



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Kontaktdaten

Per Post: Hotel „Schloss Friedestrom“
Parkstraße 2
41541 Dormagen/Zons

Per Telefon: +49 (0)2133-503-0

Per Telefax: +49 (0)2133-503-290

Per Homepage: www.friedestrom.de
www.friedestrom-events.de

Per Email: info@friedestrom.de

Ansprechpartnerin für Ihre Feiern & Veranstaltungen

Uta Kanka Bankettleiterin



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Allgemeine Informationen

- Hotel:** 44 geräumige Komfortzimmer, davon 4 Studios
- Zimmerausstattung:** Direktwahltelefon, Radio & Satellitenfernsehen, Sitzecke, Schreib- und Arbeitsplatz, Minibar, Zimmersafe und Fön, kostenfreier WLAN-Zugang in allen Bereichen des Hotels
- Logis** In Verbindung mit einer Veranstaltung an einem Samstag oder Sonntag in unserem Hause bieten wir Ihnen folgende Logispreise an:
- Einzelzimmer à EUR 88,00
als Tageszimmer à EUR 73,00
Doppelzimmer à EUR 108,00
als Tageszimmer à EUR 83,00
- Babybett kostenfrei
Zustellbett à EUR 30,00
- Die Preise gelten pro Nacht & Zimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbüffet und gesetzliche MwSt.
- Bei mindestens 15 Übernachtungen in Verbindung mit Ihrer Veranstaltung erhalten Ihre Gäste einen Preisnachlass von EUR 3,00 pro Zimmer & Nacht.
- Frühstück:** Unser reichhaltiges Frühstücksbüffet mit frischem Obstsalat, Bioecke, einer Auswahl an Eierspeisen, knusprigem Speck & Würstchen sowie Kaffeespezialitäten und großem Teesortiment sind im Zimmerpreis enthalten.
- Wellness:** Sauna, Solarium sowie ein kleiner Fitnessbereich laden Sie zum aktiven und passiven Entspannen ein!
- Parkplatz:** 14 hoteleigene, kostenfreie Parkplätze
8 Tiefgaragenplätze à EUR 7,50 pro Nacht sowie
250 öffentliche Parkplätze à EUR 3,00 pro Tag in Hotelnähe



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

**„Fingerfood“ zu Ihrem Empfang
... mal etwas anders**

Den besonderen Anlass Ihrer Veranstaltung gebührend einläuten - ob mit einem Glas Sekt, Champagner oder individuell kreiertem Cocktail ... ein paar leckere Häppchen sind dabei der kulinarische Vorgeschmack auf Ihr Fest!

... etwas Kaltes?

Spieß von Kirschtomate und Mozzarellabällchen ⁴	EUR 2,00/St.
Grissini mit Parmeschinken ^{1, 4, 9}	EUR 2,00/St.
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Radieschen ^{4, 10}	EUR 2,00/St.
Pumpernickel mit Lachstartar & Dijonsenf ^{2, 10}	EUR 2,90/St.
Bruschetta mit Tomate und Basilikum ^{9, 10}	EUR 2,30/St.
Bruschetta mit Walnuss-Ziegenkäse-Crème ^{4, 9, 10, 11}	EUR 2,60/St.
Shrimpscocktail im Glas ^{3, 4}	EUR 2,95/St.
Krustini mit Wasabi-Frischkäse und Räucherlachs ^{1, 2, 4, 9}	EUR 2,90/St.

... oder etwas Warmes?

Dörrpflaume im Speckmantel	EUR 2,00/St.
Chili-Fleischbällchen ^{1, 5, 9, 12}	EUR 2,00/St.
Gebackene Sweet Chili-Chicken ^{1, 6, 9}	EUR 2,80/St.
Champignons im Tempurateig ⁹	EUR 2,00/St.
Rinderfiletspieß mit Erdnuss-Chili-Sauce ^{6, 8, 13}	EUR 3,80/St.
Quiche Lorraine ^{1, 4, 9}	EUR 3,50/St.
Gebratener Riesengarnele-Lachs-Spieß ^{2, 3, 5}	EUR 4,30/St.

... oder wie wär´s mit einem Süppchen?

~ in der Kaffeetasse serviert ~

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoran ^{4, 5, 9}	EUR 2,40/St.
Tomaten-Gin-Süppchen ^{4, 5, 7, 9}	EUR 2,40/St.
Schaumsüppchen vom Räucherlachs ^{2, 4, 9}	EUR 2,90/St.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

... oder etwas Süßes?

Spieß von frischen Früchten der Saison	EUR 2,90/St.
Mousse au chocolat im Profiterole ^{1, 4, 8, 9}	EUR 3,30/St.
Rafaellomousse im Schokoladentörtchen ^{1, 4, 8, 9}	EUR 3,50/St.
Obsttartelettes ^{1, 4, 9}	EUR 3,50/St.

... belegte Brötchen mal etwas anders?

Frenchbrote belegt mit:

Parmaschinken und Melone ^{1, 9, 10}	EUR 2,50/St.
Mittelalter Gouda und Kirschtomaten ⁴	EUR 2,50/St.
Hähnchenbrust mit Kiwi ⁹	EUR 2,50/St.
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich ^{2, 4, 7}	EUR 2,50/St.
Camembert mit Preiselbeeren ⁴	EUR 2,50/St.
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ^{2, 4, 7}	EUR 2,50/St.
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade ²	EUR 2,50/St.
Shrimpsalat ^{3, 4, 13}	EUR 2,50/St.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

... oder lieber die „Sorglos“-Fingerfood-Pauschale?

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer Variation von 5 verschiedenen Sorten:

- ☞ Gebackene Minifrühlingsrolle ^{4, 5, 6, 8, 9, 12, 13}
- ☞ Kräuterfrischkäse mit Pumpernickel und Radieschen ^{4, 10}
- ☞ Bruschetta mit Gemüsepaste ^{1, 9, 10}
- ☞ Pikante Chilifleischbällchen ^{1, 5, 9, 12}
- ☞ Zwiebelkuchen ^{1, 4, 9}

EUR 9,50/Person

... oder darf es auch eine „Deluxe“-Fingerfood-Pauschale sein?

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer erlesenen Variation von 6 verschiedenen Sorten:

- ☞ Räucherlachs-Wasabi-Wraps ^{2, 4, 5, 9}
- ☞ Satéspeiß von Hähnchenbrust mit Erdnussauce ^{4, 5, 6, 8, 9}
- ☞ Rinderfiletwürfel mit Mango-Chili-Salsa im Glas serviert ^{5, 7}
- ☞ Gegrillte Gamba-Aubergine mit Ingwer ^{2, 3, 4, 9, 11}
- ☞ Black Beans Flautas ^{1, 4, 9}
- ☞ Broccoliterrine im Gläschen mit frischem Trüffel und Trüffel-Honig-Mayonnaise ^{1, 4, 9}

EUR 16,00/Person



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

Speisen

Vorspeisen „5 aus 10“ - Wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus.

- Thunfischwraps ^{1, 2, 4, 9, 12}
- Bunte Schinkenplatte mit Melone & Trauben
- Bauernsalat mit Schafskäse & Kräutern ^{4, 12}
- „Pollo Tonnato“, hauchzarte Putenbruststreifen in Thunfischsauce ^{1, 2, 4, 12}
- Marinierter Ziegenkäse mit Antipasti ⁴
- Hähnchenbrust mit Ananas und Currydipp ^{1, 4, 12}
- Kalter Schweinebraten mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette ^{1, 4, 5, 12}
- Kartoffelsalat mit saisonaler Pilzauswahl ^{7, 12}
- Auswahl an Blatt- & Rohkostsalaten mit Dressingbar ^{1, 4, 5, 12}
- Mozzarella mit Tomaten, Pinienkernen, Basilikum, Olivenöl & Balsamico ⁴

- dazu bieten wir eine Baguetteauswahl sowie Butter an – ^{1, 4, 9}

Suppen „1 aus 4“ - Wählen Sie bitte 1 Suppe aus.

Gerne servieren wir Ihnen diese auch zu Beginn am Tisch mit Baguette & Butter. So ist ein klassischer Start garantiert!

- Indische Currycrèmesuppe ^{4, 5, 7, 9}
- Tomatencrèmesuppe ^{4, 5, 7, 9}
- Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen ⁵
- Rinderbrühe mit Flädle ^{1, 4, 5, 9}

Hauptgänge „2 aus 10“ - Wählen Sie bitte 2 Hauptgänge aus.

- Isländisches Seesaiblingsfilet an Chardonnaysauce mit grünen Bandnudeln ^{1, 2, 4, 7, 9}
- Rotbarschfilet auf Zitronen-Dill-Sauce mit Butterreis ^{2, 4, 9}
- Gegrillte Hähnchenbrustfilets an Knoblauch-Kräuter-Sauce mit karamellisierten Kirschtomaten und Tagliatelle ^{1, 4, 5, 7, 9}
- Spießbraten in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin ^{4, 5, 7, 9}
- Schweinerückensteak mit Balsamicojus und Gnocchis ^{1, 4, 5, 7, 9}
- Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und Zwiebelkartoffeln ^{4, 5, 7, 9}
- Kalbsrahmgulasch in Champignonsauce mit Kartoffelklößen ^{1, 5, 7, 9}
- Hirschgulasch mit Pilzen & Butterspätzle ^{1, 5, 7, 9}
- Vegetarische Tortellini mit Ricottafüllung in Pestosauce ^{1, 4, 5, 7, 9}
- Mediterrane Gnocchis mit provenzalischen Kräutern, Oliven & getrockneten Tomaten ^{1, 4, 5, 9}

- zusätzlich wird eine tagesfrische Gemüseauswahl angeboten -



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

Desserts „3 aus 9“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus.

- Blaubeer-Wodka-Mousse ^{1, 4, 7}
- Mousse au chocolat blanc ^{1, 4, 8}
- Mousse au chocolat noir ^{1, 4, 8}
- Obstsalat mit Minze
- Vanillepudding mit Beerenfrüchten ^{1, 4, 7}
- Bayrisch Krem mit Mandarinen ^{1, 4}
- Bananen-Mandel-Kuchen ^{1, 4, 9}
- Pfannkuchen mit Nougatcrème ^{1, 4, 8, 9}
- Limettenschnitte ^{1, 4, 9}

ERWEITERUNG DER „SORGLOS“-HOCHZEITSPAUSCHALE

- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Trüffel-Mayonnaise ^{1, 4, 12}
Aufpreis EUR 1,80 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 2,80 als Erweiterung
- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Makrele und Lachs ²
Aufpreis EUR 2,80 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 3,80 als Erweiterung
- Wählen Sie einen 3. Hauptgang aus unserem « Sorglos »-Angebot
Aufpreis EUR 3,80
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{4, 9}
Aufpreis EUR 2,80 als 3. Dessert, EUR 6,20 pro Person als Mitternachtsimbiss
- Käsewürfel (junger Gouda) mit Trauben ⁴
EUR 0,60 pro Stück
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl à EUR 5,90 pro Person aus folgendem Angebot:
 - Gulaschsuppe ^{7, 9} Kartoffelsuppe ^{4, 5, 7, 9} Tomatencrèmesuppe ^{4, 5, 7, 9}
 - Currywurst ^{4, 7} oder Chili con Carne ^{5, 7, 9}

Möchten Sie Ihr eigenes Büffet zusammenstellen oder bevorzugen Sie Komponenten aus unseren individuellen Büffetvorschlägen? Gerne können Sie sich auch Ihre eigene Pauschale zusammenstellen. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei auch behilflich.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere „Sorglos“-Hochzeitpauschale

Getränke

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt)

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, Coca Cola, Fanta und Sprite

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere:

Mühlen Kölsch Frankenheim Alt Flensburger Pils

Ausschank in 0,3 l Gläsern

Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Teesorten

Digestif:

Diese sind in der „Sorglos-Pauschale“ als upgrade für EUR 5,50 pro Erwachsenen aus folgendem Sortiment erhältlich:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand April 2015

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

„Sorglos“-Hochzeitspauschale **EUR 82,00** pro Person
für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

„Sorglos“-Hochzeitspauschale **EUR 89,00** pro Person
für 12 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

Unsere „Sorglos“-Pauschale ist gültig ab 50 Erwachsenen!



Für Kinder von 0 bis 4 Jahren bezahlen Sie **NICHTS**,
für Kinder von 5 bis 10 Jahren bezahlen Sie EUR 25,00 pro Kind
und für Kinder von 11 bis 15 Jahren bezahlen Sie EUR 35,00 pro Kind

Die Kidspauschale gilt für eine Anzahl an Kindern, die 10 % der Gesamtpersonenanzahl nicht überschreitet. Darüber hinaus berechnen wir 50 % der gewählten Sorglos-Pauschale pro Kind.

Feiern Sie mit mindestens 99 Erwachsenen, schenken wir Ihnen ein Upgrade für Ihre Hochzeitspauschale!

Mögliche Upgrades

- Büffeterweiterung mit einem 3. Hauptgang aus dem Angebot der Sorglos-Pauschale à EUR 3,80 pro Person
- Digestifs „unlimited“ aus unserem Standardsortiment à EUR 5,50 pro Person
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl ^{4,9} à EUR 5,90 pro Person
 - Gulaschsuppe ^{7,9} Kartoffelsuppe ^{4,5,7,9} Tomatencremesuppe ^{4,5,7,9}
 - Currywurst ^{4,7} oder Chili con Carne ^{5,7,9}
- Champagnerempfang EUR 5,30 pro Person



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Speisen

Vorspeisen „5 aus 11“ - Wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus.

- Kalbsbraten mit Tomaten-Trüffel-Vinaigrette ^{7, 12}
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstzwiebeln ^{1, 12}
- Schwertfischcarpaccio mit Limetten-Kapern-Vinaigrette ^{2, 7, 12}
- Serranoschinken mit Artischockenherzen ⁷
- Exotischer Krabbensalat mit Zuckererbsenschoten, Ingwer & Zitronengras ^{3, 6, 7, 12, 13}
- Variation vom Lachs: geräucherter, gebeizter und pochiertes Lachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Dill-Dipp & Sauce Tatar ^{1, 2, 3, 4, 12}
- Fasanenterrine mit Wildpreiselbeeren ^{4, 7, 10}
- „Vitello Tonnato“ mit Kapern und Thunfischmayonnaise ^{1, 2, 4, 12}
- Schweinemedallions mit getrüffeltem Lebermousse ^{4, 7, 9}
- Asiatischer Pilzsalat mit Mu Err Pilze & Ingwer ¹³
- Auswahl an Blatt- und Edelbittersalaten sowie Rohkost mit gerösteten Nüssen und verschiedenen Dressings ^{1, 4, 5, 8, 11, 12}

- dazu bieten wir eine Brötchen- & Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark an –

Suppen „1 aus 4“ - Wählen Sie bitte 1 Suppe aus.

- Tomaten-Chili-Suppe ^{4, 5, 7, 9}
- Hummercrèmesuppe mit Gambawürfeln ^{3, 4, 7, 9}
- Rinderkraftbrühe mit Fiorelli & frischen Kräutern ^{1, 4, 9}
- Curry-Kokos-Suppe ^{4, 6, 7, 9, 13}

Gerne servieren wir Ihnen diese auch zu Beginn am Tisch mit Baguetteauswahl & Butter ^{1, 4, 9} So ist ein klassischer Start garantiert!

Hauptgänge „3 aus 9“ - Wählen Sie bitte 3 Hauptgänge aus.

- Vollkornsemmelknödel mit Kräuterseitlingen à la crème ^{2, 3, 4, 7, 9}
- Tagliatelle in leichter Trüffel-Sahne-Sauce ^{2, 4, 7, 9}
- Zanderfilets mit Wasabisauce und Basmatireis ^{2, 3, 4, 7, 9}
- St. Pierre Fischfilets auf Safransauce mit Limettenreis ^{2, 4, 7, 9}
- Schweinefilet an Trüffeljus mit Kartoffel-Sellerie-Püree ^{4, 5, 7, 9}
- Hirschkeulenbraten an Rotweinjus mit Butterspätzle ^{1, 4, 5, 7, 9}
- Kalbsrahmbraten auf Steinchampignonsauce mit Schupfnudeln ^{1, 4, 5, 7, 9}
- Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce mit Wirsing & Zwiebelkartoffeln ^{4, 5, 7, 9}
- Brüstchen vom Schwarzfederhuhn an Trüffeljus mit Spinat-Sahne-Gnocchi ^{1, 4, 5, 7, 9, 11}
- Lammrückenmedallions mit Thymiankruste und Kartoffel-Möhren-Gratin ^{4, 5, 7, 9}
- Rinderschmorbraten an Schalotten-Burgunder-Sauce mit Rosmarinkartoffeln ^{5, 7, 9}

- zusätzlich wird eine tagesfrische Gemüseauswahl angeboten -



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Desserts „3 aus 9“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus.

- Hugomousse mit Orangenragout in Grand Manier mariniert ^{1, 4, 9}
- Himbeer-Mascarpone-Schnitte ^{1, 4, 9}
- Crêpes, gefüllt mit Pralinenmousse ^{1, 4, 8, 9}
- Obstsalat mit Minze
- Tobleroneparfait mit weißer Rum-Schokoladen-Sauce ^{1, 4, 8, 11}
- Variation von Schoko-, Cappuccino- & Cheesecakemuffins ^{1, 4, 8, 9, 10}
- Ananas-Carpaccio mit Joghurt und Limettenkandis ⁴
- Chocolate Cake ^{1, 4, 8, 9, 11}
- Hausgemachtes Tiramisu mit in Espresso und Amaretto eingelegtem Löffelbiscuit ^{1, 4, 7, 8, 9}

ERWEITERUNG DER „DELUXE“-HOCHZEITSPAUSCHALE

- Räucherfischplatte mit Forelle, Aal und Makrele ²
Aufpreis EUR 2,80 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 3,80 als Erweiterung
- Rohmilchkäseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{1, 4, 9}
Aufpreis EUR 3,80 als 3. Dessert oder EUR 8,50 als Erweiterung oder Mitternachtsimbiss
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{1, 4, 9}
Aufpreis EUR 2,80 als 3. Dessert, EUR 6,20 als Erweiterung oder Mitternachtsimbiss
- Käsewürfel (junger Gouda) mit Trauben ⁴
EUR 0,60 pro Stück
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl à EUR 5,90 pro Person aus folgendem Angebot:
 - Gulaschsuppe ^{7, 9} Kartoffelsuppe ^{4, 5, 7, 9} Tomatencrèmesuppe ^{4, 5, 7, 9}
 - Currywurst ^{4, 7} oder Chili con Carne ^{5, 7, 9}

Möchten Sie Ihr eigenes Büffet zusammenstellen oder bevorzugen Sie Komponenten aus unseren individuellen Büffetvorschlägen? Gerne können Sie sich auch Ihre eigene Pauschale zusammenstellen. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei auch behilflich.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Getränke

Apéritif:

Aperol Spritz oder Sekt Hausmarke, gerne mit Holunderblütensaft oder Weinbergpflirsichlikör verfeinert

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, Coca Cola, Fanta und Sprite, Schweppes, alkoholfreies Bier

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere:

Mühlen Kölsch Frankenheim Alt Rothaus Pils
 Flensburger Pils Fürstenberger Pils Paulaner Hefeweizen

Ausschank in 0,3 l Gläsern

Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Teesorten

Digestif:

Diese sind unbegrenzt aus folgendem Sortiment in der Pauschale enthalten:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne

Menükarten

3 Menükarten pro Tisch erstellen wir gerne mit Auflistung des Dinners sowie den ausgewählten Getränken Ihrer Pauschale. Individuelle Grafiken, Fotos oder Sprüche integrieren wir dabei gerne in Zusammenarbeit mit Ihnen!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand April 2015

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

„Deluxe“-Hochzeitspauschale **EUR 99,00** pro Person
für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

„Deluxe“-Hochzeitspauschale **EUR 108,00** pro Person
für 12 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

Unsere „Deluxe“-Pauschale ist gültig ab 50 Erwachsenen!



Für Kinder von 0 bis 4 Jahren bezahlen Sie **NICHTS**,
für Kinder von 5 bis 10 Jahren bezahlen Sie EUR 25,00 pro Kind
und für Kinder von 11 bis 15 Jahren bezahlen Sie EUR 35,00 pro Kind

Die Kidspauschale gilt für eine Anzahl an Kindern, die 10 % der Gesamtpersonenanzahl nicht überschreitet. Darüber hinaus berechnen wir 50 % der gewählten Deluxe-Pauschale pro Kind.

Feiern Sie mit mindestens 99 Erwachsenen, schenken wir Ihnen ein Upgrade für Ihre Hochzeitspauschale!

Mögliche Upgrades

- Longdrinks „unlimited“ EUR 7,90 pro Person aus folgendem Sortiment:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola
- Champagnerempfang EUR 5,30 pro Person
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl ^{4,9} à EUR 5,90 pro Person
 - Gulaschsuppe ^{7,9} Kartoffelsuppe ^{4,5,7,9} Tomatencremesuppe ^{4,5,7,9}
 - Currywurst ^{4,7} oder Chili con Carne ^{5,7,9}
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{1,4,9}
EUR 6,20 pro Person als Erweiterung des Dessertbuffets oder Mitternachtsimbiss



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand April 2015

Unsere Schloss Friedestrom Hochzeitsspecials



Sie sind flexibel bei der Terminwahl? Feiern Sie Ihre Hochzeit bei uns
im Zeitraum vom 15. November bis 15. April
und wir gewährleisten Ihnen einen Rabatt von
10 % auf die ausgewählte Hochzeitspauschale.
Alle weiteren Leistungen sind von diesem Rabatt ausgeschlossen.



Unser Friday in Love Hochzeitsspecial

Allen Brautpaaren, die Ihre Hochzeit bei uns
an einem Freitag feiern, gewährleisten wir einen Rabatt von
10 % auf die ausgewählte Hochzeitspauschale.
Alle weiteren Leistungen sind von diesem Rabatt ausgeschlossen.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere Menüvorschläge

Ihr Menü soll so individuell wie Ihre Veranstaltung sein! Deshalb können Sie selbst bei uns Ihr 3-Gänge-, 4-Gänge- oder 5-Gänge-Menü kreativ zusammenstellen. Hier sind unsere Vorschläge dafür. Selbstverständlich beraten wir Sie dabei gerne!

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat der Saison an Hausdressing mit Sprossen und gerösteten Nüssen ^{4, 9, 10, 11, 12}	EUR 6,50
Fruchtiger Panzanellasalat mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen & Parmaschinken ^{1, 4, 9, 10, 11, 12}	EUR 9,50
Gratinierter Ziegenkäse an saisonalem Kräutersalat, mariniert mit Orangendressing ¹²	EUR 10,50
Röllchen vom hausgebeiztem Graved Lachs mit Zuckerschoten und Wasabicrème ^{1, 2, 4, 12, 13}	EUR 12,00
Kross gebratene Entenbrust auf Kräuter-Blüten-Salat mit Orangendressing ¹²	EUR 13,20
Rindertatar mit Frankfurter grüner Sauce und Kresse ^{1, 4}	EUR 13,60

Suppen

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1, 4, 5, 9}	EUR 6,50
Parmesan-Lauch-Crèmesuppe mit Croûtons ^{1, 4, 5, 9}	EUR 6,40
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit knusprigem Speck ^{4, 5, 9}	EUR 6,50
Tomatenconsommé mit Basilikumnocken ^{4, 5, 7, 9}	EUR 6,80
Zitronengrasconsommé mit Wasabiklößchen ⁴	EUR 7,00
Curry-Karotten-Crèmesuppe mit Akazienhonig & Sesamstange ^{1, 4, 5, 7, 9}	EUR 6,80
Hummercrèmesuppe mit gebratenen Gambawürfeln ^{3, 4, 5, 9}	EUR 9,00
Essenz von Waldpilzen mit Trüffelklößchen ^{4, 5}	EUR 8,50



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Zwischengerichte

Zwischengerichte dienen als Erweiterung eines klassischen 4-Gänge-Menüs
(Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert) auf 5 Gänge.

Fettucini mit Stürzelberger Käsesauce & Röstzwiebeln ^{1, 4, 9}	EUR 8,20
Spinat-Fetakäse-Muffin mit Tomaten-Oliven-Sauce ^{1, 2, 4, 5, 9, 11}	EUR 9,20
Kaninchenrückenfilet im Speckmantel mit kleiner Tortilla, gefüllt mit Black Beans Püree ^{1, 4, 6, 9}	EUR 14,40
Geschmortes Kalbsbäckchen in Honigsauce an getrüffeltem Kartoffelpüree ^{4, 5, 9}	EUR 14,40
Gebratene Jakobsmuschel auf Safranrisotto an Thymianjus ^{4, 7, 9, 14}	EUR 10,40
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Hummersauce & jungem Blattspinat ^{2, 3, 4, 7}	EUR 14,20

Sorbet-Erfrischungen

Zitronensorbet mit Prosecco oder Sekt aufgefüllt ⁷	EUR 4,20
Mojitosorbet mit frischer Minze ⁷	EUR 4,60
Cassissorbet mit Champagner oder Wodka aufgefüllt ⁷	EUR 5,60

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüsecurry mit Drillingen & Papadum ^{1, 4}	EUR 14,50
Riesentortelloni an Rieslingsauce mit karamellisierten Trauben, Radicchio & Gorgonzola ^{1, 4, 5, 9, 12}	EUR 16,20
Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel ^{1, 4, 9}	EUR 16,90
Asiatisches Gemüse mit Duftreis & Thai Basilikum ^{?, ?}	EUR 16,50
Strudeltrio gefüllt mit Lauch & Camembert, Kichererbsencreme & asiatisches Gemüse mit fruchtiger Koriander-Salsa	EUR 18,50



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Hauptgänge

... aus dem Meer

Schottisches Lachsfilet vom Grill an Dijonsensauce, serviert mit karamellisierten Kirschtomaten & Kartoffel-Möhren-Stampf ^{2, 4, 9, 12}	EUR 18,40
Donauwaller an Basilikumsauce auf Paradeiser Risotto mit Romanesco ^{1, 2, 7, 9}	EUR 19,20
Gebratenes Zanderfilet auf Safranschaum mit Spinat-Sahne-Gnocchis ^{2, 4, 5, 9}	EUR 20,80

... aus der Luft

Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn auf Ananas-Ingwer-Risotto mit Zuckerschoten an Sweet Chili-Sauce ^{6, 13}	EUR 17,40
Rosa gebratene Entenbrust auf Honigjus mit knackigem Wokgemüse & Ujon Nudeln ^{5, 6, 7, 13}	EUR 20,90

... vom Lande

Zartes Filet vom Wollschwein mit Portweinjus, dazu Kartoffel-Gemüse-Strudel und Zwiebelringe im Bierteig ^{1, 4, 5, 7, 9}	EUR 21,80
Rosa gebratener Lammrücken auf Sherrysauce mit gebratenem Zucchini Gemüse & Römischen Nocken ^{4, 5, 7, 8, 9}	EUR 23,80
In Mandeln gebackenes Kalbsfilet mit Cassisbirne, serviert mit saisonalem Gemüseschiffchen & Rosmarinkartoffeln ^{1, 5, 7, 9, 11}	EUR 28,80
Rinderfilet mit Trüffelkruste auf Madeirasauce, serviert mit Mandelbrokkoli & Kartoffelgratin ^{1, 4, 5, 7, 9, 11}	EUR 32,50



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Der süße Abschluss

Duo von weißer & brauner Mousse an Bourbon Vanillesauce ^{1, 4, 8, 11}	EUR 7,50
Ananascarpaccio mit Limettenkandis & Kokoseis ^{1, 8, 11}	EUR 5,80
Panna Cotta mit Himbeermark ^{1, 4}	EUR 5,80
Apfeltarte im Mürbeteig mit Walnusseis ^{1, 4, 8, 9, 11}	EUR 6,40
Warmes Schokoladentörtchen mit Grand Marnier Orangen ^{1, 4, 8, 9, 11}	EUR 8,90
Kleine Dessertvariation „Schloss Friedestrom“ mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten	EUR 6,90
Große Dessertvariation „Schloss Friedestrom“ mit 5 verschiedenen Dessertkomponenten	EUR 11,50

... Oder lieber etwas Herzhaftes?

Auswahl an erlesenem Rohmilchkäse mit Feigensenf & Baguetteauswahl ^{1, 4, 12} EUR 8,90

Bitte beachten Sie:

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs behilflich und beachten dabei auch individuell saisonale Aspekte. Für einen reibungslosen Serviceablauf können wir eine Auswahl vor Ort aus verschiedenen Gerichten nicht anbieten. Diese muss uns alternativ bis 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung vorliegen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Die oben genannten Speisen verstehen sich als Menükomponenten und sind sowohl preislich als auch quantitativ auf mindestens ein 3-Gang-Menü abgestimmt.

Aufgrund zeitlicher und logistischer Kapazität behalten wir uns vor, Menüs nur ab 10 bis 55 Erwachsenen zu servieren. Unsere Büffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an. Darüber hinaus bieten wir eine Menü- und Büffetkombination an.

Menü-/Büffet- und Preisänderungen vorbehalten.

Nach der Allergeninformationsverordnung haben wir alle Speisen gekennzeichnet. Die Auflistung der einzelnen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, finden Sie auf der letzten Seite.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unsere Büffetvorschläge

KLEINES KLASSISCHES BÜFFET „SCHLOSS FRIEDESTROM“

Hausgebeizter Lachs, verfeinert mit Trüffel-Honig-Mayonnaise 1, 2, 4, 12

☞☞☞

Marinierte Tiefseegarnelen mit Ananas in feiner Cocktailsauce 1, 3, 4, 12

☞☞☞

Terrine von der Wachtel mit Wildpreiselbeeren 4, 7, 10

☞☞☞

Zarter Kalbsbraten mit bunter Kräutervinaigrette 12

☞☞☞

Mariniertes mediterranes Gemüse mit Olivenöl 4, 7

☞☞☞

Marinierte Cherrytomaten mit Fetakäse & Brokkoli 4, 7

☞☞☞

Auswahl an knackigen Rohkost- und Blattsalaten
mit Sprossen, Croûtons & verschiedenen Dressings 1, 4, 12

☞☞☞

Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark 1, 4, 9

☞☞☞

Hühnerbrühe mit Fiorelli 1, 4, 5, 9

☞☞☞

Klassische Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“
mit Kohlrabigemüse & Petersilienkartoffeln 4, 5, 7, 12

☞☞☞

Schweinemedallions auf Balsamico-Honig-Jus
mit Marktgemüse & bunten Bandnudeln 1, 4, 5, 7, 9

☞☞☞

Schokoladentarte 1, 4, 8, 9, 10

☞☞☞

Mangomousse mit Erdbeersauce 1, 4

☞☞☞

Rote Grütze mit Vanillesahne 4, 7

EUR 38,90 pro Erwachsenem

EUR 13,00 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 26,00 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

ÖSTERREICH-BÜFFET

Kalbssülze mit Kren Dipp ⁴

☞☞☞

Wurstsalat mit Bergkäse ¹²

☞☞☞

Gebirgsschinken mit Cornichons ¹²

☞☞☞

Kalter Schweinebraten mit Kümmel-Kräuter-Vinaigrette ^{1, 11, 12}

☞☞☞

Wiener Kartoffelsalat mit Radieschen und frischen Kräutern ⁷

☞☞☞

Spitzkohlsalat mit geröstetem Kargiol (Blumenkohl)

☞☞☞

Vogelersalat mit Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{1, 11, 12}

☞☞☞

Baguetteauswahl mit Butter & Griebenschmalz ^{1, 4, 9}

☞☞☞

Frittatensuppe ^{1, 4, 9}

☞☞☞

Gespicktes Schweinefilet mit Zwiebeln & Mohrrüben in gesäuerter Rahmsauce,
dazu Speckknödel ^{1, 4, 9}

☞☞☞

Rinderbraten mit Rotweinzwiebelsauce und Maccaroni ^{1, 5, 7, 9}

☞☞☞

Filet vom Donauwaller in Paradisersauce mit Erdäpfel ^{2, 9}

dazu süßes Kraut & saisonale Gemüseauswahl

☞☞☞

Palatschinken mit Aprikosenfüllung ^{1, 4, 7, 9}

☞☞☞

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1, 4, 7, 9, 11}

☞☞☞

Original Sachertorte ^{1, 4, 7, 9, 11}

EUR 42,50 pro Erwachsenem

EUR 14,90 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 27,80 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

GROßES KLASSISCHES BÜFFET „SCHLOSS FRIEDESTROM“

Fischplatte von Lachs, Eifeler Forelle, Räucheraal & Fischterrinen
mit Sahne-Apfel-Meerrettich ^{1, 2, 4, 7}

☞☞☞

Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstzwiebeln & Remouladensauce ^{1, 2, 4, 12}

☞☞☞

Ziegenkäse mit Walnüssen & Crôutons ^{1, 4, 9, 12}

☞☞☞

Gefüllte Ananas mit Shrimps und Curry-Aioli ^{3, 12}

☞☞☞

Salat vom Kalbstafelspitz mit Gemüse & Meerrettich ^{7, 12}

☞☞☞

Gemischte Blattsalate und frische Rohkostsalate
mit Sprossen und Dressingauswahl ^{1, 4, 5, 12}

☞☞☞

Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark ^{1, 4, 9}

☞☞☞

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Trüffelklößchen & Schnittlauch ^{4, 5}

☞☞☞

Gebratene Lammrückenmedaillons mit Thymiankruste,
dazu Speckbohnen und gebratene Pellkartoffeln

☞☞☞

Gebratenes Zanderfilet auf Safransauce
mit Tomatenreis ^{2, 3, 4, 7, 9}

☞☞☞

Kalbsfilet an Kräutersaitlingen à la crème mit Butterspätzle,
dazu Marktgemüse der Saison ^{4, 5, 7, 9}

☞☞☞

Himbeer-Mascarpone-Crème ^{1, 4}

☞☞☞

Normanische Apfeltorte mit Crème Chantilly ⁷

☞☞☞

Mousse au chocolat von Valrhonasschokolade ^{1, 4, 8, 11}

☞☞☞

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Trauben & Radieschen,
dazu reichen wir eine Auswahl an Baguette & gesalzene Butter ^{1, 4, 9}

EUR 56,50 pro Erwachsenem

EUR 18,00 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 36,00 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

MEDITERRANES BÜFFET

Sizilianischer Thunfisch-Kartoffel-Salat ^{7, 12, 14}

☞☞☞

Tomaten und Büffelmozzarella

mit frischem Basilikum und geschroteten Pfefferkörnern ⁴

☞☞☞

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch in leichter Thunfischmayonnaise ^{1, 2, 4, 12}

☞☞☞

Antipasti von Aubergine, Paprika & Zucchini mit grünen und schwarzen Oliven, hergestellt nach uraltem sizilianischem Rezept

☞☞☞

Salatplatte „Bella Italia“ mit Ruccola, Eisbergsalat & Radicchio

mit gerösteten Pinienkernen, Kräuter- & Balsamicodressing ^{1, 4, 5, 12}

☞☞☞

Baguetteauswahl & Ciabatta mit Butter & Aioli ^{1, 4, 9}

☞☞☞

Mediterrane Tomatenconsommé mit Pestonocken ⁴

☞☞☞

Pilzlasagne mit Parmesan überbacken

☞☞☞

Lammrückenmedaillons mit Kräuter der Provence-Kruste, dazu Rosmarinkartoffeln ^{1, 4, 5, 7, 9}

☞☞☞

Saltimbocca vom Seeteufel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Tomaten-Oliven-Gnocchi ^{2, 7, 9}

☞☞☞

Mediterrane Gemüseauswahl ⁴

☞☞☞

Hausgemachtes Tiramisu mit in Amaretto und Espresso mariniertem Löffelbiscuit ^{1, 4, 7, 9}

☞☞☞

Panna Cotta mit Himbeermark ^{1, 4}

☞☞☞

Spanischer Mandelkuchen mit Zitronenguss ^{1, 4, 11}

EUR 49,90 pro Person

EUR 16,00 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 32,00 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

Möchten Sie Ihren Gästen zu später Stunde eine Käseauswahl anbieten?!

Italienische Käseplatte mit Feigen, Grissini & Butter, dazu reichen wir Focaccia ^{1, 4, 9}

EUR 9,20 pro Person



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unser Kuchenangebot für Ihre Veranstaltung

Backtorten (12-14 Stücke pro Torte)

Apfel- oder Aprikosenriemchen	EUR 31,50
Florentiner Kirschtorte oder Kirschstreusel	EUR 33,50
Käse-/Quarkkuchen oder Bienenstich	EUR 33,50
Gedeckter Apfelkuchen oder Schwäbische / Mailänder Apfeltorte	EUR 31,90

Obsttorten (12 Stücke pro Torte)

Erdbeer- /Pflaumentorte (saisonabhängig)	EUR 31,50
Gemischte Beerenobsttorte oder Obsttorte	EUR 30,50
Kirsch- oder Pfirsichtorte mit Bayrischcrème	EUR 31,50

Sahnetorten (14 Stücke pro Torte)

Champagnersahne, Amarettosahne oder Cappuccinosahne	EUR 43,50
Käsesahne oder Lübecker Nusssahne	EUR 42,50
Schwarzwälder Kirschtorte	EUR 43,50
Himbeersahne	EUR 43,50

Buttercrèmetorten (14 Stücke pro Torte)

Frankfurter Kranz	EUR 47,50
Sachertorte	EUR 50,50
Pralinen- oder Schokoladenbuttercrème	EUR 47,50

Blechkuchen (Preis pro Stück)

Apfel- oder Kirschstreusel	EUR 3,60
Aprikosenschmandschnitte	EUR 3,90
Donauwelle, Käsekuchenschnitte	EUR 3,90

So individuell wie Ihre Feier können Sie auch Ihre Festtagstorte direkt bei unseren professionellen Partner, der **Konditorei Wipperfürth (www.cafe-wipperfuerth.de)** bestellen. Die Abrechnung erfolgt über die Gesamtrechnung Ihrer Veranstaltung. Dabei erheben wir einen Serviceaufschlag von 30 % auf den genannten Einkaufspreis der Konditorei.

Falls Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir ein Servicegeld von EUR 3,80 pro Person. Die Anlieferung und Lagerung besprechen Sie bitte im Vorfeld mit uns. Vielen Dank!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Unser Weinangebot für Ihre Veranstaltung

Sekt: Hausmarke Cuvée „Hochgewächs“ brut	EUR 29,50
Prosecco: „Contarini“ Prosecco Superiore Valdobbiadene DOC	EUR 29,90
Crémant: Domaine de la Gabillière, Rosé Crémant von der Loire	EUR 39,90
Champagner: André Robert Reserve Cuchery Champagne	EUR 49,50
Weißweine:	
Mosel:	
Riesling QbA trocken, Weingut Koenen	EUR 24,90
Riesling „Leichtes Möselchen“ trocken CK, Weingut Christoph Koenen	EUR 24,90
Pfalz:	
Grauburgunder „Noem“, trocken Weingut Rainer Gehrig	EUR 26,90
Rheingau:	
Riesling Kabinett trocken, Balthasar Ress, Eltville	EUR 29,50
Rheinhessen:	
Weißburgunder QbA trocken, Weingut Gunderloch	EUR 25,90
Piemont/Italien:	
Gavi di Gavi „Terre die Roveri“, Costa di Bussia	EUR 24,70
Roséweine:	
Südafrika:	
Pinotage Rosé, Weingut Delheim, Stellenbosch	EUR 24,50
Rotweine:	
Baden:	
„Vierlig“ Spätburgunder QbA trocken, Weingut Zähringer, Heitersheim	EUR 29,90
Pfalz:	
Merlot QbA trocken, Weingut H.W. Schubar, Weisenheim am Sand	EUR 29,70
Piemont/Italien:	
Barbera d’Alba DOC, Costa di Bussia, Tenuta Arnolfo	EUR 24,50
Côte du Rhône/Frankreich:	
Rocca Maura, IGP trocken	EUR 24,90
Ribera del Duero/Spanien:	
Embocardero DO	EUR 27,90

- Dies ist nur ein Auszug aus unserer Weinkarte. -



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Getränkepauschalen

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt)

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, Coca Cola, Fanta und Sprite

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere:

Mühlen Kölsch Frankenheim Alt Flensburger Pils

Ausschank in 0,3 l Gläser

Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Teesorten

Digestif:

aus folgendem Sortiment in der Getränkepauschale II enthalten:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne

„Sorglos“-Getränkepauschale I EUR 41,50 pro Person

für 6 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde! Exklusive Digestifs!

„Sorglos“-Getränkepauschale II EUR 52,00 pro Person

für 8 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde! Inklusive o.g. Digestifs ohne Begrenzung, Schweppes Produkte sowie alkoholfreies Bier!

„Sorglos“-Kids-Getränkepauschale

EUR 20,50 pro Kind im Alter von 11 bis 15 Jahren

EUR 10,50 pro Kind im Alter von 5 bis 10 Jahren

Kinder unter 5 Jahren sind kostenfrei.

Probieren Sie unsere Weine innerhalb der „Sorglos-Pauschale“ in gemütlicher Runde Zuhause. Wir stellen Ihnen dafür gerne ein Weinpaket mit 6 Weinen aus dem aufgeführten Sortiment zu einem einmaligen Sonderpreis von EUR 30,00 zur Verfügung.

Unsere Getränkepauschalen bieten wir ab 35 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Getränkpreise

Bier-frisch vom Fass-

	0,2l	0,3l
Mühlen Kölsch	€ 2,10	€ 2,80
Flensburger Pils	€ 2,10	€ 2,80
Fürstenberger Pils	€ 2,10	€ 2,80
Frankenheim Alt	€ 2,10	€ 2,80
Rothaus Pils	€ 2,10	€ 2,80

	0,3l	0,5l
Paulaner Hefe	€ 3,40	€ 4,80

Alkoholfreies Flaschenbier

Vita Malz 0,33l	€ 2,90
Flensburger Pils 0,33l	€ 3,20
Paulaner Hefeweizen 0,5l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris/Vio 0,25l	€ 2,80
Apollinaris/Vio 0,75l	€ 6,90
San Pellegrino 0,25l	€ 2,80
San Pellegrino 0,75l	€ 6,90
Coca Cola/Light ^{1,2,3,5} 0,3l	€ 2,70
Fanta 0,3l	€ 2,70
Sprite 0,3l	€ 2,70
Bitter Lemon ⁴ , Tonic ⁴ , & Ginger Ale ⁴ , je 0,2l	€ 3,00
Apfelschorle 0,3l	€ 2,70
Orangensaft 0,3l	€ 3,10
Apfelsaft 0,3l	€ 3,10
Tomatensaft, Kirschsafte, 0,2l	
Traubensaft, Johannisbeersafte	€ 2,80

Heiße Getränke

Schümli Kaffee/Hag/Tee	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,60
Cappuccino	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,40
Kännchen Kaffee/Tee	€ 4,60

Apéritifs

Campari ¹ 4cl	€ 4,90
Hausapéritif 0,1l	€ 7,20
Kir-Wein 0,1l	€ 6,90
Kir-Royal 0,1l	€ 10,90
Aperol Spritz 0,1l	€ 8,40
Campari Soda 0,2l	€ 6,80
Campari Orange 0,2l	€ 6,80

VW 4cl	€ 6,60
Martini Bianco, Rosso	

& Extra dry 5cl	€ 4,60
Lillet (französischer Vermouth)	€ 4,60
Lillet mit Schweppes Wild Berries	€ 8,40
Sherry Dry Seco, Medium & Rich Cream 5cl	€ 4,60
Port Junor Tawny rot & Dry White 5cl	€ 4,60

Grappa & Tresterbrände

Grappa di Chianti 2cl	€ 3,80
Grappa Monpra, Barique 2cl	€ 5,40
Grappa Berta, Barique 2cl	€ 11,90

Marc de Muscat 2cl	€ 3,90
Très vieux	
Marc de Champagner 2cl	€ 3,90

Weinbrände

Asbach Uralt 2cl	€ 2,80
Cardenal Mendoza 2cl	€ 5,60
Carlos I 2cl	€ 5,60
Pedro Ximénez, Brandy 2cl	€ 8,90
Cles de Ducs VSOP 2cl	€ 4,00
Remy Martin VSOP 2cl	€ 4,50
Club de Remy Martin 2cl	€ 6,50
Hennessy VSOP Cognac 2cl	€ 5,50
Hennessy XO	€ 14,90
Courvoisier VSOP 2cl	€ 4,50
Samalens Armagnac 2cl	€ 4,50

Calvados

Père Magloire VSOP 2cl	€ 3,80
Château de Breuil 15 Jahre 2cl	€ 7,20

Whisky & Whiskey

Blended Scotch Whisky	
Johnny Walker Red Label 4cl	€ 5,50
Johnny Walker Black Label 4cl	€ 8,70

Single Malt Scotch	
The Glenlivet 12 Jahre 4cl	€ 8,20
Glenfiddich 12 Jahre 4cl	€ 8,80
Laphroaig 10 Jahre 4cl	€ 9,40
Dalwhinnie 15 Jahre 4cl	€ 9,80
Lagavulin 16 Jahre 4cl	€ 9,80

Blended Irish Whiskey	
Tullamore Dew 4cl	€ 4,90
Jameson 4cl	€ 6,30

USA	
Jack Daniels Tennessee Whisky	€ 6,30

Rum

Havana Club 3 Jahre 4cl	€ 5,60
Havana Club 7 Jahre 4cl	€ 8,50



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

ACHTUNG:

1. Konserviert mit Benzoesäure 2. mit Farbstoff
3. Koffeinhaltig 4. Cininhaltig 5. mit Süßstoff
Sacharin und Aspartam, enthält Phenylalanin pro
100 ml: 1 kj (0,3 kcal)

Gin, Tequilla & Vodka

Bombay Saphire Gin 4cl	€ 5,80
Sierra Tequila Silver 2cl	€ 3,60
Sierra Tequila Gold 2cl	€ 3,60
Parliament Vodka 4cl	€ 5,80

Aquavite

Malteser Aquavit 2cl	€ 2,90
Aalborg Jubiläums Aquavit 2cl	€ 2,90
Linie Aquavit 2cl	€ 2,90
Bokma Genever 2cl	€ 2,80

Bitter

Cynar / Ramazzotti / Averna 4cl	€ 5,20
Sambuca / Ouzo 2cl	€ 2,90
Fernet Branca / Menta 2cl	€ 2,90
Jägermeister / Killepitsch 2cl	€ 2,90

Liköre

Very old Harvest Pedro Ximénez	
D.O. Liqueur 2cl	€ 9,70
Southern Comfort 4cl	€ 4,70
Dom Benedictine 4cl	€ 5,80
Baileys 4cl	€ 4,70
Cointreau / Grand Marnier / Amaretto 4cl	€ 3,90

Obstbrände & Liköre

Alde Gott - Baden

Kirsch-, Sauerkirsch-, Mirabelle- Williams Birne & Waldhimbeerbrand 2cl	€ 3,00
---	--------

Schladerer-Edelbrände-Schwarzwald

Rote Williamsbirne 2cl	€ 7,50
Wildschlehe 2cl	€ 7,50
Birnen-Quitte 2cl	€ 7,90
Zibärtele 2cl	€ 8,10
Jahrgangskirsch 1997 2cl	€ 8,40
Walliser Williams 2cl	€ 8,90
Himbeere 2cl	€ 3,90
Zwetschge 2cl	€ 3,90
Mirabelle 2cl	€ 3,90

Longdrinks & Cocktails

Gin Tonic (Bombay Saphire Gin)	€ 7,90
Wodka Lemon (Parliament Vodka)	€ 7,90
Whisky Cola (Jack Daniels)	€ 7,90
Rum Cola (Havana Club 3 Jahre)	€ 7,90



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

„Eine rundum schöne Feier“

Um den Rahmen Ihres feierlichen Anlasses abzurunden, dürfen natürlich auch Blumenschmuck, Menükarten, Namenskärtchen und vieles mehr nicht fehlen. Geben Sie dies gerne aus der Hand. Bei uns sind Sie da perfekt aufgehoben!

Menükarten

- mit Standardtext und Hülle EUR 2,80
- mit Standardtext, Foto und Hülle EUR 3,20

Blumendekoration

- kleine Blumenarrangements im Glas ab EUR 8,00
- runde oder längliche Tischgestecke ab EUR 25,00
- rund gesteckte Tischkränze ab EUR 33,00

Technik-Bereitstellungskosten

- Overheadprojektor kostenfrei
- Beamer EUR 50,00
- Mobile Leinwand kostenfrei
- Rednerpult mit Ablagefläche und Mikrofonanschluss kostenfrei
- W-Lan kostenfrei

Photobox

Halten Sie und Ihre Gäste diesen besonderen Tag bildlich fest! Unsere PhotoBox steht Ihnen zum Preis von EUR 290,00 für 6 Stunden inklusive einigen Accessoires bereit. Jede weitere Stunde wird mit € 50,00/Stunde berechnet. Im Anschluss an die Feier erhalten Sie eine DVD mit allen Fotos.

Die Bilder der PhotoBox werden nicht auf unserer Homepage oder zu sonstigen Werbezwecken ohne vorherige Freigabe durch Sie persönlich verwendet.



Stuhlhussen

Sie möchten den Bankettsaal noch festlicher gestalten? Ein externer Anbieter stellt maßangefertigte Stuhlhussen für unsere Stühle für EUR 6,00 pro Husse zur Verfügung. Zusätzlich fällt eine einmalige Reinigungspauschale von EUR 40,00 an.

Da die Hussen außer Haus bestellt werden müssen, bitten wir um eine Personenangabe bis 10 Tage vor der Feier, um die entsprechend korrekte Anzahl bestellen zu können.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Kinderbetreuung – Rund um unsere kleinen Gäste

Ihre kleinsten Gäste sind bei uns auch herzlich willkommen. Damit sich diese in unserem Hause rund um wohlfühlen, stellen wir gerne Hochstühle sowie Tripptrapps kostenfrei zur Verfügung. (Mindestens 3 Stück pro Veranstaltung, sofern mehr vorhanden sind, natürlich auch in einer höheren Anzahl).

Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir die Eltern bzw. Erziehungsberechtigten nicht von ihrer Aufsichtspflicht entbinden. Für eine professionelle Kinderbetreuung können wir unseren Partner www.leo-kinderevents.de sehr empfehlen. Bei Veranstaltungen mit mehr als 8 Kindern behalten wir uns vor, eine Ansprechperson von Ihrer Seite vorgestellt zu bekommen, an die wir uns ggfs. umgehend bei Fragen oder Klärungsbedarf wenden können.

Service

Bei Veranstaltungen wird nach Ablauf des vereinbarten Veranstaltungsendes sowie ab 01:00 Uhr nachts ein Stundensatz in Höhe von € 32,00 pro Mitarbeiter berechnet. Ferner weist das Hotel darauf hin, dass Veranstaltungen, solange vertraglich nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur bis 03:00 Uhr durchgeführt werden können.

Verteilaktion

Gerne sind wir Ihnen bei dem Verteilen von Gastgeschenken, Namenskärtchen usw. behilflich. Dabei behalten wir uns je nach Größe des Aufwandes vor, die Mitarbeiter dafür mit EUR 20,00 pro Stunde für diesen Service in Rechnung zu stellen. Alternativ gewährleisten wir, dass Ihnen der Veranstaltungsraum fertig eingedeckt zum eigenen Verteilen mindestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung steht.

Korkgeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen? Kein Problem!

Wir berechnen dann pro verbrauchter 0,75 l Standardflasche:

Wein	EUR 18,00 pro Flasche
Prosecco, Sekt oder Champagner	EUR 20,00 pro Flasche
Spirituosen	EUR 48,00 pro Flasche

Wählen Sie im Vorfeld unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale oder unsere Getränkepauschale II für Ihre Hochzeitsfeier aus, so sehen wir von der Berechnung des Korkgeldes für mitgebrachte Weine, Sekt/Champagner und Spirituosen ab.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Zahlungsmodalitäten

Wir sorgen für eine unbeschwerte Veranstaltung, bei der Sie am Ende nicht sofort die Rechnung begleichen müssen. Sie überweisen bis 3 Wochen vor Ihrer Feier einen vereinbarten Depositobetrag in Höhe von 70 % der bestellten Leistungen - mindestens jedoch den oben genannten Mindestumsatz - und wir senden Ihnen nach Ihrer Veranstaltung die Rechnung auf dem Postweg zu. Völlig unkompliziert können Sie dann den restlichen Betrag per Überweisung oder Barzahlung begleichen.

Raucherregelung

In unseren Bankettsälen „Rheinaue“, „Linde“ und „Holunder-Kastanie“ laden die jeweiligen Terrassen bis 22:00 Uhr zu „Raucherpäuschen“ ein. Danach steht Ihnen der Bereich vor dem Hoteleingang zur Verfügung. Da unser Gewölbekeller nicht über eine angrenzende Terrasse verfügt, können Ihre Gäste den Bereich vor dem Hoteleingang ab Beginn der Feier nutzen.

Im öffentlichen Bereich des Hotels und auf den Hotelzimmern ist das Rauchen nicht gestattet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Probeessen

Jährlich über 100 Hochzeitsfeiern sprechen selbst für den Erfolg von „Schloss Friedestrom“. Unser Küchenteam wird bereits seit vielen Jahren von unserem Küchenchef, Klaus Mähler, geführt und garantiert gleichbleibend hohe Qualität. Gerne können Sie sich von unseren kulinarischen Leistungen in unserem Restaurant „Zum Volksgarten“ überzeugen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kein Büffet als Menü für 2 Personen frisch zubereiten.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

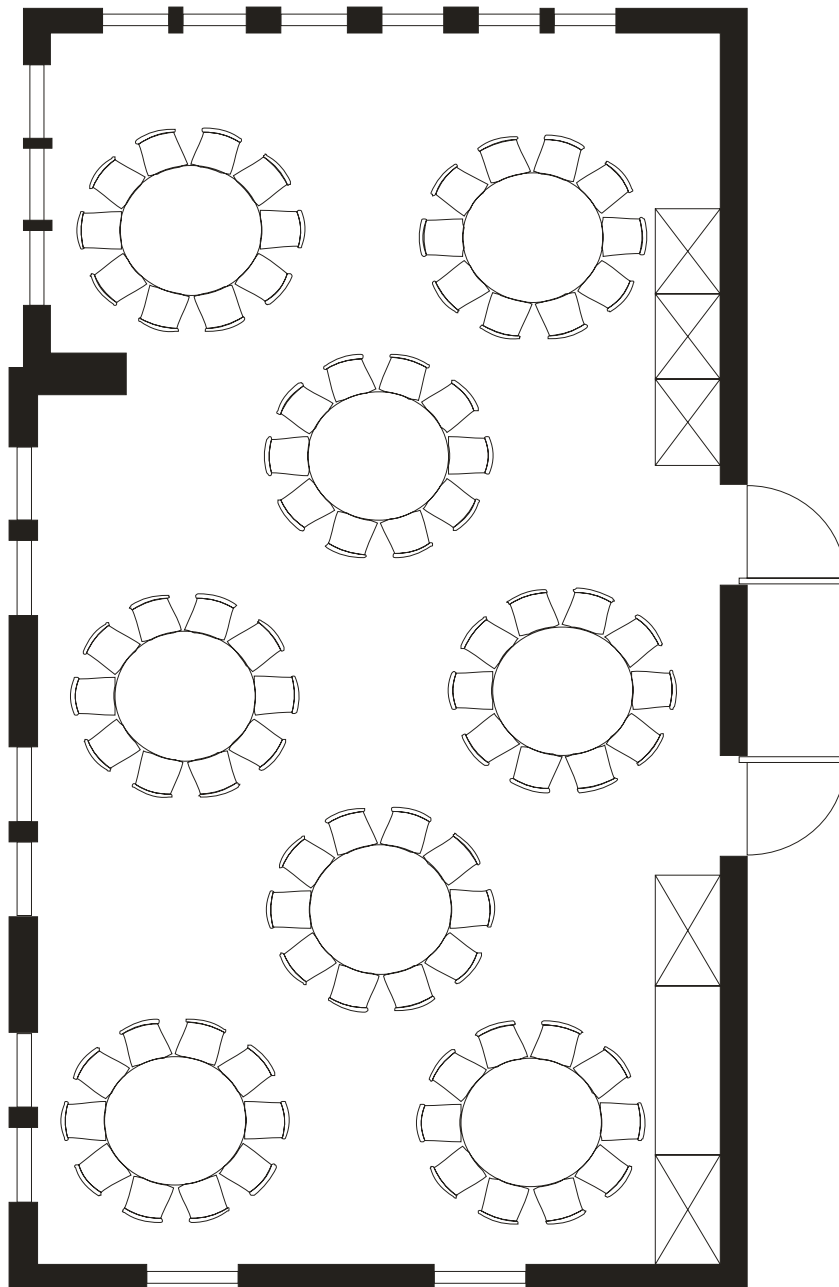
4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Die Räumlichkeiten in unserem Hause

So individuell wie Ihre Feier sind unsere Veranstaltungsräume!
Sicherlich haben wir auch für Sie die passende Location für Ihr ganz besonderes Fest!

Rheinaue-Linde

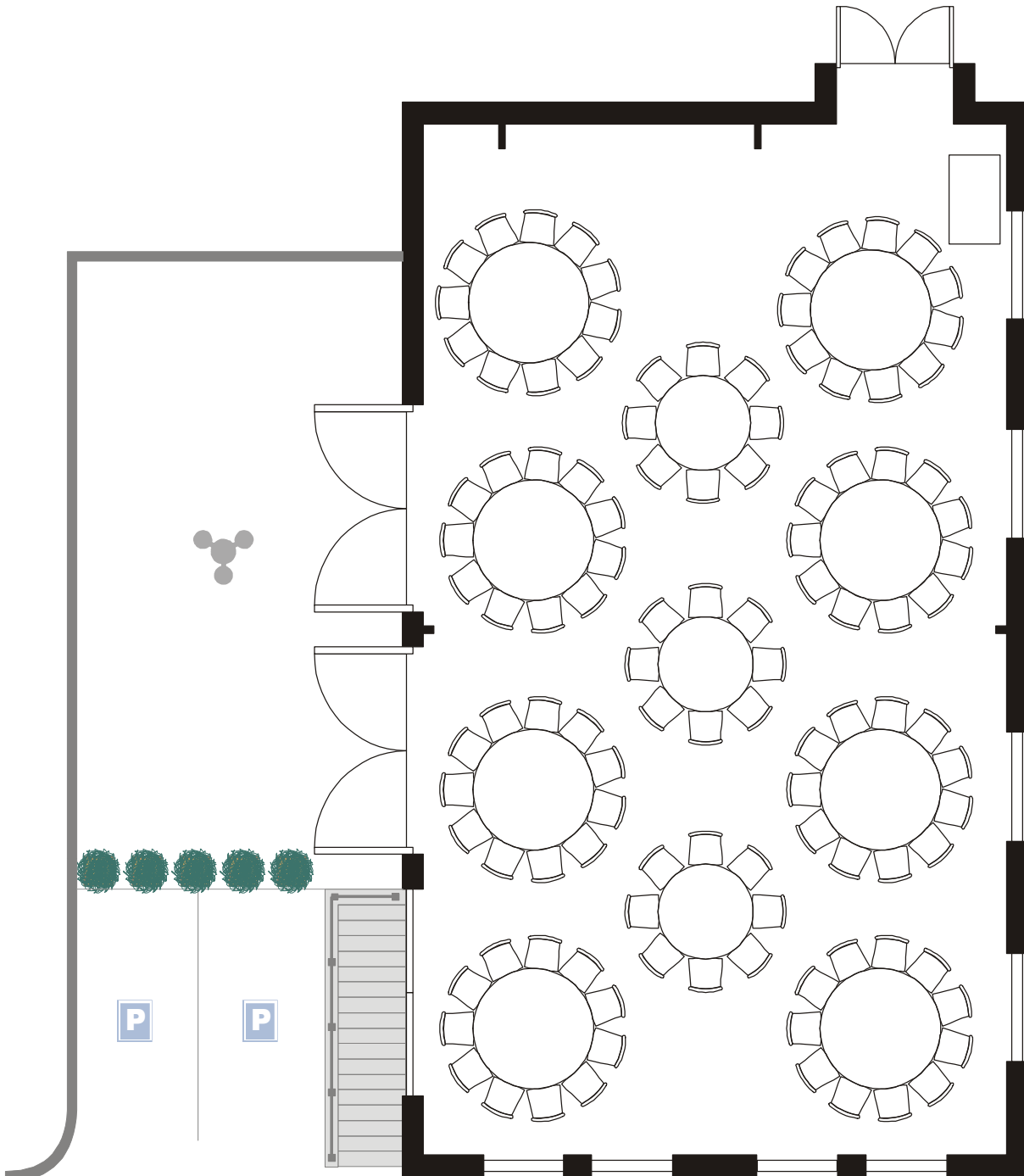


Unser Bankettsaal im Obergeschoss verfügt über eine eigene Dachterrasse sowie einen Wintergarten auf dieser Ebene. Mit runden Tischen können hier unvergesslich schöne Veranstaltungen für bis zu 80 Personen durchgeführt werden!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand April 2015

Holunder-Kastanie

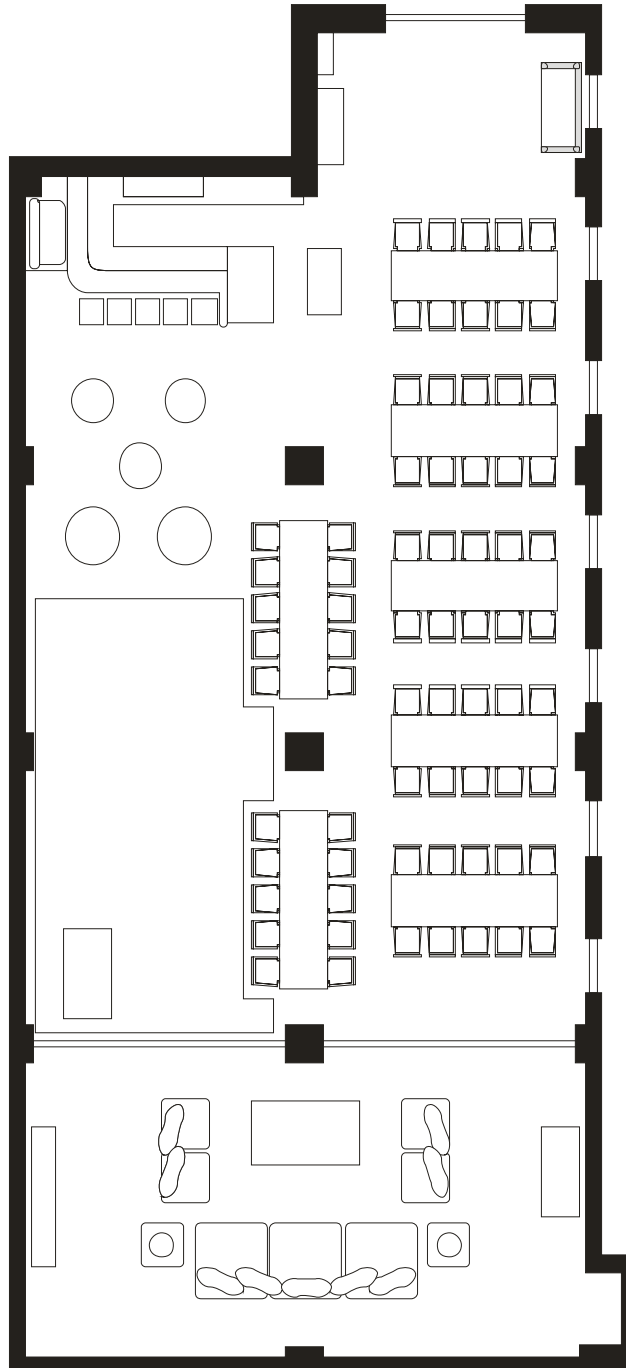


Für Veranstaltungen bis zu 120 Personen ist unser Raum „Holunder-Kastanie“ im Erdgeschoss mit seinen lichtdurchfluteten Fenstern und direkt angrenzender Terrasse der passende Bankettsaal!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand April 2015

Gewölbekeller



Unser Gewölbekeller ist die passende Location für Partys bis zu 120 Personen mit Chill out Lounge und integrierter Bar. LED-Strahler stellen Ihre Veranstaltung dabei in ein ganz besonderes und individuelles Licht!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand April 2015

Und zu guter Letzt ...

... hoffen wir, dass wir ein wenig dazu beitragen konnten,
Sie auf Ihren großen Tag einzustimmen
und wären natürlich sehr erfreut,
wenn Sie uns für diesen Tag
Ihr Vertrauen schenken würden.

Bis bald und viel Freude bei den Vorbereitungen
für Ihre Veranstaltung wünscht Ihnen

Ihre Familie Allard

&

das Team vom
Hotel "Schloss Friedestrom"

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN Hotel „Schloss Friedestrom“ (Stand: 1. Januar 2012)

1. **Allgemeines**
 - 1.1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Hotelzimmern, Tagungs-, Gruppen- und Banketträumen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Bewirtungen. Der Inhalt des jeweiligen Vertrages mit dem Veranstalter/Hotelgast richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Reservierungsbestätigung und dem Inhalt der folgenden Bedingungen.
 2. **Vertragsabschluss**
 - 2.1. Das Hotel „Schloss Friedestrom“ (Nachfolgend: „Hotel“) garantiert die Bereitstellung der reservierten Zimmer und/oder Veranstaltungsräume sowie bestellten Dienstleistungen nur unter der Voraussetzung, dass der Kunde innerhalb der vom Hotel in der Reservierungsbestätigung genannten Frist schriftlich rückbestätigt.
 - 2.2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume oder Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
 3. **An- und Abreise**
 - 3.1. Ohne anders lautende schriftliche Abmachung ist der Zimmerbezug nicht vor 15.00 Uhr des Anreisetages möglich und muss die Zimmerrückgabe bis 11.00 Uhr erfolgen.
 - 3.2. Bei einer Abreise nach 11.00 Uhr muss der Gast dem Empfang dieses mitteilen. Sofern das Hotel zustimmt, ist bei Abreise bis 18.00 Uhr der halbe Zimmerpreis, nach 18.00 Uhr der volle Zimmerpreis zu zahlen.
 - 3.3. Die Anreise bei reservierten Zimmern muss bis spätestens 18.00 Uhr des Anreisetages erfolgen. Geschieht dies nicht, kann das Hotel über die Zimmer verfügen, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde. Bei garantierten Reservierungen durch Vorauszahlungen, Voucher oder Angabe der Kreditkartennummer eines vom Hotel akzeptierten Kreditkartenunternehmens gilt dies nicht.
 4. **Leistungen, Preise und Zahlungen**
 - 4.1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter/Hotelgast bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
 - 4.2. Der Veranstalter/Hotelgast ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu bezahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
 - 4.3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 8% erhöht werden.
 - 4.4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistungen des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
 - 4.5. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 5%, bei Käufern 8%, über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter/Hotelgast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der einen höheren Schadens vorbehalten.
 - 4.6. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag oder Ablaufplan schriftlich vereinbart werden. Die Anzahlung wird vom Hotel als Depositanzahlung angesehen und verrechnet.
 - 4.7. Das Hotel verlangt von Veranstalter/Hotelgästen mit Wohnsitz/Firmensitz im Ausland eine Vorauszahlung. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden schriftlich vereinbart. Bei Überweisungen aus dem Ausland gehen alle anfallenden Gebühren zu Lasten des Veranstalters.
 - 4.8. Kreditkarten werden zum Begleichen von Bankettrechnungen im Normalfall nicht akzeptiert. In Ausnahmefällen berechnet das Hotel eine zusätzliche Kreditkartenprovision in Höhe von 3% auf den Rechnungsbetrag.
 5. **Rücktritt des Kunden**
 - 5.1. Eine Stornierung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist ausgeschlossen. Eine Aufhebung des Vertrages bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.
 - 5.2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zur kostenfreien Stornierung vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin den Vertrag schriftlich stornieren, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche auszulösen.
 - 5.3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen. Es steht dem Hotel frei, ersparte Aufwendungen zu pauschalisieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, mindestens 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtungen mit oder ohne Frühstück sowie 80% des vertraglich vereinbarten Preises bei Tagungspauschalen und/oder Raummieten zu zahlen. Als Richtlinie gilt insbesondere folgendes:
 - 5.4. Stornierungen von Bankettveranstaltungen (z.B. Hochzeiten):
 - 5.4.1. Das Hotel ist berechtigt, folgende Annullationsgebühren (entgangener Umsatz) in Rechnung zu stellen, insofern eine Weitervermietung nicht möglich war:
 - Rücktritt bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 30% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - Rücktritt 12 bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - Rücktritt 8 bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 70% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - Rücktritt 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - 5.4.2. Dem Veranstalter/Hotelgast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel des einen höheren Schadens vorbehalten.
 - 5.5. Änderungen der Teilnehmeranzahl von Tagungs- oder Bankettveranstaltungen
- 5.5.1. Der Vertragspartner ist verpflichtet, dem Hotel bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die endgültige Zahl der Teilnehmer muss dem Hotel spätestens vier Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Eine Änderung um mehr als 5% bedarf der Zustimmung des Hotels.
- 5.5.2. Bei Berechnung für Leistungen, die das Hotel nach Anzahl der gemeldeten Personen vornimmt (wie z.B. Hotelzimmer, Speisen und Getränke), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen, bzw. Zimmer berechnet. Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl um mehr als 5% ist das Hotel berechtigt, die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% abzurechnen.
- 5.5.3. Reduziert der Veranstalter/Hotelgast die ursprünglich von der Seite des Hotels bestätigte Personenzahl um mehr als 10%, so behält sich das Hotel vor, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Vertragspartner nicht zugemutet werden kann.
- 5.5.4. Im Fall einer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 5.5.5. Bei Angabe der Teilnehmeranzahl „von ... bis ...“ ist die maximal angegebene Teilnehmerzahl verbindlich für die Rechnungsstellung.
6. **Raumbereitstellungskosten bei Veranstaltungen**
 - 6.1. Das Hotel behält sich vor, eine Raummiete zu erheben, wenn der im Vertrag genannte Mindestumsatz nicht erreicht wird.
 - 6.2. Bei zusätzlich bestellten Räumen zum Beispiel für Tanz, behält sich das Hotel vor, Raumbereitstellungskosten zu verlangen. Dies gilt auch bei Bestellung von Räumen, die in Verhältnis zur Gästeanzahl überdimensioniert sind.
7. **Rücktritt durch das Hotel**
 - 7.1. Wird die Vorauszahlung im Rahmen der gesetzlichen Frist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Der Anspruch von Annullationsgebühren (§ 5) seitens des Hotels bleibt unberührt.
 - 7.2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht wurden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - 7.3. Das Hotel hat den Veranstalter/Hotelgast von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
 - 7.4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters/Hotelgastes auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.
8. **Haftung & besondere Hinweise für Veranstaltungen**
 - 8.1. Der Veranstalter/Hotelgast haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
 - 8.2. Das Hotel kann vom Veranstalter/Hotelgast die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.
 - 8.3. Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften (z.B. Feuerwerke, Gema-Gebühren, Künstlersozialabgabe).
 - 8.4. Das Steigenlassen von Ballonen bedarf einer Bewilligung durch die Flugsicherung des Flughafens Düsseldorf und ist vom Veranstalter/Hotelgast einzuholen.
 - 8.5. Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
 - 8.6. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.
 - 8.7. Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Der Veranstalter hat für die sichere Anbringung und leichte Entfernbarkeit Sorge zu tragen. Vorbehaltlich einer anderen Vereinbarung mit dem Hotel muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.
 - 8.8. Bei Veranstaltungen wird nach Ablauf des vereinbarten Veranstaltungsendes sowie ab 01:00 Uhr nachts ein Stundensatz in Höhe von € 32,00 pro Mitarbeiter berechnet. Ferner weist das Hotel darauf hin, dass Veranstaltungen, solange vertraglich nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur bis 03:00 Uhr durchgeführt werden können.
9. **Allgemeine Hinweise & Schlussbestimmung**
 - 9.1. Für Bankettveranstaltungen gilt, dass das Hotel bei Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen keine Gewährleistung übernimmt, da diese über einen längeren Zeitraum erwärmt bzw. nicht gekühlt wurden. Grundsätzlich ist dem Hotel die Mitnahme von Speisen vorher schriftlich mitzuteilen und kann nur in gasteigenen Behältnissen mitgegeben werden.
 - 9.2. Tiere dürfen von Gästen nur nach vorheriger Zustimmung des Hotels und gegen Berechnung eines Zuschlags mitgebracht werden. In den Frühstücksraum und Relax-Bereich dürfen diese nicht mitgenommen werden.
 - 9.3. Weckaufträge wird das Hotel mit größtmöglicher Sorgfalt erledigen. Schadenersatzansprüche aus fehlerhafter Erfüllung sind jedoch ausgeschlossen.
 - 9.4. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter/Hotelgast sind unwirksam.
 - 9.5. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
 - 9.6. Es gilt deutsches Recht.
 - 9.7. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

14 ZUTATEN & STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN!

1

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

2

FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

3

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

4

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

5

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot; Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, Salzige Snacks

6

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot; Knäckebrot, Gebäck, Müsli, veg. Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

7

SCHWEFELDIOXID & SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getr. Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfleisch

8

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine; Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstückflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satesoße, Pommes Frites, Eis, aromatischer Kaffee

9

GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

10

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

11

SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.) Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macademia- oder Queenslandnüsse (Macadamia Temifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

12

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

13

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot; Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaise, Eis

14

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken; Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate