



**KURHAUS
BAD HONNEF**
BY KIRBERG



FESTE FEIERN IM KURHAUS BAD HONNEF



EIN GENUSSVOLLER ABEND, AN DEN SICH IHRE GÄSTE GERNE ERINNERN

Wenn der Tag sich neigt und das Kurhaus Bad Honnef sich mit Abendstimmung füllt, wird es besonders festlich: beisammen sein, den besonderen Moment teilen und dazu fantastisches Kirberg Food genießen.

Lassen Sie uns gemeinsam schauen, welche Geschichte Sie mit der Idee für Ihre Veranstaltung – von der Getränke- und Speisenauswahl bis hin zur Tischdekoration – an diesem Abend erzählen mögen. Mit Kirberg Catering wird es in jedem Falle eine sein, an die sich Ihre Gäste gerne erinnern und die sie gerne weitererzählen.

Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam die genussvollsten Entscheidungen für Ihren Abend zu treffen.

Ihr Kirberg Team
im Kurhaus Bad Honnef

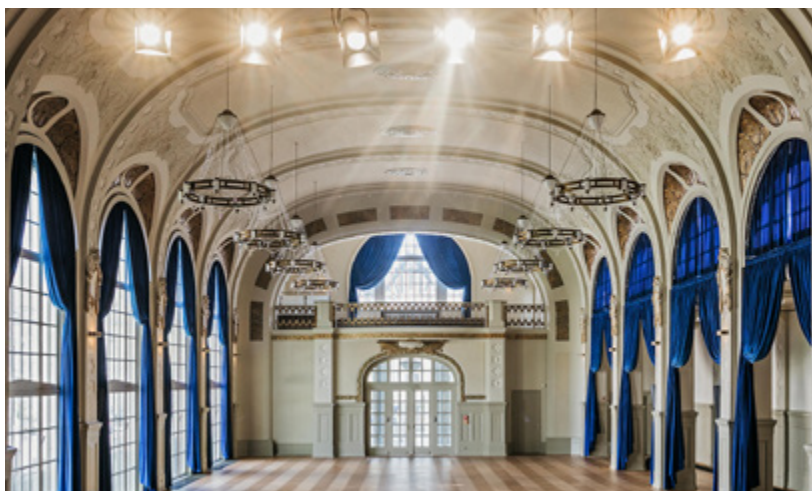
DIE SCHÖNSTE KULISSE FÜR IHR EVENT

Das Kurhaus Bad Honnef ist der perfekte Ort, wenn es darum geht, Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben. Denn hier lassen sich Events wunderbar umsetzen. Dazu bieten Ihnen die Räumlichkeiten Kursaal, Atrium und Löwenburg alles, was Sie benötigen.

Schöne Räume, große Fenster, hohe Stuckdecken, Kronleuchter, modernste Licht- und Tontechnik – entdecken Sie das Kurhaus Bad Honnef mit seinen facettenreichen Möglichkeiten. Gern besprechen wir mit Ihnen gemeinsam, welche Räumlichkeit sich für Ihre Veranstaltung am besten eignet.



**RAUM
FÜR IDEEN**



**KÖSTLICH
DURCH DEN ABEND
SCHWÄRMEN**



GASTRONOMISCHE SPITZENKLASSE

KIRBERGS GENUSSGESCHICHTEN

Mit jedem Catering erzählen wir eine Geschichte voller Genuss, die zu Ihnen und Ihrem Anlass passt. Freuen Sie sich auf anspruchsvolle, frische und abwechslungsreiche Küche. Auf ausgesuchte Speisen mit regionalen und saisonalen Schwerpunkten.

Menü, Buffet, Fingerfood – alles hat den speziellen Kirberg Kick. Für einen unvergesslichen und rundum gelungenen Abend im Kurhaus Bad Honnef. Mit unzähligen „Ahs“ und „Ohs“ für die leckeren Speisen, das tolle Ambiente und natürlich für die nette Gesellschaft.

Lassen Sie sich von unseren Arrangements inspirieren ...



**VON FINGERFOOD
BIS BUFFET,
VON BUSINESS BIS
GOURMET**



**DAS MEHR AN
KREATIVITÄT, GESCHMACK
UND SERVICE**



KULINARISCHES ARRANGEMENT 1

Dabei kochen wir für Ihre Gäste ganz klassisch mit Fisch oder Fleisch. Genauso gerne servieren wir vegetarische oder vegane Speisen. Als Menü, Buffet oder im Flying. Frisch, regional, saisonal und immer mit dem besonderen Kirberg Twist. Schauen Sie doch gleich einmal, welche besonderen Ideen wir für Sie vorbereitet haben ...

EMPFANG (1 STUNDE)

Rieslingsekt Cuvée X | Stefan Breuer
Fruchtsecco, alkoholfrei | Van Nahmen
Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell

SPEISEN

3-Gang-Menü, Buffet oder Flying Buffet aus unseren Vorschlägen oder nach individueller Absprache.

GETRÄNKE (5 STUNDEN)

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
Softdrinks
Sion Kölsch vom Fass
Warsteiner alkoholfrei
Weißwein und Rotwein aus unseren Empfehlungen

TISCHKULTUR

Ein Fest für die Augen: weiße Damast-Tischwäsche, hochwertiges Porzellan, formschöne Gläser, modernes Besteck, 2 Menükarten pro Tisch

Preis pro Person ab 100 Personen

€ 99,00 | € 117,81*

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 6 Stunden bis höchstens 01:00 Uhr. Ab der 7. Stunde und/ oder für die Zeit nach 01:00 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch, basierend auf den Preisen unserer aktuellen Wein- und Getränkeauswahl, die wir Ihnen auf Wunsch mitteilen. Für die pauschalierten 6 Stunden kann eine Abrechnung nach Verbrauch bei Abschluss einer Getränkepauschale grundsätzlich nicht erfolgen. Sollten vor Veranstaltungsbeginn und somit vor Beginn der Getränkepauschale Gäste eintreffen, werden diese selbstverständlich von uns aus dem bestellten Sortiment bewirtet und nach Verbrauch abgerechnet. Unser Personal rechnen wir ab der 7. Stunde, spätestens jedoch für die Zeit ab 01:00 Uhr nach geleisteten Stunden ab.

MENÜ

Nehmen Sie im Kurhaus Bad Honnef Platz und genießen Sie mit Ihren Gästen unser köstliches Menü. Eine jahreszeitlich abgestimmte Speisenfolge, die eine feine, genussreiche Geschichte erzählt und Ihren Gaumen erfreut.

EINGEDECKT + AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot und leicht gesalzene Landbutter stehen auf den Tischen für die Gäste bereit.

VORSPEISE

Riesengarnele | Gemüse-Allerlei | Kerbelsahne | Cashew-Knusper

HAUPTSPEISE

Kalbsfilet | Spargelragout | Kräuterkartoffeln | Möhren-Hummus | Curry-Jus

NACHSPEISE

Dreierlei vom Apfel | Rosmarin-Popcorn

MENÜ VEGAN | VEGETARISCH

VORSPEISE

Burrata | Gemüse-Allerlei | Kerbelsahne | Cashew-Knusper ○

HAUPTSPEISE

Falafel | Spargelragout | Kräuterkartoffeln | Möhren-Hummus | Curry-Jus ●

NACHSPEISE

Dreierlei vom Apfel | Rosmarin-Popcorn ○

BUFFET

Für alle, die ungewöhnliche Speisen und eine reichhaltige Auswahl lieben, ist unser Kirberg Buffet genau das Richtige. Gehen Sie mit Ihren Gästen auf eine kulinarische Entdeckungsreise ...

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Rucola | Balsamico | Olivenöl ●

Auberginensalat | Wassermelone | Minze ●

Mediterranes Grillgemüse | Zitronen-Aioli ○

Toskanischer Kartoffelsalat | Chorizo | Mandeln

Mariniertes Roastbeef | Tomaten-Petersiliensalat

HAUPTSPEISEN

Cous Cous | Blumenkohl | Rosinen | Mandeln | Harissa-Sauce ●

Fideua – Nudel-Paella | Garnelen | Tintenfisch | Tomate |

Pimenton de la Vera | Limetten-Mayo

Gebratene Poulardenbrust | Kräuterrahmsauce | Ofengemüse | Junge Kartoffeln

NACHSPEISEN

Panna Cotta | Himbeergel | Limonensorbet | Hippenblüte | Süßes Pesto

Mousse au chocolat blanc | Cassisfeige | Pistazien | Karamellcrème

Tiramisu

Orangen-Beerentörtchen | Kornblumen ●

FLYING BUFFET

Wir reichen Ihnen und Ihren Gästen kleine Leckerbissen, die wir ganz easy als Flying Buffet, sozusagen „im Vorübergehen“, servieren. Dabei setzen wir die Köstlichkeiten auf ansprechend dekorierten Platten, in hübschen Schälchen oder Gläsern geschmackvoll in Szene.

KALTE SPEISEN

Grünes Vergnügen | Blattsalate | Grüner Spargel | Zuckerschoten | Bohnen | Zucchini | Kräuterpesto ●

Französischer Berglinsensalat | Ziegenkäse | Kürbismarinade ○

Sobanudelsalat | Algen | Oktopus

Lachs | Apfel-Sellerie-Cannelloni | Wasabischaum | Confierte Cashewkerne

Maispoulardenbrust | Gegrillte Zucchini | Kürbis-Ketchup

WARME SPEISEN

Gelbe Möhrensuppe | Ras el Hanout | Focacciachip ●

Zitronen-Ravioli | Schwarzer Pfeffer | Romanesco | Mandeln ○

Lachs | Perlgrauen | Bunttes Gemüse | Safransauce

Chicken Tajine | Kichererbsen | Scharfe Möhren | Gewürzjoghurt

SÜSSE SPEISEN

Marinierte Früchte | Vanille | Mascarpone

Ananas-Kokos-Crème

Joghurt | Limettenmousse

Orangen-Beerentörtchen | Kornblumen ●

KULINARISCHES ARRANGEMENT 2

Unsere Kochkunst ist so unterschiedlich wie die verschiedenen Länderküchen: italienisch oder französisch, asiatisch oder nordafrikanisch angehaucht. Klassisch, vegetarisch oder vegan. Genießen Sie die Vielfalt der Aromen und lassen Sie sich und Ihren Gaumen begeistern.

EMPfang (1 STUNDE)

Rieslingsekt Cuvée X | Stefan Breuer
Fruchtsecco, alkoholfrei | Van Nahmen
Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
Fingerfood (3 Stück pro Person) nach Wahl des Küchenchefs

SPEISEN

3-Gang-Menü, Flying Buffet oder Buffet aus unseren Vorschlägen oder nach individueller Absprache.

GETRÄNKE (5 STUNDEN)

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
Softdrinks
Sion Kölsch vom Fass
Warsteiner alkoholfrei
Weißwein und Rotwein aus unseren Empfehlungen
Kaffee- und Teespezialitäten

TISCHKULTUR

Stimmungsvoll und stilvoll, mit silbernen Kandelabern, passenden Stuhlhussen, 2 Menükarten pro Tisch, weißer Tischwäsche, Porzellan, Gläsern, Besteck

Preis pro Person ab 100 Personen

€ 125,00 | € 148,75*

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 6 Stunden bis höchstens 01:00 Uhr. Ab der 7. Stunde und/ oder für die Zeit nach 01:00 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch, basierend auf den Preisen unserer aktuellen Wein- und Getränkeauswahl, die wir Ihnen auf Wunsch mitteilen. Für die pauschalierten 6 Stunden kann eine Abrechnung nach Verbrauch bei Abschluss einer Getränkepauschale grundsätzlich nicht erfolgen. Sollten vor Veranstaltungsbeginn und somit vor Beginn der Getränkepauschale Gäste eintreffen, werden diese selbstverständlich von uns aus dem bestellten Sortiment bewirtet und nach Verbrauch abgerechnet. Unser Personal rechnen wir ab der 7. Stunde, spätestens jedoch für die Zeit ab 01:00 Uhr nach geleisteten Stunden ab.

FINGERFOOD

Fingerfood ist immer ein gern gesehener Gast. Feine Häppchen und leckere Snacks für die lockere Runde. Picken und snacken. Von jedem etwas. Crispy oder cremig, zart gewürzt oder spicy – so wie Sie und Ihre Gäste es mögen.

INTERNATIONALE DELIKATESSEN

Knuspriger Curry-Taler | Kräutercreme | Dukkah ◯
Marinierter Schafskäse | Zucchini | Getrocknete Tomate ◯
Taco | King-Prawn | Chipotle-Mayo | Kirschtomate
Chicken Bite | Erdnusscreme | Granatapfel
Kibbeh vom Rind | Möhre | Fenchel

BODENSTÄNDIGE KLEINIGKEITEN

Ziegenkäsepraline | Feige | Pumpernickel ◯
Mini-Quiche | Marktgemüse | Kerbelcreme ◯
Schwarzer Parmesancracker | Beizlachs | Wasabi
Kalbsschnitzelchen | Brotknusper | Apfelsenfcreme | Kerbel
Chorizobällchen | Getrocknete Tomate | Pinienkerne

UNSERE KLASSIKER

Spargelküchlein | Petersilienpesto | Tomate ◯
Tête de Moine | Feigensenf | Vollkornbrot ◯
Crêpe | Rauchlachs | Kräutercreme
Rinderfilet | Röstbrot | Mango | Chili
Saltimbocca Maispoularde | Serrano | Salbei | Pinienkerne

Zum Empfang kalkulieren wir in der Regel 3 Häppchen pro Person.

MENÜ

Wer die Geschmacksvielfalt liebt, wird dieses Menü mögen. Freuen Sie sich mit Ihren Gästen auf die geteilte Freude des gemeinsamen Essens, bei dem jeder Gang für sich schon genügend Gesprächsstoff bietet.

EINGEDECKT + AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot und leicht gesalzene Landbutter stehen auf den Tischen für die Gäste bereit.

VORSPEISE

Rauchlachs | Spitzkohl | Granatapfel

HAUPTSPEISE

Rinderfiletsteak | Balsamicojus | Mediterranes Gemüsetürmchen | Steinpilzpolenta

NACHSPEISE

Schokoladentarte | Weiße Pfeffersauce | Mango

MENÜ VEGAN | VEGETARISCH

VORSPEISE

Ziegenkäse | Spitzkohl | Granatapfel ○

HAUPTSPEISE

Taleggiostrudel | Balsamicojus | Mediterranes Gemüsetürmchen | Steinpilzpolenta

NACHSPEISE

Schoko-Maracujacake | Mangoragout | Himbeergel ●

BUFFET

Ländliche Genüsse prägen dieses Buffet, an dem sich Ihre Gäste nach Herzenslust, das nehmen können, was sie am liebsten mögen. Dabei können Sie sicher sein, dass Ihre Gäste nicht nur einmal ans Buffet gehen werden, weil alles einfach so köstlich ist.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Wildkräutersalat | Heimische Früchte | Geröstete Haselnüsse ●

Nudelsalat | Zucchini | Bergischer Schafskäse | Basilikumdressing ○

Beizlachs | Rahmgurken | Dillschmand | Granatapfel

Kartoffel-Gemüse-Salat | Gartenkresse | Kalbfleischbällchen

HAUPTSPEISEN

Gemüse-Risotto | Gartenkräuter | Gewürztomaten ○

Kabeljaufilet | Maccaroni | Rieslingsauce | Wiesenchampignons | Lauch

US-Flanksteak | Cranberryjus | Süßkartoffel | Röstmais

NACHSPEISEN

Marinierte Früchte | Vanille | Mascarpone

Hafermilchcrème | Maisbiskuit | Gepopptes Quinoa | Kornblumen ●

Arme Ritter | Karamellisierte Apfel | Sauerrahm

FLYING BUFFET

Kleine Leckerbissen werden von uns „im Vorübergehen“ in Form eines Flying Buffets serviert. Sie und Ihre Gäste stehen beisammen, greifen einfach zu und genießen die wunderschöne gemeinsame Zeit.

KALTE SPEISEN

Bunte Beten | Mascarpone | Rosenkohlblätter | Gebrannte Mandel ○

Feldsalat | Apfelchips | Sellerie | Bratapfeldressing ●

Baba Ganousch | Betensalat | Granatapfel | Macadamia ●

Miso marinierter Kabeljau | Speckchips

Gurkensalat | Dillschmand | Geräucherte Forelle | Apfel

Kalbfleischbällchen | Piment | Salat | Orange | Fenchel

WARME SPEISEN

Rotkohlsüppchen | Granatapfel ○

Risotto | Pfifferlinge | Parmesan | Tomaten | Curry ○

Gebratenes Zanderfilet | Paprikaschaum | Vegetarische Gulaschsauce

Würfel vom Rinderfilet | Spinat | Röstkartoffeln | Jus

SÜSSE SPEISEN

Apfel-Crumble | Haselnuss | Thymianschmand

Grießflammerie | Himbeere | Olivenöl

Exotic Dulce de Leche | Mango | Kokos | Joghurt

Raw Cheesecake ●

KULINARISCHES ARRANGEMENT 3

Ob 4-Gang-Menü oder Buffet – mit Kirbergs Speisen werden Sie Ihren Gästen immer ein besonderes Geschmackserlebnis und ein Leuchten in den Augen bereiten. Schauen Sie doch mal, was wir für Sie vorbereitet haben ...

EMPFANG (1 STUNDE)

Crémant Brut Rosé, Bouvet-Ladubay
Alkoholfreier Fruchtsecco | Van Nahmen
Gerolsteiner Mineralwasser | Medium und Naturell
Fingerfood (3 Stück pro Person) nach Wahl des Küchenchefs

SPEISEN

4-Gang-Menü, Flying Buffet oder Buffet aus unseren Empfehlungen
oder nach individueller Absprache
Mitternachtssnack „Kirbergs Currywurst“

GETRÄNKE (5 STUNDEN)

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
Softdrinks
Sion Kölsch vom Fass
Warsteiner alkoholfrei
Weißwein und Rotwein aus unseren Empfehlungen
Kaffee- und Teespezialitäten

TISCHKULTUR

Stimmungsvoll und stilvoll auch hier, mit silbernen Kandelabern, passenden Stuhlhussen, zwei Menükarten pro Tisch, Platztellern aus Glas, weißer Tischwäsche, Porzellan, Gläsern, Besteck.

Preis pro Person ab 100 Personen

€ 135,00 | € 160,65*

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 6 Stunden bis höchstens 01:00 Uhr. Ab der 7. Stunde und/ oder für die Zeit nach 01:00 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch, basierend auf den Preisen unserer aktuellen Wein- und Getränkeauswahl, die wir Ihnen auf Wunsch mitteilen. Für die pauschalierten 6 Stunden kann eine Abrechnung nach Verbrauch bei Abschluss einer Getränkepauschale grundsätzlich nicht erfolgen. Sollten vor Veranstaltungsbeginn und somit vor Beginn der Getränkepauschale Gäste eintreffen, werden diese selbstverständlich von uns aus dem bestellten Sortiment bewirtet und nach Verbrauch abgerechnet. Unser Personal rechnen wir ab der 7. Stunde, spätestens jedoch für die Zeit ab 01:00 Uhr nach geleisteten Stunden ab.

KULINARISCHES ARRANGEMENT 3

MIGUEL ANGEL MILLAN SIGNATURE MENÜS

Spanisch angehaucht ist die Menü- und Buffet-Auswahl, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten präsentieren. Die Auswahl trägt die kulinarische Handschrift des Spitzenkochs Miguel Angel Millán Arjuna. Lassen Sie sich inspirieren!

VORSPEISE

Riesengarnele | Safrangemüse | Krustentiersauce | Pistazien

ZWISCHENGANG

Gazpacho Andaluz | Focaccia ●

HAUPTSPEISE

Kalbsfilet | PX Jus | Pimientos de Padron | Paprika Piquillo | Steinpilzkrokette

NACHSPEISE

Crema Catalana | Frische Früchte

MENÜ VEGAN | VEGETARISCH

VORSPEISE

Falafel | Safrangemüse | Basilikumöl | Pistazien ●

ZWISCHENGANG

Gazpacho Andaluz | Focaccia ●

HAUPTSPEISE

Blumenkohlsteak | Vegane Jus | Pimientos del Padron | Paprika Piquillo |
Kartoffel-Selleriepüree ●

NACHSPEISE

Frische Früchte | Crema de Turrón ●

KULINARISCHES ARRANGEMENT 3

MIGUEL ANGEL MILLAN SIGNATURE BUFFET

Das schmeckt nach Sonne und Süden – die geschmackvolle Reise durch die unterschiedlichen Regionen Spaniens, auf die Miguel Angel Millàn Arjuna mit seinem reichhaltigen Buffet Sie und Ihre Gäste einlädt. Kommen Sie einfach mit und genießen Sie ...

VORSPEISEN

Pan de Payés | Romanesco Dip | Tapenade | Grüne Oliven ○

Gazpacho | Focaccia | Limonenmayonaise ○

Pulpo á la Gallega | Kartoffel | Pimientos del Padron | Pimienton de la Vera

Geflämmt Lachs | Buchweizennudeln | Grüner Spargel | Limette | Radieschen

HAUPTSPEISEN

Lammtajine | Aprikose | Tomate | Mandelkartoffeln | Gewürzjoghurt

Roastbeef | vom Brett geschnitten

Paella aus der Riesenpfanne | Hähnchenschenkel | Meeresfrüchte

Kartoffel-Gemüsepfanne | Tomaten-Karottensauce ●

NACHSPEISEN

Leche frita | Himbeere | Vanille

Mandarinenmousse | Mandeln | Weiße Schokolade

„Pastel Vasco“ – Baskischer Kuchen | Vanillecrème

Crema de Turrón ●

FLYING BUFFET

Mit unserem Flying Buffet kredenzen wir Ihnen auch ganz geerdete Genüsse. Selbstverständlich unkompliziert und im Vorübergehen von uns gereicht. Entdecken Sie unsere köstlichen Kleinigkeiten ...

KALTE SPEISEN

Frühlingssalat | Zucchini | Staudensellerie | Spargel | Petersiliendressing ●
Pastasalat | Marzano-Tomaten | Basilikum | Parmesan ○
Asiatisch marinierter Lachs | Süßkartoffelsalat | Pak Choi | Koriander | Sesam
Cous Cous-Salat | Thunfisch | Mangosalsa
Maishühnchenbrust | Avocado | Kapern | Teriyakisauce | Kresse | Baby Leaf

WARME SPEISEN

Rindersteak | Jus | Spinat | Röstkartoffeln | Möhrenhummus
Garnelenrisotto | Kirschtomate | Curryöl | Grüner Spargeltempura
Wilder Broccoli | Misosauce | Basmatireis | Nussbutter ○

SÜSSE SPEISEN

Holunderblütengelee | Blaubeeren | Minze ●
Yogurette im Glas | Erdbeere
Schoko-Kirschdessert | Pumpernickel

SNACKS

SNACKS AROUND THE CLOCK

Unsere Kirberg Snacks gehen immer – gerne auch zu vorgerückter Stunde. Dabei reicht unser „Snacktrum“ vom Klassiker Currywurst bis zum Knabbermix mit Suchtpotenzial.

RUND UM MITTERNACHT | Pro Portion

Kirbergs Currywurst wahlweise mit drei verschiedenen Currys Steinofenbaguette	€ 4,80 € 5,71*
Chili sin Carne Sauerrahm Baguette ○	€ 5,60 € 6,66*
Chili con Carne Sauerrahm Baguette	€ 5,60 € 6,66*
Krabbenrührei Herzhaftes Krustenbrot*	€ 5,60 € 6,66*
KURHAUS Burger de Luxe*	€ 5,90 € 7,02*
Garnelen-Hot Dog*	€ 5,90 € 7,02*

ALLES KÄSE | Pro Portion

Französische Rohmilchkäse mit Früchtebrot, Walnussbrot, Baguette, Salzbutter, Olivenmarmelade und Feigen-Chutney	€ 7,50 € 8,93*
--	------------------

KNABBEREI | Pro Glas

Klassisch: Salzstangen, Chips, Erdnüsse	€ 3,20 € 3,81*
Exotisch: Wasabinüsse, Rauchmandeln, Margarita-Nuts, Gemüsechips	€ 3,80 € 4,52*
Mediterran: Parmesan, Oliven und Walnüsse	€ 4,50 € 5,36*

*Diese Gerichte erfordern die Anwesenheit eines Kochs, den wir mit € 42,00 Netto p./Std. berechnen

SNACKS

SNACKS AROUND THE CLOCK

SÜSSE VERFÜHRUNG | Pro Person

YES WE CANDY – Candybar*

€ 3,50 | € 4,17*

SALTYBAR | Pro Person

Für alle, die eine große Auswahl an Knabbereien schätzen
Kartoffel- und Gemüsechips | gewürzte Nüsse | Salzbrezel |
Rauchmandeln & Co.*

€ 3,00 | € 3,57*

BREZELBAR | Pro Person

Frisch gebacken mit Salz oder Käse – Laugenbrezel
mit Butter oder Dip*

€ 3,50 | € 4,17*

POPCORN-BAR | Pro Person

Für alle Zimticken, Hüftvergolder und Aufreißer.
Unser Popcorn-Bar ist nicht nur süß oder salzig, sondern
bei uns gibt es den gepoppten Mais mit Grillgemüse,
mit Thymian, Pfirsich & italienischem Hartkäse, mit Butter-
karamell, Wacholder & Limette oder mit weißer Schoko-
lade & Himbeer und noch mehr*

€ 3,50 | € 4,17

*Für die Bereitstellung der Candybar, der Saltybar und der Brezelbar
berechnen wir jeweils € 100 Netto, für die Bereitstellung der Popcornbar
berechnen wir € 150 Netto.

NEHMEN SIE PLATZ

EINE BESONDERE ATMOSPHÄRE DER GASTLICHKEIT

Die Räumlichkeiten des Kurhauses Bad Honnef geben jedem Fest seinen einzigartigen Rahmen. Freuen Sie sich darauf, hier mit Ihren Gästen eine unvergessliche Zeit in einem außergewöhnlichen Ambiente zu genießen.

Elegant und festlich? Oder lässig, modern und unkompliziert? Wir hören genau hin, wenn es darum geht, Ihre persönlichen Wünsche umzusetzen. Von der Vorbereitung der Location, über das Eindecken der Tische bis hin zum Service – wir von Kirberg Catering schaffen für Sie und Ihre Gäste eine besondere Atmosphäre der Gastlichkeit.

Die Kochkunst steht im Mittelpunkt unseres Tuns. Und weil wir wissen, dass Events mit allen Sinnen erlebt werden wollen, kreieren wir nicht nur auf dem Teller genussvolle Kunstwerke, sondern auch auf Tischen und Tafeln. Diese decken wir mit viel Liebe zum Detail ein – immer passend zu Ihrem Anlass und Ihren Wünschen.



AUSGEZEICHNET UND NACHHALTIG

UNSERE AUSZEICHNUNGEN.

Kirberg ist Catering-Partner nationaler und internationaler Unternehmen, fest etabliert auf dem deutschen Markt und mehrfach ausgezeichnet.

BrandEX Award 2020 | Caterer des Jahres 2019, 2016 und 2010 |

Platz 1 BlachReport Eventcatering-Ranking 2017 | Leaders of The Year 2015 |

Nominierung Location Award mit der Flora Köln 2015 | LECA Award 2012...

UNSERE SCHÖNSTE AUSZEICHNUNG.

Die schönste Auszeichnung ist das, was unsere Kunden über uns sagen:

»Nun ist der große Abend Vergangenheit ... und zugleich Highlight. Es gab ausnahmslos positives Feedback. Es ist Ihnen gelungen, einen tollen Rahmen für ein rauschendes Fest zu gestalten. Der Saal, die Speisen, der Service, die Getränke – es passte einfach Alles. Im Namen des gesamten Teams und von mir persönlich einen ganz herzlichen Dank! Danken möchte ich auch für die Beratung im Vorfeld. Ich habe immer sehr prompt Antwort auf die zahlreichen Fragen bekommen. Im Rahmen dieses Wochenendes war der Galaabend das wichtigste Event – und er war das Beste.«

»[...]Es war einmal mehr eine grandiose Veranstaltung, die ich jetzt einfach mal mit zwei Wörtern umschreibe ... professionell und herzlich zugleich. Es ist für mich immer wieder erstaunlich, wie schnell Ihr auf Fragen oder Wünsche reagiert und wie reibungslos alles abläuft. Und dabei bleibt trotzdem immer Zeit für ein persönliches Wort oder auch ein Späßchen. Mir macht's einfach riesen Spaß mit Euch! [...]«

VERANTWORTUNG, DIE SCHMECKT.

Gesunder Genuss hat bei uns oberste Priorität. Und so bereiten wir klassische Speisen ebenso gern und leidenschaftlich zu, wie anspruchsvolles plant based Food. Dabei achten wir als Bio zertifiziertes Unternehmen natürlich schon bei der Auswahl der Produkte auf absolute Frische und maximale Qualität.

Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns ebenfalls sehr am Herzen. Und so handeln wir verantwortungsvoll, wirtschaften effizient und schonen die Umwelt. Wir setzen auf eine energiesparende Produktion, auf präzise Transportplanung, ausgewählte Lieferanten und Produzenten. Darüber hinaus entscheiden wir uns für regionale und saisonale Produkte und bereiten Menüs und Buffets zu, die auch mit kleinen Fleischportionen oder ganz ohne Fleisch besonders sind.

Wir schätzen, entwickeln und fördern Vielfalt – und schaffen ein Umfeld, in dem jeder seine Talente und seine Kreativität frei entfalten kann. Das mögen unsere Mitarbeiter sehr und sind als Team über die Jahre fest zusammengewachsen. Sie sind die lebendige Basis für das tolle Arbeitsklima, in dem sich alle wohlfühlen.



BIO ZERTIFIZIERUNG



DEUTSCHLAND WIRD
KÄFIGFREI

DEUTSCHLAND
WIRD KÄFIGFREI



Ernährungsrat
Köln und Umgebung

ERNÄHRUNGSRAT
KÖLN



EU-ZULASSUNG



EU ORGANIC
CERTIFICATION



HACCP-KONZEPT



ARBEITSSCHUTZ

KONTAKT

WIR BERATEN SIE GERNE



ELLI WECKER

Tel. 0172 – 6685 941

e.wecker@kirberg-catering.de



MARINA TESEVIC

Tel. 0172 - 6685 951

m.tesevic@kirberg-catering.de

KIRBERG IM KURHAUS BAD HONNEF

Hauptstr. 28

53604 Bad Honnef

Tel. 0172 – 6685 941 o. 951

kurhaus@kirberg-catering.de

www.kurhaus-bad-honnef.de

KIRBERG GMBH

Deutz-Mülheimer Str. 109

51063 Köln

Tel. 0221 284 - 8200

Fax 0221 284 - 8201

info@kirberg-catering.de

www.kirberg-catering.de

