



Feste feiern 2025

Version Stand 10/24



Lieber Gast,
auf den folgenden Seiten finden Sie erste Informationen
zur Preisübersicht für 2025.

Das gesamte Team vom Gravenberg freut sich schon heute,
Ihre Veranstaltung durchführen zu dürfen.

Anfragen per Mail an feiern@gravenberg.de

Unsere Räume zum Feiern:

Pavillon bis 120 Personen



Hochzeitsraum bis 60 Personen



Dorfstube bis 30 Personen



Romantikstube bis 50 Personen



Pergola bis 60 Personen (Achtung: wetterabhängig)



Wildstube bis 20 Personen



Unser „kleines“ All-in Paket

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Sektempfang
- Mineralwasser, Softgetränke, Fruchtschorlen
- König Pilsener vom Fass, alkoholfreies Pils
- Hauswein (Rot-, Weiß- und Roséwein)
- Kaffeespezialitäten
- Buffet (ab 30 Pers.) oder 3-Gang Menü
- Blumenschmuck für die Tische
- Menükarten - zwei Stück pro Tisch
- Stofftischwäsche & Stoffservietten

Preis pro Person inkl. MwSt.	
3 Stunden	99,00 €
4 Stunden	110,00 €
5 Stunden	120,00 €

Kuchen

Kuchen & Torten beziehen wir seit vielen Jahren von unserer Lieblingsbäckerei.

Gerne bestellen wir Ihnen Ihre Lieblingstorte.

Preise auf Anfrage.

Für selbst mitgebrachte Kuchen & Torten gilt:

- Wenn Sie den **gesamten** Kuchen selbst mitbringen möchten, berechnen wir ein Tellergeld von 8,00 € pro Person.
- Sie möchten **einen** Kuchen als Geschenk selbst mitbringen und bestellen den restlichen Kuchen bei uns, berechnen wir kein Tellergeld.
- Wenn Sie Ihren Kuchen ausschließlich über uns beziehen berechnen wir kein Tellergeld



Dekoration - Extras		
Blumengesteck	Stück	ab 26,50 €
Menükarten bedruckt	Stück	3,00 €
Namenskärtchen	Stück	1,50 €
Stuhlhussen (nur für den Hochzeitsraum)	pro Stuhl	9,80 €
Aperitif		
Riesling Sekt, trocken	Flasche	37 €
Schwane Secco mit und ohne Alkohol	Flasche	37 €
Champagner Roederer brut	Flasche	71 €
Champagner Roederer rosé	Flasche	99 €
Fingerfood (Beispiele)		
Mini-Frühlingsrolle	Stück	3,90 €
Gambas im Strudelblatt	Stück	5,00 €
Camembert, Vollkorn und Traube	Stück	3,90 €
Pumpnickel, Leber-Mus, Cornichons	Stück	3,90 €
Tramezzini mit Kräuterfrischkäse/ Gurke	Stück	3,20 €

Korkgeld

Sollten Sie selbst eine Flasche Wein oder ähnliches mitbringen und ausschenken wollen, erlauben wir uns ein Korkgeld von 30 € pro Flasche bis 0,75l zu berechnen.

Bei Magnum Flaschen 55 €.

Hotelzimmer

Wir bieten Ihnen auf Hotelzimmer, die im Rahmen einer Bankett-Veranstaltung gebucht werden, einen

Rabatt von 15 % auf die gebuchte Zimmerkategorie an.

Nicht bei a la carte Reservierungen möglich.

Gültig im Romantik Hotel Gravenberg und dem Kapeller Hof.

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstück.

Bitte beachten Sie, dass wir ein Kontingent an Hotelzimmern nur **auf Anfrage** für Ihre Veranstaltung buchen.

Bei zu später Anfrage können wir nicht mehr für genügend Hotelzimmer garantieren.

“Love is in the Air” 2025

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Sektempfang mit Fingerfood
- Mineralwasser, Softgetränke, Fruchtschorlen
- König Pilsener vom Fass, alkoholfreies Pils
- Hauswein (Rot-, Weiß- und Roséwein)
- Kaffeespezialitäten
- Abendessen als Buffet oder 3-Gang Menü
- Hochzeitstorte
- Blumenschmuck für die Tische
- weiße Kerzen - zwei Stück pro Tisch
- Menükarten - zwei Stück pro Tisch
- Stofftischwäsche & Stoffservietten
- kostenfreies Parken rund ums Haus
- ein Hotelzimmer für das Brautpaar für die Nacht ab 15 Uhr am Hochzeitstag
- gemeinsames Frühstück mit maximal 6 weiteren Personen von außer Haus am nächsten Morgen
- auf Wunsch persönliche Webseite/ Beispiel: www.gravenberg.de/01-08-2020
- Kinder 3 bis 12 Jahren 58 €

Preis pro Person inkl. MwSt.	
5 Stunden	134,00 €
6 Stunden	147,00 €
7 Stunden	159,00 €
8 Stunden	170,00 €
9 Stunden	180,00 €
10 Stunden	193,00 €

Mindestumsatz

Wald Pavillon	10.000 €
Hochzeitsraum	4.500 €
Romantikstube	1.500 €
Dorfstube	1.000 €
Wildstube	800 €

Wir berechnen keine Raummiete.

Hotelzimmer werden auf den Umsatz nicht angerechnet



Spielregeln für unsere Arrangements

- Die erste Anzahlung von 500 €, zur verbindlichen Raumreservierung, verfällt bei nachträglicher Stornierung. Bei Terminverschiebung nach Absprache.
- Die zweite Anzahlung von 75 % der bestellten Leistungen erfolgt 2 Woche vor Veranstaltung
- Preise ohne Schnäpse/ Spirituosen. Diese können separat dazu gebucht werden, nach Absprache.
- Eine Verlängerung der vereinbarten Zeiten am Tag selbst ist nicht möglich.
- Eine Verlängerung des Arrangements nach Verbrauch ist nicht möglich
- Nach Ablauf des Arrangements bieten wir, für max. 1 Stunde im Anschluss, eine Absacker-Runde ohne Service an, nach Absprache.
- Die finale Personenzahl ist 3 Tage vorher per Mail an feiern@gravenberg.de verbindlich mitzuteilen. Spätere Absagen sind nicht mehr kostenfrei
- Nicht in Anspruch genommene Leistungen können weder rückvergütet noch aus dem Arrangement herausgerechnet werden können, auch Torte/ Blumen
- Verpflegung von Dienstleistern wird extra berechnet. Die Kosten hier sind abhängig vom gewählten Stundenpaket und Aufenthaltsdauer.

Unser Ablauf für Ihre Hochzeitsplanung

1. Persönlicher Besichtigungstermin des Raumes mit ersten Details & Informationen
2. Eintragung einer unverbindlichen Option für einen favorisierten Termin
3. Nach Zusage, erste Anzahlung von 500 € zur verbindlichen Raumreservierung
4. Weitere Details jederzeit mit uns per Mail
5. **3 Monate vorher:** Absprachen beim Konditor und Florist. Terminfindung selbst durch das Brautpaar
6. **6 Wochen vorher:** Detailbesprechung persönlich am Gravenberg – nur mit Terminabsprache
7. **2 Wochen vorher:** Zweite Anzahlung von 75 % der gebuchten Leistung
8. **1 Woche vorher:** finale Klärung der Details
9. **3 Tage vorher:** finalen Personenanzahl und Abgabe Sitzordnung
10. **1 Tag vorher:** Vorbeibringen von Dekoration etc.
11. **Am Tag selbst:** ab 11 Uhr selbstständiges dekorieren des Raumes, nach Absprache evtl. am Vortag

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir persönlich nicht mehr als 3 Termine vor Ort wahrnehmen können.

Da uns Ihr besonderer Tag sehr am Herzen liegt, möchten wir Sie ausschließlich persönlich beraten und bitten immer um vorherige Terminabsprachen per Mail

Unsere „Wall of Fame“ der Hochzeiten



Wir halten Ihren besonderen Tag für die Ewigkeit auf einem kleinen goldenen Täfelchen in unserem Wintergarten fest.

Freie Trauung – Ihr einzigartiger Augenblick



Freie Trauungen sind in unserem Sommergarten möglich.

Set-Up Kosten pauschal 400 €
mit zwei Sonnensegeln + 150 €.

Bitte beachten Sie, dass wir keine standesamtlichen Trauungen anbieten dürfen.

Gerne können wir Ihnen Kontakte für Trauredner/-innen empfehlen.

Sie sind auf der Suche nach einer Location **nur** für Ihre freie Trauung? Sprechen Sie uns gerne an!



Das gebuchte „Love is in the Air“ Paket beginnt mit dem Sektempfang nach der freien Trauung.

Vor und während der freien Trauung stellen wir gerne Wasser für Sie und Ihre Gäste bereit.

Das Buffet

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Buffet zusammen, ca. 3-6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung.

Bei besonderen Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 30 Personen anbieten.



Vorspeisen Buffet Beispiele		
Einheit	Bezeichnung	
Portionen	Roastbeef mit Perlzwiebeln, Cornichons und Remoulade	15,00 €
Portionen	Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln	11,00 €
Portionen	Rohschinken, Kochschinken Und Salami Platte	12,50 €
Portionen	Crevetten mit frischer Ananas und Cocktailsoße	13,20 €
KG	Flammlachs mit Dill-Senfsoße	186,00 €
Portionen	geräucherter Lachs mit Frischkäse gefüllt	15,00 €
Portionen	Antipasti: eingelegte Peperoni, Oliven gefüllt mit Frischkäse und Grillgemüse	8,50 €
Portionen	Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto	8,50 €
Portionen	gebackene Zucchini-scheiben auf Tomaten-Kräuterragout	9,50 €
Portionen	Ziegenfrischkäse im Pumpernickel Mantel, Feigensenf	9,50 €
Portionen	Thunfisch (leicht angebraten) schwarz-weißer Sesam auf Gurken- Tomatensalsa	13,50 €
Portionen	Tafelspitz auf Erdäpfeln & Paprika	9,50 €
Portionen	Ententerrine mit Sauerkirchsoße	11,00 €
Schale	Verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette und Sahnedressing, dazu Tomaten, Gurken, Mais & Croutons	26,50 €
Portionen	Party-Brötchen und Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter & Butter	3,00 €

Hauptgang Buffet Beispiele		
KG		
KG	Roastbeef am Stück gebraten	104,00 €
Portionen	Zürcher Geschnetzelte mit Champignons	22,00 €
Portionen	Hähnchenbrust mit grüner Pfeffersoße	22,00 €
Portionen	Kalbspiccata	18,00 €
Portionen	Medaillons vom Schweinefilet mit Soße Bernaise	18,00 €
Portionen	Lammkeule auf zweierlei Bohnen	22,00 €
Portionen	Zanderfilet & Chorizo auf Kartoffelstampf	18,00 €
Portionen	gebratene Wolfsbarsch mit Weißweinsoße	24,00 €
Portionen	Rigatoni mit Shrimps und Lauch	18,00 €
kg	Rinderfilet am Stück gebraten	129 €
kg	Kalbsrücken am Stück gebraten	116 €
kg	Roastbeef am Stück gebraten	116 €
kg	Rosé Kalbshüfte mit Apfelmeerrettich	108 €
Portion	Hirschgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Wacholdersoße	28 €
Portion	gebratener Lachs	28 €
Portion	Entenbrust mit Orangensoße	26 €
Portion	Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons	26 €

Beilagen Beispiele		
Portionen	Vegetarischer Auflauf von Polenta und Zucchini	22,00 €
Portionen	Schupfnudeln	5,50 €
Portionen	hausgemachte Spätzle	6,00 €
Portionen	Frischkäseravioli mit Tomaten-Kräutersoße	10,50 €
Portionen	gratinierte Kartoffeln	6,00 €
Portionen	Basmatireis	4,50 €
Portionen	gebratene Thymiankartöffelchen	4,50 €
Kupfertopf	Gemüseplatten der Saison	52,00 €
Portion	salzgebackene Kartoffelchen	5,00 €
Portion	Kartoffelklöße	6,00 €

Dessert Buffet Beispiele		
Portionen	Tiramisu	8,50 €
Portionen	Bayrische Vanillekrem mit Erdbeersoße	8,50 €
Portionen	hausgemachtes Konditoreneis (2 Sorten)	8,50 €
Portionen	Obstsalat mit Melonen und Mandelblättern	8,50 €
Portion	Rote Grütze mit Bergischer Stippmilch (Vanillekrem)	8,50 €
Portionen	Braunes Schokoladenmus	8,50 €
Portionen	kleine Pfannkuchen mit Apfel-Rosinenragout gefüllt	8,50 €
Portionen	Mascarponekrem mit Mango	8,50 €
Portionen	Weißes Schokoladenmus mit Himbeersoße	8,50 €
Portionen	Krumble mit Biskuit, Himbeere und Mascarpone	8,50 €

Suppenangebot pro Portion		
Portion	Pilzkremsüppchen mit Croutons	11,70 €
Portion	Kräuterkremsüppchen mit Croutons	10,60 €
Portion	Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich	11,70 €
Portion	Krustentiersüppchen mit Crevetten	12,80 €
Portion	Kartoffelsüppchen mit gerösteter Mettwurst	11,70 €

Häppchen Vorweg oder Danach... €/ Portion		
	Kleine Leberkäs mit süßem Senf	3,90 €
	Fleischpflanzerl auf Gurken Kartoffelsalat	4,50 €
	Obazda im Brezn-Mantel	3,40 €
	Lauwarme Tortilla	3,40 €
	Gratiniertes Brot mit Schafskäse	3,90 €
	Thunfisch in schwarzem Sesam	5,00 €
	Pimentos de Padron	3,40 €
	gefüllte Blätterteigtaschen mit Kalb	4,50 €
	Mini-Frühlingsrollen	3,90 €
	Flammkuchen Portion	3,90 €
	Garnelen im Strudelblatt	5,00 €
	Kalbsleberpraline mit Pumpernickel	3,90 €
	Pflaumen im Speckmantel	3,40 €

Preis Info

Aufgrund der unsicheren Preis- und MwSt. Entwicklung auch bei unseren Lieferanten und Dienstleistern müssen wir uns leider vorbehalten angegebene Preise ggf. anzupassen.

Mitternachtssnack (€/ p.P.):

Currywurst mit Brötchen	10,70 €
Kartoffelsüppchen mit Mettwurst	9,90 €
Käseplatte mit Feigensenf und Grissini	10,70 €

Ein Menü, so besonders wie Ihr Anlass

Menü 40	58,80 €
· Kartoffelsuppe mit berg. Mettwurst	10,50 €
· Gebratenes Zanderfilet, Weißweinsauce mit Gemüse und Butterkartoffelchen	36,50 €
· Vanille Panna Cotta, Früchte	11,80 €

Menü 41	75,20 €
· Räucherlachs mit Creme Fraiche und kleine Rösti	17,50 €
· Curry-Ananassüppchen mit Kokos	10,70 €
· Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Kartoffelplätzchen	33,00 €
· Dessertvariation mit Schokoladen Mus, Eis, Lavaküchlein und frischen Früchten	14,00 €

Menü 42	81,20 €
· Hausgeräucherte Entenbrust mit Apfelsalat und Zwiebelmarmelade	17,50 €
· Rinderkraftbrühe mit Gemüse unter der Blätterteighaube	12,40 €
· Chateau Briand Rinderfilet am Stück mit Sauce Bernaise, Gemüse, und Thymiankartoffeln	39,50 €
· Creme Sprüngli mit Vanillesauce und frischen Früchten	11,80 €

Menü 43	71,80 €
· Geräucherter Saibling, Kräutersalat und Sahnemeerrettich	17,50 €
· Schaumsüppchen von Karotte & Apfel	10,50 €
· Maispouardenbrust	
· Marktgemüse und Kartoffelgratin	33,00 €
· Apfelkrapfen mit Vanilleeis	10,80 €

Menü 44	71,00 €
· Vitello von der Kalbsschulter dazu Ruccolasalat	12,30 €
· Rieslingsüppchen mit Gamba	12,90 €
· Rumpsteak auf Waldpilzen dazu Kartoffelbällchen	35,00 €
· Topfenpalatschinken mit Kirscheis	10,80 €

Menü 45 vegetarisch	60,90 €
· Ziegenkäse mit Honig überbacken, Zupfsalat und Sonnenblumenkernen	13,00 €
· Basilikumsüppchen mit Tomate	10,60 €
· Reibekuchen mit pochiertem Ei und Kräuter-Hüttenkäse	26,50 €
· Blaubeerkrem mit Vanillenoche	10,80 €

Menü 46 vegan	59,80 €
· Geröstete Karotten mit Limettenöl und Linsen	13,00 €
· Kartoffelsüppchen mit gehobelten Mandeln	9,50 €
· Curry von Zucchini und Augergine mit Kokosmilch, Basmatireis	26,50 €
· Himbeersorbet mit frischen Früchten	10,80 €

Ihre einheitliche Menüauswahl benötigen wir bitte spätestens 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung, so kann unsere Küche Ihre Auswahl entsprechend einkaufen und vorbereiten. Bitte beachten Sie, dass wir diese Menüs nicht a la carte anbieten können.

Auf ein Wort

Bitte vereinbaren Sie unbedingt per Mail an feiern@gravenberg.de einen Termin zur Detail-Besprechung.

In diesem Gesprächstermin werden wir weitere Ideen an Sie herantragen, um Ihre Veranstaltung zu einer ganz besonderen zu machen.

Detailbesprechungen können wir ohne eine vorherige Terminvereinbarung aus Zeitgründen nicht berücksichtigen.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung bis 18 Uhr per Mail die verbindliche Gästeanzahl mit. Spätere Absagen können nicht kostenfrei storniert werden.

Eine Anzahlung von 75 % des zu erwartenden Umsatzes stellen wir 2 Wochen vorab in Rechnung.

Unsere Räume haben Mindestumsätze, die sich an Raumgröße orientieren. Sprechen Sie uns gerne an.



Unsere Hotelzimmer liegen über den Veranstaltungsräumen. Tanz-Musik ist in allen Räumen bis 22.00 Uhr und anschließend bis 00:00 Uhr in Zimmerlautstärke möglich. Eine Verlängerung ist nur nach Vereinbarung und auf Anfrage möglich.

Ausschließlich in unserem Wald-Pavillon können Sie Musik bis maximal 03:00 Uhr spielen je nach gewähltem Stundenpaket und Start des Arrangements. Im Hochzeitsraum ist Musik bis 03.00 Uhr auch möglich, sofern die darüber liegenden 10 Zimmer dazu gebucht werden. Diese können selbstverständlich auch für Ihre Gäste verwendet werden.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Servicepersonal, Raummiete, W-LAN, Parkplatz, Grundreinigung, Auf- und Abbaukosten.

Vielen Dank!

**Wir sind stolz, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.
Ihre Familie Lohmann & das gesamte Team vom
Gravenberg.**



Unsere AGB- Spielregeln

Aufgrund der hohen Nachfrage haben wir Reservierungen an unsere Geschäftsbedingungen (Spielregeln) geknüpft. Dies soll Ihnen die Sicherheit geben, dass wir von Anfang an, an alles denken. Denn uns ist sehr deutlich bewusst: Den Tag, den Sie planen, kann man nicht wiederholen! Gerne können Sie einen persönlichen Termin zur Raumbesichtigung vereinbaren. Bitte Terminabsprache ausschließlich schriftlich per Mail an feiern@gravenberg.de. Wir stehen Ihnen als Ansprechpartner für alle Fragen und Wünsche von Anfang an persönlich zur Verfügung.

Option

Eine unverbindliche Option für Ihr ausgewähltes Datum und den gewünschten Raum nehmen wir gerne auf. Sollte eine weitere Anfrage für Ihr Datum erfolgen, würden wir Sie schriftlich und telefonisch kontaktieren und eine zeitnahe Entscheidung benötigen.

Reservierung

Eine Reservierung kommt durch Schriftform zustande. Sie gilt als abgeschlossen, wenn sie schriftlich vom Hotel und Besteller bestätigt wurde.

Anzahlung zur verbindlichen Raum- und Terminreservierung

Für die verbindlichen Raumreservierung muss eine Anzahlung von 500 € erfolgen. Diese Anzahlung wird mit den entstehenden Kosten auf der Endrechnung verrechnet. Bei einer Stornierung oder Verschiebung der Veranstaltung nach erbrachter Anzahlung verfällt diese und kann nicht zurückerstattet werden. IBAN: DE 21 375 517 80 0000 271 106, Kontoinhaber: F.Lohmann

Mindestumsatz

Wald Pavillon	10.000 €
Hochzeitsraum	4.500 €
Romantikstube	1.500 €
Dorfstube	1.000 €
Wildstube	800 €

Wir berechnen keine Raummiete. Hotelzimmer werden auf den Umsatz nicht angerechnet

Vertrag

Diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil, etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden sind nicht zulässig.

Preise

Die Preise richten sich nach der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Preisübersicht. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 6 Monate, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen.

MwSt.

Die vereinbarten Preise verstehen mit MwSt. Bei Änderungen durch des Steuer Gesetzgeber werden diese angepasst.

GEMA

GEMA-Gebühren übernimmt der Veranstalter.

Wertgegenstände

Für Wertgegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Hotels deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Hotels.

Corona

Es gelten die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Verordnungen des Landes. Sollte die Veranstaltung aus coronabedingten Verboten und Verordnungen des Landes nicht stattfinden können, werden keine Stornogebühren fällig, sofern ein neuer Termin gefunden wird. Bei einer Stornierung aus privaten Gründen gelten die Stornierungsbedingungen laut unseren AGB.

Mitnahme von Speisen

Beachten Sie bitte, dass keine Speisen, auch von Büffets, mitgenommen werden können. Hier sind hygienische Grundsätze zu erfüllen, die schon einmal servierte Speisen nicht erfüllen können. Kuchen kann nach vorheriger Absprache mitgenommen werden. Entsprechende Behältnisse zur Mitnahme von Kuchen müssen selbst mitgebracht werden.

Schreib-/Rechenfehler

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hotels bleiben vorbehalten.

Dekorationsmaterial

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Hotels gestattet. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.

Konfetti – Kanonen etc.

Die Benutzung von Konfetti-Kanonen ist nicht gestattet. Den Mehraufwand der Reinigung werden wir bei nicht Beachten mit 50 €/ Stück in Rechnung stellen!

Wunderkerzen

Aus aktuellem Anlass müssen wir darauf hinweisen, dass Wunderkerzen nicht abgebrannt werden dürfen. Weder im Freien oder im Raum. Bei nicht Beachten fallen Kosten an.

Feuerwerk

Diese müssen bei der Stadt **und** am Gravenberg angemeldet werden. Wir müssen wissen, welche Person für das Zünden verantwortlich ist. Abgebrannte Feuerwerke müssen selbst entsorgt werden. Feueregefahr!

Art der Veranstaltung

Der Auftraggeber verpflichtet sich, das Hotel unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung - sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Zustimmung des Hotels. Verletzt der Auftraggeber diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine Einwilligung des Hotels, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Hotels beeinträchtigt werden. Das Hotel kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus Sonstigen - vom Hotel nicht zu vertretenden Umständen- vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

Rechnungsstellung

Die Kosten der Veranstaltung (Speisen und Getränke) gehen auf eine Gesamtrechnung. Nach der Veranstaltung sendet das Hotel dem Auftraggeber eine Rechnung zu.

Diese ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug. Bezahlt werden kann per Überweisung oder vor Ort in bar sowie per EC-Karte.

Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Auch fallen keinerlei Zusatzkosten an für: Personalkosten, Parkgebühren, Nachtzuschläge, etc.

Unsere Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter geben täglich Ihr Bestes, um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns zu ermöglichen. Sowohl im direkten Gästekontakt als auch im Hintergrund erfolgen vor, während und nach Ihrer Veranstaltung viele Arbeitsschritte für einen reibungslosen Ablauf.

Es ist selbstverständlich kein Muss, wird aber von all unseren Mitarbeitern sehr wertschätzt, wenn nach der Veranstaltung ein kleiner Anteil an Trinkgeld weitergegeben wird, da dieses nicht in unseren Preisen inkludiert ist.

Änderungen/Ergänzungen

Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen. Änderungen und Ergänzungen bedürfen ausnahmslos der Schriftform.

Auch für mündliche Vertragsabsprachen gelten vorstehende Bedingungen.

Vorkasse der bestellten Leistungen

Eine Vorauszahlung von 75% des geschätzten Umsatzes ist bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf das Konto

DE 21 375 517 80 0000 271 106

F. Lohmann

bei der Stadtparkasse Langenfeld zu leisten.

Eine entsprechende Anzahlungsrechnung wird vom Hotel erstellt.

Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Langenfeld.

Es gilt deutsches Recht.

F. Lohmann GbR

Elberfelderstraße 45, 40764 Langenfeld

GRAVENBERG



LOHMANN'S ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Lohmann GbR
Lohmann's Romantik Hotel Gravenberg
Familie F. Lohmann
Elberfelderstrasse 45
D-40764 Langenfeld
Telefon: +49 (0) 2173-92200
Mail Veranstaltungen & Restaurant: feiern@gravenberg.de
Mail Hotel: info@gravenberg.de
Web: www.gravenberg.de

Version für 2025, alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit Stand 09/24



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT