



Feste & Feiern

2022 / 2023



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



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.



Umgebung

Das Romantik Waldhotel Mangold in der Schloßstadt 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 35,00 € /Fl.
- « Blanc de Noirs »-Sekt brut, Schloss VAUX, Eltville 46,50 € /Fl.



Fruchtsecco (alkoholfrei) 35,00 € /Fl.
 « Brut - Premier Cru », Louis Roederer 95,00 € /Fl.

Leckereien zum Empfang Fingerfood und/oder Kölsche Tapas

z.B. Mini-Burger, Wraps, mit Macadamianüssen gratinierter Ziegenkäse, Bruschetta, Mini-Quiche, Datteln im Speckmantel, Ananas mit Kokossschaum im Kölschglas, Mini Rievekoche mit Graved Lachs, Mini Halve Hahn, Käsespieß mit Trauben... ab 3,00 € /Stk.

Kaffee & Kuchen

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

Gedeck- und Servicepauschale 4,00 € /pro Person
 Tasse Kaffee 3,00 €
 Milchkaffee 4,50 €
 Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee 4,50 €
 Kännchen Tee / Kakao 5,50 €

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 30,00 € bis ca. 40,00 €
 Rotweine ab 30,00 € bis ca. 45,00 €

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.)

45,00 € 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 35,00 € bis ca. 55,00 €

3 Gänge Menü:

Suppe / Vorspeise – Hauptgang – Dessert ab 50,00 € bis ca. 70,00 €

4 Gänge Menü:

Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert ab 60,00 € bis ca. 85,00 €

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.

Büfetts

Büfetts 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 Büfetts für Gruppen ab 40 Personen an. Im Anschluss finden Sie drei exemplarische Themenbüfetts zum Preis von 65 bis 70 Euro pro Person.

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, Röggelchen, Baguette, Mehrkornbrötchen



Beispielhafte Vorschläge für Ihr Menü

Vorspeisen

Grüner Spargelsalat mit Limette, Apfel, französischem Ziegenkäse und Romana | Junger Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Williamsbirne | Medaillons vom hausgebeizten Fjordlachs mit Wildkräutersalat und Honig-Dill-Senfsauce | Junger Feldsalat mit Walnuss, Apfel und Bergischem Rehschinken | Spargelsalat mit Passionsfrucht, französischer Frischkäseterrine und Knoblauch-Brotchips | Ziegenkäsetörtchen mit Huberts Kastanienhonig, Birne und Balsamico-Chicorée | Salat « Milchborntal » mit Artischocken, Fenchel und Blutorange | Gebratene Gambas mit Orangenschäum und Wildkräutern | Salat « Milchborntal » mit Birne, Huberts Kastanienhonig und Nüssen | Bunter Frühlingsalat mit Tomaten-Kräutervinaigrette, sautierten Pilzen und gerösteten Kernen | Mit Macadamianüssen gratinierter Ziegenkäse an buntem Blattsalat und Mango-Papaya-Chutney | Birnen-Carpaccio mit Orangen-Pfeffermarinade auf lauwarmem Ziegenkäse | Medaillons vom Premiümlachs mit Wildkräutersalat und Honig-Senfsauce | Konfierte Gambas mit Wildkräutersalat und Hummerschaum

Suppen

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Minze | Schaumsuppe von der Zuckerschote mit Minze und Croutons | Topinambur-Cremesuppe mit Trüffelschaum | Weiße Tomatenschaumsuppe mit Croutons und altem Balsamico | Schaumsuppe vom Sauerampfer mit Croutons und Gartenkresse | Rote-Linsensuppe mit « unserem hausgebeiztem Lachs » und Kokosschaum | Schaumsuppe vom Sauerampfer mit Croutons und Gartenkresse | Schwarzwurzelcreme mit Granatapfel und Gartenkresse | Schaumsuppe von der Urkarotte mit konfierten Tomaten und Crème fraîche | Karotten-Orangenschaumsuppe mit Ingwer | Geflügelessenz mit Kräutern und Gemüseperlen | Karotten-Orangen-Ingwerschaumsuppe mit Walnüssen | Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Curry und Kokos | Schaumsuppe von Zuckerschoten mit Minze und Croutons | Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Preiselbeer-Apfelspalten | Bärlauch-Schaumsuppe mit Flusskrebse | Essenz von der Strauchtomate mit Frischkäseravioli | Weiße Tomatenschaumsuppe mit Balsamico | Blumenkohl-Ingwerschaumsuppe mit Bergischem Rehschinken | Curryschaumsuppe mit gegrillter Gamba

Zwischengang

Friskäseravioli auf Rote Beete mit Sherryschaum | Frische Flusskrebse auf Gemüse- Tagliatelle mit Chili-Ingwerschaum | Lachsforelle auf gebratenem Spargel mit Basilikumschaum | Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Trauben und Speck | Seeteufel mit Champagnerschaum auf Gemüsebeet | Gegrillte Gambas und Jakobsmuschel mit Thai-Spargel und Hummerschaum



Hauptgerichte

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Pfifferlingen, Kohlrabi und Rosmarinbrätlingen | Kalbsfilet mit Portweinjus, Spinat, Pastinaken-Creme und Rosmarinkartoffeln | Geschmorte Kalbsbäckchen mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln | Roastbeef am Stück gebraten mit Pfifferlingen, feinen Bohnen und Rosmarinbrätlingen | Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin | Senfrostbraten mit Bergischen Döppekooche und Bohnencassoulet | Hirschrücken mit Wild-Jus, Haselnusskruste, Rotkohl und handgeschabten Spätzle | Bergischer Rehrücken mit Preiselbeer-Jus, Rosenkohlblättern und handgeschabten Spätzle | Barbarie-Entenbrust mit Barolo-Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen | Geschnetzeltes vom heimischen Wildbret, Feige und grünem Pfeffer mit Mandel-Brokkoli und Rösti | Gebratener Wildschweinerücken mit Wachholderrahm, Karamellapfel, Rosenkohlblättern und handgeschabten Haselnussspätzle | Kross gebratener Spanferkelrücken mit Malzbiersauce, grünen Bohnenkernen und Semmelknödel | Zarte Lendchen vom « Duke of Berkshire » mit Portweinjus, Schalotten-Confit, Spargel, Kartoffelstampf und Sauce Hollandaise | Wiener Schnitzel mit Zitrone und Bratkartoffeln | Maispoularde mit Portwein-Jus, Wirsing und Rosmarin-Brätlingen | Rosa gebratene Lammhüfte im Kräutermantel mit Granatapfelbutter, Spargelgemüse und Fondant-Kartoffeln | Schweinerückensteak mit grüner Pfeffersauce, feinen Böhnchen und Macaire Kartoffeln |

Vegetarische Gerichte

Frischkäseravioli mit Bärlauchschaum und Rhabarber-Spargelgemüse | Tagliatelle mit Kirschtomaten-Sugo, Mozzarella, Pinienkernen, Balsamico und Rucola | Kürbis-Gnocchi mit Dörrtomaten, Rucola und Kokos-Curryschaum | Süßkartoffelgnocchi mit Zitronengrasschaum, Spinat und Kichererbsen | Kartoffelgnocchi mit Kürbisraspel, Spinat, Pinienkernen und Parmesanspänen | Fettuccine mit Waldpilzen, Bohnen und Tomaten mit-Kräuter-Sahnesauce und Pinienkernen | Tagliatelle in Zitronencreme mit gebratenen Pfifferlingen, Tomate, Parmesan und Spinat | Waldpilzrisotto mit Kräuterschaum und Parmesan

Fischgerichte

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Petersiliensud, Pfifferlingen und buntem Marktgemüse | Gebratenes Zanderfilet mit weißem Portweinschaum, Specktrauben, Sauerkraut und Kartoffelstampf | Gegrilltes Lachsfilet mit Limonen Beurre Blanc, Spargelgemüse und Kartoffelstampf | Steinbutt-Filet in Nussbutter gebraten mit Spargel und neuen Kartoffeln | Bergische Bachforelle mit Limonenschaum auf Spargelgemüse und Parmesanrisotto | Zanderfilet mit Rieslingschaum, grünen Bohnen und Kräuter-Kartoffeln | Doradenfilet mit jungem Blattspinat mit Thymian-Sellerieschaum | Wolfsbarsch mit Orangenfenchel, grünem Pfefferschaum und Pommes nature | Loup de mer mit Rote Bete-Schaum, jungem Blattspinat und Pommes nature | Seeteufel-Medaillon im Pancettamantel auf Linsengemüse mit Paprika-Chorizoschaum |



Desserts

Weinbergpfirsich in der Fenchelwürze mit « Huberts Honig-Vanilleeis » | Mandel-Parfait mit marinierten Zwetschgen | Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis | Lavendel-Honig-Parfait auf Aprikosen-Ingwerkompott und Krokant | Waldmeistereis mit Erdbeeren und Vanille-Creme-Brûlée-Schnitte | Mandel-Parfait mit marinierten Zwetschgen | Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, gerösteten Haselnüssen, Cognaccreme und Mangosorbet | Bratapfel mit Zimt-Sabayone und Bourbon-Vanilleeis | Schokoladen-Creme Brûlée mit Sorbet von grünem Apfel | Erdbeerlasagne mit Rhabarbersorbet und Schokoladenschaum | Single-Malt-Kirschen mit hausgemachtem Mandeleis | Waldmeister-Sorbet mit Erdbeer- Mango-Salat | Schokoladenlasagne mit Fruchtmark und hausgemachtem Mangosorbet | Tonkabohnen-Creme Brûlée mit Erdbeersorbet | Schokoladenparfait mit Waldbeeren

Es handelt sich nur um einen Ausschnitt aus unserem Möglichkeitsspektrum. Unsere Küche kocht frisch und saisonal. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, wobei sich einige Gerichte besser für Gruppen eignen als andere.



Beispielhaftes Büfett: Italia

Brot

- Grissini
- Focaccia
- Ricottacreme

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

- Saltimbocca vom Maishähnchen
- Rosa gebratene Kalbshüfte 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
- Wellington [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

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.

Brot

- Bauern-Baguette
- Französische Salzbutter

Vorspeisen

- Blattsalat mit Dressings und Condiments
- Tomate-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)
- Mundobst

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 Geschnetzeltes 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. 35,00 bis 45,00 € 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.

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 50,00 € 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 20,00 € pro Person. Kinder bis zum Alter von 10 Jahren zahlen 10,00 € .

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 Reinigungs- bzw. Raumkosten in Höhe von

150,00 € 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 08/2022 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 Kroppenber**
Eichelstraße 13 -15
51429 Bergisch Gladbach
Telefon: [02204 / 9 49 30]
Internet: www.cafe-kroppenberg.de
E-Mail: ck@cafe-kroppenberg.de