

# MEYERS

Speis & Trank



## BUFFETS - MENÜS - INFOS

**SIE HABEN DEN ANLASS,  
WIR BIETEN IHNEN DAS AMBIENTE.**

Wir geben Ihrer Veranstaltung  
den gebührenden Rahmen!

Einige Ideen und Vorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten.

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

**info@meyers-bonn.de**

**Tel. 0228 - 21 49 37**

Immer jahreszeitlich angepasst:  
Wir gestalten alle Buffets ab 30 Personen,  
Menüs ab 20 Personen.

Unsere Ware kaufen wir  
regional | saisonal | frisch | teilweise bio.

# BUFFET „MEYERS“

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Aioli und Sauerrahm mit Baguette

---

Selbstgebeizter Lachs mit Zitronen-Mayonnaise-Schmand, Pumpernickel-Crumble und Rösti

---

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef, Remoulade und Kartoffelsalat

---

Caesar Salad mit Hähnchenfilet/Gambas

---

Linsensalat

---

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte, gelöste Lammkeule

---

Filet vom Loup de Mer

---

Rinderfilet

---

Getrüffeltes Kartoffelgratin

---

Waldpilzrisotto

---

Marktgemüse

---

## DESSERTS

Kasierschmarrn mit Apfelmus

---

Panna cotta mit Beerenkompott

---

---

60,- € pro Person

---

# BUFFET „BELLA ITALIA“

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Aioli und Sauerrahm mit Brot

---

Tomaten-Burrata-Salat

---

Vitello tonnato - Kalb, feine Thunfischcreme und Kapern

---

Gemischtes Grillgemüse

---

Toskanischer Brotsalat

---

## HAUPTSPEISEN

Filet von der Dorade, Kräuter-Olivenöl, getrocknete Tomaten

---

Scaloppine al limone vom Kalb

---

Fenchel-Salsiccia

---

Thymiankartoffeln

---

Tagliatelle

---

Marktgemüse

---

## DESSERTS

Torta della nonna

---

Panna cotta mit Beerenkompoot

---

---

49,- € pro Person

---

# RHEINISCHES BUFFET

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Aioli und Sauerrahm mit Brot

Reibekuchen mit Apfelmus und Räucherlachs

Sahneheering mit Petersilienkartoffeln

Himmel un Ääd

Kleine Kalbsfrikadellen mit roten Zwiebeln

## HAUPTSPEISEN

Lachsfilet mit Dill-Senf-Soße

Kassler

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Basmati-Reis

Kartoffel-Gratin

Marktgemüse

## DESSERTS

Rote Grütze mit Vanille-Soße

„Arme Ritter“

---

46,- € pro Person

---

# BUFFET „POPPELSDORF“

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Aioli und Sauerrahm mit Brot

Crepe gefüllt mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterschmand

Gemischter Salat der Saison mit Tomaten, Radieschen, Rettich und Möhren

Kräuterhähnchen

Linsensalat

## HAUPTSPEISEN

Lachsfilet, auf der Haut gebraten

Hähnchenbrustfilet in warmer Tomaten-Salsa

Krustenbraten

Basmati-Reis

Rosmarin-Bratlinge

Marktgemüse

## DESSERTS

Panna cotta mit Beerenkompott

Tiramisu

---

46,- € pro Person

---

# BETTYS BASIS-BUFFET

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Aioli und Sauerrahm mit Brot

---

Bunter, gemischter Salat

---

Kleine Reibekuchen mit Graved Lachs

---

Falafel

---

## HAUPTSPEISEN

Thai Curry mit Kokossoße und gebratenen Hähnchenbrustfilets

---

Lachsfilet auf Baby-Spinat

---

Gemüse-Lasagne

---

Marktgemüse

---

Basmati-Reis

---

Kräuterbratlinge

---

## DESSERTS

Crème brûlée

---

Tiramisu

---

---

**38,- €** pro Person

---

# VEGETARISCHES BUFFET

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Falafel mit Sauerrahm

---

Aioli mit Brot

---

Oliven mit Brot

---

Gemischter Salat der Saison mit Tomaten, Radieschen, Cherry-Tomaten, Rettich, Möhren

---

## HAUPTSPEISEN

Gemüse-Lasagne

---

Ravioli mit Gemüsefüllung, Tomaten-Salsa und Parmesan-Spänen

---

Veganes Thai Curry mit frischem, saisonalem Gemüse und Basmati-Reis

---

Kartoffel-Gratin mit Spinat, überbacken mit Gorgonzola

---

## DESSERTS

Crème brûlée mit Beerenkompott

---

Obstsalat

---

---

**43,- €** pro Person

---



# WEIHNACHTS-BUFFET

---

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

Aioli und Sauerrahm mt Brot

---

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße

---

Grillgemüse mit Schafskäse

---

Kalt aufgeschnittene Entenbrust mit Waldorfsalat

---

## HAUPTSPEISEN

Rumpsteak „Black Edition“, rosa gebraten

---

Lachs-Zander-Duett

---

Wildgulasch

---

Getrüffeltes Kartoffel-Gratin

---

Klöße

---

Rotkohl

---

Marktgemüse

---

## DESSERTS

Orangen-Crème-brûlée

---

Spekulatius-Tiramisu

---

Apfelstrudel mit Vanille-Soße

---

---

58,- € pro Person

---

# MITTERNACHTSSNACK

---

*Ab 30 Personen | Buchbar zu allen Buffets*

## **CURRYWURST**

bereits geschnitten, in Currysoße mit Baguette

---

**6,50 €** p.P.

## **GULASCHSUPPE**

vom Rind mit Baguette

---

**6,50 €** p.P.

# MENÜVORSCHLÄGE

---

Ab 20 Personen

1. Wildkräutersalat, kleine Rösti, gebeizter Lachs, Minzdip

---

Rumpsteak in Pfefferrahm-Soße, Kartoffel-Gratin, Speckböhnchen

---

Panna Cotta mit Beerenkompott

---

**28,80 € p.P.**
2. Vitello Tonnato vom Kalb, feine Thunfischcreme, Kapern-Äpfel

---

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Risotto, Marktgemüse

---

Panna Cotta vom Eierlikör mit Beerenkompott

---

**36,80 € p.P.**
3. Rinder-Kraftbrühe mit Kräuter-Flädle

---

Lachs-Tatar, Wildkräuter, Schwarzbrot-Crumble, Honig-Senf-Dill-Creme

---

Roastbeef „Black Edition“ mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Spitzkohl

---

Tiramisu mit gebratenen Mandeln

---

**54,80 € p.P.**

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

---

Gerne berechnen wir den Getränkeverzehr nach Verbrauch oder Sie entscheiden sich für eine unserer Getränkepauschalen, die dann für die komplette Dauer der Veranstaltung gilt.

## PAUSCHALE 1

*Pro Person*

Softgetränke,

Bier frisch vom Fass und aus der Flasche,

je eine Sorte Weiß- und Rotwein,

Kaffee, Espresso

4 Stunden **19,50 €**

5 Stunden **22,50 €**

6 Stunden **25,- €**

7 Stunden **27,50 €**

8 Stunden **30,- €**

9 Stunden **32,- €**

## PAUSCHALE 2

*Pro Person*

Zusätzlich zur Pauschale 1

2 Cocktails oder Longdrinks

(Hugo, Aperol, Tequila Sunrise, Lillet Russian Wild Berry)

4 Stunden **23,50 €**

5 Stunden **26,50 €**

6 Stunden **29,- €**

7 Stunden **31,50 €**

8 Stunden **34,- €**

9 Stunden **36,- €**

## ZUSÄTZLICH BUCHBAR FÜR BEIDE PAUSCHALEN

Prosecco-Empfang + **4,50 €** pro Person

Alle weiteren Heiß-Getränke + **4,- €** pro Person

Verlängerung der gebuchten Pauschale + **2,50 €** pro Stunde  
mit der Anzahl aller für die Veranstaltung gebuchten Personen.

---

# 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,- €**.

## TISCHWÄSCHE

Unsere Menü- bzw. Büffetpreise sind (wie im Restaurant sonst üblich) ohne Tischwäsche kalkuliert. Auf Wunsch decken wir Ihre Tische mit weißen Tischdecken und Mundservietten ein. Die Kosten hierfür betragen **3,50 €** pro Person.

## KORKGELD

Für selbst eingebrachte Getränke fällt ein Korkgeld an.

Weißwein, Rotwein, Sekt oder Prosecco je 0,75 l Fl. **14,- €**

Champagner je 0,75 l Fl. **20,- €**

Spirituosen je 0,7 l Fl. **40,- €**

## SONSTIGE PREISE

Kuchengedeck für selbst mitgebrachten Kuchen **2,50 €** p. P.

## 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

# WISSENSWERTES

---

## MIETE FÜR EQUIPMENT

Funkmikro	€ 25,-
Steh Tisch 80 cm	€ 15,-
Steh Tischhülle	€ 15,-
Nutzung Musikanlage	€ 150,-

## 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 Meyers 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,-

Mi. + Do. € 7.000,-

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

Veranstaltungen am Vormittag **bis 16.30 Uhr**

Mo. - Sa. € 1.700,-

So. € 2.500,- / Okt. - Mai € 4.500,-

# IHR WEG ZU UNS

---

## MEYERS SPEIS & TRANK

Clemens-August-Straße 51a

53111 Bonn

0228 / 21 49 37

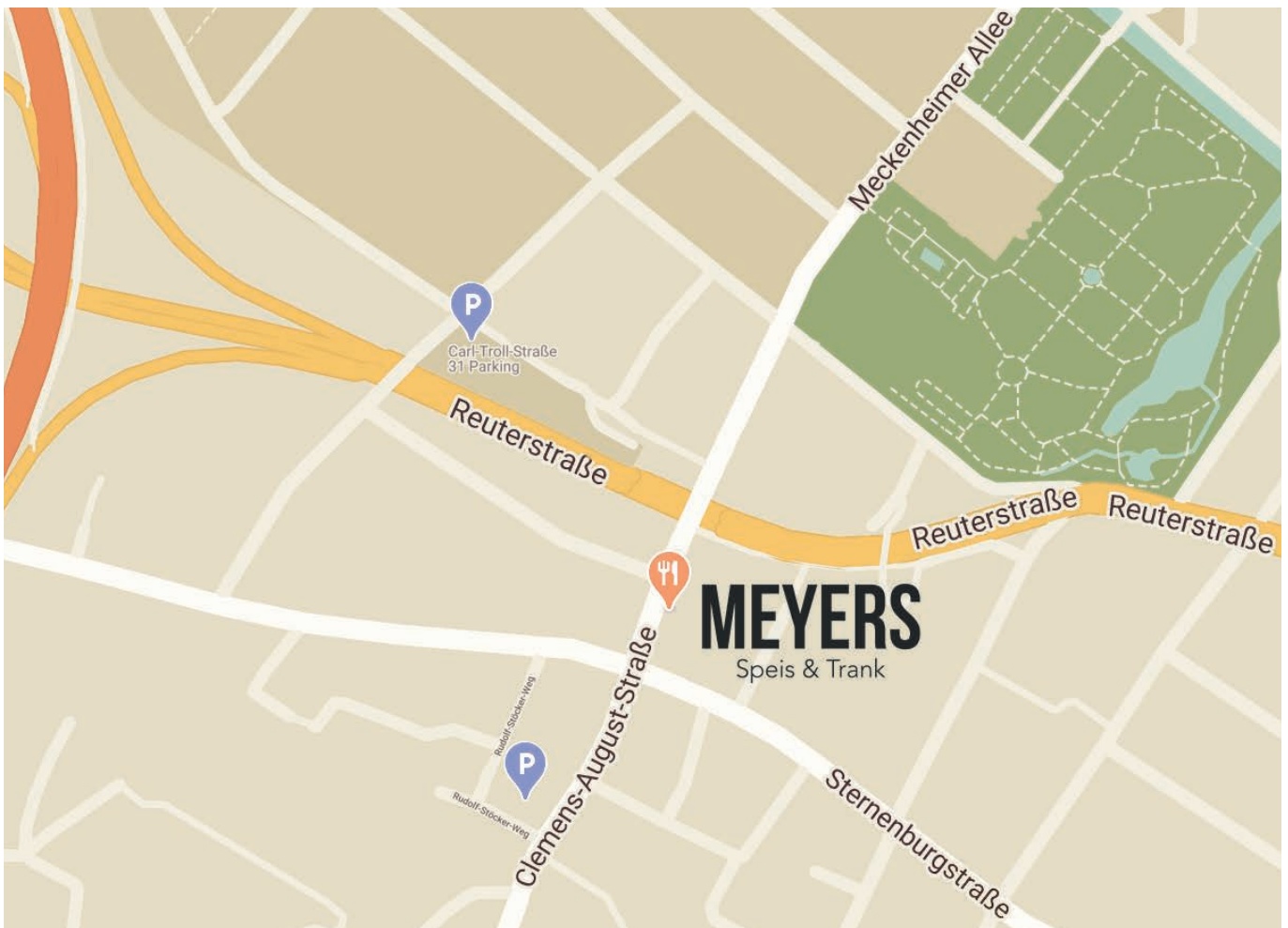
**Buslinien:** 601, 602, 603

Haltestelle: Poppelsdorfer Platz

## PARKMÖGLICHKEITEN

Poppelsdorfer Platz: Zufahrt über Rudolf-Stöcker-Weg

Carl-Troll-Straße: Zufahrt über Kekuléstraße



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

Die vereinbarte Personenzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung, sofern nicht spätestens 3 Werktage 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, also leer stehend bleibt, entstehen dadurch Kosten.

Sperrung der Empore für Ihre Veranstaltung	1200.- €
Sperrung des Gärtchen 1 für Ihre Veranstaltung	1600.- €
Sperrung des Gärtchen 2 für Ihre Veranstaltung	1000.- €

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 gültige Mehrwertsteuer. Bei Verlängerungen über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus berechnen wir für jede angefangene Stunde pauschal 250.- € 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.

Es fallen Stornierungskosten an für Reservierungen für Januar bis November in Höhe von:

- bis einen Monat vorher = keine Kosten
- bis zwei Wochen vorher = 30 %
- bis fünf Tage vorher = 50 %
- weniger = 80 %

Es fallen Stornierungskosten an für Reservierungen für Dezember von:

- bis zwei Monate vorher = keine Kosten
- bis vier Wochen vorher = 30 %
- bis zwei Wochen vorher = 50 %
- weniger = 80 %



# MEYERS

Speis & Trank

---

Meyers Speis & Trank

Clemens-August-Straße 51a  
53115 Bonn-Poppelsdorf  
0228 / 21 49 37

[info@meyers-bonn.de](mailto:info@meyers-bonn.de)

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