



Feste & Feiern

2024



Romantik Waldhotel Mangold
Am Milchbornbach 39-43
51429 Bergisch Gladbach
Fon: +49 (2204) 9555-0
Email: info@waldhotel.de
Internet: www.waldhotel.de



Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare,

unter dem Motto: „Feste feiern, wie sie fallen“ begleitet Sie bereits in der 3. Generation die Familie Mangold zusammen mit ihren Mitarbeitern auf Ihrem Weg von Idee, Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier.

Noch heute erinnern sich viele Feiernde an die wunderbaren Stunden in unserem Hause zurück; lassen auch Sie Ihren großen Tag unvergesslich werden!

Nicht nur um das leibliche Wohl Ihrer Gäste auch um die Dekoration und das Rahmenprogramm kümmern wir uns - auf Ihren Wunsch hin - gerne.

Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für Speisen und Getränke sowie Dekoration und Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung. Gerne gehen wir dabei auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein Beratungsgespräch mit uns.

Wir freuen uns bereits auf Sie.

Ihr Team des ROMANTIK Waldhotel Mangold.





Allgemeine Information

Ansprechpartner

Jochen Mangold

Anschrift

Am Milchbornbach 39-43
51429 Bergisch Gladbach
Telefon: [02204 / 95 55 0]
E-Mail: info@waldhotel.de
Internet: www.waldhotel.de

Parkplätze

mehr 60 kostenfreie Parkplätze stehen für Ihre Gäste bereit.

Räume

BelÉtage bis 40 Personen



Kaminzimmer bis 50 Personen



Schlosszimmer bis 50 Personen

☆☆☆☆
ROMANTIK WALDHOTEL
MANGOLD



Schloss- und Kaminzimmer lassen sich zu einer Einheit verbinden und bieten Platz für bis zu 110 Gäste.

Terrassen & Park

Unser Haus verfügt über einen Park mit angrenzender Terrasse («Mangolds im Park») sowie weitere auch zum Teil überdachte Außensitzplätze.



Spielplatz

Ein kleiner Spielplatz für unsere jungen Gäste sorgt für Abwechslung. Von unserer neuen Waldterrasse gelangen Sie über eine Treppe direkt vom Veranstaltungsbereich in den Park.

☆☆☆☆
ROMANTIK WALDHOTEL
MANGOLD



Umgebung

Das Romantik Waldhotel Mangold in der Schlosstadt Bensberg liegt im Milchbortal direkt am Wald und ist nur wenige Fahrminuten von Köln entfernt. Ein kleiner Bach schlängelt sich durch den Hotelpark. Eine Oase der Ruhe lädt Sie ein, zu verweilen, zu genießen, den Alltag loszulassen.

Hotel

Nach der großen Feier benötigen Ihre Gäste eine gute Portion Schlaf. Unser ROMANTIK Waldhotel Mangold bietet Ihren Gästen 23 gemütliche Einzel- und Doppelzimmer. Am nächsten Morgen lassen Sie und Ihre Gäste ausgeruht die Feier beim gemeinsamen Frühstück in unserem Wintergarten oder auf der Parkterrasse ausklingen.

Restaurant

In unserem Restaurant „Waldstuben“ oder im Sommer auf unserer Terrasse werden Sie mit kulinarischen Highlights verwöhnt. Wir verarbeiten ausschließlich Frischprodukte. Unsere Speisekarte wechselt monatlich bzw. nach saisonalem Angebot.

Empfang

« Numero 1 » - brut, P.J. Valckenberg	36,00 €/Fl.
« Blanc de Noirs »-Sekt brut, Schloss VAUX, Eltville	46,50 €/Fl.
Fruchtsecco (alkoholfrei)	36,00 €/Fl.
« Brut - Premier Cru », Louis Roederer	135,00 €/Fl.

zum Empfang

Fingerfood | Canapées ab 4,00 €/Stk

Kaffee & Kuchen

Haben Sie Freunde und Verwandte, die gerne backen? Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden:

Gedeck- und Servicepauschale	4,50 €/pro Person
Tasse Kaffee	3,30 €
Milchkaffee	4,80 €
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee	4,80 €
Kännchen Tee / Kakao	6,00 €



Weine

Bei Weißweinen liegt unser Schwerpunkt auf deutschen Anbaugebieten. Bei Rotweinen lohnt sich auch ein Blick auf Frankreich, Italien und Spanien. Im Veranstaltungsbereich werden Weine in der Regel nach Verbrauch in Flaschen abgerechnet. Die Flaschenpreise bewegen sich erfahrungsgemäß in folgendem Rahmen:

Weiß- und Rosé-Weine	ab	35,00 €	bis	ca. 45,00 €
Rotweine	ab	35,00 €	bis	ca. 55,00 €

Getränkepauschale

In der Regel werden bei uns Getränke nach Verbrauch berechnet. Sie haben jedoch auch die Möglichkeiten eine Getränkepauschale zu buchen. Diese beinhaltet folgende Leistungen:

- « Numero 1 » - brut, P.J. Valckenberg (trockener Sekt)
 - Peters-Kölsch vom Fass sowie Pils & Weizen aus der Flasche
 - Wasser & Softgetränke (Fruchtsäfte, Coca-Cola, Fanta, Sprite usw.)
 - 2 bis 3 Hausweine zur Auswahl (z.B. Grauburgunder, Rosé - feinherb, Rioja)
 - Warmgetränke (Kaffee, Espresso, Tee, Latte Macchiato usw.)
- 48,00 € pro Person für 6 Stunden

Unsere Getränkepauschalen sind buchbar für Veranstaltungen ab 40 Personen. Gerne passen wir die Pauschale an Ihre Wünsche an (Umfang und Dauer).

Menüs

Frisch und saisonal - Menüs werden von uns individuell mit dem Gastgeber abgestimmt. Der Menüpreis wird maßgeblich durch den Einkaufspreis der Frischprodukte bestimmt. In den folgenden Preisrahmen bewegen sich unsere Menüs:

2 Gänge Menü:

Suppe - Hauptgang / Hauptgang - Dessert ab ca. 50,00 €

3 Gänge Menü:

Suppe / Vorspeise - Hauptgang - Dessert ab ca. 67,00 €

4 Gänge Menü:

Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert ab ca. 79,00 €

Die Preise sind maßgeblich von den verwendeten Produkten abhängig. In dieser Mappe finden Sie einige Inspirationen, die natürlich nur einen kleinen Teil unseres Angebotes darstellen.

Ein einheitliches Menü bedeutet nicht, dass alle Gäste tatsächlich ein und dasselbe Menü essen. Selbstverständlich sind für Kinder, Allergiker und Vegetarier Variationen möglich.

Bei Gruppen bis 30 Personen ist es möglich, eine Auswahl zwischen zwei Hauptgängen aus der aktuellen Speisekarte anzubieten, wobei die Auswahl vor Beginn der Feier feststehen muss. In der Regel basiert die Auswahl auf dem zum Zeitpunkt der Feier aktuellen Auswahlmenü.

Dessertbüfett

Gerne bieten wir eine Kombination aus serviertem Menü und Dessertbüfett an. Hierbei stellen wir das Büfett gerne nach Ihren Wünschen zusammen. Die Präsentation erfolgt in Mono-Portionen, so dass die Optik immer erhalten bleibt.

Beispielhafter Vorschlag: *Mousse au chocolat, Creme Brûlée, Fruchtsalat und Käseauswahl.*



Büfets

Büfets werden individuell mit dem Gastgeber abgestimmt. Ein Beispiel für eine Hochzeitsfeier im Sommer finden Sie im Anschluss an die Vorschläge für Ihr Menü.

Wir bieten Büfets für Gruppen ab 40 Personen an. Im Anschluss finden Sie drei exemplarische Themenbüfets.

After Snack

Es gibt es eine Vielzahl von Alternativen wie z.B.:

- Currywurst | Transylvanischer Feuertopf | Gulaschsuppe
- Chili Con Carne | Minischnitzel mit Senf
- Internationale Käseauswahl - aus Italien, Frankreich und Deutschland
- Brotzeitbüfett
- Alternative Beilagen: Stangenbrot, Röttelchen, Baguette, Mehrkornbrötchen



Beispielhaftes Büfett: Italia

Brot

- Grissini
- Focaccia
- Ricottacreme

Vorspeisen

- Vitello Tonnato
- Antipasti
- Melone mit Serrano Schinken
- Nudelsalat aus Orecchiette mit Dörrtomate, Oliven, Basilikum und Parmesan

Hauptspeisen

- Saltimbocca vom Maishähnchen
- Rosa gebratene Kalbshälfte mit Barolo-Jus
- Italienische Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln

Beilagen

- Gnocchi
- Limonen-Tagliatelle
- Parmesan-Risotto
- Gemüse-Spaghetti

Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Balsamico Erdbeeren
- Weiße Schokoladenmousse mit gerösteten Haselnüssen



Beispielhaftes Büfett: Française

Brot

- Bauern-Baguette
- Französische Salzbutter

Vorspeisen

- Salade niçoise: La Ratte Kartoffeln, Prinzessbohnen, Tomate, Oliven, rote Zwiebeln, Thunfisch und Wachtelei
- Französischer Bauernsalat: Gurke, Tomate, Oliven, rote Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Artischocken
- Im Sommer: Tomaten-Melonensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Hauptspeisen

- Coq au Vin in Schmorsauce
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise
- Lachsforelle auf jungem Spinat mit Limonensauce

Beilagen

- Risolées Kartoffeln
- Pilaw Reis
- Ratatouille

Desserts

- Zitronentarte
- Crème brûlée



Beispielhaftes Büfett: Deutschland

Brot

- Bauern-Baguette
- Französische Salzbutter

Vorspeisen

- Quiche Lorraine mit Crème fraîche
- Caesar Salad mit Hähnchen
- Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Frühllauch
- Tomate-Mozzarella auf Rucola mit Pinienkernen und Pesto

Hauptspeisen

- Kabeljau mit Chardonnay-Sauce
- Rindsroulade in Schmorsauce
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Thymian-Jus

Beilagen

- Tagliatelle
- Reis
- Kartoffelgratin
- Ofengemüse

Desserts

- Mousse au chocolat mit Waldbeeren
- Topfenmousse mit Früchten
- Mundobst
- [+ Hochzeitstorte]



Beispielhaftes Büfett: Weihnachtsfeier

Brot

- Bauern-Baguette
- Französische Salzbutter

Vorspeisen

- Blattsalat mit Dressings und Condiments
- Geräucherte Entenbrust mit Birnen-Chutney
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce

Suppe

- Schaumsuppe vom Muskatkürbis

Hauptspeisen

- Kalbsrücken am Stück gebraten mit Waldpilzrahmsauce
- Zanderfilet mit Senfsauce
- Welligton [vegan] mit Apfel-Cranberry-Sauce und gebratenem Rosenkohl

Beilagen

- Schupfnudeln
- Tagliatelle
- grünes Bohnengemüse
- Lauch a la creme

Desserts

- Tonkabohnen Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
- Obst



Beispielhafter Ablauf

Natürlich handelt es sich bei unseren Büfets nur um Vorschläge. In den meisten Fällen ist das finale Büfett ein Mix aus den verschiedenen Vorschlägen. Bei dem folgenden Ablauf handelt es sich um ein solches Beispiel.

Empfang

- Frisch gezapftem PETERS-Kölsch und Kölschen Tapas

Da im Anschluss an die Kirche schon ein Sektempfang stattgefunden hatte, entschied sich das Brautpaar für einen zwanglosen Kölsch-Empfang im Park.

Suppe (serviert)

- Weiße Tomatenschaumsuppe mit Balsamico

Brot

- Bauern-Baguette
- Französische Salzbutter

Die Suppe - ein Wunsch der Braut - wurde serviert, was den Vorteil hat, dass die Gesellschaft kurz zur Ruhe kommt, bevor der Run aufs Büfett eröffnet wird.

Vorspeisen

- Blattsalat mit Dressings und Condiments
- Tomato-Mozzarella auf Rucola mit Pinienkernen und Pesto
- Vitello Tonnato

Hauptspeisen

- Lachsforelle mit Beurre blanc
- Zarte Lendchen mit Waldpilzrahm
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Thymianjus

Beilagen

- Ofengemüse
- Tagliatelle
- Rosmarinbrätlinge

Desserts

- Hochzeitstorte (gestellt)
- Obst-Spieße

Die Hochzeitstorte als Teil des Dessertbüfets ist einer der Trend der letzten Jahre. Im Sommer kann dazu noch eine Obstplatte mit den bekannten Exoten angeboten werden.

After-Snack

- Französische Käseauswahl mit Bauernbaguette

Für alle, die abends bzw. nachts gerne etwas herzhaftes bevorzugen, gab es um 23:30 Uhr eine französische Käseauswahl.



Brunch-Alternativen

Die Basis für den Brunch (Breakfast & Lunch) stellt unser Romantik-Frühstück dar, mit Brot- und Brötchenauswahl, hochwertigem Aufschnitt, Käseauswahl, hausgemachten Marmeladen, Honig, Joghurt, Obstsalat, Orangen- und Grapefruitsaft sowie Müsli und Cerealien. Eierspeisen werden frisch zubereitet.

Brunch „Klassik“

beinhaltet darüber hinaus folgende Bestandteile:

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsauce
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
- Antipasti
- Blattsalate mit Dressing und Kondiments
- Zürcher Geschnnetztes mit Spätzle
- Obstauswahl
- Panna Cotta mit Fruchtmark

Brunch „Romantik“

beinhaltet darüber hinaus folgende Bestandteile:

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsauce
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
- Antipasti
- Blattsalate mit Dressing und Kondiments
- Hirtensalat
- Krustenbraten vom Bergischen Landschwein mit Dijon-Senfsauce
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Beurre blanc
- Champagnerkraut
- Kartoffelpüree
- Bohnengemüse
- Tagliatelle
- Creme Brûlée
- Obstauswahl



Hinweise

Dekoration | Blumenarrangements

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements.
Erfahrungsgemäß gehen wir von ca. 35 € bis 45 € pro Tisch aus.

Buffets | Menüs

Die Menüabsprache findet in der Regel ca. drei Wochen vor der Feier statt. Bis drei Tage von der Veranstaltung kann die Personenzahl um 10 % nach oben bzw. nach unten kostenfrei korrigiert werden. Kindergarten- und Grundschulkinder im Alter von 3 bis 9 Jahren werden bei Büfett und Getränkepauschale lediglich halb gezählt.

Hotelzimmer

Sie haben die Möglichkeit im Anschluss an Ihre Feier in unserem Haus zu übernachten.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Die Zimmerpreise sind nachfrageabhängig.

Kinder bis 6 Jahre übernachten kostenfrei im Bett der Eltern. Kinder ab 12 Jahren gelten als Vollzahler.

Auf Anfrage und Verfügbarkeit stellen wir Zustellbetten zum Preis von 60,00 € zur Verfügung.
Bitte beachten Sie, dass aufgrund unserer Größe die Anzahl von hauseigenen Baby- und Zustellbetten begrenzt ist. Momentan verfügt unser Haus über zwei Baby- sowie zwei Zustellbetten.

Frühstück

Gerne können auch Gäste, die nicht bei uns übernachten "am Morgen danach" bei uns frühstücken. Wir berechnen 25 € pro Person. Kinder bis zum Alter von 9 Jahren zahlen 15 €.
Unsere Frühstückszeiten am Wochenende sind von 07:30 bis 10:00 Uhr.

Nachtzuschlag

Für Ihre Feier sind 8 Stunden „Service/Personal“ inbegriffen. Sollte Ihre Feier länger dauern, erheben wir ab der 9. Stunde, jedoch spätestens ab 23:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 150,00 € pro angefangene Stunde.

Endzeiten | Musik | Sperrstunde

Unser Restaurant „Waldstuben“ schließt in der Woche um 22:00 Uhr bzw. für Veranstaltungen mit mehr als 15 Gästen um 23:00 Uhr sowie sonntags um 20:00 Uhr.

Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.
Dies bedeutet, dass Musik ab 02:00 Uhr nur in geregelter Lautstärke gespielt werden darf.

Um 04:00 Uhr schließt unser Haus.

Raumkosten

Für Veranstaltungen ab 15 Erwachsenen (= Vollzahlern) stellen wir Ihnen einen Raum für Ihre Veranstaltungen exklusiv zur Verfügung. Für Veranstaltungen stellen wir einmalige Rüst- bzw. Bereitstellungskosten in Höhe von 200,00 € pro Raum in Rechnung.

Raumkosten fallen ebenfalls für Veranstaltungen im „Wintergarten“ sowie für Veranstaltungen außerhalb unserer regulären Restaurant-Öffnungszeiten an.



Rücktritt und Stornierungen

Für Ihren Wunschtermin können wir Ihnen gerne eine unverbindliche, zweiwöchige Option gewähren. Nach Vertragsschluss ist eine kostenfreie Stornierung grundsätzlich nicht mehr möglich. Natürlich gehen wir auch hier so kulant wie möglich vor. Die Stornierung einer Veranstaltung ist grundsätzlich in schriftlicher Form vorzunehmen.

Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von drei Tagen nach Ende der Veranstaltung. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Zu guter Letzt

Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen und ganz unverbindlichen Besuch ein. Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir auch wirklich Zeit für Sie haben, um Ihre Fragen zu beantworten.

Alle vorherigen Preislisten verlieren mit der Preisliste 03/2024 ihre Gültigkeit.



Bewährte Partner

Hier finden Sie eine Auswahl an aus unserer Sicht besonders bewährter Kooperationspartner.

DJ	Meike Schramm Telefon: [0170 / 4503092]	X Projekt Eventmanagement Telefon: [0157 / 3945 1254] Internet: www.X-Projekt-Entertainment.de E-Mail: info@X-Projekt-Entertainment.de
Eheringe	Polders 5 Schloßstraße 20 51429 Bergisch Gladbach Telefon: [02204 / 51185]	
Feuerwerk	Westfälisches Feuerwerk René Osterhage, Ostring 12a, 45701 Herten Telefon: [0209 / 361 57 844] Internet: www.westfaelisches-feuerwerk.de	
Floristik	Blumenladen Georg Ludemann Thomas Ludemann Siebenmorgen 24 51427 Bergisch Gladbach Telefon: [02204 / 6 45 01]	Frauke Esser Blumen und Dekorationen Hauptstraße 238 51503 Rösrath – Hoffnungsthal Telefon: [02205 / 8 39 34] Internet: www.FraukeEsser.de
Fotobox	PHOTOBOOTH Telefon: [0171 / 4771883] Internet: www.fotobox-siegburg.de E-Mail: info@fotobox-siegburg.de	
Fotografie	Catja Vedder Langenmorgen 9b 51429 Bergisch Gladbach Telefon: [02204 / 7 55 39] Internet: www.catjavedder.com E-Mail: info@catjavedder.com	
Konditor	Bäckerei und Konditorei Klappenbach Bensberger Str. 163 51469 Bergisch Gladbach Telefon: [02202 / 32983]	Café Kroppenberg Eichelstraße 13 -15 51429 Bergisch Gladbach Telefon: [02204 / 9 49 30] Internet: www.cafe-kroppenberg.de E-Mail: ck@cafe-kroppenberg.de