



Brunch im Bistro Ludwig

Ab 10 Personen bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit bei uns zu Brunchen.
Für größere Gruppen öffnen wir das Bistro an sonn- und feiertags exklusiv.

Kaltes und Süßes

Als Tisch-Buffer zur Selbstbedienung

Käseauswahl mit Bergischem Bauernkäse, Ziegenkäse und Brie

Hauchdünner Parmaschinken, Kochschinken und Salami

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme und Meerrettich

Ofenwarme Croissants mit Nutella, Marmelade und Honig

Frisches Brot und eine Auswahl an Brötchen

Obstsalat und hausgemachter Frucht-Joghurt

Optional:

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (+2,50 € p. P.)

Gebratener Speck (+1,70 € p. P.)

Frisches Bio-Rührei mit Schnittlauch (+3,00 € p. P.)

Ludwigs Bircher Müsli (+2,00 € p. P.)

Pancakes mit Ahornsirup (+3,00 € p. P.)

* * *

Flammkuchen satt

So viel Sie und Ihre Gäste mögen.

Eine bunte Auswahl, bei der wir gerne auf Ihre Wünsche eingehen.

* * *

Dessertauswahl nach Saison

Z.B. Salz-Karamell-Brownie, Mini-Brûlée, Eis oder Sorbet

p. P. 29,50 €

Getränke:

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Gerne empfehlen wir Ihnen Tischweine, die flaschenweise serviert werden. Falls Sie eine Getränkepauschale wünschen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Der Empfang

Zu Ihren Getränken reichen wir unsere hausgemachten Grissini.

Klassischer Sekt-Empfang 6,50 €

Valdo Origine Spumante Brut – der perfekte Aperitif aus dem Hause des renommierten Prosecco-Pioniers. Auch gemischt mit Orangensaft oder Orangensaft pur von Bad Honninger.

Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang 9,50 €

Regionaler Riesling-Sekt vom Weingut Krupp, Sekt-Orange, Orangensaft pur von Bad Honninger und saisonale, fruchtig-sprudelnden Sekt-Cocktails und alkoholfreie Alternativen.

Kleingedrucktes:

Alle Preise pro Person inkl. Umsatzsteuer.

Die Mindestpersonenzahl bezieht sich auf vollzahlende Erwachsene.

Für Kinder von 6 bis 9 Jahren gewähren wir 60 % Rabatt und für Kinder von 10 bis einschließlich 13 Jahren gewähren wir 40 % Rabatt auf den regulären Preis des Brunchs – Optionale Bestandteile und Empfänge ausgenommen.

Die Personenzahl muss 7 Tage zuvor verbindlich mitgeteilt werden. Gerne stellen wir Ihnen einen Bewirtungsbeleg aus. Wir akzeptieren sämtliche gängige Kredit- und Debitkarten sowie Barzahlung. Überweisung auf Rechnung bedarf vorheriger Absprache. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns auf Grund von Lieferengpässen ohne ähnlichen äußeren Einflüssen Änderungen vorbehalten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Bistro Ludwig

Inh. R. Wohlhage
Hauptstraße 38 d
53604 Bad Honnef
02224 1876461

kontakt@bistoludwig.de

Stand: Januar 2025