



### Gruppenangebot „Flammkuchen satt“

Um bei größeren Gruppen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, haben wir uns ein besonderes Gruppenangebot (ab 10 Personen) ausgedacht.

Für größere Gruppen besteht die Möglichkeit das Bistro sonn- und feiertags exklusiv zu mieten – sprechen Sie uns gerne an.

#### Speisen:

Ludwigs Klassiker: perfekt für die gesellige Runde. Die Gerichte werden als Tischbuffet gereicht und jeder kann sich einfach bedienen. So ist für jeden etwas dabei und die Atmosphäre ist locker und familiär.

Gerne gehen wir dabei auch Gästewünsche und Ernährungsbesonderheiten ein.

#### Ludwigs-Vesper

*Bergischer Bauernkäse, gereifter Ziegenkäse, rosa Rostbeef-Scheiben und luftgetrockneter Schinken mit Oliven und gegrilltem Gemüse.*

*Serviert mit hausgemachtem Brot und Dips.*

\* \* \*

#### Flammkuchen so viel Sie mögen

*Frisch aus dem Ofen, zum Teilen für alle. Vom Klassiker bis zum kreativen Aktionsflammkuchen servieren wir Ihnen die große Auswahl unserer Spezialität, bis alle satt und zufrieden sind.*

\* \* \*

#### Dessertauswahl nach Saison

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

p. P. 29,50 €

#### Optional:

Im Rahmen dieses Angebots können Sie folgendes hinzubuchen:

#### Klassische Canapés – perfekt für den Empfang:

*Roastbeef-Röllchen mit Senf-Honig Schmand und Rucola  
Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Creme auf Zucchini-Brot  
Ziegenkäse-Croutons mit getrockneten Tomaten und Oliven*

p. P. 5,70 €

Das Tischbuffet – auf Platten und in kleinen Gläschen

<i>Gegrilltes Gemüse mit Pesto auf Rucola (vegan)</i>	p. P. 1,70 €
<i>Halloumi-Auberginen-Röllchen (vegetarisch)</i>	p. P. 1,70 €
<i>Gemüse-Bratlinge (vegan) mit Kräuter-Dip</i>	p. P. 2,00 €
<i>Hausgebeizter Lachs mit Avocado, Granatapfel und Quinoa</i>	p. P. 3,00 €
<i>Kleine Suppe im Gläschen (nach saisonalem Angebot)</i>	p. P. 4,00 €
<i>Marinierte Garnelen mit Knoblauch-Dip</i>	p. P. 3,50 €
<i>Kleiner bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing</i>	p. P. 4,00 €
<i>Mini Knusper-Ziege: Ziegenkäsestrudel auf buntem Blattsalat</i>	p. P. 5,00 €

### 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.

#### Für den Empfang:

Valdo Origine Spumante Brut – der perfekte Aperitif aus dem Hause des renommierten Prosecco-Pioniers. Zusätzlich Orangensaft von Bad Hönninger und Wasser.

p. P. 5,20 €

#### Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang

Bio-Sekt „Cuveé Rassisg“ vom Weingut Pflüger, Pfalz.  
Neben Sekt-Orange, Orangensaft von Bad Hönninger und natürlich Wasser bieten wir Ihnen nach Absprache alkoholfreie Alternativen: Traubenstoff (lieblich) vom Weingut Schott, Nahe, oder Träublein vom Schluss Vaux, Rheingau. Sowie einen saisonalen, fruchtig-sprudelnden Cocktail wie z.B. Aperitivo Rosato von Ramazotti, Hugo oder ähnlichem, ganz nach Ihrem Geschmack.

p. P. 8,00 €

#### Kleingedrucktes:

Dies ist ein unverbindliches Angebot für Gruppen ab 10 Personen.

Für Kinder von 6 bis 9 Jahren gewähren wir 60 % Rabatt.

Für Kinder von 10 bis einschließlich 13 Jahren gewähren wir 40 % Rabatt.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Personenzahl muss 7 Tage zuvor verbindlich mitgeteilt werden.

Falls sich die Personenzahl verringert, wird dennoch der volle Preis berechnet. Gerne stellen wir Ihnen einen Bewirtungsbeleg aus. Wir akzeptieren sämtliche gängige Kredit- und Debitkarten sowie Barzahlung.

Überweisung auf Rechnung bedarf vorheriger Absprache.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

**Ihr Bistro Ludwig**

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

Gültig ab 01.01.2023