



BANKETT MAPPE



 Hochzeiten

 Tagungen

 Jubiläen

 Geburtstage

 Caterings

20
23



Diese Seite wurde bewusst frei gelassen.



GENUSS

Liebe Gäste,

Wir möchten Sie ganz herzlich im anno Restaurant begrüßen!

In unserer Bankettmappe haben wir für Sie eine Auswahl unseres kulinarischen Repertoires zusammengestellt. Nehmen Sie sich Zeit, um sich für Ihre Veranstaltung bei uns inspirieren zu lassen.

Ob ein ausgesuchtes 5-Gang-Menü, ein erlesenes Buffet, Live-Cooking-Stations oder ein prickelnder Sektempfang – wir sind von der Planung bis zur Durchführung immer an Ihrer Seite, damit Sie sich ganz als Gast fühlen können.

Aufmerksamer Service und eine moderne Küche sind für uns selbstverständlich, damit Sie Ihre Zeit bei uns vollends genießen können.

Wir freuen uns auf Sie!

Ljiljana Lakic-Jung & David Baillet





WEDDINGS

Ihre Hochzeit bei uns im anno Restaurant – ein Event, an das Sie sich Ihr Leben lang erinnern werden.

Wir wissen, worauf es ankommt. Sie müssen sich um nichts kümmern und können voll und ganz den bedeutendsten Tag Ihres Lebens genießen.



TAGUNGEN

Ihre Tagungen & Konferenzen in der IU - hier steht Ihnen modernste Veranstaltungstechnik in hellen und einladenden Räumen zur Verfügung.

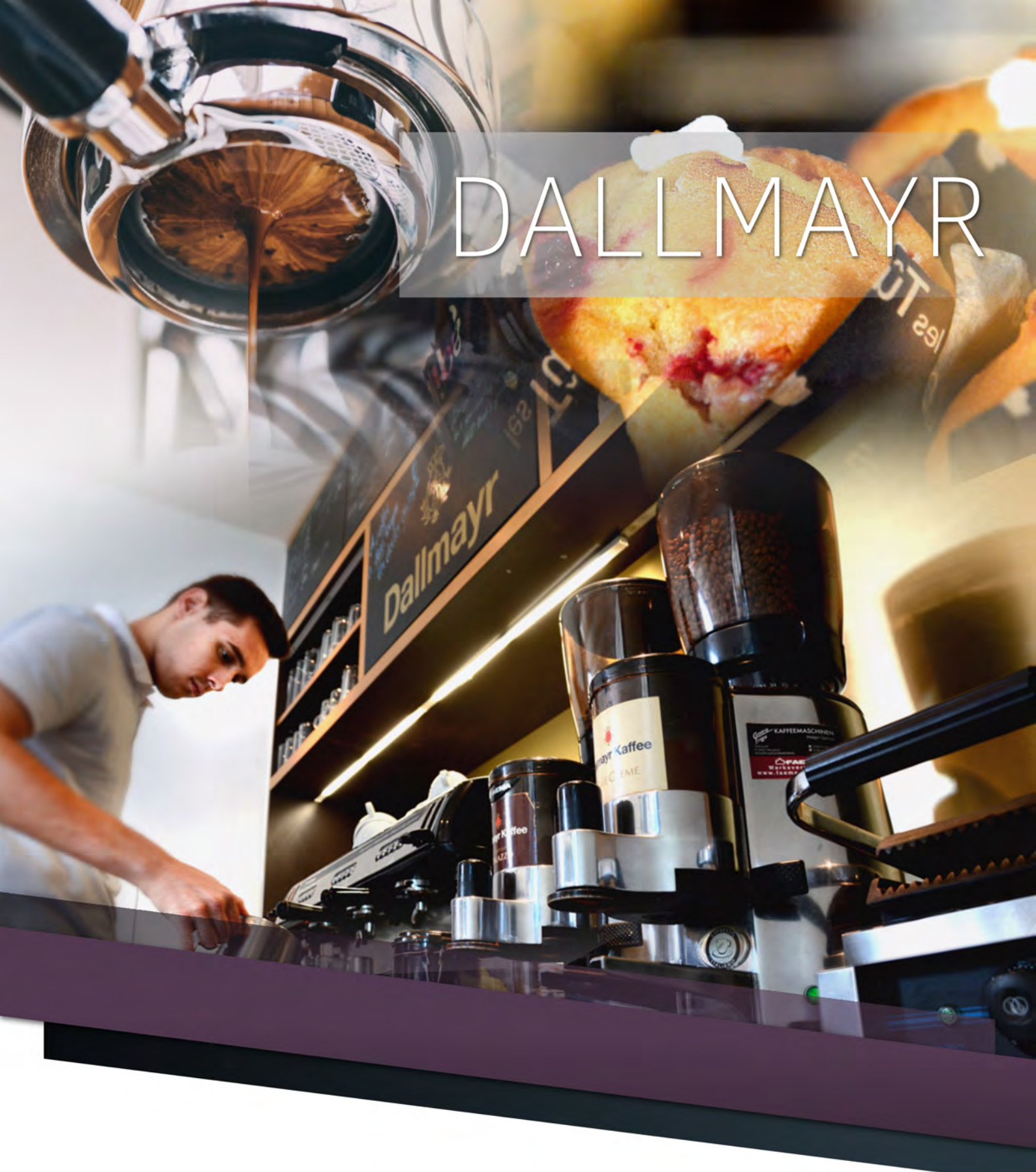
Mehr Informationen erhalten Sie im hinteren Teil unserer Bankettmappe, welcher maßgeschneiderte Angebote speziell für Firmenevents enthält.

CHARLY'S



Unsere Charly's Lounge. Ideal für Cocktailparties, Geburtstage oder zum Feiern mit Freunden.

Mit zwei Terrassen, einer großen Bar und zentral auf dem Gelände der IU gelegen, ist die Charly's Lounge der perfekte Ort für Ihre ganz besondere Veranstaltung.



DALLMAYR

Sie suchen eine außergewöhnliche Location für Ihr Event? Wie wäre es mit einer stilvollen Kaffeebar, nur für Sie und Ihre Gäste?

Unsere Dallmayr Café Lounge besticht durch ihr elegantes Ambiente und private Atmosphäre, für Dinner, Feiern und Empfänge bis zu 30 Personen.



GRILLED

Unsere Barbecue-Buffets. Frisch vom Grill, vor Ihren Augen zubereitet.

Der Geruch von gegrillten Köstlichkeiten wird Ihre Gäste nach draußen locken. Vom Grill servieren wir direkt die Hauptgänge Ihres Wunschbuffets, ob saftiges Fleisch, knackiges Gemüse oder leichten Fisch in aromatischen Kräutern.

Ideal im Sommer, auf unserer Terrasse vom anno Restaurant.

GRILL BUFFET 1

VORSPEISEN

Kartoffelsalat / Nudelsalat
Rohkost- und Blattsalate
Verschiedene Dressings
Mixed Pickles / Cornichons
Butter & frisches Baguette

VOM GRILL

Bratwurst, Nackensteaks & Putensteaks
Cocktailsauce, Currysauce & BBQ-Sauce
Folienkartoffel mit Sour Cream & Maiskolben

DESSERTS

Riesling-Crème
Beerengrütze mit Vanillesauce
Marinierter Obstsalat

€ 38,50

*Selbstverständlich bereiten wir alle Grillspeisen
frisch vom Grill für Sie zu.*

GRILL BUFFET 2

VORSPEISEN

Couscous-Salat

Tomaten-Mozzarella-Salat mit dunklem Crunchy Bread

Nudelsalat mit Rucola & gerösteten Pinienkernen

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Olivenöl

Knoblauchbutter & Fladenbrot aus dem Ofen



VOM GRILL

Lammkoteletts & Rumpsteaks mit Kräutern de Provence

Ganze Dorade "mediteran"

Chili-Tomaten-Honig-Sauce & Quark mit frischen Kräutern

Marinierte Gemüsesticks aus Zucchini, Süßkartoffeln und Cocktailtomaten



DESSERTS

Frucht-Sorbet, frisch zubereitet aus der Eismaschine

Pfirsich-Joghurt-Mousse mit Himbeeren

Melonensalat mit Creme de Cassis

€ 56,50

*Selbstverständlich bereiten wir alle Grillspeisen
frisch vom Grill für Sie zu.*



TERRASSE

Unsere anno Terrasse ist ideal für ungezwungene Grillbuffets & Barbecues geeignet, wird aber auch gerne für Empfänge oder Kaffeepausen genutzt.

Nutzen Sie unsere großflächige Terrasse für Ihre Veranstaltung und genießen Sie es im Grünen zu sitzen, direkt am anno Restaurant.



SNACKS

Fingerfood. Unsere Appetizer, warm oder kalt, süß und herzhaft.

Ob Petit Foûr oder Garnelenspieß - unser Fingerfood ist ideal für jedenfestlichen Empfang. Oder einfach als ungezwungener Snack, der beim Feiern gereicht wird.

Kreativ gestaltet und abwechslungsreich im Geschmack. Für jeden etwas dabei, zum Naschen oder als leckere Begleitung zum prickelnden Sekt.

FINGERFOOD

HERZHAFT | KALT

Libanesischer Taboulé-Salat mit Minzpesto	3,00 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Avocado-Salat und geröstetem Sesam	3,80 €
Salat von Juno-Tomaten und Mozzarella mit Basilikum Dip	3,00 €
Honigmelone mit Serrano Schinken	3,20 €

HERZHAFT | WARM

Maispouardenbrust auf Glasnudeln mit in Limetten-Koriandersauce	3,80 €
Ratatouille am Spieß mit Basilikum-Tomatensauce	3,20 €
Saté-Spieß von Hühnchen auf Ananas-Chutney und Erdnusssauce	3,50 €
Lollipop von Minifrikadellen auf Majoran-Kartoffel-Mousse	3,40 €

SWEETS

Bayrisch Crème mit Waldbeeren und Mandelsplittern	2,50 €
Mousse au chocolat von weißer & dunkler Schokolade an Mango-Purée	3,00 €
Salat von frischen Früchten der Saison, mariniert mit Grenadine	2,80 €
Cappuccino Panna Cotta an Himbeer-Coulis	2,50 €

KALKULATIONSVORSCHLAG

Empfang vor dem Essen: 2-3 Stück pro Person
Cocktail-Empfang oder als Snack : 4-5 Stück pro Person
Mittag oder Abendessen: 6-8 Stück pro Person

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte,
in 5er Schritten (z.B. 10-15-20)

Ihre Fingerfood-Auswahl servieren wir Ihnen gemischt auf Tablett.



BUFFETS

Unsere Buffets. Zum Hinschauen, vielfätig und abwechslungsreich.

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung ein Buffet möchten, finden Sie auf den nachfolgenden Seiten verschiedene Vorschläge.

Gerne richten wir Ihr Buffet nach der Art der Festlichkeit aus. Ob großes Hochzeitsbuffet, ein leichtes Sommerbuffet oder ein reichhaltiges Potpourri rheinischer Speisen: Zusammen mit Ihnen kreieren wir ihr Wunschbuffet.

BUFFET 1

VORSPEISEN

Auswahl erlesener Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Roastbeef vom Jungrind in Tomatenvinaigrette

Avocado-Shrimp-Cocktail

Marinierte Glasnudeln im Salatblatt

mit geräucherter Entenbrust und Erdnussbutter-Dip

Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Avocado-Salsa

Geflügelsalat mit Mango und Koriandervinaigrette

SUPPE

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

HAUPTGÄNGE

Schweinefilet im Speckmantel

Marktgemüse und Butterspätzle

Saltimbocca von der Pute auf Tomatenreis

DESSERTS

Crème Brûlée

Zweierlei Schokoladenmousse an Mango-Kompott

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben,

Feigensenf und Baguette

€ 45,50

B U F F E T 2

VORSPEISEN

Auswahl erlesener Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Erlesenes aus nordischen Räucherammern
Gebratene Riesengarnelen in Pesto-Schaum
Gegrilltes Gemüse mit Basilikum in Olivenöl
Tomaten-Apfel-Salat mit gegrilltem Feta Käse
Kalbsfleisch-Röllchen gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

SUPPE

Karotten-Orangen-Crèmesuppe

HAUPTGÄNGE

Frisches aus Fluss und Meer auf Gemüsereis
Rücken vom argentinischen Weideochsen an Rosmarinjus,
Caponata-Gemüse und Kartoffelgratin
Maispouardenbrust an Salbeijus
Gemüse vom Markt und Kräuter-Schupfnudeln

DESSERTS

Bayrisch Crème mit Mandelsplittern
Salat von frischen Früchten der Saison
Cappuccino Panna cotta an Himbeermark
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben,
Feigensenf und Baguette

€ 59,50

alternativ / ohne Rind: € 50,50

BUFFET 3

VORSPEISEN

Auswahl erlesener Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Frische Artischocken mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Zitronenvinaigrette
Salat von Juno-Tomaten und Mozzarella in Pesto-Marinade
Vitello Tonnato
Gebratenes Gemüse mit Kräutern in Olivenöl
Gegrillte Black-Tiger-Riesengarnelen an Aioli-Sauce
Luftgetrockneter Schinken aus Norditalien mit Rucola und gehobeltem Parmesan

SUPPE

„Minestrone“

HAUPTGÄNGE

Tortellini mit Frischkäsefüllung
Gegrillte Dorade mit Limonensauce und Pilaw Reis
Kalbsfleisch-Piccata mit Kräuterjus
Lammkeule aus dem Ofen mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

DESSERTS

„Tiramisu“
Capuccino-Pana cotta
Cassata alla siciliana
Auswahl italienischer Käsesorten vom Brett

€ 54,50



DRINKS

Korrespondierende Getränke. Zur Abrundung und Erfrischung.

"Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken." - schon Goethe wusste, wie wichtig eine qualitativ hochwertige Begleitung zum Essen ist.

Im Folgendem finden Sie deshalb unsere Weinkarte, wobei wir Ihnen gerne die passende Empfehlung zu Ihrem Essen geben. Neben ausgesuchten Weinen finden Sie auf den folgenden Seiten auch unsere anderen Getränke, von alkoholfrei bis zu Kaffeespezialitäten.

WEISSWEINE

2020 PUR79 GRAUER BURGUNDER Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Königschaffhausen Baden	0,75 l	29,00 €
2021 LORENZ & SÖHNE WEIßER BURGUNDER Edition Johanna Lorenz Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Lorenz & Söhne GbR Nahe	0,75 l	29,00 €
2021 GRAUBURGUNDER FISCHER Q.b.A., trocken Weingut Fischer Baden	0,75 l	30,00 €
2020 KNEWITZ GUTSRIESLING Q.b.A., trocken Weingut Knewitz Rheinhessen	0,75 l	28,80 €
2021 GRAUBURGUNDER ELLERMANN-SPIEGEL Q.B.A., trocken Weingut Ellermann-Spiegel Pfalz	0,75 l	28,50 €

R O S É

2020 MARKUS PFAFFMANN MERLOT ROSÉ
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Pfaffmann
Pfalz

0,75 l

29,90 €

S E K T

MARTINI PROSECCO SPUMANTE
D.O.C., extra trocken
Martini & Rossi S.P.A.
Piemont, Italien

0,75 l

29,90 €

"anno" Chardonnay Sekt
trocken

0,75 l

29,90 €

ROTWEINE

2018 PUR79 SPÄTBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Königschaffhausen Baden	0,75 l	28,50€
2020 SIMSALABIM Cuvée, Q.b.A., trocken Weingut Ellermann-Spiegel Pfalz	0,75 l	27,50 €
2020 FARNESE CASALE VECCHIO Montepulciano d'Abruzzo, DOC, trocken Farnese Vini Abruzzo, Italien	0,75 l	28,50 €
2018 IZADI CRIANZA Tempranillo, DOC, trocken Bodegas Izadi Rioja, Spanien	0,75 l	28,50 €
2020 LORENZ & SÖHNE Cabernet Sauvignon & Merlot Edition Johanna Lorenz Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Lorenz & Söhne GbR Nahe	0,75 l	29,50 €

BIERE

Bitburger Pils vom Fass	0,25 l	2,60 €
Frühkölsch vom Fass	0,25 l	2,60 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Benediktiner Weißbier	0,5 l	4,20 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

SPIRITS

BITTER

Jägermeister	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,80 €
Fernet Branca	2 cl	3,80 €
Averna	2 cl	3,80 €

GRAPPA

Frattina di Chardonnay	2cl	5,50 €
------------------------	-----	--------

OBSTBRÄNDE

Schladerer Williams Birne	2cl	4,90 €
Schladerer Mirabelle	2cl	4,90 €
Schladerer Obstwasser	2cl	4,90 €
Ziegler Williams Birne Edelbrand	2cl	9,90 €

SOFTS & HOT DRINKS

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser (Sprudel, Medium, Still)	0.2 l	2,40 €
Gerolsteiner Mineralwasser (Sprudel, Medium, Still)	0,75 l	6,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.2 l	2,50 €
Coca Cola light, Coca Cola Zero	0.2 l	2,50 €
Apfelschorle	0.2 l	2,50 €

SÄFTE

Orangensaft	0.2 l	2,60 €
Orangensaft (nur für Sektempfang)	1.0 l	9,90 €
Apfelsaft	0.2 l	2,60 €

HOT DRINKS

Kaffee Crème		2,50 €
Latte Macchiato		3,20 €
Milchkaffee		2,70 €
Cappuccino		3,20 €
Espresso		2,20 €
Espresso Doppelt		3,80 €
Tee		2,50 €

Auf Wunsch können Sie gerne eine Liste aller Allergene
und Zusatzstoffe bei uns im Restaurant einsehen.



Diese Seite wurde bewusst frei gelassen.



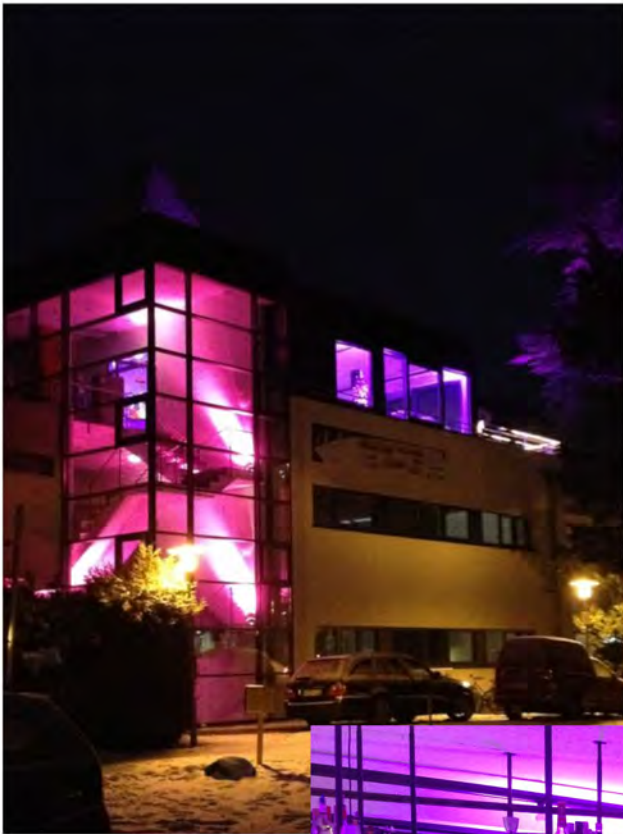
Wedding Impressions





Birthday Impressions





Party @
Charly's lounge



Diese Seite wurde bewusst frei gelassen.



Liebe Gäste,

Im Folgenden haben wir für Sie Informationen über unsere Räumlichkeiten und Angebote für Konferenzen und Firmenveranstaltungen zusammengestellt,

Des Weiteren finden Sie eine Auswahl unseres kulinarischen Repertoires, speziell abgestimmt auf Tagungen und Get-Togethers.

Egal ob kleines Meeting oder großes Firmenevent - wir haben für Sie die passenden Tagungs- & Meetingräume auf dem Campus der IU.

Unser aufmerksamer Service und moderne Küche komplementieren unser Tagungsangebot, damit Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg wird.



Ob Vorstandssitzung, Marketing-Meeting oder Get-Together - wir haben für Sie die passenden Räumlichkeiten. Kaffeepause und Business-Dinner inklusive.

Genießen Sie Ihr Firmenevent, während wir uns um alles vom Catering bis hin zur Veranstaltungstechnik kümmern.



ANGEBOTE

Unsere Angebote für Tagungen, umfassend und professionell.

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine Pauschale pro Person haben möchten, finden Sie auf der nächsten Seite ein paar Beispiele.

Gerne richten wir uns natürlich nach Ihren Vorstellungen und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.

Und das Beste ist: Standardkonferenztechnik und unser hauseigener, großer Parkplatz sind auf jeden Fall inklusive.

ANGEBOT 1

Begrüßungskaffee

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht
Standardtechnik im Raum (1 Beamer, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer, 1 Flipchart)
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst und kleinen Imbiss
Tagungsgetränke im Raum (Säfte und Wasser)

Dauer: halber Tag

€ 30,00 pro Person

ANGEBOT 2

Begrüßungskaffee

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht
Standardtechnik im Raum (1 Beamer, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer, 1 Flipchart)
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst und kleinen Imbiss
Mittagessen in Form eines 3-Gänge Menüs oder Buffets
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Obst und Süßes aus der Patisserie
1 alkoholfreies Getränk à 0,2l zum Mittagessen
Tagungsgetränke im Raum (Säfte und Wasser)

Dauer: einen Tag

€ 49,00 pro Person

EINZELPREISE

Sollten Sie keine Pauschale nehmen und sich Ihre Veranstaltung lieber individuell zusammenstellen, finden Sie nachfolgend eine Übersicht über unsere Einzelpreise.

****Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee, Obst und kleinem Imbiss**
€ 11,00 pro Person

****Mittagessen: Buffet oder 3-Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs**
€ 23,00 pro Person

****Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Tee, Obst und Süßes aus der Patisserie**
€ 11,00 pro Person

****Abendessen: Buffet oder 3-Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs**
€ 29,00 pro Person.

****Ganztägige Kaffee- & Teepauschale**
€ 8,00 pro Person.

Bei der Buchung von Einzelleistungen werden die Getränke im Tagungsraum nach Verbrauch berechnet.



RAÜME

Die Tagungsräume der IU. Von klein und individuell, bis groß und repräsentativ.

Egal ob Sie eine Konferenz, ein Meeting oder eine Tagung abhalten - wir haben die passenden Veranstaltungsräume für Sie. Umgeben vom eigenen Park bieten wir Ihnen moderne und einladende Tagungsräume, nebst angeschlossener Gastronomie und Pausenräumen.

Alles auf einem Campus - so komfortabel waren Tagungsevents noch nie.

TAGUNGSRÄUME

Schulungsraum

Kapazität: 10-40 Plätze

Tagespreis: 150,00 €



TAGUNGSRÄUME

Auditorium

Kapazität: 130 Plätze

Tagespreis: 500,00 €



TAGUNGSRÄUME

Vorstandsraum

Kapazität: 14 Plätze

Tagespreis: 100,00 €



€



TAGUNGSRÄUME

Bischofssaal

Kapazität: 10 Plätze

Tagespreis: 100,00 €



TAGUNGSRÄUME

IU Cafeteria

Kapazität: 120-150 Plätze

Tagespreis: 560,00 €



Haben Sie Fragen, oder möchten Sie einen Termin vereinbaren?
Dann rufen Sie uns unter folgender Rufnummer an:

+49 (0)2224 12306 333
+49 (0)175 2670560

Oder schreiben Sie uns eine E-mail an:

info@das-anno.de
ljiljana.lakic-jung@iu.org

Wir freuen uns auf Sie!



Mülheimer Str. 38
53604 Bad Honnef
www.das-anno.de