



**KIRBERG  
CATERING**

UNESTABLISHED SINCE 1982



**HOCHZEIT FEIERN IM  
KURHAUS BAD HONNEF**



**Raum  
für  
Ideen**



**DAS KURHAUS BAD HONNEF**

# **DIE SCHÖNSTE KULISSE FÜR IHRE HOCHZEIT**

Einer der schönsten Tage im Leben verdient einen Ort mit einem einzigartigen Ambiente. Schöne Räume, große Fenster, hohe Stuckdecken, Kronleuchter, modernste Licht- und Ton-technik: Das Kurhaus Bad Honnef bietet den perfekten, feierlichen Rahmen für Atmosphäre, Kulinarik und Feeling. Gern besprechen wir mit Ihnen gemeinsam, wie Sie die unterschiedlichen Räume - Kursaal, Atrium und die Löwenburg - ideal für Ihr Hochzeitsfest nutzen können.



UNESTABLISHED SINCE 1982

# KIRBERG KOCHT. AUS LIEBE

Catering machen wir seit 1982. Eine lange Zeit. Und das Schöne ist: Wir tun das, was wir tun, immer noch gerne. Immer wieder gerne. Voller Freude darauf aus, Gäste zu bewirten, ihnen einen schönen Tag oder Abend zu bereiten, sie zu bekochen, sie zu überraschen mit Atmosphäre, mit etwas, was in Erinnerung bleibt. Wir lieben es Geschmack zu kreieren, der ungewöhnlich ist, der Menschen glücklich macht. Wir sind kreativ. Wir sind mutig und unkonventionell. Dafür wurden wir vielfach ausgezeichnet.

Hochzeitsfeiern sind für uns eine besondere Herzensangelegenheit und nichts freut uns mehr, als ein glückliches, zufriedenes Hochzeitspaar, dessen allererste gemeinsame Schritte wir begleiten durften.

## Voller Freude mit Genuss



UNESTABLISHED  
SINCE 1982



LOOK AND FEEL



# DIE SPEISEN



## KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

# ALL YOU NEED IS LOVE I MENÜ

Genießen Sie mit unserem Menü „All you need is love“ Glück in drei oder vier Gängen. Frisch, sehr fein und mit mediterranem Flair. Freuen Sie sich auf beliebte Speisen, die wir auf ungewöhnliche Art und Weise miteinander kombinieren.

### EINGEDECKT & AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot | gesalzene Landbutter

### VORSPEISE

Wermut Lachs | Safranfenchel | Kandierte Oliven | Zitronen-Mayonnaise

### ZWISCHENGANG

Spargelsuppe | Basilikumöl | Parmesancroûtons ◦

### HAUPTSPEISE

Rinderfilet | Karamellisierte Süßkartoffeln | Mini-Mais | Lauchzwiebeln

### NACHSPEISE

Süßes Dreierlei von der Erdbeere ◦

## MENÜ VEGAN | VEGETARISCH

### EINGEDECKT & AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot | Veganer Dip

### VORSPEISE

Manchego | Safranfenchel | Kandierte Oliven | Zitronen-Mayonnaise ◦

### ZWISCHENGANG

Spargelsuppe | Basilikumöl | Parmesancroûtons ◦

### HAUPTSPEISE

Frittierter Blumenkohl | Karamellisierte Süßkartoffeln | Mini-Mais | Lauchzwiebeln •

### NACHSPEISE

Süßes Dreierlei von der Erdbeere ◦

◦ vegetarisch • vegan



## KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

# ALL YOU NEED IS LOVE | BUFFET

An unserem Buffet „All you need is love“ 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.

### VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Mediterranes Grillgemüse | Zitronen-Aioli ◦

Salat Niçoise | Gebratener Thunfisch | Oliven | Wachtelei

Couscous | Joghurt | Minze | Lammrücken

Romanasalat | Hähnchenbrust | Krosser Speck | Croûtons | Parmesanspäne

### HAUPTSPEISEN

Pasta | Sommergemüse | Kräuterschaum ◦

Zanderfilet | Fenchel | Mini-Roma-Tomaten | Kräuter Kartoffelpüree

Rosa Kalbsbraten | Zucchini | Karotte | Wilder Brokkoli | Brombeerjus

### NACHSPEISEN

Tiramisu | Mascarpone | Johannisbeere | Mandel | Thymian

Weißer Schokolade | Himbeere | Pfirsich | Matcha Tee

Biscotti | Cantuccini | Amarettini

Chocolate Passion Cake (Vegan) •



## ALLES AUF EINEN BLICK

## PREISE &amp; LEISTUNGEN

Raummiete inkl. Energiekosten

Tische, Stühle und Stehtische  
inkl. Auf- und Abbau

Einmalige Grundreinigung

Tischwäsche

Teller, Bestecke, Gläser

2 Menükarten pro Tisch

Cremerfarbene Stuhlhussen

Buffet 90 Minuten oder Menü 120 Minuten

Getränkepauschale für 6 Std.\* inkl.

Wein: Weiß / Rot / Rosé

Kölsch vom Fass

Wasser & Limonade

Tee & Kaffee

Servicepauschale für 7 Std. (Ab Stand-by)\*\*

Köche für 4 Stunden

## PREIS PRO PERSON

Pauschal ab 100 Personen

**Buffet** – wie angeboten

162,00 €

**4-Gang-Menü** – wie angeboten

180,00 €

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, für Kinder bis 12 berechnen wir 50 % sofern keine Extraspeisen zubereitet werden.

\* Getränke außerhalb der Pauschale rechnen wir nach Verbrauch ab.

\*\* Nach der 7. Stunden berechnen wir für den Service 45 € pro Person und Stunde.



Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.  
Es gelten die AGBs der Kirberg GmbH, Gerichtsstand Köln. | Stand 04/2023

UNESTABLISHED  
SINCE 1982



# CLASSIC STYLE

LOOK AND FEEL

---



UNESTABLISHED  
SINCE 1982



# WINTER STYLE

LOOK AND FEEL

---



UNESTABLISHED  
SINCE 1982



# COLOR STYLE

## LOOK AND FEEL

---



## WILLKOMMEN IM SIEBTEN HIMMEL

# HOCHZEITSTORTE

Die Hochzeitstorte ist süßer Auftakt oder süßer Abschluss, auf den sich alle riesig freuen. Cremig, knusprig, fruchtig, schokoladig oder alles zusammen?

### UNSER TIPP

Die Patisserie Steinhöfel in Königswinter fertigt jede Hochzeitstorte in aufwändiger Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail. Nähere Infos finden Sie unter <https://patisseriesteinhofel.wordpress.com/>

Sie sind aber grundsätzlich frei in der Wahl Ihres Hochzeitstortenmakers.

Auf Ihren Wunsch inszenieren wir den „Auftritt“ Ihrer Torte gerne mit einem rollbaren Tisch mit passender Husse und Tischwäsche.

35,70 €

### SERVICE & GEDECKPAUSCHALE

Für den Service und die Bereitstellung des Geschirrs zu Torten und Kuchen berechnen wir pro Person.

4,70 €

Je nach Ablauf der Tortenzeremonie und Gästezahl erlauben wir uns, Personalkosten stundenweise zusätzlich zu berechnen.

45,00 €

### ODER EINFACH MAL GANZ ANDERS?

Sprechen Sie uns gerne an.





EISBAR



POPCORN BAR



CANDY BAR

# SNACK HIGHLIGHTS

Mit unseren Snackideen verleihen Sie Ihrem Event das gewisse Etwas und die persönliche Handschrift.

Ab 5,40 € pro Person



GIN BAR



UND WAS BLEIBT?

## DIE LIEBE

Gastgeschenk und wenn Sie mögen Platzkarte zugleich:  
Die Lovely Marmelade aus der Kirberg Manufaktur nehmen  
die Gäste als süße Erinnerung mit nach Hause.

4,90 € pro Person



## RUND UMS KURHAUS

# GOOD TO KNOW

### BESICHTIGUNG DES KURHAUS

Über Ihr Interesse am Kurhaus freuen wir uns sehr. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin und lernen Sie einen Ort mit einzigartigen Ambiente kennen.

### KURPARK UND AUSSENFLÄCHE

Sollten Sie den Wunsch haben anlässlich Ihrer Feier im Kurhaus den Kurpark nutzen zu wollen, benötigen Sie eine Sondergenehmigung der Stadt Bad Honnef. Die Anfrage für die Nutzung übernehmen wir gerne für Sie. Die Außenflächen vor dem Kurhaus und seitlich des Kurhauses können genutzt werden.

### LIVEMUSIK IM FREIEN

Musikalische Untermalung zu Ihrer Veranstaltung ist erlaubt, wenn sie nicht verstärkt und zum Ärgernis für die umliegenden Nachbarn wird.

### HOTEL

Fußläufig zum Kurhaus stehen Ihnen und Ihren Gästen das [www.hotel-badhonnef.com](http://www.hotel-badhonnef.com) \*4 und das [www.seminaris.de](http://www.seminaris.de) \*4 zur Verfügung.

### CATERING

[www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de) ist gastronomischer Partner des Kurhaus Bad Honnef.

### LICHT- UND TONTECHNIK

Das Kurhaus verfügt über modernste Technik und eine eingebaute Soundanlage für begleitende Musik und Ansprachen. Für spezielle Anliegen empfehlen wir unseren Technikpartner [www.quint-events.de](http://www.quint-events.de). Die Nutzung einer externen Anlage ist nicht zulässig.

### AUF- UND ABBAU

Sollten Sie zu Ihrem Veranstaltungstag einen Aufbau- oder einen Abbautag benötigen, werden wir Ihnen diese mit 50% des regulären Mietpreises zusätzlich in Rechnung stellen.

### GEMA

GEMA-Gebühren bzw. Gebühren von Aufführungsrechten sind von Ihnen zu begleichen.

### FEUERWERK | KONFETTI | LUFTBALLONS

Das Streuen und Werfen von Konfetti, Reis und Blütenblätter sowie das Abbrennen von Feuerwerkskörpern ist im Kurhaus und auf dem gesamten Gelände ums Kurhaus herum nicht gestattet. Sollten Ihre Gäste Rosen, Konfetti oder Reis für Sie streuen, erlauben wir uns eine Sonderreinigung zu berechnen. Möchten Sie Luftballons steigen lassen, ist dies im Einzelfall mit der Stadt zu klären.

### ANFAHRT

Das Kurhaus Bad Honnef liegt zwischen Köln und Bonn. Es ist zentral gelegen zur Autobahn A59 – 14 km; zur Autobahn A3 – 12km; zum Flughafen Köln-Bonn – 33 km; zum HBF Bonn – 18 km; Bahnhof Bad Honnef – 1,5 km. Die Lage am Rhein bietet die Möglichkeit mit dem Schiff anzureisen. Bad Honnef verfügt über eigene Anleger sowie Anleger der KD.

### PARKEN

Um die Location herum liegen vier Parkplätze und Parkhäuser, die das Parken erleichtern.

### PARTNER

Für die Dekoration der Tische und Räume empfehlen wir Ihnen unseren Floristen. Gerne sind wir Ihnen auch bei der Vermittlung von DJ, Fotografen, Bands und Hochzeitstorte behilflich.



KUNDEN, FÜR DIE WIR GERNE KOCHEN

# REFERENZEN

---

## BEGONNEN HAT ALLES MIT ROCK'N'ROLL

ROLLING STONES | DAVID BOWIE | SANTANA | U2 | LUCIANO PAVAROTTI  
BAP | DIE TOTEN HOSEN

## UND IM GRUNDE GING ES GENAUSO WEITER

AUDI | RTL | RENAULT | L'ORÉAL DEUTSCHLAND | NIKE | VODA-  
FONE | FRESHFIELDS BRUCKHAUS DERINGER | JUNG VON MATT  
KIENBAUM CONSULTING | PWC | COCA-COLA | KROMBACHER  
RED BULL | ALLIANZ | SAL. OPPENHEIM | SIGNAL IDUNA | OBI  
PEEK & CLOPPENBURG | DEUTSCHE TELEKOM | EVONIK DEGUSSA  
ZÜBLIN | AAREON | STADTWERKE ESSEN | ARD | BURDA STY-  
LE GROUP | EINSLIVE | BDI | GRUNER + JAHR | VERLAGSGRUPPE  
HANDELSBLATT | WDR | MTV | UNIVERSITÄT WITTEN HERDECKE  
LEBENSMITTEL PRAXIS | BMW | AUSWÄRTIGES AMT | STAATSKANZLEI  
NRW | BVLGARI | CHOPARD | REPLAY | DAIMLER | BISTUM ESSEN





## KONTAKT

# WIR BERATEN SIE GERNE

### SARAH BERKE

Tel. 0171.7300160

s.berke@kirberg-catering.de

### KIRBERG IM KURHAUS

#### BAD HONNEF

Hauptstr. 28 | 53604 Bad Honnef

Tel. +49 172 6685951

kurhaus@kirberg-catering.de

www.kurhaus-bad-honnef.de

