



Abschiedsfeier

Würdevoll Abschied nehmen – individuell begleitet

Einen geliebten Menschen zu verlieren, ist niemals leicht. Eine Abschiedsfeier kann in dieser Situation helfen, gemeinsam innezuhalten, sich zu erinnern und Trost in der Gemeinschaft zu finden.

Wir stellen Ihnen einen dem Anlass angemessenen Rahmen zur Verfügung und kümmern uns mit Einfühlungsvermögen um die Organisation und das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

Unsere lichtdurchfluteten Räume bieten Ruhe und Diskretion – im kleineren Rahmen zum Beispiel im Frühstückspavillon oder Wintergarten, für größere Gesellschaften in Kamin- oder Schlosszimmer. Zusätzlich stehen unsere BelÉtage, das Clubzimmer sowie zum Teil überdachte Terrassen zur Verfügung.

Für exklusiv genutzte Räume berechnen wir eine Bereitstellungspauschale ab 150 € (inkl. Vorbereitung, Eindeckung und Service).

Jede Trauerfeier ist so individuell wie der Mensch, den Sie verabschieden. Daher bieten wir Ihnen drei Gestaltungsformen, die wir gemeinsam mit Ihnen auf Ihre Wünsche abstimmen.

1. Angebot „Tradition“ – das klassische Reuessen

Die vertraute, bewährte Form des Beisammenseins nach der Beerdigung – übersichtlich, stilvoll und organisatorisch unkompliziert.

„Tradition“ umfasst:

- Brötchenauswahl & Schwarzbrot
- Auswahl an hochwertigem Aufschnitt
- Käseauswahl
- Rohkostbeilagen (z. B. Tomaten, Gurken, Radieschen)

Preis: 17,50 € pro Person

Mögliche Ergänzungen:

- Butter- oder Obst-Streuselkuchen ab 6,50 € / Stück
- Saisonale Schaumsuppe als Büfettstation ab 9,00 € / Person
- Saisonale Schaumsuppe serviert ab 12,00 € / Person
- Hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich als Büfettstation 9,90 € / Portion
- Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remoulade als Büfettstation 9,90 € / Portion



2. Begegnung im Mittelpunkt – das kommunikative Buffetkonzept

Bei dieser Form steht die Begegnung im Vordergrund. Die Tische sind dezent weiß eingedeckt, auf den Tafeln stehen Wasser und Gläser bereit. Speisen und Getränke werden überwiegend an Stationen angeboten – so entstehen natürliche Gesprächssituationen, und Ihre Gäste können sich frei bewegen, Plätze wechseln und einander begegnen.

Beispielhafte Bestandteile:

- Kaffee- und Tee-Station, ggf. mit Kaffeespezialitäten
- Alkoholfreie Getränke an einer zentralen Station
- Auf Wunsch eine Wein-Station mit ein bis zwei ausgewählten Weinen
- Saisonale Suppenstation (z. B. Kürbissuppe)
- Zwiebel- oder Flammkuchen, herzhafte Kleinigkeiten
- Obst- oder Streuselkuchen als süßer Abschluss

Unser Serviceteam ist jederzeit präsent, unterstützt unaufdringlich und bringt auf Wunsch Kaffee, Tee oder ein Kölsch selbstverständlich auch an den Platz.

Die konkrete Ausgestaltung und Kalkulation erfolgt individuell nach Personenanzahl und Auswahl.

3. Individuelle Bausteine & Menüvarianten

Wenn Sie eine persönlich zugeschnittene Form der Abschiedsfeier wünschen, kombinieren wir aus verschiedenen Bausteinen ein stimmiges Konzept – vom lockeren Beisammensein bis zur servierten Vorspeise, Menü oder warmem Büfett.

Eine Auswahl möglicher Komponenten:

- Frisch gebackene Waffeln mit Sahne und Kirschen – 9,50 € pro Person
- Saisonale Suppenstation – ab 9,00 € pro Person
- Hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich als Buffetstation – ab 9,90 € pro Portion
- Zwiebelkuchen – 7,50 € pro Stück (saisonal)
- Flammkuchen – ca. 15,50 € bis 17,50 € pro Stück – je nach Belag
- Obststreusel – 6,50 € pro Stück
- Fingerfood-Variationen sind ab 5,00 € pro Stück möglich.

Gerne entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen eine Auswahl, die zur Persönlichkeit des Verstorbenen und zu Ihrer Familie passt.



Getränke & Organisation

Die Getränke (Kaffee, Tee, Softgetränke, Bier, Wein etc.) werden in der Regel nach Verbrauch abgerechnet. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen abgestimmte Empfehlungen oder Pauschalmodelle. Bitte haben Sie Verständnis, dass einzelne Weine aufgrund begrenzter Verfügbarkeit nicht jederzeit verfügbar sind – wir halten passende Alternativen bereit.

Wir begleiten Sie mit Feingefühl, Verlässlichkeit und klarer Absprachen – vom ersten Kontakt bis zum Tag der Abschiedsfeier.

Gerne beraten wir Sie persönlich.

Telefon: (02204) 9555-0 · E-Mail: info@waldhotel.de

Ihr Team vom Romantik Waldhotel Mangold.