



**KURHAUS
BAD HONNEF**
BY KIRBERG



HOCHZEIT FEIERN IM KURHAUS BAD HONNEF



LOVE IS IN THE AIR

Wenn zwei „Ja“ sagen, sollte es wirklich einer der schönsten Tage des Lebens werden. Mit lieben Gästen in einem traumhaften Ambiente sowie natürlich mit köstlichem Food und besonderen Getränken.

Das Kurhaus Bad Honnef bietet dazu den perfekten Rahmen. Und wenn Kirberg Catering hier zu Tisch bittet, werden das Hochzeitspaar und seine Gäste kulinarisch nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnt. Mit Kreativität, Fingerspitzengefühl und viel Liebe zum Detail wird so jedes Hochzeitsfest zu einem einzigartigen Erlebnis. Zu einer unvergesslichen Geschichte, die alle schwärmen lässt und die jeder gerne weitererzählt.

Wir freuen uns sehr, mit Ihnen gemeinsam die genussvollsten Entscheidungen für Ihre Hochzeit zu treffen.

Ihr Kirberg Team
im Kurhaus Bad Honnef

DAS KURHAUS BAD HONNEF

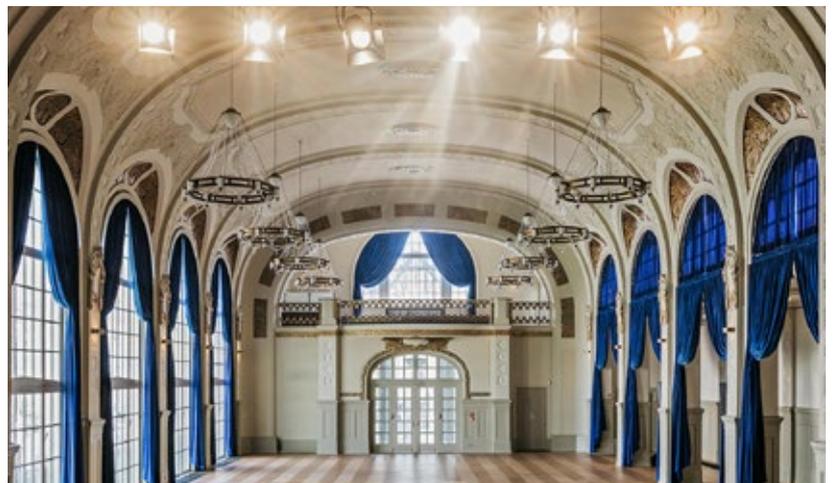
DIE SCHÖNSTE KULISSE FÜR IHRE HOCHZEIT

Das Kurhaus Bad Honnef mit seinen Räumlichkeiten ist ein wunderschöner Ort für traumhafte Hochzeitsfeste. Sie lassen sich hier mit köstlichen Kirberg Caterings herrlich umsetzen. Dazu bieten Ihnen die Räumlichkeiten Kursaal, Atrium und Löwenburg alles, was Ihr Herz begehrt.

Schöne Räume, große Fenster, hohe Stuckdecken, Kronleuchter, modernste Licht- und Tontechnik – entdecken Sie das Kurhaus Bad Honnef mit seinen facettenreichen Möglichkeiten. Gern besprechen wir mit Ihnen gemeinsam, welche Räumlichkeit bzw. welche Kombination von Räumlichkeiten sich für Ihr Hochzeitsfest am besten eignet.



RAUM FÜR IDEEN



**WIR HABEN UNS ZUM
ZIEL GESETZT, DIE
WELT GENUSSREICHER
ZUM MACHEN.**



GASTRONOMISCHE SPITZENKLASSE

KIRBERGS GENUSSGESCHICHTEN

Mit jedem Catering erzählen wir eine Geschichte voller Genuss, die zu Ihnen und Ihrem Hochzeitsfest passt. Freuen Sie sich auf anspruchsvolle, frische und internationale Küche. Auf ausgesuchte Speisen mit regionalen und saisonalen Schwerpunkten.

Menü, Buffet, Fingerfood – alles hat den speziellen Kirberg Twist. Für eine unvergessliche und rundum gelungene Hochzeit im Kurhaus Bad Honnef. Mit unzähligen „Ahs“ und „Ohs“ für das verliebte Hochzeitspaar, die köstlichen Speisen, das wundervolle Ambiente und natürlich für die netten Gäste.

Lassen Sie sich von unseren exklusiven Menü- und Buffet-Kompositionen inspirieren ...



**EVERY GREAT LOVE
STARTS WITH A GREAT
STORY**



**TOGETHER IS
A BEAUTIFUL PLACE
TO BE**



KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

ALL YOU NEED IS LOVE

Wer mit seinen Hochzeitsgästen gern zusammensitzt und ein köstliches Menü genießen mag, für den sind unsere verschiedenen Kompositionen wie geschaffen. Hier ist sicher für jeden Geschmack etwas dabei. Entdecken Sie die Möglichkeiten ...

EMPFANG (1 STUNDE)

Rieslingsekt Cuvée X | Stefan Breuer
Fruchtsecco, alkoholfrei | Van Nahmen
Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell

SPEISEN

Wählen Sie Ihr 3- oder 4-Gang-Menü oder ein Buffet aus unseren Vorschlägen oder nach individueller Absprache.

GETRÄNKE (5 STUNDEN)

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
Softdrinks
Sion Kölsch vom Fass
Warsteiner alkoholfrei
Weißwein und Rotwein aus unseren Empfehlungen

TISCHKULTUR

Ein Fest für die Augen: weiße Damasttischwäsche, hochwertiges Porzellan, formschöne Gläser, modernes Besteck, 2 Menükarten pro Tisch

Preis pro Person ab 100 Personen	€ 99,00 € 118,00*
Als Pauschale mit Zwischengang im Menü zzgl.	€ 12,50 € 14,90*

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 6 Stunden bis höchstens 01:00 Uhr. Ab der 7. Stunde und/ oder für die Zeit nach 01:00 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch, basierend auf den Preisen unserer aktuellen Wein- und Getränkeauswahl, die wir Ihnen auf Wunsch mitteilen. Für die pauschalisierten 6 Stunden kann eine Abrechnung nach Verbrauch bei Abschluss einer Getränkepauschale grundsätzlich nicht erfolgen. Sollten vor Veranstaltungsbeginn und somit vor Beginn der Getränkepauschale Gäste eintreffen, werden diese selbstverständlich von uns aus dem bestellten Sortiment bewirtet und nach Verbrauch abgerechnet. Unser Personal rechnen wir ab der 7. Stunde, spätestens jedoch für die Zeit ab 01:00 Uhr nach geleisteten Stunden ab.

KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

ALL YOU NEED IS LOVE | MENÜ

Frisch, sehr fein und mit mediterranem Flair – so zeigt sich unser Menüvorschlag „All you need is love“. Von Wermut-Lachs über spanische Mandelsuppe bis hin zu Rinderfilet und schwarzem Ü-Ei mit Mango, Pistazie und Schokolade. Mmmh!

EINGEDECKT + AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot und leicht gesalzene Landbutter stehen auf den Tischen für die Gäste bereit.

VORSPEISE

Wermut Lachs | Safranfenchel | Kandierte Oliven | Zitronen-Mayonnaise

ZWISCHENGANG

Ajo Blanco – Spanische Mandelsuppe | Weintrauben | Basilikumöl ●

HAUPTSPEISE

Rinderfilet oder Flanksteak | Karamellisierte Süßkartoffeln | Mini-Mais | Lauchzwiebeln

NACHSPEISE

Schwarzes Ü-Ei | Mango | Pistazie | Schokolade ○

MENÜ VEGAN | VEGETARISCH**VORSPEISE**

Manchego | Safranfenchel | Kandierte Oliven | Zitronen-Mayonnaise ○

ZWISCHENGANG

Ajo Blanco - Spanische Mandelsuppe | Weintrauben | Basilikumöl ●

HAUPTSPEISE

Gegrillter Halloumi | Karamellisierte Süßkartoffel | Mini-Mais | Lauchzwiebeln ●

NACHSPEISE

Schwarzes Ü-Ei | Mango | Pistazie | Schokolade ○

ALL YOU NEED IS LOVE | BUFFET

Ebenso mediterran präsentiert sich auch unser Buffetvorschlag „All you need is love“. Ob Salat Nicoise, Rosa Kalbsbraten mit Thymianjus oder Orangencreme mit kandierten Früchten. Die „Ahs“ und „Ohs“ Ihrer Gäste sind Ihnen gewiss.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Mediterranes Grillgemüse | Zitronen-Aioli ○

Salat Nicoise | Gebratener Thunfisch | Oliven | Wachtelei

Cous Cous | Joghurt | Minze | Lammrücken

Romanasalat | Hähnchenbrust | Krosser Speck | Crôutons | Parmesanspäne

HAUPTSPEISEN

Pasta | Sommergemüse | Kräuterschaum ○

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

Rosa Kalbsbraten | Zucchini | Paprika | Geschmorte Tomaten | Thymianjus

NACHSPEISEN

Tirami-Su | Mascarpone | Pfirsich | Mandel | Thymian

Orangencreme | Kandierte Früchte

Biscotti | Cantuccini | Amarettini

Chocolate Passion Cake (Vegan) ●

KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

ONE MOMENT IN TIME

Eine festlich eingedeckte Tafel, hochwertige Zutaten, raffinierte Zubereitung und feine Getränke. Das ist Genuss, den alle Gäste mögen und den unser Kirberg Team mit viel Liebe anrichtet und serviert.

EMPFANG (1 STUNDE)

Rieslingsekt Cuvée X | Stefan Breuer
 Alkoholfreier Fruchtsecco | Van Nahmen
 Gerolsteiner Mineralwasser | Medium und Naturell
 Fingerfood | 3 Stück pro Person (nach Wahl des Küchenchefs)

SPEISEN

Wählen Sie ihr 3- oder 4- Gang-Menü oder ein Buffet aus unseren Vorschlägen oder nach individueller Absprache

GETRÄNKE (5 STUNDEN)

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
 Softdrinks
 Sion Kölsch vom Fass
 Warsteiner alkoholfrei
 Weißwein, Rosé und Rotwein aus unseren Empfehlungen
 Kaffee- und Tee

TISCHKULTUR

Stimmungsvoll und stilvoll, mit silbernen Kandelabern, passenden Stuhlhussen, 2 Menükarten pro Tisch, weißer Tischwäsche, Porzellan, Gläsern, Besteck

Preis pro Person ab 100 Personen	€ 119,00 € 141,00 *
Als Pauschale mit Zwischengang im Menü zzgl.	€ 14,50 € 17,25 *

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 6 Stunden bis höchstens 01:00 Uhr. Ab der 7. Stunde und/ oder für die Zeit nach 01:00 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch, basierend auf den Preisen unserer aktuellen Wein- und Getränkeauswahl, die wir Ihnen auf Wunsch mitteilen. Für die pauschalisierten 6 Stunden kann eine Abrechnung nach Verbrauch bei Abschluss einer Getränkepauschale grundsätzlich nicht erfolgen. Sollten vor Veranstaltungsbeginn und somit vor Beginn der Getränkepauschale Gäste eintreffen, werden diese selbstverständlich von uns aus dem bestellten Sortiment bewirtet und nach Verbrauch abgerechnet. Unser Personal rechnen wir ab der 7. Stunde, spätestens jedoch für die Zeit ab 01:00 Uhr nach geleisteten Stunden ab.

ONE MOMENT IN TIME | MENÜ

Bekannte Zutaten in ausgezeichneter Qualität ungewöhnlich miteinander kombiniert sorgen bei diesem Menü für das besondere Geschmackserlebnis. Freuen Sie sich auf Champagnerrisotto mit Hummer-Bisque, auf Rinderfilet mit Schwarzkirschjus und vieles Leckere mehr ...

INGEDECKT + AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot und leicht gesalzene Landbutter stehen auf den Tischen für die Gäste bereit.

VORSPEISE

Rote Bete | Rettich | Himbeere | Haselnuss ●

ZWISCHENGANG

Champagnerrisotto | Hummer-Bisque | Gebratene Riesengarnele

HAUPTSPEISE

Rinderfilet | Schwarzkirschjus | Wilder Brokkoli | Pastinake

NACHSPEISE

Nougatmousse | Zitronensorbet | Kandierte Limone | Fleur de sel ○

MENÜ VEGAN | VEGETARISCH

VORSPEISE

Rote Bete | Rettich | Himbeere | Haselnuss ●

ZWISCHENGANG

Champagnerrisotto | Grüner Spargel | Fenchel | Tomate ○

HAUPTSPEISE

Hasselback-Kartoffel | Vegane Schwarzkirschjus | Wilder Brokkoli | Pastinake ●

NACHSPEISE

Nougatmousse | Zitronensorbet | Kandierte Limone | Fleur de sel ○

ONE MOMENT IN TIME | BUFFET

Schwelgen Sie mit dieser Buffet-Komposition in einer Vielfalt ausgesuchter Köstlichkeiten. Geschmorte Paprika, Sesamlachs, rosa gebratenes Roastbeef, Pfirsich Melba – geschmacklich bleiben wirklich keine Wünsche offen.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Sommerliche Blattsalate | Gehobelter Parmesan | Wassermelone | Beeren ○

Geschmorte Paprika | Rosmarin ●

Gebratene Champignons | Knoblauch | Weißer Balsamico ●

Marinierte Zucchini | Thymian ●

Mediterrane Vielfalt | Parmesan | Ital. Salami | Parmaschinken | Oliven

HAUPTSPEISEN

Risotto | Spargel | Pinienkerne | Kräuteröl ○

Sesamlachs | Misoauce | Asiatisches Gemüse | Gebratene Sobanudeln

Rosa gebratenes Roastbeef | Kohlrabigemüse | Kartoffelgratin

NACHSPEISEN

Pfirsich Melba | Vanilleeis | Pfirsich | Himbeeren

Apfelcrumble | Haselnuss | Thymianschmand

Schokolade im Glas | Ghana 72% | Haselnuss

Raw Cheesecake ●

KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

SHE'S THE ONE

Ein fulminantes Hochzeitsfest, wundervolle Speisen und eine traumhafte Tischdekoration – Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein. Ob 3- oder 4-Gang-Menü oder ein reichhaltiges Buffet, das Kirberg Team lässt Ihre Feier für alle zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

EMPFANG (1 STUNDE)

Crémant Brut Rosé, Bouvet-Ladubay
 Alkoholfreier Fruchtsecco | Van Nahmen
 Gerolsteiner Mineralwasser | Medium und Naturell
 Fingerfood (3 Stück pro Person) nach Wahl des Küchenchefs

SPEISEN

Wählen Sie ihr 3- oder 4- Gang-Menü oder ein Buffet aus unseren Vorschlägen oder nach individueller Absprache
 Mitternachtssnack „Kirbergs Currywurst“

GETRÄNKE (5 STUNDEN)

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium und Naturell
 Softdrinks
 Sion Kölsch vom Fass
 Warsteiner alkoholfrei
 Weißwein und Rotwein aus unseren Empfehlungen
 Kaffee- und Teespezialitäten

TISCHKULTUR

Ganz großes Hochzeitskino: silberne Kandelaber, passende Stuhlhussen, eine Menükarte pro Person, Platzteller aus Glas, weiße Tischwäsche, Porzellan, Gläser, Besteck

Preis pro Person ab 100 Personen	€ 139,00 € 165,00*
Als Pauschale mit Zwischengang im Menü zzgl.	€ 14,50 € 17,25*

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 6 Stunden bis höchstens 01:00 Uhr. Ab der 7. Stunde und/ oder für die Zeit nach 01:00 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch, basierend auf den Preisen unserer aktuellen Wein- und Getränkeauswahl, die wir Ihnen auf Wunsch mitteilen. Für die pauschalisierten 6 Stunden kann eine Abrechnung nach Verbrauch bei Abschluss einer Getränkepauschale grundsätzlich nicht erfolgen. Sollten vor Veranstaltungsbeginn und somit vor Beginn der Getränkepauschale Gäste eintreffen, werden diese selbstverständlich von uns aus dem bestellten Sortiment bewirtet und nach Verbrauch abgerechnet. Unser Personal rechnen wir ab der 7. Stunde, spätestens jedoch für die Zeit ab 01:00 Uhr nach geleisteten Stunden ab.

KIRBERGS MENÜ-KOMPOSITIONEN

SHE'S THE ONE | MENÜ

Köstlich wird's – das können wir Ihnen versprechen. Ringelbete, Loup de Mer, Quittenterrine und viele Köstlichkeiten mehr sind die kulinarischen Protagonisten, die wir Ihnen für Ihre Hochzeitsfeier gern ans Herz legen mögen.

EINGEDECKT + AUFGETISCHT

Ofenfrisches Brot und leicht gesalzene Landbutter stehen auf den Tischen für die Gäste bereit.

VORSPEISE

Ringelbete | Burrata | Sesam | Aprikose ◦

ZWISCHENGANG

Loup de Mer | Grünes Gemüse | Maracujasauce

HAUPTSPEISE

Kalbsfilet | Thymianjus | Französische Erbsen | Kartoffelstampf

NACHSPEISE

Quittenterrine | Ziegenfrischkäse | Gebrannte Mandeln
Macarons | Petit Fours | Nougat Rustica ◦

MENÜ VEGAN | VEGETARISCH**VORSPEISE**

Ringelbete | Burrata | Sesam | Aprikose ◦

ZWISCHENGANG

Arancini | Grünes Gemüse | Maracujasauce (Vegetarisch) ◦

HAUPTSPEISE

Gegrillte Kräuterseitlinge | Thymianjus | Französische Erbsen | Kartoffelstampf ◦

NACHSPEISE

Quittenterrine | Ziegenfrischkäse | Gebrannte Mandeln
Macarons | Petit Fours | Nougat Rustica ◦

SHE'S THE ONE | BUFFET

Marinierter Ziegenkäse, gebratener Wolfsbarsch und eine Praline im Glas? Oder doch etwas anderes? Unsere Buffet-Komposition „She's the one“ macht Ihre Hochzeit zu einem fantastischen Fest für die Sinne. So wie es Ihnen gefällt.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot | Baguette | Bauernbrot | Brotkonfekt | Gesalzene Landbutter

Marinierter Ziegenkäse | Linsensalat | Kürbiskrokant | Balsamicodressing ○

Riesengarnele | Tomatenmarmelade | Kartoffelsalat | Blattpetersilie

Gegrillter Thunfisch | Salat von Sobanudeln | Wakamealgen

Süßkartoffelsalat | Tandoori-Hähnchenbustfilet | Geröstete Erdnüsse

HAUPTSPEISEN

Gemüse-Curry | Erbsen | Kartoffeln | Aubergine | Paprika ●

Gebratener Wolfsbarsch | Kokos | Blumenkohl | Duftreis

US -Beef | Schwarze Bohnen | Karotten | Schalotten | Thaibasilikum

NACHSPEISEN

Praline im Glas | Himbeercrisp ○

Opera-Schnitte | Matcha-Tee | Schwarzer Sesam ○

Whiskey Sour | Zitronen-Thymiancrème | Kandierte Oliven

HOCHZEITSTORTE

Die Hochzeitstorte ist süßer Auftakt oder süßer Abschluss, auf den sich alle riesig freuen. Cremig, knusprig, fruchtig, schokoladig oder alles zusammen? Die Patisserie Steinhöfel fertigt Ihre Hochzeitstorte nach Ihren ganz persönlichen Wünschen. Sie werden verzaubert sein.

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 Hochzeitstortenmachers.

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

€ 30,00 | € 35,70*

SERVICE & GEDECKPAUSCHALE

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

€ 3,95 | € 4,70*

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

€ 35,50 | € 40,50*

SNACKS

SNACKS AROUND THE CLOCK

Kirbergs Snacks gehen immer – gerne auch zu später Stunde. Unser „Snacktrum“ reicht vom neu erfundenen Klassiker Currywurst bis zur Knabber-Mischung mit Suchtfaktor.

RUND UM MITTERNACHT | Pro Portion

Kirbergs Currywurst wahlweise mit drei verschiedenen Currys Steinofenbaguette	€ 4,80 € 5,70*
Chili sin Carne Sauerrahm Baguette ○	€ 5,60 € 6,65*
Chili con Carne Sauerrahm Baguette	€ 5,60 € 6,65*
Krabbenrührei Herzhaftes Krustenbrot*	€ 5,60 € 6,65*
KURHAUS Burger de Luxe*	€ 5,90 € 7,00*
Garnelen-Hot Dog*	€ 5,90 € 7,00*

ALLES KÄSE | Pro Portion

Französische Rohmilchkäse mit Früchtebrot, Walnussbrot, Baguette, Salzbutter, Olivenmarmelade und Feigen-Chutney	€ 7,50 € 8,90*
--	------------------

KNABBEREI | Pro Glas

Klassisch: Salzstangen, Chips, Erdnüsse	€ 3,20 € 3,80*
Exotisch: Wasabinüsse, Rauchmandeln, Margarita-Nuts, Gemüsechips	€ 3,80 € 4,50*
Mediterran: Parmesan, Oliven und Walnüsse	€ 4,50 € 5,35*

*Diese Gerichte erfordern die Anwesenheit eines Kochs, den wir mit € 42,00 Netto p./Std. berechnen

SNACKS

SNACKS AROUND THE CLOCK

POPCORN-BAR | Pro Person

Für alle Zimtzicken, Hüftvergolter und Aufreißer.
Unser Popcorn-Bar ist nicht nur süß oder salzig, sondern bei uns gibt es den gepoppten Mais mit Grillgemüse, mit Thymian, Pfirsich & italienischem Hartkäse, mit Butterkaramell, Wacholder & Limette oder mit weißer Schokolade & Himbeer und noch mehr*

€ 3,50 | € 4,15

SÜSSE VERFÜHRUNG | Pro Person

HOT CHOCOLATE – Schokoladenbrunnen
mit frischen Früchten*

€ 3,50 | € 4,15*

YES WE CANDY – Candybar*

€ 3,00 | € 3,55*

*Für die Bereitstellung der Popcornbar und des Schokoladenbrunnens berechnen wir jeweils € 150 | € 178,50,
für die Bereitstellung der Candybar berechnen wir € 100 | € 119

NEHMEN SIE PLATZ

STIMMUNGSVOLL UND STILVOLL

Jedes Hochzeitsfest verdient seinen ganz besonderen Rahmen, den wir für Sie und Ihre Gäste im wunderschönen Kurhaus Bad Honnef mit viel Liebe zum Detail schaffen. Märchenhaft romantisch, elegant und festlich oder lässig-modern und unkompliziert? Wir hören und spüren genau hin, wenn Sie mit uns über Ihre Wünsche sprechen. Damit Ihr besonderer Tag genauso wird, wie Sie ihn sich wünschen.

Wir freuen uns schon jetzt, Ihre Hochzeit für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.



DAS SAGEN UNSERE HOCHZEITSPAARE, DIE WIR GLÜCKLICH GEMACHT HABEN

EIN TRAUMTAG

»Unsere Hochzeit war ein Traumtag – es hätte schöner nicht sein können. Ein riesengroßes Dankeschön an das Kirberg-Team. Sie waren allesamt spitze! Unser Hochzeitsmenü war ein Hochgenuss und Eltern und Schwiegereltern waren besonders begeistert – jeder Wunsch wurde mit einem Lächeln erfüllt, noch bevor er ausgesprochen war. Danke, dass Ihr alle diesen Tag mit möglich gemacht habt!«

**»Einfach wunderbar –
nicht mit Worten zu beschreiben«**

»Schon die Vorbereitungen unseres Hochzeitsfestes haben großen Spaß gemacht, vom ersten Gespräch, den kleinen und großen Details, das Probeessen, bis hin zum herzlichen Empfang nach der Trauung und dem phantastischen Menü. Man merkt, dass sie alle ihren Job lieben und das haben auch unsere Gäste gespürt. Wir haben uns sehr gut bei ihnen aufgehoben gefühlt. Herzlichen Dank für alles!«

**»Danke für diesen unvergesslich
schönen Tag«**

VERANTWORTUNG, DIE SCHMECKT.

Gesunder Genuss hat bei uns oberste Priorität. Und so bereiten wir klassische Speisen ebenso gern und leidenschaftlich zu, wie anspruchsvolles plant based Food. Dabei achten wir als Bio zertifiziertes Unternehmen natürlich schon bei der Auswahl der Produkte auf absolute Frische und maximale Qualität.

Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns ebenfalls sehr am Herzen. Und so handeln wir verantwortungsvoll, wirtschaften effizient und schonen die Umwelt. Wir setzen auf eine energiesparende Produktion, auf präzise Transportplanung, ausgewählte Lieferanten und Produzenten. Darüber hinaus entscheiden wir uns für regionale und saisonale Produkte und bereiten Menüs und Buffets zu, die auch mit kleinen Fleischportionen oder ganz ohne Fleisch besonders sind.

Wir schätzen, entwickeln und fördern Vielfalt – und schaffen ein Umfeld, in dem jeder seine Talente und seine Kreativität frei entfalten kann. Das mögen unsere Mitarbeiter sehr und sind als Team über die Jahre fest zusammengewachsen. Sie sind die lebendige Basis für das tolle Arbeitsklima, in dem sich alle wohlfühlen.

KONTAKT

WIR BERATEN SIE GERNE



ELLI WECKER

Tel. 0172 – 6685 941
kurhaus@kirberg-catering.de



MARINA TESEVIC

Tel. 0172 - 6685 951
kurhaus@kirberg-catering.de

KIRBERG IM KURHAUS BAD HONNEF

Hauptstr. 28
53604 Bad Honnef
Tel. 0172 - 6685 941
kurhaus@kirberg-catering.de
www.kirberg-catering.de

KIRBERG GMBH

Deutz-Mülheimer Str. 109
51063 Köln
Tel. 02202 284 - 8200
Fax 02202 2403 - 8201
info@kirberg-catering.de
www.kirberg-catering.de