

## Brunchen im Bistro Ludwig

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einem Brunch im Bistro Ludwig. Das folgende Angebot bereiten einen ganz besonderen Rahmen für einen geselligen Aufenthalt für Sie und Ihre Gäste.



Brunch steht für Frühstück und Mittagessen, vereint in einem gemütlichen und genussvollen Rahmen.

Ofenwarmer Brötchen und duftende Croissants stehen bereits auf den Tischen bereit; ebenso Käse- und Wurstplatten sowie Butter. Am Buffet erwarten Sie die süßen Komponenten sowie eine weitere Auswahl an kalten Speisen.

Den Teil des Mittagessen übernehmen entweder unsere beliebten Flammkuchen oder saisonale Gerichte als Buffet oder Tischbuffet. Kleine Desserts bilden den süßen Abschluss – rundum ein kulinarisches Erlebnis.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und nehmen Rücksicht auf die Ernährungsbesonderheiten Ihrer Gäste.

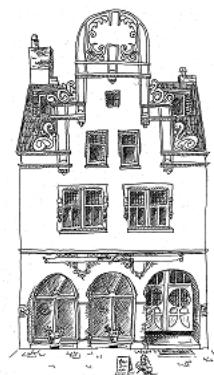
Für größere Gruppen besteht die Möglichkeit der exklusiven Miete des Bistros oder von Teilbereichen – auch an unseren Ruhetagen. Bitte sprechen Sie uns für weitere Details an.

### Ihr Bistro Ludwig-Team

Ihre Ansprechpartner:  
Miriam Hoffmann und Robert Wohlhage

Inh. R. Wohlhage, Hauptstraße 38d, 53604 Bad Honnef, Tel.: 02224 1876461 [kontakt@bistroludwig.de](mailto:kontakt@bistroludwig.de)

Unverbindliches Angebot. Version 2026.01



## **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.

### **Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang 9,50 €**

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

## **Fingerfood**

### **Klassische Canapés – perfekt für den Empfang 7,50 €**

Roastbeef-Röllchen mit Honig-Senf Schmand und Rucola

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme auf Zucchini-Brot

Ziegenkäse-CROUTONS mit getrockneten Tomaten und Oliven

## **Getränke**

Gerne können Sie und Ihre Gäste frei nach Karte bestellen. Auf Grund der hohen Nachfrage, bieten wir hier eine Basis-Getränke Pauschale an, die gerne nach Wunsch angepasst und erweitert werden kann:

Tafelwasser mit und ohne Sprudel in Karaffen eingedeckt

Cola, Cola light, Zitrone-Ingwer, Kirsch-Granatapfel, Rhabarber

Regionaler, naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft

Espresso, Espresso macchiato

Kaffee Crema, Milchkaffee

Cappuccino, Latte Macchiato

Teeauswahl von Gschwendner

Filterkaffee am Buffet zur Selbstbedienung

Preis pro Person 19,50 € im Zeitrahmen von 4 Stunden

## **Unser Brunch-Klassiker**

### Flammkuchen als Mittags-Komponente

#### **Frühstück**

Auswahl an Scheibenkäse, Brie, Ziegenkäse und Käsebrett mit internationalen Käsesorten.  
Hauchdünner Parmaschinken, Kochschinken und Salami.  
Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme und Meerrettich.  
Ofenwarmer Croissants mit Nutella, Marmelade und Honig.  
Frisches Brot und eine Auswahl an Brötchen.  
Obstsalat, Frucht-Joghurt und Cerealien.

#### **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. Frucht-Crumble, Mini-Brûlée, Eis oder Sorbet.

**Preis pro Person 29,50 €**

**Optional zum Frühstück (gültig für beide Angebote)**  
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.)

## **Erweiterter Brunch**

### Mit Schwerpunkt auf das Mittagessen

#### **Frühstück**

Auswahl an Scheibenkäse, Brie, Ziegenkäse und Käsebrett mit internationalen Käsesorten.

Hauchdünner Parmaschinken, Kochschinken und Salami.

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme und Meerrettich.

Ofenwarmer Croissants mit Nutella, Marmelade und Honig.

Frisches Brot und eine Auswahl an Brötchen.

Obstsalat, Frucht-Joghurt und Cerealien.

#### **Buffet oder Tischbuffet nach Absprache**

Saisonale Suppe und bunte Salat-Bar.

Ratatouille-Salat mit Kichererbsen-Bällchen

Warmes Buffet mit saisonalen Gerichten wie zum Beispiel Wildgulasch und Spätzle, Entenkeule mit Klößen und Rotkohl, Geschnetzeltes von Spargel und Hähnchen mit Spinat-Spätzle, Schmorbraten mit Kartoffelgratin...

#### **Dessertauswahl nach Saison**

z.B. Frucht-Crumble, Mini-Brûlée, Eis oder Sorbet

**Preis pro Person 37,00 €**

#### **Kleingedrucktes:**

Alle Preise pro Person inkl. Umsatzsteuer.

Buchbar ab mindestens 10 vollzahlenden Erwachsenen.

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 der Menüs. 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 oder ähnlichen äußeren Einflüssen Änderungen vorbehalten.