



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Feiern & Tagen 2021

GRAVENBERG
★★S★★
LOHMANN´S ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT





Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie erste Informationen und eine Preisübersicht für 2027.
Anfragen gerne per E-Mail an *feiern@gravenberg.de*

Unsere Räume

Wald-Pavillon (bis 120 Personen)



Hochzeitsraum (bis 50 Personen)



Dorfstube (bis 26 Personen)



Romantikstube (bis 45 Personen)



Pergola (bis 60 Personen - Outdoor)



Wildstube (bis 20 Personen)



Bankett - Veranstaltungen

Mindestumsatz Banketträume

gültig für Freitage, Samstage und vor Feiertagen

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

An allen anderen Wochentagen halbierter Mindestumsatz.
Hotelzimmer werden nicht angerechnet.
Wir berechnen keine extra Raummiete.

Stornierungsbedingungen Bankett

- Die erste Anzahlung von 500 € zur verbindlichen Raumreservierung verfällt bei nachträglicher Stornierung.
- Die Zweite Anzahlung von 75 % der bestellten Leistungen 2 Woche vor Veranstaltung, verfällt bei nachträglicher Stornierung.
- Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht aus dem gebuchten Paket herausgerechnet werden.
- Die finale Personenzahl ist 3 Tage vorher per Mail an feiern@gravenberg.de mitzuteilen. Spätere Absagen berechnen wir mit dem vereinbarten Preis pro Person.
- Mit der erfolgten ersten Anzahlung akzeptiert der Kunde unsere AGB.
- Der Kunde kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Die
- Stornierung bedarf der Textform (z. B. per E-Mail).
- Im Falle einer Stornierung werden pauschalierte Stornogebühren fällig laut unseren AGB.
- Im Falle außergewöhnlicher, unvorhersehbarer Umstände, die eine Durchführung der Veranstaltung unmöglich machen ist das Hotel bemüht, gemeinsam mit dem Kunden eine kulante Lösung zu finden. Ein vollständiger Verzicht auf Stornogebühren aber, bleibt Einzelfallentscheidung und liegt im Ermessen des Hotels.

Hotel

Zimmer, die im Rahmen einer Bankett-Veranstaltung in unserem Haus gebucht werden, erhalten einen **Rabatt von 15 % auf die gebuchte Tagesrate** bei Abreise**.**

- Nicht gültig bei Tagungsveranstaltung – hier gelten gesonderte Konditionen
- Nicht bei a la carte Reservierungen möglich.
- Nur gültig bei tatsächlicher Anreise.
- Nur gütig bei Direktbuchung über Email oder www.gravenberg.de und www.kapeller-hof.de
- Zimmerkontingent gerne auf Anfrage.

Bei zu später Anfrage können wir nicht mehr für genügend Hotelzimmer garantieren.
Die Option können wir bis zu einem Monat vor Veranstaltungsdatum bestehen lassen.
Nicht abgerufene Zimmer gehen danach wieder in den offenen Verkauf.

Stornierung Hotelzimmer

Ab 30 Tage vorher - 30 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 14 Tage vorher - 40 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 7 Tage vorher - 50 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 3 Tage vorher - 70 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 1 Tag vorher - 90 Prozent der bestellten Leistungen
No-Show – 100 Prozent der bestellten Leistungen

Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen



Hochzeits Pauschale 2021

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- ♥ Sektempfang mit Tramezzinis
- ♥ Wasser, Softgetränke, Fruchtschorlen, Kaffee
- ♥ Bier vom Fass & alkoholfreies Pils oder Weizen
- ♥ Hausweine (Rot, Weiß & Rosé)
- ♥ Buffet oder 3-Gang Menü
- ♥ Hochzeitstorte (Bäckerei Lützenkirchen)
- ♥ Blumenschmuck für die Tische
- ♥ Stofftischwäsche & Stoffserviette in weiß
- ♥ Menükarte je 2 pro Tisch
- ♥ kostenfreies Parken rund ums Haus
- ♥ ein Hotelzimmer für das Brautpaar ab 15 Uhr
- ♥ gemeinsames Frühstück mit 6 Gästen am nächsten Morgen
- ♥ Service, Grundreinigung, MwSt.

	Preis pro Person
5 Stunden	**153 €**
6 Stunden	**166 €**
7 Stunden	**178 €**
8 Stunden	**189 €**
9 Stunden	**199 €**
Kinder 12-15 Jahre	**89 €**
Kinder 4-11 Jahre	**63 €**
Kinder unter 3 Jahre	**kostenfrei**
Dienstleister	**80 €**
	Späteste Endzeit: 02.00 Uhr



Musik

- ♥ Im Pavillon bis max. 2 Uhr je nach Pauschale
- ♥ Alle anderen Räume ab 22 Uhr Zimmerlautstärke

Getränkeservice

- ♥ Die in der Pauschale enthaltenen Getränke werden zu Beginn der Veranstaltung im Raum bereitgestellt und stehen zur Selbstbedienung zur Verfügung. Ergänzend erfolgt ein laufender Getränkeservice

Dekoration

- ♥ Individuelle Dekoration durch uns erfolgt nicht.
- ♥ am Tag selbst ab 13 Uhr kann dekoriert werden.

Spirituosen/ Longdrink

- ♥ Preise ohne Spirituosen/ Longdrinks.
- ♥ Können nach Verbrauch über uns bestellt werden
- ♥ Oder 6 Liter Spirituose können selbst mitgebracht werden ohne Korkgeld + passendes Mischgetränk.
- ♥ Zum selbst Mixen im Raum aufgebaut
- ♥ Ab dem 7. Liter Spirituose erlauben wir uns ein Korkgeld von 30 € pro Flasche bis 0,75l zu berechnen.

Ende der Pauschale

- ♥ Eine Verlängerung am Abend ist nicht möglich.
- ♥ Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht herausgerechnet werden.
- ♥ kein Service mehr
- ♥ Musik muss ausgeschaltet werden, keine Verlängerung
- ♥ Angebrochene Getränke aus der Pauschale stehen nicht mehr zur Verfügung.
- ♥ mitgebrachte Getränke werden verräumt.

Anzahlung/ Rechnung

- ♥ Anzahlung von 500 €, zur Raumreservierung
- ♥ Anzahlung von 75 %, 2 Wochen vor Veranstaltung
- ♥ Überweisung des Restbetrags bis 10 Tage danach
- ♥ Keine Kreditkartenzahlung möglich.

Unser Ablauf für Eure Hochzeitsplanung

1. Persönlicher Besichtigungstermin mit ersten Details & Informationen
2. Eintragung einer unverbindlichen Option für einen favorisierten Termin
3. Nach schriftlicher Zusage, Anzahlung von 500 € zur verbindlichen Raumreservierung
4. Weitere Details jederzeit mit uns per Mail
5. **3 Monate vorher**: Absprachen beim Konditor und Floristin. Terminfindung selbst durch das Brautpaar
6. **4 Wochen vorher**: Detailbesprechung persönlich am Gravenberg – nur mit Termin
7. **2 Wochen vorher**: Zweite Anzahlung von 75 % der gebuchten Leistung
8. **3 Tage vorher**: finale Infos, Personenanzahl und Abgabe der Sitzordnung per Mail
9. **1 Tag vorher**: Vorbeibringen von Dekoration etc.
10. **Am Tag selbst**: den Tag genießen 😊

Da uns Euer besonderer Tag sehr am Herzen liegt, möchten wir Euch ausschließlich persönlich beraten und bitten immer um **vorherige Terminabsprachen per E-Mail.**
feiern@gravenberg.de
Nur so können wir garantieren, dass alle Wünsche und Fragen auch berücksichtigt werden.

Unsere „Wall of Fame“ der Hochzeiten



Wir halten Euren besonderen Tag für die Ewigkeit auf einem kleinen goldenen Täfelchen fest.

Freie Trauung – Euer einzigartiger Augenblick



	Preis inkl. MwSt.
Set-Up Kosten	**400,00 €**
mit Sonnensegeln (2 Stück)	**+ 150,00 €**

Standesamtliche Trauungen sind leider nicht möglich. Kontakte für Trauredner/-innen empfehlen wir gerne. Ihr seid auf der Suche nach einer Location **nur** für die freie Trauung? Sprecht uns gerne an!

Das „Love is in the Air“ Paket beginnt erst mit dem Sektempfang **nach** der freien Trauung.
Vor und während der freien Trauung stellen wir gerne Wasser für Euch und Eure Gäste bereit.
Ein Getränkeservice durch uns ist nicht möglich.



Kommunion & Konfirmation & Einschulung

Geburtstage & Jubilare & Familienfeiern

Bis 20 Personen Speisenauswahl á la carte möglich.
Ab 21 Personen ein ausgesuchtes Menü für Alle.
Ab 30 Gäste ist auch ein Buffet möglich.
Getränke, Speisen etc. werden nach Verbrauch abgerechnet.

Oder

Unser "Rundum-sorglos-Paket" für Ihren besonderen Tag.
Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Wasser, Softgetränke, Fruchtschorlen, Kaffee
- Bier vom Fass, alkoholfreies Bier
- Hausweine (Rot, Weiß & Rosé)
- Buffet oder 3-Gang Menü
- Stofftischwäsche & Stoffserviette gelb oder weiß
- Menükarte

	Preis pro Person inkl. MwSt.
4 Stunden	**99 €**
5 Stunden	**109 €**
6 Stunden	**119 €**
7 Stunden	**129 €**
Kinder 12-15 Jahre	**85 €**
Kinder 4-11 Jahre	**55 €**
Kinder unter 3 Jahre	**kostenfrei**

Zubuchbare Leistungen/ Preis je nach Auswahl:

- Sektempfang
- Fingerfood zum Empfang
- Digestif/ Spirituosen
- Blumen von Blumen Wildrose
- Kuchen von der Bäckerei Lützenkirchen
- Selbst mitgebrachten Kuchen + 8 € Tellergeld

Wir möchten Euch ausschließlich persönlich beraten und bitten immer um **vorherige Terminabsprachen per E-Mail.**

Musik

- Im Pavillon bis max. 2 Uhr je nach Pauschale
- Alle anderen Räume ab 22 Uhr Zimmerlautstärke

Dekoration

- Individuelle Dekoration durch uns erfolgt nicht.
- am Tag selbst ab 13 Uhr kann dekoriert werden.

Ende der Pauschale

- Eine Verlängerung am Abend ist nicht möglich.
- Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht herausgerechnet werden.
- kein Service mehr
- Musik muss ausgeschaltet werden, keine Verlängerung
- Angebrochene Getränke aus der Pauschale stehen nicht mehr zur Verfügung.

Anzahlung/ Rechnung

- 1. Anzahlung von 500 €, zur Raumreservierung
- 2. Anzahlung von 75 %, 2 Wochen vor der Veranstaltung
- Überweisung des Restbetrags bis 10 Tage nach der Feier
- Keine Kreditkartenzahlung möglich.

Dienstleister

- Verpflegung von Dienstleistern berechnet sich je nach gewählten Stundenpaket und deren Aufenthaltsdauer.
- Die Musik muss mit Ende des Arrangements ausgeschaltet werden.

Personenzahl

- Die finale Personenzahl ist 3 Tage vorher per Mail an feiern@gravenberg.de mitzuteilen.

Korkgeld

- Wenn Sie selbst eine Flasche Wein oder ähnliches mitbringen, erlauben wir uns ein Korkgeld von 30 € pro Flasche bis 0,75l zu berechnen.
  Bei Magnum Flaschen 55 €.

BBQ & Sommer

Egal ob auf unserer Terrasse, unter der Pergola oder unter Sonnenschirmen auf dem Rasen:
Nehmen Sie sich eine wohlverdiente Auszeit vom Alltag und schauen Sie in unserem Sommergarten vorbei.

Zum Geschäftsessen am Mittag, als Pause von der Radtour oder Abendessen mit der ganzen Familie.
Wir bieten den passenden Rahmen mit regelmäßig wechselnden Sommergerichten, Kleinigkeiten für Zwischendurch oder unserem beliebten Freitags-BBQ.

Freitags BBQ-Buffet
Jeden Freitag ab Mai:
BBQ-Buffet im Sommergarten
Freitags von 18.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Preis auf Anfrage

Da es sich um ein Outdoor-Event handelt, können wir das BBQ nur bei entsprechenden Wetterverhältnissen anbieten.
Alternativ zum BBQ-Buffet kann auch normal aus unserer Speisekarte gewählt werden.
Wir freuen uns auf Eure Reservierung
unter Tel. 02173-92200

BBQ
am Gravenberg

Chefs-Table-BBQ
Unsere BBQ-Chefs-Table´s mit Gasgrill und Lavasteinen.
Wir servieren verschiedene Grillzutaten & Sie grillen mit Ihren Gästen in Eigenregie.
buchbar dienstags bis Donnerstag und samstags ab 4 Personen.
Preis auf Anfrage

Es stehen 6 Grilltische (max. 6 Personen pro Tisch) und 3 Grill-Stehtische (max. 4 Personen pro Tisch) zur Verfügung.
Auch eine Alternative für Ihre geschäftliche Veranstaltung, die Sie so, gelungen und sehr kommunikativ ausklingen lassen können.

Beachten Sie bitte, dass es sich um ein witterungsabhängiges Erlebnis handelt, dass wir nicht Indoor anbieten können.

Individuelles BBQ
Unser BBQ gibt es auch außer der Reihe zu buchen.
Ab 20 Personen können wir mit Ihnen, Ihr eigenes Grillevent organisieren.
Für Familienfeiern, Firmenevents oder im Freundeskreis.

Schreiben uns Ihre Anfrage per Mail an:
feiern@gravenberg.de

Bei schlechten Wetter verwandeln wir das Outdoor Event zu einem Indoor-Buffet in einem unserer passenden Veranstaltungsräume.

Weihnachtsfeiern



Im November und Dezember buchbar
Bis 20 Personen Speisenauswahl á la carte möglich.
Ab 21 Personen ein ausgesuchtes Menü für Alle.
Ab 30 Gäste ist auch ein Buffet möglich.
Getränke, Speisen etc. werden nach Verbrauch abgerechnet.

Oder

Unser "Rundum-sorglos-Paket" für Ihren Event.
Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Sektempfang oder Glühweinempfang
- Mineralwasser, Softgetränke, Fruchtschorlen, Kaffee
- Bier vom Fass & alkoholfreies Bier
- Hauswein (Rot-, Weiß- und Roséwein)
- Buffet oder 3-Gang Menü

	Preis pro Person inkl. MwSt.
4 Stunden	**90 €**
5 Stunden	**99 €**
6 Stunden	**108 €**
7 Stunden	**117 €**

Dienstleister

- Verpflegung von Dienstleistern berechnet sich je nach gewählten Stundenpaket und deren Aufenthaltsdauer.
- Die Musik muss mit Ende des Arrangements ausgeschaltet werden.

Spielregeln

- Eine Verlängerung nach Verbrauch ist nicht möglich.
- Eine Verlängerung des Pakets am Tag ist nicht möglich.
- Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht aus dem Arrangement herausgerechnet werden.
- Die **finale Personenzahl** ist 3 Tage vorher per Mail an feiern@gravenberg.de mitzuteilen.

Wir bitten immer um **vorherige Terminabsprachen per Mail mit Eurem Ansprechpartner**. Nur so können wir garantieren, dass alle Wünsche und Fragen auch berücksichtigt werden.

Buffet

Vorspeise:

- Melone und Landschinken
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Flammlachs
- Vitello Tonnato
- Blattsalate mit Cerealien
- Baguette mit Kräuterbutter und Butter

Hauptgerichte (3 zur Wahl):

- Schweinefilet
- Kalbstafelspitz
- Schweinkrustenbraten
- Rinderbraten
- Kalbsgeschnetzeltes
- Putensteaks
- Lachs- oder Wolfsbarschfilet
- Chili Sin Carne
- Curry von Aubergine und Zucchini

Dazu (3 zur Wahl)

- Rotkohl
- Rahmwirsing
- Gemüse der Saison
- Kartoffelgratin
- gebratene Kartöffelchen
- Butternudeln
- Spätzle
- Basmatireis

Dessert:

- Bayerische Vanillekrem
- braunes Schokoladenmus
- Panna Cotta mit Mango

Menüvorschläge

Ab 10 Personen können Sie sich gerne ein einheitliches Menü zusammenstellen. Hierfür haben wir Ihnen ein paar Menü-Ideen zusammengestellt.
Alternativ können Sie bis 20 Personen auch á la carte bestellen.

Menü 1

- ♥ Kartoffelsuppe mit bergischer Mettwurst - 10,50 €
- ♥ Schweinefilet mit Sauce Bernaise, Gemüse und Kartoffelplätzchen - 36,50 €
- ♥ Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce - 8,50 €

Menü 2

- ♥ Räucherlachs, Creme Fraiche und Rösti – 14,00 €
- ♥ Kräutercremesuppe, Tomatengnoccis – 10,50 €
- ♥ Gebratenes Zanderfilet, mit Honig-Limetten Knoblauchbutter, Risoléekartöffelchen und gebratene Schwarzwurzeln – 32,50 €
- ♥ Weißes Schokoladenmus mit Mango – 10,50 €

Menü 3

- ♥ Flammlachs & Dill-Senfsoße – 14,00 €
- ♥ Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse – 9,50 €
- ♥ Chateau Briand – Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Thymiankartoffeln und Gemüse – 39,50 €
- ♥ Dessertvariation mit Panna Cotta, Erdbeereis und Schokoküchlein – 14,00 €

Menü 4

- ♥ Zitrus gebeizter Lachs, Wildkräutersalat – 14,00 €
- ♥ Kartoffelcremesuppe mit Croutons – 9,50 €
- ♥ Poulardenbrust mit Currysauce, Basmatireis und Gemüse – 29,50 €
- ♥ Apfelkrapfen mit Vanilleeis – 12,50 €

Menü 5

- ♥ Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln – 14,00 €
- ♥ Rieslingsüppchen mit Gamba – 10,50 €
- ♥ Rumpsteak mit Waldpilzen und Kartoffelbällchen – 36,50 €
- ♥ Topfenpalatschinken mit Erdbeereis – 12,50 €

Menü 6 vegetarisch

- ♥ Ziegenkäse mit Honig gratiniert und Wildkräutersalat – 12,50 €
- ♥ Tomatencremesuppe mit Reis – 9,50 €
- ♥ Penne mit Mangopesto und Hirtenkäse – 22,50 €
- ♥ Bayrisch Creme mit Beeren – 10,50 €

Menü 7 vegetarisch

- ♥ Arancini - Gebackene Risotto Bällchen auf Gurken-Tomaten-Kräuterragout – 14,00 €
- ♥ Curry-Gemüsecremesuppe - 9,50 €
- ♥ Süßkartoffel mit Burrata und Tomatenzwiebeln, Olivenöl – 24,50 €
- ♥ Mascarpone- Kokoscreme mit Blaubeer – 10,50 €

Menü 8 vegan

- ♥ Gazpacho – 9,50 €
- ♥ Ofen-Zucchini mit Kichererbsen Ragout, Walnüsse und Pinienkerne – 22,50 €
- ♥ Chiapudding, Kokosmilch und Himbeeren – 8,50 €

Menü 9 vegan

- ♥ Süßkartoffelsüppchen mit Kokosmilch – 9,50 €
- ♥ Linsenbolognese auf Pasta und geriebenem Soja – 22,50 €
- ♥ Erdbeersorbet mit Früchten – 8,50 €

Buffetvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Buffet zusammen.
Bei besonderen Wünschen sprechen Sie uns gerne an.
Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 30 Personen anbieten.

	Vorspeisen	
Portion	US-Beef mit Perlzwiebeln, Cornichons und Remoulade	13,00 €
Portion	Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	13,00 €
Portion	Schinken & Salami Platte	13,00 €
Portion	Melone mit Parmaschinken	12,00 €
Portion	Crevetten mit Cocktailsoße	10,50 €
Portion	Garnelen in Knoblauchöl	13,50 €
1,4 kg	Flammlachs	186,00 €
Portion	Räucherlachs mit Frischkäse gefüllt	15,00 €
Portion	Tortellini-Thunfisch-Zwiebel Salat	8,50 €
Portion	Antipasti und Grillgemüse	8,50 €
Portion	Tomate-Mozzarella mit Pesto	8,50 €
Portion	Bruschetta	6,50 €
Portion	Kichererbsen-Feta Salat	6,50 €
Portion	Griechischer Bauernsalat	6,50 €
Portion	gebackene Zucchinischeiben auf Tomaten-Kräuterragout	8,50 €
Portion	Ziegenkäse mit Honig gratiniert	8,50 €
Schale	Verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette und Hausdressing,	26,50 €
Portion	Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter & Butter	3,00 €

	Hauptgang	
kg	Roastbeef	116 €
kg	Rinderfilet (in Pauschale +2 € p.P.)	129 €
kg	Kalbsrücken	116 €
kg	Schweinefilet	98 €
Portion	Hähnchenbrust	22,00 €
Portion	Entenkeule aus dem Ofen	24,00 €
Portion	Poulardenbrust	22,00 €
Portion	Wolfsbarsch	24,00 €
Portion	Lachssteak	24,00 €
Portion	Zürcher-Geschnetzeltes	18,00 €
Portion	Wildragout (saisonal)	18,00 €
Portion	Puter-Geschnetzeltes mit Curry-Früchtesoße	18,00 €
Portion	Entenbrust mit Orangensauce	22,00 €
Portion	Kleine Kalbsschnitzel paniert	18,00 €
Portion	Penne mit Mango Pesto und Hirtenkäse	18,00 €
Portion	Tortelloni mit Tomaten-Kräuterragout	18,00 €
Portion	Auflauf von Polenta (Maisgries) und Zucchini	18,00 €
Portion	Zweierlei Pasta mit 2 verschiedenen Soßen	18,00 €
Portion	Gemüsecurry mit Kokosmilch	18,00 €
Portion	Pilzrisotto	18,00 €

	Beilagen	
Portionen	Salzgebackene Kartöffelchen	6,00 €
Portionen	Potatoes Wedges	6,00 €
Portionen	Spätzle	6,00 €
Portionen	Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	6,50 €
Portionen	Kartoffelgratin	6,00 €
Portionen	Basmatireis	5,50 €
Portionen	Thymiankartöffelchen	6,00 €
Portionen	Butternudeln	6,00 €
Portionen	Pommes frites	5,00 €
Portionen	Gemüseauswahl der Saison	52,00 €
Portionen	Ofengemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel	52,00 €

	Dessert	
Portionen	Tiramisu	8,50 €
Portionen	Bayrische Vanillekrem mit Erdbeersoße	8,50 €
Portionen	hausgemachtes Konditoren Eis (Schokolade/ Vanille oder Erdbeer)	8,50 €
Portionen	Obstsalat	8,50 €
Portion	Rote Grütze mit Vanillekrem	8,50 €
Portionen	Schokoladenmus weiß oder braun	8,50 €
Portionen	Mascarponekrem mit Mango	8,50 €
Portionen	Krumble, Himbeere und Panna Cotta	8,50 €
Portionen	Käseplatte – Brie, Gouda, Roquefort mit Feigensenf und Grissini	12,50 €

	Fingerfood z.B. zum Empfang	
Stück	Tramezzinis mit Gurken-Kräuterfrischkäse oder Hummus	2,80 €
Stück	Tramezzinis mit US-Beef oder Räucherlachs	3,50 €
Stück	Obazda im Brezel-Mantel	2,50 €
Stück	Pflaumen im Speckmantel	2,50 €
Stück	Kalbsleberwurst im Pumpernickel Mantel	2,50 €
Stück	Hausgemachte kleine Fleischpflanzerl	3,00 €
Stück	Garnelen im Blätterteig	2,50 €
Stück	Bruschetta	3,00 €

	Mitternachtssnack	
Portionen	Currywurst mit Baguette	8,50 €
Portionen	Kartoffelsuppe mit Mettwurst	8,50 €
Portion	Käseplatte – Brie, Gouda, Roquefort mit Feigensenf und Grissini	10,50 €
Portionen	Schinken-/Salamiplatte mit Butter und Baguette	10,50 €
Portionen	Gulaschsuppe mit Baguette	8,50 €
	Den Mitternachtssnack sollte man für ca. 50% der Gäste kalkulieren	

Bei der Buffet Auswahl im Rahmen eines gebuchten Stundenpakets, kann wie folgt zusammengestellt werden:

5 Vorspeisen
3 Hauptgänge + 4 Beilagen
4 Desserts

Kuchen - All you need is love - and Cake!

Kuchen & Torten beziehen wir seit vielen Jahren von unserer Lieblingsbäckerei – der Bäckerei Lützenkirchen in Solingen.

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



Kuchen – Torten – Blechkuchen
(Preise können nachträglich variieren, da es sich um einen externen Dienstleister handelt)



Kirschstreusel	Stück 4,90 €
Apfelstreusel	Stück 4,90 €
Mohnmandelstreusel	Stück 4,90 €
Plunderstreusel, Aprikosen & Rosinen	Stück 4,90 €
Butterkuchen	Stück 4,90 €
gedeckte Apfelschnitten	Stück 4,90 €
Käsekuchenschnitte	Stück 4,90 €
Bienenstich	Stück 4,20 €
Donauwellen	Stück 4,20 €
Blaubeermuffins	Stück 3,20 €
Schokoladenmuffins	Stück 3,20 €
Plunderteilchen	Stück 3,20 €
Obsttörtchen	Stück 4,20 €
Zitronensahnerolle	Stück 3,70 €
Gemischter Obstboden	44,00 € (12 Stück)
Himbeerboden	44,00 € (12 Stück)
Gedeckte Apfeltorte	48,00 € (13 Stück)
Rahmkuchen mit Obst	44,00 € (12 Stück)
Käsekuchentorte (Nuß o. Mürbeteig)	56,00 € (14 Stück)
Sahnetorte ganz	62,50 € (16 Stück)
Marmorkasten mit Schokoüberzug	28,50 € (12 Stück)
Marmorkasten mit Puderzucker	26,50 € (12 Stück)
Zitronenkasten	24,00 € (12 Stück)



Auf ein Wort

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

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.

Unsere Räume haben Mindestumsätze,
die sich an Raumgröße und Wochentag 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 23:00 Uhr in Zimmerlautstärke möglich. Eine Verlängerung ist nur nach Vereinbarung und auf Anfrage möglich.

Ausschließlich in unserem Wald-Pavillon können Sie Musik bis maximal 02:00 Uhr spielen, je nach gewähltem Stundenpaket und Start des Arrangements.

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





Tagungen

Ihre individuelle Anfrage per Mail an info@gravenberg.de
Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant montags unser Restaurant geschlossen ist.

Tagungs-Pauschale „Gravenberg"

(Halb-Tagespauschale ohne Verpflegung)

Ab 30 € pro Person/Tag
Unsere Tagungspauschale „Gravenberg" eignet sich ideal für Ihr Halbtags-Seminar, ein kurzes Meeting oder Ihre Abendveranstaltung.
Folgende Leistungen sind inkludiert:

- ✓ Standard-Tagungstechnik (1x Leinwand, 1x Flipchart und 1x Pinwand)
- ✓ Wireless-LAN, Schreibblöcke und Bleistifte
- ✓ Parkplatzmöglichkeiten direkt am Haus
- ✓ Wasser medium und still
- ✓ Kannen Kaffee, Tee, Kekse, Obstkorb
- ✓ 1x Kaffeepause mit Kuchen oder Plunder

Tagungs-Pauschale „Bergisches Land"

(Tagespauschale mit 1x Verpflegung)

ab 80 € pro Person/Tag
Die Tagungspauschale „Bergisches Land" eignet sich ideal für Ihre Ganztagsveranstaltung.
Folgende Leistungen sind inkludiert:

- ✓ Standard-Tagungstechnik (1x Leinwand, 1x Flipchart und 1x Pinwand)
- ✓ Wireless-LAN, Schreibblöcke und Bleistifte
- ✓ Parkplatzmöglichkeiten direkt am Haus
- ✓ Wasser medium und still im Tagungsraum
- ✓ Kannen Kaffee, Tee, Kekse, Obstkorb
- ✓ 1x Kaffeepause mit Kuchen oder Plunder
- ✓ Mittags **oder** abends: 3-Gang-Menü
- ✓ Zum Essen Wasser und Heißgetränke inkludiert

Tagungs-Pauschale „Bullebäusken"

(Tagespauschale mit 2x Verpflegung)

ab 120 € pro Person/Tag
Mit unserer Tagungspauschale „Bullebäusken" buchen Sie ein Rund-um-Sorglos-Paket für Ihre Veranstaltung.
Folgende Leistungen sind inkludiert:

- ✓ Standard-Tagungstechnik (1x Leinwand, 1x Flipchart und 1x Pinwand)
- ✓ Wireless-LAN, Schreibblöcke und Bleistifte
- ✓ Parkplatzmöglichkeiten direkt am Haus
- ✓ Wasser medium und still im Tagungsraum
- ✓ Kannen Kaffee, Tee, Kekse, Obstkorb
- ✓ 2x Kaffeepause mit Kuchen oder Plunder
- ✓ Mittags **und** abends: 3-Gang-Menü
- ✓ Zum Essen Wasser und Heißgetränke inkludiert

Zubuchbar

- ✓ Tellergericht für 30 € p.P.
- ✓ 3-Gang Menü für 50 € p.P.
- ✓ 4- Gang Menü für 60 € p.P.
- ✓ Imbiss mit Suppe und 3x Scheiben Roggenbaguettes für 25 € p.P.
- ✓ Kuchen oder Plunder am Nachmittag für 5 € p.P.
- ✓ Softgetränke und Schorlen nach Verbrauch

Tagungstechnik

- ✓ Pinnwand & Flipchart – jeweils 1 Stück kostenfrei
- ✓ zusätzl. Pinnwand/Flipchart - 15 € pro Stück/Tag
- ✓ Beamer 50 € pro Stück/Tag
- ✓ Mikrofonanlage 20 € pro Stück/Tag
- ✓ Moderatoren-Koffer - 9,50 € pro Stück/Tag
- ✓ Kopierer - 0,25 € pro Kopie
- ✓ WLan - kostenfrei
- ✓ Leinwand - kostenfrei
- ✓ Mehrfachstecker -kostenfrei

Hotel

Hotelzimmer
Zimmer, die im Rahmen einer Tagung in unserem Haus gebucht werden, erhalten Sonderkonditionen.
Einzelzimmer **ab** 125 €.
Doppelzimmer zur Einzelnutzung **ab** 135 €
Doppelzimmer **ab** 145 €.
Preise können variieren z.B. durch Messezeiträume
Nur gütig bei Direktbuchung über Telefon oder Mail mit Bezug auf die anstehende Tagung.
Zimmerkontingente können gerne auf Anfrage erstellt werden.

Stornierung Hotelzimmer
Ab 30 Tage vorher - 30 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 14 Tage vorher - 40 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 7 Tage vorher - 50 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 3 Tage vorher - 70 Prozent der bestellten Leistungen
Ab 1 Tag vorher - 90 Prozent der bestellten Leistungen
No-Show – 100 Prozent der bestellten Leistungen
Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen

Mindestumsatz Tagungen

Gültig bei Tagungen montags bis Donnerstag

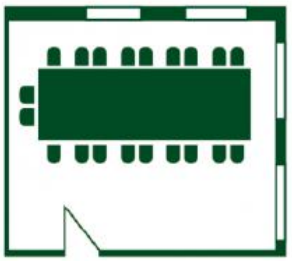
Wald Pavillon	3.500 €
Hochzeitsraum	1.500 €
Dorfstube	1.000 €
Wildstube	800 €
Giebelstube	450 €

- ✓ Freitags und samstags gilt für den Wald Pavillon und Hochzeitsraum ein verdoppelter Mindestumsatz.

Wir berechnen keine extra Raummiete.
Der Mindestumsatz entsteht aus dem Verzehr von Speisen und Getränke, Tagungstechnik, Tagungspauschale etc.
Hotelzimmer und Trinkgeld werden nicht angerechnet.

Die Räume

Wildstube (39 m², Tageslicht durchflutet) für max. 20 Personen



Raummaße:

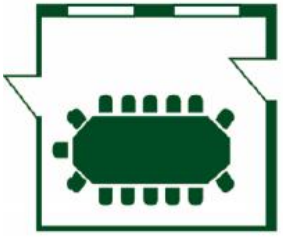
- Größe: 39 m²
- Länge: 8,00 m
- Breite: 6,00 m
- Höhe: 2,60 m

Kapazitäten maximal:

- Block: 20 Personen
- Empfang: 20 Personen
- Einzeltische: 25 Personen
- Stuhlreihen: 25 Personen



Giebelstube (30 m², eigene Dachterrasse) max. 12 Personen



Raummaße:

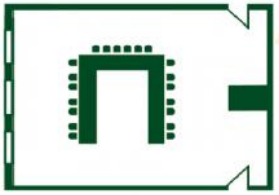
- Größe: 30 m²
- Länge: 6,00 m
- Breite: 5,00 m
- Höhe: 2,60 m

Kapazitäten maximal:

- Block: 12 Personen
- U-Form außen: 12 Personen



Dorfstube (50 m², original Eichendielen) max. 25 Personen



Raummaße:

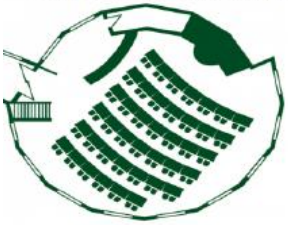
- Größe: 50 m²
- Länge: 12,00 m
- Breite: 8,00 m
- Höhe: 2,60 m

Kapazitäten maximal:

- Block: 20 Personen
- Einzeltische: 30 Personen
- Stuhlreihen: 25 Personen
- Parlamentarisch: 18 Personen
- U-Form außen: 20 Personen



Waldpavillon (250 m², einzigartige Events) max. 150 Personen



Raummaße:

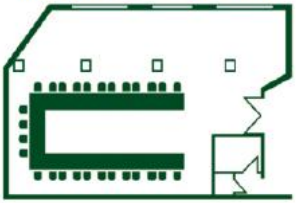
- Größe: 250 m²
- Länge: 17,00 m
- Breite: 17,00 m
- Höhe: 3 - 4,50 m

Kapazitäten maximal:

- Block: 60 Personen
- U-Form außen: 60 Personen
- Parlamentarisch: 70 Personen
- Einzeltische: 120 Personen
- Stuhlreihen: 120 Personen
- Empfang: 150 Personen



Hochzeitsraum (112 m², direkter Gartenzugang) max. 60 Personen



Raummaße:

- Größe: 112 m²
- Länge: 14,00 m
- Breite: 8,00 m
- Höhe: 2,60 m

Kapazitäten maximal:

- Block: 32 Personen
- U-Form außen: 30 Personen
- Empfang: 60 Personen
- Stuhlreihen: 60 Personen















Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Aufgrund der hohen Nachfrage haben wir Reservierungen an unsere Geschäftsbedingungen 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**.

Unverbindliche Reservierungsanfrage

Eine unverbindliche Reservierung für Ihr ausgewähltes Datum und den gewünschten Raum nehmen wir gerne auf. Sollte eine weitere Anfrage für Ihr Datum erfolgen, werden wir Sie schriftlich und telefonisch kontaktieren und eine zeitnahe Entscheidung innerhalb von zwei Tagen benötigen.

Verbindliche Reservierung

Eine verbindliche Reservierung kommt ausschließlich per E-Mail in Schriftform zustande. Sie gilt als abgeschlossen, wenn sie schriftlich vom Hotel und Besteller bestätigt wurde.
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 wird nicht zurückerstattet.
IBAN: DE 21 375 517 80 0000 271 106, Kontoinhaber: F.Lohmann

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.

Mindestumsatz der Räume bei Bankett
gültig für Freitage, Samstage und vor Feiertagen

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

Mindestumsatz der Räume bei Tagungen

Gültig bei Tagungen montags bis freitags

Wald Pavillon	3.500 €
Hochzeitsraum	1.500 €
Dorfstube	1.000 €
Wildstube	800 €
Giebelstube	450 €

Freitags und samstags gilt für den Wald Pavillon und Hochzeitsraum ein verdoppelter Mindestumsatz.
Wir berechnen keine extra Raummiete.
Hotelzimmer und Trinkgeld werden nicht angerechnet.

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.

Pandemie

Es gelten die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Verordnungen des Landes.
Sollte die Veranstaltung aus pandemiebedingten 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 150 € pro Stück in Rechnung stellen!

Wunderkerzen
Wunderkerzen dürfen nicht abgebrannt werden.
Weder im Freien oder im Raum. Brandschutz!
Bei Nichtbeachtung behält sich der Veranstalter vor, die Feierlichkeit zu beenden und die gesamte gebuchte Leistung zu berechnen.

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. Feuergefahr!

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 10 Tagen ohne Abzug.
Bezahlt werden kann per Überweisung oder vor Ort in Bar sowie per EC-Karte. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

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
Empfänger: Lohmann GbR
bei der Stadtsparkasse Langenfeld zu leisten.
Eine entsprechende Anzahlungsrechnung wird vom Hotel erstellt.

Erfüllungsort
Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Langenfeld.
Es gilt deutsches Recht.
Lohmann GbR
Elberfelder Straße 45
40764 Langenfeld



Lohmann GbR
Lohmann´s Romantik Hotel Gravenberg
Familie F. Lohmann
Elberfelder Strasse 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 2027, alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit
Stand September 2026

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT