



Feste & Feiern

2025



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



Herzlich willkommen im ROMANTIK Waldhotel Mangold

Seit nunmehr 100 Jahren bietet unser traditionsreiches Haus eine einzigartige Kulisse für besondere Momente. Eingebettet am Rande eines idyllischen Waldes und umgeben von einem weitläufigen Privatpark, ist unser Hotel der perfekte Ort für unvergessliche Feiern – sei es Ihre Hochzeit, ein runder Geburtstag oder ein Jubiläum.

Unser Park lädt zu freien Trauungen unter freiem Himmel oder stilvollen Empfängen im Grünen ein, während unsere individuell eingerichteten Gesellschaftsräume mit ihrem einzigartigen Charme und Ambiente Ihre Feier unvergesslich machen. Unsere Küche, die mit viel Liebe zum Detail und frischen Zutaten arbeitet, geht gern auf Ihre persönlichen Wünsche ein, um kulinarische Höhepunkte zu schaffen.

Für Ihre Gäste stehen 23 individuell gestaltete Hotelzimmer bereit, in denen sie nach einem festlichen Tag Ruhe und Erholung finden. Dank unserer guten Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr sowie zahlreicher Parkmöglichkeiten vor Ort ist unser Hotel bequem erreichbar.

Wir laden Sie herzlich ein, unser Haus bei einem persönlichen Termin kennenzulernen und Ihre Wünsche und Vorstellungen mit uns zu besprechen. Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team des ROMANTIK Waldhotel Mangold





Allgemeine Informationen

Ansprechpartner

Jochen Mangold | Telefon: 02204 / 95 55 0 | E-Mail: info@waldhotel.de

Parkplätze

- Mehr als 60 kostenfreie Parkplätze stehen für Ihre Gäste bereit.

Unsere Räume



BelÉtage – bis 40 Personen



Kaminzimmer – bis 50 Personen



Schlosszimmer – bis 50 Personen

- Kombination möglich: Schloss- und Kaminzimmer bieten Platz für bis zu 110 Gäste.

Bereitstellungskosten:

- Einmalige Rüst- und Bereitstellungskosten: 200,00 € pro Raum.
- Zusätzliche Raumkosten fallen für Veranstaltungen außerhalb der regulären Öffnungszeiten an.

Terrassen & Park



- Großer Privatpark mit angrenzender Terrasse («Mangolds im Park»)
- Teilweise überdachte Außensitzplätze
- Direkter Zugang von der Waldterrasse in den Park

Spielplatz



- Ein kleiner Spielplatz sorgt für Abwechslung für Ihre jungen Gäste.

Unsere Umgebung

Das Romantik Waldhotel Mangold liegt in der Schlosstadt Bensberg, direkt am Wald und nur wenige Minuten von Köln entfernt. Ein kleiner Bach schlängelt sich durch den Hotelpark – eine wahre Oase der Ruhe.

Hotel

Nach einer großen Feier finden Ihre Gäste in unseren 23 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern Ruhe und Erholung. Am Morgen genießen Sie ein gemeinsames Frühstück auf der Parkterrasse.

Kulinarik - Vielfalt und Genuss für Ihre Veranstaltung

Regional: Unser Küchenteam setzt auf frische, regionale und saisonale Zutaten, um Ihnen und Ihren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das alle Sinne anspricht.

Individuell: Egal, ob Sie eine große Hochzeit mit vielen Gästen planen oder eine Feier im kleinen Kreis bevorzugen: Wir passen uns Ihren Vorstellungen an und sorgen dafür, dass Ihre Wünsche Realität werden.

Persönlich: Von der ersten Idee bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen zur Seite. Mit unserer langjährigen Erfahrung sorgen wir dafür, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Buffets

Wir gestalten unsere Buffets individuell nach Ihren Wünschen. Gerne integrieren wir auf Anfrage vegetarische oder vegane Bereiche. Eine Kombination aus Menü und Buffet ist ebenfalls möglich – eine beliebte Variante ist, den ersten Gang zu servieren und anschließend ein vielfältiges Buffet anzubieten.



Menüs:

- 2-Gang-Menü: ab 45,00 € pro Person
- 3-Gang-Menü: ab 55,00 € pro Person
- 4-Gang-Menü: ab 70,00 € pro Person

Aftersnacks

Für den späteren Abend bieten wir köstliche Aftersnacks an – perfekt, um Ihre Gäste auch zu später Stunde zu verwöhnen.

Getränke & Getränkepauschalen

Grundsätzlich bestimmt der Gastgeber, welche Getränke während der Feier angeboten werden. Dabei werden Getränke nach Verbrauch berechnet. Alternativ bieten wir auch Getränkepauschalen an, die auf Wunsch angepasst und verlängert werden.

- 48,00 € pro Person für 6 Stunden

Empfänge & Fingerfood

- Numero 1 – brut, P.J. Valckenberg: 36,00 €/Flasche
- Fingerfood | Canapées: 6,00 € pro Stück

Dekoration & Blumen

Individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements:
Kosten: ca. 35,00 € bis 45,00 € pro Tisch.

Nachtzuschlag

Für Feiern, die über 8 Stunden hinausgehen, wird ein Nachtzuschlag von 150,00 € pro angefangene Stunde erhoben (spätestens ab 23:00 Uhr).

Kooperationspartner

Wir arbeiten mit bewährten Partnern zusammen, darunter DJs, Floristen, Fotografen und Konditoren. Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage eine Liste zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns!

Wir laden Sie herzlich ein, unser Haus bei einem persönlichen Termin kennenzulernen. Vereinbaren Sie jetzt Ihren unverbindlichen Beratungstermin:

Telefon: 02204 / 95 55 0 | E-Mail: info@waldhotel.de

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team des ROMANTIK Waldhotel Mangold



Feste & Feiern 2025 – Menüs nach Jahreszeiten

Kulinarische Vielfalt – Saisonale Menüs als Orientierung

Unsere saisonalen Menüs bieten Ihnen eine erste Inspiration für Ihr Fest. Sie umfassen Vorspeisen, Suppen, drei Hauptgang-Optionen (🥬 vegetarisch, 🐟 Fisch, 🥩 Fleisch) sowie Dessertvorschläge.

Sie haben die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü als 3-Gang-, 4-Gang- oder 5-Gang-Menü zusammenzustellen.

Wichtig: Eine Auswahl vor Ort ist nicht möglich. Bitte teilen Sie uns Ihre Wahl spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung mit. Gerne können Sie auch einen Blick in unsere aktuelle Speisekarte werfen.

Frühlingsmenü

Vorspeise:

- 🥬 **Frühlingsbeet**
Frischkäse | eingelegte Fenchel | marinierte Bete | Radieschen 19 €

Suppe:

- 🥬 **Spargelsuppe**
Zuckerschoten | Marinierte Tomaten | Bärlauch Crostini 13 €

Hauptgang:

- 🥬 **Tortellini**
Ricotta | Cherrytomaten | Rucola | Pinienkerne | Zitronennage 26 €
- 🐟 **Saku Thunfisch**
Kartoffel-Wasabi-Creme | Brokkoli | Lauch | Teriyaki 22 | 38 €
- 🥩 **Roastbeef vom Gut Godenhaus**
Kartoffelpuffer | Sellerie Creme | Grüner Spargel | Rosmarin Jus 44 €

Dessert:

- 🥬 **Vanille Crème Brûlée**
Erdbeersorbet | Rhabarber | Cookies-Streusel 13 €



Sommermenü




Vorspeise

-  **Burratina**
Tomaten | Frisèe | Mango Chutney & Vinaigrette | Piment de Espeletté 20 €

Suppe

- Erbsen-Minz-Suppe (kalt)**
Garnelen | Gartengurken | Staudensellerie | Buttermilch 17 €
-  ohne Garnele 14 €

Hauptgang:

-  **Gefüllte Zucchini**
Fregola di Sarda | Tomatensauce | Basilikumschaum 24 €
-  **Adlerfisch**
Zucchini | Fregola di Sarda | Sauerrahm | Beurre Blanc 34 €
-  **Maishähnchen Supreme**
Mais | Grüner Spargel | Geschmorte Möhren | BBQ-Jus 36 €

Dessert

-  **Joghurt Mousse**
Ananas | Geeiste Kokos | Passionsfrucht Süppchen 15 €




Herbstmenü

Vorspeise

Gebeizter Lachs
Kohlrabi Salat | Liebstöckel | Avocado | Geeiste Äpfel 22 €

 **Burratina**
Variation von Kürbis | karamellisierter Chicorre | Papaya | Basilikum 20 €

Suppe

 **Cappuccino**
Topinambur & Haselnuss 10 €

Hauptgang:

 **Geschmorter Sellerie**
Topinambur | Shiitake Pilze | Maronen 27 €

 **Wolfsbarsch**
Gnocchi | Artischocken | Kalamata Oliven | Zitronen Velouté 32 €

 **Hirschkalbsrücken**
Baumkuchen | Pochierte Birne | Mangold | Preiselbeeren | Salbei Jus 42 €

Dessert:

 **Gewürz Crème Brûlée**
Eingelegte Feigen | Zimt-Hafer-Streusel 14 €



Wintermenü




Vorspeise:

-  **Karamellierter Picandou**
Variation von der Bete | Feldsalat | Walnuss Chutney 20 €

Suppe:

-  **Schwarzwurzelsuppe**
Flowersprouts | Chesterbrot | Mandelschaum 14 €

Hauptgang:

-  **Butternut Kürbis**
Tortellini | Silberzwiebeln | Pilze | Curry-Kokos-Sauce 28 €
-  **Kabeljau**
Kartoffelpüree | Salatherzen | Fenchel | Beurre Blanc 36 €
-  **Kalbsrücken am Stück gegart**
Kartoffel Pavé | Topinambur | Geschmorter Lauch | Portwein-Jus 40 €

Dessert:

-  **Delice von der Schokolade**
Lebkuchen | Birnen | Kaffee-Eis 15 €

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung kulinarisch zu begleiten und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung!

Ihr Team des ROMANTIK Waldhotel Mangold



Büffet Milchborntal

Dieses Buffet bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an herzhaften und leichten Speisen. Es eignet sich besonders gut für festliche Anlässe mit einer vielseitigen Gästestruktur. Eine mögliche Variante wäre, die Suppe am Tisch zu servieren und danach das Buffet zu eröffnen.

Brotstation:

Bauern-Baguette, Bauernbrot, Kürbiskernbrot
Aufgeschlagene Salzbutter, Kräuterbutter, Sauerrahm mit Thymian & Sesam

Suppenstation:




Karotten-Ingwer-Suppe mit Curry & Kokos

Vorspeisen:

Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Croutons
Dressings: French Dressing, Honig-Senf-Dressing
Rucola-Mango-Salat mit Pinienkernen & Fetakäse
Kartoffel-Bohnen-Salat mit Radieschen & Kräutern
Frühlingsrollen mit verschiedenen Dips

Hauptgänge:

(Oft werden zwei Hauptgänge gewählt, je nach Gästestruktur.)

-  Kräuter-Gnocchi mit Cherrytomaten, Pinienkernen & Rucola
-  Lachsfilet mit gratiniertem Blumenkohl in Sauce Hollandaise, Rosmarin-Drillingen
-  Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree, Vichy-Karotten, Brokkoli & Zuckerschoten

Dessert:

Vanille-Crème-Brûlée mit Früchten
Mousse au Chocolat mit Haselnuss
Obstsalat

Alternativ kann die Hochzeitstorte als Dessert dienen und später ein Mitternachtssnack angeboten werden.



Büffet Schlosszimmer

Das Buffet Schlosszimmer besticht durch eine gehobene Auswahl an Klassikern und modernen Akzenten. Eine beliebte Variante ist es, die Vorspeise zu servieren und anschließend das Buffet zu eröffnen.

Brotstation:

Rustikales Brot, Baguette, Sauerteigbrot
Aufgeschlagene Salzbutter, Café de Paris Butter, Tomatensalsa

Suppenstation:




Gerüffelte Blumenkohl-Cremesuppe

Vorspeisen:

Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Croutons
Dressings: French Dressing, Passionsfrucht Dressing
Lachs-Mini-Wraps mit Sahne-Meerrettich-Creme
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Mini-Quiche

Hauptgänge:

(Oft werden zwei Hauptgänge kombiniert, je nach Vorlieben der Gäste.)

-  Sushireis mit asiatischem Curry-Gemüse
-  Zanderfilet mit Fenchelgemüse, Butterkartoffeln, Zitronen-Meerrettich-Sauce
-  Geschmorte Schaufelbug (Schulter) mit Auberginenauflauf, Kartoffelgratin, BBQ-Jus

Dessert:

Walnuss-Brownie
Panna Cotta mit Himbeeren
Obstsalat

Eine andere Option wäre, das Dessert zu reduzieren und später einen Mitternachtssnack anzubieten.



Büffet Kaminzimmer

Das Kaminzimmer-Buffer setzt auf eine raffinierte Mischung aus mediterranen und klassischen Aromen. Eine schöne Möglichkeit ist, eine Suppe oder eine Vorspeise servieren zu lassen und das Buffet danach zu eröffnen.

Brotstation:

Tomaten-Focaccia, Kräuter-Focaccia, Ciabatta
Aufgeschlagene Salzbutter, Kräuterpesto, Oliven-Estragon-Tapenade

Suppenstation:




Zuckerschoten-Suppe

Vorspeisen:

Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, Rohkost, Nüssen, Croutons
Dressings: French Dressing, Balsamico-Senf-Dressing
Waldorfsalat
Coleslaw
Antipasti
Couscous-Feta-Salat

Hauptgänge:

(Um eine gute Balance zu schaffen, können zwei Hauptgänge gewählt werden.)

-  Gefüllte Paprika mit Reis, Erbsen und Tomatensauce
-  Kabeljauloins mit Belugalinsen und Lauchgemüse
-  Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Erbsen und Serviettenknödel

Dessert:

Cheesecake mit Physalis
Joghurtmousse mit Zitrone und Holunder
Obstsalat

Die Hochzeitstorte kann alternativ als Dessert genutzt werden, während später ein Aftersnack serviert wird.