

# Bankett Informationen



Betriebsgesellschaft Friederikenhof GmbH  
Langjohrd 15 – 19 23560 Lübeck - Oberbüssau  
Tel: 0451 / 80088-0 mail@friederikenhof.de  
[www.friederikenhof.de](http://www.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 Schneinstall 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 Raumbelegung 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 11. November 2025  
bis 28. Februar 2026**

**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.**

Betriebsgesellschaft Friederikenhof GmbH  
Langjohrd 15 – 19 23560 Lübeck - Oberbüssau  
Tel: 0451 / 80088-0 mail@friederikenhof.de  
[www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)



... 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 Ahrensbök.

### **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 | Dill-Schmand | Meerrettich  
Roastbeef „kalt“ | Remouladensauce  
Geräuchertes von Bauer Schramms Sattelschwein  
Salatauswahl | Toppings  
Winterliches mariniertes Gemüse | Ziegenkäse  
Brot- und Brötchenauswahl  
Butter | Olivenöl

### Warme Gerichte

Wildschweincurry  
Geschmorte Entenkeule | Rotkohl  
Lackierter Lachs | Wokgemüse  
Serviettentaler | Waldpilze  
Marktgemüse  
Kartoffelgratin | Yasminreis

### Desserts

Lebkuchenmousse | Bratapfelconfit  
Eistrühe | Eiswaffeln | Saucen  
Holsteiner Biokäse | Feigensenf

**65 € pro Person**

Saisonale Preisanpassungen sind möglich.



## Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Frutti di Mare | Orangen-Fenchelsalat  
Vitello Tonnato  
Italienischer Landschinken | Coppa  
Gegrilltes & eingelegtes Gemüse  
Confierte Tomaten | Mozzarella  
Ciabatta I Hausbrot  
Oliventapenade I Pesto

### Warme Gerichte

Ossobuco | Gremolata | Schmorgemüse  
Geschmorte Entenkeule | Tomaten-Kapern-Ragout  
Pappardelle | Orangen-Mascarponesauce  
Dorade | Polentakruste  
Cannelloni | Ratatouille  
Gemüseauswahl  
Süßkartoffelgnocchi

### Desserts

Tarufomousse  
Spekulatius-Tiramisu  
Holsteiner Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Walnüssen

**65 € pro Person**

Saisonale Preisanpassungen sind möglich.



## Winterliches Buffet

### Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Meerrettich-Schmand  
Geräucherte Entenbrust | Apfel-Meerrettichchutney  
Hokkaido Kürbis | Ingwersud | Fetacrumble | Kürbiskerne  
Feldsalat | Trauben | Nüsse | Preiselbeervinaigrette  
Brot- und Brötchenauswahl  
Butter | Olivenöl

Sellerie-Trüffelsuppe

### Warme Gerichte

Wildschweinragout | gestovter Wirsing | Kastanie  
Entenbraten | Rotkohl  
Black Tiger Garnelen | Mangosud | Basmati Reis | Pak Choi  
Winterliches Marktgemüse  
Serviettenknödel | Kartoffelklöße

### Desserts

Boskoopcrumble | Vanillesauce  
Spekulatiusmousse | Zwetschgenröster  
Eistruhe | Eiswaffeln und Sauce  
Holsteiner Käseauswahl

**69 € pro Person**

Saisonale Preisanpassungen sind möglich.



## Brunch Buffet

(in der Zeit von 12 bis 15 Uhr)

Zur Begrüßung ein Glas Gutshof-Sekt pro Person

### Vorspeisen

2 Sorten Marmelade

Müsli

Orangensaft

Aufschnitt - von Bauer Schramms Sattelschwein und Käseplatte

Räucher- und Graved Lachs I Honig-Dill-Senfsauce

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**

Saisonale Preisanpassungen sind möglich.

# Für unsere kleinen Gäste...

## Allgemeiner Hinweis bei Menü- und Buffetauswahl

<b>Kinder:</b>	0-2 Jahre	gratis
	3-5 Jahre	$\frac{1}{3}$ Preis
	6-11 Jahre	$\frac{1}{2}$ Preis
	ab 12 Jahre	voller Preis

Milchreis | Zimt-Zucker | Apfelkompott 8,50 €

Gebackenes Fischfilet | Buttergemüse | Reis 9,00 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel  
Buttergemüse | Pommes Frites 11,00 €

Nudeln mit Hackfleischsoße 7,00 €



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

### **Canapés & 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 Schnittlauchschamand und Brot	9,50 €
Käseplatte - Holsteiner Biokäse mit Feigensenf und Brot	9,50 €

Saisonale Preisanpassungen sind möglich.



## **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, Krummessner 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 Gästzahl 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 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 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 Gästzahl 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 aufzuhalten, 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.