



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Kontakt Daten

Per Post: Hotel „Schloss Friedestrom“
Parkstraße 2
41541 Dormagen/Zons

Per Telefon: +49 (0)2133-503-0

Per Telefax: +49 (0)2133-503-290

Per Homepage: www.friedestrom.de
www.friedestrom-events.de

Per E-Mail: info@friedestrom.de

Ansprechpartnerin für Ihre Feiern & Veranstaltungen

Carina Wagner

Bankettassistentin



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Allgemeine Informationen

- Hotel:** 44 geräumige Komfortzimmer, davon 4 Studios
- Zimmerausstattung:** Direktwahltelefon, Radio & Satellitenfernsehen, Sitzecke, Schreib- und Arbeitsplatz, Minibar, Zimmersafe und Fön, kostenfreier WLAN-Zugang in allen Bereichen des Hotels
- Logis** In Verbindung mit einer Veranstaltung an einem Samstag oder Sonntag in unserem Hause bieten wir Ihnen folgende Logispreise an:
- Einzelzimmer à EUR 88,00
als Tageszimmer à EUR 73,00
Doppelzimmer à EUR 108,00
als Tageszimmer à EUR 83,00
- Babybett kostenfrei
Zustellbett à EUR 30,00
- Die Preise gelten pro Nacht & Zimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet und gesetzliche MwSt.
- Bei mindestens 15 Übernachtungen in Verbindung mit Ihrer Veranstaltung erhalten Ihre Gäste einen Preisnachlass von EUR 3,00 pro Zimmer & Nacht.
- Frühstück:** Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frischem Obstsalat, Bioecke, einer Auswahl an Eierspeisen, knusprigem Speck & Würstchen sowie Kaffeespezialitäten und großem Teesortiment sind im Zimmerpreis enthalten.
- Wellness:** Unsere Sauna sowie der Relaxbereich laden Sie zum aktiven und passiven Entspannen ein!
- Parkplatz:** 14 hoteleigene, kostenfreie Parkplätze
5 Tiefgaragenplätze à EUR 8,00 pro Nacht sowie
ca. 250 öffentliche Parkplätze à EUR 3,00 pro Tag in Hotelnähe



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Allgemeine Informationen

Räumlichkeiten: An unsere Räumlichkeiten sind Mindestumsätze von Speisen und Getränken gekoppelt. Die Höhe der jeweiligen Umsätze erfahren Sie im persönlichen Gespräch sowie im schriftlichen Angebot.

Personenanzahl: Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Anfrage eine realistische Personenanzahl mit. Selbstverständlich wird sich diese im Laufe der Planungszeit noch etwas verändern.
Buchungsgrundlage für Ihre Veranstaltung ist die Personenanzahl, die uns 6 Tage vor Ihrer Feier vorliegt, sofern sich diese danach nicht erhöht.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

„Fingerfood“ zu Ihrem Empfang ... mal etwas anders

Den besonderen Anlass Ihrer Veranstaltung gebührend einläuten - ob mit einem Glas Sekt oder Champagner ... ein paar leckere Häppchen sind dabei der kulinarische Vorgeschmack auf Ihr Fest!

... etwas Kaltes?

Spieß von Kirschtomate und Mozzarellabällchen ⁴	EUR 2,20/St.
Grissini mit Parmeschinken ^{1, 4, 9}	EUR 2,20/St.
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Radieschen ^{4, 10}	EUR 2,20/St.
Pumpernickel mit Lachstartar & Dijonsenf ^{2, 10}	EUR 2,90/St.
Bruschetta mit Tomate und Basilikum ^{9, 10}	EUR 2,30/St.
Bruschetta mit Walnuss-Ziegenkäse-Crème ^{4, 9, 10, 11}	EUR 2,90/St.
Shrimpscocktail im Glas ^{3, 4}	EUR 3,10/St.
Krustini mit Wasabi-Frischkäse und Räucherlachs ^{1, 2, 4, 9}	EUR 2,90/St.

... oder etwas Warmes?

Dörripflaume im Speckmantel	EUR 2,50/St.
Chili-Fleischnällchen ^{1, 5, 9, 12}	EUR 2,00/St.
Gebackene Sweet Chili-Chicken ^{1, 6, 9}	EUR 2,80/St.
Champignons im Tempurateig ⁹	EUR 2,00/St.
Rinderfiletspieß mit Erdnuss-Chili-Sauce ^{6, 8, 13}	EUR 3,80/St.
Quiche Lorraine ^{1, 4, 9}	EUR 3,50/St.
Gebratener Riesengarnele-Lachs-Spieß ^{2, 3, 5}	EUR 4,30/St.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

... oder wie wär's mit einem Süppchen?

~ in der Kaffeetasse serviert ~

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoran ^{4, 5, 9}	EUR 3,50/St.
Tomaten-Gin-Süppchen ^{4, 5, 7, 9}	EUR 3,50/St.
Grüne Gazpacho mit Ciabatta-Chip ^{1, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12}	EUR 3,50/St.

... belegte Brötchen mal etwas anders?

Frenchbrote belegt mit:

Parmaschinken und Melone ^{1, 9, 10}	EUR 2,50/St.
Mittelalter Gouda und Kirschtomaten ⁴	EUR 2,50/St.
Hähnchenbrust mit Kiwi ⁹	EUR 2,50/St.
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich ^{2, 4, 7}	EUR 3,00/St.
Camembert mit Preiselbeeren ⁴	EUR 2,50/St.
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ^{2, 4, 7}	EUR 3,00/St.
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade ²	EUR 3,00/St.
Shrimpssalat ^{3, 4, 13}	EUR 3,00/St.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

... oder lieber die „Sorglos“-Fingerfood-Pauschale?

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer Variation von 5 verschiedenen Sorten:

- ☞ Vegetarische Gemüse-Samosas (indische Teigtaschen) 1, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13
- ☞ Kräuterfrischkäse mit Pumpernickel und Radieschen 4, 10
- ☞ Bruschetta mit Paprika & Mozzarella-Tartar 1, 4, 9
- ☞ Pikante Chilifleischbällchen 1, 5, 9, 12
- ☞ Chorizo-Oliven-Tarte 1, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12

EUR 9,50/Person

... oder darf es auch eine „Deluxe“-Fingerfood-Pauschale sein?

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer erlesenen Variation von 6 verschiedenen Sorten:

- ☞ Räucherlachs-Wasabi-Wraps 2, 4, 5, 9
- ☞ Satéspieß von Hähnchenbrust mit Erdnussauce 4, 5, 6, 8, 9
- ☞ Rinderfiletwürfel mit Mango-Chili-Salsa im Glas serviert 5, 7
- ☞ Gegrillte Gamba-Aubergine mit Ingwer 2, 3, 4, 9, 11
- ☞ Feine Mini-Falaffel im Cashewkern-Mantel mit Limonen-Aioli 1, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12
- ☞ Brokkoliterrine im Gläschen mit frischem Trüffel und Trüffel-Honig-Mayonnaise 1, 4, 9

EUR 14,90/Person



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

Speisen

Vorspeisen „5 aus 10“ - Wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus!

- Thunfischwraps 1, 2, 4, 9, 12
- Bunte Schinkenplatte mit Melone & Trauben
- Bauernsalat mit Schafskäse & Kräutern 4, 12
- „Pollo Tonnato“, hauchzarte Putenbruststreifen in Thunfischsauce 1, 2, 4, 12
- Mariniertes Ziegenkäse mit Antipasti 4
- Hähnchenbrust mit Ananas und Currydipp 1, 4, 12
- Geräucherter Schweinerückenbraten mit Frankfurter Grüner Sauce 1, 4, 5, 7, 11, 12
- Panzanellasalat (Brotsalat) mit Paprika, Oliven und Trauben 1, 4, 5, 7, 9, 10
- Auswahl an Blatt- & Rohkostsalaten mit Dressingbar 1, 4, 5, 12
- Mozzarella mit Tomaten, Pinienkernen, Basilikum, Olivenöl & Balsamico 4

- dazu bieten wir eine Baguetteauswahl sowie Butter an - 1, 4, 9

Suppen „1 aus 4“ - Wählen Sie bitte 1 Suppe aus!

Gerne servieren wir Ihnen diese auch zu Beginn am Tisch mit Baguette & Butter. So ist ein klassischer Start garantiert! Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von € 2,50 pro Person.

- Grüne Currycrèmesuppe 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13
- Tomatencrèmesuppe 4, 5, 7, 9
- Hühnerbrühe mit Fiorelli 1, 4, 5, 7, 9
- Klassische Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe) mit Eierstich, Markklößchen und Petersilie 1, 4, 5, 7, 10

Hauptgänge „2 aus 10“ - Wählen Sie bitte 2 Hauptgänge aus!

- Kabeljaufilet an Basilikum-Pfeffer-Sauce mit Maisplätzchen 1, 2, 4, 7, 9
- Buttermakrele im Sesammantel mit Teryiaki-Honig-Sauce und Sprossenreis 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13
- Gegrillte Hähnchenbrustfilets an Knoblauch-Kräuter-Sauce mit karamellisierten Kirschtomaten und Tagliatelle 1, 4, 5, 7, 9
- Spießbraten in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin 4, 5, 7, 9
- Putenoberkeulenbraten in Thymiansauce mit Serviettenknödeln 1, 4, 5, 7, 9
- Rinderschmorbraten an Schalotten-Burgunder-Sauce mit Rosmarinkartoffeln 5, 7, 9
- Kalbsrahmgulasch in Champignonsauce mit Kartoffelklößen 1, 5, 7, 9
- Hirschgulasch mit Pilzen & Butterspätzle 1, 5, 7, 9
- Vegetarische Linsenbolognese-Lasagne mit frischer Kräuter-Bechamél 1, 4, 5, 6, 7, 9
- Mediterrane Gnocchi mit provenzalischen Kräutern, Oliven & getrockneten Tomaten 1, 4, 5, 9

- zusätzlich wird eine tagesfrische Gemüseauswahl angeboten - 4, 9, 11



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

Desserts „3 aus 9“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus!

- Blaubeer-Wodka-Mousse ^{1, 4, 7}
- Rübli-Tarte mit Vanillecrèmetopping ^{1, 4, 8, 9, 11}
- Mousse au chocolat noir ^{1, 4, 8}
- Obstsalat mit Minze
- Vanillepudding mit Beerenfrüchten ^{1, 4, 7}
- Bayrisch Krem mit Mandarinen ^{1, 4}
- Schokoladen Panna Cotta ^{4, 8, 11}
- Pfannkuchen mit Nougatcrème ^{1, 4, 8, 9}
- Limettenschnitte ^{1, 4, 9}

Getränke

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt)

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, Coca Cola, Fanta und Sprite

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere - Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

Mühlen Kölsch Bolten Ur-Alt Flensburger Pils
Ausschank in 0,3 l Gläsern

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Teesortiment



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

„Sorglos“-Hochzeitspauschale **EUR 88,00** pro Person
für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

„Sorglos“-Hochzeitspauschale **EUR 105,00** pro Person
für 12 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

Unsere „Sorglos“-Pauschale ist gültig ab 50 Erwachsenen!



Für Kinder von 0 bis 4 Jahren bezahlen Sie **NICHTS**,
für Kinder von 5 bis 10 Jahren bezahlen Sie EUR 25,00 pro Kind
und für Kinder von 11 bis 15 Jahren bezahlen Sie EUR 39,00 pro Kind

Die Kidspauschale gilt für eine Anzahl an Kindern, die 10 % der Gesamtpersonenanzahl nicht überschreitet. Darüber hinaus berechnen wir 50 % der gewählten Sorglos-Pauschale pro Kind.

Feiern Sie mit mindestens 99 Erwachsenen, schenken wir Ihnen ein Upgrade für Ihre Hochzeitspauschale!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Sorglos“-Hochzeitspauschale

Mögliche Upgrades (Speisen)

- Suppe vorweg am Tisch serviert
Aufpreis EUR 2,50 pro Person
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Trüffel-Mayonnaise ^{1, 4, 12}
Aufpreis EUR 2,40 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 3,40 als Erweiterung
- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Makrele und Lachs mit Sahnemeerrettich ^{2, 4}
Aufpreis EUR 3,30 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 4,30 als Erweiterung
- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Makrele und Aal mit Sahnemeerrettich ^{2, 4}
Aufpreis EUR 4,00 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 5,00 als Erweiterung
- Wählen Sie einen 3. Hauptgang aus unserem „Sorglos“-Angebot
Aufpreis EUR 4,50
- Wählen Sie einen 3. Hauptgang aus unserem „Deluxe“-Angebot
Aufpreis EUR 6,50
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{4, 9}
Aufpreis EUR 4,00 als 3. Dessert, EUR 6,50 pro Person als Mitternachtsimbiss
- Rohmilchkäseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{1, 4, 9}
Aufpreis EUR 4,00 als 3. Dessert oder EUR 6,50 als Erweiterung oder Mitternachtsimbiss
- Käsewürfel (junger Gouda) mit Trauben ⁴
EUR 0,80 pro Stück
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl à EUR 5,90 pro Person:
 - Gulaschsuppe ^{7, 9}
 - Vegetarisches Chili con Bulgur ^{4, 5, 7, 8, 9}
 - Currywurst ^{4, 7}
 - Chili con Carne ^{5, 7, 9}

Möchten Sie Ihr eigenes Büffet zusammenstellen oder bevorzugen Sie Komponenten aus unseren individuellen Büffetvorschlägen? Gerne können Sie sich auch Ihre eigene Pauschale zusammenstellen. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei auch behilflich.

Mögliche Upgrades (Getränke)

Champagnerempfang:

Empfangen Sie Ihre Gäste mit Champagner statt Sekt
EUR 6,90 pro Person

Digestif:

Diese sind in der „Sorglos-Pauschale“ als Upgrade für EUR 6,50 pro Erwachsenen aus folgendem Sortiment erhältlich:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne

Longdrinks:

Diese sind in der „Sorglos-Pauschale“ als Upgrade für EUR 8,90 pro Erwachsenen aus folgendem Sortiment erhältlich:

Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Speisen

Vorspeisen „5 aus 12“ - Wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus!

- Kalbsbraten mit Tomaten-Trüffel-Vinaigrette ^{7, 12}
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstzwiebeln ^{1, 12}
- Weißes Thunfisch-Carpaccio mit Safran-Zitronen-Mayonnaise-Gitter und Rucolapesto ^{1, 2, 4, 9, 11, 12}
- Serranoschinken mit Artischockenherzen ⁷
- Krabben-Crêpes-Röllchen mit Zitronenmelisse und Sprossen ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 13}
- Variation vom Lachs: geräucherter, gebeizter und pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Dill-Dipp & Sauce Tatar ^{1, 2, 3, 4, 12}
- Pastrami hauchdünn aufgeschnitten mit Pecorino und Basilikum ^{4, 10}
- „Vitello Tonnato“ mit Kapern und Thunfischmayonnaise ^{1, 2, 4, 12}
- Tomate-Büffelmozzarella mit Balsamico de Castello und Pfefferschrot ^{4, 7}
- Kleine Edelpilzmuffins auf klassischer Bruschetta ^{1, 4, 5, 7, 9}
- Antipastivariation von Aubergine, Paprika & Zucchini mit grünen und schwarzen Oliven, hergestellt nach uraltem sizilianischem Rezept
- Auswahl an Blatt- und Edelbittersalaten sowie Rohkost mit gerösteten Nüssen und verschiedenen Dressings ^{1, 4, 5, 8, 11, 12}

- dazu bieten wir eine Brötchen- & Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark an -

Suppen „1 aus 4“ - Wählen Sie bitte 1 Suppe aus!

- Weiße Tomatencrèmesuppe mit Focacciaecken ^{1, 4, 7, 9}
- Hummercrèmesuppe mit Gambawürfeln ^{3, 4, 7, 9}
- Klassische Hochzeitssuppe (Rinderconsommé) mit Eierstich, Markklößchen und Petersilie ^{1, 4, 5, 7, 10}
- Brunnenkresse-Süppchen mit gebratenen Würfeln von der Wachtelbrust (vegetarische Alternative: mit Maisbrot-Spieß) ^{1, 4, 7, 9, 10, 11}

Gerne servieren wir Ihnen diese auch zu Beginn am Tisch mit Baguetteauswahl & Butter ^{1, 4, 9} So ist ein klassischer Start garantiert!

Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von € 2,50 pro Person.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Hauptgänge „3 aus 10“ - Wählen Sie bitte 3 Hauptgänge aus!

- Kleine Falaffelbällchen auf Wokgemüse und schwarzem Sesamöl 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13
- Tagliatelle in leichter Trüffel-Sahne-Sauce 2, 4, 7, 9
- Geschmorte Lammstelzen mit Barolo-Knoblauch-Thymiansauce, dazu Kartoffelgratin 4, 5, 7, 9
- Lachsforellenfilets mit Pesto Rosso auf Rieslingsauce mit Spinat-Linguini 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10, 11
- „Zanderfilet Saltimbocca“ mit Zitronen-Cashewkern-Reis 2, 4, 5, 9, 11
- Schweinefilet an Cognac-Drei-Pfeffer-Sauce mit Kartoffel-Sellerie-Püree 4, 5, 7, 9, 12
- Kalbsrahmbraten auf Steinchampignonsauce mit Schupfnudeln 1, 4, 5, 7, 9
- Ochsenbäckchen-Ragout mit Rotweinschalotten und Wurzelgemüse, dazu kleine hausgemachte Semmelknödel 1, 4, 5, 7, 9
- Brüstchen vom Schwarzfederhuhn an Trüffeljus mit Spinat-Sahne-Gnocchi 1, 4, 5, 7, 9, 11
- Kalbsfilet mit Pomodoro-Secci-Kruste auf Sherryjus und Risoninudel-Risotto 1, 4, 5, 7, 9, 10

- zusätzlich wird eine tagesfrische Gemüseauswahl angeboten - 4, 9, 11

Desserts „3 aus 9“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus!

- Tequila-Sunrise-Mousse mit Schokoladenbisquit 1, 4, 7, 8, 9, 11
- Himbeer-Mascarpone-Schnitte 1, 4, 9
- Crêpes, gefüllt mit Pralinenmousse 1, 4, 8, 9
- Obstsalat mit Minze
- Tobleroneparfait mit weißer Rum-Schokoladen-Sauce 1, 4, 8, 11
- Bitterschokoladenmousse von der Valhronaschokolade (70% Kakaogehalt) 1, 4, 8, 9, 11
- Ananas-Carpaccio mit Joghurt und Limettenkandis 4
- Mozartkugel-Cakepop 1, 4, 7, 8, 9, 11
- Hausgemachtes Tiramisu mit in Espresso und Amaretto eingelegtem Löffelbisquit 1, 4, 7, 8, 9



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Getränke

Apéritif:

Aperol Spritz oder Sekt Hausmarke, gerne mit Holunderblütensirup oder Weinbergpfirsichlikör verfeinert

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, Coca Cola, Fanta und Sprite, Schweppes, alkoholfreies Bier

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere - Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

- Mühlen Kölsch Bolten Ur-Alt Rothaus Pils
- Flensburger Pils Fürstenberger Pils Paulaner Hefeweizen

Ausschank in 0,3 l Gläsern

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Teesortiment

Digestif:

Diese sind unbegrenzt aus folgendem Sortiment in der Pauschale enthalten:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne

Longdrinks:

Diese sind in der „Sorglos-Pauschale“ als Upgrade für EUR 8,90 pro Erwachsenen aus folgendem Sortiment erhältlich:

Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola

Menükarten

2 Menükarten pro Tisch erstellen wir gerne mit Auflistung des Dinners sowie den ausgewählten Getränken Ihrer Pauschale. Individuelle Grafiken, Fotos oder Sprüche integrieren wir dabei gerne in Zusammenarbeit mit Ihnen!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

„Deluxe“-Hochzeitspauschale **EUR 110,00** pro Person
für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

„Deluxe“-Hochzeitspauschale **EUR 129,00** pro Person
für 12 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!

Unsere „Deluxe“-Pauschale ist gültig ab 50 Erwachsenen!



Für Kinder von 0 bis 4 Jahren bezahlen Sie **NICHTS**,
für Kinder von 5 bis 10 Jahren bezahlen Sie EUR 29,00 pro Kind
und für Kinder von 11 bis 15 Jahren bezahlen Sie EUR 45,00 pro Kind

Die Kidspauschale gilt für eine Anzahl an Kindern, die 10 % der Gesamtpersonenanzahl nicht überschreitet. Darüber hinaus berechnen wir 50 % der gewählten Deluxe-Pauschale pro Kind.

**Feiern Sie mit mindestens 99 Erwachsenen, schenken wir Ihnen
ein Upgrade für Ihre Hochzeitspauschale!**



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale

Mögliche Upgrades (Speisen)

- Suppe vorweg am Tisch serviert
Aufpreis EUR 2,50 pro Person
- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Makrele und Lachs mit Sahnemeerrettich ^{2, 4}
Aufpreis EUR 3,30 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 4,30 als Erweiterung
- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Makrele und Aal mit Sahnemeerrettich ^{2, 4}
Aufpreis EUR 4,00 innerhalb der 5 Vorspeisen, EUR 5,00 als Erweiterung
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{4, 9}
Aufpreis EUR 4,00 als 3. Dessert, EUR 6,50 pro Person als Mitternachtsimbiss
- Rohmilchkäseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz ^{1, 4, 9}
Aufpreis EUR 4,00 als 3. Dessert oder EUR 6,50 als Erweiterung oder Mitternachtsimbiss
- Käsewürfel (junger Gouda) mit Trauben ⁴
EUR 0,80 pro Stück
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl à EUR 5,90 pro Person:
 - Gulaschsuppe ^{7, 9}
 - Vegetarisches Chili con Bulgur ^{4, 5, 7, 8, 9}
 - Currywurst ^{4, 7}
 - Chili con Carne ^{5, 7, 9}

Möchten Sie Ihr eigenes Büffet zusammenstellen oder bevorzugen Sie Komponenten aus unseren individuellen Büffetvorschlägen? Gerne können Sie sich auch Ihre eigene Pauschale zusammenstellen. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei auch behilflich.

Mögliche Upgrades (Getränke)

- Champagnerempfang:**
Empfangen Sie Ihre Gäste mit Champagner statt Sekt
EUR 6,90 pro Person
- Longdrinks:**
Diese sind in der „Sorglos-Pauschale“ als Upgrade für EUR 8,90 pro Erwachsenen aus folgendem Sortiment erhältlich:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere Schloss Friedestrom Hochzeitsspecials



Sie sind flexibel bei der Terminwahl? Feiern Sie Ihre Hochzeit bei uns
im Zeitraum vom **15. November bis 15. April**

und wir gewährleisten Ihnen einen Rabatt von
10 % auf die ausgewählte Hochzeitspauschale.

Alle weiteren Leistungen sind von diesem Rabatt ausgeschlossen.



Unser Friday in Love Hochzeitsspecial

Allen Brautpaaren, die Ihre Hochzeit bei uns
an einem **Freitag** feiern, gewährleisten wir einen Rabatt von
10 % auf die ausgewählte Hochzeitspauschale.

Alle weiteren Leistungen sind von diesem Rabatt ausgeschlossen.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere Menüvorschläge

Ihr Menü soll so individuell wie Ihre Veranstaltung sein! Deshalb können Sie selbst bei uns Ihr 3-Gänge-, 4-Gänge- oder 5-Gänge-Menü kreativ zusammenstellen. Stöbern Sie in Ruhe durch unsere Vorschläge. Selbstverständlich beraten wir Sie dabei gerne! Unsere Menüs bieten wir von 10 bis 50 Personen an.

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat der Saison an Hausdressing mit Sprossen und gerösteten Nüssen ^{4, 9, 10, 11, 12}	EUR 6,50
Fruchtiger Panzanellassalat mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen & Parmaschinken ^{1, 4, 9, 10, 11, 12}	EUR 9,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Pestotoast im Baconmantel an saisonalem Kräutersalat, mariniert mit Apfel-Vinaigrette ^{1, 4, 5, 7, 9, 10, 12}	EUR 11,90
Röllchen vom hausgebeiztem Graved Lachs mit Zuckerschoten und Wasabicrème ^{1, 2, 4, 12, 13}	EUR 9,90
Kross gebratene Entenbrust auf Kräuter-Blüten-Salat mit Orangendressing ¹²	EUR 10,90
Rindertatar mit Frankfurter Grüner Sauce, pochiertem Ei und Kresse ^{1, 4}	EUR 12,60

Suppen

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen und Petersilie ^{1, 4, 5, 7, 10}	EUR 6,50
Parmesan-Lauch-Crèmesuppe mit Croûtons ^{1, 4, 5, 9}	EUR 6,40
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit knusprigem Speck ^{4, 5, 9}	EUR 6,50
Tomatenconsommé mit Basilikumnocken ^{4, 5, 7, 9}	EUR 6,80
Boulliabaise von Edelfischen „Schloss Friedestrom“ ^{2, 3, 5, 7, 9, 14}	EUR 9,50
Feine Erbsen-Minz-Crèmesuppe mit Lammbrösel ^{4, 5, 7, 9, 12}	EUR 8,50
Hummercrèmesuppe mit gebratenen Gambawürfeln ^{3, 4, 5, 9}	EUR 8,20
Essenz von Waldpilzen mit Trüffelklößchen ^{4, 5}	EUR 7,90



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Zwischengerichte

Zwischengerichte dienen als Erweiterung eines klassischen 4-Gänge-Menüs (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert) auf 5 Gänge und werden vor dem Hauptgang serviert.

Kaninchenrückenfilet im Speckmantel mit kleiner Tortilla, gefüllt mit Black Beans Püree ^{1, 4, 6, 9}	EUR 9,50
Geschmortes Kalbsbäckchen in Honigsauce an getrüffeltem Kartoffelpüree ^{4, 5, 9}	EUR 14,40
Jakobsmuschel-Brikett (Jakobsmuschel im Bierteig mit Sepiatinte) auf Grünkern-Melisse-Risotto & Paprikagelee ^{1, 2, 3, 4, 7, 9}	EUR 8,50
Kleiner Quinoa-Burger mit Gruyèrekäse, Avocadocrème, Romanasalat und rotem Zwiebelchutney ^{1, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12}	EUR 8,50

Sorbet-Erfrischungen

Wünschen Sie eine Erfrischung vor dem Hauptgang? Gern servieren wir Ihnen und Ihren Gästen eine Sorbet-Erfrischung, auf Wunsch wird dies mit dem jeweiligen Getränk aufgefüllt. Selbstverständlich gibt es auch alkoholfreie Varianten.

Zitronensorbet mit Prosecco oder Sekt aufgefüllt ⁷	EUR 4,20
Mojitosorbet mit frischer Minze mit Prosecco oder Sekt aufgefüllt ⁷	EUR 4,60
Cassissorbet mit Champagner oder Wodka aufgefüllt ⁷	EUR 5,60

Vegetarische Gerichte

Graupotto von Perlgrauen mit Perlzwiebeln, gratiniertem Ziegenfrischkäse und Pfefferhippe ^{1, 4, 7, 9}	EUR 14,50
Riesentortelloni an Rieslingsauce mit karamellisierten Trauben, Radicchio & Gorgonzola ^{1, 4, 5, 9, 12}	EUR 16,20
Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel, Rucola & Trüffel-Sahne-Sauce ^{1, 4, 9}	EUR 14,90
Udon Itzuki Nudeln im Ingwer-Zitronengras-Sud mit Thaispargel und Basilikum ^{1, 4, 6, 8, 7, 9, 11, 13}	EUR 15,90
Strudeltrio gefüllt mit Lauch & Camembert, Kichererbsencreme & asiatischem Gemüse, dazu fruchtige Koriander-Salsa ^{1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13}	EUR 16,50



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Hauptgänge

... aus dem Meer

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Limettentextur, getrocknetem Tomatencrunch und Estragon-Mandel-Risotto <small>2, 4, 7, 8, 9, 10, 11</small>	EUR 18,40
Picatta vom Seeteufel mit roter Linsen Zigarre, gelber Paprikasauce und geröstetem Süßkartoffelfächer <small>1, 2, 4, 5, 7, 9</small>	EUR 25,50
Duo von argentinischer Rotschwanzgarnele und Kabeljau-Loin mit Kräuterkruste und Preiselbeer-Chili-Coulis auf gebackenem Maiskorn-Polenta-Eck <small>1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14</small>	EUR 22,90

... aus der Luft

Rebhuhnbrüstchen auf Madeirasauce, dazu Baby-Auberginen mit Ratatouille-Füllung und Trüffelkartoffel-Bischofsmütze <small>1, 4, 5, 7, 9</small>	EUR 21,90
Rosa gebratene Entenbrust auf Maracujasauce mit gegrilltem Thaispargel und lila Kartoffelkrapfen <small>1, 4, 5, 7, 9</small>	EUR 20,90

... vom Lande

Filet vom Ursprungsschwein „Wellington Art“ mit Wurzelgemüwestroh, kräftigem Wacholderkaramell und würzigem Erbsenpüree <small>1, 4, 5, 7, 8, 9, 11</small>	EUR 23,90
Rosa gebratener Lammrücken auf Sherrysauce mit Pistazienkruste, Zucchinirollchen mit Büffelmozzarella gefüllt, dazu Thymianpolenta <small>1, 4, 5, 7, 9</small>	EUR 25,80
In Mandeln gebackenes Kalbsfilet auf Honigsauce, serviert mit Cassisbirne, saisonalem Gemüseschiffchen & Rosmarinkartoffeln <small>1, 5, 7, 9, 11</small>	EUR 28,80
Rinderfilet „Surf & Turf“, 160g Rinderfiletmedaillon gefüllt mit Riesengarnele, dazu servieren wir gegrillten Thaispargel, in Olivenöl pochierte Rosmarin-Speck-Kartoffeln und Süßkartoffelchips <small>1, 3, 4, 5, 7, 9, 14</small>	EUR 37,50



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Der süße Abschluss

Dreierlei von der Crème Brulée:

Valrhonaschokolade, Pistazie-Honig & Himbeer-Balsamico ^{1, 4, 7, 8} EUR 8,50

Minzmousse mit Zitronengelee, Granatapfel-Sorbet
und Haselnussand ^{1, 4, 7, 8, 9, 11} EUR 7,90

Warmes Schokoladentörtchen mit weißem Schokoladenkern
auf Kaffeesauce mit Amarenakirschen ^{1, 4, 8, 9, 11} EUR 10,50

Maracujaschnitte mit Topping von Macarons & Edelnougatmousse,
serviert mit salzigem Karamelleis ^{1, 4, 7, 8, 9, 10, 11} EUR 8,50

Kleine Dessertvariation "Schloss Friedestrom" (Überraschungsdessert)
mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten EUR 8,90

... Oder lieber etwas Herzhaftes?

Europäische Käseauswahl mit Walnuss-Dattel-Brot ^{1, 4, 12} EUR 8,90

Auswahl an erlesenem Rohmilchkäse mit Feigensenf & Baguetteauswahl ^{1, 4, 12} EUR 8,90

Italienische Käseplatte mit Feigen, Grissini & Butter,
dazu reichen wir Focaccia ^{1, 4, 9} EUR 8,90

Bitte beachten Sie:

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs behilflich und beachten dabei auch individuell saisonale Aspekte. Für einen reibungslosen Serviceablauf können wir eine Auswahl vor Ort aus verschiedenen Gerichten nicht anbieten. Diese muss uns alternativ bis 6 Tage vor Ihrer Veranstaltung vorliegen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Die oben genannten Speisen verstehen sich als Menükomponenten und sind sowohl preislich als auch quantitativ auf mindestens ein 3-Gänge-Menü abgestimmt.

Aufgrund zeitlicher und logistischer Kapazität behalten wir uns vor, Menüs nur ab 10 bis 50 Erwachsenen zu servieren. Unsere Büffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an. Darüber hinaus bieten wir eine Menü- und Büffetkombination an.

Menü-/Büffet- und Preisänderungen vorbehalten.

Nach der Allergeninformationsverordnung haben wir alle Speisen gekennzeichnet. Die Auflistung der einzelnen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, finden Sie am Ende der Mappe.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unsere Büffetvorschläge

KLEINES KLASSISCHES BÜFFET „SCHLOSS FRIEDESTROM“

Hausgebeizter Lachs, verfeinert mit Trüffel-Honig-Mayonnaise 1, 2, 4, 12



Marinierte Tiefseegarnelen mit Ananas in feiner Cocktailsauce 1, 3, 4, 12



Terrine von der Wachtel mit Wildpreiselbeeren 4, 7, 10



Zarter Kalbsbraten mit bunter Kräutervinaigrette 12



Mariniertes mediterranes Gemüse mit Olivenöl 4, 7



Marinierte Cherrytomaten mit Fetakäse & Brokkoli 4, 7



Auswahl an knackigen Rohkost- und Blattsalaten
mit Sprossen, Croûtons & verschiedenen Dressings 1, 4, 12



Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark 1, 4, 9



Hühnerbrühe mit Fiorelli 1, 4, 5, 9



Klassische Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“
mit Kohlrabigemüse & Petersilienkartoffeln 4, 5, 7, 12



Schweinemedallions auf Balsamico-Honig-Jus
mit bunten Bandnudeln 1, 4, 5, 7, 9



Frisches Marktgemüse 4, 9, 11



Schokoladentarte 1, 4, 8, 9, 10



Apfelpfannkuchen mit Vanillesahne 1, 4, 7, 9



Bayrisch Krem mit Himbeerragout 1, 4, 7, 8

EUR 38,90 pro Erwachsenem

EUR 13,00 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 26,00 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

Suppe vorweg am Tisch serviert
Aufpreis EUR 2,50 pro Person

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

GROßES KLASSISCHES BÜFFET „SCHLOSS FRIEDESTROM“

Fischplatte von Lachs, Eifeler Forelle, Räucheraal & Fischterrine
mit Sahne-Apfel-Meerrettich 1, 2, 4, 7

☞☞☞

Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstzwiebeln & Remouladensauce 1, 2, 4, 12

☞☞☞

Ziegenkäse mit Walnüssen & Crôutons 1, 4, 9, 12

☞☞☞

Gefüllte Ananas mit Shrimps und Curry-Aioli 3, 12

☞☞☞

Salat vom Kalbstafelspitz mit Gemüse & Meerrettich 7, 12

☞☞☞

Gemischte Blattsalate und frische Rohkostsalate
mit Sprossen und Dressingauswahl 1, 4, 5, 12

☞☞☞

Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark 1, 4, 9

☞☞☞

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Trüffelklößchen & Schnittlauch 4, 5

☞☞☞

Gebratene Lammrückenmedaillons mit Thymiankruste,
dazu Speckbohnen und gebratene Pellkartoffeln

☞☞☞

Gebratenes Zanderfilet auf Safransauce
mit Tomatenreis 2, 3, 4, 7, 9

☞☞☞

Kalbsfilet an Kräutersaitlingen à la crème mit Butterspätzle 4, 5, 7, 9

☞☞☞

Frisches Marktgemüse 4, 9, 11

☞☞☞

Himbeer-Mascarpone-Crème 1, 4

☞☞☞

Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen und Vanillesauce 1, 4, 7, 8, 9, 11

☞☞☞

Mousse au chocolat von Valrhonachokolade 1, 4, 8, 11

☞☞☞

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Trauben & Radieschen,
dazu reichen wir eine Auswahl an Baguette & gesalzene Butter 1, 4, 9

EUR 56,50 pro Erwachsenem

EUR 18,00 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 36,00 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

Suppe vorweg am Tisch serviert

Aufpreis EUR 2,50 pro Person

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

MEDITERRANES BÜFFET

Sizilianischer Thunfisch-Kartoffel-Salat ^{7, 12, 14}

☞☞☞

Tomaten und Büffelmozzarella
mit frischem Basilikum und geschroteten Pfefferkörnern ⁴

☞☞☞

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch in leichter Thunfischmayonnaise ^{1, 2, 4, 12}

☞☞☞

Antipasti von Aubergine, Paprika & Zucchini mit grünen und schwarzen Oliven,
hergestellt nach uraltem sizilianischem Rezept

☞☞☞

Blattsalatauswahl „Bella Italia“ mit Rucola, Eisbergsalat & Radicchio
mit gerösteten Pinienkernen, Kräuter- & Balsamicodressing ^{1, 4, 5, 12}

☞☞☞

Baguetteauswahl & Ciabatta mit Butter & Aioli ^{1, 4, 9}

☞☞☞

Mediterrane Tomatenconsommé mit Pestonocken ⁴

☞☞☞

Pilzlasagne mit Parmesan überbacken

☞☞☞

Lammstelzen im Knoblauch-Kräuter-Sud geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln ^{5, 7, 9}

☞☞☞

Saltimbocca vom Seeteufel mit Parmaschinken und Salbei,
dazu Tomaten-Oliven-Gnocchi ^{2, 7, 9}

☞☞☞

Mediterrane Gemüseauswahl ^{4, 9, 11}

☞☞☞

Hausgemachtes Tiramisu mit in Amaretto
und Espresso mariniertem Löffelbiscuit ^{1, 4, 7, 9}

☞☞☞

Panna Cotta mit Himbeermark ^{1, 4}

☞☞☞

Spanischer Mandelkuchen mit Zitronenguss ^{1, 4, 11}

EUR 49,90 pro Person

EUR 16,00 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

EUR 32,00 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.

Suppe vorweg am Tisch serviert
Aufpreis EUR 2,50 pro Person

Möchten Sie Ihren Gästen zu später Stunde eine Käseauswahl anbieten?!

Italienische Käseplatte mit Feigen, Grissini & Butter, dazu reichen wir Focaccia ^{1, 4, 9}

EUR 9,20 pro Person



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

BRUNCHBÜFFET FÜR FEINSCHMECKER

Verschiedene Brotsorten, Brötchen, Croissants
Butter und Margarine ^{1, 4, 7, 8, 9, 10}

Rührei mit Schinken, Shrimps
und frischen Kräutern ^{1, 3, 14}

Rostbratwürstchen, knuspriger Speck ^{1, 4, 5, 7, 9, 12}

Schinkenplatte mit Parmaschinken & gekochtem Schinken,
garniert mit Trauben und Melonenschiffchen

Internationale Käseplatte mit Schnittkäse, Brie, Frischkäse & Kräuterquark ⁴

Bircher Müsli, Naturquark, Naturjoghurt, frischer Obstsalat, ^{4, 7, 8, 11, 13}
Marmelade, Nutella und Honig

Salatbuffet mit saisonalen Blatt- und knackigen Rohkostsalaten,
dazu Dressingbar mit Balsamico, Olivenöl, Joghurdressing & Hausdressing
sowie Sprossen & geröstete Kerne ^{1, 4, 5, 7, 8, 9, 12}

Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe ^{4, 5, 9}

Schweinemedallions auf Sauerrahm-Karotten-Zwiebel-Sauce mit
mit hausgemachten Butterspätzle ^{1, 4, 5, 7, 9}

Zanderfilet auf Hummersauce mit Kräutergnocchi ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 14}
frische Gemüseauswahl ^{4, 9, 11}

Optional:

Desserts „2 aus 9“ - Wählen Sie bitte 2 Desserts aus!

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Blaubeer-Wodka-Mousse ^{1, 4, 7} | <input type="checkbox"/> Rübli-Tarte mit Vanillecrèmetopping ^{1, 4, 7, 8, 9, 11} |
| <input type="checkbox"/> Mousse au chocolat noir ^{1, 4, 8} | <input type="checkbox"/> Obstsalat mit Minze |
| <input type="checkbox"/> Vanillepudding mit Beerenfrüchten ^{1, 4, 7} | <input type="checkbox"/> Bayrisch Krem mit Mandarinen ^{1, 4} |
| <input type="checkbox"/> Schokoladen Panna Cotta ^{4, 8, 11} | <input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Nougatcrème ^{1, 4, 8, 9} |
| <input type="checkbox"/> Limettenschnitte ^{1, 4, 9} | |

im Brunchbuffet enthaltene Getränke:

Sekt „Hausmarke“ trocken

Saftstation mit Orangen-, Multivitamin- & Apfelsaft

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee & Tee sowie Kakao & heiße/kalte Milch

Jeweils für 4 Stunden

€ 46,50 pro Person (mit Dessert)

€ 39,00 pro Person (ohne Dessert)

Kinder von 0-4 Jahre kostenfrei!

Kinder von 5-10 Jahren zahlen € 13,00 pro Kind
Kinder von 11 bis 15 Jahren zahlen € 26,00 pro Kind

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unser Kuchenangebot für Ihre Veranstaltung

Backtorten (10 Stücke pro Torte)

Apfel- oder Aprikosenriemchen	EUR 31,90
Gebackener Käsekuchen	EUR 31,90
Gebackener Käsekuchen mit Mandeln	EUR 34,90
Apfelstreusel	EUR 34,90
Kirschstreusel	EUR 36,90
Aprikosenstreusel	EUR 36,90
Florentiner Kirschtorte	EUR 41,50
Gedeckter Apfelkuchen	EUR 31,90
Mailänder Apfeltorte	EUR 41,50
Mohnstreusel	EUR 34,90
Schwäbische Apfeltorte	EUR 34,90
Schweizer Nusskuchen	EUR 31,90
Bienenstich	EUR 34,90

Obsttorten (10 Stücke pro Torte)

Erdbeertorte (saisonabhängig)	EUR 36,90
Pflaumentorte (saisonabhängig)	EUR 34,90
Gemischte Beerenobsttorte	EUR 31,90
Himbeertorte	EUR 34,90
Gemischte Obsttorte	EUR 34,90
Kirschtorte	EUR 34,90
Pfirsichtorte mit Bayrischcrème	EUR 34,90

Sahnetorten (14 Stücke pro Torte)

je EUR 49,50

Champagnersahne (Alkohol), Amarettosahne (Alkohol), Cappuccinosahne
Cointreausahne (Alkohol), Eierlikörsahne (Alkohol),
Erdbeersahne (saisonabhängig), Havannasahne (saisonabhängig, Alkohol)
Himbeersahne, Holländer Kirschsahne, Käsesahne, Kiwisahne,
Lübecker Nussahne, Maracujasahne, Himbeer-Reis-Sahne, Sahne-Nusstorte
Schokoladensahne, Schwarzwälder Kirschtorte (Alkohol), Trüffelsahne (Alkohol)
Winterapfeltorte (saisonabhängig, Alkohol), Zitronensahne



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unser Kuchenangebot für Ihre Veranstaltung

Buttercrèmetorten (14 Stücke pro Torte)

je EUR 49,50

Amarenabuttercrème, Frankfurter Kranz, Haustorte, Nougatbuttercrème
Schokoladenbuttercrème (Fächertorte), Herrenapfelwein crème,
Pralinenbuttercrème, Sachertorte

Blechkuchen (Preis pro Stück, mind. 8 oder 16 Stücke pro Sorte)

je Stück EUR 3,60

Apfel- Aprikosen- oder Kirschstreusel, Aprikosenschmandschnitte,
Bienenstich, Butterkuchen, Butterstreusel, Donauwelle,
Erdbeerschnitte, Pflaumenschnitte, Pflaumenstreuselschnitte (saisonabhängig)
Gebackene Käsekuchenschnitte, Gedeckte Apfelschnitte,
Holländer Sahneschnitte, Käse-Mandarinen-Schnitte

So individuell wie Ihre Feier können Sie auch Ihre Festtagstorte direkt bei unseren professionellen Partner, der **Konditorei Wipperfürth (www.cafe-wipperfuerth.de)** bestellen. Die Abrechnung erfolgt über die Gesamtrechnung Ihrer Veranstaltung. Dabei erheben wir einen Serviceaufschlag von 30 % auf den genannten Einkaufspreis der Konditorei.

Falls Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir ein Servicegeld von EUR 3,80 pro Person. Die Anlieferung und Lagerung besprechen Sie bitte im Vorfeld mit uns. Vielen Dank!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Unser Getränkeangebot für Ihre Veranstaltung

Sekt:

Hausmarke Cuvée „Hochgewächs“ brut EUR 32,50

Prosecco:

Prosecco Treviso DOC EUR 33,50

Crémant:

Domaine de la Gabillière, Rosé Crémant von der Loire EUR 39,90

Champagner:

Lallier R012, Ay EUR 55,90

Weine:

Bitte beachten Sie unsere aktuell gültige Weinkarte.

Gern schicken wir Ihnen die Weinkarte zu und stehen Ihnen zur Beratung gern zur Verfügung!

Probieren Sie unsere Weine innerhalb der Getränke- oder Hochzeits-Pauschalen in gemütlicher Runde Zuhause. Wir stellen Ihnen dafür gerne ein Weinpaket mit 6 Weinen aus dem vorhandenen Sortiment zu einem einmaligen Sonderpreis von EUR 30,00 zur Verfügung. Hieraus können Sie sich dann 2 Weine für Ihre Veranstaltung aussuchen.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Getränkepauschalen ab 35 Personen

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt)

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, Coca Cola, Fanta und Sprite

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Probieren Sie unsere Weine innerhalb der „Sorglos-Pauschale“ in gemütlicher Runde Zuhause. Wir stellen Ihnen dafür gerne ein Weinpaket mit 6 Weinen aus dem vorhandenen Sortiment zu einem einmaligen Sonderpreis von EUR 30,00 zur Verfügung. Hieraus können Sie sich dann 2 Weine für Ihre Veranstaltung aussuchen.

Fassbiere (wählen Sie bitte 2 Biersorten aus):

Mühlen Kölsch Bolten Ur-Alt Rothaus Pils Flensburger Pils Fürstenberger Pils
 Paulaner Hefeweizen, Ausschank in 0,3 l Gläsern (bzw. Paulaner in 0,5 l Gläsern)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Teesortiment

Digestif:

aus folgendem Sortiment in der Getränkepauschale II enthalten:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

„Sorglos“-Getränkepauschale I EUR 41,50 pro Erwachsenem

für 6 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
- exklusive Digestifs/Longdrinks (optional buchbar) -

- Digestifs „unlimited“ aus unserem Standardsortiment à EUR 6,50 pro Person
Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Malteser, Williams Birne
- Longdrinks „unlimited“ EUR 8,90 pro Person aus folgendem Sortiment:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola

„Sorglos“-Getränkepauschale II EUR 52,00 pro Erwachsenem

für 8 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
- inklusive o.g. Digestifs ohne Begrenzung, Schweppes Produkte sowie alkoholfreies Bier -

- Longdrinks „unlimited“ EUR 8,90 pro Person aus folgendem Sortiment:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola

„Sorglos“-Kids-Getränkepauschale

EUR 10,50 pro Kind im Alter von 5 bis 10 Jahren
EUR 20,50 pro Kind im Alter von 11 bis 15 Jahren
Kinder unter 5 Jahren sind kostenfrei.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Getränkepreise

Bier-frisch vom Fass-

	0,2l	0,3l
Mühlen Kölsch	€ 2,30	€ 2,90
Flensburger Pils	€ 2,30	€ 2,90
Fürstenberger Pils	€ 2,30	€ 2,90
Bolten Ur-Alt	€ 2,30	€ 2,90
Rothaus Pils	€ 2,30	€ 2,90

	0,3l	0,5l
Paulaner Hefe	€ 3,70	€ 4,90

Alkoholfreies Flaschenbier

Vita Malz 0,33l	€ 3,20
Flensburger Pils 0,33l	€ 3,50
Paulaner Hefeweizen 0,5l	€ 4,90

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris 0,25l	€ 3,00
Apollinaris 0,75l	€ 7,20
Aqua Panna 0,25l	€ 3,20
Vio 0,75l	€ 7,40
San Pellegrino 0,25l	€ 3,20
San Pellegrino 0,75l	€ 7,40
Coca Cola/Light ^{1,2,3,5} 0,3l	€ 3,50
Fanta 0,3l	€ 3,50
Sprite 0,3l	€ 3,50
Bitter Lemon ⁴ , Tonic ⁴ , & Ginger Ale ⁴ , je 0,2l	€ 3,30
Apfelschorle 0,3l	€ 3,50
Orangensaft 0,3l	€ 3,70
Apfelsaft 0,3l	€ 3,70
Tomatensaft, Kirschsafte, 0,2l	
Traubensaft, Johannisbeersafte	€ 2,90

Heiße Getränke

Schümli Kaffee/Hag/Tee	€ 2,70
Espresso	€ 2,70
Espresso Macchiato	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,70
Cappuccino	€ 3,30
Milchkaffee	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,40
Heiße Schokolade	€ 4,30
Kännchen Kaffee/Tee	€ 4,90

Apéritifs

Campari ¹ 4cl	€ 5,10
Hausapéritif 0,1l	€ 7,50
Kir-Wein 0,1l	€ 7,50
Kir-Royal 0,1l	€ 11,50
Aperol Spritz 0,1l	€ 8,60

Campari Soda 0,2l	€ 6,90
Campari Orange 0,2l	€ 6,90

VW 4cl	€ 6,60
Martini Bianco, Rosso & Extra dry 5cl	€ 4,90
Lillet (französischer Vermouth)	€ 4,90
Lillet mit Schweppes Wild Berries	€ 8,90
Sherry Dry Seco, Medium & Rich Cream 5cl	€ 4,90
Port Junor Tawny rot & Dry White 5cl	€ 4,60

Grappe

Grappa di Chianti 2cl	€ 3,90
Grappa Monpra, Barique 2cl	€ 5,90
Grappa Berta, Barique 2cl	€ 12,50

Weinbrände

Asbach Uralt 2cl	€ 3,00
Cardenal Mendoza 2cl	€ 5,60
Carlos I 2cl	€ 5,60
Pedro Ximénez, Brandy 2cl	€ 9,50
Cles de Ducs VSOP 2cl	€ 4,00
Remy Martin VSOP 2cl	€ 4,50
Club de Remy Martin 2cl	€ 6,50
Hennessy VSOP Cognac 2cl	€ 5,50
Hennessy XO	€ 14,90
Courvoisier VSOP 2cl	€ 4,50
Samalens Armagnac 2cl	€ 4,50

Calvados

Château de Breuil 15 Jahre 2cl	€ 7,20
--------------------------------	--------

Whisky & Whiskey

Blended Scotch Whisky	
Johnny Walker Red Label 4cl	€ 5,50
Johnny Walker Black Label 4cl	€ 8,70

Single Malt Scotch	
The Glenlivet 12 Jahre 4cl	€ 8,20
Glenfiddich 12 Jahre 4cl	€ 8,80
Laphroaig 10 Jahre 4cl	€ 9,40
Dalwhinnie 15 Jahre 4cl	€ 9,80
Lagavulin 16 Jahre 4cl	€ 9,80

Blended Irish Whiskey	
Tullamore Dew 4cl	€ 4,90
Jameson 4cl	€ 6,30

USA	
Jack Daniels Tennessee Whisky	€ 6,30



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Getränkepreise

Rum

Havana Club 3 Jahre 4cl	€ 5,60
Havana Club 7 Jahre 4cl	€ 8,50

Gin, Tequilla & Vodka

Bombay Sapphire Gin 4cl	€ 5,80
Sierra Tequila Silver 2cl	€ 3,60
Sierra Tequila Gold 2cl	€ 3,60
Parliament Vodka 4cl	€ 5,80

Aquavite

Maltoser Aquavit 2cl	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit 2cl	€ 3,00
Linie Aquavit 2cl	€ 3,00
Bokma Genever 2cl	€ 3,00

Bitter

Cynar / Ramazzotti / Averna 4cl	€ 5,50
Sambuca / Ouzo 2cl	€ 3,00
Fernet Branca / Menta 2cl	€ 3,00
Jägermeister / Killepitsch 2cl	€ 3,00

Liköre

Very old Harvest Pedro Ximénez	
D.O. Liqueur 2cl	€ 9,70
Southern Comfort 4cl	€ 4,90
Dom Benedictine 4cl	€ 5,80
Baileys 4cl	€ 4,90
Amaretto 4cl	€ 4,50

Obstbrände & Liköre

Alde Gott - Baden	
Kirsch-, Sauerkirsch-, Mirabelle- Williams Birne & Waldhimbeerbrand 2cl	€ 3,60

Longdrinks & Cocktails

Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin)	€ 8,90
Wodka Lemon (Parliament Vodka)	€ 8,90
Whisky Cola (Jack Daniels)	€ 8,90
Rum Cola (Havana Club 3 Jahre)	€ 8,90

ACHTUNG:

1. Konserviert mit Benzoesäure
2. mit Farbstoff
3. Koffeinhaltig
4. Cininhaltig
5. mit Süßstoff
Sacharin und Aspartam, enthält Phenylalanin pro
100 ml: 1 kj (0,3 kcal)



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

„Eine rundum schöne Feier“

Um den Rahmen Ihres feierlichen Anlasses abzurunden, dürfen natürlich auch Blumenschmuck, Menükarten, Namenskärtchen und vieles mehr nicht fehlen. Geben Sie dies gerne aus der Hand. Bei uns sind Sie da perfekt aufgehoben!

Menükarten

- mit Standardtext und Hülle EUR 2,80/Stück
- Farbdruck, mit Standardtext, Foto und Hülle EUR 3,20/Stück

Namenskarten

- weiß EUR 1,20/Stück

Blumendekoration

- kleine Blumenarrangements im Glas ab EUR 10,00
- runde oder längliche Tischgestecke ab EUR 28,00
- rund gesteckte Tischkränze ab EUR 34,00

Technik-Bereitstellungskosten

- Beamer EUR 50,00
- Mobile Leinwand kostenfrei
- Rednerpult mit Ablagefläche und Mikrofonanschluss kostenfrei
- W-Lan kostenfrei
- TV mit HDMI-, USB-, Chinch- & Scartanschluss EUR 35,00

Photobox

Halten Sie und Ihre Gäste diesen besonderen Tag bildlich fest! Unsere PhotoBox steht Ihnen zum Preis von EUR 290,00 für 6 Stunden zur Verfügung. Jede weitere Stunde wird mit € 50,00/Stunde berechnet. Im Anschluss an die Feier erhalten Sie eine DVD oder einem USB-Stick mit allen Fotos. Die Bilder der PhotoBox werden auf Wunsch nicht auf unserer Homepage oder zu sonstigen Werbezwecken verwendet.



Stuhlhussen

Sie möchten den Bankettsaal noch festlicher gestalten? Ein externer Anbieter stellt maßangefertigte Stuhlhussen für unsere Stühle für € 6,00 pro Husse zur Verfügung. Zusätzlich fällt eine einmalige Pauschale von € 40,00 an.

Buchbar für die Räume „Rheinaue“, „Linde“ und „Kastanie-Holunder“.

Da die Hussen außer Haus bestellt werden müssen, bitten wir um eine Personenangabe bis 10 Tage vor der Feier, um die entsprechend korrekte Anzahl bestellen zu können.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Kinderbetreuung – Rund um unsere kleinen Gäste

Ihre kleinsten Gäste sind bei uns auch herzlich willkommen. Damit sich diese in unserem Hause rund um wohlfühlen, stellen wir gerne Hochstühle sowie Tripptrapps kostenfrei zur Verfügung. (Mindestens 3 Stück pro Veranstaltung, sofern mehr vorhanden sind, natürlich auch in einer höheren Anzahl).

Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir die Eltern bzw. Erziehungsberechtigten nicht von ihrer Aufsichtspflicht entbinden. Für eine professionelle Kinderbetreuung können wir Ihnen Empfehlungen aussprechen. Bei Veranstaltungen mit mehr als 8 Kindern behalten wir uns vor, eine Ansprechperson von Ihrer Seite vorgestellt zu bekommen, an die wir uns ggfs. umgehend bei Fragen oder Klärungsbedarf wenden können.

Service

Bei Veranstaltungen wird nach Ablauf des vereinbarten Veranstaltungsendes sowie ab 01:00 Uhr nachts ein Stundensatz in Höhe von € 38,00 pro Mitarbeiter berechnet. Ferner weist das Hotel darauf hin, dass Veranstaltungen, solange vertraglich nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur bis 03:00 Uhr durchgeführt werden können.

Verteilaktion

Gerne sind wir Ihnen bei dem Verteilen von Gastgeschenken, Namenskärtchen usw. behilflich. Dabei behalten wir uns je nach Größe des Aufwandes vor, die Mitarbeiter dafür mit € 25,00 pro Stunde für diesen Service in Rechnung zu stellen. Alternativ gewährleisten wir, dass Ihnen der Veranstaltungsraum fertig eingedeckt zum eigenen Verteilen mindestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung steht.

Korkgeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen? Kein Problem!

Wir berechnen dann pro verbrauchter 0,75 l Standardflasche:

Wein	EUR 18,00 pro Flasche
Prosecco, Sekt oder Champagner	EUR 20,00 pro Flasche
Spirituosen	EUR 48,00 pro Flasche

Wählen Sie im Vorfeld unsere „Deluxe“-Hochzeitspauschale oder unsere Getränkepauschale II für Ihre Hochzeitsfeier aus, so sehen wir von der Berechnung des Korkgeldes für mitgebrachte Weine, Sekt/Champagner und Spirituosen ab.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Februar 2017

Zahlungsmodalitäten

Wir sorgen für eine unbeschwerte Veranstaltung, bei der Sie am Ende nicht sofort die Rechnung begleichen müssen. Sie überweisen bis 3 Wochen vor Ihrer Feier einen vereinbarten Depositobetrag in Höhe von 70 % der bestellten Leistungen - mindestens jedoch den vereinbarten Mindestumsatz - und wir senden Ihnen nach Ihrer Veranstaltung die Rechnung auf dem Postweg zu. Völlig unkompliziert können Sie dann den restlichen Betrag per Überweisung oder Barzahlung begleichen.

Raucherregelung

In unseren Bankettsälen „Rheinaue“, „Linde“ und „Holunder-Kastanie“ laden die jeweiligen Terrassen bis 22:00 Uhr zu „Raucherpäuschen“ ein. Danach steht Ihnen der Bereich vor dem Hoteleingang zur Verfügung. Da unser Gewölbekeller nicht über eine angrenzende Terrasse verfügt, können Ihre Gäste den Bereich vor dem Hoteleingang ab Beginn der Feier nutzen.

Im öffentlichen Bereich des Hotels und auf den Hotelzimmern ist das Rauchen nicht gestattet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Streugut

Wir bitten unsere Gastgeber und deren Gäste auf Streudekoration in jeglicher Form (außerhalb des Tisches) im und um das Hotel herum zu verzichten.

Nach Möglichkeit bitten wir Sie, dies auch an Ihre Gäste oder Trauzeugen weiterzuleiten. Eventuelle Reinigungskosten werden automatisch auf die Gesamtrechnung verbucht.

Luftballons

Wir bitten Sie und Ihre Gäste davon Abstand zu nehmen, Ballons um das Hotel herum steigen zu lassen. Der Großteil der Ballons bleibt in den umstehenden Bäumen hängen und bietet kein schönes Bild. Sollten Sie Ballons steigen lassen wollen, wenden Sie sich bitte an die DFS GmbH für eine Genehmigung.

Zum Steigen lassen gehen Sie am besten Richtung Rhein (Parkplatz).

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Probeessen

Jährlich über 100 Hochzeitsfeiern und andere Veranstaltungen sprechen selbst für den Erfolg von „Schloss Friedestrom“. Unser Küchenteam wird von unserem Küchenchef Alexander Danic geführt und garantiert gleichbleibend hohe Qualität. Gerne können Sie sich von unseren kulinarischen Leistungen in unserem Restaurant „Zum Volksgarten“ überzeugen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kein Büffet als Menü für 2 Personen frisch zubereiten und verschiedene Komponenten auch nur auf besondere Bestellung im Hause haben.

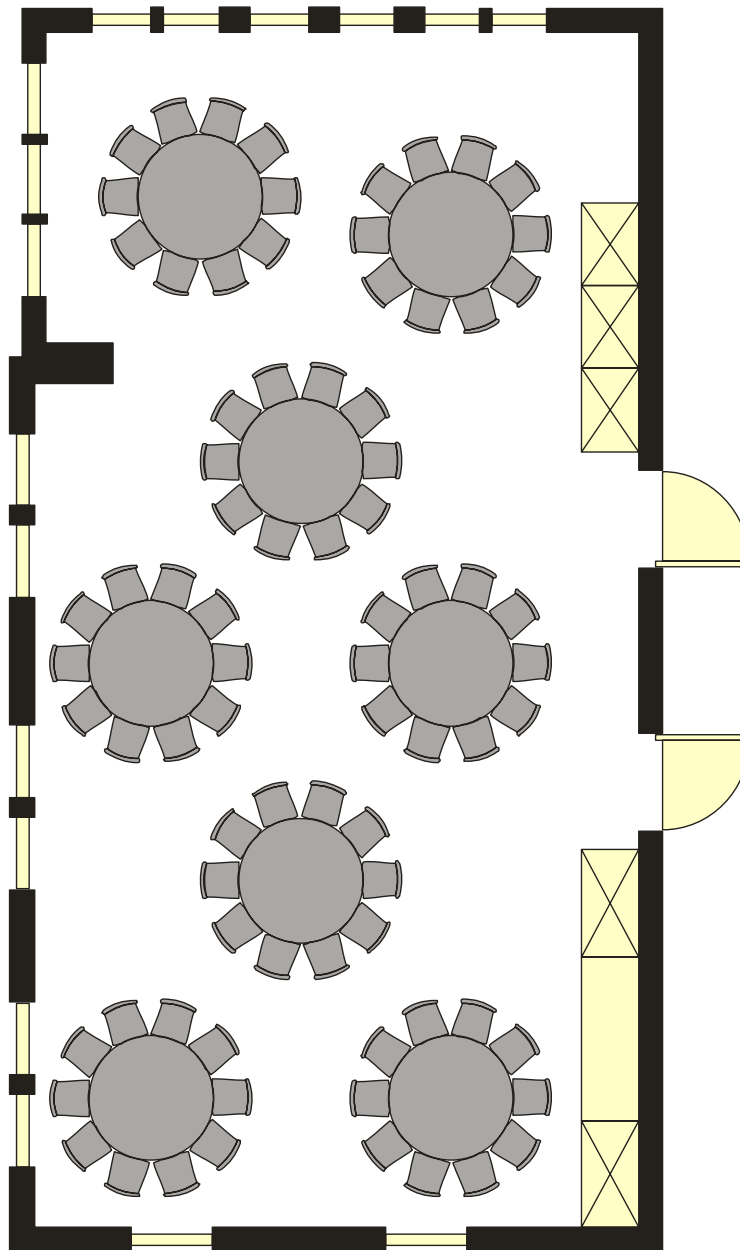


Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Die Räumlichkeiten in unserem Hause

So individuell wie Ihre Feier sind unsere Veranstaltungsräume!
Sicherlich haben wir auch für Sie die passende Location für Ihr ganz besonderes Fest!

Rheinaue-Linde

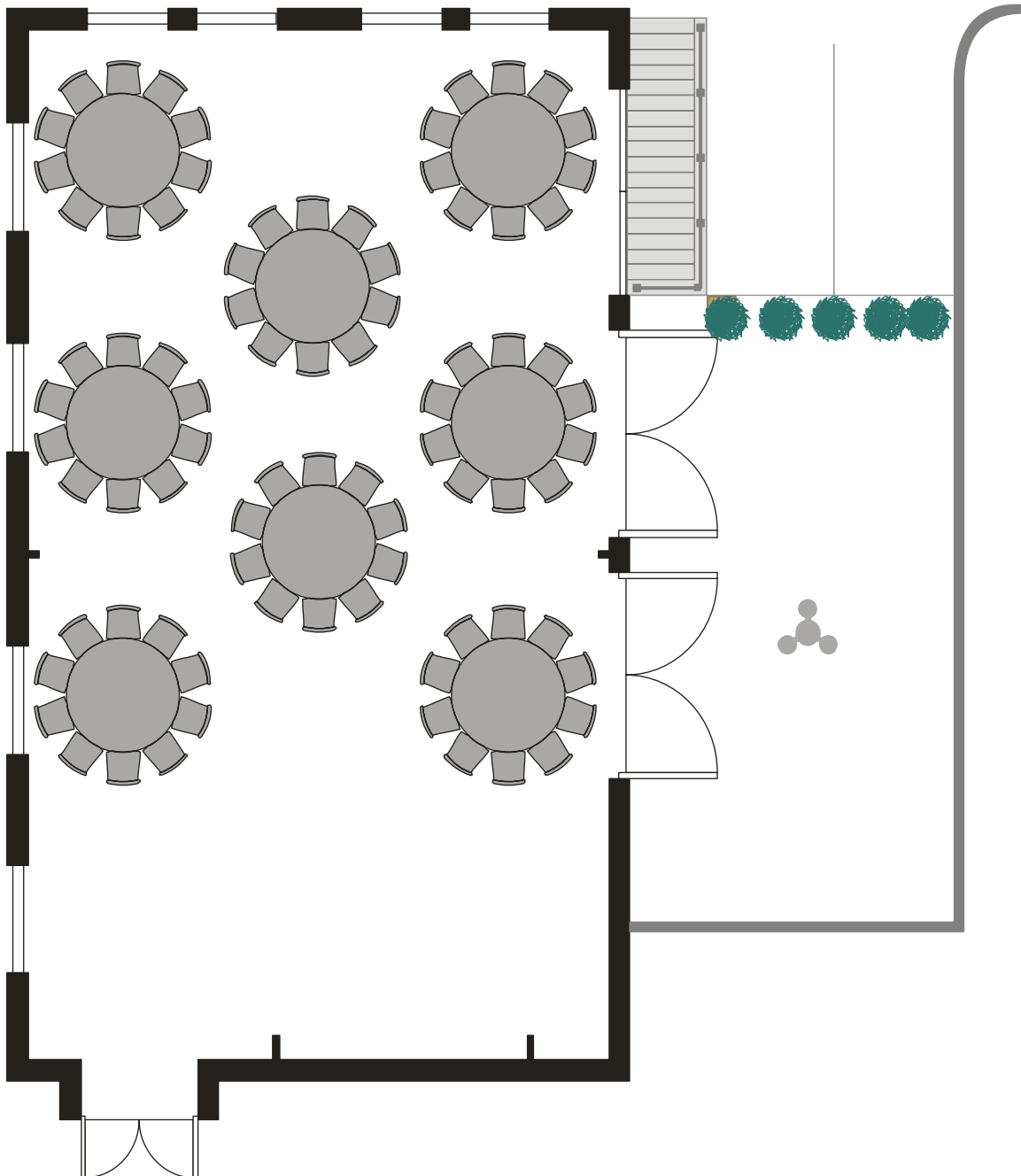


Unser Bankettsaal im Obergeschoss verfügt über eine eigene Dachterrasse sowie einen Wintergarten auf dieser Ebene. Mit runden Tischen können hier unvergesslich schöne Veranstaltungen für bis zu 80 Personen durchgeführt werden!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Holunder-Kastanie

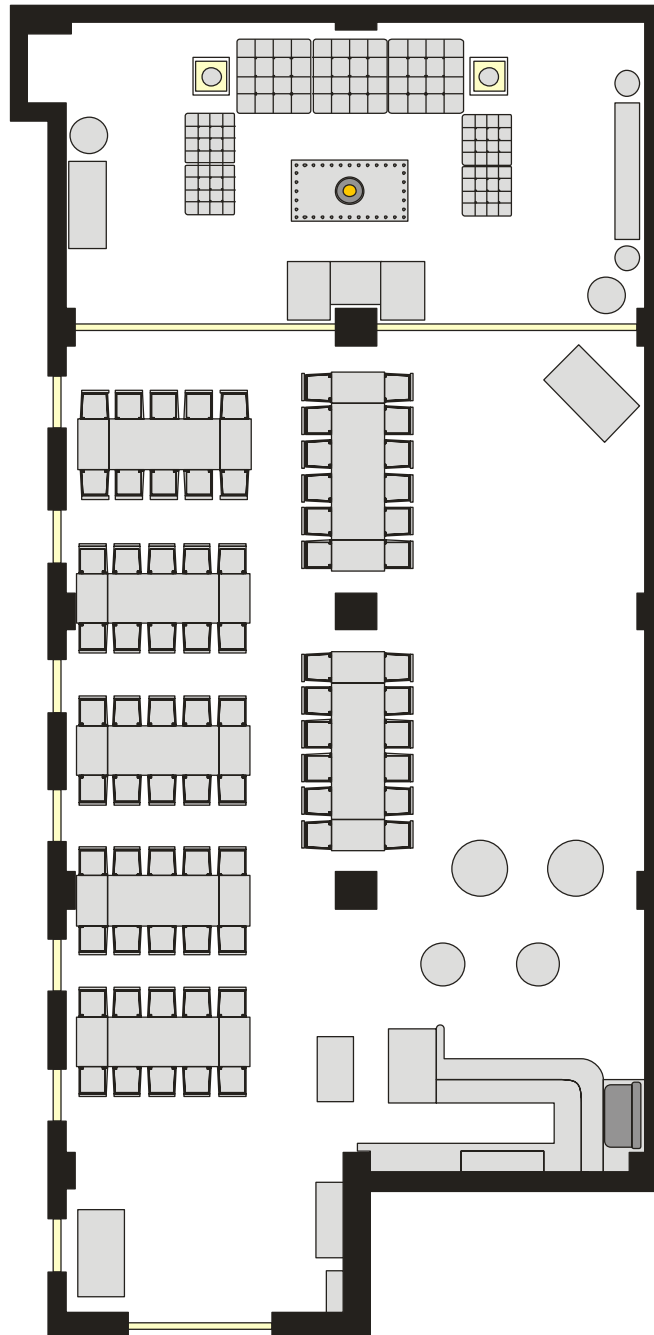


Für Veranstaltungen bis zu 120 Personen ist unser Raum „Holunder-Kastanie“ im Erdgeschoss mit seinen lichtdurchfluteten Fenstern und direkt angrenzender Terrasse der passende Bankettsaal!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Gewölbekeller



Unser Gewölbekeller ist die passende Location für Partys bis zu 120 Personen mit Chill out Lounge und integrierter Bar. LED-Strahler stellen Ihre Veranstaltung dabei in ein ganz besonderes und individuelles Licht!

14 ZUTATEN & STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN!

1

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

2

FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

3

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

4

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

5

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot; Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, Salzige Snacks

6

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot; Knäckebrot, Gebäck, Müsli, veg. Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

7

SCHWEFELDIOXID & SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getr. Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfleisch

8

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine; Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstückflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satesoße, Pommes Frites, Eis, aromatischer Kaffee

9

GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

10

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

11

SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.) Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macademia- oder Queenslandnüsse (Macadamia Temifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

12

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

13

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot; Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaise, Eis

14

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken; Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN Hotel „Schloss Friedestrom“ (Stand: 1. Februar 2017)

- 6. Allgemeines**
- 6.1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Hotelzimmern, Tagungs-, Gruppen- und Banketträumen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Bewirtungen. Der Inhalt des jeweiligen Vertrages mit dem Veranstalter/Hotelgast richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Reservierungsbestätigung und dem Inhalt der folgenden Bedingungen.
- 7. Vertragsabschluss**
- 7.1. Das Hotel „Schloss Friedestrom“ (Nachfolgend: „Hotel“) garantiert die Bereitstellung der reservierten Zimmer und/oder Veranstaltungsräume sowie bestellten Dienstleistungen nur unter der Voraussetzung, dass der Kunde innerhalb der vom Hotel in der Reservierungsbestätigung genannten Frist schriftlich rückbestätigt.
- 7.2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume oder Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkauf- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- 8. An- und Abreise**
- 8.1. Ohne anders lautende schriftliche Abmachung ist der Zimmerbezug nicht vor 15.00 Uhr des Anreisetages möglich und muss die Zimmerrückgabe bis 11.00 Uhr erfolgen.
- 8.2. Bei einer Abreise nach 11.00 Uhr muss der Gast dem Empfang dieses mitteilen. Sofern das Hotel zustimmt, ist bei Abreise bis 18.00 Uhr der halbe Zimmerpreis, nach 18.00 Uhr der volle Zimmerpreis zu zahlen.
- 8.3. Die Anreise bei reservierten Zimmern muss bis spätestens 18.00 Uhr des Anreisetages erfolgen. Geschieht dies nicht, kann das Hotel über die Zimmer verfügen, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde. Bei garantierten Reservierungen durch Vorauszahlungen, Voucher oder Angabe der Kreditkartennummer eines vom Hotel akzeptierten Kreditkartenunternehmens gilt dies nicht.
- 9. Leistungen, Preise und Zahlungen**
- 9.1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter/Hotelgast bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 9.2. Der Veranstalter/Hotelgast ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu bezahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
- 9.3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 8% erhöht werden.
- 9.4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistungen des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
- 9.5. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 5%, bei Kaufleuten 8%, über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter/Hotelgast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der einen höheren Schadens vorbehalten.
- 9.6. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag oder Ablaufplan schriftlich vereinbart werden. Die Anzahlung wird vom Hotel als Depositzahlung angesehen und verrechnet.
- 9.7. Das Hotel verlangt von Veranstaltern/Hotelgästen mit Wohnsitz/Firmensitz im Ausland eine Vorauszahlung. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden schriftlich vereinbart. Bei Überweisungen aus dem Ausland gehen alle anfallenden Gebühren zu Lasten des Veranstalters.
- 9.8. Kreditkarten werden zum Begleichen von Banktrechnungen im Normalfall nicht akzeptiert. In Ausnahmefällen berechnet das Hotel eine zusätzliche Kreditkartenprovision in Höhe von 3% auf den Rechnungsbetrag.
- 10. Rücktritt des Kunden**
- 10.1. Eine Stornierung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist ausgeschlossen. Eine Aufhebung des Vertrages bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.
- 10.2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zur kostenfreien Stornierung vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin den Vertrag schriftlich stornieren, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche auszulösen.
- 10.3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen. Es steht dem Hotel frei, ersparte Aufwendungen zu pauschalisieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, mindestens 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtungen mit oder ohne Frühstück sowie 80% des vertraglich vereinbarten Preises bei Tagungspauschalen und/oder Raummieten zu zahlen. Als Richtlinie gilt insbesondere folgendes:
- 10.4. Stornierungen von Bankettveranstaltungen (z.B. Hochzeiten):
- 10.4.1. Das Hotel ist berechtigt, folgende Annullationsgebühren (entgangener Umsatz) in Rechnung zu stellen, insofern eine Weitervermietung nicht möglich war:
- Rücktritt bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 30% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - Rücktritt 12 bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - Rücktritt 8 bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 70% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
 - Rücktritt 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes
- 10.4.2. Dem Veranstalter/Hotelgast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel des einen höheren Schadens vorbehalten.
- 10.5. Änderungen der Teilnehmeranzahl von Tagungs- oder Bankettveranstaltungen
- 1.1.1. Der Vertragspartner ist verpflichtet, dem Hotel bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die endgültige Zahl der Teilnehmer muss dem Hotel spätestens vier Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Eine Änderung um mehr als 5% bedarf der Zustimmung des Hotels.
- 1.1.2. Bei Berechnung für Leistungen, die das Hotel nach Anzahl der gemeldeten Personen vornimmt (wie z.B. Hotelzimmer, Speisen und Getränke), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen, bzw. Zimmer berechnet. Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl um mehr als 5% ist das Hotel berechtigt, die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% abzurechnen. Reduziert der Veranstalter/Hotelgast die ursprünglich von der Seite des Hotels bestätigte Personenzahl um mehr als 10%, so behält sich das Hotel vor, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Vertragspartner nicht zugemutet werden kann.
- 1.1.4. Im Fall einer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 1.1.5. Bei Angabe der Teilnehmeranzahl „von ... bis ...“ ist die maximal angegebene Teilnehmerzahl verbindlich für die Rechnungsstellung.
- 2. Raumbereitstellungskosten bei Veranstaltungen**
- 2.1. Das Hotel behält sich vor, eine Raummiete zu erheben, wenn der im Vertrag genannte Mindestumsatz nicht erreicht wird.
- 2.2. Bei zusätzlich bestellten Räumen zum Beispiel für Tanz, behält sich das Hotel vor, Raumbereitstellungskosten zu verlangen. Dies gilt auch bei Bestellung von Räumen, die in Verhältnis zur Gästeanzahl überdimensioniert sind.
- 3. Rücktritt durch das Hotel**
- 3.1. Wird die Vorauszahlung im Rahmen der gesetzlichen Frist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Der Anspruch von Annullationsgebühren (§ 5) seitens des Hotels bleibt unberührt.
- 3.2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht wurden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.
- 3.3. Das Hotel hat den Veranstalter/Hotelgast von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
- 3.4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters/Hotelgastes auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.
- 4. Haftung & besondere Hinweise für Veranstaltungen**
- 4.1. Der Veranstalter/Hotelgast haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
- 4.2. Das Hotel kann vom Veranstalter/Hotelgast die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.
- 4.3. Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften (z.B. Feuerwerke, Gema-Gebühren, Künstlersozialabgabe).
- 4.4. Das Steigenlassen von Ballonen bedarf einer Bewilligung durch die Flugsicherung des Flughafens Düsseldorf und ist vom Veranstalter/Hotelgast einzuholen.
- 4.5. Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
- 4.6. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.
- 4.7. Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Der Veranstalter hat für die sichere Anbringung und leichte Entfernbarkeit Sorge zu tragen. Vorbehaltlich einer anderen Vereinbarung mit dem Hotel muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.
- 4.8. Bei Veranstaltungen wird nach Ablauf des vereinbarten Veranstaltungsendes sowie ab 01:00 Uhr nachts ein Stundensatz in Höhe von € 38,00 pro Mitarbeiter berechnet. Ferner weist das Hotel darauf hin, dass Veranstaltungen, solange vertraglich nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur bis 03:00 Uhr durchgeführt werden können.
- 5. Allgemeine Hinweise & Schlussbestimmung**
- 5.1. Für Bankettveranstaltungen gilt, dass das Hotel bei Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen keine Gewährleistung übernimmt, da diese über einen längeren Zeitraum erwärmt bzw. nicht gekühlt werden. Grundsätzlich ist dem Hotel die Mitnahme von Speisen vorher schriftlich mitzuteilen und kann nur in gasteigenen Behältnissen mitgegeben werden.
- 5.2. Tiere dürfen von Gästen nur nach vorheriger Zustimmung des Hotels und gegen Berechnung eines Zuschlags mitgebracht werden. In den Frühstücksraum und Relax-Bereich dürfen diese nicht mitgenommen werden.
- 5.3. Weckaufträge wird das Hotel mit größtmöglicher Sorgfalt erledigen. Schadensersatzansprüche aus fehlerhafter Erfüllung sind jedoch ausgeschlossen.
- 5.4. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter/Hotelgast sind unwirksam.
- 5.5. Erfüllungsort und Zahlungsart ist der Sitz des Hotels.
- 5.6. Es gilt deutsches Recht.
- 5.7. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Februar 2017

Und zu guter Letzt ...

... hoffen wir, dass wir ein wenig dazu beitragen konnten,
Sie auf Ihren großen Tag einzustimmen
und wären natürlich sehr erfreut,
wenn Sie uns für diesen Tag
Ihr Vertrauen schenken würden.

Bis bald und viel Freude bei den Vorbereitungen
für Ihre Veranstaltung wünscht Ihnen

Ihre Familie Allard

&

das Team vom
Hotel "Schloss Friedestrom"