



*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-Buffet**

### **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** ab 30 Personen

**Vorspeisen**

Geräucherte Entenbrust 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**

**Hauptspeisen**

Tarte von Steckrüben und Cranberries mit gebratener Geflügelleber

Braten von der Eifeler Wildschweinkeule

in weihnachtlicher Gewürzsoße

Gebratene Scampia auf Blattspinat mit Knoblauch-Buttersoße

Apfelrotkraut und Butterspätzle, Basmatireis

**Dessert**

Marzipanmousse mit Glühweingelee

Schokobrownie mit Zimt-Zwetschgen

Preis pro Person € 34,5

Zusätzlich mit Muskatkürbissuppe und Kernöl

Preis pro Person € 37,9

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  |
| Stehtisch 80 cm   | 15,0  |
| Stehtischhuse weiß oder rot                                   | 15,0  |
| Zelt 3x3  | 50,0  |
| Zelt 3x4  | 50,0  |
| DJ-Anlage ohne Licht  | 250,0 |
| DJ-Anlage mit Licht,<br>-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.

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](http://www.meyers-bonn.de)**