



HAUS AM RHEIN

Genuss am Fluss.

Menü- und Büffetvorschläge

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie unser Haus gewählt haben und uns die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung anvertrauen wollen.

Unsere Kochkunst und unser Organisationstalent sind unser Beitrag für die gute Stimmung Ihrer Feier.

Aus unserer langjährigen Erfahrung und der Fülle der Angebote haben wir auf den folgenden Seiten eine Auswahl zusammengestellt.

Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen vorab. Das Können unserer Köche, die hohe Qualität der Zutaten sowie unser familiär-freundlicher Service stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte beachten Sie zur Planung auch unsere Hinweise auf der folgenden Seite.

Restaurant Haus am Rhein

Elsa-Brändström-Straße 74, 53227 Bonn

Telefon: +49 (0)228 / 46 53 07 E-Mail: info@haus-am-rhein.de

Ihre Ansprechpartner: Ivona & Sino Slaviček

Gültig ab Januar 2025. Alle bisherigen Vorschläge sind hiermit ungültig.



HAUS AM RHEIN

Genuss am Fluss.

Wichtige Hinweise

Bei unseren Menü- und Büffetvorschlägen handelt es sich um Grundvorschläge, die selbstverständlich auch ganz individuell zusammengestellt werden können. Hierzu unterbreiten wir Ihnen nach Rücksprache individuelle Angebote. Für Hochzeitsfeiern halten wir Gesamtpauschalangebote bereit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei der Zusammenstellung ein einheitliches Menü oder Büffet für all Ihre Gäste planen. Nach vorheriger Rücksprache bereiten wir abweichend dazu gerne auch spezielle Gerichte für Kinder, Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker.

Entscheidend für einen reibungslosen Ablauf ist eine umsichtige Planung. Die Besprechung des Ablaufs Ihrer Veranstaltung sowie die Speisenauswahl sollte daher etwa 3 Wochen vorher stattfinden. Dazu vereinbaren Sie bitte, vorzugsweise telefonisch, einen Gesprächstermin mit uns. Hierbei benötigen wir auch eine ungefähre Personenzahl. Da unser Küchenteam die Speisen nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl fertigt, benötigen wir die definitive Personenzahl spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung. Wir bitten um Verständnis, dass wir bestellte und eventuell nicht abgenommene Speisen berechnen müssen.

Unsere Menüs und Büffets bieten wir erst ab mindestens 20 Personen an. Wir kalkulieren die Menge der Speisen großzügig, bitten jedoch um Verständnis, dass wir Ihnen aus lebensmitteltechnischen und hygienischen Gründen keine Speisen von unseren Büffets für den Verzehr zu Hause mitgeben können. Das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken ist ausgeschlossen. Nach vorheriger Rücksprache können Sie für Ihre Feierlichkeit eine Jubilarstorte mitbringen, die jedoch aus einer Konditorei stammen muss. Wir empfehlen hier unseren Partner, die Konditorei Wagner aus Bonn-Beuel.

In den angegebenen Preisen unserer Speisen und Getränke sind neben der jeweils gültigen Mehrwertsteuer grundsätzlich auch alle Raum- und Personalkosten enthalten. Sollte dies in besonderen Ausnahmefällen anders sein, werden wir Sie entsprechend vorab informieren. Die Nutzung unserer Räumlichkeiten ist bis etwa 03:00 Uhr möglich.

Die detaillierte Aufstellung Ihrer verzehrten Speisen und Getränke erhalten Sie im Nachgang an Ihre Veranstaltung. Zur Begleichung der Rechnung akzeptieren wir neben Bargeld auch Ihre girocard („ec-Karte“) und eine Überweisung. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten zur Zahlung akzeptieren. Der Rechnungsbetrag ist sofort ohne Abzug fällig.

Im Falle der Stornierung Ihrer verbindlich bestätigten Reservierung können aus Gründen der Fairness Stornierungsgebühren in Höhe von 30% des geschätzten Auftragswertes anfallen.

Getränke (Auswahl)

1.) Aperitifs (kleine Auswahl)

Sherry, dry/medium/sweet	5cl	EUR 4,50
Campari Soda/Orange, Monin/Orange (alk.frei)	4cl	EUR 7,50
Vermouth, bianco/dry/rosso	5cl	EUR 4,50
Hugo, Aperol-Sprizz	0,15l	EUR 9,00
Sekt-Hausmarke	0,75l	EUR 32,00
Flasche Prosecco Spumante	0,75l	EUR 38,50
Orangensaft	1,0l	EUR 13,50

2.) Biere und alkoholfreie Getränke (kleine Auswahl)

Sion Kölsch vom Fass	0,25l	EUR 2,80
König Pilsener vom Fass	0,25l	EUR 2,80
Mineralwasser RHODIUS Gourmet	0,25l/0,75l	EUR 2,90/7,50
afri Cola, Bluna Orange / Zitrone / Mix	0,33l	EUR 3,80
Apfelschorle	0,33l	EUR 3,80

3.) Weine finden Sie in reichhaltiger Auswahl in unserer Weinkarte

4.) Digestifs (kleine Auswahl)

Original Schladerer Himbeergeist, Kirschwasser etc.	2cl	EUR 3,50
Cognac Frapin VSOP	2cl	EUR 7,50
versch. Liköre	2cl	ab EUR 3,50
Longdrinks (Gin Tonic, Whiskey Cola etc.)	4cl Spirituosenanteil	ab EUR 9,50
Tasse Kaffee		EUR 2,80

5.) Kuchen-Konditorkuchen

St. EUR 4,00

Menükarten mit Kordel eingebunden EUR 3,50

Saisonale Menüs (siehe saisonale Vorschläge)

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne der Jahreszeit entsprechende Menüs zusammen, z.B. Spargelessen, Gänseessen, Wildgerichte etc.

Menü 1

Büffelmozzarella auf Rispentomaten
auf Rucola in Passionsfrucht-Vinaigrette
EUR 12,50

x x x

Feine Geflügelrahmsuppe
mit Curry-Sahnehaube
EUR 7,90

x x x

3erlei Medaillons vom Grill
Rind-Schwein-Lamm
Pfifferling-Rahmsauce, Vanille-Karotten,
Schupfnudeln und Kartoffelplätzchen
EUR 32,50

x x x

„Crème brûlée“
EUR 7,50

Menü 2

Vitello Tonato
mit Thunfischsauce und Kapernäpfel
EUR 14,50

x x x

Fruchtige Tomatensuppe
mit Chorizo-Chips
EUR 7,90

x x x

Zarter Braten von der Kalbsnuss
in Portweinsauce,
Mandelbroccoli und Schwenkkartoffeln
EUR 28,50

x x x

Tiramisù
mit Beeren und Amarettosahne
EUR 8,50

Menü 3

Gambas im Tempura-Teig und frittierte Gemüsebällchen

auf Wildkräutern und Chili-Mayonnaise

EUR 13,50

x x x

Samtsuppe von der Süßkartoffel

mit Koriander

EUR 7,90

x x x

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Barolosauce mit Wurzelgemüwestreifen,
buntes Bohnengemüse, Pommes Risolée

EUR 26,50

x x x

Mousse au Chocolat „Blanc“

auf Kirschgelée

EUR 8,50

Menü 4

Gebeizter Lachs

mit Avocado-Tomaten-Tartar auf Spinatsalat

EUR 14,80

x x x

Rote Zwiebelsuppe

mit Apfel und Vanille aromatisiert

EUR 7,90

x x x

Zarte Perlhuhnbrust

auf Kräuterseitlingen in Ingwerbutter,
hausgemachte Eierspätzle und Ofengemüse

EUR 23,00

x x x

Dunkle Mousse au Chocolat

mit Datteln und weißer Schokoladensauce EUR 9,00

Menü 5

Rote-Bete-Carpaccio mit Grana Padano

Aceto Balsamico und geröstete Pinienkerne

EUR 11,50

x x x

Rinderbouillon

mit Grießnocken und Schnittlauch

EUR 7,90

x x x

Tranchen von der Rinder- und Schweinelende

an grüner Pfeffer-Cognac-Sauce,

karamellierte Austernpilze,

bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin

EUR 39,50

x x x

Süßer Dessertteller

Verschiedene Leckereien aus unserer süßen Küche

garniert mit frischen Früchten

EUR 13,00

Vorschläge zur Zusammenstellung Ihres „Wunschmenüs“

Kalte Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio mit Grana Padano Parmigiano

Aceto Balsamico und geröstete Pinienkerne

EUR 11,50

Milder Räucherlachs mit Reibeküchlein

Salatbouquet, Sahnemeerrettich

EUR 16,00

Vitello Tonnato

mit Thunfischsauce und Kapern-Äpfeln

EUR 14,50

Feiner Feldsalat in Kräutervinaigrette

mit gratiniertem Ziegenkäse und Lavendelhonig

EUR 13,50

Suppen

Legierte Kressesuppe mit Eismeergarnelen

EUR 7,90

Kraftbrühe mit Markbällchen

EUR 7,90

Badische Kartoffelrahmsuppe

mit feinen Lachsstreifen und Brotcroûtons

EUR 7,90

Feine Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehaube

EUR 7,90

Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Chorizo-Chips

EUR 7,90

Hauptgerichte

Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions auf Calvados-Jus mit Mini-Apfel, Broccoli mit gebutterten Mandelblättchen und Kartoffelplätzchen	EUR 29,50
Medallions vom Rehrücken, auf Rotweinjus, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Waldpilze in Kräuterraum, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten	EUR 42,00
Gekochte Mastochsenbrust in Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Blattspinat	EUR 19,50
Medallions vom Kalbsfilet mit frischen geschwenkten Waldpilzen und Kräutern, Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelbrätlinge	EUR 34,50
Rheinischer Sauerbraten (hausgemacht) in Mandel-Rosinen-Sauce, Kartoffelklöße, Apfelkompott mit Preiselbeeren	EUR 22,50
Zartes Roastbeef am Stück rosa gebraten an Café de Paris Sauce, Kartoffelbrätlinge, buntes Bohnengemüse	EUR 36,00
Kalbsrückensteak unter der Senf-Kräuter-Kruste Ofengemüse und Pommes Risolée	EUR 33,50

Desserts

Hausgemachte Beerengrütze

Vanillesauce oder Vanilleeis, Sahnehaube

EUR 7,50

Kokos-Panna cotta

mit karamellisierter Ananas

EUR 7,90

Walnusseis mit Birnenspalten

Schokoladensauce und Schlagsahne

EUR 7,80

Eisbecher „Tiramisù“

mit Amarettini und halbflüssiger Mascarponesahne

EUR 7,80

Festtags-Dessertteller mit frischen Früchten und
verschiedenen Leckereien aus unserer süßen Küche

EUR 13,00

Büffet-Vorschläge

**Unsere Büffets werden sorgfältig aus frischen
Produkten hergestellt, sind reichhaltig
und werden aufwendig dekoriert angerichtet.**

**Gerne berücksichtigen wir
Ihre persönlichen Wünsche.**

**Einzelne Artikel der folgenden Büffets können
Sie gerne untereinander austauschen und sich
ein persönliches Büffet zusammenstellen.**

Mögliche Bestellung der Büffets
ab 20 Personen

ALPEN-LAND-BÜFFET

Warme Gerichte

Spanferkel-Rollbraten

in würziger Weißbiersauce, bayrisch Kraut und Kartoffelklöße

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Gebratene Hähnchenhaxen und kleine Schnitzelchen, Preiselbeeren
- Tiroler Bündnerfleisch-Landjäger, kl. Fleischpfanzerl, süßer Senf
- Hausgemachter Obazda mit Zwiebelringen, Rettich und Radieschen
- Feine Forellenfilets aus dem Buchenrauch und frisch geriebener Kren (Meerrettich)

Salate

- Weißwurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggurken
- Speck-Krautsalat
- Wildgarten Pflücksalat, Apfel-Vinaigrette

Desserts

- Kaiserschmarrn, warmes Zwetschgenkompott
- Partybrötchen, Butter und Griebenschmalz

Preis pro Person

EUR 32,50

SCHLEMMERBÜFFET

Warme Gerichte

- **Prager Krustenbraten, frisch aus dem Ofen**
Zwiebeljus und Kartoffelbrätlinge
- **Hähnchenbruststreifen**
in roter Curry-Sahne-Sauce mit Paprika und Palmenherzen, Basmatireis

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Makrelen und Forellen aus dem Rauch, Sahnemeerrettich
- Matjesfilets mit Gurke und Tomate am Spieß,
Schnittlauch-Mayonnaise
- Gebratene Schweinelende mit Lebermousse
- Tomaten auf Rucola mit Schafskäse
- Honig-Melone mit Schwarzwälder Schinken
- Roastbeef - rosa gebraten - mit Remouladensauce

Salate

- Feiner Reissalat mit Apfelwürfel in Zitronen-Dressing
- Bunter Bohnensalat
- Frischer Gartensalat, Joghurt-Dressing

Desserts

- Obstsalat, Vanillesauce
- Weiße Schokoladenmousse und Schlagsahne
- Frische Brotauswahl und Butter

Special: Käseauswahl
pro Person 7,50 EUR

Preis pro Person

EUR 38,50

MEDITERRANES BÜFFET

Warme Gerichte

- **Tomatisierte Minestrone**
mit Thymian (wird serviert)
- **Geschmorte Lammkeule**
in Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln
- **Saltimbocca vom Wolfsbarsch,**
Butter-Gnocchi
- **Spaghetti in Trüffelöl**
mit frischem Pfannengemüse

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Gegrillte und marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons
- Verschiedene eingelegte Oliven und Peperoni
- Original Serrano Schinken mit Melonenscheiben
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Vitello Tonato
- Crevettenspieße vom Grill mit Zitronendip
- Salat Niçoise - Thunfischsalat
- Frische Blattsalate der Jahreszeit mit fruchtigen Dressings
- Verschiedene frische Baguettes

Desserts

- Tiramisù mit frischen Beeren
- Caramelflan mit Schlagrahm
- Limettencrème mit braunem Zucker

Special: Käseauswahl
pro Person 7,50 EUR

Preis pro Person: EUR 47,00

BÜFFET „HAUS AM RHEIN“

Warme Gerichte

- **Süßkartoffelsuppe** mit frittierter Petersille (wird serviert)
- **Kalbsnüsschen in Portweinsauce**
mit Kartoffelgratin
- **Rinder- und Schweinefiletspitzen**
in Cidrejus mit Apfelspalten, Schupfnudeln
- **Gnocchi mit Salbei und Datteln**

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Mild geräucherter und gebeizter Fjordlachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
- Salatgurken gefüllt mit Steingarnelen in Cocktailsauce
- Galia Melone mit Parmaschinken
- Rosa gebratene Ochsenrippe, Remouladensauce
- Kleine Hähnchenschnitzel in der Mandelkruste mit Physalis

Salate

- Frisée-Salat, Zimtdressing
- Tomaten-Fenchel-Mozzarella-Salat in Kräutersauce
- Waldorfsalat mit Walnüssen

Desserts

- 2erlei Schokoladenmousse, Schlagrahm
- Panna Cotta mit Brombeeren
- Brotauswahl und Butter

Preis pro Person:

EUR 48,50

Special: Käseauswahl
pro Person 7,50 EUR

„FRÜHLINGSBÜFFET“

Warme Gerichte

- **Rahmsuppe vom jungen Spinat und Kopfsalat**
und Rucola-Pesto (wird serviert)
- **Flusskrebs und Lachswürfel**
mit grünem und weißem Spargel, Frühlingslauch, Möhren in Zitronengras-Öl
- **Gekochter Kalbstafelspitz** in Grüner Frankfurter Sauce, Bouillonkartoffeln
- **Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat**
in Frischkäse-Kräuter-Sauce

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Geräucherter Heilbutt, Lachsstremel
und Bärlauch-Garnelen, Wasabisauce
- Geflügelmedaillons in der Kräuter-Eihülle mit Spitzpaprika
- Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Fingermöhren
- Saftige Melonenkugeln mit Coppa di Parma
- Auberginenröllchen mit Rinderstreifen
- Frittierte Gemüsebällchen mit Avocadocrème

Salate

- Frischer Spargelsalat in Kräuter-Vinaigrette
- Bunter Gemüsesalat
- Wildkräutersalat

Desserts

- Frische Erdbeeren und Erdbeercrème mit Sahne
- Salat von frischer Ananas und Kiwi
- Brot und Butter

Special: Käseauswahl

pro Person 7,50 EUR

Preis pro Person: EUR 49,00

(Unser Frühlingbüffet können wir zu diesem Preis nur in der bestimmten Saison anbieten.)

„HERBSTBÜFFET“

Warme Gerichte

- **Rahmsuppe von Maronen, gelben Rüben und Cranberries**
- **Entenkeulenstücke**
auf Backpflaumen-Feigen-Apfelragout, Butterspätzle
- **Ofenfrische Rehkeule in Wacholderrahm**
mit Serviettenklößen und Rotkraut
- **Maccaroni in Orangen-Senf-Sauce**
mit Datteln und Hüttenkäse

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Salat von Edelflusskrebse, Räucheraal und Kräuterlachs
- Wildschweintranche mit Birnenspalten
- Roastbeef-Röllchen mit Champignons und Nüssen gefüllt
- Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeeren und Mandarine
- Geräucherte Gänsebrust mit frischen Feigen
- Ziegenkäse im Speckmantel und Tannenhonig
- Diverse Saucen

Salate

- Frischer Champignonsalat mit Kräutern
- Feiner Broccoli-Schinkensalat
- Feldsalat mit Speckwürfeln, Nuss-Vinaigrette

Desserts

- Herbstliches Eisbüffet mit warmen Brombeeren, Ahornsirup, gerösteten Mandeln und anderen Köstlichkeiten
- Brotauswahl und gesalzene Fassbutter

Special: Käseauswahl
pro Person 7,50 EUR

Preis pro Person: EUR 49,00

(Unser Herbstbüffet können wir zu diesem Preis nur in der bestimmten Saison anbieten.)

„GALA-BÜFFET“

Warme Gerichte

- **Aufgeschäumte Kresserahmsuppe** (wird serviert)
Käsestange
- **Zarter Roastbeefbraten**,
am Büffet tranchiert, Café de Paris Sauce, grüne Bohnen
im Speckmantel, Kartoffelgratin
- **Gebratenes Seeteufelfilet**, Gemüsereisrisotto
- **Kartoffel-Käseklößchen** in Morchelrahmsauce

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Ganzer Salm mit Zitronenmelisse
- Gebratene Kräutergambas auf Salatgurken
- Tartar vom Graved Lachs und Heilbutt mit grünem Spargel,
Stremellachs mit Forellen-Kaviar
- Galia-Melone mit Original Serrano-Schinken (Pata Negra)
- Fächer von gebratener Maispouardenbrust auf Orangenscheiben
- Kalbsrücken rosa gebraten, Sauce Cumberland
- Rehrücken mit Lebermus und Blaubeeren

Salate

- Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen
- Bratentensalat mit Früchten
- Große Salatplatte mit Feta-Käse, verschiedene Dressings

Desserts

- Eisbüffet mit frischen Früchten, heiße Sauerkirschen und Himbeeren
- Reichhaltige Brotauswahl und Brezeln und gesalzene Fassbutter

Preis pro Person:

EUR 58,00

Special: Käseauswahl
pro Person 7,50 EUR

Handschnittchen und Canapés

Handschnittchen

- Frisches Nuss-Stangenbrot
mit Tortenbrie und Traube EUR 3,50
- Frisches Zwiebel-Stangenbrot
mit Roastbeef und Cornichons EUR 3,50
- Frisches Sechskorn-Stangenbrot
mit Knochenschinken und Maiskölbchen EUR 3,50
- Frisches französisches Stangenbrot
mit hausgebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich EUR 3,50

Canapés - diverse Auswahl

Wenn Sie die Auswahl der Canapés zu Ihrem
Empfang wünschen, berechnen wir Ihnen pro Stück ab EUR 3,00

Warme Cocktailhappen, Petit fours etc.

Angebote und Preise teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Unsere Hochzeitspauschalen

Getränkepauschale I

Preis pro Person: EUR 39,50

➤ gültig ab Abendessen bis ca. 02:00 / 02:30 Uhr

Aperitiv Sekt, Orangensaft

Weine - HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Grauer Burgunder, Kabinett-trocken
Steiner'scher Keller, Landau-Pfalz

Spätburgunder-Weißherbst, halbtrocken

HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Spätburgunder, trocken

Sion Kölsch, König Pilsener vom Fass, HB Weizenbier, alkoholfreies Bier,
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke (Cola, Apfelschorle etc.)

Getränkepauschale II

Preis pro Person: EUR 44,50

➤ gültig ab Abendessen bis ca. 02:00 / 02:30 Uhr

Aperitiv Sekt, Campari, Aperol Sprizz, Hugo, Orangensaft

Weine HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Grauer Burgunder, Kabinett-trocken

Mayschoss Altenahr WG
Spätburgunder-Rosé, halbtrocken

HAUS AM RHEIN – Edition
Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden
Spätburgunder, trocken

Sion Kölsch und König Pilsener vom Fass / Mineralwasser und alkoholfreie
Getränke (Cola, Apfelschorle etc.) / Kaffee, Cappuccino, Espresso

Wählen Sie zu unseren Getränkepauschalen
ein Büffet oder Menü Ihrer Wahl
aus unseren Vorschlägen.

Preisbeispiel

Getränkepauschale I EUR 39,50

Büffet „Haus am Rhein“ EUR 48,50

Ihr Festpreis pro Person EUR 88,00
(sichere Kalkulationsgrundlage)

Unser Angebot für Ihre Kaffeetafel

Pro Person 1,5 bis 2 Stücke Kuchen aus einer bunten Auswahl
und Kaffee, Tee etc. ohne Limit

pro Person EUR 18,50