



Ihre Feier im Bistro Ludwig

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Feier im Bistro Ludwig. Die folgenden Angebote bereiten einen ganz besonderen Rahmen für einen geselligen Aufenthalt für Sie und Ihre Gäste.

Die Speisen werden als Tischbuffet gereicht. Üppig gefüllte und hübsch dekorierte Platten, Schalen und Schüsseln mit den verschiedenen Köstlichkeiten werden auf den Tischen eingedeckt. Sie und Ihre Gäste können sich bedienen, probieren und die Gesellschaft genießen. Für jeden ist etwas dabei.

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 sonn- und feiertags. Bitte sprechen Sie für weitere Details an.

Ihr Bistro Ludwig-Team

Ihre Ansprechpartner:

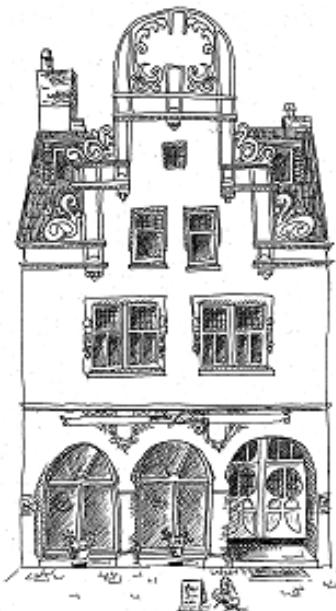
Miriam Hoffmann und

Robert Wohlhage

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

kontakt@bistroludwig.de

Unverbindliches Angebot. Version 2026.1



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.

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

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet und können frei nach Karte bestellt werden. Wir empfehlen Tafelwasser (sprudelnd und still) in Karaffen und Tischweine auszuwählen, die flaschenweise serviert werden. Falls Sie eine Getränkepauschale wünschen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Flammkuchen satt

Buchbar ab 10 Personen für 34,50 € pro Person

Ludwigs-Vesper

Bergischer Bauernkäse, Ziegenfrischkäse-Pralinen, rosa Rostbeefscheiben vom Eifler Weiderind und luftgetrockneter Schinken serviert auf schicken Schiefertafeln. Dazu reichen wir Oliven und gegrilltes Gemüse sowie hausgemachtes Brot und Dips.

* * *

Flammkuchen

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

Darf es ein bisschen mehr sein?

Halloumi-Auberginen-Röllchen (vegetarisch) 1,70 €

Kichererbsen Bällchen mit Gemüse-Dip (vegan) 2,00 €

Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Granatapfel 3,00 €

Kleine Suppe im Gläschen (nach saisonalem Angebot) 5,00 €

Marinierte Wildfang-Garnelen mit Knoblauch-Dip 4,50 €

Kleiner unter Blattsalat mit saisonalem Dressing 5,50 €

Mini-Ziegenkäsestrudel auf buntem Blattsalat 7,00 €

Tischlein deck dich

Buchbar ab 15 Personen für 41,00 € pro Person

Das große Schlemmen in familiärer Runde. Wir decken Ihnen nach und nach den Tisch mit allerlei Köstlichkeiten. Saisonal angepasst und abgestimmt auf Ihre Wünsche. Die Speisen umfassen unter anderem:

Saisonale Suppe, hausgemachtes Brot und passende Dips

Kleiner saisonaler Blattsalat mit Kernen und Croûtons

Mariniertes, gegrilltes Gemüse mit Pesto auf Rucola

Roastbeef-Platte vom Eifler-Weiderind mit Remoulade

„Albondigas“ – gratinierte Rinderhack-Bällchen in Tomatensoße

Marinierte Garnele aus Wildfang mit Avocado-Dip

Frisch gebratene Bratkartoffeln

Saisonales Dessert z.B. Fruchtcrumble mit Eis

Der Großteil der Speisen wird in Schalen und Platten zum Selbstbedienen gereicht. Suppe, Salat und Dessert jedoch als einzelne Portionen. Das genaue Menü erfolgt auf Absprache und richtet sich nach Saison, Verfügbarkeit, Gruppengröße und Ihren Wünschen. Vegane Optionen nach Absprache

Kleingedrucktes:

Alle Preise pro Person inkl. Umsatzsteuer.

Die Mindestpersonenzahl bezieht sich auf vollzählende 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 der Menüs „Flammkuchen satt“ und „Tischlein deck dich“.

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.