

# Bankett- informationen



*Friederikenhof*  
**Lübeck-Oberbüssau**

---

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)

Volksbank Pinneberg-Elmshorn IBAN: DE27 2219 1405 0050 393390

## 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 Tagungs-räume, 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. Raumbereitstellungskosten bei Raumbelagungen unter 17 Personen € 350,00 pro Raum.

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 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 14 Hotelzimmern verbunden ist, da diese Zimmer aufgrund der Musikbeschallung nicht an andere Gäste vermietet werden können:

1 EZ à 100,00 € pro Nacht

3 Gutshauszimmer 120,00 € pro Nacht

5 Gutshauszimmer Komfort à 130,00 € pro Nacht

4 Gutshauszimmer -Deluxe à 150,00 € pro Nacht

1 Juniorsuite à 160,00 € pro Nacht

1 Gutshausuiten à 190,00 € mit 2 Personen oder 250,00 € mit 4 Personen pro Nacht

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihr Team vom Ringhotel Friederikenhof

# Ringhotel Friederikenhof



Lübeck - Oberbüssau

## Unsere Winter-Menüs & Buffets für Ihre Festlichkeiten VOM 01.12.2021 bis 20.03.2022

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit eine andere  
Zusammenstellung des Menüs zu wählen.

Wir möchten Sie jedoch bitten,  
für alle Gäste ein gemeinsames Menü auszuwählen.

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

Menüs bereiten wir für Gesellschaften ab 10 Personen zu.  
Bei geringerer Personenzahl können Sie aus unserer à la carte Karte wählen.

Tagesveranstaltungen im Gartenzimmer von 12 bis 17 Uhr möglich.

---

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 Pinneberg IBAN DE27 2219 1405 0050 3933 90

## Menü 1

Wirsingcremesuppe  
Kräutercroûtons

\*

Geschmorte Wildschweinkeule  
Wacholderjus / Rosenkohl / Serviettenknödel

\*

Schokoladenmalheur  
Birnenragout / Vanilleeis

34,00 €

## Menü 2

Kürbiscremesuppe  
Kürbiskernöl

\*

Krosser Entenbraten / Honigjus  
Rotkraut / Bratapfel / Kartoffelklöße

\*

Zwetschgencrumble  
Vanilleeis

36,00 €

### Menü 3

Gebackener Friesentaler -Holsteiner Birkäse-  
karamellisierte Nüsse / Brombeerdressing / winterlicher Blattsalat

\*

Gebratenes Zanderfilet  
Thymianschaum / Blattspinat / Waldpilz-Graupenrisotto

\*

Crème Brûlée  
Apfelkompott / Mandel-Honigeis

37,00 €

### Menü 4

Geräucherte Entenbrust  
Preiselbeervinaigrette / Feldsalat / Maronen

\*

Krustentiersuppe  
Galliano / gebackene Garnele

\*

Hirschrückensteak  
Johannisbeerjus / Champignons  
Wirsing / Kartoffelgratin

\*

Quarkmousse / Brombeeren

54,00 €

Menü 5  
-vegetarisch-

Feldsalat in Apfel-Honig dressing  
Preiselbeeren / Walnüsse / Croûtons

\*

Aufgeschäumte Pastinakensuppe  
Sesamöl

\*

Kürbisgnocchi  
Blattspinat / Kürbiskerne / Öl

\*

Dessert nach Wunsch

32,50 €

# Buffet „Friederikenhof“

## Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Pochierte Lachsforelle mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Cocktail mit geräuchertem Matjesfilet, Zwiebel,  
Paprika und Kräutervinaigrette  
Hirschcarpaccio mit Rapsöl, Cashewkernen und Feldsalat  
Roastbeef „kalt“ vom Husumer Rind mit Remouladensöße  
Hausgeräucherte Entenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat  
Schinken vom Holsteiner Sattelschwein mit Birnenconfit  
Dinkelbratling mit Tomate und Deichkäse gratiniert  
Lauchtarte mit Kräuterschmand  
Bauernsalat mit Schafkäse  
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Rapskernöl

## Warme Gerichte

Rücken von Bauer Schramm´s Sattelschwein-  
auf Estragon Möhren  
Zweierlei vom Perlhuhn auf geschmortem Wurzelgemüse  
Variation von Edelfischen auf Linsengemüse und jungem Lauch  
dazu Saisongemüse, geröstete Rosmarinkartoffeln  
und Kartoffelgratin

## Desserts

Obstsalat  
Crème Brûlée  
Eisruhe mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis  
Eiswaffeln, verschiedene Saucen und Schlagsahne  
Holsteiner Biokäse mit Feigensenf

45,00 € pro Person

# Italienisches Buffet

## Vorspeisen

Tomaten- Brotsalat mit gebratenen Garnelen  
Carpaccio vom Lachs mit Limetten und Rucola  
Vitello Tonnato

Italienischer Landschinken und Coppa,  
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse  
Peperoni mit Schafskäse gefüllt  
Tomate - Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl  
Rucolasalat mit Balsamicodressing

Nudelsalat mit Oliven, Tomaten und Parmesan  
Bruschetta

Chiabatta, Brötchen, Baguette Brot, Pesto und Butter

## Warme Gerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Ratatouille  
Geschmorte Lammkeule mit Bohnen und getrockneten Tomaten  
Gebratene Doraden Filets mit Paprika-ZucchiniGemüse  
Walnuss-Feigen-Ravioli mit Rucola  
Gegrillte Tomaten mit Parmesan  
dazu Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle und Safran Risotto

## Desserts

Amarettini-Mascarpone Parfait  
mit Limoncello-Orangen-Zabaione  
Mandel-Panna-Cotta,  
Tiramisu

44,00 € pro Person



# Für unsere kleinen Gäste...

## Allgemeiner Hinweis bei Menü- und Buffetauswahl

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

## Kinderkarte

Tomatencrèmesuppe	3,50 €
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelstampf und grünen Erbsen	7,50 €
Kleines Schnitzel im Knuspermantel mit Möhren und Pommes Frites	7,90 €
Nudeln mit Hackfleischsoße	6,50 €
Pfannkuchen mit Vanilleeis	4,50 €
Eiszwerg Anton Schokoladen- und Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosplitter	4,50 €



Guten Appetit !

## Unsere Kaffee & Kuchen - Pauschalen

### Pauschale I

Darboven-Kaffee, Ronnefeldt-Tee und Schokolade so viel Sie mögen  
Dreierlei Blechkuchen  
(Apfel-, Zwetschgen- und Butterkuchen)  
Sahne

9,00 € pro Person

### Pauschale II

Darboven-Kaffee, Ronnefeldt-Tee und Schokolade so viel Sie mögen  
2 verschiedene Torten zur Auswahl  
Butterkuchen  
Sahne

11,00 € pro Person

### Pauschale III

Darboven-Kaffee, Ronnefeldt-Tee und Schokolade soviel Sie mögen  
2 verschiedene Torten  
2 Sorten Blechkuchen / Rundkuchen  
Sahne

13,00 € 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	2,20 €
Kräuterfrischkäse	2,20 €
Räucherlachs	2,90 €
Geräucherte Hähnchenbrust	3,20 €
Roastbeef	3,50 €
Katenschinken	3,20 €
Geräucherte Forelle	3,50 €

### Fingerfood

Pikanter Scampispiß in Knoblauchöl gebraten	2,90 €
Satéspieß	2,90 €
Matjestatar auf Pumpernickel	2,50 €
Räucherlachsroulade im Pfannkuchenteig	2,50 €
3 Gemüsestücke im Tempurateig gebacken	2,50 €
Roastbeefwürfel im Rosmarin-Pfeffermantel	2,90 €
2 Gebratene Dörrpflaumen im Speckmantel	2,50 €

### Mitternachtsimbiss

Currywurst vom Holsteiner Sattelschwein mit hausgemachter Currysauce	5,50 €
Gulaschsuppe vom Feersisch Rind Schnittlauchschmand / Brot	6,50 €
Käseplatte - Holsteiner Biokäse Feigensenf / Brot	6,50 €
Butterkuchen und Kaffee	6,50 €

## Getränkepauschale Klassik

Gültig ab 20 Personen

*Zum Empfang:*

Sekt Friederikenhof oder Prosecco, Orangensaft

\*

*Zum Essen:*

Weiß- und Rotwein

(bis 27,00 € Einzelverkaufspreis lt. Weinkarte)

König Pilsener

Magnus Mineralbrunnen 0,75l

Alkoholfreie Getränke

\*

*Nach dem Essen:*

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

3 Spirituosen zur Auswahl

(bis 3,50 € Einzelverkaufspreis lt. Getränkekarte)

39,00 € p.P.

Die GetränkepauSchale gilt für 6 Stunden.

## Getränkepauschale Exklusiv

Gültig ab 20 Personen

*Zum Empfang:*

Sekt Friederikenhof oder Prosecco, Orangensaft

\*

*Zum Essen:*

Weiß-, Rosé- und Rotwein

(bis 27,00 € Einzelverkaufspreis lt. Weinkarte)

Königs Pilsener

Magnus Mineralbrunnen 0,75l

Alkoholfreie Getränke

\*

*Nach dem Essen:*

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

5 Spirituosen zur Auswahl

(bis 3,50 € Einzelverkaufspreis lt. Getränkekarte)

49,00 € p.P.

Die GetränkepauSchale gilt für 8 Stunden verlängerung pro Person/Stunde € 10,00

## 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 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 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.