ERFOLGREICH TAGEN IN BONN – IHR LOGENPLATZ AM RHEIN

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
Herzlich Willkommen	3
Zahlen und Fakten / Unser Veranstaltungsversprechen	4
Veranstaltungsräume und Säle	5
AMERON Tagungspauschalen	6
Spezielle Zusatzleistungen	7
Zimmerkategorien und Preise	8
Pasta alla mamma	9
Restaurant Oliveto	10
Kulinarisches Angebot	11-13
Getränkeauswahl	14-15
Lage und Verkehrsanbindung	15
Kontakt	15

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.

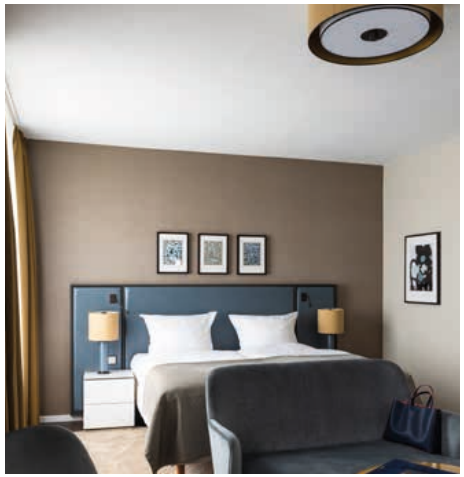
Wir versichern Ihnen, alles daranzusetzen, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

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

Ihr Bankett-Team

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

ZAHLEN UND FAKTEN



LAGE UND VERKEHRSANBINDUNG

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

UNSER VERANSTALTUNGSVERSPRECHEN — INNOVATIV, KREATIV, NACHHALTIG

- Lichtdurchflutete Tagungsräume mit Rheinblick und eigener Rheinterrasse für Ihre Kaffeepausen und Empfänge
- Kompetente und auf die neuesten, fachlichen Anforderungen geschulte Mitarbeiter
- Absprache des Tagesablaufs und individuelle Anpassung mit unserem Mitarbeiter vor Ort
- Innovative und abwechslungsreiche Kaffeepausen
- Schriftliche Angebote innerhalb 24 Stunden
- Tagungstechnik inklusive: Moderatorenkoffer, Flipchart und Pinnwand, Stifte und Blöcke, Leinwand, Beamer

AMERON WELCOME:

Sie erhalten im Rahmen Ihrer Tagung für einen von Ihnen benannten Gast ein kostenfreies Zimmer-Upgrade, einen vorreservierten Parkplatz für die Dauer des Aufenthalts. Bitte nennen Sie uns im Vorfeld den entsprechenden Namen. Gerne sind wir Ihnen beim Ausladen Ihres Gepäcks und Equipments behilflich.

- 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 Banketträume 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

RÄUME UND SÄLE

Raum für unvergessliche Veranstaltungen

Flexible Räumlichkeiten für vielfältige Business-Veranstaltungen mit Tageslicht und inspirierendem Ambiente.

*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.

UNSERE TAGUNGS-PAUSCHALEN

TAGUNGSPAUSCHALE KÖNIGSHOF KLASSIK Preis pro Person 66 EUR*
INKLUSIVE DRINKS UNLIMITED Preis pro Person 75 EUR*
Kostenfreie Getränke während der Tagung (auch in Gruppenräumen) und Lunch (Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, Kaffee, Tee)

*Gültig ab 12 Personen. Bei nur einer Kaffeepause reduzieren sich die Preise um je 10 EUR. Je Tagungspauschale sind zwei Kaffeepausen inklusive. Sollten Sie weitere Kaffeepausen oder unabhängig zur Tagungspauschale eine der Pausen wünschen, berechnen wir 15 EUR pro Person und Pause.

UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN AUF EINEN BLICK
INKLUSIVE Tagungsraum/-saal, Standard-Konferenztechnik mit Moderatorenkoffer, Flipchart, Pinnwand, Stifte, Blöcke, Leinwand und Beamer

KAFFEEPAUSE VORMITTAGS Herzhafte Snacks nach Wahl des Küchenchefs.

LUNCH Buffet nach Wahl des Küchenchefs. Bei geringer Gästezahl servieren wir anstelle des Buffets ein 3-Gänge-Menü nach Wahl des Küchenchefs.

KAFFEEPAUSE NACHMITTAGS Süße Snacks nach Wahl des Küchenchefs.

GETRÄNKE 1 alkoholfreies Tagungs-Getränk (0,2 l) + 1 Heißgetränk Ihrer Wahl zum Lunch. Zu allen Kaffeepausen reichen wir Kaffee und verschiedene Teesorten.

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?
Filterkaffee, Tee und Gebäck im Tagungsraum Preis pro Person 14 EUR
Gebäck und Obst im Tagungsraum Preis pro Person 9 EUR

Innerhalb 24 Stunden senden wir Ihnen ein individuelles Angebot. Gerne prüfen wir für Sie und Ihre Gäste unsere aktuellen Zimmerpreise und erstellen Ihnen ein Gesamtangebot.

DAS GEWISSE EXTRA

Spezielle Zusatzleistungen für Ihren Erfolg

ZUSATZTECHNIK (NACH VERFÜGBARKEIT)

Flipchart inkl. Papier und Stiften	Ab 35 EUR/Stk.
Pinnwand inkl. Moderatorenkoffer	Ab 35 EUR/Stk.
Rednerpult	Ab 70 EUR/Stk.
Bühnenelemente (1 x 2 Meter)	Ab 50 EUR/Stk.
Klavier (exkl. Stimmen)	Ab 100 EUR
Beamer & Mobile Leinwand	Ab 150 EUR
Mikro drahtlos	über externe Technikfirma
Verstärkeranlage	über externe Technikfirma

Falls eine zusätzliche Anmietung bei einer Fremdfirma erforderlich ist, gelten die o. g. Mietpreise nicht. Wir empfehlen: Flohr Veranstaltungstechnik, 0228-5209444, www.flohr-media.com.

MUSIK UND UNTERHALTUNG

Ob Pianospieler, DJ oder Live Band - die richtige Musik entscheidet über ein gelungenes Fest. Gerne nennen wir Ihnen unsere Empfehlungen - sprechen Sie uns an!

INDIVIDUELL UND PERSÖNLICH

Menükarte DIN A5	Ab 2 EUR/Stk.
Klappkarte + Umschlag DIN A5	4 EUR/Stk.
Fotokopien	0,25 EUR/Stk.
Kandelaber	Ab 15 EUR/Stk.
Staffelei mit Spiegel	30 EUR

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Es gelten für Pauschalen folgende Stornierungskosten ab dem Zeitraum der Vertrags-Unterzeichnung:

- Bis 8 Wochen: Kostenlos
- Zwischen der 8. und 4. Woche vor Veranstaltungsbeginn werden 60% der Tagungspauschale und der fixierten Leistungen berechnet
- Ab der 4. Woche vor Veranstaltungsbeginn werden 85 % der Tagungspauschale und der fixierten Leistungen berechnet

Es gelten für Raummieten und Speisen außerhalb der Pauschale folgende Stornierungskosten ab dem Zeitraum der Vertrags-Unterzeichnung

- Nach Angebotsunterzeichnung ist die Raummiete im Falle einer Stornierung an das Hotel zu entrichten.
- Zwischen der 8. und 4. Woche vor Veranstaltungsbeginn werden zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung gestellt.
- Ab der 4. Woche werden zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 70% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung gestellt.

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gänge-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

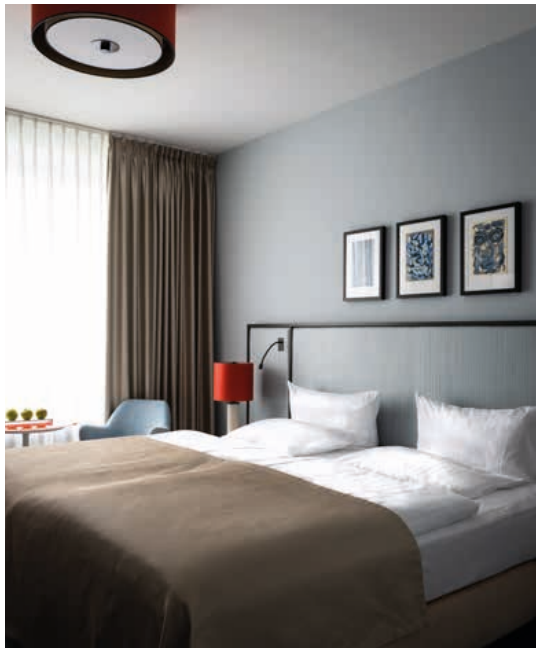
UM- UND ABBESTELLUNG

Bitte nennen Sie uns bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn die genaue Personenzahl. Ist diese nicht bekannt, wird die bestellte Personenzahl als Berechnungsgrundlage herangezogen. Die definitive Personenzahl sollte 90% der angefragten Teilnehmerzahl nicht unterschreiten, sonst behalten wir uns das Recht vor, die Preise neu zu berechnen. Sind bei der Veranstaltung mehr Teilnehmer anwesend, als mitgeteilt, ist die aktuelle Zahl Grundlage aller Bankettrechnungen. Sind es weniger, gilt die Zahl, die uns bis 48 Stunden zuvor mitgeteilt wurde.

Die Preise beinhalten die gültige gesetzliche MwSt. - ändert sich diese nach Vertragsabschluss, so ändern sich die vereinbarten Preise entsprechend. Weiterhin gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

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

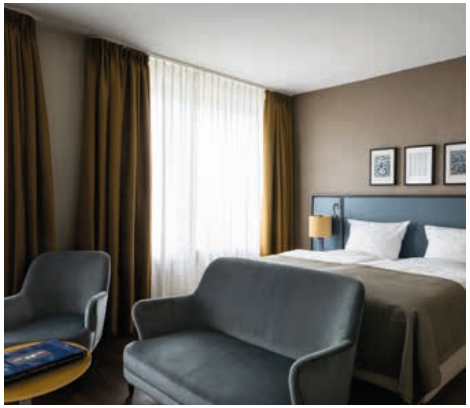
DELUXE Einmaliger Blick auf Rhein und Siebengebirge ▪ Außergewöhnliche Betthöhe für besonders großen Schlafkomfort

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.

PASTA ALLA MAMMA!

A tavola - das Tischbuffet auf italienische Art.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN
Restaurant Oliveto
Täglich 12–14 Uhr + 18–21.30 Uhr
Cantinetta Bar
Täglich 12–0 Uhr

Genießen Sie mit Kollegen, Freunden oder Ihrer Familie unser Tischbuffet „pasta alla mamma"!
Wir servieren Antipasti-Platten, gefolgt von hausgemachter Pasta in großen Schüsseln mit verschiedenen Sugos und Grana Padano.
Den Abschluß bildet eine Auswahl köstlicher Dolci im Gläschen serviert.

45 EUR pro Person
inkl. Espresso und exkl. weiterer Getränke.
Buchbar ab 4 bis 20 Personen.

ristorante
oliveto

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 je 4,00 EUR
Tomate oder Rucola Parmesan
oder Parmaschinken Frischkäse

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 3,00 EUR
Röggelchen-Gouda-Rote Zwiebel-
Paprika

Quiche je 3,50 EUR
Tomate-Mozzarella | Speck-Lauch

Graubrotschnitten
Frischkäse-Rucola 3,50 EUR
Parmaschinken-Frischkäse 4,50 EUR

Arancini (lauwarm) je 4,00 EUR
Parmesan-Kräuter oder
Tomate-Basilikum oder Thunfisch

FINGERFOOD
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 pro Glas 3,50 EUR
(Schoko, Nuss, Cranberries)

Tiramisu „classico" im Glas 4,00 EUR

Panna Cotta mit Fruchttopping 3,50 EUR
(vegan)

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 EUR p. P. reichen wir eine Auswahl italienischer 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

AUCH ALS KLEINES DESSERTBUFFET MÖGLICH.
PREIS AUF ANFRAGE.

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

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

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.

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

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

Grappa

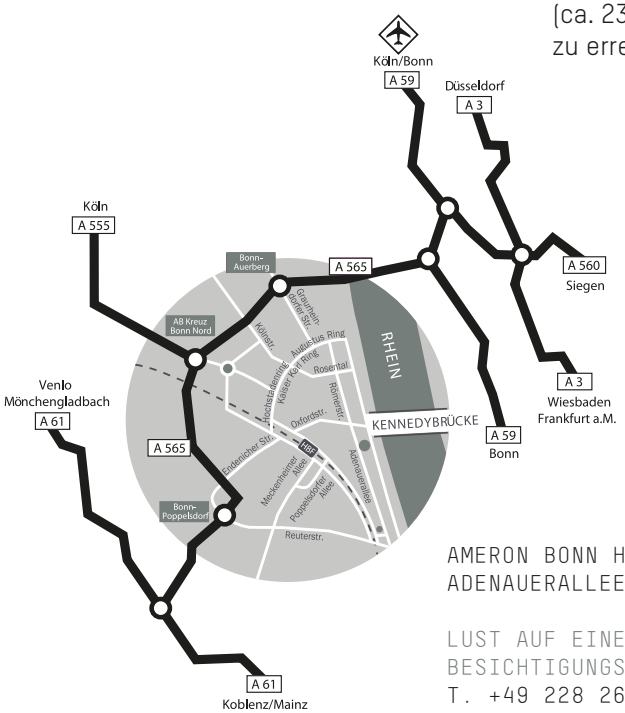
Grappa Lo Chardonnay Barrique Nonino	2 cl	7,00 EUR
Grappa il Moscato Nonino	2 cl	7,00 EUR

Whisky

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

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