Feste feiern 2024

Neue Version Stand 01/24

GRAVENBERG

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

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Lieber Gast!
Auf den folgenden Seiten finden Sie die neue Preisübersicht für 2024. Da die gesetzliche Mehrwertsteuer nun doch von ursprünglich 7% auf 19% wieder angehoben wurde, mussten wir unsere Angebote leider entsprechend überdenken und anpassen.
Der alte Flyer für das Jahr mit orangenem Umschlag verliert hiermit seine Gültigkeit. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Das gesamte Team vom Gravenberg freut sich schon heute, Ihre Veranstaltung durchführen zu dürfen.

Dekoration - Extras		
Blumenschmuck	Stück	ab 26,50 €
Menükarten bedruckt	Stück	3,00 €
Namenskärtchen von uns beschriftet	Stück	1,50 €
5-armige Kerzenleuchter inkl. Kerzen	Stück	15,00 €
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 €
Pumpernickel, feines Leber-Mus, Gurke	Stück	3,90 €
Tortilla Chip, Frischkäse und Lachs	Stück	3,90 €

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 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 900 m 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.

Kuchen
Kuchen & Torten beziehen wir seit vielen Jahren von unserer Lieblingsbäckerei.
Gerne bestellen wir Ihnen Ihre Lieblingstorte, z.B.:
Sahnetorten ab 72,00 €
Obsttorten ab 67,00 €
Verschiedene Blechkuchen pro Stück ab 4,90 €

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	**58,80 €**
· Kartoffelsuppe mit berg. Mettwurst	10,50 €
· Gebratenes Zanderfilet, Weißweinsoße mit Gemüsen und Butterkartöffelchen	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 Pilzrahmsoße, Gemüsen 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 €
· Bayrische Vanillekrem mit Früchten und Stracciatellasoße	11,80 €

Menü 43	**71,80 €**
· Geräucherter Saibling, Kräutersalat und Sahnemeerrettich	17,50 €
· Schaumsüppchen von Karotte & Apfel	10,50 €
· Maispoulardenbrust mit Curry-Papayasoße Marktgemüse und Kartoffelgratin	33,00 €
· Gebackene Bananen 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 Kirsch-Grieseis	10,80 €

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

Mitternachtssnack (€/ p.P.):

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

“Love is in the Air” 2024

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Sektempfang mit Sekt und Orangensaft nach Wunsch
- Fingerfood-Tramezzini mit US-Beef und Kräuterfrischkäse
- Softgetränke, Mineralwasser, König Pilsener vom Fass
- Hauswein (Rot-, Weiß- und Roséwein)
- Ein 4-Gang-Menü oder alternativ Büffet lt. Vorschlägen
- Hochzeitstorte
- Kaffeespezialitäten (Vollautomat im Raum)
- Blumenschmuck für die Tische
- weiße Leuchter-Kerzen zwei Stück pro Tisch
- Menükarten zwei Stück pro Tisch
- Stofftischwäsche & Stoffservietten, Platzteller
- Hintergrundmusik – keine Musikanlage vorhanden
- kostenfreies Parken rund ums Haus
- Leinwand und Beamer, Zugang zum WLAN
- ein Hotelzimmer für das Brautpaar für die Nacht ab 15 Uhr am Hochzeitstag
- 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 58 €

		Preis pro Person inkl. MwSt.
8 Stunden	**Max. bis 3 Uhr**	**167,50 €**
9 Stunden	**Max. bis 3 Uhr**	**180,00 €**
10 Stunden	**Max. bis 3 Uhr**	**193,00 €**

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.

Spielregeln für unsere Arrangements

- Die Anzahlung von 500€ zur verbindlichen Raumreservierung verfällt bei nachträglicher Stornierung oder Terminverschiebung.
- Die Anzahlung von 75 % der bestellten Leistungen ist 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin zu erbringen.
- Preise ohne Spirituosen, diese können separat dazu gebucht werden nach Absprache.
- Eine Verlängerung nach den vereinbarten Zeiten 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 Absackerrunde ohne Service an, auf Anfrage.
- Die finale Personenzahl ist einen Tag vorher bis 18 Uhr per Mail an feiern@gravenberg.de verbindlich mitzuteilen. Spätere Absagen sind kostenpflichtig.
- Nicht in Anspruch genommene Leistungen können weder rückvergütet noch aus dem Arrangement herausgerechnet werden können.
- Verpflegung von Künstlern wird extra berechnet. Die Kosten hier sind abhängig vom gewählten Stundenpaket.

Unser Ablauf für Ihre Hochzeitsplanung

- Persönlicher Besichtigungstermin des Raumes mit ersten Details & Informationen
- Eintragung einer unverbindlichen Option für einen favorisierten Termin
- Anzahlung von 500 € zur Bestätigung der Reservierung
- Weitere Details z.B. zur Webseite, Dienstleistern etc. per Mail
- Absprachen beim Konditor und Florist erfolgen aus Erfahrung ca. 3 Monate vorab selbst
- Detailbesprechung persönlich am Gravenberg ca. 6 Wochen vorher – nur mit Terminabsprachen
- 2. Anzahlung von 75% der Summe s. Spielregeln
- Auf Wunsch finale Klärung des Ablaufes & Details persönlich vor Ort ca. 2 Wochen vor der Feier
- Letze Änderungen max. 4 Tage vorher per Mail
- Mail mit verbindlicher Personenzahl am Vorabend bis 18 Uhr – Absagen danach kostenpflichtig

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 500 €/ mit zwei Sonnensegeln +50 €.
Bitte beachten Sie, dass wir keine standesamtlichen Trauungen anbieten können.
Gerne können wir Ihnen Kontakte für Trauredner/-innen empfehlen.

Das Arrangement beginnt mit dem Sektempfang nach der freien Trauung im Veranstaltungsraum.
Vor und während der freien Trauung stellen wir gerne Wasser für Sie und Ihre Gäste bereit.

Das Buffet

Die folgenden Buffets 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 Buffet ca. 4-6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung zusammenstellen.
Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 30 Personen anbieten.

Büffetvorschlag 1

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Gesamt
15	Portionen	Crevetten mit frischer Ananas und Cocktailsoße	223,00 €
2,5	KG	pochierter Flammlachs mit Dill-Senfsoße	518,00 €
15	Portionen	Ententerrine mit fruchtiger Sauerkirschsoße	183,50 €
15	Portionen	Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln	183,50 €
50	Portionen	Brötchen und Baguettes mit hausgemachter Kräuterbutter, Butter	140,00 €
3	Schale	Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressing dazu Tomaten, Gurken, Radischen, Mais, Coutons	88,50 €
		Hauptgangbüffet	
3	Kupfertopf	gratinierte Kartoffeln	107,00 €
15	Portionen	Basmatireis	75,00 €
15	Portionen	gebratene Thymiankartöffelchen	75,00 €
3	Kupfertopf	Gemüseplatten der Saison	174,00 €
3,2	KG	Roastbeef am Stück gebraten	370,00 €
15	Portionen	Zürcher Geschnetzelte mit Champignons	370,00 €
18	Portionen	gebratene Wolfsbarsch mit Weißweinsoße	480,00 €
12	Portionen	Vegetarischer Auflauf von Polenta und Zucchini	295,00 €
		Dessert	
15	Portionen	Tiramisú	142,00 €
15	Portionen	Bayrische Vanillekrem mit Erdbeersoße	142,00 €
10	Portionen	hausgemachtes Konditoreneis (2 Sorten)	95,00 €
10	Portionen	Obstsalat mit Melonen und Mandelblättern	95,00 €
		Die passenden Soßen servieren wir zu allen Gerichten	
		Preis gesamt in € :	3.756,50 €

Büffetvorschlag 2

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	
15	Portionen	Roastbeef mit Soja-Glasnudelsalat, Frühlingszwiebeln	250,00 €
15	Portionen	geräucherter Lachs mit Frischkäse gefüllt	250,00 €
15	Portionen	Roh- und Kochschinken, Salami Platte	210,00 €
15	Portionen	gebackene Zucchinischeiben auf Tomaten-Kräuterragout	159,00 €
4	Schale	Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressing, dazu Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Croutons	118,00 €
50	Portionen	Baguette und Butter, Quark	140,00 €
		Hauptgangbüffet	
20	Portionen	Hähnchenbrust mit grüner Pfeffersoße	490,00 €
15	Portionen	Rigatoni mit Shrimps und Lauch	300,00 €
20	Portionen	Lammkeule auf zweierlei Bohnen	490,00 €
4	Kupfertöpfe	Gemüse der Saison	230,00 €
20	Portionen	Schupfnudeln	125,00 €
3	Kupfertopf	gratinierte Kartoffeln	107,00 €
		Dessert	
20	Portion	Rote Grütze mit Bergischer Stippmilch (Vanillekrem)	190,00 €
20	Portionen	Braunes Schokoldenmus mit Kokosraspeln	190,00 €
20	Portionen	kleine Pfannkuchen im Apfel-Rosinenragout	190,00 €
		Die passenden Soßen servieren wir zu allen Gerichten	
		Summe	3.439,00 €

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.

Büffetvorschlag 3

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	
18	Portionen	Ziegenfrischkäse im Pumpernickelmantel, Feigensenf	190
20	Portionen	Thunfisch (leicht angebraten) schwarz-weißer Sesam auf Gurken-Tomatensalsa	300
18	Portionen	Tafelspitz auf Erdäpfeln & Paprika	190
20	Portionen	Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	190
15	Portionen	Antipasti: eingelegte Pepperoni, Kirschtomaten und Oliven gefüllt mit Frischkäse	142
4	Schale	Verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Joghurtdressing, dazu Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Croutons	118
50	Portionen	Baguette und Butter, Olivenpaste und Kräuterbutter	140
		Hauptgangbüffet	
20	Portionen	Medaillons vom Schweinefilet mit Soße Bernaise	400
20	Portionen	Kalbspiccata (natur Schnitzelchen)	400
20	Portionen	Zanderfilet & Chorizo auf Kartoffelstampf	400
4	Kupfertöpfe	Gemüse der Saison	232
15	Portionen	Frischkäseravioli mit Tomaten-Kräutersoße	175
3	Kupfertopf	gratinierte Kartoffeln	109
		Dessert	
20	Portionen	Mascarponekrem mit Mango	190
20	Portionen	Weißes Schokoladenmus mit Himbeersoße	190
20	Portionen	Krumble mit Biskuit, Himbeere und Mascarpone	190
		Die passenden Soßen servieren wir zu allen Gerichten	
		Preis gesamt in € :	3.556

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 €

	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 €
	Große Fleischstücke zum tranchieren	
kg	Rinderfilet am Stück gebraten	129 €
kg	Kalbsrücken am Stück gebraten	116 €
kg	Roastbeef am Stück gebraten	116 €
kg	Rosé Kalbshüfte mit Apfelmeerrettich	108 €
	Beilagen	
Portion	salzgebackene Kartöffelchen	5,00 €
Portion	Kartoffelklöße	6,00 €
Portion	hausgemachte Spätzle	6,00 €
	Spezialitäten für Ihr Büffet	
Portion	Hirschgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Wacholdersoße	28 €
Portion	Gebratene Atlantikzunge (Grätenfrei) mit Noilly Pratsoße	25 €
Portion	gebratener Lachs	28 €
Portion	Entenbrust mit Orangensoße	26 €
Portion	Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons	26 €
Portion	Putergeschnetzeltes mit Curry-Früchtesoße	23 €

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:

- Sektempfang
- 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 Croutons
    - Kalbsrücken am Stück gebraten mit Schnittlauchrahmsoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin
    - Dessertvariation mit Früchten

		Preis Pro Person inkl. MwSt.
4 Stunden	**Max. bis 23 Uhr**	**110,00 €**

Weitere Räume zum Feiern:

Dorfstube bis 35 Personen

Wildstube bis 20 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.

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 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)
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'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 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

Grundumsatz/ Mindestverzehr
Der Wald Pavillon hat einen Grundumsatz von 9.000 €
Der Hochzeitsraum hat einen Grundumsatz von 4.500 €.
Die Dorfstube hat einen Grundumsatz von 1000 €.
Die Romantikstube hat einen Grundumsatz von 1000 €.
Die Wildstube hat einen Grundumsatz von 1000 €.

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 übernim mzumt 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 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.
Bei nicht Beachten fallen ggf. Reinigungskosten 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. 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 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 Stadtsparkasse 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

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

Geänderte Version für 2024, alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit Stand 01.01.2024

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT