BANKETTMAPPE

Festliche Menüs und Buffets
für unvergessliche Feiern



FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

ROMANTIK®
HOTELS & RESTAURANTS

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

ALLGEMEINE INFORMATION



Willkommen im Friederikenhof – wo besondere Momente zu unvergesslichen Erinnerungen werden. Unser ehemaliger Gutshof liegt idyllisch und ruhig im südlichen Lübeck, direkt am Elbe-Lübeck-Kanal, und ist dennoch in nur etwa 10 Autominuten von der charmanten historischen Altstadt erreichbar. Das Beste aus zwei Welten: ländliche Ruhe und städtische Nähe.

Für Ihren Aufenthalt stehen Ihnen 35 komfortabel eingerichtete Zimmer mit insgesamt 78 Betten bereit, ergänzt durch unseren Wellnessbereich mit Finnischer Sauna, Bio-Sauna und Feld-Sauna sowie einem einladenden Ruheraum. Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen 6 Tagungsräume und 4 stimmungsvolle Banketträume – den Pesel, das Gartenzimmer, den Alten Schweinestall und unser Restaurant mit 84 Plätzen. Im Sommer lädt unser Garten mit weiteren 60 Plätzen zum Genießen ein. 45 kostenfreie Parkplätze sorgen für eine entspannte Anreise.

Unsere geschmackvoll im Landhausstil gestalteten Räume, herzlicher Service und die hohe Qualität unserer Küche bilden den perfekten Rahmen für Ihre Feier – ob Hochzeit, Konfirmation, Kommunion, Geburtstag, Betriebsfest oder ein anderer festlicher Anlass. Wir nehmen uns Zeit für Sie, beraten Sie individuell und kümmern uns um jedes Detail – damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen und den Tag in vollen Zügen genießen können. Bitte beachten Sie: Bei einer Raumbelegung unter 17 Personen fällt eine Raumbereitstellungsgebühr von 350 € an.





Bei schönem Wetter verwandelt sich unser weitläufiger Gutsgarten mit seinem alten Baumbestand in eine ganz besondere Kulisse – ideal für einen stimmungsvollen Sektempfang unter freiem Himmel. Und damit Ihre Feier ruhig bis in den späten Abend andauern darf, laden unsere gemütlichen Gästezimmer herzlich zur Übernachtung ein. Der krönende Abschluss: ein gemeinsames, regionales Frühstücksbuffet am nächsten Morgen, das Ihr Beisammensein noch ein wenig verlängert.

Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Planung eines Rahmenprogramms in und rund um Lübeck – sprechen Sie uns einfach an!

Wichtige Hinweise für Ihre Planung: Für Feiern mit Musik und Tanz in unserem Restaurant ist die Mitbuchung von 20 Zimmern erforderlich (Übernachtungspauschale 3.200 €). Für freie Trauungen steht Ihnen unser romantischer Gutsgarten mit Hochzeitspavillon zur Verfügung; bei schlechtem Wetter weichen wir gerne ins Gartenzimmer aus (Raumbereitstellung 350 €). Bei Veranstaltungen nach 1:00 Uhr nachts berechnen wir einen Personalaufschlag von 150 € pro Stunde.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam etwas Besonderes zu gestalten!
Herzlichst – Ihr Team vom Romantik Hotel Friederikenhof



BUFFET

11. NOVEMBER – 24.JANUAR 2027

Buffets bereiten wir für Gesellschaften **ab 20 Personen** zu.
Bei einer geringeren Personenzahl berechnen wir mindestens 20 Erwachsene.

Bei Abendveranstaltungen **ab 20 Personen** können wir
aufgrund der Größe der Küche **nur Buffets** anbieten.

Tagesveranstaltungen sind im Gartenzimmer **von 12:00 bis 17:00 Uhr** möglich.







Betriebsgesellschaft Friederikenhof GmbH
Langjohrd 15 – 19 | 23560 Lübeck-Oberbüssau
Tel: 0451 80088-0 | mail@friederikenhof.de
www.friederikenhof.de



... WISSEN

WO ES HERKOMMT.

OBST UND GEMÜSE

Wir beziehen unser Obst und Gemüse durch unseren Gemüsegroßhändler **Marker oHG** aus Hamburg, der uns mit Obst und Gemüse aus möglichst regionalem und saisonalem Anbau beliefert.

GEFLÜGEL UND SCHWEIN

Unser Geflügel- und Schweinefleisch beziehen wir vom Familienbetrieb **Bauer Schramm** aus Ahrensbök.

WILD

Wildschwein und Reh erhalten wir aus **Rondeshagener Jagd**, durch den Jäger und die **Revieraufsicht Jan Johannsen.**

FISCH

Unser Fisch kommt fangfrisch von **Rungis Express,**, im Ganzen und nachhaltig aus den Meeren, Seen und Flüssen gefangen, wodurch wir den gesamten Fisch verarbeiten können.

EIER

Unsere Eier stammen von dem **Hof Wieck** in Lübeck. Die Eier werden täglich frisch gesammelt und an uns geliefert.

HONIG

Den Honig beziehen wir direkt aus Krummesse von der **Imkerei Stefan Lietzau.**

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

BUFFET
FRIEDERIKENHOF

VORSPEISE

Räucherfischplatte | Dill-Senfsauce | Merrettichschmand
Roastbeef „kalt“ vom Holsteiner Rind | Remouladensauce
Geräuchertes von Bauer Schramms Sattelschwein
Herbstliche Salatauswahl | Toppings
Gegrillter Kürbis | Fetacrumble | Hanf-Pesto
Brotauswahl | Butter

WARME GERICHTE

Rinderrouladen “Friederikenhof“ | Balsamico Honig Zwiebeln
Gans & Ente | Rotkohl
Pannfisch | Senfsauce | Drillinge
Marktgemüse
Gratinierter Blumenkohl
Klöße | Drillinge

DESSERTS

Grießflammerie | Himbeermark
Zwetschgenröster
Eistruhe | Eiswaffeln | Saucen
Holsteiner Biokäse | Feigensenf
65 € pro Person
(Saisonale Preisanpassungen sind möglich.)

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

ITALIENISCHES
BUFFET

VORSPEISEN

Garnelen in Tomatenragout
Vitello Tonnato
Italienischer Schinkenauswahl
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Salatauswahl | Toppings
Rucolasalat | confierte Tomaten | Mozzarella
Brotauswahl
Oliventapenade | Pesto

WARME GERICHTE

Kalbshaxenfleisch | Gremolata | Schmorgemüse
Piccata vom Bauernhuhn | Tomatenkapernragout
Label Rouge Lachs | Mascarpone-Orangensauce
Pasta | Gorgonzolasauce
Mediterane Gemüsevariation
Ratatouille Cannelloni
cremige Trüffel Polenta

DESSERTS

Schokoladenmousse
Apfel-Ricotta-Trifle | Karamellcrumble
Holsteiner Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Walnüsse
65 € pro Person
(Saisonale Preisanpassungen sind möglich.)

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

BRUNCH

BUFFET (12:00–15:00 UHR)

VORSPEISEN

2 Sorten Marmelade
Müsli
Orangensaft
Aufschnitt -von Bauer Schramms Sattelschwein- und Käseplatte
Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Salatauswahl mit diversen Toppings
Brot, Brötchen, Butter

WARME GERICHTE

Rostbratwürstchen, Rührei, Speck
Krustenbraten von Bauer Schramm | Schmorgemüse
Fischvariation | Rahmkraut
Marktgemüse
Kartoffelgratin
Drillinge

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce
Eistruhe mit drei verschiedenen Eissorten
Eiswaffeln, verschiedene Saucen
Kaffee, Tee und Trinkschokolade
54 € pro Person
(Saisonale Preisanpassungen sind möglich.)

FRIEDERIKENHOF
Hotel · Restaurant · Spa
Lübeck

Grünkohlbuffet

VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse
Schinkenauswahl
Shrimp-Cocktail | Fenchelsalat
Salatauswahl | Toppings
Brotauswahl
Butter | Griebenschmalz

WARME GERICHTE

Grünkohl | Kassler | Backe | Kohlwurst
Fischvariation | Weißweinsauce
Gemüsegratin
Marktgemüse
Röstkartoffel | Karamellkartoffeln

DESSERTS

Schokoladenmousse
Bayrisch Creme
Eistruhe | Eiswaffeln | Saucen
Holsteiner Biokäse | Feigensenf

59,00 € pro Person



KINDERKARTE

FÜR KLEINE GENIESSER

ALLGEMEINER HINWEIS BEI DER MENÜ- UND BUFFETAUSWAHL

Kinder von 0 bis 2 Jahren	gratis
Kinder von3 bis 5 Jahren	1/3 Preis
Kinder von 6 bis 11 Jahren	½ Preis
Kinder ab 12 Jahre	voller Preis

ALTERNATIVEN FÜR KINDER

Kartoffelpuffer | Apfelmus	9,00 €
Gebackenes Fischfilet | Buttergemüse Kartoffelstampf	9,00 €
Hähnchenschnitzel | Buttergemüse Pommes Frites	11,00 €
Nudeln mit Hackfleischsauce	8,00 €

(Saisonale Preisanpassungen sind möglich.)



KAFFEE & KUCHEN

PAUSCHALEN (GELTEN FÜR 2 STD.)

PAUSCHALE I

Darboven-Kaffee, Ronnefeldt-Tee, Kaffeespezialitäten und Schokolade
Dreierlei Blechkuchen (Apfel-, Zwetschgen- und Butterkuchen) | Sahne

14 € pro Person

PAUSCHALE II

Darboven-Kaffee, Ronnefeldt-Tee, Kaffeespezialitäten und Schokolade
2 verschiedene Torten zur Auswahl
Butterkuchen | Sahne

16 € pro Person

PAUSCHALE III

Darboven-Kaffee, Ronnefeldt-Tee, Kaffeespezialitäten und Schokolade
2 verschiedene Torten
2 Sorten Blechkuchen | Sahne

17 € pro Person

Alle Pauschalen gelten für 2 Stunden.
Bitte beachten Sie, dass wir bei mitgebrachten Hochzeitstorten,
Torten und Kuchen ein Tellergeld von 2,50 € pro Person berechnen.

Diese Pauschalen gelten ausschließlich für Bankettveranstaltungen,
d. h. nur in Verbindung mit einem Menü oder Buffet.
Wünschen Sie ausschließlich Kaffee und Kuchen, wird ein Aufpreis bzw. eine Raummiete berechnet.
(Saisonale Preisanpassungen sind möglich.)



KLEINIGKEITEN

FEINE HÄPPCHEN

CANAPÉES & FINGERFOOD

½ belegtes Brötchen	3,90 €
Beizlachs in der Waffeltüte mit Frischkäse und Limette	4,50 €
Crostini vom „Gaues Landbrot“ mit Büffelmozzarella und Tomate	4,00 €
Crostini vom „Gaues Landbrot“ mit Schinken von Bauer Schramm	4,00 €
Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Aioli und Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Blätterteig mit Feta und Basilikum	3,50 €
Gemüsetartelettes mit Parmesan und Gartenkräutern	3,50 €
Gebackene Praline von der Ochsenbacke mit Chili	4,50 €

MITTERNACHTSIMBISS

Currywurst von Bauer Schramm mit hausgemachter Currysauce	9,50 €
Gulaschsuppe vom Feersisch Rind mit Schnittlauchschmand und Brot	9,50 €
Käseplatte – Holsteiner Biokäse mit Feigensenf und Brot	9,50 €

(Saisonale Preisanpassungen sind möglich.)



GETRÄNKE

PAUSCHALE AB 20 PERSONEN

KLASSIK

Sekt Friederikenhof und PriSecco (alkoholfrei)

Weiß- und Rotwein

König Pilsener
Tafelwasser
Alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

49 € pro Person
Die Getränkepauschale gilt für 6 Stunden.
Verlängerung 10 € pro Person/Stunde



GETRÄNKE

PAUSCHALE AB 20 PERSONEN

EXKLUSIV

Sekt Friederikenhof und PriSecco (alkoholfrei)

Weiß-, Rosé und Rotwein

König Pilsener
Tafelwasser
Alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

5 Spirituosen zur Auswahl

69 € pro Person
Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden.
Verlängerung 10 € pro Person/Stunde

SPIRITUOSENAUSWAHL

Averna, Baileys, Bombay Sapphire, Helbing Kümmel, Jägermeister,
Johnnie Walker Red Label, Absolut Vodka, Jack Daniels, Krummesser Brände,
Havana Club 3 Jahre, Ramazzotti, Sambuca

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume bestellt und zugesagt worden sind.

1. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten ohne Erhalt einer verbindlichen Buchung über die optionierten Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume frei zu verfügen.
2. Die Gästeliste muss dem Hotel mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung vorliegen. Änderungen sind dem Hotel unverzüglich mitzuteilen. Sollte die Teilnehmerzahl für Tagungsgruppen bzw. die Gästezahl für Bankettreservierungen unter 10 Personen sinken, behalten wir uns vor, eine Raummiete zu berechnen.
3. Reservierte Veranstaltungsräume stehen nur zu den schriftlich vereinbarten oder zugesagten Zeiten zur Verfügung. Eine Nutzung der Veranstaltungsräume vor oder nach dem vereinbarten Zeitraum bedarf der Rücksprache mit dem Hotel und ist gegebenenfalls mit Kosten verbunden.
4. Reservierte Hotelzimmer stehen den Gästen von 15:00 Uhr am Anreisetag und bis 10:00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Nur nach Verfügbarkeit können die Zimmer bereits früher vergeben werden. Eine Zimmervergabe am Vormittag ist in der Regel nicht möglich. Veranstalter werden gebeten, die Gäste dahingehend zu informieren.
5. Hotelzimmer, die bis 18:00 Uhr nicht in Anspruch genommen worden sind, können vom Hotel anderweitig vermietet werden.
6. Bei vorzeitiger Abreise ist dies am Empfang bis spätestens 18:00 Uhr am Vortag der Abreise mitzuteilen; dann werden die zu zahlenden verbleibenden Nächte ohne Frühstücksanteil berechnet.
7. Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung. Soweit nichts anderes vereinbart ist, gelten die Preise des Hotelprospektes, der Tagungs- bzw. Bankettinformationen sowie der Speisen- und Getränkekarten.
8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsinanspruchnahme sechs Monate oder einen Jahreswechsel, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
9. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
10. Die Preise sind einschließlich Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ändert sich nach Vertrags-abschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so wird der vereinbarte Preis entsprechend geändert.
11. a) Bei der Stornierung von Einzelbuchungen im Hotel von maximal 4 Nächten werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
    - bis einen Tag vor Anreise: keine Kosten
    - ab dem Anreisetag: 80 % der vereinbarten Kosten

    b) Bei der Stornierung von Gruppenbuchungen ab 5 Hotelzimmern und/oder Tagungs- bzw. Banketträumen und/oder gebuchten Tagungs- bzw. Verpflegungspauschalen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
    - bis 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn: keine Kosten
    - 41 bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 45 % der vereinbarten Kosten
    - 20 bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60 % der vereinbarten Kosten
    - 3 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80 % der vereinbarten Kosten

    (nur bei Nicht-Wiedervermietung der Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume)

    c) Bei der Stornierung von Arrangement Buchungen im Hotel werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
    - bis 14 Tage vor Anreise: keine Kosten
    - 14 bis 0 Tage vor Anreise: 80 % der vereinbarten Kosten

    d) Sollte zum Zeitpunkt der Stornierung noch keine Menü- oder Buffetauswahl stattgefunden haben, so wird für die Berechnung das günstigste 3-Gang-Menü angesetzt, das zu dem Zeitpunkt in der Bankettmappe angeboten wird.
12. Änderungen der genannten Gästezahl sind dem Hotel bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen; andernfalls wird die bestellte Anzahl der Personen bei der Rechnungsstellung in Bezug auf die vereinbarten Leistungen oder Pauschalen herangezogen und berechnet. Bei Minderung der Teilnehmerzahl über 10 % gilt Punkt 11.
13. Der Veranstalter haftet für die Bezahlung für von den Gästen zusätzlich in Anspruch genommene Leistungen bzw. leitet die Rechnung für diese Leistungen an den Gast weiter und sorgt für die Begleichung der Rechnung.
14. Sofern sich Tagungsgäste nach dem Abendessen länger als bis 1:00 Uhr im Restaurant aufhalten, wird ein Servicezuschlag in Höhe von 50 € pro Stunde berechnet.
15. Bei Bankettveranstaltungen berechnen wir ab 1:00 Uhr nachts Personalkosten in Höhe von 150 € pro Stunde.
16. Sollte es durch Wunderkerzen, Konfetti oder Ähnlichem zu Verschmutzungen oder Beschädigungen kommen, so berechnen wir Reinigungskosten oder Schadensausgleich.
17. Die Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
18. Es sind keine Barzahlungen möglich.
19. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.

