



Feste feiern 2023

Gültig ab Oktober 2022

Alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Lieber Gast!

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie die ersten Informationen und Menüvorschläge für Ihre Feier am Gravenberg.

Gerne können Sie aber auch jederzeit Ihre eigenen Ideen & Wünsche an uns herantragen.

Wir stimmen gerne den Verlauf Ihrer privaten oder geschäftlichen Veranstaltung in einem individuellen und persönlichen Gespräch mit Ihnen ab.

Dekoration - Extras		
Blumenschmuck (länglich oder rund)	Stück	ab 26,50 €
Menükarten bedruckt	Stück	3,00 €
Stuhlhussen (nur für den Hochzeitsraum)	pro Stuhl	9,80 €
Namenskärtchen	Stück	1,50 €
5-armige Kerzenleuchter inkl. Kerzen	Stück	15,00 €
Aperitif		
Sekt Cuvée Gravenberg	Flasche	27,50 €
Schwane Secco mit und ohne Alkohol	Flasche	29,60 €
Champagner Roederer brut	Flasche	79,00 €
Kir Royale	Glas	10,50 €
Aperol Spritz oder Hugo	Glas	9,50 €
Fingerfood (Beispiele)		
Mini-Frühlingsrolle	Stück	3,85 €
Gambas im Strudelblatt	Stück	3,85 €
Camembert, Vollkorn und Traube	Stück	4,20 €
Pumpnickel, feines Leber-Mus, Gurke	Stück	4,60 €
Tortilla Chip, Frischkäse und Lachs	Stück	4,60 €

Musik

Gerne geben wir Ihnen passende Musiker-Vorschläge. Beachten Sie bitte, dass wir keine Musikanlage verfügbar haben. Unser Klavier stellen wir Ihnen gerne gegen einen Kostenanteil von 60,00 € zur Verfügung.

Hotelzimmer

Wir bieten Ihnen auf Hotelzimmer, die im Rahmen einer Bankett-Veranstaltung in unserem Haus gebucht werden, einen **Rabatt von 15 % auf die gebuchte Zimmerkategorie je nach Verfügbarkeit** an.

Dies gilt sowohl für das Lohmann's Romantik Hotel Gravenberg sowie unseren 400m entfernten Kapeller Hof.

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstück.

Bei sehr frühen Buchungen über unsere Internetseiten www.gravenberg.de gibt es, je nach Verfügbarkeit, die Zimmer auch zu einem Frühbucherpreis (nicht mehr kostenfrei stornierbar).

Kuchen

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

Gerne bestellen wir Ihnen Ihre Lieblingstorte, z.B.:

Sahnetorten ab 65,00 €

Obsttorten ab 61,00 €

Verschiedene Blechkuchen pro Stück ab 5,20 €

Für selbst mitgebrachte Kuchen & Torten gilt:

- Wenn Sie den **gesamten** Kuchen selbst mitbringen möchten, erlauben wir uns ein Tellergeld von 8,00 € p.P. zu berechnen.
- Sie möchten **einen** Kuchen als Geschenk bzw. selbst gebacken mitbringen und bestellen den restlichen Kuchen bei uns, erlauben wir uns ein Tellergeld von 6,50 € p.P. zu berechnen.

Es versteht sich von selbst, dass wir kein Tellergeld berechnen, wenn Sie Ihren Kuchen ausschließlich über uns beziehen.



Ein Menü, so besonders wie Ihr Anlass

Menü 40	52,50 €
• Kartoffelsuppe mit berg. Mettwurst	9,50 €
• Gebratenes Zanderfilet, Weißweinsauce mit Gemüse und Butterkartoffelchen	32,50 €
• Vanille Panna Cotta, Früchte	10,50 €

Menü 41	67,00 €
• Räucherlachs mit Creme Fraiche und kleine Rösti	15,50 €
• Curry-Ananassüppchen mit Kokos	9,50 €
• Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Kartoffelplätzchen	29,50 €
• Dessertvariation mit Schokoladen Mus, Eis, Lavaküchlein und frischen Früchten	12,50 €

Menü 42	72,50 €
• Hausgeräucherte Entenbrust mit Apfelsalat und Zwiebelmarmelade	15,50 €
• Rinderkraftbrühe mit Gemüse unter der Blätterteighaube	11,00 €
• Chateau Briand Rinderfilet am Stück mit Sauce Bernaise, Gemüse, und Thymiankartoffeln	35,50 €
• Bayrische Vanillekrem mit Früchten und Stracciatellasoße	10,50 €

Menü 43	64,00 €
• Geräucherter Saibling, Kräutersalat und Sahnemeerrettich	15,50 €
• Schaumsüppchen von Karotte & Apfel	9,50 €
• Maispouardenbrust mit Curry-Papayasauce Marktgemüse und Kartoffelgratin	29,50 €
• Gebackene Bananen mit Vanilleeis	9,50 €

Menü 44	63,50 €
• Vitello von der Kalbsschulter dazu Ruccolasalat	11,00 €
• Rieslingsüppchen mit Gamba	11,50 €
• Rumpsteak auf Waldpilzen dazu Kartoffelbällchen	31,50 €
• Topfenpalatschinken mit Kirsch-Grieseis	9,50 €

Menü 45 vegetarisch	54,00 €
• Ziegenkäse mit Honig überbacken, Zupfsalat und Sonnenblumenkernen	11,50 €
• Basilikumsüppchen mit Tomatengnocchis	9,50 €
• Reibekuchen mit pochiertem Ei und Kräuter-Hüttenkäse	23,50 €
• Blaubeerkrem mit Vanillenocke	9,50 €

Menü 46 vegan	53,00 €
• Geröstete Karotten mit Limettenöl und Linsen	11,50 €
• Kartoffelsüppchen mit gehobelten Mandeln	8,50 €
• Curry von Zucchini und Augergine mit Kokosmilch, Basmatireis	23,50 €
• Himbeersorbet mit frischen Früchten	9,50 €

Ihre einheitliche Menüauswahl benötigen wir bitte spätestens 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung, so kann unsere Küche Ihre Auswahl entsprechend einkaufen und vorbereiten.

Mitternachtssnack (€/ p.P.):	
Currywurst mit Brötchen	9,50 €
Kartoffelsüppchen mit Mettwurst	8,80 €
Käseplatte mit Feigensenf und Grissini	9,50 €

Gluten- sowie laktosefreie Gerichte können wir jederzeit für Sie zubereiten. Bitte erfragen Sie die Allergene, wir helfen Ihnen gerne persönlich weiter.

“Love is in the Air” 2023

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Zum Aperitif und am Abend Sekt Cuvée „Haus Gravenberg“
- Fingerfood Tramezzini mit US-Beef und Kräuterfrischkäse
- Softgetränke, Mineralwasser, König Pilsener vom Fass
- Gravenberger Hauswein (Rot-, Weiß- und Roséwein)
- Ein 4-Gang-Menü oder alternativ Büffet lt. Vorschlägen
- Hochzeitstorte (bei eigener Torte minus 5 € /Person)
- Kaffeespezialitäten (Vollautomat)
- Blumenschmuck (eigener Blumenschmuck minus 4 € /Person)
- Einzelne weiße Leuchter-Kerzen
- Menükarten pro Tisch
- Stofftischwäsche & Stoffservietten in weiß
- Hintergrundmusik – keine Musikanlage vorhanden
- kostenfreies Parken rund ums Haus
- Leinwand und Beamer, Zugang zum WLAN
- ein Hochzeitszimmer für das Brautpaar am Tag
- Late-Check out bis 14:00 Uhr für das Brautzimmer
- gemeinsames Frühstück mit maximal 6 weiteren Personen von außer Haus am Morgen nach Ihrer Feier
- Persönliche Webseite für Infos rund um Ihren besonderen Tag z.B. www.gravenberg.de/01-08-2020
- Kinder 3 bis 12 Jahren 52 €

Preis pro Person inkl. MwSt.		
8 Stunden	Max. bis 3 Uhr	158,00 €
9 Stunden	Max. bis 3 Uhr	170,00 €
10 Stunden	Max. bis 3 Uhr	182,00 €

Grundumsatz

Der Wald Pavillon hat einen Grundumsatz von 9.000 €
Der Hochzeitsraum hat einen Grundumsatz von 4.500 €.
Wird dieser Umsatz bei der Endrechnung nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete ausgebucht.
Hotelzimmer können nicht auf den Grundumsatz angerechnet werden.

Preis Info

Aufgrund der unsicheren Preis- und MwSt. Entwicklung auch bei unseren Lieferanten und Dienstleistern müssen wir uns leider vorbehalten in dieser Broschüre angegebenen Preise, um bis zu 10% anzuheben.

Spielregeln für unsere Arrangements

- Preise ohne Spirituosen, diese können separat dazu gebucht werden nach Wunsch.
- Unsere Mitarbeiter unterliegen auch dem Arbeitszeitschutz. Daher ist eine Verlängerung nach den vereinbarten Zeiten nicht möglich.
- Nach Ablauf des Arrangements bieten wir, für max. 1 Stunde im Anschluss, eine Absacker-Pauschale ohne Service an.
- Die Personenzahl ist einen Tag vorher bis 18 Uhr per E-Mail an: feiern@gravenberg.de verbindlich mitzuteilen. Spätere Absagen sind kostenpflichtig
- Anzahlung von 75 % des Rechnungsbetrages 2 Wochen vor der Veranstaltung.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht in Anspruch genommene Leistungen weder rückvergütet noch aus dem Arrangement herausgerechnet werden können.
- Freie Trauungen im Garten 500 €, mit Sonnensegeln 550 €
- Verpflegung von Künstlern wird extra berechnet.

Unser Ablauf für Ihre Hochzeitsplanung

- Persönlicher Besichtigungstermin des Raumes mit ersten Details & Informationen
- Anzahlung von 500 € zur Bestätigung der Reservierung
- Weitere Details z.B. zur Webseite etc. per Mail
- Absprachen beim Konditor und Florist ca. 3 Monate vorab
- Erste Detailbesprechung persönlich am Gravenberg ca. 6 Wochen vorher
- 2. Anzahlung von 75% der Summe s. Spielregeln
- Persönliche Zweite Konkretisierung des Ablaufes & Details ca. 2 Wochen vor der Feier
- Letzte Änderungen 4 Tage per Mail vorab
- Mail mit verbindlicher Personenzahl am Vorabend bis 18 Uhr

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.

Sommergarten & Pergola für Events

Ab 65 Personen reservieren wir Ihnen auf Anfrage exklusiv unseren Sommergarten mit BBQ Hütte oder Menü rund um den Brunnen. Die grüne Pergola können Sie ab 30 Personen exklusiv buchen. (max. 60 Personen)



Unser „kleines“ All-in Paket

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Zum Aperitif: Sekt Cuvée „Haus Gravenberg“
- Gravenberger Hauswein (Rot-, Weiß-, Roséwein)
- König Pilsener vom Fass, Softgetränke, Mineralwasser
- Kaffeespezialitäten
- Blumenschmuck
- Menükarten und einzelne Leuchter Kerzen
- Gelbe oder weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- W-LAN Zugang und Hintergrundmusik
- **Einheitliches 4-Gang Menü nach Wunsch z.B.:**
 - Bergischer Feldsalat mit Räucherlachs im Kräuterpfannkuchen
 - Kartoffelsüppchen mit Croûtons
 - Kalbsrücken am Stück gebraten mit Schnittlauchrahmsoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin
 - Dessertvariation mit Früchten

	Preis Pro Person inkl. MwSt	
4 Stunden	Max. bis 23 Uhr	104,00 €

Freie Trauung – ein einzigartiger Augenblick



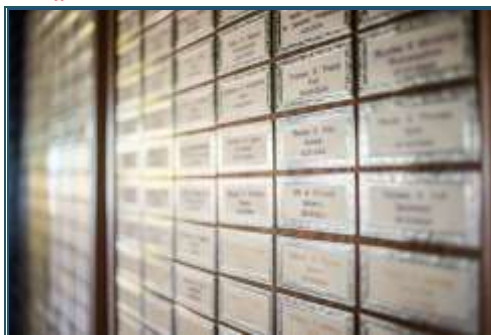
Freie Trauungen sind in unserem Garten möglich. Set-Up Kosten pauschal 500 €/ mit zwei Sonnensegeln +50 €. Bitte beachten Sie, dass wir keine standesamtlichen Trauungen anbieten können.

Fleur de Lys - der Gravenberger Hochzeitsbus



Für bis zu 7 Personen + unser Fahrer für pauschal ab 175 €. Ihre Hochzeitsfahrt von der Kirche zum Gravenberg, im Umkreis von 20 km, mit Ihrem persönlichen Chauffeur, Hochzeitsgeläut bei Ankunft & einem Glas Sekt bei Abfahrt in unserem Oldtimer Bus.

Die „Wall of Fame“ der Hochzeiten



Wir halten Ihren besonderen Tag für die Ewigkeit fest.

Das Büffet

Die folgenden Büffets sind für 30 bzw. 50 Personen ausgelegt und wir möchten Ihnen hiermit eine erste Vorstellung geben, was wir am Gravenberg leisten können. In einem persönlichen Gespräch werden wir dann mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Büffet ca. vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass wir Büffets erst ab 30 Personen anbieten.

Suppenangebot pro Portion		
Portion	Pilzkremsüppchen mit Croutons	10,50 €
Portion	Kräutercremsüppchen mit Croutons	9,50 €
Portion	Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich	10,50 €
Portion	Krustentiersüppchen mit Crevetten	11,50 €
Portion	Kartoffelsüppchen mit gerösteter Mettwurst	10,50 €
Große Fleischstücke zum tranchieren €/kg		
Stk	Partyspanferkel ausgelöst ohne Knochen	(4kg) 276€
kg	Rinderfilet am Stück gebraten	112 €
kg	Kalbsrücken am Stück gebraten	104 €
kg	Roastbeef am Stück gebraten	104 €
kg	Rosé Kalbshälfte mit Apfelmeerrettich	97 €
Beilagen im Kupfertopf serviert pro Portion		
Portion	salzgebackene Kartoffelchen	4,50 €
Portion	Kartoffelklöße	5,40 €
Portion	hausgemachte Spätzle	5,40 €
Spezialitäten für Ihr Büffet pro Portion		
Portion	Hirschgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Wacholdersoße	25 €
Portion	Gebratene Atlantikzunge (Grätenfrei) mit Noilly Pratsoße	22 €
Portion	gebratener Lachs	22 €
Portion	Entenbrust mit Orangensoße	23 €
Portion	Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons	23 €
Portion	Putergeschnetzeltes mit Curry-Früchtesoße	20 €

Varianten

- 1) Vorspeise-/ Hauptgang-/ Dessertbüffet klassisch
- 2) 2 Gänge serviert/ Hauptgangbüffet/ Dessertbüffet
- 3) Vorspeisen auf Platten serviert (Tischbüffet) und im Anschluss Hauptgangbüffet/ Dessertbüffet
- 4) Im Sommergarten oder Wald-Pavillon sind BBQ- Büffets möglich
- 5) 3 Gänge serviert/ Dessertbüffet

Büffetvorschlag 1

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Gesamt
15	Portionen	Crevetten mit frischer Ananas und Cocktailssoße	198,00 €
2,5	KG	pochierter Flammlachs mit Dill-Senfsoße	465,00 €
15	Portionen	Ententerrine mit fruchtiger Sauerkirschoße	165,00 €
15	Portionen	Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln	165,00 €
50	Portionen	Brötchen und Baguettes mit hausgemachter Kräuterbutter, Butter	125,00 €
3	Schale	Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressing dazu Tomaten, Gurken, Radischen, Mais, Coutons	79,50 €
Hauptgangbüffet			
3	Kupfertopf	gratinierte Kartoffeln	96,00 €
15	Portionen	Basmatireis	67,50 €
15	Portionen	gebratene Thymiankartoffelchen	67,50 €
3	Kupfertopf	Gemüseplatten der Saison	156,00 €
3,2	KG	Roastbeef am Stück gebraten	332,80 €
15	Portionen	Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons	330,00 €
18	Portionen	gebratene Wolfsbarsch mit Weißweinssoße	432,00 €
12	Portionen	Vegetarischer Auflauf von Polenta und Zucchini	264,00 €
Dessert			
15	Portionen	Tiramisú	127,50 €
15	Portionen	Bayrische Vanillekrem mit Erdbeersoße	127,50 €
10	Portionen	hausgemachtes Konditoreis (2 Sorten)	85,00 €
10	Portionen	Obstsalat mit Melonen und Mandelblättern	85,00 €
Die passenden Soßen servieren wir zu allen Gerichten			
Preis gesamt in € :			3.368,30 €

Büffetvorschlag 2

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	
15	Portionen	Roastbeef mit Soja-Glasnudelsalat, Frühlingszwiebeln	225,00 €
15	Portionen	geräucherter Lachs mit Frischkäse gefüllt	225,00 €
15	Portionen	Roh- und Kochschinken, Salami Platte	187,50 €
15	Portionen	gebackene Zucchinischeiben auf Tomaten-Kräuterragout	142,50 €
4	Schale	Joghurtdressing, dazu Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Croutons	106,00 €
50	Portionen	Baguette und Butter, Quark	125,00 €
Hauptgangbüffet			
20	Portionen	Hähnchenbrust mit grüner Pfeffersoße	440,00 €
15	Portionen	Rigatoni mit Shrimps und Lauch	270,00 €
20	Portionen	Lammkeule auf zweierlei Bohnen	440,00 €
4	Kupfertöpfe	Gemüse der Saison	208,00 €
20	Portionen	Schupfnudeln	110,00 €
3	Kupfertopf	gratinierte Kartoffeln	96,00 €
Dessert			
20	Portion	Rote Grütze mit Bergischer Stippmilch (Vanillekrem)	170,00 €
20	Portionen	Braunes Schokoladenmus mit Kokosraspeln	170,00 €
20	Portionen	kleine Pfannkuchen im Apfel-Rosinenragout	170,00 €
Die passenden Soßen servieren wir zu allen Gerichten			
Summe			3.085,00 €

Büffetvorschlag 3

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	
18	Portionen	Ziegenfrischkäse im Pumpernickelmantel, Feigensenf	171,00 €
20	Portionen	Thunfisch (leicht angebraten) schwarz-weißer Sesam auf Gurken-Tomatensalsa	270,00 €
18	Portionen	Tafelspitz auf Erdäpfeln & Paprika	171,00 €
20	Portionen	Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	170,00 €
15	Portionen	Antipasti: eingelegte Pepperoni, Kirschtomaten und Oliven gefüllt mit Frischkäse	127,50 €
4	Schale	Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressing, dazu Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Croutons	106,00 €
50	Portionen	Baguette und Butter, Olivenpaste und Kräuterbutter	125,00 €
20	Portionen	Medaillons vom Schweinefilet mit Soße Bernaise	360,00 €
20	Portionen	Kalbspiccata (natur Schnitzelchen)	360,00 €
20	Portionen	Zanderfilet & Chorizo auf Kartoffelstampf	360,00 €
4	Kupfertöpfe	Gemüse der Saison	208,00 €
15	Portionen	Frischkäseravioli mit Tomaten-Kräutersoße	157,50 €
3	Kupfertopf	gratinierte Kartoffeln	96,00 €
20	Portionen	Mascarponekrem mit Mango	170,00 €
20	Portionen	Weißes Schokoladenmus mit Himbeersoße	170,00 €
20	Portionen	Krumble mit Biskuit, Himbeere und Mascarpone	170,00 €
Die passenden Soßen servieren wir zu allen Gerichten			
Preis gesamt in € :			3.192,00 €

Preis Info

Aufgrund der unsicheren Preis- und MwSt Entwicklung auch bei unseren Lieferanten und Dienstleistern müssen wir uns leider vorbehalten in dieser Broschüre angegebenen Preise, um bis zu 10% anzuheben.

Raum für Ihre Ideen:

Häppchen Vorweg oder Danach...

€/ Portion

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

Gravenberger Hütte

Mitte September bis Ende Dezember für max. 80 Personen

Geburtstage/ Oktoberfestparty/ Hochzeiten/ Weihnachtsfeier



Bier- und Weintheke



Bayrisch oder weihnachtlich geschmückt



Gravenberger Hütte ab 60 Personen

Folgende Leitungen sind inklusive

- Zum Aperitif Sekt Cuvée Haus Gravenberg
- Softgetränke, Mineralwasser, König Pilsener vom Fass
- Gravenberger Hausweine: Rot- und Weißwein
- Kaffeespezialitäten

Vorspeisenbüffet:

- Melone mit Schinken
- Tomate Mozzarella und Antipasti
- Blattsalate mit Dressings & Kartoffelsalat
- Party-Brötchen und Brezeln mit Kräuterbutter und Butter

2 Hauptgerichte zu Wahl als Büffet:

- Maispouardenbrust mit Gemüse und Tagliatelle
- Kalbstafelspitz mit Soße, Spitzkohl und gebratene Kartoffelchen
- Schulter vom Schwein, Rahmsouße, Gemüsepfanne und Kroketten
- Rinderbraten in Rotweinsouße, Spätzle, Wirsing
- Kalbsbraten und gratinierte Kartoffeln
- Putengeschnetzeltes dazu saisonale Gemüse, Butterreis
- Lachsmedaillons auf Blattspinat mit Risolée kartoffeln

Dessertbüffet:

- Bayerische Vanillecreme
- Rote Grütze mit Vanillesouße
- Schokoladenmousse mit Schlagrahm

Hüttenpreis	Preis Pro Person inkl. MwSt	
7 Stunden	Max. bis 01.00 Uhr	114,00 €

Spielregeln für unsere Gravenberger Hütte und Weihnachtsfeiern

- Preise ohne Spirituosen, diese können separat gebucht werden nach Wunsch.
- Eine Verlängerung nach 1 Uhr ist nicht möglich.
- Die Personenzahl ist einen Tag vorher bis 18 Uhr per E-Mail an: feiern@gravenberg.de verbindlich mitzuteilen.
- Anzahlung von 75 % des zu erwartenden Umsatzes zwei Wochen im Voraus.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht in Anspruch genommen Leistungen weder rückvergütet noch aus dem Arrangement herausgerechnet werden können.
- Die Verpflegung Ihrer Künstler wird extra berechnet.
- Die Buchung der Hütte erfolgt ausschließlich über ein Arrangement.

Unsere Räume zum Feiern:

Dorfstube bis 35 Persone



Wildstube bis 25 Personen



Hochzeitsraum bis 60 Personen



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 einen Tag vor Ihrer Veranstaltung bis 18 Uhr per Mail die verbindliche Gästeanzahl mit.

Spätere Absagen können nicht kostenfrei storniert werden.

Unsere Hotelzimmer liegen über den Veranstaltungsräumen. Tanz-Musik ist in allen Räumen bis 00:00 Uhr (Achtung! Bass-Stärke angepasst) und anschließend bis 01:00 Uhr in Zimmerlautstärke möglich. Eine Verlängerung ist nicht möglich.

Ausschließlich in unserem Wald-Pavillon können Sie Musik bis maximal 03:00 Uhr spielen. (Siehe Spielregeln)

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

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

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 und das gesamte Team vom Gravenberg.

Unsere AGB's - 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 bestätigt wurde.

Anzahlung

500 € Anzahlung zur verbindlichen Raumreservierung werden fällig durch die Reservierung.

Diese Anzahlung wird mit den entstehenden Kosten auf der Endrechnung verrechnet.

Bei einer Stornierung der Veranstaltung nach erbrachter Anzahlung verfällt diese und kann nicht zurückerstattet werden.
IBAN: DE 21 375 517 80 0000 271 106, Kontoinhaber: F.Lohmann

Grundumsatz

Der Wald Pavillon hat einen Grundumsatz von 9.000 €
Der Hochzeitsraum hat einen Grundumsatz von 4.500 €.
Wird dieser Umsatz bei der Endrechnung nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete ausgebucht.
Hotelzimmer können nicht auf den Grundumsatz angerechnet werden.

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 sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltenden Steuern.

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 Buffets, 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 müssen 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.

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 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

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: feiern@gravenberg.de
Mail Hotel & Restaurant: info@gravenberg.de
Web: www.gravenberg.de

Version für 2023 (Stand Oktober 22), alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT