KURHAUS
BAD HONNEF
BY KIRBERG

WEIHNACHTEN FEIERN IM KURHAUS BAD HONNEF

WEIHNACHTEN FEIERN IM FESTLICHEN RAHMEN DES KURSAALES — GÜLTIG 2021 – 2022

GENUSS VON KIRBERG CATERING

IM KURHAUS BAD HONNEF LÄSST SICH WEIHNACHTEN BESONDERS STIL-VOLL FEIERN

Das historische Ambiente des Kurhauses Bad Honnef ist eine wundervolle Location für Ihre Weihnachtsfeier. Wir öffnen die Türen für Ihr ganz persönliches Winter-Wonderland. Lichterschein, Tannenduft und ein Weihnachtsbaum mit ganz viel Lametta und goldenen Kugeln – so kommt wahre Festtagsfreude auf.
Dazu ein feines mehrgängiges Menü oder ein üppiges, festliches Buffet – schöner kann man es sich kaum vorstellen.

Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam die genussvollsten Entscheidungen für Ihre Weihnachtsfeier zu treffen.

Ihr Kirberg Team
im Kurhaus Bad Honnef

DAS KURHAUS BAD HONNEF

DIE SCHÖNSTE KULISSE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

Im Kurhaus Bad Honnef lässt sich Ihr festliches Event mit köstlichen Kirberg Caterings wunderbar umsetzen. Dazu bieten Ihnen die Räumlichkeiten Kursaal, Atrium und Löwenburg alles, was Sie benötigen.

Beeindruckende 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 Weihnachtsfeier am besten eignet.

RAUM FÜR IDEEN

LEISE RIESELT DER SCHNEE...

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 eine unvergessliche und rundum gelungene Weihnachtsfeier 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 . . .

GENIESSEN SIE GEMEINSAM BESONDERE MOMENTE

EIN UNVERGESSLICHES FEST ZUM JAHRESENDE

WEIHNACHTSARRANGEMENT 1

SANTA CLAUS

Santa Claus is coming to town. Und in seinem Schlitten hat er alle Zutaten, die ein festliches Menü bzw. ein festliches Buffet zum köstlichsten Moment des Jahres werden lassen. Schauen Sie mal, was 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 oder Buffet aus unseren Empfehlungen 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 € 105,00 | € 124,95*

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.

WEIHNACHTSARRANGEMENT 1

SANTA CLAUS | MENÜ

All überall auf den Tannenspitzen sieht man goldene Lichtlein blitzen. Und auf den Tellern werden festliche Speisen serviert. Entdecken sie unsere kulinarischen Protagonisten, die das SANTA CLAUS Menü zu einem einzigartigen Geschmacks-erlebnis machen.

EINGEDECKT + AUFGETISCHT

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

VORSPEISE

Gebackene Süßkartoffel | Rote Bete | Hüttenkäse | Birne | Minze ○

HAUPTSPEISE

Geschmorte Gänsebrust + Keule | Wacholdersauce | Preisselbeer-Rotkraut | Muskatspätzle

NACHSPEISE

Lebkuchenmousse | Zimtpflaumen ○

VEGANES MENÜ

VORSPEISE

Zucchiniröllchen | Süßkartoffel | Spitzkohl | Mandeln ●

HAUPTSPEISE

Kräuterseitlinge | Kürbis | Maronen | Vegane Gemüsejus ●

NACHSPEISE

Passionsfrucht | Mango | Nüsse | Kakaobohne ●

WEIHNACHTSARRANGEMENT 1

SANTA CLAUS | BUFFET

Schwelgen Sie mit dieser festlichen Buffet-Komposition in einer Vielfalt ausgesuchter Köstlichkeiten. Hier findet wirklich jeder, was er mag und bedient sich sicher auch gerne ein zweites oder drittes Mal.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Safran-Blumenkohl süß-sauer ●

Geschmorte Kirschtomaten | Sternanis-Zimt ●

Zucchini | Chili | Lorbeer ●

Caponata | Rosine | Kapern ●

Chinakohl | Harissa ●

Emder Matjes | Feldsalat | Apfelchips | Sellerie | Bratapfeldressing

Berglinsensalat | Ras el Hanout-Hühnchen | Pikante Aprikosenmarmelade

HAUPTSPEISEN

Wintergemüse | Chicorée | Radicchio | Kartoffeln | Möhre | Rosenkohl | Grünkohlchips ●

Lachsfilet | Sepia-Nudeln | Marinierte Tomaten | Safran-Sauce

Gefüllter Kalbsbraten | Backpflaumen | Spitzkohl | Curryspätzle

NACHSPEISEN

Christstollenmousse | Glühweineis | Schokoknusper

Zimtkirschen | Vanilleschaum | Kubebenpfeffer

Orangensalat | Olivenöl | Pistazienganache

Schoko Passion Cake ●

WEIHNACHTSARRANGEMENT 2

RUDOLPH, THE RED-NOSED REINDEER

Die historische Atmosphäre im Kurhaus Bad Honnef gibt Ihrer Weihnachtsfeier den perfekten festlichen Rahmen. Ob Sie sich nun für ein mehrgängiges Menü oder ein üppiges Buffet entscheiden. Wir kochen mit Herz und Leidenschaft, so dass Sie und Ihre Gäste noch lange von dieser wundervollen Feier schwärmen werden.

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 oder Buffet aus unseren Empfehlungen 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.

WEIHNACHTSARRANGEMENT 2

RUDOLPH, THE RED-NOSED REINDEER | MENÜ

Genießen Sie mit unserem Menü Weihnachtsglück in drei Gängen. Freuen Sie sich auf beliebte Speisen, die wir auf ungewöhnliche Art und Weise miteinander kombinieren.

EINGEDECKT + AUFGETISCHT

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

VORSPEISE

Steinbutt | Schwarzwurzel | Feldsalat | Trüffel | Beurre blanc

HAUPTSPEISE

Rinderfilet | Rotkohlsauce | Kartoffelstrudel | Balsamico-Schalotten | Boskop

NACHSPEISE

Wald-Dessert | Buchweizen-Savarin | Apfelmus | Fichtensorbet | Buchweizenespuma | Waldöl

VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE

Panierter Tofu | Schwarzwurzel | Feldsalat | Trüffel | Beurre blanc ○

HAUPTSPEISE

Seitan | Rotkohlsauce | Kartoffestrudel | Balsamico-Schalotten | Boskop ○

NACHSPEISE

Veganer Schwarzwald – Kirschwasser-Mousse | Kirschsorbet | Kirschgel | Schoko-Ast ●

WEIHNACHTSARRANGEMENT 2

RUDOLPH, THE RED-NOSED REINDEER | BUFFET

An unserem weihnachtlichen Buffet nehmen sich Ihre Gäste nach Herzenslust das, was sie mögen. Dabei können Sie sicher sein, dass Ihre Gäste nicht nur einmal ans Buffet gehen werden, weil alles einfach so köstlich ist. Ihre leuchtenden Augen werden es beweisen.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Chicorée | Junger Grünkohl | Ofenkürbis | Orangen-Curry-Vinaigrette | Walnüsse ●

Gebratene Riesengarnelen | Gerösteter Blumenkohl | Berberitzen | Cashewkerne

Kartoffelsalat | Kalbfleischbällchen | Quitte

Gebeiztes Roastbeef | Winterlicher Blattsalat | Cous Cous | Granatapfel | Meerrettich

HAUPTSPEISEN

Orecchiette | Ringelbete | Wilder Broccoli | Zitronensauce ○

Seeteufel | Süßkartoffel | Maronen | Lorbeer

Geschmorte Gänsebrust + Keule | Wacholdersauce | Preiselbeer-Rotkraut | Muskatspätzle

NACHSPEISEN

Lebkuchenmousse | Zimtpflaumen ○

Grießflammerie | Gewürzorangen | Ingwer ○

Schokolade | Karamell | Alibi-Früchte ○

WEIHNACHTSARRANGEMENT 3

PAPA NOËL

Üppig soll es sein, damit jeder geschmacklich auf seine Kosten kommt. Ob Sie sich nun für unser festliches 4-Gang-Menü, das Flying Buffet oder das klassische Buffet entscheiden. Entdecken Sie unsere weihnachtlichen Genüsse ...

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.

WEIHNACHTSARRANGEMENT 3

PAPA NOËL | MIGUEL ANGEL MILLAN SIGNATURE MENÜS

Feliz navidad! Denn mit dem spanisch angehauchten Menü unseres Küchenchefs Miguel Angel Millàn genießen Sie südliche Weihnachten. Mit Speisen, die so oder in einer ähnlichen Art auch in Spanien zu Weihnachten auf die Festtagstafel kommen.

VORSPEISE | SUPPE

Sopa de Galets | Muschelnudeln

ZWISCHENGANG

Pilota (Hackfleischsteak) | Pinienkerne | Pflaumen

HAUPTSPEISE

Gefüllte Geflügelroulade | Trüffeljus | Schwarzwurzel

NACHSPEISE

Buche de Nöel | Turron | Himbeere

VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE | SUPPE

Sopa de Galets | Muschelnudeln ●

ZWISCHENGANG

Chicorée | Süßkartoffel | Mandeln ●

HAUPTSPEISE

Canelones | Gorgonzola | Spinat | Birne ○

NACHSPEISE

Buche de Nöel | Turron | Himbeere ○

WEIHNACHTSARRANGEMENT 3

PAPA NOËL | MIGUEL ANGEL MILLAN SIGNATURE BUFFET

Unsere Buffet-Komposition macht Ihre Weihnachtsfeier zu einem fantastischen Fest für die Sinne. Denn hier gehen beliebte Speisen eine köstliche Verbindung ein. Und das genau so, wie es Ihnen gefällt.

VORSPEISEN

Romanasalat | Manchego | Piquillo Paprika | Balsamico ○

Cecina | Ziegenkäse | Cous Cous | Walnüsse | Feigensenf ○

Geräucherter Lachs | Linsen | Feldsalat | Sauce Tartar

Escudella und Carn d'Olla (herzhafter spanischer Eintopf)

HAUPTSPEISEN

Chicorée | Süßkartoffel | Mandeln ●

Canelones | Gorgonzola | Spinat | Birne ○

Seeteufel | Garnelen | Grüner Spargel | Safran-Veloute

Tranchierte, gefüllte Poularde | Schalotten | Aprikosen-Rosinen | Glühweinjus

Canelones | Kalb | Hühnchen | Pflaumen | Pinienkerne

NACHSPEISEN

Bûche de Noël

Turrones y Polvorones (Spanisches Gebäck)

Roscon de Reyes (Spanische Weihnachtstorte)

Karamellisierte Ananas mit Rum ●

KULINARISCHES ARRANGEMENT 3

PAPA NOËL | FLYING BUFFET

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

KALTE SPEISEN

Bunte Beten | Mascarpone | Rosenkohlblätter | Gebrannte Mandel ○

Feldsalat | Apfelchips | Sellerie | Bratapfeldressing ●

Baba Ganousch | Betensalat | Granatapfel | Macadamia ●

Miso marinierter Kabeljau | Speckchips

Geräucherte Forelle | Gurkensalat | Dillschmand | 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

Bûche de Noël

Karamellisierte Ananas mit Rum | Schlagsahne

Raw Cheesecake ●

○ Vegetarisch ● Vegan

SNACKS AROUND THE CLOCK

Kirbergs Snacks gehen jederzeit – auch zu später Stunde. Unser Snacktrum reicht vom neu erfundenen Klassiker Currywurst bis zur Knabbermischung mit Suchtfaktor.

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

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

KNABBEREI | Pro Portion

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*

WEIHNACHTLICHER BUDENZAUBER | Pro Person

Was wäre eine vorweihnachtliche Stimmung ohne diese Leckereien?

Heiße Maronen	€ 3,50 | € 4,17*
Raclette vom Laib mit herzhaftem Krustenbrot und Sauergemüse	€ 6,50 | € 7,74*
Candy-Tüte mit weihnachtlichlichem Gebäck (ideal als Give-away)	€ 7,50 | € 8,93*
Gebrannte Mandeln	€ 3,50 | € 4,17*
Schokofrüchte am Spieß	€ 4,00 | € 4,76*
Weihnachtliche Candybar mit Dominosteinen, Zimtsternen, Spekulatius, Marzipankartoffeln, Magenbrot, Gewürzschokolade	auf Anfrage

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

MIT GLANZ UND GLORIA

ES WEIHNACHTET SEHR

Eine gelungene Weihnachtsfeier braucht ein besonders stimmungsvolles Ambiente. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam zu besprechen, wie Sie sich Ihre Feier wünschen. Sehr festlich oder doch eher modern und lässig? In jedem Falle schaffen wir für Sie und Ihre Gäste eine tolle Atmosphäre ganz nach Ihren Wünschen, über die alle noch lange positiv sprechen werden.

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:

»[…] Unsere Weihnachtsfeier war in jeder Hinsicht ein gelungenes Fest. Die Gäste wurden in einem festlichen, eleganten, aber auch sehr kommunikativen Ambiente empfangen, das von Kirberg bis ins letzte Detail perfekt geplant und gestaltet wurde. Das hervorragende Drei-Gänge-Menü war ein Genuss für Gaumen und Auge und wurde von den Anwesenden übereinstimmend als Sterneküche gelobt.«

»Der Jahresausklang war ein glanzvolles Fest zu dessen Gelingen Sie ganz wesentlich beigetragen haben. Die festlich gedeckten Tische, die vorzüglichen Speisen und Getränke, der aufmerksame Service – die Stimmung hervorragend und die Gäste begeistert […]«

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