

Bankett

Informationen



RIEDERIKENHOF

Hotel Restaurant & Spa

Lübeck



ROMANTIK

HOTEL & RESTAURANT

Betriebsgesellschaft Friederikenhof GmbH

Langjohrd 15 – 19

Tel: 0451 / 80088-0

www.friederikenhof.de

23560 Lübeck - Oberbüssau

mail@friederikenhof.de



Allgemeine Informationen

Der Friederikenhof – ein ehemaliger Gutshof – ist ruhig und ländlich im südlichen Lübeck am Elbe-Lübeck-Kanal gelegen, nur ca. 10 Autominuten von der historischen Altstadt entfernt. Wir bieten Ihnen 35 komfortable Zimmer mit 72 Betten, Finnische Sauna, Bio Sauna, Feld Sauna, Ruheraum, 6 Tagungsräume, 4 Banketträume (Pesel, Gartenzimmer, Alter Schweinestall und das Restaurant), 84 Restaurantplätze und 60 Gartenplätze, sowie 45 kostenfreie Parkplätze.

Die geschmackvoll im Landhausstil eingerichteten Räume, unser freundlicher Service, sowie die hohe Qualität unserer Küche bilden den idealen Rahmen für Ihre Festlichkeit – ganz gleich, ob Sie eine Hochzeit, eine Konfirmation, eine Kommunion, einen Geburtstag, ein Betriebsfest oder aus einem anderen Anlass feiern möchten.

Wir beraten Sie individuell und sorgen für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier, so dass Sie entspannt genießen und sich vollkommen Ihren Gästen widmen können. Bei einer Raumbelugung von unter 17 Personen berechnen wir eine Raumbereitstellungsgebühr in Höhe von € 350,00.

Bei schönem Wetter schafft ein Sektempfang in unserem großen Gutsgarten unter altem Baumbestand eine unvergessliche Atmosphäre. Unsere freundlichen, großzügigen und gemütlichen Zimmer laden Sie und Ihre Gäste ein, bei uns zu übernachten. So kann Ihre Feier ruhig ein wenig länger dauern... Und ein gemeinsames Treffen an unserem regionalem Frühstücksbuffet am nächsten Morgen rundet Ihr Beisammensein schließlich ab. Auch bei der Gestaltung eines Rahmenprogramms in und um Lübeck stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Bei Festlichkeiten mit Musik und Tanz in unserem Restaurant müssen, wegen der Lautstärke 20 Zimmer mit abgenommen werden. Die Übernachtungspauschale für die Zimmer beträgt 3200,00 €.

Für freie Trauungen steht Ihnen unser Gutsgarten mit Hochzeitspavillon gern zur Verfügung. Als Schlecht-Wetter-Alternative können Sie unser Gartenzimmer für 350,00 € Raumbereitstellungskosten mieten.

Ab 1.00 Uhr nachts berechnen wir Personalkosten in Höhe von 150,00 € pro Stunde.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom Romantik Hotel Friederikenhof

Unsere Herbst-Karte & Buffets für Ihre Festlichkeiten

**vom 1. September 2025
bis 10. November 2025**

**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 18.00 Uhr möglich.**

... wissen wo es herkommt!

Obst und Gemüse

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

Geflügel & Schwein

Unser Geflügel & Schweinefleisch beziehen wir vom Familienbetrieb
Bauer Schramm aus Ahrensböök.

Wild

Wildschein und Reh kommt aus Rondeshagener Jagd,
durch den Jäger und die Revieraufsicht
Jan Johannsen.

Fisch

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

Eier

Unsere Eier kommen von dem **Hof Wieck**, in Lübeck.
Die Eier werden täglich frisch gesammelt & an uns geliefert.

Honig

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

Buffet „Friederikenhof“

Vorspeisen

Räucherfischplatte I Dill-Schmand
Roastbeef „kalt“ vom Holsteiner Rind I Remouladensauce
Geräuchertes von Bauer Schramms Sattelschwein
Kopfsalat I Radieschen I Hausdressing
Gegrillter Kürbis I Fetacrumble I Hanf-Pesto
Brot- und Brötchenauswahl I Butter I Olivenöl

Warme Gerichte

Rinderrouladen „Friederikenhof“ Balsamico Honig Zwiebeln
Kikok Maishähnchen I gestovter Wirsing
Zanderfilet auf der Haut I Paprikaragout
Schupfnudeln auf Rahmsauerkraut (vegetarisch)
Kassler-Crumble
Kartoffelgratin
Spätzle

Desserts

Grießflammerie I Himbeermark
Eistruhe I Eiswaffeln I Saucen
Holsteiner Biokäse I Feigensenf

65 € pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Garnelen in Tomatenragout | Kräutern | Knoblauch
Pollo Tonnato
Italienischer Landschinken
Gegrilltes & eingelegtes Gemüse
Rucolasalat | confierte Tomaten | Mozzarella
Ciabatta | Hausbrot
Oliventapenade | Pesto

Warme Gerichte

Kalbshaxenfleisch | Gremolata | Schmorgemüse
Geschmorte Entenkeule | Tomaten-Kapern-Ragout
Penne Nudeln | Gorgonzolasauce
Steinbeißer | Polentakruste | Mangold
Cannelloni Bologneser Art
Gnocchi
Cremige Trüffel-Polenta

Desserts

Schokoladenmousse
Tiramisu
Holsteiner Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Walnüssen

65 € pro Person

Brunch Buffet

(in der Zeit von 12 bis 15 Uhr)

Vorspeisen

2 Sorten Marmelade
Müsli
Orangensaft
Aufschnitt - von Bauer Schramms Sattelschwein - I Käseplatte
Räucher- und Graved Lachs I Honig-Dill-Senfauce
Salatauswahl I Toppings
Brot I Brötchen I Butter

Warme Gerichte

Rostbratwürstchen I Rührei I Speck
Duroc Schweinefilet I Kräuterbutter
Lachsfilet und Wolfsbarschfilet I Rahmlauch
Marktgemüse
Kartoffelgratin

Desserts

Rote Grütze I Vanillesauce
Eistruhe mit drei Eissorten
Eiswaffeln I verschiedene Saucen
Kaffee I Tee I Trinkschokolade

54 € pro Person

Für unsere kleinen Gäste...

Allgemeiner Hinweis bei Menü- und Buffetauswahl

<u>Kinder:</u>	0-2 Jahre	gratis
	3-5 Jahre	¼ Preis
	6-11 Jahre	½ Preis
	ab 12 Jahre	voller Preis

Tomatencremesuppe	5 €
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelstampf Buttergemüse	9 €
Hähnchenschnitzel Knuspermantel Buttergemüse Pommes Frites	11 €
Nudeln mit Hackfleischsoße	7 €
Portion Pommes	5 €



Saisonale Preisanpassungen sind möglich.

Unsere Kaffee & Kuchen – Pauschalen

Pauschale I

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

14 € pro Person

Die Pauschale gilt für 2 Stunden.

Pauschale II

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

16 € pro Person

Die Pauschale gilt für 2 Stunden.

Pauschale III

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

17 € pro Person

Die Pauschale gilt 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

Canapées & Fingerfood:

½ belegte Brötchen	3,90 €
Beizlachs in der Waffeltüte mit Frischkäse & 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 Rosmarinkartoffel	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 €

Getränkepauschale Klassik

Gültig ab 20 Personen

Sekt Friederikenhof & PriSecco (alkoholfrei)

*

Weiß- und Rotwein

*

König Pilsener

Tafelwasser

Alkoholfreie Getränke

*

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

59 € pro Person

Die Getränkepauschale gilt für 6 Stunden.

Verlängerung 10 € pro Person/Stunde

Getränkepauschale Exklusiv

Gültig ab 20 Personen

Sekt Friederikenhof & PriSecco (alkoholfrei)

*

Weiß-, Rosé- und Rotwein

*

Königs Pilsener

Tafelwasser

Alkoholfreie Getränke

*

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

5 Spirituosen zur Auswahl

79,00 € pro Person

Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden

Verlängerung 10,00 € 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, Ramazotti, 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 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 Frühstücksteil 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 Getränkearten.
8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsanspruchnahme 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 Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so wird der vereinbarte Preis entsprechend geändert.
11.
 - a) Bei der Stornierung von Einzelbuchungen im Hotel von maximal vier 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 fünf 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
 - 3-0 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
 - 14-0 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 € 50,00 pro Stunde berechnet.
15. Bei Bankettveranstaltungen berechnen wir ab 1.00 Uhr nachts Personalkosten in Höhe von 150,00 € pro Stunde.
16. Sollte es durch Wunderkerzen, Konfetti oder Ähnlichem zu Verschmutzung 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.