KURHAUS
BAD HONNEF
BY KIRBERG

TAGUNGEN UND KONFERENZEN IM KURHAUS BAD HONNEF

TAGUNGEN UND KONFERENZEN — GÜLTIG 2021 – 2022

GENUSS VON KIRBERG CATERING

ERFOLGREICHE BUSINESS EVENTS IN INSPIRIERENDER ATMOSPHÄRE

Ob Meeting, Workshop oder Tagung – im Kurhaus Bad Honnef lassen sich Business-Formate ausgezeichnet realisieren. In einem inspirierenden Ambiente, in dem es sich gut arbeiten lässt. Dabei gehören zu einem erfolgreichen Business Event natürlich auch die passenden Speisen und Getränke. Sie liefern die nötige Energie und sind dabei so köstlich, dass man gar nicht genug davon bekommen kann.

Seien Sie gespannt auf regionale und saisonale Speisen, die wir als Menü oder Buffet nach Rücksprache mit Ihnen zusammenstellen. Selbstverständlich mit vegetarischen und veganen Alternativen. Damit jeder findet, was er mag.

Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam die genussvollsten Entscheidungen für Ihr Business Event zu treffen.

Ihr Kirberg Team
im Kurhaus Bad Honnef

QUALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN

UNSERE PARTNER

Bei der Auswahl unserer Partner setzen wir auf Originalität, Qualität, Nachhaltigkeit und gesunden Genuss. Wir entscheiden uns ganz bewusst und wann immer es geht für regionale und saisonale Produkte. Und wir bereiten unsere Speisen so zu, dass sie auch mit kleinen Fleischportionen oder ganz ohne Fleisch besonders sind. Dabei legen wir bei allen Lebensmitteln großen Wert auf Qualität. Auf diese Weise können Sie sicher sein, dass bei uns stets nur das Beste auf den Tisch kommt.

VAN DYCK KAFFEERÖSTEREI

Keine Kompromisse in der Qualität, keine Kompromisse im Einkauf. Alle Rohkaffees, die bei Van Dyck in Köln geröstet werden, stammen aus fairem Handel und aus biologischem Anbau.

SAMOVA

Jede Teesorte des Hamburger Unternehmens besteht aus besten Biorohstoffen aus den unterschiedlichsten Regionen dieser Erde und erzählt ihre ganz eigene Geschichte.

BÄCKEREI WELSCH

Ofenfrisch kommen die saftigen Brote mit röscher Kruste und die knusprigen Brötchen direkt von der Traditionsbäckerei um die Ecke bei uns im Kurhaus auf den Tisch.

ALPERMÜHLE

Die Land-Eier, die wir für unsere Speisen verwenden, kommen vom Familienbetrieb Hof Alpermühle im Bergischen Land. Hier legen die Hühner hochwertige Bio-Eier, die den Naturland Richtlinien entsprechen.

JORDAN OLIVENÖL

„Jordan Olivenöl“ ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen auf der Insel Lesbos, das heute in der dritten Generation geführt wird. Das Olivenöl zählt zu den besten und wird in Zusammenarbeit mit Familien aus der Nachbarschaft, die eine uralte Olivenöltradition pflegen und kultivieren, produziert.

EIFELRIND

Der in der Eifel gelegene Grünlandbetrieb hat sich auf die Produktion von hochwertigem Fleisch spezialisiert. Hier wird großer Wert auf nachhaltiges Wirtschaften gelegt und darauf, dass die Tiere einen optimalen Lebensraum mit gesundem, natürlichem Futter aus eigenen Anbau und möglichst viel Auslauf haben.

DEUTSCHES STEINSALZ

Das naturbelassene Steinsalz ist vor mehr als 200 Mio. Jahren durch die Austrocknung des Zechsteinmeeres entstanden. Es lagert heute in bis zu 750 Metern Tiefe und enthält Begleitmineralien sowie natürlich gebundenes Jod. Das Steinsalz wird bergmännisch in Salzminen in Mitteldeutschland gewonnen.

Diese Liste ist nur ein Auszug unserer aktuellen Partner – gerne informieren wir Sie im direkten Kontakt über unsere Grundsätze und Auswahlkriterien.

DAS KURHAUS BAD HONNEF

EIN INSPIRIERENDER ORT FÜR ERFOLGREICHE TAGUNGEN

Das Kurhaus Bad Honnef ist der perfekte Ort, wenn es darum geht, Ihrer Tagung den richtigen Rahmen zu geben. Dazu bieten Ihnen die Räumlichkeiten Kursaal, Atrium und Löwenburg alles, was Sie für erfolgreiches Tagen 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 bzw. welche Kombination von Räumlichkeiten sich für Ihre Tagung oder Ihr Meeting am besten eignet.

RAUM FÜR IDEEN

WIR LIEBEN DAS GUTE – DAS WAR IMMER SO UND WIRD IMMER SO SEIN.

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 internationale Küche. Auf ausgesuchte Speisen mit regionalen und saisonalen Schwerpunkten.

Menü, Buffet, Fingerfood – alles hat den speziellen Kirberg Kick. Für eine erfolgreiche, rund um gelungene Tagung im Kurhaus Bad Honnef. Mit unzähligen „Ahs“ und „Ohs“ für die leckeren Speisen und das tolle Ambiente.

Lassen Sie sich von unseren Arrangements inspirieren …

FRISCHE UND QUALITÄT SIND UNSER ANTRIEB.

GUTER KAFFEE IST WIE GUTE MUSIK. BEIDES BERÜHRT DIE SEELE.

TAGUNGSPAUSCHALE

GREEN MEETING. SORGLOS.

Mit unserer Ganztagespauschale SORGLOS können Sie sich auf die Inhalte Ihrer Tagung konzentrieren und dabei ganz entspannt köstliche Speisen und tolle Getränke genießen.

ERSTE KAFFEEPAUSE

Kaffee fair gehandelt und BIO von der Kaffeerösterei Van Dyck

BIO-Milch, Hafer- oder Mandelmilch sowie laktosefreie Milch & naturbelassene Zuckersorten

Tee vom Hamburger Teehaus Samova – Tee-Bar mit verschiedenen Teesorten

Frischer Ingwer, frische Minze und Zitrone

Süße und herzhafte Häppchen

Aromatische frische Früchte der Saison

LUNCH

Regionale und saisonale Speisen stellen wir Ihnen als Menü oder Buffet nach Rücksprache mit Ihnen und dem Küchenchef zusammen und bereiten sie abwechslungsreich und geschmackvoll zu

ZWEITE KAFFEEPAUSE

Kaffee fair gehandelt und BIO von der Kaffeerösterei Van Dyck

BIO-Milch, Hafer- oder Mandelmilch sowie laktosefreie Milch & naturbelassene Zuckersorten

Tee vom Hamburger Teehaus Samova – Tee-Bar mit verschiedenen Teesorten

Frischer Ingwer, frische Minze und Zitrone

Kuchen vom Blech aus der hauseigenen Patisserie – ofenfrisch und mit Sahne

GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser Medium | Naturell, BIO Kaffee von der Kaffeerösterei Van Dyck und Tee vom Hamburger Teehaus Samova für bis zu acht Stunden

Preis pro Person ab 50 Personen	€ 93,00 | € 110,67*
Preis pro Person ab 100 Personen	€ 82,00 | € 97,58*

Die genannten Preise verstehen sich inkl. Servicepersonal für bis zu acht Stunden Tagungszeit. Geschirr, Bestecke, Gläser und Tischwäsche für die Buffetflächen sind in den Preisen enthalten. Zusätzliche Getränke, die Sie unserer Getränkekarte entnehmen können, die wir Ihnen gerne auf Anfrage zuschicken, zusätzliche Tischwäsche und Personal nach acht Stunden berechnen wir nach Aufwand und geleisteten Stunden. Bei Tagungen mit weniger als 50 Personen behalten wir uns vor, die Personalkosten separat in Rechnung zu stellen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

TAGUNGSPAUSCHALE

GREEN MEETING. KURZ UND KNACKIG.

Für kurze Meetings und Tagungen gibt Ihnen unsere Pauschale KURZ & KNACKIG alles, was Sie brauchen. Tolle Speisen und Getränke und dabei das gute Gefühl, die Kosten im Blick zu haben.

KAFFEEPAUSE

Kaffee fair gehandelt und BIO von der Kaffeerösterei Van Dyck

BIO-Milch, Hafer- oder Mandelmilch sowie laktosefreie Milch & naturbelassene Zuckersorten

Tee vom Hamburger Teehaus Samova – Tee-Bar mit verschiedenen Teesorten

Frischer Ingwer, frische Minze und Zitronen

Süße und herzhafte Häppchen

Aromatische frische Früchte der Saison

LUNCH

Regionale und saisonale Speisen stellen wir Ihnen als Menü oder Buffet nach Rücksprache mit Ihnen und dem Küchenchef zusammen und bereiten sie abwechslungsreich und mit Geschmack zu.

Kaffee fair gehandelt und BIO von Kaffeerösterei Van Dyck und Tee vom Hamburger Teehaus Samova nach dem Lunch

GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser Medium | Naturell, BIO Kaffee von der Kaffeerösterei Van Dyck und Tee vom Hamburger Teehaus Samova für bis zu vier Stunden.

Preis pro Person ab 50 Personen	€ 75,50 | € 89,85*
Preis pro Person ab 100 Personen	€ 67,50 | € 80,33*

Die genannten Preise verstehen sich inkl. Servicepersonal für bis zu vier Stunden Tagungszeit. Geschirr, Bestecke, Gläser und Tischwäsche für die Buffetflächen sind in den Preisen enthalten. Zusätzliche Getränke, die Sie unserer Getränkekarte entnehmen können, die wir Ihnen gerne auf Anfrage zuschicken, zusätzliche Tischwäsche und Personal nach vier Stunden berechnen wir nach Aufwand und geleisteten Stunden. Bei Tagungen mit weniger als 50 Personen behalten wir uns vor, die Personalkosten separat in Rechnung zu stellen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

TAGUNGSPAUSCHALE

GREEN MEETING. UNSERE LUNCHEMPFEHLUNG – LEICHT UND LECKER

Jeder weiß, dass Augen nicht essen können. Doch was dem Auge gefällt, ist meist auch appetitanregend. Die Speisen, die wir servieren, sind gesund und ausgewogen zubereitet, ansprechend angerichtet und stehen für Sie und Ihre Gäste am Buffet bereit.

VORSPEISEN

Frisch aus dem Ofen | Brotkonfekt | Holzbackbrot | Körnerbrot
Salzbutter

Wildkräutersalat | Marinierter Ziegenkäse | Himbeerdressing ○

Grüner Kartoffelsalat | Radieschen ●

Romana-Salat | Hühnchenbrust | Krosser Speck | Croûtons | Parmesanspäne

HAUPTSPEISEN

Frische Pasta | Grüner Spargel | Geschmorte Kirschtomaten | Blattspinat | Gartenkräuter ○

Kross gebratenes Zanderfilet | Zitronensauce | Grüner Spargel | Rote-Bete-Stampf

Gebratene Poulardenbrust | Marktgemüse | Kartoffelstampf | Weißweinsauce

NACHSPEISEN

Joghurt | Quark | Honig | Aroniabeere ○

Schokoladenmousse | Cremiger Aprikosenkern ○

Geflämmte Ananas | Cashewmus | Himbeer ●

Unsere Buffetzeiten sind auf max. 90 Minuten kalkuliert. Für verlängerte Servicezeiten, die durch Reden, Vorträge oder den Ablauf bedingt sind, behalten wir uns vor, einem Aufpreis von 10% des Buffetpreises pro angefangener Stunde zu berechnen.

GREEN MEETING. UNSERE LUNCHEMPFEHLUNG – KONSEQUENT VEGAN

Vegan und so köstlich – das sind unsere Speisen, die wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gern servieren. Von morgens bis nachmittags leckere Highlights, die alle Wünsche erfüllen. Freuen Sie sich schon jetzt auf die Komplimente Ihrer Gäste.

VORSPEISEN

Frisch aus dem Ofen | Brotkonfekt | Holzbackbrot | Körnerbrot ●

Kürbissalat | Petersilie | Kürbiskerne | Erdnussdressing ●

Wildkräuter vom Keltenhof | Heidelbeeren | Haselnüsse | Hagebuttendressing ●

Fitness bowl – Quinoa | Grüner Spargel | Brokkoli | Hummus | Tahinidressing ●

HAUPTSPEISEN

Rüben-Cashewkern-Bulette | Kartoffelstampf | Mandelmilch | Petersiliensud ●

Schmorgurken-Kokos-Curry | Kartoffeln | Spinat | Koriander | Thai-Basilikum | Erdnüsse ●

Grillgemüse | Paprika | Aubergine | Mais | Süßkartoffel ●

NACHSPEISEN

Hafermilchcreme | Maisbiskuit | Gepopptes Quinoa | Kornblumen ●

Frisch aufgeschnitten | Ananas | Melone | Mango ●

Mini Schokoladen-Kastenkuchen ●

Unsere Buffetzeiten sind auf max. 90 Minuten kalkuliert. Für verlängerte Servicezeiten, die durch Reden, Vorträge oder den Ablauf bedingt sind, behalten wir uns vor, einem Aufpreis von 10% des Buffetpreises pro angefangener Stunde zu berechnen.

○ Vegetarisch ● Vegan

UNSERE ADD ONS

Darfs ein bisschen mehr sein? Dann sind unsere ADD ONS genau das Richtige für Sie. Kleine Leckereien, die das Tagen für alle Teilnehmer noch genussvoller machen.

ALLES OFENFRISCH

Mini Croissant | Mini Pain au chocolat | Mini Plunder süß und herzhaft	€ 2,50 | € 2,98*
Laugenbrezel	€ 2,50 | € 2,98*
Laugenbrezel mit Schinken oder Käse belegt	€ 4,50 | € 5,36*
Brötchen abwechslungsreich belegt	€ 2,90 | € 3,45*

BROTZEIT

Stulle | Holzbackbrot | Quark | Gurke | Radieschen | Kräuter ○	€ 2,90 | € 3,45*
Stulle | Körnerbrot | Kirschtomate | Rucola | Körniger Frischkäse ○	€ 2,90 | € 3,45*
Stulle | Holzbackbrot | Babyspinat | Getrocknete Tomaten | Schafskäse | Walnüsse ○	€ 3,50 | € 4,17*
Stulle | Schwarzbrot | Bergkäse | Feigensenf | Walnüsse ○	€ 3,50 | € 4,17*
Stulle | Holzbackbrot | Rosmarinschinken | Bergischer Käse | Grober Senf	€ 3,50 | € 4,17*
Stulle | Holzbackbrot | Hühnchen | Romanasalat | Parmesan | Caesar's Dip	€ 3,90 | € 4,64*
Stulle | Körnerbrot | Gebeizter Lachs | Meerrettich | Frischkäse | Blattsalat	€ 3,90 | € 4,64*

MUNTERMACHER

Bircher Müsli, Overnight Oats oder Porridge mit Waldbeeren ●	€ 4,20 | € 5,00*
Obst oder Fruchtspieß nach Saison ●	€ 3,50 | € 4,17*
Joghurt mit Früchten und Fruchtmark ○	€ 2,80 | € 3,33*
Smoothie verschiedene Sorten ●	ab € 3,00 | ab € 3,57*

GREEN MEETING

Frisch gepresste Gemüsesäfte ●	ab € 3,50 | ab € 4,17*
Vitamin-Wasser mit Kräutern, Ingwer, Früchten uvm. ●	€ 2,00 | € 2,38*

○ Vegetarisch ● Vegan

Nettopreise | Bruttopreise *

TAGUNG, WORKSHOP, MEETING

INSPIRIEREND UND ERFOLGREICH

Jede Tagung, jeder Workshop und jedes Meeting verlangen nach einem inspirierenden Rahmen. Diesen schaffen wir für Sie und Ihre Gäste im nicht alltäglichen Ambiente des Kurhauses Bad Honnef. Wir hören genau hin, wenn Sie uns Ihre Wünsche mitteilen und setzen alles Ihren Vorstellungen entsprechend um. Wir bereiten die Location vor, decken die Tische ein und kreieren für alle Gäste eine besondere Atmosphäre der Gastlichkeit. Für ein erfolgreiches Business Event, an das sich jeder gern erinnern wird.

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:

»Ich möchte mich für das mehr als gelungene Management-Meeting bedanken. Unsere Gäste haben sich kulinarisch sehr wohl gefühlt und waren vor allen Dingen von dem Ergebnis der stillen Regie Ihrer Bankettleitung mit seinem sehr aufmerksamen Service sehr angetan. In meiner Rolle als Head of Communication erlebe ich viele Veranstaltungen weltweit, aber Ihre Qualität und Performance hat mich beendruckt. Ein gutes Beispiel für die „extra mile". Kompliment.«

»Das Catering war erfrischend anders. Hier haben Sie es als Caterer verstanden, mit der Zeit zu gehen und auch vegane und vegetarische Bedürfnisse köstlich zu erfüllen. Unser Green Meeting war ein Hit – alle Teilnehmer haben sich sehr gut versorgt gefühlt. Dazu eine fabelhafte Coffee Bar mit nettem Personal und einem sensationellen Flat White – der Arbeitstag war gerettet. Liebes Kirberg Team, danke für den tollen Service und das gute Essen!«

»Ihnen und Ihrem ganzen Team ein großes Dankeschön. Allen voran Ihrer Bankettleitung, die mit ihrer Umsicht, Professionalität und Liebenswürdigkeit für einen Service gesorgt hat, der seinesgleichen sucht.«

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	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