



Komm hungrig . . . geh glücklich

MEYER'S

Speis & Trank

Bonn
Poppelsdorf



Buffets

Veranstaltungen

Events

Catering



**Sie haben noch keine Idee,
„WAS oder WIE“
Sie feiern möchten?**

Hier einige Vorschläge:

- BBQ Buffet
- Klassisches Buffet
- Pompöse Hochzeit oder kleine Trauung
- Menü
- Fingerfood oder Flying Buffet
- Schick oder rustikal
- Weihnachts-, Geburtstags-, Firmenfeier
- Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmung
- Getränkepauschale, à la carte, mit Cocktails oder Sektempfang
- Jubiläum, Opas Rente oder der erste Lohn des Enkels

**Sie haben den Anlass,
wir bieten Ihnen das Ambiente.**

Wir geben Ihrem Fest
den gebührenden Rahmen (von 2 bis 160 Personen).

Einige Ideen und Vorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten

**oder sprechen Sie uns an
oder schreiben Sie uns eine E-Mail.**

info@meyers-bonn.de

www.meyers-bonn.de

Tel. 0228 / 21 49 37

Gerne können Sie Buffets und Menüs kombinieren,
eigene Speisenwünsche einbringen oder
Ihr Buffet oder Menü mit uns komplett selber zusammenstellen.



Buffet ab 30 Personen

Buffet „Meyer´s“

Vorspeisen

Gegrilltes und mariniertes Gemüse
mit Schafskäse
Caprese (Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto)

**Leckerer, gemischter, knackiger Salat mit unserem
Meyer´s Dressing im Glas**

Hauptspeisen

Hähnchenbrust in Erdnuss-Chilisoße
Scampi in Knoblauch gebraten
Putenbruststreifen in Currysahne mit Früchten

Bratlinge aus dem Ofen mit Sauerrahm,
Basmatireis

Penne Rigate mit Champignons, Blattspinat
und Sahne

Dessert

Crème Brûlée
Hausgemachte Mousse au Chocolat

Preis pro Person € 26,0

Zusätzlich mit gebratenem Ziegenkäse und Honig

Preis pro Person € 29,5

Zu allen Buffets reichen wir einen Brotkorb
mit Sauerrahm und Aioli.





Buffet ab 30 Personen

Buffet Bönnsch

Zom Bönnschen-Buffer recke m`r nen Brotkorb
met Gartenkräuter-Klatschkis un Omas Greeveschmalz.

Fingerfood am Buffet

Brulée vun d'r Levverwoosch op Pumpernickel,
Halver Hahn, Tatarhappen, Soleier, Kölsche Kaviar,
Mett met Röggelchen un Öllisch

Vorspeisen

Matjesfilet met Preiselbeer-Apfelkompott und mini Rievkoche
Tafelspitz met Kräutervinaigrette
Ädäppelschlot, Rheinischer Pellkartoffelsalat mit Mayonnaise un Essigjurke
Eifeler Nuss-Schinken mit Wassermelone
Hirringschlot met Ruute Bete, Rindfleisch un natörlisch Kartoffeln
Tarte vun Himmel un Ääd mit Flönz
Leckerer, gemischter, knackiger Salat
met unserem Meyer´ s Dressing em Jlas

Hauptgerichte

Suurbrode vum Rind met Ädäppelklösjer un Appelrutkruck
oder
Spanferkelbraten met Kölschsoße
Hähnchebrustfilets en Champignonroh
Zanderfilet op suure Kappes met Rohm

Vegetarische Süßkartoffel-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse-Bechamel

Beilagen: Murrejemangs, Doeppekooche
Schavu, Fitschbunne met Zauß

Dessert

Schattig gerührte ruute Beerengrütze met Vanillesoße
Schokoladen-Sahne-Pudding wie vun de Mam
Nonnenfüzchen un Verwendschnittjer met Prummekompott

Preis pro Person € 48,9 pro Person



Buffet ab 30 Personen

Buffet „Bavaria“

Vorspeisen

Lindauer Wurstsalat von der Lyonerwurst
„Oabatzter“ Camembert-Crème mit Paprika und
Kümmel Radieserl
Schweinskopfsülze mit Remoulade
Marinierter Seesaibling mit Honig-Senfsoße

**Leckerer, gemischter, knackiger Salat mit unserem
Meyer´s Dressing im Glas**

Hauptspeisen

Spanferkelrollbraten in Starkbiersoße, dazu Sauerkraut und Semmelknödel
Gebackene Hendlkeule nach Münchner Art, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Gebratener Leberkäse mit süßem Senf und Brezeln

Dessert

Bayrische Crème mit Himbeermark
Aprikosenbuchteln aus dem Rohr mit Vanillesoße

Preis pro Person € 32,0

Zusätzlich mit Weißwürsteln aus dem Kessel

Preis pro Person € 35,5

Zu allen Buffets reichen wir einen Brotkorb mit Sauerrahm und Aioli.



Buffet ab 30 Personen

Buffet „Napoli“

Vorspeisen

Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in feiner Marinade
Eingelegte Oliven, Peperoni und Parmesan
Toskanischer Brotsalat mit Parmaschinken
Caprese von Zwergtomaten und Babymozzarella
Vitello Tonnato von der Putenbrust
mit Thunfischcreme
Salat von Scampi, Sonnentomaten und Rucola



**Leckerer, gemischter, knackiger Salat
mit unserem Meyer´s Dressing im Glas**

Hauptspeisen

Vegetarische Lasagne mit Möhren, Erbsen, Champignons und Basilikum
Schweinerücken alla Cacciatore (italienische Jägerart) in pikanter Tomatensoße
Mailänder Piccata vom Zanderfilet in Parmesan-Panade Gnocchi in Salbeibutter
Steinpilzrisotto und Linsengemüse in Balsamico

Dessert

Panna Cotta mit Amarettokirschen
Tiramisu alla Casa
Schokobrownie

Preis pro Person € 34,0

Zusätzlich mit tomatisierter Minestrone

Preis pro Person € 37,8

Zu allen Buffets reichen wir einen Brotkorb mit Sauerrahm und Aioli.



Buffet ab 30 Personen

Grillbuffet „Rheinaue“

Kartoffelsalat und Nudelsalat



Leckerer, gemischter, knackiger Salat mit unserem Meyer´s Dressing im Glas

Vom Grill:

Bratwurst oder Lachssteak
Schweinenackensteak
Rinderhüftsteak und Hähnchenbrust

Für Vegetarier: Halloumi-Grillkäse
(3-Milchkäse von Schaf, Ziege und Kuh)

Barbecuesoße, Sweet-Chili-Dip, Kräuterbutter, Senf und Tzatziki
Spitzpaprika, Maiskolben und Zucchini
Folienkartoffeln mit Dip

Frische Früchte
CrèmeBrûlée

Preis pro Person € 39,5

Pauschal berechnen wir für den Grill €150,0 zusätzlich zum Buffet.
Falls Sie nicht selbst grillen möchten, haben Sie die Möglichkeit, für € 29,5 pro Stunde einen Koch dazu zu buchen.

Zu allen Buffets reichen wir einen Brotkorb mit Sauerrahm und Aioli.





Buffet ab 30 Personen

Grillbuffet „Schlossgarten“

Antipastigemüse mit altem Balsamessig und Olivenöl
Caprese von Zwergtomaten und Babymozzarella
Farfalle-Nudelsalat mit Oliven, jungem Spinat und Pesto
Italienischer Schinken mit Wasser- und Honigmelone

**Leckerer, gemischter, knackiger Salat mit unserem
Meyer´s Dressing im Glas**

Vom Grill:

Bratwurst, Garnelenspieße, Hähnchenbrust,
Rumpsteak am Stück und Schweinekoteletts

Alternativ:

Putensteak, Schweinebauch, Grillfackeln,
Thunfischsteaks und Rumpsteak am Stück



Für Vegetarier: Hallumi-Grillkäse (3-Milchkäse von Schaf, Ziege und Kuh)
Barbecuesoße, Sweet-Chili-Dip, Kräuterbutter, Senf und Tzatziki Spitzpaprika,
Maiskolben und Zucchini
Folienkartoffeln mit Dip

Mascarponecrème mit frischen Früchten
Tiramisu
Hausgemachte Mousse au Chocolat

Preis pro Person € 49,5



Rheinisches Fingerfood-Buffer

Vorspeisen

Lauch-Speck-Quiche
Mini Frikadellen mit Senfsoße
Mettenden auf rheinischem Kartoffelsalat
Halve Haan
Champignons gefüllt mit Kräutercreme
Forellentatar auf Pumpernickel
Kartoffelsuppe mit knackigem Gemüse

Hauptspeisen

Zanderfilet auf Rahmkraut
Spießbraten mit Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree
Mini Semmelknödel auf Pilzragout

Live Cooking

Mini Burger frisch vom Grill

Dessert

Apfel-Birnen-Crumble
Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenpudding mit Schlagsahne

Preis pro Person ohne Burger-Live Cooking 36,- €

Preis pro Person mit Burger-Live Cooking 39,5 €

zuzüglich 100,- € Miete für den Grill und 2 Std á 29,5 € für den Grillmeister



Weihnachtsbuffet 2019 ab 30 Personen

Vorspeisen

Roastbeef, rosa gebraten und kalt ausgeschnitten,
mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße
Hausgebeizter Fjordlachs mit Zimt und Honig-Senfsoße
Mariniertes Ofengemüse mit Schafskäse



**Leckerer, gemischter, knackiger Salat mit unserem
Meyer´s Dressing im Glas**

Muskatkürbissuppe und Kernöl

Hauptspeisen

In Glühwein geschmorter Rinderbraten
Braten von der Eifeler Wildschweinkeule
mit Paulaner Weihnachtsbier-Soße
Gebratene Scampiauf Blattspinat mit Knoblauch-Butter

Rahmwirsing, Apfelrotkraut und Butterspätzle,
Basmatireis und Kartoffelgratin

Dessert

Spekulatius-Crème brûlée
Schokobrownie mit Zimt-Zwetschgen
Weiße Schokoladenmousse mit
Waldbeeren

Preis pro Person € 38,9

Preis pro Person ohne Suppe € 36,5

Zu allen Buffets reichen wir einen Brotkorb mit Sauerrahm und Aioli.



Buchbar zu allen Buffets

Mitternachtssnack ab 30 Personen

Currywurst

bereits geschnitten
in Currysoße
mit Baguette

Preis pro Person: € 4,5

Gulaschsuppe

vom Rind
mit Baguette

Preis pro Person: € 5,5

Käseplatte

Gouda-Sticks, Brie, Munster, Leerdammer, Gorgonzola
dazu einen Brotkorb, Weintrauben und Birnensenf

Preis pro Person € 9,5



Getränkepauschalen

Gerne berechnen wir den Getränkeverzehr à la carte oder Sie entscheiden sich für eine unserer Getränkepauschalen:

Pauschale 1

Inkl. Softgetränken (ohne Saft und Schweppes),
Bier frisch vom Fass, je eine Sorte Weiß- und Rotwein, Kaffeegetränke

Pro Person für 4 Stunden	€ 19,0
Pro Person für 5 Stunden	€ 21,5
Pro Person für 6 Stunden	€ 24,0
Pro Person für 7 Stunden	€ 26,5
Pro Person für 8 Stunden	€ 29,0
Pro Person für 9 Stunden	€ 31,0

Pauschale 2

Getränkepauschale 1 plus
Digestif: 2 Spirituosen nach Wahl
(Grappa, Ramazzotti, Jägermeister, Aquavit, Obstler u.a.)

Pro Person für 4 Stunden	€ 22,0
Pro Person für 5 Stunden	€ 24,5
Pro Person für 6 Stunden	€ 27,0
Pro Person für 7 Stunden	€ 29,5
Pro Person für 8 Stunden	€ 32,0
Pro Person für 9 Stunden	€ 33,5

Pauschale 3

Getränkepauschale 2 plus Sektempfang
mit unserem Haussekt

Pro Person für 4 Stunden	€ 25,0
Pro Person für 5 Stunden	€ 27,5
Pro Person für 6 Stunden	€ 30,0
Pro Person für 7 Stunden	€ 32,5
Pro Person für 8 Stunden	€ 35,0
Pro Person für 9 Stunden	€ 37,5

Verlängerungsstunden kosten jeweils € 3,0 pro Stunde und reservierter Person.
Getränkepauschalen enden mit Veranstaltungsende.



Trauerfeier ab 60 Personen

Pauschale I

€ 18,5 pro Person

klare Suppe und belegte ½ Brötchen
Filterkaffee und Tee, große Flaschen Wasser auf den Tischen

Pauschale II

€ 18,5 pro Person

belegte ½ Brötchen und Blechkuchen (z.B. Kirschstreusel, gedeckter Apfel, Käse)
Filterkaffee und Tee, große Flaschen Wasser auf den Tischen

Pauschale III

€ 18,5 pro Person

klare Suppe und Blechkuchen (z.B. Kirschstreusel, gedeckter Apfel, Käse)
Filterkaffee und Tee, große Flaschen Wasser auf den Tischen

Pauschale IV

€ 20,0 pro Person

klare Suppe, belegte ½ Brötchen und Blechkuchen
(z.B. Kirschstreusel, gedeckter Apfel, Käse)
Filterkaffee und Tee, große Flaschen Wasser auf den Tischen



Wissenswertes

Menükarten & Tischkarten

Gerne erstellen wir Menükarten nach Ihren Wünschen. Der Preis beträgt € 2,50 pro Menükarte. Tischkärtchen für Ihre Sitzordnung sind nach Vorbestellung bis eine Woche vor Ihrer Veranstaltung erhältlich. Der Preis pro handbeschrifteter Tischkarte beträgt € 1,0.

Tischwäsche

Unsere Menü- bzw. Büffetpreise sind wie im Restaurant ohne Tischwäsche kalkuliert. Auf Wunsch decken wir Ihre Tische gerne mit weißen Tischdecken und Mundservietten ein. Die Kosten hierfür betragen € 2,5 pro Person.

Korkgeld

Für selbst eingebrachte Getränke fällt ein Korkgeld an.
Weißwein, Rotwein, Sekt oder Prosecco je 0,75 l Fl. € 14,0
Champagner je 0,75 l Fl. € 30,0
Spirituosen je 0,7 l Fl. € 60,0

Sonstige Preise

Kuchengedeck für selbst mitgebrachten Kuchen, € 2,5 pro Person
Thermokanne Filterkaffee € 12,5
belegtes ½ Brötchen pro Stück ab € 1,9 (verschiedene Sorten)
Blechkuchen (z.B. Kirschstreusel, gedeckter Apfel, Käse) pro Stück € 2,2

Personenanzahl

Die vereinbarte Personenanzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung, sofern nicht spätestens 36 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Reduzierung verbindlich mitgeteilt wird. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl berechnet.

Kinder

Kinder bis einschließlich 6 Jahre - ohne Berechnung
Kinder von 7 bis 12 Jahren Buffet und Getränkepauschale – je ½ Preis
Kinder von 12 bis einschließlich 15 Jahren
Buffet – voller Preis / Getränkepauschale – ½ Preis



Miete für Equipment

LED-Licht je nach Aufwand, pro Strahler mind.	10,0
Effekt-Laser für Tanzfläche	50,0
Funkmikro	25,0
Beamer	50,0
Leinwand mit Stativ 155x155 cm	50,0
Steh Tisch 80 cm	15,0
Steh tischhuse weiß oder rot	15,0
Zelt 3x3	50,0
Zelt 3x4	50,0
DJ-Anlage ohne Licht	250,0
DJ-Anlage mit Licht, -vierer LED BAR und einem Lichteffect	350,0
Nutzung der Hausanlage	100,0

Kontakte

Gerne stellen wir den Kontakt zu verschiedenen DJs und/oder Musikern, mit denen wir bereits gute Erfahrungen gemacht haben, her.

Raummiete, Mindestumsatz

Für Ihre Veranstaltung im Meyer's nehmen wir keine Raummiete.

Bei geschlossenen Gesellschaften, **am Abend** berechnen wir einen Mindestumsatz für Speisen und Getränke. Technik, DJ, usw. nicht inkl.

So. - Di. € 5.000,0

Mi. + Do. € 7.000,0

Fr. + Sa. € 9.000,0 / Nov.-Dez. € 10.000,0

Veranstaltungen am Vormittag bis **16.30** Uhr

Mo. - Sa. € 1.700,0

So. € 2.500,0 / Oktober bis Mai € 4.500,0



Ihr Weg zu uns

Meyer´s Bonn
(weiß markiert)

Clemens-August-Straße 51a
53111 Bonn
0228/214937

Buslinien: 601, 602, 603
Haltestelle: Poppelsdorfer Platz

Parkmöglichkeiten:
(rot markiert)

Poppelsdorfer Platz: Zufahrt über Rudolf Stöcker Weg
Carl Troll Straße: Zufahrt über Kekuléstraße





Allgemeine Geschäftsbedingungen

Öffnungszeiten

Mo. bis Sa. ab 17.30 Uhr, So. Brunch 10.00 bis 14.30 Uhr, Küche ab 16.00 Uhr
Küche täglich bis 23.00 Uhr

Buffets werden im Normalfall um 22.30 Uhr abgeräumt.

Gerne bewirten wir Sie auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten.
Sprechen Sie uns an!

Die vereinbarte Personenzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung,
sofern nicht spätestens 36 Stunden vor Veranstaltungsbeginn eine Reduzierung
verbindlich mitgeteilt wird.

Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.

Sollten Sie wünschen, dass bei einer teilgeschlossenen Gesellschaft ein Bereich
des Restaurants von uns nicht genutzt werden soll, entstehen dadurch Kosten.

Empore für Ihre Veranstaltung	500,0
Gärtchen für Ihre Veranstaltung	750,0

Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste im Rahmen der Absprache.
Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum.

Die genannten Preise sind Endpreise und beinhalten die derzeit gültige
Mehrwertsteuer von 19%.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde pauschal € 100,0 für die
Bereitstellung der Räumlichkeiten.

Wenn Sie dem Service und der Küche ein Trinkgeld zukommen lassen möchten, so
weisen wir das gerne für das Finanzamt in der Rechnung aus.

Für Beschädigungen oder Verluste sowie daraus entstehende Kosten, die während
der Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter oder seine Gäste verursacht
wurden, haftet der Veranstalter.

Meyer's
Speis & Trank
Schäfer & Schütz GbR
Clemens-August-Straße 51a
53115 Bonn-Poppelsdorf
0228/214937
www.meyers-bonn.de