

Bankett- informationen



Friederikenhof
Lübeck-Oberbüssau

Ringhotel Friederikenhof

Langjohrd 15 - 19

23560 Lübeck - Oberbüssau

Tel: 0451 / 80088-0

Fax: 0451 / 80088-100

www.friederikenhof.de

mail@friederikenhof.de

Raiffeisenbank Krummesse IBAN DE72 2006 9861 0005 5092 05

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

1 EZ (90,00 € p.N.)

2 Gutshauszimmer (110,00 € p.N.)

3 Gutshauszimmer Komfort (à 120,00 € p.N.)

4 Gutshauszimmer -Deluxe (à 140,00 € p.N.)

1 Juniorsuite (150,00 € p.N.)

1 Gutshausuite (170,00 € mit 2 Personen p.N. oder 230,00 € mit 4 Personen p.N.)

Für freie Trauungen steht Ihnen unser Gutsgarten mit Hochzeitspavillon gern zur Verfügung. Als Schlecht-Wetter-Alternative können Sie unser Gartenzimmer für € 250,00 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

Inh. Familie Meyer



Lübeck - Oberbüssau



Unsere Herbst-Menüs & Buffets für Ihre Festlichkeiten vom 21.09. bis 30.11.2019

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

mail@friederikenhof.de

Raiffeisenbank Krummesse IBAN DE72 2006 9861 0005 5092 0

Menü 1

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl

*

Krosser Entenbraten / Honigjus
sautierter Spitzkohl / Kartoffelplätzchen

*

Walnusseis

heiße Zwetschgen / Krokant-Hippe

32,50 €

Menü 2

Waldpilzcremesuppe

Kräutercroûtons

*

Rückensteak vom Holsteiner Landschwein
geschmortes Wurzelgemüse / Serviettenknödel

*

Schokoladenmalheur

Birnenragout / Vanilleeis

34,00 €

Menü 3

Gebackener Friesentaler -Holsteiner Biokäse-
karamellisierte Nüsse / Brombeerdressing / Herbstsalat

*

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt
Thymianschaum / Blattspinat / Kürbis Grauben

*

Vanille Crème Brûlée
Apfelkompott / Mandeleis

37,00 €

Menü 4

Geräucherte Entenbrust
Preiselbeenvinaigrette / Feldsalat / Maronen

*

Krustentiersuppe
Galliano / gebackene Garnele

*

Hirschrückensteak
Johannisbeerjus / Champignons
Wirsing / Kartoffelgratin

*

Dreierlei vom Quark von der Meierei Horst
Mousse / Knödel / Parfait
eingelegte Brombeeren

54,00 €

Menü 5

Wildschweinschinken
Weiße Bohnencreme / Feldsalat / Birnenconfit

*

Petersilienwurzelessenz
Steinpilzravioli

*

Gebratenes Seeteufelfilet
geschmorter Chicorée / Speckchip
Orangenschaum

*

Rehrücken -aus Rondeshagener Jagd-
Preiselbeeren / Kräuterseitlinge
vanillepastinaken / Kürbiskernkrapfen

*

Dessertvariation „Friederikenhof“
59,00 €

Menü 6

-vegetarisch-

Feldsalat in Apfel-Honig dressing
Preiselbeeren / Walnüsse / Croûtons

*

Aufgeschäumte Pastinakensuppe
Sesamöl

*

Kürbisgraupenrisotto
Gebratene Pilze / Blattspinat

*

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 eingelegtem Kürbis
Dinkelbratling mit Tomate und Deichkäse gratiniert
Lauchtarte mit Kräuterschmand
Bauernsalat mit Schafkäse
Verschiedene Blattsalate der Saison
mit dreierlei Dressings
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Rapskernöl

Warme Gerichte

Rahmsuppe der Saison
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
Warmes Schokoladenküchlein
Lübecker Plettenpudding
Eisruhe mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis
Eiswaffeln, verschiedene Saucen und Schlagsahne
Holsteiner Biokäse mit Feigensenf

42,00 € 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 mit Basilikum und Olivenöl
Rucolasalat mit Balsamicodressing
Nudelsalat mit Oliven, Tomaten und Parmesan
Bruschetta
Ciabatta, 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-Zucchini-Gemüse
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

39,00 € pro Person

Brunch Buffet

(in der Zeit von 11 bis 14 Uhr)

Zur Begrüßung ein Glas Friederikenhof Sekt pro Person

Vorspeisen

2 Sorten Marmelade

2 Sorten Joghurt

Müsli

Süße Minis

Apfel-, Orangen- und Multivitaminensaft

Aufschnitt - von Bauer Schramms Sattelschwein- und Käseplatte

Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße

Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Soße

Kaisersülze mit Senfereme

Geräucherte Hähnchenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Gemüsepastete

Brot, Brötchen, Butter

Warme Gerichte

Rostbratwürstchen, Rührei, Speck

und dicke weiße Bohnen in Tomatensauce

In Apfelsirup geschmorter Nacken vom Sattelschwein

Gebratene Kabeljaufilets in Senfsoße mit Lauchgemüse

dazu Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln,

Kartoffelkrapfen

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat

Griesflammerie

Brotpudding mit Schattenmorellen

Kaffee, Tee und Trinkschokolade

35,50 € 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

	Euro
Tomatencrèmesuppe	3,00
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelstampf und grünen Erbsen	6,50
Kleines Schnitzel im Knuspermantel Mit Möhren und Pommes Frites	6,90
Nudeln mit Hackfleischsoße	4,90
Blaubeermuffin mit Vanilleeis	3,90
Eiszwerg Anton Schokoladen- und Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosplitter	3,80



Guten Appetit !

Unsere Kaffee & Kuchen – Pauschalen

Pauschale I

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen
Dreierlei Blechkuchen
Sahne

8,50 € pro Person

Pauschale II

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

10,50 € pro Person

Pauschale III

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

12,50 € 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	2,20 €
Kräuterfrischkäse	2,20 €
Räucherlachs	2,90 €
Pikante Käsecreme	2,50 €
Geräucherte Hähnchenbrust	3,20 €
Roastbeef	3,50 €
Katenschinken	3,20 €
Geräucherte Forelle	3,50 €

Fingerfood

Pikanter Scampispiß in Knoblauchöl gebraten	2,90 €
Satéspiß	2,90 €
Matjestatar auf Pumpernickel	2,50 €
Räucherlachsroulade im Pfannkuchenteig	2,50 €
3 Gemüsesticks 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	5,90 €
Gulaschsuppe vom Feersisch Rind	6,90 €
Holsteiner Käseauswahl mit Feigensenf	6,90 €
Butterkuchen und Kaffee	4,90 €
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Cabanossis und Krabben	6,90 €

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

Magnus Quelle feinperlig 0,75l

Alkoholfreie Getränke

*

Nach dem Essen:

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

3 Spirituosen zur Auswahl

(bis 3,50 € Einzelverkaufspreis lt. Getränkekarte)

37,00 € 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

Magnus Quelle feinperlig 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

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.