



Feste & Feiern

2020 / 2021



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.



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	30,00 €	pro Flasche
Rieslingsekt – Jahrganssekt, Weingut Deutzerhof	42,00 €	pro Flasche
Fruchtsecco (alkoholfrei)	35,00 €	pro Flasche
«Brut - Premier Cru», Louis Roederer	95,00 €	pro Flasche



Leckereien zum Empfang

Fingerfood und/oder Kölsche Tapas

z.B. Mini-Burger, Wraps, .mt Macadamianüssen gratinierter Ziegenkäse, Bruschetta, Mini-Quiche, Datteln im Speckmantel, Ananas mit Kokosschaum im Kölschglas, Mini Rievekoche mit Graved Lachs, Mini Halve Hahn, Käsespieß mit Trauben...

2,50 € pro Stück

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	2,50 €	
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee	4,00 €	
Espresso	2,50 €	
Doppelter Espresso	4,00 €	
Kännchen Tee / Kakao	4,50 €	

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	25,00 €	bis ca. 40,00 €
Rotweine	ab	25,00 €	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)
- Früh-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.)

40,00 € 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

Menüs werden von uns individuell mit dem Gastgeber abgestimmt. Da wir mit Frischprodukten kochen sind unsere Vorschläge saisonabhängig. In den folgenden Preisrahmen bewegen sich unsere Menüs:

2 Gänge Menü:

Suppe – Hauptgang / Hauptgang – Dessert ab 30,00 € bis ca. 45,00 €



3 Gänge Menü:

Suppe / Vorspeise – Hauptgang – Dessert ab 35,00 € bis ca. 65,00 €

4 Gänge Menü:

Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert ab 55,00 € bis ca. 80,00 €

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. 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 55 bis 60 Euro pro Person.

After Snack

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

- Currywurst
- Gulaschsuppe
- Chili Con Carne
- Mini Schnitzel mit Senf
- Internationale Käseauswahl - aus Italien, Frankreich und Deutschland
- Brotzeitbüfett
- Alternative Beilagen: Stangenbrot, Röggelchen, Baguette, Mehrkornbrötchen



Vorschläge für Ihr Menü

Vorspeisen

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 Premiumlachs mit Wildkräutersalat und Honig-Senfsauce / Konfierte Gambas mit Wildkräutersalat und Hummerschaum

Suppen

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 / Schaumsuppe vom Sauerampfer mit gegrillter Gamba / Curryschaumsuppe mit gegrillter Gamba

Zwischengang

Frischkäseravioli 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

Schweinerückensteak mit grüner Pfeffersauce, feinen Böhnchen und Macaire Kartoffeln / Kross gebratener Spanferkelrücken mit Malzbiersauce, grünen Bohnenkernen und Semmelknödel / Kross gebratene Barbarie-Entenbrust auf Sellerie-Petersilienpüree mit jungem Kohlrabi und Balsamico-Jus / Senfrostbraten mit Bergischen Döppekooche und Bohnencassoulet / Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus und toskanischem Gemüse / Filet vom La Morocha Rind am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise, jungem Gemüse und Kartoffelgratin / Kalbsfilet am Stück gebraten mit Pfifferlingen, jungem Gemüse und Kräuterkartoffelcrêpes / Bergischer Rehrücken mit Preiselbeersauce, Mandelbroccoli und handgeschabten Spätzle

Fischgerichte

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 / Steinbuttfilet im Kartoffelmantel gebraten mit Pfifferlingen und Sellerie-Thymiansauce



Desserts

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

*Gerne stellen wir Ihnen ein individuell gestaltetes Menü zusammen.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!*



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 Beurre blanc

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 Birnenchutney
- 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 FRÜH-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
- Live Cooking -Station mit Crêpes



Hinweise

Dekoration – Blumenarrangements

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements.

Erfahrungsgemäß gehen wir von **ca. 35,00 bis 45,00 € pro Tisch** aus.

Bei Buffets und Menüs

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

Hotelzimmer

Für Übernachtungen bei Veranstaltungen bieten wir Spezialangebote an. Bei Gruppenbuchungen können Ihre Gäste **ab 70,00 € pro Person** im Doppelzimmer übernachten.

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 **19,50 € pro Person**. Kinder bis zum Alter von 10 Jahren zahlen **9,50 €**. Unsere Frühstückszeiten sind von **07:30 bis 10:30 Uhr**.

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

In der Woche schließt unser Haus um **24:00 Uhr**, freitags und samstags um **01:00 Uhr** morgens.

Falls Sie länger feiern möchten, berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Personalzuschlag von **150,00 €**.

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.

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, um Ihre weiteren Fragen zu beantworten. Uns ist es wichtig, dass Ihr Fest perfekt verläuft.
Wir würden uns freuen, wenn Sie einen Termin vereinbaren.



Bewährte Partner

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

DJ

djbande

Telefon: [0251 / 522580]
Internet: www.dj-bande.de
E-Mail: info@dj-bande.de

Brilliant Event

Sven Hepting

Telefon: [02202 / 95 90 450]
Mobil: [0177 / 700 66 26]
Internet: www.brilliant-event.de
E-Mail: info@brilliant-event.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

Café Kroppenberg

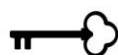
Eichelstraße 13 -15

51429 Bergisch Gladbach

Telefon: [02204 / 9 49 30]

Internet: www.cafe-kroppenberg.de

E-Mail: ck@cafe-kroppenberg.de



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT