



# Bankettmappe Commundo Tagungshotel Bad Honnef

Stand: März 2016



**LD**  
EVENT CATERING

**commundo**  
TAGUNGSHOTELS

## INHALT

Vorwort.....	5
Buffets ab 25 Personen.....	6
Buffets ab 10 Personen.....	11
Grillbuffets.....	15
Exklusives Fingerfood.....	18
Suppen.....	21
Sektempfang.....	24
Business-Frühstück.....	25

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

L & D GmbH & Co. KG 9005  
im Hause des Commundo Tagungshotel

Ansprechpartner: Petra Brenig  
Limbicher Weg 55,  
53604 Bad Honnef

Telefon: 02224 - 188 523  
Mail: tagungshotelbh@l-und-d.de  
www.l-und-d.de | www.ld-catering.de

Treten Sie mit uns in Kontakt, wir freuen uns auf die  
Zusammenarbeit mit Ihnen!

Stand: März 2016





## VORWORT

# Krönen Sie Ihren Event mit Genuss Wir paaren kulinarische Erlebnisse mit erstklassigem Service

Mit unseren vielseitigen Cateringkonzepten kreieren wir für Sie in einem perfekten repräsentativen Rahmen kulinarische Erlebnisse. Die einzigartige und lebendige Küche von L & D veredelt jeden Event mit Köstlichkeiten – ob herzhaftes Geschmackswunder oder süße Verführungen.

Von der Beratung und Planung über die Auswahl an Speisen und Getränken bis hin zum perfekten Service stehen wir Ihnen als professioneller Catering-Partner mit langjähriger Erfahrung zur Seite. Dabei kommt es uns auf Persönlichkeit, Freundlichkeit und Verbindlichkeit an.

Wir verstehen diesen Katalog als Anregung und Orientierung. Sie finden unterschiedliche Buffetvorschläge, Exklusive Fingerfood Angebote und eine Auswahl an Suppen die wir sorgfältig für Sie zusammengestellt haben.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der kompletten Verwirklichung Ihres Events. Denn uns kommt es darauf an, speziell auf Ihre Wünsche einzugehen und ein Angebot zu erstellen, dass so einzigartig ist wie Ihre Veranstaltung.

Unsere Ansprechpartner stehen Ihnen gerne und jederzeit zur Verfügung und nehmen in einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche und Ideen entgegen.

Ihr Team des Commundo Tagungshotels



## Buffet 1 (ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichsahne  
 Avocado-Salat mit Garnelen  
 Parmaschinken auf marinierten Artischockenherzen  
 Auberginenröllchen mit Kräuterfrischkäse  
 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto  
 Salate der Saison  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Rinderhüfte im bunten Pfeffermantel, rosa gebraten  
 vom Brett geschnitten mit Sauce Béarnaise  
 dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen  
  
 Zanderfilet auf geschmolzenen Tomaten  
 mit Basilikumpesto und Risotto  
  
 Frische Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt mit  
 getrockneten Tomaten und Rucola

\*\*\*

### Desserts

Orangen-Mascarponecrème  
 Obstsalat mit Vanilleschaum  
 Mini-Schoko-Windbeutel

**34,50 € pro Person inkl. MwSt.**  
**29,00 € pro Person ohne MwSt.**

## Buffet 2 (ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Rosen von Graved - und Räucherlachs  
 auf Gurkencarpaccio mit Honig-Dill-Senfsoße  
 Salat von grünem Spargel mit Rucola, Kirschtomaten  
 und gerösteten Pinienkernen  
 Couscoussalat mit orientalischen Gewürzen  
 und geröstetem Gemüse  
 Salate der Saison  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Entenbrust gebraten auf asiatischem Gemüse  
 mit süß-saurer Sauce und Basmatireis  
  
 Garnelenpfanne mit Wasabi,  
 Glasnudeln und Gemüsestreifen  
  
 Lachssteak auf Linsengemüse  
 mit Curry-Rieslingschaum dazu Schwenkkartoffeln

\*\*\*

### Desserts

Tiramisu  
 Helles und dunkles Schokoladenmousse  
 Früchte im Schokoladenmantel  
 Käseauswahl mit Trauben und Brotauswahl

**35,70 € pro Person inkl. MwSt.**  
**30,00 € pro Person ohne MwSt.**

## Buffet 3 (ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Rindercarpaccio auf Rucola mit frischem Parmesan  
 Geflügelvariationen mit Früchten und süß-saurer Sauce  
 Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken  
 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto  
 Gartenfrische Salate mit Sprossen  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Schweinelenochen mit Dijon-Senfsauce  
 Putenröllchen mit Parmaschinken und Salbei gefüllt  
 in Zitronenbutter  
 Vichy Möhren und geschmortes italienisches Gemüse  
 Tagliatelle mit Basilikumpesto

Ofenfrisches Kartoffelgratin

\*\*\*

### Desserts

Marinierte Früchte  
 Mousse au Chocolat  
 Erdbeertiramisu

28,85 € pro Person inkl. MwSt.  
 24,25 € pro Person ohne MwSt.

## Buffet 4 (ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Antipasti Auswahl von gegrilltem italienischen Gemüse  
 Lachs im Crêpesmantel auf Rucola und Crème fraîche  
 Oliven-Tomatentatar mit Rucola und Selleriechips  
 Waldorfsalat mit Walnüssen  
 Frische Rohkostplatte mit Blattsalaten  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Maispoularde auf geschmortem mediterranen Gemüse  
 und Rosmarinkartoffeln  
 Zanderfilet mit Haut gebraten  
 auf geschmolzenen Tomaten mit Basilikumpesto  
 und Basmatireis

Frische Tagliatelle mit getrockneten Tomaten und Rucola

\*\*\*

### Desserts

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
 Stracciatellacreme  
 Erdbeermousse

29,75 € pro Person inkl. MwSt.  
 25,00 € pro Person ohne MwSt.



## Buffet 5 (ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Matjes-Cocktail mit Gurken und Zwiebeln  
 Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
 Tomato-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto

Blattsalate der Saison  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons  
 und Essiggurken in Cognacrahmsauce  
 dazu hausgemachte Butterspätzle und Gemüseauswahl

Krustenbraten in Malzbiersauce  
 mit Schmorwirsing und Schwenkkartoffeln

\*\*\*

### Desserts

Bayrischcreme mit Mangopüree  
 Rote Grütze mit Vanillesauce

**24,50 € pro Person inkl. MwSt.**  
**20,60 € pro Person ohne MwSt.**

*„Ich lebe von guter Suppe und nicht  
 von guter Rede“*

Molière

## Buffet 6 (ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Krabbencocktail  
 Antipasti Auswahl von gegrilltem italienischem Gemüse  
 Verschiedene Blattsalate  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Maispoulardenbrust auf Bohnengemüse  
 mit Sauce Béarnaise und Rosmarinkartoffeln

Schweinekrustenbraten am Stück gebraten  
 an Rosmarinjus, Ratatouille-Gemüse  
 und ofenfrisches Kartoffelgratin

\*\*\*

### Desserts

Tiramisu  
 Vanille mousse mit marinierten Früchten

**26,50 € pro Person inkl. MwSt.**  
**22,27 € pro Person ohne MwSt.**

*„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
 den er hinterlässt, ist bleibend“*

Johann Wolfgang von Goethe

## Buffet 7 (ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Variation von Räucherfisch  
 Parmaschinken auf marinierten Artischockenherzen  
 Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto mariniert  
 Salat von Meeresfrüchten mit frischem Dill  
 Salate der Saison  
 French oder Balsamico Dressing  
 Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons mit Portweinjus  
 Gemüseplatte und Schupfnudeln  
 Gebratenes Kap-Seehechtfilet mit Kräuterkruste  
 auf glasiertem Chinakohl  
 dazu ofenfrisches Kartoffelgratin

\*\*\*

### Desserts

Orangen-Mascarponecreme  
 Obstsalat mit Vanilleschaum  
 31,90 € pro Person inkl. MwSt.  
 26,81 € pro Person ohne MwSt.

## Buffet 8 (ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto  
 Hackbällchen mit Salsa-Sauce  
 Marinierte Scheiben von der Honigmelone  
 mit italienischem Landschinken und Zitronenthymian  
 Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Penne mit Tomaten, Oliven und Salbei  
 Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
 dazu Butterreis und eine bunte Gemüseplatte

\*\*\*

### Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsauce  
 Mousse au Chocolat  
 24,50 € pro Person inkl. MwSt.  
 20,59 € pro Person ohne MwSt.

*„Wahrer Genuss besteht darin,  
 im alltäglichen das Besondere zu sehen.“*

Mark W. Bonner

## Buffet 9 (ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Antipasti Auswahl von gegrilltem italienischem Gemüse

Glasnudeln mit Meeresfrüchten

Auberginenröllchen mit Kräuterfrischkäse

Hackbällchen mit Salsa-Sauce

Verschiedene Blattsalate

French- oder Balsamicodressing

Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel in Champignonrahmsauce  
dazu hausgemachte Butterspätzle

Putensteaks überbacken mit Tomate-Mozzarella  
auf geschmortem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### Desserts

Panna Cotta mit Himbeeren

Schokowindbeutel

**29,75 € pro Person inkl. MwSt.**

**25,00 € pro Person ohne MwSt.**

## Grillbuffet 1 (ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Essig-Öldressing

Nudelsalat mit Mayonnaise angemacht

Krautsalat

Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Feine Rostbratwürstchen

Putensteaks in Currymarinade

Schweinenackensteaks in Paprikamarinade

Gegrillte Maiskolben

Barbecuesauce, Currydip

Ketchup, Senf, Kräuterbutter

\*\*\*

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

**22,50 € pro Person inkl. MwSt.**

**18,91 € pro Person ohne MwSt.**

Zusätzlich wird ein Koch  
mit 28,50 € inkl. MwSt. pro Stunde berechnet.  
(23,95 € ohne MwSt.)

Oder Selbergrillen



## Grillbuffet 2 (ab 10 Personen)

### Vorspeisen

Bauernsalat mit Schafskäse  
 Kartoffelsalat mit Essig-Öldressing und Speck  
 Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola  
 (vegetarisch)

Verschiedene Blattsalate  
 French oder Balsamico Dressing

Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Rinderhüftsteak natur  
 Marinierte Geflügelsteaks  
 Kleine Schweinefleischspieße  
 Gambas am Spieß, dazu Aioli  
 Gemüsesäckchen mit Fetakäse  
 Barbecuesauce, Currydip  
 Ketchup, Senf, Kräuterbutter

\*\*\*

### Dessert

Panna Cotta mit Obstgarnitur

**28,50 € pro Person inkl. MwSt.**  
**23,95 € pro Person ohne MwSt.**

Zusätzlich wird ein Koch  
 mit 28,50 € inkl. MwSt. pro Stunde berechnet.  
 (23,95 € ohne MwSt.)

Oder Selbergrillen

## Grillbuffet 3 (ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Essig-Öldressing und Speck  
 Nudelsalat mit Essig-Öldressing, getrockneten Tomaten  
 und Rucola (vegetarisch)

Verschiedene Blattsalate  
 French oder Balsamico Dressing

Rohkostplatte

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto

Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### Hauptgänge

Rindersteaks natur mit Kräuterbutter  
 Marinierte Geflügelspieße mit Ananas  
 Kleine Schweinefleischspieße mit Paprika und Zwiebeln

Garnelenspieße mit Aioli

Rostbratwürstchen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene gegrillte Gemüse

Gegrillte Maiskolben

Barbecuesauce, Currydip, Tzatziki

Ketchup, Senf, Kräuterbutter

\*\*\*

### Desserts

Fruchtiges Panna Cotta mit Obstgarnitur

Erdbeermascarponecreme

**27,50 € pro Person inkl. MwSt.**  
**23,11 € pro Person ohne MwSt.**

Oder Selbergrillen

## Exklusives Fingerfood-Bufferet 1

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto mariniert

Crostini mit Thunfischcreme und Olivenpaste

Blätterteighappen gefüllt mit Ricotta-Spinat,  
Tomaten-Käse, Frischkäse-Schnittlauch und Mais-Lauch

Gemüsesticks im Glas mit Kräuterquark

Datteln im Speckmantel

Mini-Wraps (Chicken, Salsa gefüllt)

Mini-Frikadellen mit Barbecue-Sauce

Mini-Windbeutel

Fruchtspieße

**10 Teile kaltes Fingerfood**  
**17,50 € pro Person inkl. MwSt.**  
**14,71 € pro Person ohne MwSt.**

## Exklusives Fingerfood-Bufferet 2

Laugenkonfekt

Focaccia belegt mit Tomate, Mozzarella und Rucola

Mini-Camembert mit Preiselbeeren

Red Hot Chili Popper

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce

Hähnchen-Ananas-Spieß

Fischspieß in Zitronengrasmarinade

**10 Teile kaltes & warmes Fingerfood**  
**16,00 € pro Person inkl. MwSt.**  
**13,45 € pro Person ohne MwSt.**

**12 Teile kaltes & warmes Fingerfood**  
**18,00 € pro Person inkl. MwSt.**  
**15,13 € pro Person ohne MwSt.**

## Süßes Fingerfood

Mini-Eclair  
 Mini-Schokowindbeutel  
 Mini-Muffin  
 Mini-Berliner

Jeweils 1,20 € pro Stück inkl. MwSt.  
 Jeweils 1,01 € pro Stück ohne MwSt.

## Suppe Variation 1

Pilzminestrone  
 oder  
 Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
 oder  
 Maiscremesuppe mit Chili und frischem Koriander

4,30 € pro Person inkl. MwSt.  
 3,61 € pro Person ohne MwSt.

Die Suppen werden Ihrem Wunsch entsprechend im Tagungsraum, beim Empfang oder im Bankettraum serviert. Zu den Suppen werden Baguette oder Brötchen gereicht. Diese sind im Preis inbegriffen.

### Suppe Variation 2

Gulaschsuppe mit Rindfleisch  
oder  
Asia-Feuertopf mit Glasnudeln, Gemüse  
oder  
Rote Minestrone mit frischgehobeltem Parmesan  
und Speckkrusteln

**5,00 € pro Person inkl. MwSt.**  
**4,20 € pro Person ohne MwSt.**

Die Suppen werden Ihrem Wunsch entsprechend im Tagungsraum, beim Empfang oder im Bankettraum serviert. Zu den Suppen werden Baguette oder Brötchen gereicht. Diese sind im Preis inbegriffen.

### Suppe Variation 3

Fischsuppe mit Aioli  
oder  
Chili sin Carne mit Limetten  
oder  
Spanische Käsesuppe mit Chorizo  
und Manchego-Käse

**6,90 € pro Person inkl. MwSt.**  
**5,80 € pro Person ohne MwSt.**

Die Suppen werden Ihrem Wunsch entsprechend im Tagungsraum, beim Empfang oder im Bankettraum serviert. Zu den Suppen werden Baguette oder Brötchen gereicht. Diese sind im Preis inbegriffen.

## Sektempfang

Im Leistungsumfang enthalten sind 2 Gläser à 0,1l Sekt pro Person, Orangensaft und Bedienservice.

**5,40 € pro Person inkl. MwSt.**  
**4,54 € pro Person ohne MwSt.**

Dazu bieten wir an:

### Canapés Rustikal

belegt und garniert mit Wurst oder Braten, Käse, Fisch oder Gemüse – saisonal wechselnd

**2,00 € pro Stück inkl. MwSt.**  
**1,70 € pro Stück ohne MwSt.**

### Canapés Delikat

fein belegt und garniert mit Filet oder Schinken, Käsespezialitäten oder Fisch

**2,40 € pro Stück inkl. MwSt.**  
**2,00 € pro Stück ohne MwSt.**

### Canapés Exklusiv

hochwertig belegt und garniert mit Filet oder Brust, Pasteten, Fischspezialitäten, Delikatesskäse auf ausgewählten Brotsorten

**3,00 € pro Stück inkl. MwSt.**  
**2,50 € pro Stück ohne MwSt.**

Für einen kleinen Empfang empfehlen wir 3-4 Stück pro Person.

## Business-Frühstück

Roher und gekochter Schinken  
 Gemischter Wurstaufschnitt  
 Schnittkäse und Brie

\*\*\*

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Rührei & Speck oder Eieromelette  
 Mini-Frikadellen

\*\*\*

Brot, Brezeln, Brötchen und Mini-Croissants  
 Butter, Margarine und Frischkäse

\*\*\*

Marmelade, Nuss-Nougat-Creme, Honig

\*\*\*

Naturjoghurt, Fruchtjoghurt  
 Bircher Müsli, Obstsalat

\*\*\*

Verschiedene Fruchtsäfte und Mineralwasser  
 dazu Kaffee und Tee

**17,20 € pro Person inkl. MwSt.**  
**14,54 € pro Person ohne MwSt.**

Bereitstellung erfolgt nicht im Restaurant, sondern im Tagungsraum oder in einem gesondert gebuchten Raum