



## 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.

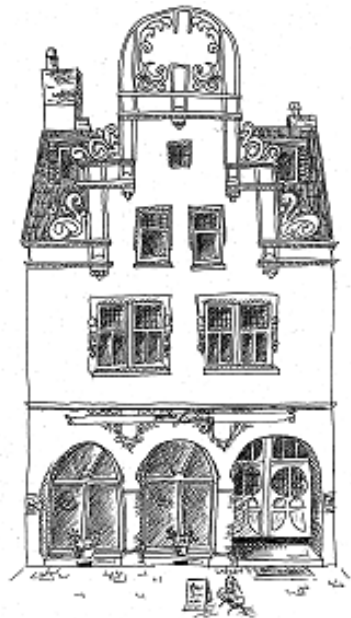
Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und nehmen Rücksicht auf die Ernährungsbesonderheiten Ihrer Gäste.

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

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

Unverbindliches Angebot. Version 2023.2



## Der Empfang

### Klassischer Sekt-Empfang 5,50 €

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

### Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang 8,00 €

Bio-Sekt „Cuveé Rassig“ vom Weingut Pflüger, Sekt-Orange, Orangensaft pur von Bad Hönninger und saisonale, fruchtig-sprudelnden Sekt-Cocktails. Alkoholfreie Alternativen: Traubenstoff Traubensecco (lieblich) von Weingut Schott, Träublein Fruchtsecco von Schloss Vaux oder Pfalzwasser.

## Fingerfood

### Klassische Canapés – perfekt für den Empfang 5,70 €

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 29,50 € pro Person

### Ludwigs-Vesper

Bergischer Bauernkäse, gereifter Ziegenkäse, rosa Rostbeef-Scheiben 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 €
- Gemüse-Bällchen mit Kräuter-Dip (vegan) 2,00 €
- „Ganz falscher Hase“ (vegane Linsenbraten) 2,00 €
- Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Granatapfel 3,00 €
- Kleine Suppe im Gläschen (nach saisonalem Angebot) 4,00 €
- Marinierte Wildfang-Garnelen mit Knoblauch-Dip 4,00 €
- Kleiner bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing 5,00 €
- Mini-Ziegenkäsestrudel auf buntem Blattsalat 5,70 €

## Tischlein deck dich

Buchbar ab 15 Personen für 34,00 € 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  
Vegane Option: „Ganz falscher Hase“ Linsenbraten

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.

### 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.

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

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.