEIT 2003 wird das AMERON Bonn Hotel Königshof von den Althoff Hotels betrieben. Zur Althoff Hotelgruppe zählen u. a. das Grandhotel Schloss Bensberg, das Seehotel Überfahrt am Tegernsee, der St. James Hotel and Club in London und die Villa Belrose in Saint-Tropez.
Der Königshof wird weiter als 4-Sterne-plus-Haus geführt und gehört zur AMERON Collection.

Inhalt

	Seite
Die Geschichte des Königshofs	2
Intro	3
Unser Veranstaltungsversprechen	4
Allgemeine Daten und Fakten	4
Veranstaltungsräume und Säle	5
Restaurant Oliveto	6
Kulinarisches Angebot	6–9
Getränkeauswahl	10–11
Spezielle Zusatzleistungen	11
Zimmerkategorien und Preise	12
Lage und Verkehrsanbindung	13
Kontakt	13

HERZLICH WILL-KOMMEN

im AMERON Bonn Hotel Königshof

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

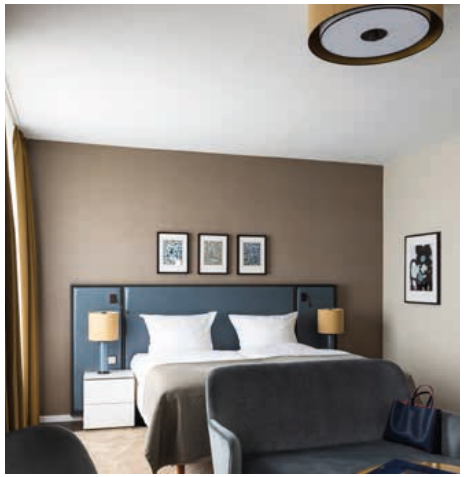
Wir versichern Ihnen, alles daranzusetzen, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

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

Ihr Bankett-Team

FEIERN MIT RHEINBLICK – ERLEBEN SIE IHREN PERFEKTEN TAG!

ZAHLEN UND FAKTEN



- Lichtdurchflutete Salons und Säle mit Rheinblick
- Marmor- und Parkettfußboden in allen Salons und Sälen
- Alle Salons und Säle mit eigener Rheinterrasse für Empfänge
- Bodentiefe Panoramafenster in den Sälen
- Hochzeitszimmer als Geschenk an Sie (ab 50 Hochzeitsgästen)
- Keine Sperrstunden

- Renommiertes 4-Sterne-plus-Hotel mit langer Tradition als Grandhotel
- Exponierte Lage inmitten der Bonner City, direkter Zugang zu und Blick auf Rhein und Siebengebirge
- Individuell und persönlich geführt, inspired by Althoff Hotels
- 129 Zimmer
- 4 Bankettträume und 3 Festsäle, 10 m²–297 m², 10–350 Personen
- Vitality Spa: Fitness und Sauna
- Ristorante Oliveto – innovative Gastronomie und Fine Dining Room im Rondell mit Panoramablick auf Rhein und Siebengebirge

ANTON KIDS
BY AMERON COLLECTION
Speziell für unsere jungen Gäste: Kinderspeisekarte, Malbücher, Puzzle, Anton-Geschirr u. v. m.

RÄUME UND SÄLE

Raum für unvergessliche Veranstaltungen

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

*TARIFE PRO TAG

RAUM	BLOCK	U-FORM	EMPFANG	BANKETT	PARLAMEN-TARISCH	STUHL-REIHEN	M²	RAUMBEREIT-STELLUNG*
SALON LÖWENBURG	6	—	—	—	—	—	11	300 EUR
SALON DRACHENFELS	12	12	25	—	16	25	34	350 EUR
SALON SIEBENGEBIRGE	22	22	50	32	28	50	63	450 EUR
SALON RHEINBLICK	22	22	50	32	28	50	60	450 EUR
RONDELL	22	—	40	40	-	40	60	500 EUR
SPIEGELSAAL	—	—	100	60	60	80	120	550 EUR
SAAL ALBERTINUM	—	—	150	80	60	80	132	800 EUR
RHEINSAAL	—	—	350	180	180	250	297	2.100 EUR

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

BUON APPETITO

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

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

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

CUCINA CREATIVA
Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Einflüssen.

ristorante oliveto

FINGERFOOD

KALT

Focaccia Bruschetta Tomate oder Rucola Parmesan oder Parmaschinken Frischkäse	je 4,00 EUR
Spieße	
Tomate-Mozzarella-Basilikum	3,50 EUR
Cantaloupe-Melone-Parmaschinken	4,50 EUR
Polenta-Grillgemüse (vegan)	3,50 EUR
Crêpe-Roulade Spinat-Lachs-Creme Fraîche	4,50 EUR
Halver Hahn Röggelchen-Gouda-Rote Zwiebel-Paprika	3,00 EUR
Quiche Tomate-Mozzarella | Speck-Lauch	je 3,50 EUR
Graubrotschnitten	
Frischkäse-Rucola	3,50 EUR
Parmaschinken-Frischkäse	4,50 EUR
Arancini (lauwarm) Parmesan-Kräuter oder Tomate-Basilikum oder Thunfisch	je 4,00 EUR

WARM

Spieße	
Salsiccia-Olive-Kartoffel	4,50 EUR
Mediterranes Gemüse (vegan)	3,00 EUR
Garnele-Tomate-Paprika	5,00 EUR
Aquarello Risotto	
Waldpilze-Parmesan	4,00 EUR
Tomate-Parmesan	4,00 EUR
Ceasar Salad mit knuspriger Hähnchenbrust	4,00 EUR

SÜSS

Brownie-Schoko-Karamell	3,50 EUR
3erlei Cookies (Schoko, Nuss, Cranberries)	pro Glas 3,50 EUR
Tiramisu „classico" im Glas	4,00 EUR
Panna Cotta mit Fruchttopping (vegan)	3,50 EUR

Mindestabnahme:
10 Stück pro Sorte.

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst mit Graubrot Portion 6,50 EUR

Gulaschsuppe mit Röggelchen
pro Portion 8,50 EUR

Italienische Feinkostplatte
pro Platte für 4 Personen 48,00 EUR

Italienische Käseplatte mit Trauben,
Schwarzbrot und Feigensenf
pro Person 14,00 EUR

Paninis belegt je 8,00 EUR
Rucola-Parmaschinken oder
Tomate-Mozzarella oder Salami-Parmesan

SPECIALS

Eisbombe pro Person ab 7,00 EUR

Flammlachs im Focaccia-Bun mit
Tomatenmayo pro Person 9,50 EUR
(max. 80 Personen)

Raclettekäse auf Graubrot
mit Essiggemüse pro Person 9,50 EUR
(max. 80 Personen, von Sept-März)

Eisstation pro Person 5,00 EUR
mit Hörnchen und Toppings

Mindestabnahme:
10 Stück pro Sorte

MENÜBAUSTEINE

Vorspeisen

"Surf and Turf vom Tatar"
Rindertatar mit Parmesan und Basilikum-
pesto, Lachstatar mit Zitrus-
früchten und Frühlingslauch 26,00 EUR

Vitello Tonnato
Kalbsrückencarpaccio, Thunfisch-
creme, Salzzitronen, Pinienkerne
und Kapern 19,00 EUR

Polentaschnitten in Paprikamarinade,
Wildkräutersalat und mariniertes
Grillgemüse, Paprikasud 16,00 EUR

Panna Cotta vom geräucherten
Mozzarella, bunte Tomaten,
2erlei Pesto und Filoteig 18,00 EUR

Gefüllte Zucchiniblüte,
Mini-Zucchini geschmort, Parmesan,
Radieschen-Erbsen-Salat 17,00 EUR
wahlweise mit gebeiztem Lachs +5 EUR

Salat von geschmorten mediterranem
Gemüsen, Tomatengel, Paprika-
vinaigrette und Wildkräuter 16,00 EUR
wahlweise mit gebeiztem Lachs +5 EUR

Gemischter Wildkräutersalat in Honig-
Senf-Dressing, Tomate, Gurke und
Möhrensalat, Kerne & Brotchip 9,00 EUR

Suppen

Cacciucco Livornese – Livorneser
Fischsuppe mit Wurzelgemüse,
Muscheln und Fischfilets
Zwischengang 18,00 EUR
Hauptgang 24,00 EUR

Hochzeitssuppe mit Markklößchen,
Eierstich und Nüdelchen 9,50 EUR

Cremesuppe von Egerlingen mit
Creme Fraîche (vegan möglich) 9,00 EUR

Spargelcreme mit Croûtons
(von April – Juni) 9,00 EUR

Kürbiscreme mit Kernen und Öl
(von September – Januar) 9,00 EUR

Hausgemachte Sorbets

Pro Kugel 4,00 EUR
Birne | Kirsche | Mango |
Brombeer | Erdbeer

Mit Prosecco aufgegossen +3,50 EUR

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

Hauptgänge

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust,
Tomatensauce, cremiges Spinatgemüse
und Tagliatelle 26,00 EUR

„Porchetta"
gefüllter Spanferkelrücken knusprig
gebraten, leichte Specksauce, breite
Bohnen und Kartoffelstampf 28,00 EUR

Rosa gebratener Kalbsrücken
Barolojus, Ratatouillegemüse
und Kartoffelkrapfen 31,00 EUR

24h geschmortes Rinderbäckchen,
grüner Spargel, junge Möhrchen
und Pancettarisotto 34,00 EUR

Lachsfilet, Garnele und Miesmuschel
auf Ragout von Conchiglioni,
Artischocke, Paprika und
Zucchini, Tomatenfond 29,00 EUR

Krosses Wolfsbarschfilet, Kartoffeln,
Coco Bohnen, Wurzelgemüse
und Krustentierfond 31,00 EUR

Vegetarische Hauptgänge

Gratin von mediterranem Gemüse,
lauwarmer Büffelmozzarella,
Tomatenchutney und Rucola 19,00 EUR

Mediterranes Gemüserisotto
mit gebackenem wilden Brokkoli
und Auberginenpüree 22,00 EUR

Tagliatelle mit Trüffelsauce, Rucola
und frisch gehobeltem Trüffel 27,00 EUR

Sellerie-Kartoffel-Strudel, Trüffel,
cremige Rosmarinpolenta
und Tomatenmarmelade 25,00 EUR

Desserts

Vanille-Panna Cotta,
Waldbeersud, Himbeersorbet 9,00 EUR

Ramazotti-Rosato-Tiramisu
Apfelspalten, Proseccoschaum
und Apfel-Basilikumsorbet 10,00 EUR

Schokoladen-Knusperschnitte,
Orangenconfit, Sorbet von
der Zartbitterkuvertüre,
Brombeergel 13,00 EUR

Cassata halbgefroren,
Panetone-Espuma und
Himbeersud 9,00 EUR

Dessertvariation aus 3 der obigen
Einzelhauptkomponenten 13,00 EUR

Auch als kleines
Dessertbuffet möglich.
Preis auf Anfrage.

BUFFET-VORSCHLÄGE

VEGETARISCHES/VEGANES BUFFET

Preis p. P. ab 35 Personen 57,00 EUR

„Caprese klassisch" Tomaten, Mozzarella, Balsamico und Basilikum
Antipasti-Gemüse mit Meersalz und Olivenöl (vegan)
Süßkartoffelsalat mit schwarzen Oliven in grobem Senf-Dressing (vegan)
Rote Bete Carpaccio mit Nussdressing und gerösteten Kerne (vegan)
Live Station Ceasar Salad: Romana Salat, Ceasar-Dressing, Croûtons, Ei
2erlei Bruschetta auf geröstetem Graubrot
Salatbuffet mit 4 Rohkostsalaten, Balsamico und Kräuterdressing
Kerne und Blattsalate

***

Mediterrane Gemüsesuppe

***

Saisonale Ravioliauswahl
(z. B. Waldpilzravioli, Spargelravioli)
Spinat-Ricotta-Lasagne
Gnocchi-Ragoût mit Waldpilzen und Paprika (vegan)
Buchweizenrisotto mit italienischen Kräutern und Wurzelgemüse (vegan)
Gebackene Süßkartoffeln (vegan)
Saisonales Gemüse (vegan)

***

Kokosnuss-Panna Cotta (vegan)
Saisonale Obstplatte (vegan)
Reiskuchen mit Fruchtkompott (vegan)
Cheesecake mit Karamellsauce

BEETHOVEN-BUFFET

Preis p. P. ab 35 Personen 59,00 EUR

Zucchini-Paprikaquiche mit Schmand
Panzanella: Focaccia mit geschmorter Paprika und Tomate, Mozzarella und Balsamico
Italienische Wurstauswahl, Parmaschinken, Bresaola, Salami und Mortadella, eingelegte Oliven
Mediterraner Kartoffelsalat, getrocknete Tomaten, Oliven, Basilikum und Pestodressing
Live Station Ceasar Salad: Romana Salat, Ceasar-Dressing, Croûtons, Ei, Bacon und marinierte Hähnchenbrust und Gambas
Salatbuffet mit 4 Rohkostsalaten Balsamico und Kräuterdressing, Kerne und Blattsalate

***

Suppe von San Marzano Tomaten, Olivenöl

***

Gefüllte Maispoulardenbrust, Waldpilzrahmsauce
Gebratenes Lachsfilet auf Spinatsauce, gerösteter Blumenkohl
2erlei Lasagne (Rindfleischbolognese und mediterran mit Gemüse und Pinienkerne)
Röschen und Rübengemüse
Ofen-Drillinge mit Olivenöl, Meersalz & Thymian

***

Mandelkuchen mit Vanillecreme
Schokoladen-Panna Cotta mit Beerentopping
Himbeermousse

KÖNIGSHOF-BUFFET

Preis p. P. ab 35 Personen 65,00 EUR

Pochierte Lachsfilets mit Zitrus-Salat und Vinaigrette
Rindercarpaccio mit Pfeffervinaigrette, Rucola und Parmesan
Salat von Spinatravioli, getrockneten Tomaten und Pinienkerne
Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebel in Olivenöl geschmort und eingelegt
Marinierte Melone, Parmaschinken, Trauben und Parmesan
Salatbuffet mit 4 Rohkostsalaten Balsamico und Kräuterdressing, Croutons, Kerne und Blattsalate

***

Zucchinicremesuppe mit Frischkäse und Kräutern

***

Feines Fischragoût aus Kabeljau, Zander und Muscheln, grüner Spargel und getrocknete Tomaten, Weißweinsauce
Hähnchenbrust gebraten, Tomaten-Paprika-Sauce
Geschmorter Rinderschaufelbug (60 h), Barolosauce
Live Station mit italienischer Pasta aus dem Parmesanlaib
Kartoffelgratin, Ratatouillegemüse

***

Schokoladencrumble mit frischen Beeren
Tiramisu „Classico" in der Cocotte
Saisonale Fruchtcrème
Tonkabohnen Crème Brûlée

ZU ALLEN BUFFETS HINZU BUCHBAR:
Live Station mit rosa gebratenem Roastbeef am Stück und Sauce Hollandaise +9,00 EUR pro Person

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

CINCIN

Unsere Getränkeauswahl

SOFT UND HOT DRINKS, BIER

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta / Sprite	0,20 l	3,90 EUR
Gerolsteiner Mineralwasser / Stille Quelle	0,25 l	3,90 EUR
	0,75 l	8,90 EUR
Orangen- oder Apfelsaft	0,20 l	3,50 EUR
	1,0 l	12,00 EUR
Tonicwater / Gingerale / Bitter Lemon	0,20 l	3,90 EUR

Heißgetränke

Tasse Kaffee		4,00 EUR
Espresso		3,80 EUR
Kanne Kaffee oder Tee	0,75 l	11,00 EUR
Cappuccino		4,50 EUR
Latte Macciato		5,00 EUR
Milchkaffee		5,00 EUR
Doppelter Espresso		3,00 EUR
Glas Tee		4,00 EUR
Portion Schokolade		4,00 EUR

Biere

König Pilsener vom Fass	0,30 l	3,70 EUR
Dom Kölsch vom Fass	0,30 l	3,70 EUR
Benediktiner Weizen / Dunkel	0,50 l	5,50 EUR
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 EUR

UNSERE SERVICEMITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER UNSER KOMPLETTES GETRÄNKEANGEBOT.

WEIN UND CHAMPAGNER

Weißweine aus Deutschland

Baden	0,75 l
Aus dem Weingut Schloss Ortenberg:	
Urgestein Klingelberger Riesling Granit Kabinett, trocken	28,00 EUR
Urgestein Weißburgunder Granit Kabinett, trocken	28,00 EUR
Urgestein Sauvignon Blanc Granit Kabinett, trocken	28,00 EUR
Rheingau	0,75 l
Grauburgunder QbA, trocken, Weingut Pfaffmann	28,00 EUR
Riesling, QbA Weingut Pieper, Mittelrhein	30,00 EUR

Weißweine aus Italien

Apulien	0,75 l
Chardonnay IGT, Weingut Tormaresca	34,00 EUR
Trebbiano D´Abruzzo, DOC Weingut Farnese Vini	28,00 EUR

Roséwein aus Deutschland

Ahr	0,75 l
Blanc de Noir Spätburgunder Burggarten Nelles, Ahr	34,00 EUR

Rotweine aus Deutschland

Baden	0,75 l
Aus dem Weingut Schloss Ortenberg:	
Urgestein Pinot Noir QbA, trocken	30,00 EUR
Pfalz	0,75 l
Dornfelder QbA, trocken, Weingut Pfaffmann	26,00 EUR
Schieferboden Spätburgunder, QbA, Weingut Nelles	34,00 EUR

Rotweine aus Italien

Piemont	
Costalunga, Barbera D'Asti DOCG, Weingut Bersano	34,00 EUR
Apulien	
Primitivo Appassimento Quietum IGT, Weingut Cantine Francesco Minini	32,00 EUR
Valpolicella classico Superiore Weingut Fumanelli	30,00 EUR

Prosecco, Sekt und Champagner

	0,1 l	0,75 l
Prosecco Spumante Batiso DOC, Valdobbiadene	7,00	40,00 EUR
Saar, Rieslingsekt Brut, Sektkellerei Reverchon	8,50	48,00 EUR
Taittinger, Brut Prestige		120,00 EUR
Roederer, Brut Premier		120,00 EUR

Der Brut Premier ist eine gelungene Mischung aus fruchtigen Aromen und erfrischender Leichtigkeit.

Roederer, Brut Rosé	150,00 EUR

Zartrosa Farbe mit leicht bläulichen Reflexen präsentiert sich der Rosé im Glas. Feine dynamisch aufsteigende Perlen, reines präzises Bukett.

APERITIF UND SPIRITUOSEN

Aperitifs

Campari	
Orange oder Soda	9,00 EUR
Aperol Spritz	9,00 EUR
Hugo	9,00 EUR
Lillet Wild Berry	9,00 EUR
Alkoholfreier Cocktail	6,00 EUR

Longdrinks

Gordon's Gin &	
Thomas Henry Tonic	9,00 EUR
Bacardi Cola	9,00 EUR
Cuba Libre	10,00 EUR
Malibu Ananas	9,00 EUR
Vodka Energie	11,00 EUR

Obstbrände

Morand Mirabelle	2 cl	7,00 EUR
Morand Williamine	2 cl	7,00 EUR
Morand Framboise	2 cl	7,00 EUR

Liköre

Amaretto Disaronno	2 cl	4,00 EUR
Baileys	2 cl	4,00 EUR
Molinari Sambuca	2 cl	4,00 EUR

Rum

Bacardi Superior	2 cl	4,00 EUR
Havana Club	2 cl	4,00 EUR

Wodka

Smirnoff Red Label	2 cl	4,00 EUR

Bitter

Ramazzotti	4 cl	5,00 EUR
Jägermeister	4 cl	5,00 EUR

Whisky

Jim Beam	4 cl	6,50 EUR
Jack Daniel's	4 cl	6,50 EUR

SPECIALS

Das gewisse Extra

INDIVIDUELL UND PERSÖNLICH

Menükarte DIN A5	2,00 EUR/Stk.
Klappkarte mit Umschlag DIN A5	4,00 EUR/Stk.
Kandelaber	Ab 15,00 EUR/Stk.
Staffelei mit Spiegel	30,00 EUR
Stuhlhussen	Ab 10,00 EUR
Stehtischhussen	Ab 15,00 EUR
Floorlights	Ab 40,00 EUR
Klavier	Ab 100,00 EUR

BLUMEN

Blumentruhe Vera Viering	0228-420296

KORKGELD

Für Weine (0,75 l)	25,00 EUR
Für Schaumweine (0,75 l)	35,00 EUR
Für Champagner (0,75 l)	55,00 EUR
Für Spirituosen (0,75 l)	65,00 EUR
Tellergeld für Hochzeitstorten	3,00 EUR

MUSIK UND UNTERHALTUNG

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

Personal-Nachtaufschlag ab 1.00 Uhr: 150,00 EUR pro Stunde.

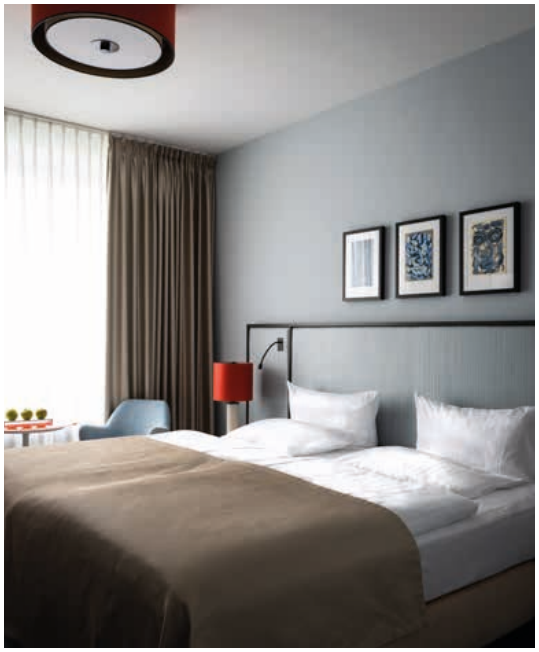
Bei Selbstzahlerveranstaltungen ab 40 Personen berechnen wir eine zusätzliche Serviceaufwandspauschale.

Je nach Aufwand behalten wir uns das Recht vor, für das Verteilen von Dekorationsartikeln o. ä. 2,00 EUR pro Person zu berechnen.

Sonderreinigungspauschale, bei übermäßigen Verschmutzungen durch z. B. Konfettikanonen ab 200,00 EUR.

SCHLAFEN SIE GUT!

Unsere Zimmer und Suiten



Unsere 129 modern eingerichteten Zimmer entsprechen dem Anspruch eines 4-Sterne-plus-Hauses und verfügen über Kabel-TV, Radio, Telefon, WLAN, Klimaanlage, Dusche und / oder Badewanne und WC.
Mit Blick auf den Rhein, das Siebengebirge, den Drachenfels oder den Park laden unsere Zimmer zum Verweilen und Entspannen ein.

STANDARD Individuelle, stilvolle Einrichtung ▪ Funktionaler Schreibtisch ▪ Ruhig gelegen

COMFORT 50er-Jahre-Chic, gepaart mit Designeinflüssen des 21. Jahrhunderts

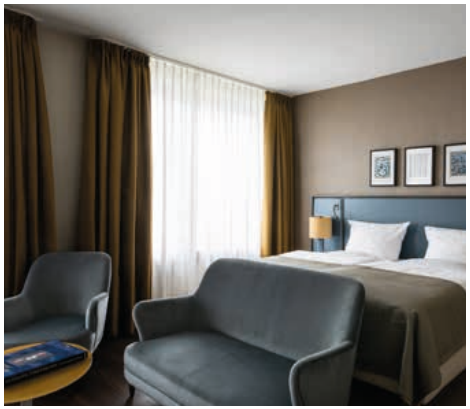
DELUXE Einmaliger Blick auf Rhein und Siebengebirge ▪ Außergewöhnliche Betthöhe für besonders großen Schlafkomfort

JUNIOR-SUITE Für den modernen Business-Gast • Exklusiv ausgestattet ▪ Einmaliger Blick auf Rhein und Siebengebirge

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

Preise für Übernachtungen

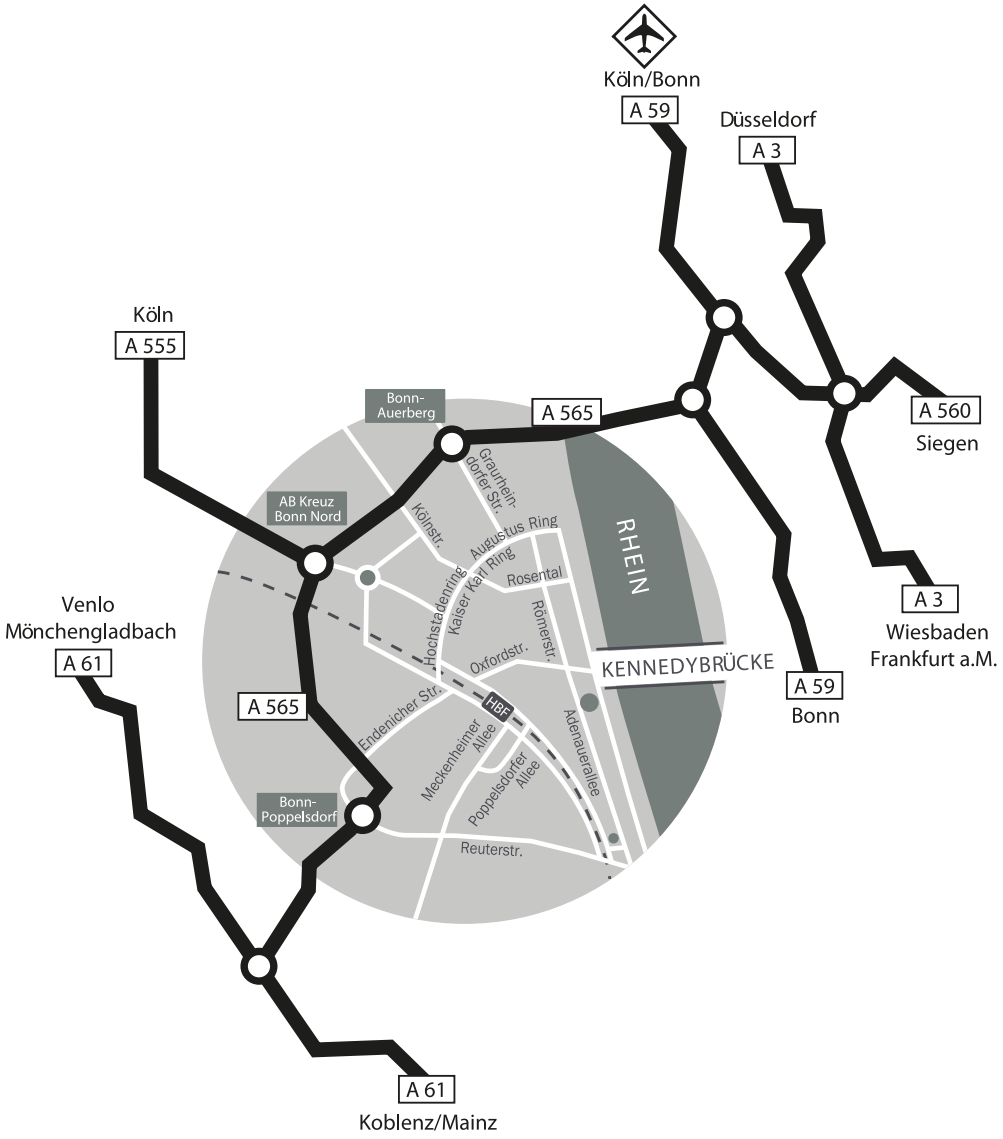
	EINZEL	DOPPEL
STANDARD	Ab 99	Ab 119
COMFORT	Ab 109	Ab 129
DELUXE	Ab 139	Ab 169
JUNIOR-SUITE	Ab 189	



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

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

ANFAHRT, LAGE UND KONTAKT



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

AMERON BONN HOTEL KÖNIGSHOF
ADENAUERALLEE 9, D-53111 BONN

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

HOTEL-KOENIGSHOF-BONN.DE

AMERON

BONN
HOTEL KÖNIGSHOF

Althoff Hotels