

TOP OF THE TOPS
**TOP
TOP**
MAGAZIN

BONN

Beethovenstadt

DAS LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR DIE REGION

Ausgabe 3
Herbst 2014
20. Jahrgang
4,- €
65031



TOP THEMA
WIRTSCHAFT

Victoria Appelbe

WIRTSCHAFTS-
STANDORT BONN

Golf für Eilige

DER 9-LOCH-SPRINT

**Wein, Wandern
und Wellness**

AUSFLUG AN DIE AHR

**TOP
Sommer-
Nacht**

MAGISCHES
EVENT AUF DER
GODESBURG



www.top-magazin.de



ALLE JAHRE WIEDER...

...kommt irgendwann die Frage auf: Wo versammeln wir die Familie zu Weihnachten? Und wo veranstalten wir unser vorweihnachtliches Firmenevent? Das Ameron Hotel Königshof weiß die Antwort: In den prachtvoll renovierten Sälen des Traditionshauses oder dem neu gestalteten Restaurant Oliveto. Herrlicher Rheinblick inklusive.



Reservierungen werden per Telefon 0228/2601-0, via E-Mail: info@hotel-koenigshof-bonn.de oder persönlich vor Ort entgegengenommen. Info der Menüs unter www.hotel-koenigshof-bonn.de.



Wer seiner Familie einen Logenplatz an den Weihnachtstagen sichern oder seinen Mitarbeitern ein unvergessliches Firmenevent beschern möchte, sollte frühzeitig planen und schon jetzt reservieren. Für Alexander Stadler, den Küchenchef des Ameron Hotel Königshof, und sein Team haben die Vorbereitungen für die Festtage bereits begonnen. Dabei werden auch die kleinen Gäste bedacht. Für sie steht am 1. und 2. Weihnachtstag Plätzchen backen auf dem Programm. Außerdem erhält jedes Kind ein neues Anton Malbuch.

Festmahl im Restaurant Oliveto

Im neu renovierten Restaurant Oliveto verbreitet bereits in der Vorweihnachtszeit eine prachtvolle, elegante Dekoration Festtagsstimmung. Zudem tischt das Küchenteam äußerst kreative Weihnachtsdelikatessen auf. Am Heiligabend können Gäste zwischen zwei Menüs für 62 Euro pro Person wählen, die stilvoll am Tisch serviert werden. Zum Auftakt wird ein weihnachtliches Amuse gereicht. In der Menüfolge kommen zunächst Gewürzlachs mit Radieschenkon-

fit und grüner Meerrettichsauce sowie ein Pastinakensüppchen mit Speiß von Petersilienwurzel zur Geltung. Als Hauptgang stehen zwei Gerichte zur Wahl: Gebratener Kabeljau mit Heidehonig-Pfefferglasur auf glasierten Zuckerschoten und Johannisbeersensnpüree oder aber Kirschtal-Ente mit Apfelrotkohl, Lebkuchenbrioche und Kartoffelpüree. Den krönenden Abschluss bilden Topfenknödel auf Zwetschgenkompott, Zwetschengeneis und karamellierte Mandeln.

Gemeinsam feiern in den Sälen

Für vorweihnachtliche Firmenevents bieten sich die stilvoll renovierten Säle im neuen alten Charme der 50er Jahre an. Hier entscheiden Sie unter einer Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten, die das Küchenteam exklusiv entworfen hat.

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag können sich private Gäste hier auf etwas ganz Besonderes freuen: An beiden Tagen finden kulinarische Weihnachtsevents für 59 Euro pro Person inklusive Getränkeauswahl statt. Der Clou: Die Gerichte werden in Form von festlichen Livecooking-Inseln

präsentiert, an denen mehrere Köche winterliche Genüsse zubereiten: von der wärmenden Suppe, über die Weihnachtsgans, bis hin zum süßen Finale. Als Starter serviert das Team einen heißen Glühwein auf der hoffentlich verschneiten Rheinterrasse. Für weiteren Weingenuß zu den Gängen stehen Probestände bereit, an denen Weinexperten gerne ihre Empfehlungen aussprechen und die Weine natürlich auch am Tisch servieren. Die detaillierte Auswahl der Festtagsauslese kann auf der Homepage des Hotels nachgelesen werden. **HW** ■

AMERON COLLECTION
HOTEL KÖNIGSHOF BONN



Ameron Hotel Königshof

Adenauerallee 9
53111 Bonn

Telefon 0228 2601-0

E-Mail info@hotel-koenigshof-bonn.de

Web www.hotel-koenigshof-bonn.de