



Ihre Feier im Bistro Ludwig Winter 2024

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Feier im Bistro Ludwig. Die Winterzeit mit festlicher Dekoration, Glühwein und deftigen, saisonalen Speisen bietet einen ganz besonderen Reiz.

Mit den folgenden Angeboten möchten wir dieses Gefühl der Winter- und Weihnachtszeit aufgreifen und Ihnen und Ihren Gästen den passenden Rahmen für Ihre Feier bieten.

Die Speisen werden als Tischbuffet gereicht. Üppig gefüllte und hübsch dekorierte Platten, Schalen und Schüsseln mit 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 und Vorlieben.

Für größere Gruppen besteht die Möglichkeit der exklusiven Miete des Bistros oder von Teilbereichen - auch sonn- und feiertags. Bitte sprechen Sie uns für weitere Details an.



Ihr Bistro Ludwig-Team

Inh. R. Wohlhage, Hauptstraße 38d, 53604 Bad Honnef,

Tel.: 02224 1876461 kontakt@bistroludwig.de

Unverbindliches Angebot. Gültig ab 01.11.2024 Version 2024.1

Der Empfang

Zu Ihren Getränken reichen wir kleine Snacks wie 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 Hönninger.

Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang 9,50 €

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

Glühwein-Empfang im Garten 8,00 €

Warmer Winzerglühwein oder alkoholfreier Punsch gehören zur Winterzeit. Im lauschigen Garten, geschützt durch Pavillon, Schirme und Heizpilze reichen wir dazu süßes und herzhaftes Gebäck. (Bei starkem Regen oder Wind im Innenbereich.)

Fingerfood

Klassische Canapés – perfekt für den Empfang 7,50 €

Datteln im Speckmantel

Rosa gebratener Entenbrust mit Glühwein-Zwiebel-Chutney

Auberginen-Grillgemüse-Röllchen (vegetarisch; auf Wunsch vegan)

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 und abgerechnet werden. Falls Sie eine Getränkepauschale wünschen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

„Flammkuchen satt“ Winter 2024

Buchbar ab 10 Personen für 38,00 € pro Person

Ludwigs Vorspeisen Variation

Frisches Brot, hausgemachtes Enten-Schmalz und Cranberry-Dip

Tatar vom Weiderind mit frittierte Kaper

Ziegenkäse-Praline auf marinierte Rote Bete

Gebeizter Gewürzlachs mit gehobeltem Orangen-Fenchel

Gebackene Kürbis-Bällchen mit gegrilltem Gemüse (vegan)

* * *

Saisonale Flammkuchen

Frisch aus dem Ofen, zum Teilen für alle. Unser Schwerpunkt liegt auf den winterlichen Aktions-Flammkuchen, aber natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und servieren auch unsere beliebten Flammkuchen-Klassiker, bis alle satt und zufrieden sind.

* * *

Winterliche Dessertauswahl

Zimt-Brûlée, Spekulatius-Parfait und Bratapfel-Crumble

Darf es ein bisschen mehr sein?

„Ganz falscher Hase“ (vegane Linsenbraten) 2,20 €

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

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

Kleiner bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing 5,50 €

Mini-Ziegenkäsestrudel auf buntem Blattsalat 7,00 €



„Tischlein deck dich“ Winter 2024

Buchbar ab 15 Personen für 43,50 € pro Person

Das große Schlemmen in familiärer Runde. Wir decken Ihnen nach und nach den Tisch mit allerlei winterlichen Köstlichkeiten.

Frisches Brot, hausgemachtes Enten-Schmalz und Cranberry-Dip

Cremige Pastinaken-Suppe

Kleiner Blattsalat mit Kernen und Croûtons

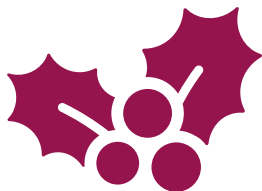
Marinierte Rote Bete mit Feldsalat und Ziegenkäse-Praline

Gebackene Kürbis-Bällchen mit gegrilltem Gemüse (vegan)

Hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Schmand im Crêpes-Mantel

Confierte Barbarie-Entenkeule, kräftige Bratensoße,
hausgemachter Rotkohl, glasierte Maronen, kleine Kartoffel-Klöße
(Alternativ: „Ganz falscher Hase“ - veganer Linsenhackbraten)

Spekulatius-Parfait mit Glühwein-Kirschen



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 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

Abprache. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns auf Grund von Lieferengpässen ohne ähnlichen äußeren Einflüssen Änderungen vorbehalten.