Treibholz

HAUS AM RHEIN



BANKETT

Treibholz Bonn
Elsa-Brändström-Straße 74
53227 Bonn
Telefon: 0228 465307
E-Mail: restaurant@treibholz-bonn.de
Web: **www.treibholz-bonn.de**

EXKLUSIV FEIERN · CATERING · EVENTS

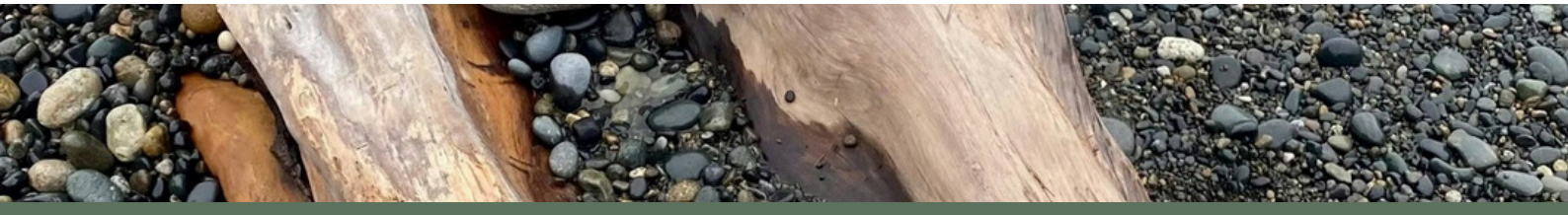
Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen aus dem
TREIBHOLZ – HAUS AM RHEIN.

Wir haben für Sie in dieser Bankettmappe einige Buffet &
Menüvorschläge zusammengestellt und sind sicher,
dass für jeden Gaumen etwas dabei ist.

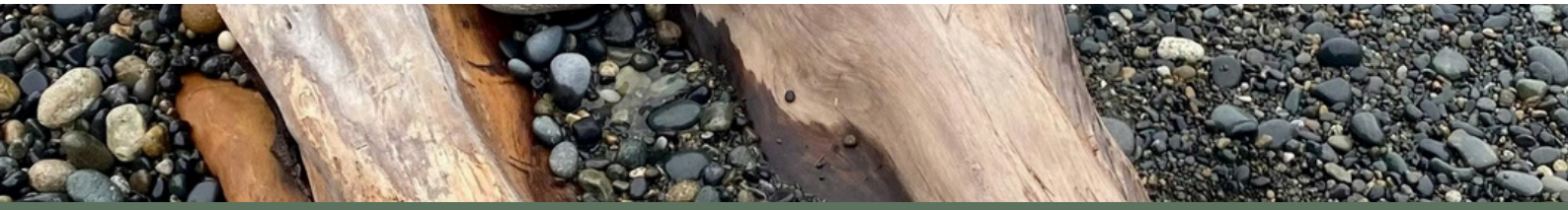
Unsere Buffets werden exklusiv für Sie zubereitet.
Wir achten dabei stets auf Qualität, Regionalität und Saison.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Arrangement für Ihre
Feierlichkeit. Selbstverständlich halten wir für Kinder, Allergiker,
Vegetarier und Veganer Alternativen bereit.

Auf den nächsten Seiten erfahren sie Wissenswertes
über unsere Räumlichkeiten,
die verschiedenen Bewirtungs-Möglichkeiten,
Variationen eines Stilvollen Empfangs,
über Buffetvariationen, Flying-Buffets & Fingerfood
und selbstverständlich auch über Caterings außer Haus!



INHALTSVERZEICHNIS

Verschiedene Räumlichkeiten	SEITE 4
Bestuhlungsmöglichkeiten	SEITE 6
Bewirtungsmöglichkeiten	SEITE 7
Stilvollen Empfänge	SEITE 8
Getränkepauschalen	SEITE 9
Menüvielfalt	SEITE 10
Buffetvariationen	SEITE 14
Weinempfehlung	SEITE 18
Caterings außer Haus	SEITE 19
AGB´s & Wissenswertes	SEITE 20

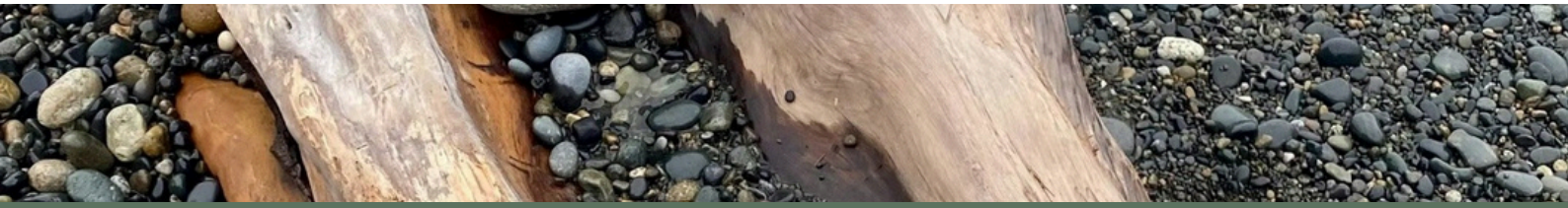


Verschiedene Räumlichkeiten

Durch unsere großzügigen Fensterfronten ist der Rhein in jedem Raum spürbar – mal ruhig und weit, mal lebendig und in Bewegung. Der Blick auf das Bonner Rheinufer und die Villa Hammerschmidt gehört bei uns einfach dazu und macht jede Feier ein Stück besonderer.

Um die Vorstellung unserer Räume übersichtlich zu halten, sind die Angaben der Personenanzahl für unsere Räumlichkeiten in Sitzplätzen angegeben. Für Empfänge und Steh-Partys haben wir in jedem Raum selbstverständlich mehr Platz.





Südzimmer



Hell, warm und besonders einladend: Unser Südzimmer bietet Platz für bis zu 60 Gäste und schafft mit seinem offene Blick nach Süden eine Atmosphäre fast wie ein kleines Panorama. Große Fenster lassen viel Licht herein und geben dem Raum eine angenehmen Weite.
Der Raum ist flexibel teilbar und eignet sich damit sowohl für größere Feiern als auch für kleinere, persönliche Zusammenkünfte.
Ob Familienfeier, Geburtstag oder Jubiläum – das Südzimmer ist ein Ort für besondere Momente, gute Gespräche und gemeinsame Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

Nordzimmer

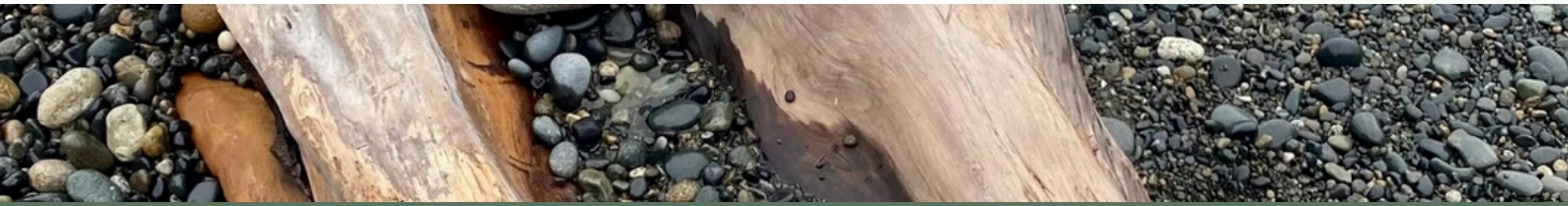


Unser Nordzimmer ist der ideale Rahmen für kleinere Gesellschaften und persönliche Anlässe. Der Raum bietet Platz für bis zu 30 Gäste und überzeugt durch seine ruhige, gemütliche Atmosphäre.
Durch seine flexible Teilbarkeit eignet sich das Nordzimmer sowohl für vertrauliche Gespräche, kleine Familienfeiern oder geschäftliche Treffen als auch für intime Dinner in kleiner Runde.

Restaurant

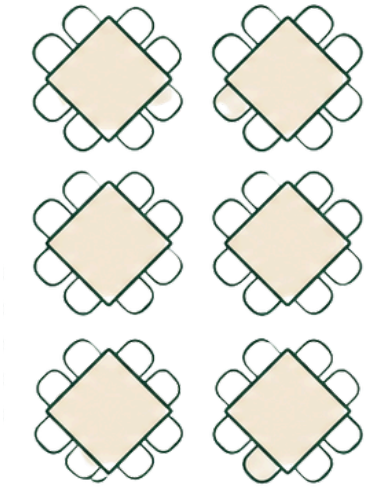


Für geschlossene Gesellschaften ab 100 Personen kann das gesamte Restaurant “Treibholz” exklusiv gebucht werden. So entsteht ein ganz besonderer Ort für Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen oder große Familienfeste, bei denen das ganze Haus zu Ihrem Wohnzimmer wird.

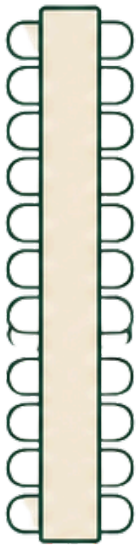


Bestuhlungsmöglichkeiten

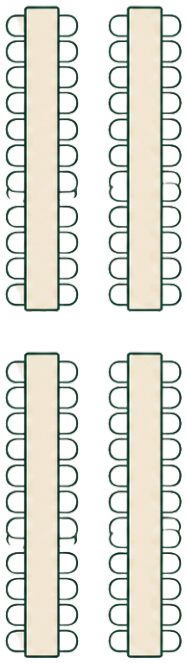
Tischgruppen



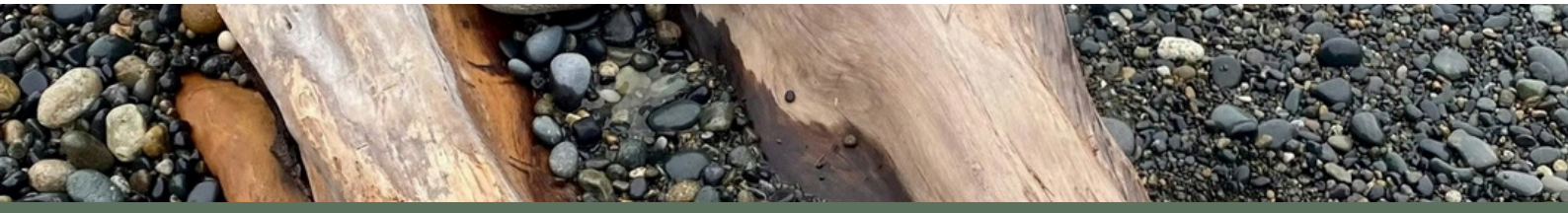
Festtafel



Reihenbankett



Nach Absprache lassen sich verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren.
Eine Kombination mit Stehtischen und/oder unserem angrenzenden Terrassenbereich mit bis zu 40 Sitzplätzen Steht ebenfalls zur Verfügung.
Wir beraten Sie gerne.



Bankett



Bankettfeiern in einem exklusiven Raum sind ab 10 Personen buchbar. Bitte geben Sie uns drei Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl an. Diese ist dann die Grundlage der Rechnungsstellung. Für kleine Gruppen decken wir einen gemeinsamen Tisch im Restaurant zu unseren regulären Öffnungszeiten.
Unsere Preise verstehen sich pro Person, in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



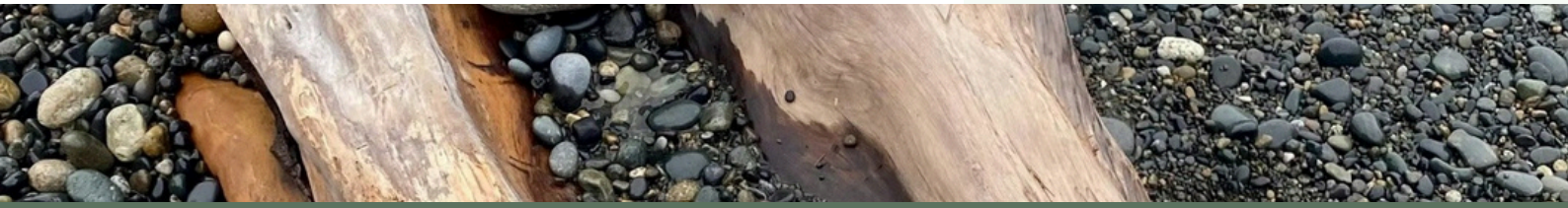
Catering

Sie feiern lieber in den eigenen vier Wänden, in Ihrer Firma oder an einem besonderen Ort?

Gerne bringen wir das Treibholz zu Ihnen. Mit unserem Catering-Service liefern wir Speisen und auf Wunsch auch Servicepersonal, Equipment und Ablaufplanung – zuverlässig, hochwertig und unkompliziert.
Alle Vorschläge in dieser Mappe verstehen sich als Inspiration.



Menüs, Buffets oder Fingerfood stellen wir individuell für Sie zusammen – selbstverständlich auch vegetarisch oder vegan.



Empfänge

Der erste Eindruck zählt – und ein guter Start prägt die Stimmung des gesamten Abends.
Ob als Auftakt zu einer Hochzeit, als Empfang vor einer Firmenfeier oder als entspannter Beginn eines Sommerabends: Ein prickelnder Empfang schafft Atmosphäre und bringt Ihre Gäste ganz selbstverständlich ins Gespräch.



Sektempfang

1 Glas Winzersekt (0,1 l)
1 Glas Orangen-Natursaft
oder Mineralwasser (0,2 l)
3 Stück ausgewähltes Fingerfood
(Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan)

Pro Person 12,00



Spritzempfang

Winzersekt (0,1 l)
Aperolspritz, Limoncellospritz, Sartispritz,
und alkoholfreier Crodinospritz
3 Stück ausgewähltes Fingerfood
(Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan)

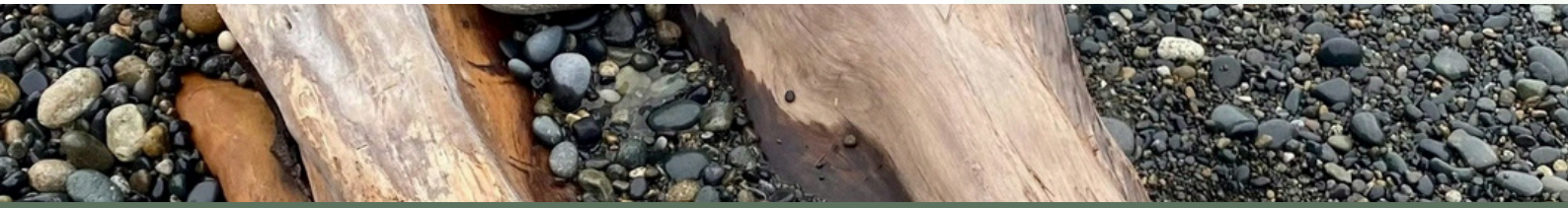
Pro Person 16,00



Champagnerempfang

1 Glas Taittinger Champagner (0,1 l)
1 Glas Orangen-Natursaft
oder Mineralwasser (0,2 l)
3 Stück ausgewähltes Fingerfood
(Fleisch, Fisch, Vegetarisch oder Vegan)
Weitere kalte oder warme Fingerfood-Variationen ergänzen wir gerne nach Ihren Wünschen.

Pro Person 23,00



Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale erhalten sie schon ab einem Zeitlichen Aufenthalt von vier Stunden und ab einer Gruppengröße ab 20 Perosonen. Sie können ausfolgenden Paketen wählen.



Basic

Selters Classic & Naturell | Saft | Softgetränke | Bier | Wein | Kaffespezialitäten

12,50 pro Person und Stunde

Standard

Selters Classic & Naturell | Saft | Softgetränke | Bier | Wein | Spritzgetränke | Kaffespezialitäten

16,50 pro Person und Stunde

Premium

Selters Classic & Naturell | Saft | Softgetränke | Bier | Wein | Spritzgetränke | Longdrinks | Spirituosen | Kaffespezialitäten

21,00 pro Person und Stunde



Menue

Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen und wählen Sie Ihre liebsten Komponenten und Gänge individuell aus.

Das gewählte Menü gilt dabei einheitlich für alle Gäste am Tisch. Selbstverständlich berücksichtigen wir individuelle Ernährungsweisen wie vegetarische oder vegane Wünsche sowie Unverträglichkeiten und Allergien und bieten hierfür passende Alternativen an. Entscheiden Sie sich für mehr als drei Gänge, so reduziert sich der Preis des Gangs um 10%.

Vegetarisch / Vegan möglich

VORSPEISEN

ROTE BEETE CARPACCIO | 16,30
Orangenfilets | Rucola | Ziegenfrischkäse

SALAT VON GRÜNEM SPARGEL | 18,70
Mango | Cherrytomaten | gebratene Riesengarnelen

VITELLO TONNATO | 17,20
Thunfischtatar | Kapern | Zitronen | Mayonnaise

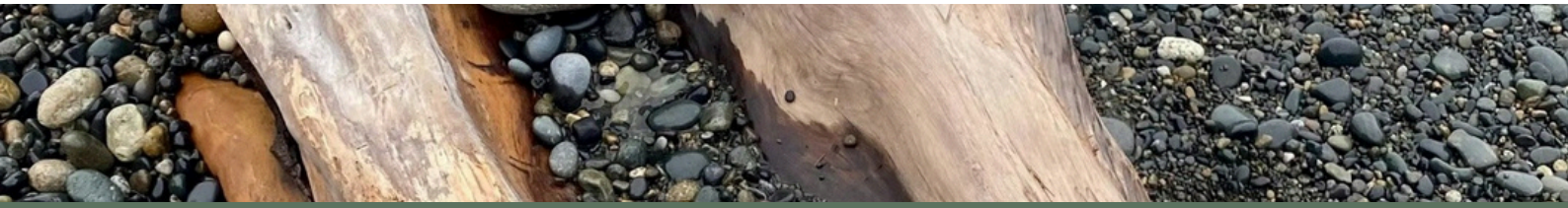
MEERESFRÜCHTESALAT | 18,40
Tomaten | Knoblauch | Basilikum

WILDKRÄUTERSALAT | 16,00
Frische Beeren | Kerne | Parmesan

SALAT CAPRESE | 16,20
Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikum | Pinienkerne

SAUTIERTE POULARDENSTREIFEN | 17,60
Champignons | Bunter Salat | Balsamico Vinaigrette

ANTI-PASTI-TELLER | 16,90
Gemüse | Aioli | Röstbrot



SUPPEN



FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE | 9,20
Basilikum | Chilli Öl

RINDERKRAFTBRÜHE | 9,50
Wurzelgemüse | Kräuter

WALDPILZCREME | 9,00
Speck | Croutons

BOUILLABAISSE | 17,00
Sauce Rouille | Röstbrot

WALLISER-KÄUTERCREME | 9,00
Kürbiskerne | Öl

SAISONALE CREMESUPPE | 9,00
Jahreszeitliche Einlagen



ZWISCHENGÄNGE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN | 21,00
Safran Risotto | Kirschtomate

FRISCHE PASTA
Buttersauce | Gehobelter Trüffel (Saisonpreis)

GEBACKENE ZUCCHINI | 18,00
Gemüse | Couscous



HAUPTGÄNGE

ROSA RINDERRÜCKEN | 34,00
Peperonata Gemüse | Rosmarinkartoffeln

SPINATKNÖDEL | 24,10
Bergkäse Füllung | Beurr Blanc | Parmesan

BUNTES GEMÜSE-CURRY | 23,40
Geröstete Kerne | Duftreis

RINDERFILET MEDAILLON | 45,00
Zwiebel-Senf Kruste | Bohnen Bündchen | Herzoginnen-Kartoffeln

DUETT VON GARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN | 29,30
Tomatisierte Gnocchi | Parmesan Chips

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS | 26,80
Bohnen im Speckmantel | Kartoffelkräutertaler

SAUTIERTE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN | 27,60
Blattspinat | Kleine Butterkartoffeln

GEBRATENES LACHSFILET | 28,20
Kräuterrisotto | Kirschtomaten

ROSA KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEGART | 32,70
Kaiserschoten-Orangen Gemüse | Rosmarin Bratlinge

KALBSTAFELSPITZ | 25,90
Meerrettichsauce | Buntes Gemüse
Karotten-Kartoffelstampf



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE | 13,00
Saisonale Beeren

TIRAMISU DER JAHRESZEIT | 12,00
Mascarpone | Biscuit

BUNTER OBSTSALAT | 10,00
Vanille | Maracuja Sorbet

MILCHREIS | 11,00
Beerengrütze

TAGESFRISCHE DESSERTVARIATION
DES HAUSES | 6,50



Buffets

Für Gruppen ab 25 Personen bieten wir unsere Buffets gerne an.
So können wir eine vielfältige Auswahl an Speisen vorbereiten und dafür sorgen, dass alle Gäste entspannt genießen können. Wir freuen uns darauf, Ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten und Ihren gemeinsamen Anlass kulinarisch zu bereichern.



FESTLICHES BUFFET
“RHEINROMANTIK”

PARMASCHINKEN
Galiamelone | Parmesan

BÜFFELMOZZARELLA
Tomaten | Basilikumpesto

RINDERCARPACCIO
Parmesan | Rucola

GARNELEN COCKTAIL
Ananas | Champignons

FRUTTI DI MARE SALAT
Paprika | Knoblauch | Limette

ROTE BEETE CARPACCIO
Walnuss | Ziegenkäse

SALATBUFFET
Zweierlei Dressing

BACKWAREN
Butter | Kräuter Crème Fraîche | Senf

RINDERKRAFTBRÜHE

WOLFSBARSCHFILET
Peperonata | Safranreis

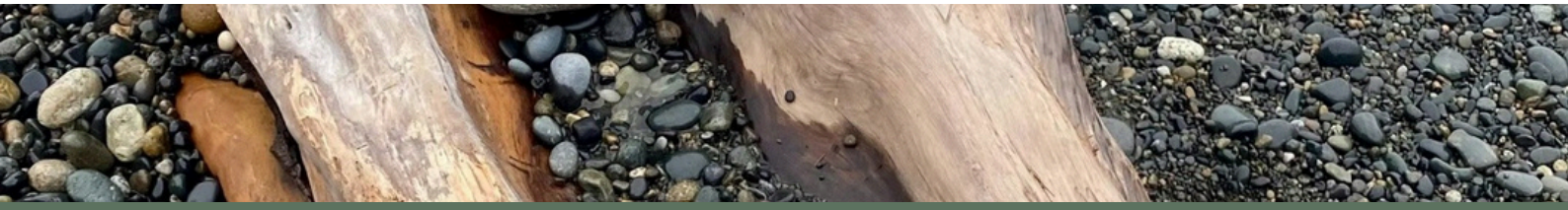
RINDERRÜCKEN AM STÜCK
Sauce Béarnaise | Gebratener grüner Spargel

FUSSELONIE
Tomaten-Chili-Sugo | Pinienkerne

DREIERLEI DESSERTGLÄSCHEN
Crème Brûlée | Mousse au Chocolat | Südfrüchte Salat

FEINE KÄSEVARIATION
Feigensenf | Brotauswahl

60,00 Pro Person



RHEINISCHE BUFFET
“UNSERE HEIMAT”

RAUCH | BRÜHWÜRSTE | METT

HALVE HAHN
Roten Zwiebeln | Gürkchen

HERINGSSALAT
Apfel | Zwiebel

1/2 GEFÜLLTE EIER
Schnittlauch | Grober Senf

GRÜNER BOHNENSALAT
Zwiebel-Sahne-Dressing

PELLKARTOFFELSALAT
Gurke | Kräuter

SALATBUFFET
Zweierlei Dressings

BACKWAREN
Butter | Schmalz | Senf

KARTOFFELSUPPE

GESCHMORTE KALBSBACKE
Rotweinjus | Vanillekarotten | Rosmarinkartoffeln

LACHSFILET
Butterreis | Kräutersauce

BANDNUDELN
Waldpilz-Rahmsauce

DREIERLEI DESSERTGLÄSCHEN
Vanillepudding | Applecrumble | Beerenkompott mit Sahne

60,00 Pro Person



BUFFET DES HAUSES “TREIBHOLZ”

BÜFFELMOZARELLA
Tomaten | Basilikumpesto

ROASTBEEF KALT
Remoulade | Kampot Pfeffer

NUDELSALAT
Getrocknete Tomate | Parmesan

ROTE BEETE CARPACCIO
Ruccola | Walnuss

HEILBUTT | MAKRELE | FORELLE
Geräuchert | Meerrettich

ANTIPASTI GEMÜSE
Gebraten | Mariniert

SALATBUFFET
Zweierlei Dressing

BACKWAREN
Butter | Obatzda | Senf

ROTE LINSENSUPPE

GESCHMORTE KALBSHAXE
Weißbiersoße | Schupfnudeln | Blumenkohl

ZANDERFILET
Buttersoße | Mischpilz-Lauch Gemüse

GEFÜLLTE GNOCCI
Trüffel-Sahne

DREIERLEI DESSERT GLÄSCHEN
Milchreis | Mouse au Chocolate | Applecrumble

59,00 Pro Person



MEDITERRANES BUFFET
“RIVA”

COUSCOUS-SALAT
Nüsse | Rosinen | Petersilie

VITELLO TONNATO
Kapern | Zitronen

NUDELSALAT
Penne | Getrocknete Tomate | Parmesan

ANTI-PASTI-GEMÜSE
Paprika | Aubergine | Champignons

SALAT CAPRESE
Tomaten | Büffel-Mozzarella | Basilikum

SALATBUFFET
Zweierlei Dressings

BACKWAREN
Hummus | Butter | Guacamole

SUPPE
Tomaten Chilli Suppe

SPINAT-LASAGNE
Tomate | Parmesan

GESCHMORTE LAMMKEULE
Rosmarin Kartoffeln | Paprika Zwiebel-Gemüse

DORADENFILETS
Zitronen-Butter-Sauce

DREIERLEI DESSERT GLÄSCHEN
Obstsalat | Beeren-crumble | Panna Cotta

55,00 Pro Person



Weinempehlung



“RUDER & REBE” WEISSBURGUNDER
Weingut F.J. Weis | Zell an der Mosel

PINOT & FRIENDS ROSE’
Weingut Spiess | Bechtheim

TARDUS PRIMITIVO
Cantine Minini | Apulien



LUGANA LIMNE
Weingut Tenuta Roveglia | Lombardai

AIX-ROSÉ
Weingut Saint Aix | Provence

ÀN/2
Weingut Ànima Negra | Vi de la terra Mallorca

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.



Catering



MEDITERRANE ANTIPASTI PLATTEN
Gambas mit Knoblauch |
Gegrilltes Gemüse | Marinierte Champignons
Tomate-Mozzarella | Vitello Tonnato
Parmesan Bruch | Feigensenf | Salami & Schinken
Partybrötchen mit Butter

OCHSENBACKE
Rotweinjus | Rosmarinkartoffeln | Mixgemüse der Saison

DESSERTVARIATION
(2 Gläschen pro Gast)

Unser Catering umfasst alles, was Sie für einen gelungenen Anlass benötigen: von den liebevoll zubereiteten Speisen über die Lieferung und den Aufbau bis hin zum benötigten Equipment und der anschließenden Abholung.
Ein Service vor Ort ist im Catering nicht enthalten, kann aber auf Wunsch gerne separat dazugebucht werden.
Unser Catering ist ab 10 Personen buchbar und lässt sich ganz individuell nach Ihren Wünschen gestalten. Die Auswahl der Speisen ist flexibel, sodass wir gemeinsam das passende Angebot für Ihren Anlass zusammenstellen können.



AGB & WISSENSWERTES

DEKORATION

Wir stellen eine kostenlose Hausdekoration mit vorhandenen Blumen zur Verfügung. Tischläufer und Servietten sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Für alle weiteren Veranstaltungen wird für weiße Tischwäsche, eine Reinigungspauschale in höhe von 2,50 pro Person berechnet.
Auf Wunsch stellen wir Ihre eigene Dekoration auch auf und verteilen Ihre Tischkärtchen nach vorheriger Absprache auf den Tischen.
Bitte haben Sie verständniss dafür, dass das Werfen von Konfetti, Reis oder ähnlich kleinteiligem aus Rücksicht unser Räumlichkeiten und Sicherheit nicht gestattet ist.

HUNDE

Bei uns sind Hunde nicht nur erlaubt, sondern herzlich willkommen!
Bringen Sie Ihren Vierbeiner gerne mit. Wir freuen uns über jeden tierischen Besuch und sorgen natürlich auch dafür, dass sich Ihre Fellnasen wohlfühlen.
Für alle Hunde stellen wir frisches Wasser bereit, denn ein kleines Getränk für jeden Vierbeiner gehört bei uns einfach dazu.

KINDERBERECHNUNG

Gerne können Kinder Gerichte von der a la carte Karte wählen.
Sollten Kinder vom Buffet essen dann berechnen wir wie folgt:
Bis 5 Jahre = kostenfrei
6 – 13 Jahre = 1/2 des Buffetpreises
ab 14 Jahre = Voller Buffetpreis

KORKGELD

Möchten Sie Ihre Weine selbst mitbringen, ist dies möglich.
Für unsere Leistungen berechnen wir EUR 20,00 pro Wein Flasche.
Bringen Sie Ihren eigenen Kuchen zu Ihrer Veranstaltung mit, berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von 3,50 Pro Person. Ausgenommen sind besondere Torten z.B. zur Hochzeit, Geburtstag oder Kommunion.

RAUCHEN

Bitte haben Sie verständniss, dass das Rauchen von Zigaretten, Vapes, Shishas etc. in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet ist.



AGB & WISSENSWERTES

TERMINE | ABSPRACHEN

Die Besprechung des Veranstaltungsablaufs, sowie die Auswahl der Speisen sollte spätestens drei Wochen vor Ihrem Termin erfolgen. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin bei uns im Haus.

BERECHNETE GÄSTEANZAHL

Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie, uns die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 3 Tage vor der Feier mitzuteilen, diese wird dann auch Berechnungsgrundlage sein.

RAUMKOSTEN

Im Preis für Speisen und Getränke sind die üblichen Raumkosten bereits enthalten. In der Regel entstehen für Sie also keine zusätzlichen kosten.
Ab 01.00 Uhr erheben wir jedoch eine zusätzliche Raummiete von 250,00€ je angefangener Stunde.
Die Nutzung unserer Veranstaltungsräume ist maximal bis 02.00 Uhr möglich.

FINANZEN | STORNIERUNG

Die Detaillierte Aufstellung Ihres Verzehrs, erhalten Sie unmittelbar im Anschluss an Ihre Veranstaltung. Bitte Beachten Sie , dass wir keine Kreditkartenzahlung akzeptieren. Neben Barzahlung nehmen wir jedoch gerne Ihre EC-Karte an.
Eine kostenfreie Stornierung Ihrer Veranstaltung ist bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei einer späteren Absage berechnen wir eine Stornierungsgebühr, die sich nach dem Zeitpunkt der Stornierung richtet:

ZUSAMMENARBEIT

HELD

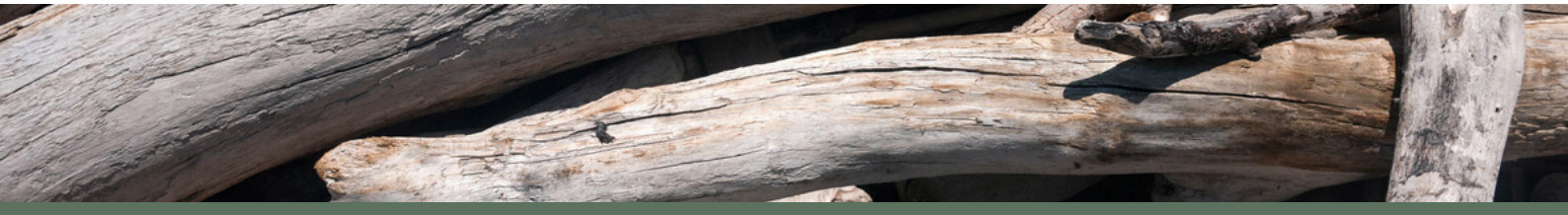
Friedhofsgärtnerei & Blumengeschäft
Gotenstraße 130-132
53175 Bonn
0228 / 378563
info@held-gartenbau.de

Die Kuchenmanufaktur
Feines aus Meisterhand

Die Kuchenmanufaktur
Eifelstraße 8b
53757 Sankt Augustin
Tel.: 0 22 41 / 30 10 702
www.die-kuchenmanufaktur.de

Sound Design
Tontechnik GmbH

Veranstaltungstechnikdienst
Carl-Zeiss Straße 13,
53340 Meckenheim
sound-design.tv



Schön, dass Sie an uns denken!

Es ist uns eine Freude, Sie auf dem Weg zu Ihrer besonderen Feier begleiten zu dürfen. Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste im Treibholz Bonn willkommen zu heißen und gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu schaffen.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenveranstaltung oder ein festliches Familienessen – unser Team begleitet Sie von der ersten Planung bis zum gelungenen Abschluss Ihrer Veranstaltung mit viel Leidenschaft, persönlicher Betreuung und Liebe zum Detail.

Gerne beraten wir Sie individuell und erstellen ein Angebot, das perfekt auf Ihre Wünsche und Vorstellungen abgestimmt ist.
Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

TREIBHOLZ BONN
Elsa-Brändström-Straße 74
53227 Bonn
Telefon: 0228 465307
E-Mail: restaurant@treibholz-bonn.de
Web: **www.treibholz-bonn.de**

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen
besondere Momente am Rhein zu gestalten.

