



Ihre Feier im Bistro Ludwig

Winter 2026

Für Gruppen ab 10 Personen

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.

Gerne gehen wir im persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche ein, erstellen ein individuelles Menü und berücksichtigen besondere Ernährungsbedürfnisse und persönliche 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.

Ihre Ansprechpartner:

Miriam Hoffmann und Robert Wohlhage.

Tel.: 02224 1876461 · kontakt@bistroludwig.de

Unverbindliches Angebot · gültig ab 01.11.2026 · 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 pur.

Ludwigs Luxus-Sekt-Empfang 9,50 €

Regionaler Riesling-Sekt vom Weingut Krupp, Sekt-Orange, Orangensaft pur sowie saisonale, fruchtig-sprudelnde Sektkocktails und alkoholfreie Alternativen.

Glühwein-Empfang im Garten 8,00 €

Warmer Winzerglühwein und alkoholfreier Punsch gehören zur Winterzeit einfach dazu. In unserem lauschigen, durch Pavillon und Schirme geschützten Garten reichen wir dazu süßes und herzhaftes Gebäck. Bei starkem Regen oder Wind findet der Empfang im Innenbereich statt.

Winterliches Fingerfood

Köstliche Kleinigkeiten – perfekt für den Empfang. 12,00 € pro Person

Hausgebeizter Lachs mit Spitzkohl auf Serviettenknödel-Taler

Spieße von Gewürz-Birne und mildem Manchego-Käse

Tatar vom Weiderind auf geröstetem Brioche

Getränkepauschale (optional)

Ausgelegt auf 4 Stunden, 27,00 € pro Person

Pils, Kölsch und Weizen (jeweils auch alkoholfrei)

Tafelwasser, Proviant Schorlen und Limos, Fassbrause, Eistee, Säfte

Je ein Rot- und Weißwein aus unserem hochwertigen Ausschank per Glas.

Alkoholfreier Rosé und alkoholfreier Weißwein



Weihnachtsmenü 1

54,00 € pro Person

Frisches Brot, hausgemachtes Enten-Schmalz und Walnuss-Dip

Cremige Pastinaken-Suppe
mit Schweinefilet, gefüllt mit Backpflaumen

Türmchen von Apfel, Sellerie und Entenbrust
mit karamellisierten Walnüssen und Feldsalat

Confierte Oldenburger-Entenkeule, kräftige Bratensoße, glasierte Maronen,
kleine Kartoffel-Klöße und Holunder-Preiselbeer-Rotkohl

Vegetarische Alternative:

Kartoffelkuchlein, gratiniert mit Vacherin Mont-d'Or-Käse,
Kürbis-Pflaumen-Ragout und Rotwein-Schalotten

Bratapfelvariation mit Spekulatius-Mousse



Weihnachtsmenü 2

46,50 € pro Person

Frisches Brot, hausgemachtes Enten-Schmalz und Cranberry-Dip

Bratpfelsuppe
mit Spieß von geräucherter Entenbrust und Quitte

Saftiges Hirsch-Edelgulasch
mit cremiger Polenta, Quittenkompott und Rosenkohl

Vegetarische Alternative:

Kartoffelkuchlein, gratiniert mit Vacherin Mont-d'Or-Käse,
Kürbis-Pflaumen-Ragout und Rotwein-Schalotten

Schokoladen-Tartelette mit Fleur de Sel und Blutorange

„Flammkuchen satt“ · Winter 2026

39,50 € pro Person

Ludwigs Vorspeisenvariation

Frisches Brot, hausgemachtes Entenschmalz und Cranberry-Dip
Geräucherte Entenbrust auf Kürbis und Rotwein-Schalotten
Rotfleisch-Garnelen mit Limetten-Aioli
Marinierte Rote Bete mit Ziegenkäse und Blutorange
Kleine Bratpfelsuppe im Glas

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

Eine süße Verführung in kleinen Gläschen.



Kleingedrucktes

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive Umsatzsteuer. Die Mindestpersonenzahl bezieht sich auf voll zahlende Erwachsene. Für Kinder von 6 bis 9 Jahren gewähren wir 60 % Rabatt, für Kinder von 10 bis einschließlich 13 Jahren 40 % Rabatt auf den regulären Preis der Menüs und von „Flammkuchen satt“. Die verbindliche Personenzahl muss uns sieben Tage zuvor mitgeteilt werden. Gerne stellen wir Ihnen einen Bewirtungsbeleg aus. Wir akzeptieren alle gängigen Kredit- und Debitkarten sowie Barzahlung. Eine Zahlung per Überweisung auf Rechnung bedarf der vorherigen Absprache. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns aufgrund von Lieferengpässen oder ähnlichen äußeren Einflüssen Änderungen vorbehalten.