

# Bankett- informationen



---

## Ringhotel Friederikenhof

Langjohrd 15 - 19

Tel: 0451 / 80088-0

[www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)

23560 Lübeck - Oberbüssau

Fax: 0451 / 80088-100

[mail@friederikenhof.de](mailto:mail@friederikenhof.de)

Raiffeisenbank Krummesse BLZ: 200 698 61 Kto.Nr.: 5509205

## Allgemeine Informationen

Das Ringhotel 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 30 komfortable Zimmer mit 65 Betten, Sauna und Solarium, 4 Tagungsräume, 4 Banketträume (Pesel, Gartenzimmer, Schweinestall und das Restaurant), 65 Restaurantplätze und 60 Gartenplätze, sowie 45 kostenfreie Parkplätze.

Unsere 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 voll und ganz Ihren Gästen widmen können.

Bei schönem Wetter schafft ein Sektempfang in unserem großen Garten 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 reichhaltigen 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.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Ausrichtung von Festlichkeiten mit Musik und Tanz in unserem Restaurant mit der Abnahme von mindestens 12 Hotelzimmern verbunden ist, da diese Zimmer aufgrund der Musikbeschallung nicht an andere Gäste vermietet werden können:

1 EZ (85,00 € p.N.)   1 DZ-Standard (105,00 € p.N.)   5 DZ-Deluxe (à 130,00 € p.N.)  
3 DZ-Comfort (à 120,00 € p.N.)   2 Suiten (à 160,00 € mit 2 Pp.N.)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team vom Ringhotel Friederikenhof



Ringhotel Friederikenhof  
Inh. Familie Meyer



Lübeck - Oberbüssau

Unsere  
Winter-Menüs  
für Ihre Festlichkeiten  
2011/12

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit eine andere  
Zusammenstellung des Menüs zu wählen.  
Wir möchten Sie jedoch bitten,  
für alle Gäste ein gemeinsames Menü auszuwählen.

---

Ringhotel Friederikenhof

Langjohrd 15 - 19

23560 Lübeck - Oberbüssau

Tel: 0451 / 80088-0

Fax: 0451 / 80088-100

[www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)

[mail@friederikenhof.de](mailto:mail@friederikenhof.de)

Raiffeisenbank Krummesse BLZ: 200 698 61 Kto.Nr.: 5509205

## Menü 1

*Aufgeschäumte Birnen-Selleriesuppe  
mit Croûtons*

\*

*Hirschbraten in Wacholderrahm  
mit Preiselbeeren, geschmortem Wirsing Kohl  
und Butterspätzle*

\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit eingelegten Orangen und hausgemachtem Tonkabohneneis*

26,50 €

## Menü 2

*Kürbiscrèmesuppe  
mit Kürbiskernchip*

\*

*Entenbraten mit Honigjus,  
Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel*

\*

*Walnuss- und Vanilleeis  
mit heißen Zwetschgen*

28,50 €

## Menü 3

*Steinpilzessenz  
mit Wildravioli*

\*

*Filet und Bauch vom Susländer Schwein  
mit Steckerübgemüse und Kartoffel - Schalottenpüree*

\*

*Crème Brûlée  
mit Birnenragout und Quittensorbet*

29,50 €

## Menü 4

*Hausgeräucherte Entenbrust auf Feldsalat  
mit Apfel-Cidre-Dressing und Preiselbeeren*

\*

*Filet vom kanadischen Zander mit  
sautiertem Blattspinat und Kürbis-Kartoffelragout*

\*

*Haselnuss-Parfait  
an lauwarmer Portweibirne*

32,50 €

## Menü 5

*Variation vom Norweger Lachs  
an Kartoffelrösti  
und Meerrettichschmand*

\*

*Aufgeschäumtes Steckerübensüppchen  
mit Wildschweinschinken*

\*

*Medaillons von Hirschrücken  
mit Preiselbeeren, Rosenkohl  
und Schupfnudeln*

\*

*Dessertvariation Friederikenhof*

46,50 €

## Menü 6

*Wildschweinschinken  
auf Feldsalat mit Birnen und Walnüssen*

\*

*Perlhuhnssenz  
mit Zitronengras und Wan Tan*

\*

*Gebratene Jacobsmuscheln  
auf KürbISRavioli und Parmesanschaum*

\*

*Fasanenbrust im Speckmantel  
mit Champagnerkraut, karamellisierten Apfelspalten  
und Kartoffel-Wacholderpüree*

\*

*Sauerrahmmousse  
mit eingelegten Brombeeren*

54,00 €

## Menü 7 vegetarisch

*Geschmolzener Picandu  
mit Wildkräutern, Sprossen und Pesto*

\*

*Aufgeschäumte Selleriesuppe*

\*

*Waldpilzrisotto  
mit Feldsalat*

\*

*Dessert nach Wunsch*

29,50 €



Ringhotel Friederikenhof

Inh. Familie Meyer



Lübeck - Oberbüssau

Unsere  
Buffet-Vorschläge  
für Ihre  
Festlichkeiten  
2011

Buffets richten wir für Gesellschaften ab 20 Personen an.  
Bei einer geringeren Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

---

Ringhotel Friederikenhof

Langjohrd 15 - 19

23560 Lübeck - Oberbüssau

[www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)

Raiffeisenbank Krummesse (BLZ 200 698 61) Kto. Nr. 5509205

Tel. 0451 / 800 88-0

Fax: 0451 / 800 88-100

[mail@friederikenhof.de](mailto:mail@friederikenhof.de)

# Buffet „Friederikenhof“

## Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Gebratene Scampispieße mit Knoblauchbaquette  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Pesto  
Katenschinken mit Melonenschiffchen  
Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce  
Geräucherte Maishuhnbrust auf Cous Cous-Salat  
Tomate-Mozzarella  
Gemüsequiche  
Speck-Kartoffelsalat  
Bauernsalat mit Schafkäse  
Verschiedene Blattsalate der Saison  
mit dreierlei Dressings  
Mehrkorn-, Walnuss- und Baquettebrot,  
Brötchen, Kräuterquark und Butter

## Warme Gerichte

Rahmsuppe der Saison  
Entenbraten mit Honigjus  
Rückensteak vom Susländer Schwein in Rahmchampignons  
Zanderfilets auf Tagliatelle und Blattspinat  
dazu Saisongemüse, geröstete Rosmarinkartoffeln  
und Kartoffelgratin

## Desserts

Obstsalat mit Apfelsabayone  
Mousse au chocolat  
Eisruhe mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis  
Eiswaffeln, verschiedene Saucen und Schlagsahne  
Käseauswahl mit Weintrauben

33,00 €

# Gourmet Buffet

## Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Dillschmand im Crêpesteig  
Gebratene Garnelen auf Tomaten-Brotsalat und Pesto  
Scheiben vom geräucherten Thunfischfilet mit Rettichsalat

Flusskrebscocktail

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Spitzkohl-Salat

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Sauce Tatar

Spanferkelrücken am Knochen

Hirschfleischterrinerne an Waldorfsalat und Preiselbeeren

Gemüse im Tempurateig gebacken mit dreierlei Dips

Salat von Berglinsen

Blattsalate der Saison mit French-, Balsamico-, und Himbeerdressing

Mehrkorn-, Walnuss- und Baguettebrot,

Brötchen, Kräuterquark und Butter

## Warme Gerichte

Crèmesuppe von Krustentieren

Roastbeef im Ganzen gebraten an geschmortem Wurzelgemüse

Perlhuhnbrust auf Paprika-Zucchini-Würfeln

Medaillons vom Seeteufel auf geschmorten Senfgurken

dazu Kartoffelgratin, Kräuterrisotto und Dillkartoffeln

## Desserts

Eispyramide

Crème Brûlée

Petit fours und Minütörtchen

Pharisaermousse

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf

44,50 €

# Italienisches Buffet

## Vorspeisen

### Antipasti

(verschieden gegrilltes und eingelegtes Gemüse)  
Peperoni mit Schafskäse gefüllt,  
italienischer Landschinken und Coppa,  
Tomate - Mozzarella mit Balsamicoessig,  
Nudelsalat mit Oliven, Tomaten und Parmesan,  
Scampispiße mit Ajoli und geröstetem Baguette,  
Thunfischcarpaccio mit Limetten und Rucola,  
Vitello Tonato, Bruschetta,  
Chiabatta und Baguettebrot,  
Brötchen, Pesto und Butter

## Warme Gerichte

Tomatenessenz mit Ravioli von getrockneten Tomaten,  
Saltimbocca vom Schwein mit Artischocken,  
Bohnen und Rosmarinkartoffeln,  
Ossobucco mit Ratatouille und Tagliatelle,  
Gebratene Doradenfilets mit Paprika-Zucchini-Gemüse und  
Safranrisotto,  
Gemüselasagne und gegrillte Tomaten mit Parmesan

## Desserts

Amarettini-Mascarpone Parfait  
mit eingelegten Amarettokirschen,  
Mandel-Panna-Cotta,  
Tiramisu,  
italienische Käseauswahl mit Feigen

36,50 €

## Brunch-Buffet

( in der Zeit von 11 bis 14 Uhr )

Zur Begrüßung ein Glas Prosecco pro Person

2 Sorten Marmelade  
2 Sorten Joghurt  
Müsli  
Apfel-, Orangen- und Multivitaminensaft  
Rühreier mit Speck  
Nürnberger Würstchen  
Käseplatte mit Trauben  
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich  
Matjesfilets mit Hausfrauensauce  
Katenschinken mit Melonenschiffchen  
Kaisersülze mit Remouladensauce  
Cocktail von Grönlandgarnelen  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Gemüsepastete  
Brot, Brötchen, Butter

Kartoffelsuppe mit Croûtons  
Burgunderschinkenbraten in Thymiansauce  
Lachstranchen in Zitronensoße  
dazu Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln,  
Basmatireis und Bandnudeln

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstsalat  
Griesflammerie mit Schattenmorellen

Kaffee, Tee und Trinkschokolade

26,50 €

Das Brunch-Buffet bieten wir für Gesellschaften ab 25 Personen an.  
Bei einer geringeren Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

# All Inklusives Angebot

für Ihre Feier ab 30 Personen

## Vorspeisen

Tomate-Mozzarella

Antipasti

(verschieden gegrilltes und eingelegtes Gemüse)

Katenschinken mit Melonenschiffchen

Rucolasalat mit Parmesan

Geräucherte Makrelenfilets

Matjes mit Hausfrauensauce

Scheiben vom Schweinerücken mit Senfsauce

Kartoffel-Gurkensalat

## Warme Gerichte

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahm

Gebrautes Filet vom Seebarsch auf italienischem Gemüse,

Schweinenackeln mit Bohnen

dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüseris

und Kartoffelgratin

## Desserts

Joghurtcreme mit Beerengrütze

Griesflammerie mit Kirschkompott

Obstsalat

Folgende Getränke von 18.00 bis 02.00 Uhr inklusive:

Sekt

Ausgesuchte Hausweine (rot und weiß)

Bier

Alkoholfreie Getränke

Filterkaffee

€ 59,00 pro Person

Sollten Sie anstatt des Buffets ein Menü bevorzugen, dürfen Sie gerne aus unserer aktuellen Bankettmappe zwischen Menü 1-3 wählen.

## Unsere Kaffee & Kuchen - Pauschalen

### Pauschale I

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen  
Dreierlei Blechkuchen  
(Apfel-, Zwetschge- und Butterkuchen)  
Sahne

6,50 € pro Person

### Pauschale II

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen  
2 verschiedene Torten zur Auswahl  
Butterkuchen  
Sahne

8,50 € pro Person

### Pauschale III

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen  
2 verschiedene Sahnetorten  
2 verschiedene Obsttorten  
2 Sorten Blechkuchen  
Sahne

10,50 € pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir zu der gewählten Pauschale nur Filterkaffee servieren. Kaffeespezialitäten (z.B. Cappuccino, Latte Macchiato usw.) werden gesondert berechnet.

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.

## „Kleinigkeiten“

### Canapées

Tomate – Mozzarella	2,00 €
Kräuterfrischkäse	2,00 €
Räucherlachs	2,50 €
Pikante Käsecreme	2,50 €
Geräucherte Hähnchenbrust	3,00 €
Roastbeef	3,00 €
Katenschinken	3,00 €
Geräucherte Forelle	3,00 €

### Fingerfood

Pikanter Scampispiß in Knoblauchöl gebraten	2,50 €
Satéspieß	2,20 €
Matjestatar auf Pumpernickel	2,30 €
Räucherlachsroulade im Pfannkuchenteig	2,30 €
Gemüsesticks im Tempurateig gebacken	1,50 €
Roastbeefwürfel im Rosmarin-Pfeffermantel	2,50 €
Gebratene Dörripflaumen im Speckmantel	1,50 €

### Halbe belegte Brötchen ( 2,20 € p. St. )

Käse  
Salami  
Schinken  
Kasseler  
Lachs

### Allgemeiner Hinweis

<u>Kinder:</u>	0-2 Jahre	gratis
	3-5 Jahre	1/3 Preis
	6-11 Jahre	1/2 Preis
	Ab 12 Jahre	voller Preis

# Flaschenweine

## Weißweine Deutschland

Euro/0,75l Flasche

Baden		
2010	<b>Grauer Burgunder, Kabinett</b> Weingut Josef Walz, Heitersheim feine Frucht, dezente Säure	23,50 trocken
Pfalz		
2010	<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Markus Pfaffmann, Walsheim intensive Aromen, präsenre Frische, elegante Mineralik	23,90 trocken
Rheingau		
2010	<b>Josef Spreitzer</b> Riesling, Weingut Josef Spreitzer, Oestrich feinsaftig, schlank, etwas Mineralität	24,70 trocken
Mosel - Saar - Ruwer		
2010	<b>Riesling</b> Weingut Sankt Urbanshof, Leiwien vornehme Traubensüße, elegante Fruchtsäure	25,30 halbtrocken
Nahe		
2010	<b>Weißer Burgunder</b> - terra nawa -, Johann Babt. Schäfer, Burg Layen komplexer Körper, rassiger Fruchtschmelz	25,50 trocken
Österreich		
Wachau		
2010	<b>Burggarten Grüner veltliner, Steinfeder</b> Domäne Wachau leicht und frisch, saftige Frucht	24,50 trocken

- Jahrgangsänderungen vorbehalten -

## Frankreich

Euro/0,75l Flasche

Bordeaux  
2010 **Legende R, Barons de Rothschild (Lafite)** 25,00  
Bordeaux blanc A.C., trocken  
gelungene Balance aus Frische, Frucht und Volumen

## Italien

Piemont  
2010 **Gavi DOCG** 25,90  
100% Cortese, Bersano trocken  
zartes Mandelaroma. blumiges Bouquet

Venetien  
2010 **Lugana di Sirmione** 25,90  
Vignetto Borghetta D.O.C. trocken  
frische Frucht, einmalige Typizität der Trebbiano Traube

Venetien  
2010 **Masiano** 26,20  
Pinot Grigio und Verduzzo, Masì Agrícola trocken  
Aromen von Zitrusfrüchten gepaart mit Noten von Aprikosen und Honig

Kampanien  
2010 **Greco di Tufo DOC** 27,70  
Terre Dora trocken  
elegant, fruchtig, aromatisch

Friaul  
2010 **Chardonnay DOC Collio** 29,90  
Marco Felluga trocken  
ausgewogen, gute Struktur, langer Abgang

## Spanien

Rueda  
2009 **Garcí Grande** 22,50  
Viura - Verdejo trocken  
erfrischende Cuvée, Bouquet von Stachelbeeren und Cassis

- Jahrgangsänderungen vorbehalten -

## Chile

Euro/0,75l Flasche

	Maipo Valley	
2010	<b>Equus</b>	23,90
	Sauvignon blanc, Vina Haras de Pirque	trocken
	Vollfruchtige Frische, ausgewogener Körper	

## Südafrika

	Coastal	
2011	<b>Büitenverwächting</b>	25,30
	Sauvignon Blanc	trocken
	Selection Alexander von Essen	
	elegant, fruchtig	

## Roséweine

### Deutschland

	Baden	
2010	<b>Spätburgunder Weißherbst</b>	23,50
	Weingut Josef Walz, Heitersheim	lieblich
	frische rote Früchte	

### Italien

	Venetien	
2010	<b>Chiaretto Bardolino Classico, DOC</b>	24,10
	Tommasi, Viticoltori	trocken
	lebendig, feinfruchtig	

- Jahrgangsänderungen vorbehalten -

## Rotweine Deutschland

Euro/0,75l Flasche

	Pfalz	
<b>2010</b>	<b>Bissersheimer Steig</b> Dornfelder, Weingut Wageck Pfaffmann süßliche Frucht, weicher Abgang	<b>22,50</b> halbtrocken
	Pfalz	
<b>2010</b>	<b>Landhaus Herrenberg</b> Merlot, Lergemüller Zwetschgen- und Kirscharomen, langer Nachhall	<b>23,50</b> trocken
	Baden	
<b>2009</b>	<b>Spätburgunder Rotwein</b> Weingut Josef Walz, Heitersheim 12 Monate Holzfassreifung, milde, gut eingebundene Gerbstoffe	<b>25,90</b> trocken

## Österreich

	Niederösterreich	
<b>2009</b>	<b>Blauer Zweigelt</b> Gutsabfüllung R&A Pfaffl volle Kirschfrucht, kompakter Körper	<b>25,00</b> trocken

## Frankreich

<b>2008</b>	<b>Mouton Cadet</b> Bordeaux Rouge AOC Baron Philippe de Rothschild fein ausbalanciert, ausgewogen harmonische Tanine	<b>26,30</b> trocken
<b>2005</b>	<b>Château Fontestean - Cru Bourgeois</b> Cru Bourgeois, Haut-Médoc A.C. volle Frucht, saftiger Nachhall	<b>29,70</b> trocken

## Spanien

	Ribera del Duero	
<b>2010</b>	<b>Garcí Grande</b> Tempranillo und Cabernet Sauvignon geschmeidig, schöner Waldbeerenduft	<b>23,50</b> trocken
	Rioja	
<b>2006</b>	<b>Baron de Ley Reserva</b> Tempranillo perfekt ausbalanciert, harmonisch	<b>29,80</b> <b>19,50</b> trocken

0,5 Liter Flasche

## Italien

Euro/0,75l Flasche

	Abruzzen	
2009	<b>Epícuro Montepulciano d´Abruzzo</b> DOC, Il Fondatore dichte Frucht, weich und füllig	23,10 trocken
	Sizilien	
2008	<b>Chíaramonte</b> Nero d´Ávola, IGT, Firriato gute Balance zwischen Säure, Tanin und Vollmundigkeit	24,90 trocken
	Toscana	
2009	<b>Il Casale, Chianti DOCG</b> Poliziano, Selection Alexander von Essen herzhaft, fruchtig	27,60 trocken
	Toscana	
2009	<b>Insoglio del Cinghiale</b> Campo di Sasso Bibbona, IGT, (90 Parker Punkte) ausgewogen, rund, verführerisch	35,90 trocken
	Apulien	
2007	<b>Primitivo Manduria DOC</b> Feudi san Marzano 60 Jahre alte Rebstöcke vollmundig, intensive Frucht	35,90 trocken
	Piemont	
2005	<b>Nirvasco Barolo DOCG</b> Bersano, Nebbiolo-Rebe fleischig, kraftvoll, gutes Potential	39,50 trocken

## Chile

	Maipo Valley	
2009	<b>Equus Carmenère</b> Vina Haras de Pirque fruchtiger Geschmack, sehr gute Länge	26,00 trocken
	Colchagua	
2007	<b>Haras Character</b> Vina Haras de Pirque Cabernet Sauvignon, Camenère, Cabernet Franc und Syrah tiefes purpurrot, Aromen von dunklen Kirschen, ergänzt durch Noten von Vanille und Holz	32,80 trocken

- Jahrgangsänderungen vorbehalten -

## Australien

Euro/0,75l Flasche

2009	Koonunga Hill Shiraz, Penfolds saftig, vollmundig, Kirsch- und Beerenaromen, seidige Tanine	27,25 trocken
------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

## Südafrika

2009	Stellenbosch Vriesenhof Merlot Selection Alexander von Essen Facettenreich, reife Frucht	25,70 trocken
2008	Stellenbosch Beyerskloof - Bouwland Pinotage, elegant, dezente Vanillearomen, feine Tanine	25,70 trocken

## Schaumweine

	Langenbach „Weißburgunder“ Jahrgangs-Sekt, Flaschengärung elegante Fruchtnote, ausgewogen	24,50 trocken
	Prosecco Spumante Live Brune S Cantina Maschio intensives Fruchtbouquet, sehr feinperlrig	24,50 extra dry
	Masdoro, Marzemino Frizzante IGT delle Venezie, Selection Alexander von Essen Roter Perlwein mit intensiven Beerenaromen, Ideal auch als Begleiter zum Dessert	24,50 trocken

## Champagner

Champagner Ruinart brut	0,375 l	32,50
Champagner Ruinart brut		59,50

- Jahrgangsänderungen vorbehalten -

# Getränke

## Apéritif

		Euro
Prosecco Spumante, Rive Brune S	0,1l	4,50
Weißburgunder Jahrgangs-Sekt	0,1l	4,50
Prosecco mit Aperol, Limonen- oder Pfirsichlikör	0,1l	5,00
Sherry Lustau	5 cl	3,50
Jarana Fino, Los Arcos Amontillado oder deLuxe cream		
Martini dry-bianco-doro-rosso	5 cl	3,30
Ramos Pinto Porto Ruby oder White	5 cl	3,50
Campari 4cl mit Orangensaft		5,00

## Biere vom Fass

König Pilsener	0,2l	2,30
	0,3l	3,00
	0,4l	3,70
Alsterwasser	0,3l	3,00
	0,4l	3,70
Duckstein	0,3l	3,10

## Biere aus der Flasche

Erdinger Weißbier hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5l Fl.	3,90
König Pilsener, alkoholfrei	0,33l Fl.	2,90

## Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola zero	0,3 l	2,50
veltins Malz	0,33l Fl.	2,50
Gerolsteiner Mineralwasser		
Sprudel, medium oder naturell	0,25l Fl.	2,30
	0,50l Fl.	3,90
	0,75l Fl.	5,00
Klindworth-Säfte		
Apfel, Orange, Maracuja	0,2l	2,00
Traube, Johannisbeere, Tomate	0,2l Fl.	2,20
KIBA	0,3l	2,50
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50
Schweppes -Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l Fl.	2,30

## Spirits

Euro

Amaretto di Saronno	2cl	2,20
Asbach Privat Brand, 8 Jahre gereift	2cl	3,00
Averna, Amaro Siciliano	2cl	2,20
Bailey's Irish Cream	2cl	2,20
Bombay Saphire Gin	4cl	4,00
Fernet Branca, Branca Menta	2cl	2,20
Jubiläums Aquavit	2cl	2,20
Linie Aqvavit	2cl	2,40
Krummesser Kümmel oder Korn	2cl	1,80
Malteser Kreuz	2cl	2,00
Ramazzotti, Amaro oder Menta	2cl	2,20
Sambuca Molinari	2cl	2,20
Underberg	2cl	2,50
Wodka Moskovskaja	2cl	2,10
Havana Club, 3 Jahre	4cl	4,00
Jim Beam Bourbon Whiskey	4cl	4,00
Ballantines Scotch Whisky	4cl	4,00
Johnnie Walker Red Label	4cl	4,00
Johnnie Walker Black Label	4cl	6,50
Dalwhinnie Single Highland Malt	4cl	6,70

## Edelobstbrände von Lantenhammer

2cl

Williamsbirnen-, Sauerkirsch-, oder Mirabellenbrand, Waldhimbeergeist, Schlehegeist, unfiltrierter Waldhimbeergeist, Williamsbirnen- oder Mirabellenbrand	4,50
Wildkirschbrand	7,00
Holzfass Obstbrand oder Spezial Kräuter	2,50

## Grappa von Jacopo Poli

2cl

Aromatica (Traminer) vollmundig aromatisch	4,20
Smooth (Moscato) weich, feine Fruchtaromen	4,20
Secca (Merlot) harmonisch, lebendige Kraft	4,20
Elegante (Pinot) sanft und elegant	4,20
Sarpa, kraftvoll, klassisch	4,20
Sarpa Barrique, weiche Fülle, warme Würzaromen	4,20

## Cognac / Brandy

2cl

Carlos I	3,50
Hennessy V.S.	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	4,00
Calvados Boulard, Pays d'Auge	3,50

## Kaffee & Co.

	Euro
Für den Filterkaffee verwenden wir Vista Brazilian Fairtrade	
Kaffee Tasse Filterkaffee	2,00
Kännchen Filterkaffee	3,70
Tasse Café Crème	2,00
Milchkaffee	2,90
Kaffeespezialitäten aus dem Hause Davidoff	
Espresso	2,00
Espresso mit Milchschaum	2,10
Ristretto, extra stark	2,30
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	3,00
auf Wunsch mit Haselnuss- oder Karamelaroma	
Alle Kaffeespezialitäten können wir Ihnen auch koffeinfrei zubereiten	
Grosses Glas Eilles Tee	2,50
Bitte wählen Sie: Darjeeling, Assam, Ceylon, Earl Grey, Bio-Vervenia	
Früchtetee, Rooibos pur oder -vanilla, Kräuter	
Becher Trinkschokolade weiß oder braun	2,30
-mit Sahnehaube	2,50
-mit einem Espresso	3,50
Irish Coffee	5,50

### *Zum Kaffee empfehlen wir:*

Aus der Destillerie Lantenhammer Schliersee  
die Brandneuen Liköre

Limone, Marille, oder Bergamotte  
fruchtig, frisch  
2 cl 3,50€

Rose  
blumig, exklusiv  
2cl 3,50€

Walnuss  
elegant, intensiv  
2cl 4,00€

## Getränkepauschale Klassik

Gültig ab 20 Personen

*Zum Empfang:*

Weißburgunder Sekt oder Prosecco, Orangensaft

\*

*Zum Essen:*

Weiß- und Rotwein

(bis 27,00 € Einzelverkaufspreis lt. Weinkarte)

König Pilsener, Duckstein und Alsterwasser

Mineralwasser 0,75l

Alkoholfreie Getränke wie Coca Cola,  
Fanta, Sprite, Orangen- und Apfelsaft

\*

*Nach dem Essen:*

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

3 Spirituosen zur Auswahl

(bis 3,50 € Einzelverkaufspreis lt. Getränkekarte)

35,00 € p.P.

Die Getränkepauschale gilt für 6 Stunden.

## Getränkepauschale Exklusiv

Gültig ab 20 Personen

*Zum Empfang:*

Weißburgunder Sekt oder Prosecco, Orangensaft

\*

*Zum Essen:*

Weiß-, Rosé- und Rotwein

(bis 27,00 € Einzelverkaufspreis lt. Weinkarte)

Königs Pilsener, Duckstein und Alsterwasser

Mineralwasser 0,75l

Alkoholfreie Getränke wie Coca Cola,  
Fanta, Sprite, Orangen- und Apfelsaft

\*

*Nach dem Essen:*

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

5 Spirituosen zur Auswahl

(bis 3,50 € Einzelverkaufspreis lt. Getränkekarte)

45,00 € p.P.

Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden

Alle weiteren Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Die Weinauswahl erfolgt in Abstimmung mit dem Ringhotel Friederikenhof.

# Anfahrt - Beschreibung

## **Wegbeschreibung aus Lübeck**

Fahren Sie vom Mühlenortplatz stadtauswärts in Richtung Kronsforde auf der „Kronsfordener Allee“ und weiter auf der „Kronsfordener Landstraße“ (ca. 7 km). Biegen Sie rechts ab Richtung Oberbüßau in die „Schleusenstraße“. Fahren Sie über die beiden Kanalbrücken und biegen Sie am Ende der Straße links in den „Langjohrd“ (für Anlieger frei). Sie sehen den **Friederikenhof** auf der linken Seite.

## **Wegbeschreibung von der A1 (nicht für Busse)**

Verlassen Sie die A1 an der Anschlussstelle „Lübeck-Moisling“ und biegen Sie an der Ausfahrt Richtung Moisling/Buntekuh ab. Fahren Sie dann immer geradeaus der Hauptrichtung der Straße folgend (ca. 7 km). Sie führt später über eine breite Eisenbahnüberführung und weiter über eine schmale Autobahnbrücke (A20). Danach folgen Sie der abknickenden Vorfahrt nach links auf eine schmale Straße, die im letzten Stück nur noch für Anlieger frei ist. Sie sehen den **Friederikenhof** auf der linken Seite.

## **Wegbeschreibung von der A20**

Verlassen Sie die A20 an der Anschlussstelle „Lübeck-Genin“. Passieren Sie die beiden Kreisverkehre und biegen Sie an der nächsten Ampel rechts ab in die „Malmöstraße“. Am Ende biegen Sie rechts ab Richtung Oberbüßau in die „Schleusenstraße“. Fahren Sie über die beiden Kanalbrücken und biegen Sie am Ende der Straße links in den „Langjohrd“ (für Anlieger frei). Sie sehen den **Friederikenhof** auf der linken Seite.

## **Wegbeschreibung von der A24**

Verlassen Sie die A24 an der Anschlussstelle „Talkau“, fahren Sie auf die B207 in Richtung Ratzeburg und dort auf die B208 bis Berkenthin. In Berkenthin verlassen Sie die Hauptstraße an der abknickenden Vorfahrt (vor dem Kanal) in Richtung Krummesse/Klempau. Hinter Krummesse biegen Sie links ab in Richtung Oberbüßau in die „Schleusenstraße“. Fahren Sie über die beiden Kanalbrücken und biegen Sie am Ende der Straße links in den „Langjohrd“ (für Anlieger frei). Sie sehen den **Friederikenhof** auf der linken Seite.

## **Wegbeschreibung aus Richtung Kiel**

Fahren Sie über Bad Segeberg nach Lübeck, dort auf die Autobahn in Richtung Hamburg, verlassen Sie diese gleich an der nächsten Abfahrt „Lübeck-Moisling“. Hier biegen Sie links ab und fahren Sie dann immer geradeaus der Hauptrichtung der Straße folgend (ca. 7 km). Sie führt später über eine breite Eisenbahnüberführung und weiter über eine schmale Autobahnbrücke (A20). Danach folgen Sie der abknickenden Vorfahrt nach links auf eine schmale Straße, die im letzten Stück nur noch für Anlieger frei ist. Sie sehen den **Friederikenhof** auf der linken Seite.

## **Wegbeschreibung vom Flughafen Lübeck-Blankensee**

Biegen Sie vom Parkplatz des Flughafens links ab auf die „Blankenseer Straße“ und fahren Sie geradeaus. Passieren Sie die große Brücke (über Bundesstraße und Bahnschienen) und fahren weiter geradeaus auf dem „Wulfsdorfer Weg“. Sie durchfahren die Ortschaften „Wulfsdorf“ und „Vorrade“. Bei der nächsten Gabelung biegen Sie links ab in die Straße „Karkbreite“. Fahren Sie bis zum Ende und biegen Sie links ab in die „Kronsfordener Landstraße“. Fahren Sie ca. 4 km geradeaus und biegen Sie dann rechts ab Richtung Oberbüßau in die „Schleusenstraße“. Fahren Sie über die beiden Kanalbrücken und biegen Sie am Ende der Straße links in den „Langjohrd“ (für Anlieger frei). Sie sehen den **Friederikenhof** auf der linken Seite.

**Gute Fahrt!**

## Anfahrt - Skizze



Bitte folgen Sie dem Verlauf der grün markierten Straßen!

### Ringhotel Friederikenhof

Langjohrd 15-19

Tel.: 0451 / 800880

[www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)

23560 Lübeck-Oberbüssau

Fax: 0451 / 80088-100

[mail@friederikenhof.de](mailto:mail@friederikenhof.de)

## 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 unter 8 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 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. Die Gäste werden gebeten, bei vorzeitiger Abreise diese am Empfang bis spätestens 18.00 Uhr am Vortag der Abreise mitzuteilen; bei Abreise bis 18.00 Uhr ist der halbe, bei Abreise nach 18.00 Uhr der volle Zimmerpreis zu bezahlen.
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 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 Kostenb) 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)
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. Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
16. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.